

llors restaurants francesos i d'alguns d'italians en molts aspectes, com ara el coneixement del producte. A França venen un pa a 10 euros perquè ho val: hi ha una persona formada que el fa. Aquí no: aquí anem amb barres de pa de gasolinera! I allà també, però almenys tenen una altra opció. Jo el pa me l'haig de fer portar de Galícia.

Què?

Sí, amb Seur, un cop a la setmana. Fa riure, eh?

Encara com no te'l fas tu mateix!

Ja arribarà. De moment vaig així i el pa és fabulós. I no hi ha cap pa a Catalunya que sigui com aquest. I si algú el tingués, l'hi compro a l'acte, perquè imagina't el que em val a mi el pa! Però no hi comptes: pagues de la teva butxaca i ja està. I aquestes coses et fan pensar, i veus que el nivell d'educació de la gent, tant de paladar com alimentari, és un desastre.

En quin sentit?

De tota la varietat de productes que hi ha no ens movem de la pasta, l'arròs, el bistec, les patates...

Hem deixat perdre aquesta varietat?

Sí, per poc respecte a la nostra cultura. I sense cultura no hi ha res. Si no entens què fas, quines són les teves arrels, què forma part de tu, no pots apreciar res. Estem totalment depauperats.

Com s'insereix la teva cuina en aquest context?

Ahir per exemple vaig fer un estofat de llengua de

bou amb olives, que va ser el plat amb què vaig obrir. Sempre m'agrada tenir plats normals i després tocar productes que no es fan servir, com els lletons, els menuts... Ja sé que la meitat de la llengua d'ahir me l'hauré de menjar jo, perquè és un plat que costa, sobretot als joves, però la faig igualment.

Tens l'ambició de fer cuina d'autor?

Suposo que sense voler-ho ja ho fas. Però de pretensions, cap. La meua línia? A mi em marca l'honestedat, el respecte al producte i la contundència.

La contundència?

La contundència de gustos: que el que mengis tingui gust del que és.

Que no sempre passa.

A mi em fa gràcia quan em diuen "quin gust que té això!". I penses: "Ostres, com tenim el paladar d'atrofiat!", perquè la gent està acostumada a restaurants on tot té aquell gust de nevera, i quan tasta una cosa fresca i bona se sorprèn. I si sorprèn que una truita tingui el gust de l'oli, l'ou i la sal vol dir que estem fatal!

Però això potser us beneficia...

Al contrari, perquè a mi no m'interessa viure en un país pobre. Jo vull que tothom sigui el màxim de ric possible! No parlo només de diners: espiritualment i culturalment. Un país d'incultes és la cosa més patètica que hi ha, i a més la feina que fas no es valora.

Doncs sembla que l'ofici de cuiner estigui més valorat que mai.

Al revés. I menys ara, amb tots aquests cuiners joves que es pensen que són figures, i fan un flac favor a l'ofici.

Per què?

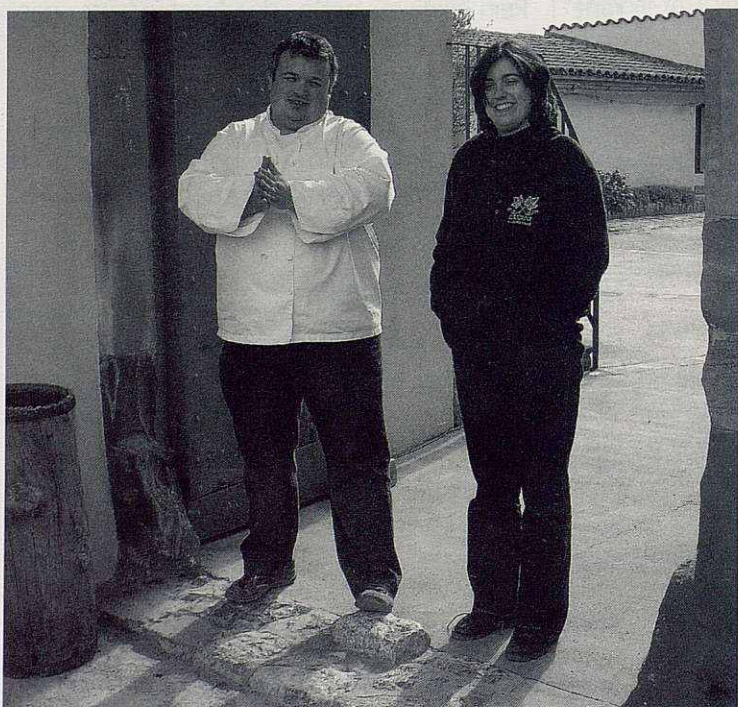
El cuiner és un artesà. T'has d'estimar l'artesania i treballar tan bé com puguis. No has de ser artista; d'artista en tot cas t'hi consideren els altres. Sense aquesta humilitat no hi ha manera de fer res.

Aquesta gent jove que dius ja caurà pel seu propi pes.

Però creen una confusió brutal, i el client va molt perdut. És normal, perquè els cuiners estan fent cada porqueria, seguint les modes! Amb l'agregant que no veuen que les modes passen. Jo no vull estar de moda: no hi ha res més modern que la tradició.

Tu modernitzes la tradició?

L'actualitzo: si ara les coses van amb menys farina,



El cuiner i la seva dona, Marta Puig.