
Reconeixement al Bar Toni Cotxer
i
Homenatge a Jaume Cotxer

Sa Pobla
2014





Fundació
Àrea Creació Acústica
Son Bielí · Búger

Fotografies: **Antoni Caimari i Mariantònia Crespí**

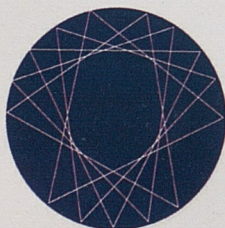
Impressió i maquetació: **Gràfiques Gelabert, SL**

Disseny: **Mariantònia Crespí**

© i ®: **Fundació ACA**

Dipòsit Legal: **PM 279-2014**

l'art mou el món



Associació d'entitats
culturals de Mallorca

lartmouelmon@gmail.com

Índex

Sala Rex.....	5
Els somnis són màgics i poderosos.....	7
Mariantònia Crespi. <i>Cap d'Àrees de la Fundació de l'ACA</i>	
In Memoriam Jaume Cotxer	8
Antoni Gost, <i>poeta i cronista fundació ACA</i>	
Cas Cotxer, una nissaga centenària dins el sector de la restauració.....	11
Joan Payeras	
Els Mestre "Cotxer" a sa Pobla. Aproximació genealògica	16
Jacint Soberats Payeras, <i>Mestre</i>	
Maria Salom Coll. <i>Presidenta del Consell de Mallorca</i>	18
Joan Rotger Seguí. <i>Vicepresident Cultura, Patrimoni i Esports</i>	19
Joana Maria Camps. <i>Consellera d'Educació,</i> <i>Cultura i Universitats del Govern Balear</i>	20
Guillem Estarellas. <i>Secretari autonòmic</i> <i>d'Educació del Govern Balear</i>	21
Un plat, un poble, la nostra gastronomia	24
Biel Serra i Barceló, <i>Batle de sa Pobla</i>	
Jaume Cotxer: des de Búger en el record.....	25
Bartomeu Alemany, <i>Batle de Búger</i>	
La màgia del variat de Cas Cotxer	26
Joan Enric Capellà i Cervera, <i>Tinent de Batle de Cultura,</i> <i>Educació, Joventut i Turisme Ajuntament de sa Pobla</i>	
La saga de Cas Cotxer	28
Pere Bonnín, <i>Periodista</i>	

Si fós fadrí no t'escaparies.....	30
Margalida Socies, Periodista	
Tot i res per a en Jaume Cotxer de sa Pobla. Llonguets (entrepanes 'bocates') "de tot" i un arròs de "no-res.....	32
Andreu Manresa, Periodista	
Patrocinadors	35
Jaume Cotxer, en la memòria	36
Jaume Font	
Jaume Cotxer i el "feeling"	38
Josep Melià Ques	
La cuina poblera: gustosa, diferent, única.....	40
Antoni Tugores	
Cas Cotxer	42
Joana Company, vídua de Jaume Cotxer	



Fundació ACA: Atri de la Sala del Piano

SALA REX

C/ Gran, 20 - sa Pobla
Dimecres, 26 de Març a les 20,30 h.

La **Fundació ACA** es complau a convidar-vos a la presentació del llibre
‘Reconeixement al Bar Toni Cotxer i Homenatge a Jaume Cotxer’.

Aquest acte està enmarcat dins el cicle

4t Reconeixement a la Cuina Autòctona, activitat organitzada per
l’Aula de Gastronomia Mallorca.



Presentarà l’acte la **Sra. Mariantònia Crespi**, Cap d’Àrees de l’ACA i el **Sr. Joan Payeras**, periodista; la taula de presentació estarà formada per l’Hble. **Sr. Joan Rotger**, Vicepresident de Cultura, Esports i Patrimoni del Consell de Mallorca; l’Hble. **Sra. Joana Maria Camps**, Consellera d’Educació, Cultura i Universitats; **Martí Mestre ‘Cas Cotxer’** i **Joana Company**, vídua de **Jaume Cotxer**; el **Sr. Antoni Gost**, Poeta i Cronista Oficial de l’ACA i **Antoni Caimari**, president de la Fundació ACA; al **Sr. Biel Serra**, Batle de sa Pobla.



Es gaudirà de l’excel·lent “**Variat típic**” del **Bar Toni Cotxer** i bon vi.

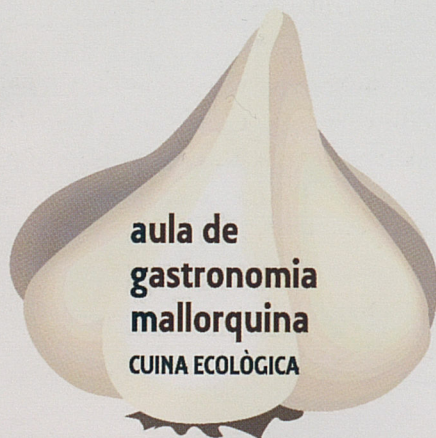
Els assistents seran obsequiats amb el llibre
‘Reconeixement al Bar Toni Cotxer i homenatge a Jaume Cotxer’

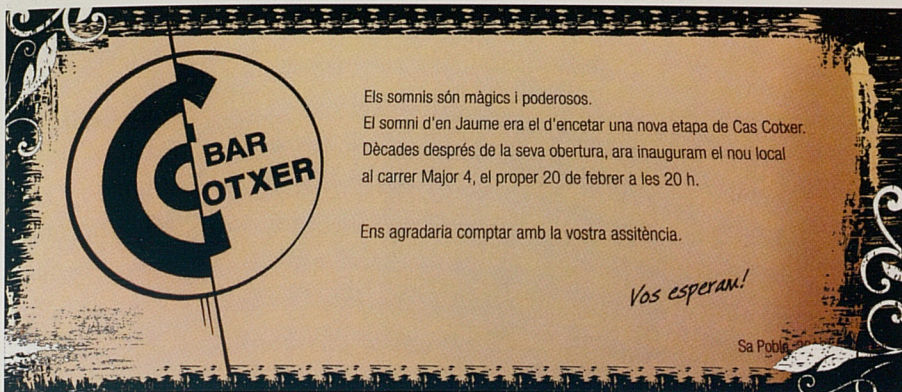
Venda d’entrades: Bar Toni Cotxer i Bar Casa Miss – Preu: 15 euros.

4t Reconeixement a la Cuina Autòctona

Iniciam el quart cicle '*Reconeixement a la cuina autòctona*' i volem oferir aquests plats que molta gent n'ha sentit parlar, que no els ha pogut mai tastar. Recuperar costums, receptes perdudes, tastar vins, olis, sobrasades, camaiots, robiols de pasqua, frit de pop, aguiat de carxofes i pilotes de cuirons, verdures sofregides....

Aquesta vegada hem volgut homenatjar a al **Bar Toni Cotxer** i els seus *exquisits variats*, tant típics de **sa Pobra**.





No hi ha consol en el món dels objectes si més no aquest llibre vol ser una penyora, un record present, una d'aquelles obres que deixam en vida, tots els que aquí bategam.

Perquè en un futur llunyà, d'aquí 100 o 200 anys o qui sap quan de temps medeix l'infinit, el qui trobi aquest llibre i es posi a passejar per aquestes pàgines de principis del segle XXI, pugui sentir els aromes d'aquest grapat de paraules que en tant fervor ens heu aportat pel **Reconeixement al Bar Toni Cotxer i en Homenatge a Jaume Cotxer.**

Imatges immortals.

No hi ha consol en el món dels objectes però són part del que queda quan ja no hi som. Tant de bo que aquest objecte transcendeixi en el temps i és converteixi en un tresor immortal per saPobla i arribi aquest missatge més enllà. Quan arriba aquest moment tots parlam un llenguatge ben semblant. Universal.

I sobretot que consoli. Que ompli una part del gran buit que suposa una gran pèrdua.

Que per molts d'anys puguem gaudir d'aquests exquisits variats.

Mariantònia Crespi
Cap d'Àrees de la Fundació ACA



In memòriam

A Jaume Cotxer

A la seva estimada esposa, Joana, i als seus fills, Toni i Francesc.

El teu somriure omple de tendresa les butxaques del cor
de la infinita amistat.

En els racons d'aquesta vella plaça on alenen els platers,
la memòria de la vida, sentirem l'eternitat de la teva presència.

Amb tota la meva ànima i el meu cor.

