

Fermí Puig

Granollers, 1959



Segurament que si ell mateix hagués de definir la seva cuina amb un sol terme, un terme pres de la història de l'art per fer-lo universal i entenedor, diria que és una cuina neoclàssica. El neoclassicisme és un estil, com tothom sap, inspirat en l'art grecorromà. Traslladat a la seva cuina, equivaldria a sublimar la gran tradició culinària occidental, especialment de tradició francesa (sense oblidar la tradició immediata, la catalana, perquè la cuina és com la llengua, sempre partim de la nostra i sempre hi acabem retornant). Rellegir la literatura

culinària clàssica és una proposta atractiva, si es té en compte que el lector, l'intèrpret, ell, és un cuiner d'avui, que sap adaptar la recepta als gustos d'avui. No és arqueologia. És un punt de partida de generosa fecunditat. No ha de ser l'únic, esclar. Un cuiner ha de tenir en tot moment agilitat combinatòria. I ha de saber respectar tot el sabor d'un popet, ha de saber treure el màxim rendiment gustatiu de tot el que li arriba a la cuina. I ell, Fermí Puig, havent emprès un tal camí, se sap de memòria les claus interpretatives que menen a l'excel·lència.