

Coenders i Ginès

Dos dels grans llibres de cuina del 2010 han estat concebuts a les comarques gironines i per dues editorials incipients, petites i independents. Més enllà del disseny, que els fa atractius, apleguen un contingut molt potent i inèdit. El primer va ser *El que es menjava a casa*, de Carles Ginès, publicat a final del 2009 per Riurau. El segon va ser *202 receptes històriques i tradicionals catalanes sense carn ni peix. Com ser vegetarià i no deixar de ser català en l'intent*, de Germà Coenders i Gallart, editat –i molt ben editat– la tardor del 2010 per Súnion. En cap de les dues obres s'han dedicat a repicar receptes i a canviar mil·lilitres per centilitres i tomata per tomàquet. No són mers reculls de receptes, que, d'això, Internet ja en va ple; els llibres de cuina hauran d'anar més cap a l'assaig. En les propostes de Ginès i Coenders hi ha un treball de fons, profund, un estudi de cada recepta, un perquè de cada plat que es proposa.

El que es menjava a casa, de Carles Ginès, és el gran llibre de la cuina gironina, de la ciutat de Girona i dels seus voltants, de les mestresses de casa del segle xx d'abans del gran desenvolupament econòmic i la vida de nou ric que ens han abocat a la crisi de començament del segle xxi. De quan es menjava a casa la cuina del mercat i no de l'hipermercat, de quan a plaça només hi venien productes de temporada, i les estacions marcaven el compàs de la cuina, de quan no hi havia cireres de l'hemisferi sud, ni menjàvem maduixes per Nadal o carxofes al pic de l'estiu. Les receptes duen comentaris, discussions, intel·ligents, acurats i incertats del naturalista, micòleg i fotògraf «aficionat» Carles Ginès, que aposta pel quilòmetre zero com a filosofia de vida. En més d'un genera discussió i debat: què s'ha de beure per acompanyar els brunyols? Ell prefereix el garnatxa i qüestiona la ratafia. És molt interessant l'aportació d'una visió molt particular, ultralocal, de revelació de secrets familiars, en les receptes més generals, com en l'escudella o en l'arròs. El llibre de Ginès genera desig de posseir-lo i de fullejar-lo. És com un llibre d'art, però manejable, que no fa mal d'ulls ni a la cuina ni a les lleixes de cap biblioteca. A les contracobertes s'hi reproduïxen els manuscrits originals de les àvies de Ginès que van inspirar el llibre; les il·lustracions, de Pere Ginard, tenen un aire *vintage*.



XAVI ROQUETA

202 receptes històriques..., de Germà Coenders, també té un disseny molt interessant i atractiu. Recorda els llibres de cuina medieval. En l'estètica i en l'organització, hi veig el *Llibre de Sent Soví* o el *Llibre del Coch*, però posats al dia amb elegància avantguardista. Gran fusió. Coenders, professor d'economia de la Facultat de Turisme de la UdG i membre de l'Institut de Recerca de la Qualitat de Vida, també de la Universitat de Girona, no ha pensat el seu llibre per a vegetarians i prou, més aviat l'ha concebut per demostrar que en l'extens receptari de la cuina catalana tradicional hi ha una quantitat ingent de plats que no tenen ni carn ni peix, sigui per raons econòmiques o religioses, contra la creença que la cuina catalana és farcida de carn i peix. Coenders entén que molts vegetarians catalans segueixen receptaris forasters, sovint anglosaxons, per la qual cosa decideix descobrir-los aquesta part poc difosa de la cuina catalana. A partir d'ara podran triar entre la cuina vegetariana de la ceba o continuar menjant a la forastera. El llibre incorpora al final uns apèndixs amb combinacions d'ingredients i una classificació dels plats per grups: festius o estacionals. A més, obliga a llegir i rellegir tota la recepta per saber-ho tot i intuir-ne els ingredients, com en els receptaris d'aquell temps, en què de la palla en feien fems. Ginès i Coenders han fet dues obres ben diferents, com la nit i el dia, però són imprescindibles, com dos oasis al Sàhara.