Antoni Gost

**Quadre cedit per Xisco Grimalt*

In Memoriam Jaume Cotxer

Dedicat a la seva esposa, Joana, i als seus fills, Francesc i Toni

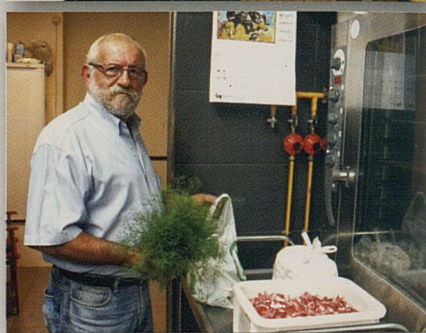
La **Fundació ACA** i l'**Aula de Gastronomia Mallorquina** ja fa un grapat d'anys que va posar en marxa la iniciativa de homenatjar i difondre la cuina autòctona i singular, i en vies de extinció, realitzada per cuineres professionals i, donant un pas més a la recerca culinària, intenta incloure aquesta cuina casolana transmesa de generació en generació, que tan sols es pot delectar en aquestes llars que han sabut mantenir la tradició de cuinar en els fogons aqueixes receptes ancestrals que formen part de la identitat d'aquestes sàbories mediterrànies.

Ara parlarem de l'home, de la persona, del moll de l'ànima de l'ésser humà, de les connexions emocionals, de la paraula precisa de l'acudit a l'instant precís, de serietat oportuna, de la rialla de pinte en ample, del conjunt de tons i matisos que donen la personalitat a la vida, és a dir, el carisma que en **Jaume** impregnava a tot l'espai de *Cas Cotxer*, aquest carisma màgic i singular, que sols tenen aquestes persones que marquen i amaren totes les essències que les envolten. I ara, tant sols, acab dient que en **Jaume Cotxer** ens regala la nostra vida, aquest farcell de sentiments a les butxaques dels nostres cors, aquest instant i que un sent que ha valgut la pena viure aquest vida, que la vida és allò que feim i donam a les altres persones. Gràcies estimat amic **Jaume Cotxer**.

Glosa de Joan Soler "Jornets"

*Quan entr a Cas Cotxer
Not que el cor més me batega,
són ses potades d'en Jaume que
corren per dins ses venes.*

Antoni Gost
Poeta i cronista oficial de la Fundació ACA



De matinada, dia a dia, na Joana Company segueix amb la tradició d'elaborar els exquisits variats

Cas Cotxer, una nissaga centenària dins el sector de la restauració

L'adéu -si bé anunciat, mai no esperat- de Jaume Mestre Company *Cotxer*, el passat 4 de gener de 2013, als 47 anys, a la flor de la vida, fa que aquest acte de reconeixement, inclòs dins el "4t. Reconeixement a la Cuina Autòctona", que tributa la Fundació ACA, es presenti envoltat d'una atmosfera que traspua unes aromes, mescladissa de nostàlgia, emotivitat, i sentiment, que es reflecteix a les cares i als cors de tots els qui tinguérem ocasió de tractar i conèixer en Jaume *Cotxer*. Però, al mateix temps, tots, sentim un goig interior recordant el constant somriure polissonenc d'en Jaume i la seva peculiar, sincera, generosa simpatia, darrere i fora de la barra del bar.

Si bé aquest és un merescut acte de reconeixement pòstum a Jaume *Cotxer*, el mateix es fa extensible a tota una saga o dinastia familiar -la de "Cas Cotxer"- que, com veurem, ha estat per espai de molts d'anys, i segueix essent encara, sant i senya de l'ofici-art de la restauració en totes les seves vessants: fonda, hostel, taverna, cafè, bar, cafeteria, restaurant, sala de festes, escola...

Jaume Mestre Company (sa Pobla 1965 - 2013) va ser una més de les moltes baules d'una llarga cadena familiar -i segueix allargant-se- que durant més de 100 anys, s'ha dedicat a l'activitat de la restauració, com hem dit, dins totes les modalitats que la paraula abraça. Una activitat que varen iniciar els besavis de Jaume *Cotxer*, Antoni Mestre Corró i Isabel Crespí Cladera, als inicis del segle XIX, gestionant l'hostal de Can Marron, que estava situat on actualment és el començament del carrer de la Pau, cantonada amb el carrer del Misteri, entre Can Patena i l'edifici conegut com de "San José". D'aquell matrimoni nasqueren dos fills, Jaume i Martí, a més de tres filles: Praxedis, Joana-Aina i Isabel. El major, Jaume, es va dedicar, primer a l'ofici de ferrer i després a la restauració, i Martí al comerç textil, activitat que va continuar el seu fill Toni i que actualment exerceix el fill d'aquest, Martí. Un comerç que, amb les tres generacions, acumula una antiguitat de més de 80 anys. Cal deixar constància que els orígens dels *Cotxer* de sa Pobla són de Felanitx (com tindrem ocasió de saber a través de l'estudi geneològic que en capítol a part d'aquest llibre ens ofereix Jacint Soberats Payeras).

Dels avis d'en Jaume *Cotxer* -el personatge central d'aquest reconeixement d'ACA- Jaume Mestre Crespí i Margalida Serra Mestre, nasqueren els fills Bel, Toni i Martí. La mare dels tres, Margalida, va morir l'any 1942 i el pare va contreure, un temps després, segones núpcies amb Maria Bergas Font, natural de Sineu, del matrimoni del qual va néixer una filla, na Joana.

Els quatre germans de “Cas Cotxer”, el mateix que els seus pares i padrins, es dedicaren tota la vida a l'activitat de cafeteria o restauració.

Ferrer de professió, com hem dit més amunt, a Jaume Mestre Crespí, el que de veritat l'apassionava era fer feina darrere la barra d'un bar o davant uns fogons. I així, als 25 anys, va començar la que seria una activitat que també exercirien tots els seus descendents, una professió a què s'han dedicat amb entusiasme quatre generacions -i va per la cinquena- sempre amb un segell personal i peculiar en el tracte vers els clients, de bon servei i qualitat, que ha transcendit més enllà de les fronteres de sa Pobla i de les nostres illes.

En el cas de Jaume i Margalida, i després Maria, podríem dir que fou un autèntic peregrinar per diferents establiments de sa Pobla, segons ens ho conta el seu fill Martí, l'únic en vida dels quatre germans. Al darrer quinquenni dels anys 1930 regentaren el bar de la “Societat de Futbol”, la seu social de la UD Poblense, al primer pis de l'edifici número 3 de la plaça de la Constitució, damunt l'actual bar “ca sa Miss”. La seu del club esportiu es va traslladar on ara és el bar Vaumar, a la plaça Major, i els *Cotxer* seguien regentant el bar, situat als baixos i la consergeria del club de futbol, situada al primer pis del mateix edifici, mentre la família habitava el segon pis. Allà va morir Margalida, com hem dit, l'any 1942.

Uns anys més tard, Jaume i la seva segona esposa, Maria, es feren càrrec del “Celler Mallorquí”, propietat de les senyores de Can Planes i ubicat al número 12 del carrer Major. Del celler, el cafè de “Cas Cotxer” es va instal·lar al ara carrer del Mercat número 35, per després desplaçar-se dues cases més amunt, a l'actual número 39. La família *Cotxer*, amb els fills ja més majors, també va estar al davant dels bars de la sala de festes “Gardenia Club” -a la carretera de Muro, cantonada amb el Forn des Vidre- i del “Salón Rosa”, actual “Sala Rex”, carrer Gran, cantonada amb Capità Pere.

L'any 1956, la família *Cotxer* al complet, es va fer amb la propietat del “Bar Munar”, situat al carrer de l'Església, cantonada amb Major -actual cursal del banc “es Crèdit.”- El bar, com tots els anteriors, agafaria el nom de “Cas Cotxer”, on treballaren tots els membres de la família, fins que cada un dels germans, un cop jubilats els seus pares, s'establiren cada un pel seu compte.

A les darreries dels anys 50 i durant tota la dècada dels 60, el bar “Cas Cotxer” del carrer de Església era un dels més freqüentats pels joves de l'època i per una altra clientela no tan jove. I era un dels més avançats en el servei de bar, cafeteria i restauració, especialment berenars i tapes variades. El bar ocupava els baixos de l'edifici, la cuina i el soterrani; i a la primera planta, hi havia el que aleshores suposaria una novetat, un toc de moderni-

tat, una sala en què els diumenges horabaixa-vespre, les joves parelles de nuvis acudien a fer l'aperitiu en la intimitat; el típic "vermut i variat", romànticament asseguts un vora l'altre, fent-se, pudorosament, mútues carícies i donant-se tendres besades.

