



Eliana Thibaut Comalada, a casa seva en una entrevista amb aquest diari, l'any 2015 ■ R.A. RENIER

Eliana Thibaut Comalada

Vaig trobar-me per primera vegada amb Eliana Comalada a Montpellier, a la casa del carrer Emile Zola, on vivia amb el seu marit, el doctor Pere Comalada. Parlo de l'any 1978. Sabia que era una persona molt propera i afable, que estimava molt la cuina. Vam xerrar força estona i, després, vam dinar. L'Eliana cuinava molt bé, tot i que no es considerava cuinera. Deia que era escrividora i professora d'higiene de l'alimentació. El cert és que cuinava molt bé, d'una manera molt simple i natural. Sempre en català. Hi vaig anar expressament per conèixer-la. Vam parlar molt, especialment de cuina. Passat un any i mig, hi vaig tornar per comentar-li que teníem intenció d'organitzar el Primer Congrés Català de Cuina. N'hi vaig parlar àmpliament i li vaig proposar que hi presentés una ponència. No s'ho va pensar gens. Ho va acceptar encantada. Les meves converses amb l'Eliana, per un motiu o altre, van sovintejant cada dia més. Amb l'Eliana i en Pere vam compartir bocins de cuina i de vida.

Recordo que la casa dels Comalada a Montpellier era una gatzara. Era gran i confortable, però sempre hi trobaves gent, coneguts o no, especialment, amics, polítics, actors, can-

tants i exiliats. Durant anys, la casa dels Comalada a Montpellier va ser un lloc confidencial perquè s'hi aturés qui fugia a França. Catalanista radical, Pere Comalada va forjar una íntima amistat amb l'historiador Batis-ta i Roca, que sovint hi passava a veure'ls. Mare de l'Aquí, a la casa familiar, Pere Comalada exercia de neuropsiquiatre, feina que compartia amb l'hospital públic on s'havia format. En Pere ens va deixar l'any 1987. Els darrers quatre mesos, el vaig anar a veure a Montpellier cada quinze dies. Tant el Pere com l'Eliana me'ls estimava molt.

L'Eliana va ser també especialista en cuina catalana medieval dels Països Catalans. Així ho evidencien la quantitat de llibres que va escriure sobre la cuina del país, tant aquí al sud com a l'Estat francès. No coneix ningú que com l'Eliana hagi escrit tants llibres de cuina catalana fora de Catalunya. Sempre cordial, l'Eliana era una persona d'una bondat amable. La cuina «escriure'n» era la seva ocupació més preada.

L'any 1994, va participar també en el Segon Congrés Català de Cuina. Per la seva trajectòria, l'any 2009, la Generalitat de Catalunya li va atorgar la Creu de Sant Jordi, i l'Acadèmia

Catalana de Gastronomia, el premi especial de l'Acadèmia, un guardó que difícilment trobarà un guardonat tan digne del seu nom. Posteriorment, l'Eliana va anar fent bona amistat amb molts cuiners del sud que havien passat pels seus tallers de cuina a Illa de Tet, d'una manera molt especial amb Santi Santamaria.

«Els avis, la mare i una tieta (cuinera de l'arquebisbe de Perpinyà) cuinaven molt bé. A casa, el rebost sempre estava ple: Pernil de la muntanya, salsitxons, botifarres negres i blanques, gibrells de patés de conill, d'aviram i de fetge de porc, confitures de tota mena (de mores, aromers, gerdons de Sant Martí del Canigó), geleses i pastetes de pomes i codonys de Vernet. A taula, cuina

Amb l'Eliana han mort moltes coses; una mica, fins i tot, hem mort els qui tant la vam estimar

catalana: escudelles, cassoles d'arròs, bullinades, mongetes, costelletes de xai a la brasa de sarments i, cada dia, enciamades perfumades amb ceba de Toluges, a la comarca del Rosselló.»

Ahir, vaig parlar una bona estona amb Pascal Comalada, fill de l'Eliana i en Pere. Quasi sempre parlàvem de música. Ahir, només vam parlar, una bona estona, de la seva mare. L'Eliana va morir a la casa de Perpinyà dinant, sense ni adonar-se'n, al costat d'en Pere, metge, el seu fill gran, dos anys més gran que en Pascal, el músic. Amb l'Eliana han mort moltes coses; una mica, fins i tot, hem mort els qui tant la vam estimar.