

# converses

Amb Felip M. Andreu i ...

# deliciososes

## Jaime Pujol

### D'ENTRADA, COCA DE TRAMPÓ

Jaime Pujol naix a les Illes, a Mallorca per ser concrets, allà per l'any 1961, però viu a València des de la seua joventut. És actor, autor i director. Com autor va guanyar el premi "Ciudad de Valencia" amb l'obra "Tal vegada en un parc", primera versió escrita de "Continuidad de los parques", una de les seues obres que ha vist la llum a l'escenari en estrenar-se a Madrid, amb bon acolliment de la crítica capitalina.

Després, ja a València, "Cajas", "San Blas Café" i "Un cuarteto inexacto".

Com actor ha participat en sèries de TV com ara "Hospital", "Hermanas", "Ambiciones", i actualment, setmana darrere setmana, acompanya a "El comisario" en Tele 5. L'última pel·lícula en què el podem veure és "El palo", de Eva Lesmes.

La nit és freda i fosca, sols la tímida llum de la lluna creixent il·lumina el camí cap al seu llar; i d'entrada, coca de trampó...

Tots els preparatius els he dut des de l'Assaig, plats i plats per acompanyar-los i sorprendre a tot un Romeo de la cuina i de l'art, i a la seua Julieta, Mònica.

Pensant i pensant, també volia sorprendre'l amb el vi, i què millor que fer-ho amb un vi de la seua terra, un "Ànima negra" de 1998; un vi amb una línia moderna, fet amb una varietat autòctona de Mallorca, callet, que li ofereix una personalitat molt marcada. Aquesta varietat té molt poca producció i alguns problemes, el que fa que siga més atractiva, si cal, la tasta d'aquest brou. A Felanitx, el mateix lloc on nasqué Miquel Barceló, s'embotella. L'etiqueta d'una de les seues tirades, dissenyada per aquest excepcional artista, és preciosa. I el preu... també.

I ho vaig aconseguir, vaig sorprendre -i de quina manera- Jaime. Mentre parem la taula, Alejandro i Marcelo s'acomoden per anar-se'n a somniar amb els angelets.

L'aroma a menjar era patent en el saló; la llum càlida, la companyia de dos gatets i aquella taula parada amb tant de gust ens convidaven a iniciar, no unes converses, sinó més bé un temps especial amb gent especial.

Tots els plats nets pel plaer de menjar obrin i estimulen el de les paraules.

**-València, el teu niu, qualitat de vida, lloc on la llum i la gent és especial... Per què no facilita treballar al sector del teatre?**

-València té -és cert- moltes coses. Jo crec que és una ciutat "estimulant", convida l'autor, el director, l'actor, a desenvolupar les coses amb imaginació, amb molta lluita. Està clar que seria molt més còmode tenir facilitats, però d'aquesta forma demostres molt més el que vols i el que fas. I això és molt important.

**-Tenir que fer coses fora, perquè ací no hi ha preocupació pel tema de la cultura, deu ser fotut, no?**

-Claro! -colpeja amb un toc de veu que t'atrapa-; ací n'hi ha molta gent i molt bona, que vol fer les coses ací i no tenen cap ajuda per part de l'Administració. És lluitar contra un mur. Diria que les coses no estan fent-se a dretes.

**-Això està molt bé, Jaime.**

-No, de veres. Ací treballen quatre companyies, Albena, Moma, Pavana i Micalet, i la resta es peguen contra eixe mur... solament per voler treballar. Però, per una altra banda, és el que et deia abans, fa que crees, que imagines; en definitiva, que t'ho muntis com siga per mostrar allò que vols contar. Ací vas a un bar, a un pub... i ahí tens una gent representant coses, i això és, en definitiva, el que compta.

**-Malgrat això, estàs immers en diversos projectes que veuran la llum a València...**

-Sí, és molt probable. Tinc escrita una obra amb Diego Braquinski i Pep Xiveli -"Bumeran"-, que si res no canvia podria estrenar-se el 22 de març. I després un musical de xicotetes històries, escrites amb altres autors, que té molt bon color. Un musical al més pur estil cabaret, "El cabaret del ornitorrinco".

La veritat és que no pot ser més clar a l'hora de parlar de la política teatral, i el més curiós és que, quan parla d'això, no diu una paraula més alta que l'altra, sinó més bé al contrari, raonant, exposant el seu expert criteri. En qualsevol cas, em quede amb aquesta frase: "Claro, què tenim? Ens tenim a nosaltres, i amb això tenim molt".

Les revelacions que se desprenien de la nostra conversa m'hagueren llevat les ganes de menjar en una altra ocasió, però amb Jaime fins i tot les coses dolentes es veuen amb un somriure. I així ens animem a prendre un bon brandy i agafar de nou el camí de la cuina, terreny que també domina magistralment. Segut a la taula, clar.

I d'entrada, coca de trampó.

**-Conta'm, Jaime, què és això de la coca de trampó?**

-El trampó és una ensalada molt típica de Mallorca: trossets de ceba, tomaca i pimentó verd mallorquí (anomenats "rubios"), tot adobat amb sal i un bon oli d'oliva. I la coca... doncs és una base d'oli, cervesa, farina i ous, tot amassat i posat a una placa de llauana untada amb oli, a la qual se li fan uns pessiguets a les vores per retindre el trampó. Molt fina, de mig centímetre d'espessor, trenta minuts al forn prèviament calent i al final regadet amb un filet d'oli d'oliva. Es pot menjar calenta o freda.

**-I les quantitats? -li vaig llançar per posar-lo en un compromís, al qual donà resposta amb l'agilitat d'un mestre d'esgrima-**

-Claro! Per a sis persones: una tasseta d'oli d'oliva, una de cervesa, dos ous i farina la que necessite, al voltant de cinc-cents o sis-cents grams, quatre "rubios", quatre tomaques grans d'ensalada, dos cebes blanques grans, oli d'oliva per adobar-la i sal.

**-Certament, és una entrada molt gustosa que, a més a més, em recorda molt la nostra cuina, la d'ací de l'horta.**

-Claro! Són cuines molt semblants, amb productes molt semblants. Allí tenim l'arròs brut, molt paregut a l'arròs amb fesols i naps, sols que es fa amb carn de caça. Ingredients molt mediterranis, bons formatges, les sopes mallorquines i, com no, les inevitables sobrassada i ensaimada. I és que la gastronomia diu tant d'un poble! M'agradaria fer viatges gastronòmics per conèixer la cuina i la cultura dels pobles.

**-Claro, i a mi també!**

Qui sap si en un futur durem a cap eixes rutes!

I mentre assaborim el tiramisú que Mònica ha preparat, les copes de brandy s'omplien de nou, els gatets continuen la seua festa privada i, la veritat, la vetlada és d'eixes que t'agradaria que no acabaren mai. Recordem èpoques passades, recordem moments en la infància de Jaime al voltant de una taula, recordem el primer plat que Mònica li preparà. Parlem de Toni Canet, de Jorge de Juan, de Conejero, d'Honorato Ruiz...; parlem de tantes i tantes coses que, fugint del tòpic, necessitariem moltes lletres per a contar-ho. En qualsevol cas, tenim molt de temps per escriure'n, i no sols lletres.

Gràcies, Mònica. Gràcies, Jaime. Per les paraules, els colors i, claro!, per acompanyar-me en aquestes converses delicioses i fer-ho de una forma tan esplèndida.