Els quatre fills de la família *Cotxer*, foren formats en la mateixa activitat de la restauració, als negocis paterns, i amb la jubilació dels seus pares, com queda dit, establirien, cada un d'ells, els seus propis negocis.

Na Bel, després de diferents feines fora de la restauració, tanmateix es va decidir, animada pel seu germà Martí, a obrir un bar a s'Arenal, també anomenat "Cas Cotxer", negoci que va regentar fins a la seva jubilació.

En Toni, que de jovenet va fer de mosset al taller mecànic i de ferreria de Can Pèl de Mel, es va iniciar en la restauració, el mateix que els seus germans Bel i Martí, al costat dels seus pares i, com ja hem dit, al popular bar-restaurant "Can Riera", situat a l'actual numero 7 de la plaça Major i regentat pel prestigiós cuiner manacorí, Toni Riera Sansó, casat amb la poblera Antònia Gost Amer, de Cas Curro. Toni Riera, que es va guanyar gran estimació i reconeixement personal i professional, havia vingut a sa Pobla, precisament per treballar a "Cas Cotxer" quan regentaven el bar Vaumar, i així coneixeria la seva dona.

L'any 1969, Toni *Cotxer* i la seva esposa Martina Company es feren càrrec del bar Llompart, a *sa Plaça*, cantonada amb el carrer del mateix nom. Aquell bar, de reduïdes dimensions era famós per les seves tapes variades, introduïdes per l'anterior propietari, Miquel Llompart Guardiola, llubiner, casat amb la poblera Maria Serra de Can Barret.

Toni i Martina continuaren mantenint la tradició de l'establiment, al qual rebatiarien amb el nom de bar "Can Toni Cotxer", oferint les famoses tapes i berenars de variat "*coentetes, però bones*", com les qualificaven tots els qui les tastaven, poblers i forans que venien a posta a sa Pobla per assaborir-les.

De la mà de Toni i Martina, "Can Toni Cotxer" es va convertir amb un referent, un lloc de cita obligada, pel seu peculiar ambient que els clients respiraven; bullició entorn de la barra i a les taules del seu interior, així com relaxant a la seva terrassa exterior, davall els frondosos plataners de sa Plaça.

La mort de Toni, als 66 anys (1998) va precipitar que el seu fill Jaume, al costat de la seva mare Martina, agafés el comandament de la nau, als 33 anys d'edat. Jaume, des del primer moment va empunyar el timó del negoci amb la casta única, el posat, l'atenció, el saber estar, de tots els *Cotxer* darrere la barra d'un bar o davant la taula dels clients. A aquelles tasques -cuina i bar- també i participava la germana de Jaume, na Margalida. Una

vegada casats, i jubilada Martina, foren Jaume i la seva dona Joana Company Torrandell els qui portaven les regnes del popular negoci, al davant del qual segueix ara, la viuda, Joana, al nou establiment.

En Martí, amb la seva esposa Aina Vives Sastre, natural de Muro, després d'una fugaç estada al davant del bar "Piroasca" de l'esmentada localitat, es feren càrrec del bar del carrer de l'Església, negoci que ampliaren amb l'obertura d'un restaurant que ocupava el local del l'actual bar Toni Cotxer.

L'any 1969, obriren el "Restaurant Cas Cotxer" a s'Arenal, que aviat es va guanyar i va mantenir tal prestigi, que per l'establiment passaren, com si fora un luxe, personalitats rellevants dins tots els estaments socials, culturals, artístics, polítics, i de les finances, de tots els indrets del nostre territori nacional i d'altres països; una llarga llista de clients, dels que es diuen VIP, que resultaria fins i tot feixuc anomenar. Martí i Aina, en jubilar-se varen vendre el negoci. Ell ara, amb 76 anys, gaudeix del plaer de fer el menjar que anima més d'una bauxa entre diversos grups d'amics d'arreu de l'Illa. Ja diuen que "*geni i figura...*"

La més jove, na Joana, casada amb qui, en l'època dels anys entre 1963-1971, fora destacat futbolista del Poblense, Constància i Huelva, Joan Enric Seguí Cantallops; els dos, instal·laren, l'any 1972, a la barriada de Son Canals de Palma, carrer d'Aragó, l'establiment "Cervecería Baviera". Joan Enric va morir el març de 1987, als 43 anys, i Joana *Cotxera* va seguir al davant del negoci, fins poc abans de la seva mort, el 22 de febrer de 2008, als 63 anys.

Tornant a Jaume Mestre Company, que juntament amb la seva esposa Joana, continuaren al davant del bar de *sa Plaça*, l'any 2010 iniciaren el projecte i les obres del que ara, al carrer Major número 4, és el nou i modern establiment "Can Toni Cotxer". Un il·lusionant somni inaugurat el 20 de febrer de 2013, que, dissortadament, Jaume, no va poder veure fet realitat.

Jaume, com hem dit al començament, fou un membre més d'una llarga nissaga, nascuda i forjada per ésser vertaders professionals de la restauració. Ara, na Joana, viuda de Jaume, està al davant d'un *Cas Cotxer* que, com tots els establiments que han duit el mateix nom, s'alça triomfant dins el seu sector.

La cadena, però, de la nissaga familiar de "Cas Cotxer" dins el món de la restauració, segueix afegint noves baules a la llarga cadena. De moment, dues noves generacions, garanteixen la continuïtat dels *Cotxer* entorn de l'art de la gastronomia; Jaume Mestre Vives, fill de Martí i Aina, el qual, després de cursar els estudis de tècnic superior en Restauració i el grau en Turisme a la UOC i acumular un llarg currículum professional en diferents establiments de restauració de renom -entre els quals una estada en pràc-

tiques al restaurant Arzak a Sant Sebastià (4 estrelles Michelin)- actualment exerceix de professor tècnic de formació professional a l'IES MA Cardona de Ciutadella.

Per altra banda, el nét de Martí i Aina, Eduard Prado Mestre, de 22 anys d'edat, ja ha començat l'aprenentatge de cuina en un establiment hotelier i cursa estudis d'hoteleria.

Tal vegada, motivats per la seva mare Joana i impulsats pel seu ADN, els dos fills que va deixar Jaume; Toni i Francesc, de 13 i 10 anys, continuïn afegint noves baules a la cadena de tan llarga i distingida nissaga; -la dels Cotxer- dins el sector de la restauració. Tant de bo.

Joan Payeras Llull



Foto 1. Jaume *Cotxer*, futbolista ja de ben petit

Foto 2. Equip format per clients *Bar Toni Cotxer*; el podem veure en el centre.

Foto 3. Martí Cotxer i la seva esposa Aina Vives, Martina Company i Toni Cotxer; i el darrera els seus fills Jaume i Margalida.

*Aquest treball ha comptat amb la col·laboració de Jacint Soberats Payeras, autor d'un estudi genealògic sobre els Cotxer a sa Pobla, i les informacions orals de Martí Mestre Serra, *Cotxer*.

Els Mestre “Cotxer” a sa Pobla

Aproximació genealògica

A l'arxiu familiar, hi consta un certificat de baptisme d'Antoni Mestre Corró, de la parròquia d'Alcúdia, expedit el febrer de 1886. Aquest Toni Mestre és un dels meus besavis que compartesc amb en Jaume *Cotxer* de qui es fa memòria i homenatge. Aquestes circumstàncies m'han empès a completar la informació de l'esmentat certificat a partir de la tradició familiar i de breus consultes al padró municipal i als registres civil i parroquial de sa Pobla per oferir unes notes sobre l'origen genealògic de la família que a sa Pobla es coneix com a “Cotxers”.

És de suposar que el primer Cotxer fou en Jaume Mestre Maura, nascut a Felanitx el 1841 i de professió criat, segons diu el certificat d'Alcúdia. Era fill d'Antoni Mestre Rosselló i de Gabriela Maura, ambdós naturals de Felanitx i de professió llauradors. Es casà amb Joana Aina Corró Colom, natural d'Inca, nascuda el 1846; els seus pares eren Joan Corró i Joana Maria Colom, ambdós naturals d'Inca i de professió llauradors.

Antoni Mestre Corró, suposadament el fill major, va néixer a Alcúdia el 22 de febrer de 1870. Poc temps després, sembla que aquest mateix any, la família es va establir a sa Pobla i uns anys més tard varen néixer els altres fills: Joan, Gabriela que va morir d'infant, i na Maria.

