“Ensenyava biologia fent cuina catalana”



Eliana Comelade a la seva casa de Perpinyà Foto: CRISTINA G. BARBERÀ.

L'Eliana, amb vuitanta-sis anys ben fets, cuina d'una manera excepcional, però vol aclarir d'entrada que ella no és cuinera. La seva professió ha estat la d'escriptora i professora d'higiene de l'alimentació en centres d'ensenyament tècnic de l'Estat francès, on els seus manuals són llibres de text. Amiga i referent de grans cuiners catalans, com ara Carme Ruscalleda, els germans Roca i el desaparegut Santi Santamaria, és també especialista reconeguda de la cuina medieval i popular dels Països Catalans. A Catalunya se li ha concedit la Creu de Sant Jordi i un premi especial de l'Acadèmia Catalana de Gastronomia, entre altres guardons. A França el Ministeri de Cultura li ha concedit el Premi del Patrimoni Culinari i a la Catalunya del Nord se li ha reconegut la seva acció cívica en defensa del català amb el premi Joan Blanca de l'Ajuntament de Perpinyà. Mare del músic Pascal Comelade, la seva casa –a Montpeller, Vernet dels Banys o Perpinyà– estava sempre oberta als “catalans del sud que lluitaven per la llibertat de Catalunya”, des de l'històric Batista i Roca fins a Ovidi Montllor i Lluís Llach.

Per començar, no sé com cal escriure el vostre nom i cognom...En català. El cognom del pare era Thibaud, però quan vaig començar a anar a Barcelona els amics em deien que en català era Tibau. Fa poc vaig visitar el poble de les Illes, al Vallespir, i vaig veure que allà també eren Tibau. A França les dones porten el cognom del marit, doncs també he guardat el Comelade.Reivindiqueu la vostra condició de dietista i professora...Vaig fer estudis a Tolosa del Llenguadoc, Montpeller i París. La meva professió vas ser professora d'ensenyament tècnic i social, especialitzada en higiene de l'alimentació. Els meus primers llibres eren manuals d'ensenyament d'aquesta matèria, puix que en aquella època no hi havia llibres de referència. Aquests llibres s'han continuat reeditant fins avui com a llibres de text per a aquest ensenyament tècnic.Amb el vostre marit, el psiquiatre Pere Comelade, us vau instal·lar a Montpeller. Per la vostra casa, hi van passar refugiats i polítics, cantants i escriptors catalans durant la dictadura franquista...Ens hi vam instal·lar l'any 1955 i hi vam viure fins al 1983. El meu marit va morir l'any 1987. La casa sempre era plena de catalans. Refugiats polítics com el professor Batista i Roca, els de la Nova Cançó quan passaven la frontera per cantar a França, i també refugiats xilens.I els fills, com en Pascal, vivien tota aquesta efervescència...Han tingut molt valor, els dos fills. El seu pare estava malalt i jo no em podia cuidar gaire d'ells. No els podíem ajudar gaire i es van espavilar. Un, en Jaume, que de petit volia ser metge, va fer la carrera i ara exerceix la medecina. L'altre, en Pascal, estava bocabadat amb l'equip de Lluís Llach. Cada cantant es presentava a casa amb deu o dotze amics. En Pascal va deixar penjats els estudis i va marxar a Barcelona amb tota aquella colla. El meu marit no hi creia gaire, que en Pascal se'n sortís amb la música, però jo sí. Sobretot quan la vídua del músic Erik Satie el va descobrir. Fins i tot li va escriure una carta on deia que en Pascal era el successor de Satie.Al llarg dels anys heu esdevingut la referència de molts cuiners, tot i que aclariu sovint que no sou cuinera.És a França que es pensen que sóc una cuinera. Sóc professora, dietista, escriptora. El que he fet és recuperar tot el patrimoni culinari català. Em vaig adonar que a la Catalunya del Nord només quedaven quatre o cinc plats tradicionals, les boles de picolat, el freginat de Baixàs, les bunyetes, la bullinada... Aquests plats eren considerats menjar de pagesos i de la petita burgesia. El patrimoni culinari nord-català s'estava perdent, quan havia estat importantíssim, molt diferent del francès.Continuàveu dedicant-vos a la docència, a més de l'escriptura gastronòmica?Sí, és clar. Quan ensenyava biologia a alumnes poc interessats o en fracàs escolar, per fer-los entendre què són els pròtids, els glúcids o els lípids els feia cuinar. I sempre cuina

