

La cuina del 'salat/sucrat'

Es presenta el llibre 'La cuina del Pirineu català' (Cossetània) d'Eliana Thibaut i Comalada i Jaume Fàbrega

Aquesta setmana s'ha presentat al restaurant [Languedoc Roussillon](#) de Barcelona el llibre 'La cuina del Pirineu català' de dos gastrònoms i historiadors de la cuina reputats: [Eliana Thibaut i Comalada](#) i [Jaume Fàbrega](#), amb fotografies de Josep Borrell Garciapons. Els autors representen la Catalunya del nord i del sud que, malgrat la frontera, comparteix una mateixa cuina tradicional de fa segles. En l'acte, Thibaut i Fàbrega van reivindicar aquesta cuina, que és la del 'salat/sucrat' o del 'dolç/salat', que ens remet a l'edat mitjana i al [Mestre Robert](#), que conté els sabors de tres grans cultures i religions (cristiana, musulmana i jueva) i, malgrat pugui semblar el contrari, és una cuina moderna.



El llibre és coeditat per [Cossetània](#) i el departament de la vice-presidència de la Generalitat. Conté gairebé un centenar de receptes pròpies de les comarques situades a banda i banda del Pirineu Oriental. El procés de treball? Una primera selecció de plats feta per l'Eliana Thibaut (de la zona de la Fenollada, el Rosselló, el Capcir, l'Alta Cerdanya, el Conflent i el Vallespir), que després va passar a Jaume Fàbrega, el qual va completar amb la seva selecció de receptes (de l'Alt Empordà, la Garrotxa, el Ripollès i la Cerdanya) i també hi va posar la introducció.

Entre els plats que es proposen hi ha la coca de grassillons, el meló amb vi de Banyuls, l'amanida de carn de perol i l'amanida de taronja agra; bullinada d'anguiles, congre amb panses, garotada, bacallà amb tomàquets i pebrots; boles de picolat, freginat de Baixàs, tiró de naps...

El 'salat/sucrat'

Parla Eliana Thibaut i Comalada: 'No n'hi ha de secrets en aquest llibre. Fa uns trenta o trenta-cinc anys que treballem amb en Jaume per mantenir aquesta cuina. Per a mi no hi ha hagut mai frontera. Fem servir els mateixos productes de Salses a Barcelona. Fa quaranta anys que vaig començar a esmerçar esforços en recuperar i donar el seu lloc a la cuina catalana a la Catalunya Nord. Per això vaig obrir el taller a l'Ille de Tet. M'he esforçat tot aquest temps en defensar que és una cuina i no una especialitat. I això és gràcies al triomf aconseguit a l'Edat Mitjana, quan era la primera cuina d'Europa, que tenia els millors cuiners i que va escriure els primers receptaris. Ho teníem tot. Perquè la cuina catalana és un reflex de tres cultures: cristiana, musulmana i jueva. Per això és molt rica. Ja en l'origen era una cuina refinada i elaborada, perquè tenia en compte l'alquímia de les espècies, que això venia dels àrabs, i tenia l'equilibri de les salses, el salat/sucrat, l'agredolç. Avui la cuina catalana encara és un descobriment per al turista que vol conèixer una cuina nova. La cuina catalana és un resum de tots els perfums de l'Orient i l'Occident.'

El dolç/salat

Jaume Fàbrega continua la reflexió de Thibaut: 'Hi ha cuines que no tenen història. Amb la cuina catalana passa tot el contrari, que té tots els sabors del món. El dolç/salat que citava l'Eliana és allò que marca les grans cuines del món. Ja en parla al segle XV el Mestre Robert, que fou el primer cuiner del món, el més important del Renaixement italià (treballava a Nàpols). Era el Ferran Adrià del segle XV. És l'autor del primer llibre de cuina escrit a consciència. I, precisament, se centra en la combinació del dolç i del salat. Ara Ferran Adrià torna a trencar la frontera entre els dolços i els salats inspirant-se en la cuina de l'Empordà. Ja he escrit que el decàleg d'Adrià té un paral·lelisme impressionant amb el que va elaborar el Mestre Robert al seu temps, i sense saber-ho. És evident que l'esperit de 'La cuina del Pirineu' és absolutament modern, perquè és la cuina tradicional. Perquè la cuina que quedarà serà la cuina tradicional i de territori. Jo crec que la cuina és el llenguatge més universal que hi ha, més fins i tot, que la música.'

A l'Eliana Thibaut i Comalada li acaben de concedir el Premi de l'Acadèmia Catalana de Gastronomia, que se li atorgarà a primers de març. Recorda Eliana que ella i Jaume Fàbrega es van conèixer arran del Primer Congrés de la Cuina Catalana, amb en [Nèstor Luján](#), en un àpat al Mas Pau de Figueres. 'I ja la primera col·laboració va ser fàcil, perquè en Jaume i jo ens entenem, perquè tenim el mateix sentit de la història, de la política.'

24 gener 2010