Com és sabut, en els anys 1860-70 havia vingut molta gent externa a Alcúdia i a sa Pobla per fer feina a les obres de dessecació de s'Albufera. No és estrany, per tant, que el felanitxer Jaume Mestre Maura anàs primer a viure a Alcúdia i després a sa Pobla, on els senyors de s'Albufera (els anglesos) acabaren per fixar-hi la seva residència i ell era el seu cotxer segons diu la tradició familiar; d'aquí deu venir el sobrenom de “Cotxer”.

El mes d'agost de 1883, Jaume Mestre Maura, el primer “Cotxer”, morí a sa Pobla als 42 anys. La seva esposa, Joana Aina, morí el maig de 1910.

Antoni Mestre Corró es casà amb Isabel Crespí Cladera, filla de Martí Crespí Soler i de Pràxedes Cladera Cantallops; *és el matrimoni “de Ca'n Pixedis”* que tingué els altres fills Martí, Bartomeu (el glosador), Pere (el corredor), Teresa, i Salvadora i Margalida que s'establiren a Maó.

Els fills d'Antoni Mestre Corró i d'Isabel Crespí Cladera foren en Jaume, en Martí, na Pràxedes (la meva padrina paterna), i na Joana Aina i na Isabel, que moriren de jovenetes al voltant de l'any de la grip.



Antoni Mestre Corró i Isabel Crespí Cladera

El 27 de juny de 1934, Antoni Mestre Corró moria als 64 anys al seu domicili del carrer Goleta, l'actual núm. 3. La "padrina Bet" morí devers el 1959.

Per tradició familiar, sabem que en Jaume Mestre Crespí es casà amb na Margalida Serra i tingueren els fills Isabel, Antoni i Martí. Enviudà, i en segones núpcies es casà amb Maria Bergas, de Sineu, matrimoni del qual nasqué na Joana.

Antoni Mestre Serra es casà amb Martina Company. Els fills foren en JAU-
ME MESTRE COMPANYY, el "Cotxer" del qual fem memòria i homenatge, i na Margalida Maria.

Com a conclusió, i segons es desprèn de la successió alterna dels noms Toni i Jaume, es pot dir que l'homenatjat, JAU-
ME MESTRE COMPANYY representa la transmissió masculina més directa, original i autèntica de la nissaga poblera dels Mestre "Cotxer".

Jacint Soberats Payeras. Mestre

Imatge cedida per Francisca Soberats Mestre i M. Antònia Ventayol



El present i el futur dels pobles s'escriuen amb la lletra majúscula de l'aportació dels seus fills. Poques vegades ha resultat més certa aquesta afirmació que en el cas de Jaume Mestre Company, un pobler i mallorquí, de vocació i devoció, que ens deixà, recentment, amb només 47 anys d'edat.

La seva prematura i recent desaparició ha sembrat de dolor i consternació els veïnats de sa Pobla, el municipi on va transcórrer la seva vida i la dels seus il·lustres avantpassats.

Hereu i representant d'una nissaga centenària, indissolublement lligada al món de la restauració i la gastronomia, el nom de Jaume Mestre restarà vinculat per sempre a Cas Cotxer, un dels bars més emblemàtics de sa Pobla, situat en ple cor del municipi i centre neuràlgic de les relacions socials i amistoses dels ciutadans poblers durant decennis.

La dimensió humana, i també professional i empresarial, de Jaume Mestre justifica, plenament, l'edició de la present publicació, dedicada a remarcar la contribució de Cas Cotxer, en cadascuna de les seves etapes, a la conservació d'algunes de les receptes més representatives de la cuina autòctona mallorquina, i, per descomptat, de la específicament poblera.

Jaume va ser, durant molts anys, l'ànima que va fer bategar Cas Cotxer fins a convertir-lo en un punt de referència ineludible per a residents i visitants de sa Pobla. La seva simpatia i afabilitat, la seva mà esquerra a l'hora de tractar els clients, i no obstant amics, conformaren una simbiosi perfecte amb l'excel·lent carta gastronòmica de l'establiment.

Les seves tapes, certament coentetes, com a en Jaume li agradava pregonar, però saboroses i sorprenents, gaudeixen d'una més que merescuda fama arreu de l'illa. Això per no parlar de l'ambient de companyonia i amistat que Jaume i la seva família saberen crear en un local únic, intensament pobler i inqüestionablement mallorquí.

Ara que en Jaume ja no és entre nosaltres, ha arribat l'hora de retre homenatge a un home irrepètible que, com s'afirmava al principi d'aquest escrit, va fer història, en majúscules, i va fer poble.

I són, precisament, els seus veïnats, els seus amics de tota la vida, el seu poble, en definitiva, els que s'han encarregat de tenir present el llegat del seu conciutadà, honorant la memòria de Jaume Mestre Company, un pobler, restaurador i cuiner de mena.

Maria Salom Coll
Presidenta del Consell de Mallorca

Com totes les tradicions gastronòmiques, la cuina mallorquina és hereva de la història del poble que l'ha fet possible.

En uns temps molt diferents als actuals, la nostra gastronomia autòctona, i els que posaren el talent al seu servei, saberen compensar la manca de recursos i les condicions, més aviat precàries, de la Mallorca d'aquells temps, mitjançant bones dosis d'enginy, intel·ligència i, com es sol dir avui en dia, eficiència.



Els plats que poblen la nostra rica i diversa gastronomia són fruit d'un context històric que, a través dels anys, i com no podia ser d'una altra manera, s'ha anat adaptant a les noves circumstàncies, però que mai no ha perdut el sabor i l'encant originals.

L'aprofitament màxim dels condiments, la sabia mescla dels ingredients, la creativa combinació de sabors i olors, configuren una cuina cada vegada més prestigiada i apreciada i que, de fet, ha conquerit, per dret propi, el seu lloc dintre dels inesgotables elements d'atracció que Mallorca és capaç d'oferir als milions de persones que la visiten cada any.

Ara bé, per arribar a un punt com l'actual, caracteritzat per la reivindicació de la cuina mallorquina com a producte de qualitat comparable al de les gastronomies més elogiades, s'ha hagut de fer molta feina als fogons de nombrosos establiments situats en els diferents pobles i indrets d'aquesta illa.

Un d'aquests locals és Cas Cotxer, element dinamitzador de la vida gastronòmica i social de sa Pobla durant molts anys, de la mà d'una nissaga plenament identificada amb la història i l'evolució de la nostra cuina.

És, precisament, en l'entorn d'aquesta nissaga, i rere el taulell de Cas Cotxer, que cal situar el nom, la presència i la figura de Jaume Mestre Company, a qui ara, en motiu de la seva dolorosa mort, amb només 47 anys d'edat, els seus veïnats poblers reten un merescut homenatge.

Gràcies a aquesta iniciativa, el llegat de Jaume Mestre, i de molts altres cuiners de la terra que han elevat la categoria i la consideració de la taula de ca nostra, restarà imperdurable per a les generacions que ens segueixin, com a signe i símbol d'una de les branques més emblemàtiques i específiques de la cultura pròpia, com és la gastronomia.

Pels seus plats els coneixereu, es sol dir. A Jaume, a més, el coneixerem per la seva bonhomia i el seu caràcter sempre propens a l'acollida, dues característiques, personals i intransferibles, que també han tingut molt a veure amb la rellevància que Cas Cotxer ha adquirit a sa Pobla, i a tota Mallorca, a través dels decennis.

Joan Rotger Seguí
Vicepresident Cultura, Patrimoni i Esports



Sens dubte el primer que un nadó demana tot just arribar al món és aliment. Es tracta de la seva primera necessitat, que al llarg del temps es converteix no tan sols en això, sinó també en un vehicle de coneixement, de cultura i de costums. L'alimentació no es pot entendre sense aquests conceptes, com tampoc la podem desvincular dels llaços familiars i socials que comporta el compartir taula. Tot i els moments d'incertesa viscuts en el decurs del temps, les receptes i els costums gastronòmics han perdurat fins als nostres dies. Enrere quedaren els dies on cuinar era tot un exercici de creativitat en moments de carestia.