catalana.Vau recatalanitzar els torrons i les botifarres, també...És que era necessari! Els torrons tradicionals havien esdevingut, per influència francesa, a la Catalunya del Nord “le nougat” i les botifarres, “le boudin”!Quan fou, que vau decidir-vos a escriure llibres per divulgar la cuina dels Països Catalans i la cuina medieval?Vaig tenir la gran sort de conèixer el professor Batista i Roca, refugiat polític i gran catalanista, que a Anglaterra era professor d'història al Trinity College de la Universitat de Cambridge i havia creat el Consell Nacional de Catalunya a Londres. Es va fer molt amic del meu marit i venia a dinar a casa cada dia, quan passava les vacances a Montpeller. Va demanar al meu marit d'ajudar-lo a representar Catalunya a la Unesco. Amb ell van anar a reunions secretes del Consell Nacional Català a Ginebra, Mèxic i altres indrets. Tenia activitats discretes amb altres refugiats a Montpeller, Tolosa del Llenguadoc i Perpinyà, tot i que ja era molt gran. A Montpeller residia a casa de Miquel Guinart, antic diputat i dirigent d'ERC, i anava sovint a la Facultat de Medecina, on passava tot el dia. Jo estava intrigada, ja que ell era historiador i no metge. Fins que em va dir que en aquella facultat de Montpeller hi havia guardat l'Arxiu de la Corona d'Aragó, on va ser dipositat en el moment de la retirada.I quina relació tenien Batista i Roca i l'Arxiu de la Corona d'Aragó amb la cuina?Ell coneixia el meu interès per la cuina tradicional i popular. I cada dia tastava la meva cuina! Em va explicar que a l'arxiu hi havia tots els documents relacionats amb Llull i amb Arnau de Vilanova. Li vaig demanar si el podia acompanyar i hi vam anar junts. Els documents que m'interessaven estaven en llatí, que jo podia entendre, i en català medieval, que per a mi era un trencaclosques. Batista i Roca m'explicava el que jo no podia entendre. I allà vaig començar a treballar en l'obra d'Arnau de Vilanova i els escrits d'Eiximenis. Batista i Roca, que era llaminer, em va animar a escriure un llibre de cuina catalana, ja que el darrer s'havia escrit als anys vint. Hi havia revistes amb receptes, però no hi havia cap llibre. I Batista i Roca em va donar l'adreça de Llorenç Torrado a la Catalunya del sud, i va ser Torrado que em va presentar Josep Maria de Casacuberta de l'editorial Barcino.I us va publicar, Barcino?I tant. El primer llibre que vaig publicar va ser en català l'any 1963 amb Barcino, era un receptari limitat geogràficament que es deia De la Costa Brava al Canigó. Va tenir un èxit terrible a la Catalunya del sud. A Perpinyà en vaig deixar a la llibreria del poeta Antoni Cayrol (Jordi Pere Cerdà) i mai vaig poder saber si n'havia venut pocs o molts. Casacuberta i la seva esposa eren uns erudits i em van dir que no n'hi havia prou, amb el petit llibret, que calia fer una enciclopèdia de la cuina catalana. Llavors vaig recórrer comarca per comarca tots els Països Catalans, parlant amb gent. Era el franquisme i calien moltes precaucions, fins i tot per parlar de cuina! Recordo un restaurant on anava amb Ovidi Montllor, que, amb la seva veu forta i els seus comentaris, va provocar que el cuiner vingués a dir-nos de parlar fluixet si no volíem problemes. Per cert, la millor paella que he menjat va ser la mare de l'Ovidi que la va cuinar. Senzilla, de verdura.Quants llibres heu publicat, en total?Deuen ser uns seixanta. Després de Barcino va ser La Magrana, Edicions 62 i els darrers, a Cossetània. He fet més llibres en català que en francès. En francès és a París que es van interessar per mi. Ja hi havia publicat quatre llibres de biologia i higiene de l'alimentació que havien funcionat molt bé a l'editorial Lanoré-Delagrave, i ells em van publicar els dos volums de La cuisine catalane, del qual s'han fet almenys deu edicions i ara és exhaurit. Tinc llibres en francès també amb dues o tres editorials més. Als editors de Perpinyà no els interessava gens, llavors, la cuina catalana, la consideraven cosa de pagesos. Els restauradors també, encara ara. Diuen que fan cuina catalana perquè tenen escalivada a la carta.Els grans cuiners catalans us consideren una referència...L'Ajuntament d'Illa de Tet em va deixar locals per crear els Tallers de Cuina Catalana per on han passat molts cuiners, alguns de ben coneguts i amics. Vénen a cuinar plats tradicionals, amb el seu toc creatiu. En Roca de Girona ha vingut a cuinar dues vegades, vaig donar suport a en Santamaria quan va polemitzar amb Ferran Adrià, la Ruscalleda em telefona per consultar-me...Per acabar, vós creieu que Catalunya serà independent?Crec que sí. Em preocupa, però, la situació a la Catalunya del Nord. Aviat serem minoritaris, amb la població que ve del nord de França. Sort en tenim, dels joves de les escoles catalanes.

Publicat a:
-El Punt Avui. Comarques Gironines 04-01-2015 Pàgina 34
-El Punt Avui. Nacional 04-01-2015 Pàgina 32

Font del document:

http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/5-cultura/19-cultura/807047-lensenyava-biologia-fent-cuina-catalanar.html?cca=1&piwik_campaign=rss&piwik_kwd=mesCultura&utm_source=rss&utm_medium=mesCultura&utm_campaign=rss