Un art on les nostres padrines i repadrines amb poca cosa ens feren gaudir. Però aquesta màgia no ha desaparegut en l'oblit de les nostres ments i sobretot dels nostres paladars. Arran d'aquella creativitat, d'aquells plats, sabors, espècies, olis, els nostres cuiners i cuineres recuperen i reformulen aquelles receptes i plats per fer-nos partícips de temps pretèrits on veritablement es troba bona part de la nostra essència. Per això, el llegat de mestres de la cuina que durant dècades ens feren gaudir seguirà amb nosaltres. A taula, cada dia, d'una forma o d'una altra, les nostres mares, pares, padrins i padrines mantenen viva l'herència dels nostres antecessors igual que ho fan els restauradors i aquelles iniciatives i mostres gastronòmiques que ens fan arribar, conèixer i, fins i tot, redescobrir les nostres arrels culinàries.

Mantenir viva la cuina autòctona és una tasca de tots. Tot el procés culinari, des de l'elaboració del plat fins al moment de seure tots junts a taula, és una forma de retre homenatge a segles de costums gastronòmics dels nostres padrins, en definitiva, a totes aquelles cultures que ens enriqueixen amb l'art de la gastronomia. S'ha de dir que les arrels de la nostra cuina s'han mantengut gairebé intactes a Cas Cotxer, i gràcies a figures com la de Jaume Mestre Company. Jaume Cotxer, que malauradament ens ha deixat, és membre d'una nissaga que durant pràcticament cent anys ha conreat i divulgat una de les nostres majors riqueses, la gastronomia.

La cuina autòctona es mereix un reconeixement, i, sens dubte, el millor reconeixement que li podem fer és retre aquest sentit homenatge a Jaume Mestre Company de Cas Cotxer, per haver conservat l'essència de la nostra cuina, ja que d'aquesta essència s'alimenta la nostra cultura, reflex de la nostra societat i de la identitat que ens configura com a poble.

Des de la Conselleria d'Educació, Cultura i Universitats no podem mostrar altra cosa que la nostra admiració per aquelles persones i entitats que desenvolupen accions per mantenir viva la nostra cultura i, és clar, especialment per Jaume Cotxer. Així doncs, agraïm profundament la tasca que du a terme la Fundació ACA amb el seu reconeixement a la cuina autòctona i volem encoratjar-los a seguir endavant.

Joana Maria Camps
Consellera d'Educació, Cultura i Universitats

Una de les majors riqueses de la nostra terra és la gastronomia, la nostra cuina autòctona, que ens diferencia i ens fa únics. El caràcter mediterrani impregna els centenars de receptes que arriben a les nostres taules. I és precisament a taula i amb el menjar com a catalitzador on ens obrim a la resta, on compartim i ens trobam propers els uns amb els altres. Quasi es pot considerar com una litúrgia on tots envoltam delicioses i exquisides viandes.



L'acte social que significa dinar o sopar plegats a taula cobra més sentit gràcies a l'aportació i la conservació d'una tradició tan nostra com és la de cuinar. És evident que hi ha altres comunitats, països i continents que tenen les seves pròpies tradicions culinàries. Tot i això, podem afirmar que la nostra cuina autòctona amaga trets característics que la fan inigualable. Una bona mostra d'aquest saber fer la trobam a les cuines de Cas Cotxer. Cent anys cuidant la nostra cuina suposa una dedicació digna de rebre un homenatge, si més no, un homenatge concretat en una de les peces fonamentals que durant anys va fer possible aquesta tasca, Jaume Mestre Company.

Moltes són les fonts d'on ha begut l'art culinari de la nostra terra fins a configurar tota una experiència gustativa, accentuada per una bona companyia. Molts de nosaltres hem tengut el plaer de gaudir-ne a Cas Cotxer i a les seves taules, on els sabers de la cuina es comparteixen i les nostres arrels es mantenen vives.

Els coneixements de la cuina autòctona han passat de generació a generació i han arribat fins als nostres dies mitjançant la tradició oral. Un dels seus pilars fonamentals ha estat l'elaboració i degustació de plats adients a cada temporada o lligats a les festivitats. Evidentment, tot això no s'ha de perdre i mereix un clar homenatge i reconeixement que perduri en el temps. La cuina és cultura i com a tal ha de ser preservada, conservada i transmesa. Aquest llegat ha de romandre entre nosaltres, perquè sense ell gran part de la nostra idiosincràsia es pot esvaïr.

Per acabar, voldria dir que des de la Secretaria Autònoma d'Educació ens complau poder ser partícips d'aquest reconeixement a Jaume Mestre Company i a la nostra cuina autòctona, no només pel seu valor cultural, sinó per tot el que ens ensenya sobre qui som i la riquesa culinària heretada.

Guillem Estarellas
Secretari autonòmic d'Educació



Foto 1. Bel Cotxera, Joana Cotxera, Joan Enrique, Maria Bergas.

Foto 2. Jaume Mestre Campins Cotxer, pare de Toni Cotxer i padrí de Jaume Cotxer.

Foto 3-4. Inauguració, amb el rector D. Jaume Vallés i batle Pere Ventayol, de l'antic celler Martí Cotxer, actual Bar Toni Cotxer



Foto 5. Toni Cotxer i la seva esposa Martina Company

Foto 6. Eduardo Prado Mestre, net de Martí Cotxer

Foto 7. Nadal Gost, part del personal del Bar Toni Cotxer.

Foto 8. Joana Company i Martí Mestre Cotxer

Els excel·lents variats eren i són l'ànima que ambientaban i ambienten l'antic Bar Toni Cotxer, ubicat anteriorment a la plaça Major i avui en dia segueixen inspirant l'ambient al carrer Major de sa Poble.

Un plat, un poble, la nostra gastronomia

Un plat, com és el variat, pareix que no ha de tenir un referent; un poble, una ciutat, un lloc, però crec poder afirmar, sense equivocació, que és pobler. No sols perquè és aquí, i amb respecte, on es mengen els millors variats de Mallorca, sinó per la mateixa idiosincràsia del plat, una mescla de molts sabors. A sa Pobra tenim de tot i al variat hi pots trobar de tot. El coent uneix tots els aliments del variat i el sentiment de ser de sa Pobra uneix els poblers.



En evocar els records que em produeix el variat no puc més que recordar bons moments. Es tracta d'un plat sempre acompanyat de bons amics i veïns. Crec que és tot un encert dedicar-hi, com es fa des d'ACA aquest merescut reconeixement. Tal combinació de productes i sabors en un sol plat mereix una profunda reflexió. I, a més, fer un reconeixement al variat de "cas Cotxer" amb les figures de la família Cotxer i dels benvolguts Toni i Jaume és un doble encert. Així que, des d'aquí, la meua més sincera enhorabona a tot l'equip humà d'ACA que fa possible aquesta mescla de gastronomia i record.

Podria posar una llarga filera de qualificatius pel variat de "cas Cotxer" i encara feria curt. Però sí que crec que es podria definir com un imant. És un focus d'atracció per als poblers i externs. Té un gust especial que no ha canviat, que a tothom agrada. Aquest plat ha estat un gran ambaixador del nostre poble. Molta gent, atreta pel que es conta, ha vingut a sa Pobra per tastar-lo i ha trobat un menjar excel·lent; però també ha trobat un poble acollidor i amb un teixit empresarial de primer ordre. "Cas Cotxer" ha estat i és, idò, un imant per dur gent al poble i promocionar-lo.

I no ens hem d'oblidar de les persones, perquè són, qui fan, qui serveixen, qui venen, el plat. En Jaume Cotxer fou l'ànima de "cas Cotxer", una persona que feia poble, una persona emprenedora que va deixar allò que havia après als seus fills Toni i Francesc i a la seva dona Joana. No sabia ben bé si era com aquesta ensalada russa que combina amb tot, o com el coent que mai no defuig una bona conversa o bé com el frit de porc que agrada a tothom. Un home i un plat, dels quals tots tenim records.

Per acabar m'agradaria retornar als agraïments; gràcies a ACA i a tota la seva gent per defensar la nostra gastronomia, gràcies a "cas Cotxer" per mantenir la nostra gastronomia i gràcies a tots els que llegireu aquest llibre perquè amb el vostre interès continua la tradició gastronòmica del nostre poble.

**Biel Serra i Barceló,
batle de sa Pobra**

Jaume Cotxer: des de Búger en el record

Com a batle de Búger, fer costat a les iniciatives de la Fundació ACA sempre ha estat molt més que una obligació institucional, és una satisfacció personal i un motiu d'orgull, des del moment que l'entitat que presideix Antoni Caimari duu mes de trenta anys demostrant una vitalitat en el terreny musical, cultural i artístic que contribueix a projectar el nom del meu poble més enllà dels límits geogràfics de Mallorca.



En aquesta ocasió, però, la motivació que s'amaga darrera aquesta iniciativa és molt distinta, més emotiva, més personal, més aferrada als sentiments: honorar el record de Jaume Cotxer, la seva personalitat impetuosa i franca, la seva quotidiana presència en el cor d'un poble que batega al voltant de la seva Plaça Major, l'indret on ell, com abans havia fet el seu pare, es va convertir en una referència diària durant tants d'anys.

Per veïnatge emocional i familiar, i també per proximitat geogràfica, he tingut l'oportunitat de viure la realitat poblera que vibra als bars de la Plaça Major de sa Pobla; he conegut, tractat i apreciat els parroquians que comparteixen temps, acudits i xerrameques a Cas Cotxer, formant part d'aquest peculiar col·lectiu social que sempre cerca un espai públic on poder exercir la seva condició de ciutadans que parlen, discuteixen o conviden a una canya. I en aquest espai obert i popular, en Jaume Cotxer sempre hi era present, amb la seva humanitat i aquell caràcter tan seu, tan enyorat.

Com a extern que som, segurament no he viscut amb tanta intensitat aquesta presència d'en Jaume en el dia a dia, però com a pobler a temps parcial que me consider, vull sumar-me a aquesta evocació d'un home singular que se'n va anar abans d'hora, deixant un buit a la Plaça de Sa Pobla que només el record emocionat dels que el coneguérem i apreciàrem pot ajudar a omplir.

Bartomeu Alemany
Batle de Búger

La màgia del variat de *Cas Cotxer*

S'ha de ser pobler per entendre la dimensió que ocupa el variat dins la vida i societat d'un poble com sa Pobla. I s'ha de ser extern, és a dir, fora de sa Pobla, per a valorar la qualitat del variat. I qui no hagi conegut en Toni i en Jaume Cotxer, ja no podrà entendre mai la idiosincràsia del matrimoni "variati de cas Cotxer".

Anem per parts. Els poblers, i per extensió tots els mallorquins, sabem que anar a "berenar" és un ritual quasi bé sagrat. Aquest rite té les seves pautes ben marcades i en el punt més àlgic està l'esclat de goig en omplir el ventre amb un assaborit menjar a mig dematí. Però a sa Pobla, la dimensió del berenar té una gran diversitat dins la què hi brilla una estrella: el variat. Aquesta incompresa per molts mescla de les carns del porc amb notes de la mar, bolets i productes de l'hortalissa, és un bé molt preuat que l'hauríem de considerar "Bé Gastronòmic d'Interès Cultural". Per berenar, per dinar, per sopar. Un variat cau bé a qualsevol hora.

A sa Pobla el variat és particular. I són els anomenats externs els qui ens ho recorden sovint als poblers. Les notes de sabor intens, el coent, els productes de primera qualitat, són algunes de les característiques que destaquen els qui vénen de fora a tastar i disfrutar del preuat variat. Una persona que no està acostumada, endinsada, dins la cultura del lloc i en la rutina gastronòmica, és sovint la persona més indicada per a valorar-te la importància que té aquell menjar que nosaltres, els poblers, per tenir-lo a prop i de fàcil accés, no li donam la importància que es mereix.

I finalment, ja ho diuen que no aprecies una cosa fins que la perds. Fins que en Toni, ara ja fa anys, i recentment en Jaume no ens van deixar, no ens adonàrem que servir un variat també té una component d'art. Mai oblidaré el ball harmoniós i el joc de peus den Jaume tot resseguint les palanges de variat. Era tot un espectacle. Un espectacle que l'assaborim ara, a la memòria, perquè ja se'ns ha privat per sempre més de la seva presència. En Jaume, hereu d'una tradició cultural de poble i familiar, va donar continuïtat al que s'ha arribat a consolidar com a una autèntica marca en valor: el variat de Cas Cotxer. La màgia d'aquestes paraules es poden palpar cada dia a la barra de Cas Cotxer, plenes de gom en gom. El mateix variat, el mateix aroma, la mateixa composició. Però el públic respon. I això és perquè agrada. Arribar a la nota alquímica d'oferir quelcom que sempre agrada, pot convertir-se en un tema immortal i que seguirà transcendint les generacions de poblers i externs que s'acostin a provar-ho.

Gràcies Jaume per contribuir a fer una tradició i per donar el toc diferen-

cial de la teva rialla, el teu tarannà i el teu joc de peus a darrera de la barra. És també de gran valor, que sigui la Fundació ACA qui propiciï aquest reconeixement a Cas Cotxer i al seu producte, i també un homenatge a la persona den Jaume Cotxer. Aquesta tasca que continua fent ACA i l'Aula Gastronòmica in bé de la nostra cultura té un valor incalculable. Gràcies també a ACA per ser allà on és i per fer això que fa. Desitj que no arribi el dia, com va passar amb en Jaume, d'haver-me de lamentar altre vegada i dir: "No apreciàrem la transcendència d'ACA fins que aquesta, o el seu esperit, va desaparèixer". Per molts d'anys a ACA i a l'equip humà que realment el suporta.

Joan Enric Capellà i Cervera
Tinent de Batle de Cultura, Educació, Joventut i Turisme
Ajuntament de sa Pobla



Foto 1. Martí Cotxer amb un diploma d'homenatge al seu pare Jaume Mestre Crespí Cotxer

La saga de *Cas Cotxer*

Ens començava a sortir pelussa al bigoti i estrenàvem pantalons llargs. En Toni Caimari, el seu cosí Pere Bauçà i jo volguérem celebrar-ho amb una fantasia, un vermut i un variat, trencant així amb l'estricta disciplina familiar que ens mantenia lluny de bars i altres llocs de flastomia i pecat, segons els criteris morals de les devotes famílies imbuïdes per la doctrina nacional catòlica. Quan pujàvem al primer pis de Cas Cotxer trobàrem embolicades en una discussió na Bel de Cas Cotxer i na Seguí, una dona molt mal considerada per la gent de missa perquè tenia una veu rogallosa d'home, flastomava i fumava puros. Na Seguí, que venia cupons de loteria dels Invàlids car li mancava un braç, es queixava a na Bel perquè als banys del bar que acabaven d'inaugurar no hi havia tassa de wàter ni per a les dones. Ella –deia– havia hagut de pixar de braó. Me va quedar la dita, que em transmeté una imatge molt plàstica i pecaminosa per a un al·lotet de missa i comunió diària que patia les turbulentes temptacions del sexe.

L'anada els diumenges al capvespre a Cas Cotxer a prendre un vermut i un variat esdevingué els nostre ritual. El pater famílies, l'amo en Jaume Mestre Crespí, la seva dona Margalida Serra Mestre, i els seus fills Bel, Toni i Martí exhibien ja en aquella època una professionalitat i un savoir faire desconegut fins aleshores en la primitiva hostaleria poblera. Les taules amb seients còmodes, l'ambient discret a mitja llum propici per la confiança, l'alta qualitat de la cuina i el servei ràpid eficient i respectuós feien de Cas Cotxer el lloc immillorable per tal que les parelles o les colles d'amics i amigues hi passessin l'estona i parlessin de les seves coses. Aquell nou concepte de bar tingué tan bona eixida que molts de diumenges, si volíem pujar a prendre el vermut havíem de fer coa.

Tot i que m'agraden els canvis, sóc una persona de vells costums. Vaig tenir un disgust quan en Martí Cotxer va desaparèixer de Sa Pobla i en Toni s'instal·là al Bar Llompart, situat a la cantonada del carrer de sa Plaça amb la Plaça Major. En una de les meves escasses escapades de Barcelona, en Jacint Planas i Santmartí, aleshores periodista estrella d'Última Hora, me va convidar a dinar a un «restaurant pobler» –va dir ell– de s'Arenal. Quina alegria vaig tenir en veure que l'amo del restaurant i factòtum era l'estimat Martí Cotxer. No cal dir que vaig menjar de meravella, però amb una cança final: en Martí me va anunciar que traspassava el negoci perquè es jubilava i no tenia qui l'heretés, de manera que a la meua propera vinguda a Mallorca Cas Cotxer de s'Arenal ja no existiria, almenys així com jo l'havia

conegut. Però sempre que jo tornava a Sa Pobla no me faltava l'acollidora i bulliciosa cantonada del Bar Toni Cotxer.

Les meves llargues estades a l'estranger per motius professionals evitaren que percebés el canvi d'en Toni Cotxer al seu fill Jaume fins que un dia, despistat com sóc, vaig preguntar p'en Toni i me respongueren que havia mort. Fou una punyalada a l'ànima, car ell no tenia edat ni havia fet mal a ningú per morir tan jove. El vaig plorar en silenci.

La meva relació de client i d'amistat amb en Jaume fou breu però intensa, fomentada per la simpatia mútua. En ulla la seva calba lluent i honorable darrera la barra, m'aparia veure son pare, els mateixos gestos enèrgics, la mateixa cordialitat riallera, la mateixa eficiència professional. En Jaume també ens va deixar essent molt jove. Va lluitar com un heroi contra la malaltia que el va atacar, però finalment, malgrat els esforços de la limitada ciència humana, sucumbí al tall de la falç. En l'obituari que vaig publicar a Última Hora, jo explicava que d'ell vaig rebre la sobrassada més coenta de la meva vida. A ell i a mi ens agradava el coent. La vaig assaborir plorant –vaig escriure–, perquè un pobler de soca a arrel plora quan gaudeix menjant espinagades, embotit de porc o menjars que exigeixen presència d'ànim i salut robusta. No el matà el coent, que els metges ara m'han prohibit, sinó un maleït càncer, provocat tal vegada per les misterioses sigles de lletres i números que, amb el pretext de protegir-nos, apareixen en gairebé tot allò que consumim.



La il·lusió d'en Jaume era veure acabada l'obra del «Bar Cotxer nou», situat a pocs metres de la Plaça i de l'antic Bar Cas Cotxer que va nodrir la meva adolescència. És un canvi, un altre estil, adaptat als temps que corren.

Honor i glòria a la família Mestre-Serra i als seus hereus que tantes hores agradables ens han procurat en els diferents negocis de restauració fent de Cas Cotxer una marca de prestigi per al poble de Sa Pobla.

*Per Pere Bonnín
Castelldefels 10/11/2013*

Si fós fadrí no t'escaparies

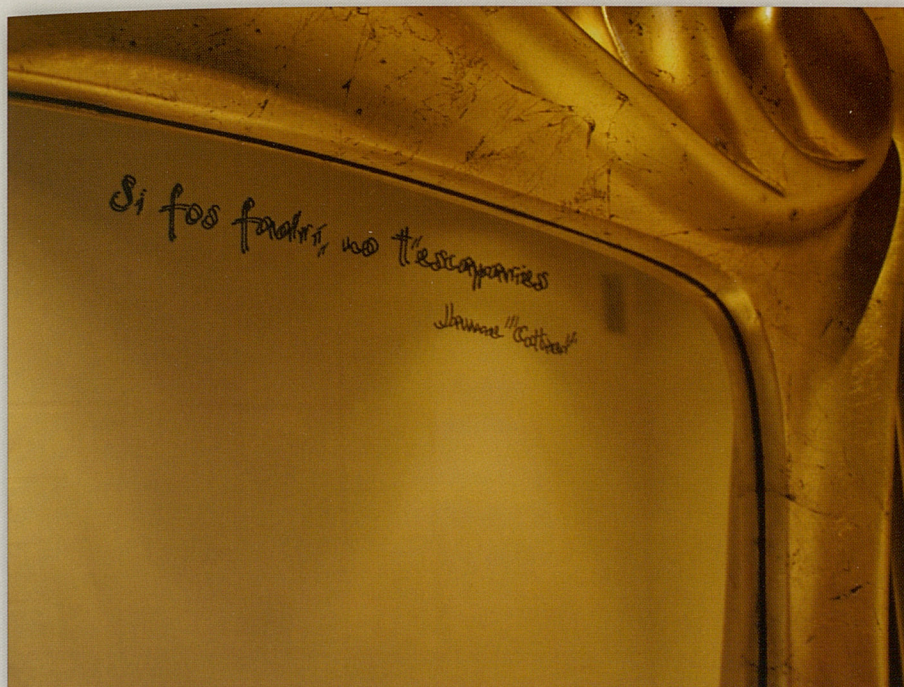
Si ets joveçana, si ets madureta, tenguís l'edat que tenguís, entraves a Cas Cotxer enfadada, un matí d'un dia qualsevol, i en Jaume et feia sentir glamourosa, guapa, i fins i tot estimada. Sense exagerar. La simpatia apresada darrera la barra se notava en la seva mirada quan les comandes estaven a vessar. No hi havia temps de paraules però la picardia hi era als ulls, sense deixar de girar la cullera sobre el platet.... Feina, feina, feina. Hores i hores de servir, barquetes, variats petits, mitjancers, grossos.

La forma heretada del pare d'abocar aquella ensaladilla, el suquet coent del variat. I a l'altre costat de la barra, esperant algú per una entrevista, havent quedat amb una amiga el cervell es preparava per donar la benvinguda al plaer. I les paraules den Jaume, a la mida de la joveçana, tengués molts o pocs anys ...

... la frase roman més enlla de la presència. Per les persones que no podem viure sense les paraules que emanen del cos humà, aquesta sensació de la presència den Jaume a través de l'encís de les paraules és una feina també que ens fa el cervell. Unes paraules cruixents com l'arrebossat, entonacions amb gust de coent, com el que transmet la banderilla, i ritmes amb la textura d'ensalladilla flonja, ben trempada amb equilibri que et fa sentir que deixar-se endur pel gust, per l'oïda és un dels plaers de la vida. Inoblidable. L'esperit den Jaume hi és present a sa Plaça de Sa Pobla. Qui hagi viscut un sol moment a Cas Cotxer entendrà que qualsevol comiat, qualsevol homenatge sobra. Val més tancar els ulls, passar per les portes ara tancades de l'antic Cas Cotxer per a assaborir les paraules, coentes, flui-xetes, emulsionades, ... den Jaume. I sentir-se vius, i contents.

Què fa un variat a Sa Pobla, a Cas Cotxer!. No és només menjar, gastronomia. Va acompanyat de paraules, moltes o poques, segons la premsa del taulell, però sempre agraïdes. El variat al cos, les paraules al cor. Així et sentim Jaume.

Es tanquen portes, se n'obrin d'altres. Es tancà Cas Cotxer. Anunciat estava. Les malalties anuncien pròximes penes. En Jaume no hi és. Unes portes es tanquen d'altres se n'obrin. I les emocions tornen, en el simple indret d'un mirall pintat ... com si fós una pel·lícula, la primera reacció corporal és la sorpresa, després el somriure, i finalment és l'alegria. Torna ell a ser-hi, amb aquella paraula, desperta, de broma ... a un lloc del tot terrenal com és el bany. A un moment íntim de Cas Cotxer... Si fós fadrí no t'escaparies ... Primer el somriure, després el record. El nou Cas Cotxer, un desig complet



Inscripció de Jaume Cotxer, en el mirall del bany de les dones: ***Si fos fadrí, no t'escaparies*** que na Joana assumeix, mesura, i enriqueix, sense oblit, unes noves portes s'obren. Així és la vida, tancar i obrir portes, un obrir i tancar ulls. Una nova etapa, pels qui segueixen la nissaga. Duim tots, i no oblidam, el bagatge de la vida, el pes de l'avior ... tants de variats, arrebossats. Tants de riures ... miram el futur des del Nou Cas Cotxer. Al cor en Jaume.

Margalida Socies



Martí Cotxer, Joan Payeras, Antoni Caimari i Mariantònia Crespí a Radio sa Pobra

Tot i res per a en Jaume Cotxer de sa Pobla

Llonguets (entrepans 'bocates') "de tot" i un arròs de "no-res"

No sé si és correcte, emperò ho sent. Em va quedar gravat al paladar de la memòria dins cas Cotxer a sa Plaça, arran d'en Jaume *Cotxer* que va partir. Així ho vaig dir/escriure al seu moment i quedà viu al meu imaginari, al món dels amics de sa Pobla, a una determinada imatge de la gastronomia popular de Mallorca. Un bocata de tot, de totes les tapes i un arròs de veritat que duia "no-res", res. És una certa llegenda, un mite sobre el desig. Tenc per a mi que és autoritat perquè és lletra impresa al diari *El País* i fou editat a 'Invitació a la felicitat', un llibret meu que duu penjada una llonganissa de Barceló a la portada.

Hem de recordar sa Pobla, les brufades i les eixides. Els qui ja no hi són i ens acompanyaren en els delits. És ben segur, és ver, cert, que brolla al record l'abús consentit de les contradiccions del megaplat de variat, sobre barques de panets, que és l'entrepà del "tot" i el plat sincer, antic, del 'no-res' de l'arròs gustós, excels, cuinat d'emergència a la marjal pels pagesos que treien l'or de la terra.

Tot i no-res nasqué on hi havia a sa Plaça el cau d'en Jaume *Cotxer*, vitalista amb cara de lluna, irònic i rialler, gros i afectuós. Dissortament, en Jaume acabà el seu cicle abans d'hora, partí massa dejorn i l'enyoram en no sentir-lo, veure'l ràpid al tasser mentre organitzava menjars barrocs i no deixava persona sense mot, cadira, plat i beure. Gaudir de bona companyia, xerrar i escoltar, tastar teca i fer un glop que deu ser -amb alguna cosa més íntima-, moment de felicitat.

Els *Cotxer* són una casta insòlita, una saga i dinastia de cuiners, casiners, una marca/família de moltes branques, acreditades en l'ofici en molts d'indrets en temps i temptatives. La geografia poblera i la turística de Mallorca duu la seva marca. Ho diu prou bé, com una rondalla en Joan Payeras, equilibrat cronista de sa Pobla amb notícies de referència, que ens recorda també en Martí *Cotxer* i el seu restaurant de sa Platja de Palma, que fou cèlebre.

En Martí devora el seu parent absent Jaume *Cotxer*, dins el seu casino de Plaça, després de cuinar un arròs de marjal, d'oli, potser. En Martí *Cotxer*, dic, va respondre "no-res" a la meua pregunta: què duu aquest brou per ser tan gustós i fi? Relatà, a cor amb altres menjadors locals, els tres productes que eren la matèria secreta, òbvia, del plat d'identitat. Mostrà el cul de l'olla mentre en Jaume, dret, amatent, ho convenia i documentava, un a un.

Una multitud desitjosa anava els caps de setmana a la recerca d'un lloc petit i cèntric de cas Cotxer i, sobretot, cercava el bocata "de tot", barroca acumulació damunt el pa curiós, supervivent autòcton del llonguet. Una superposició de matèria i contrastos que diu alguna cosa d'allò que agrada als nadius i forasters, que no tot són sushi, pizzas, hamburgueses, pites, tacos, canapès, entrepans, kebab, sandvitx, torrades, entrepans abstractes, 'montaditos' i més curiositats foranes, interessants.

Emperò res que té farina és com ho fa en Xisco Moranta, pastisser de capçalera a Mallorca que feia creuar l'illa fins anar a sa Pobla a la recerca d'una ensaïmada, pa, pastisset de llegendes. Ara volem mirar el pintor Ferran Pizà, les obres d'en Tano, els edificis de mesura que alça en Rafel Moranta, mentre elèctric fa poemes i gests exagerats en Toni Gost *Curro*, o el compositor avantguardista i mecenes, Antoni Caimari, fa musica i cultura a la Fundació ACA al redol veïnat de Búger. La capacitat de crear mites era de n'Alexandre Ballester, l'autoritat de fets i faules per a construir les tradicions i veritats personals, excessives. L'argument perfecte i passió profunda, activista farmacèutic Toni Torrens, s'apotecari *Mama*, protagonista d'una narració de naufrag enmig de la badia d'Alcúdia que ni en Josep Melià –un altre gegant amic esbucant massa dejorn- ni en Gabriel García Márquez millorarien. He dit. Ara pujaré al nord, a sa bufera, a Crestatx o a Plaça, a tastar el vent i les flaires de la terra per a fer gana.

Andreu Manresa

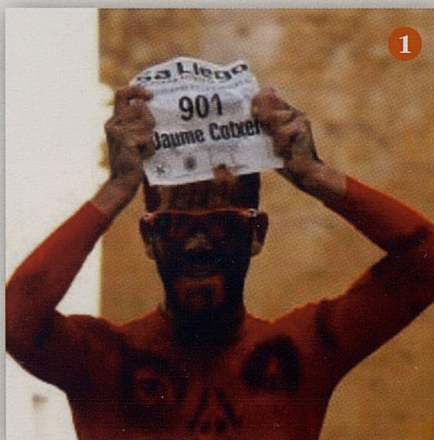


Foto 1. Miquel Capó homenatjant a Jaume Cotxer quan va tornar guanyar la cursa de Sa Llega 2013.

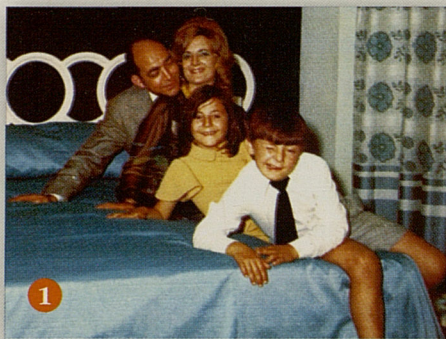


Foto 1. Foto de família: Toni, Martina, Margalida i Jaume

Foto 2. Rotllada típica d'estiu del Bar Toni Cotxer amb Joan, Biel Molondro i Tomeu Comes, entre d'altres. Acompanyats d'en Jaume.

Foto 3. Joana Torrandell Cladera, mare de Joana Company

Foto 4 i 5. Germans "Povardo" i a l'altra fotografia germans "Serrato"



Patrocinadors

Jaume Cotxer, en la memòria

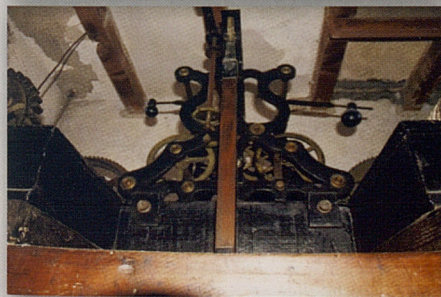
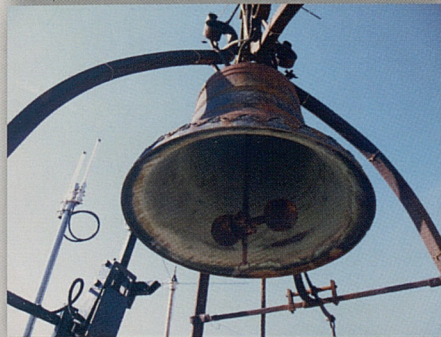
En Jaume de cas Cotxer ha estat una presència a la meua vida des de ben petit, de quan ell tenia només 4 anys -la mateixa edat que el meu germà Gabriel- i anàvem tots junts a escola a Sant Tomàs de Aquino, a Inca. Record com si fos ara que jo havia de guardar aquells dos bergantells una mica esburbats -no hi havia dia que no se'n dugessin un parell de clatellades cada un per part dels mestres- quan anàvem i veníem de sa Pobla a Inca amb autocar. Jo era el gran i ells dos -en Gabriel i en Jaume- els dos burots petits dels que havia de tenir compte.

Els nostres pares també eren amics corals, així que hi havia un lligam quasi familiar en la meua relació amb en Jaume, de fet vaig créixer mentres també el veia créixer a ell. Llavors, més tard, quan per la meua responsabilitat política l'Ajuntament i la Plaça Major es varen convertir en l'espai habitual on tenia lloc la meua vida quotidiana, la seva presència a Cas Cotxer va permetre perllongar aquella relació fraternal que havíem covat des de petits. Així va ésser que vaig poder veure com tornava un jove impetuós i vital; a continuació un adult responsable i entregat a la seva feina. I també vaig haver de contemplar, entre la ràbia i la resignació, com arribava el seu precipitat i absurd final, a una edat a la què nis els amics, ni els germans, ni ningú se'n haurien d'anar, perquè encara no els hi toca.

Ara, en el moment de fer memòria, m'agrada recordar aquell al·lotet inquiet al que vigilava quan pujava i baixava de l'autobús escolar, procurant que no es ficàs en cap embolic amb la complicitat d'en Gabriel, un altre que també l'enyora com jo. Me qued, per tant, amb la seva primera innocència, la seva bulla espontània, el seu caràcter tan autènticament pobler, els gestos enèrgics on es podien trobar l'emprenta de son pare, el també enyorat Toni Cotxer. Els records romanen igual de vius i igual de vertaders, perquè al cap i a la fi és el que queda dins la nostra memòria quan l'absència es fa massa feixuga

Conèixer, cuidar i apreciar en Jaume Cotxer és una part de la meua vida, una part entranyable i emotiva; i el seu record, una presència inesborrable, el record de l'amic que va tornar gran el meu costat, la constatació de que, pel que fa al vertaders afectes humans, no hi ha espai per a l'oblit.

Jaume Font



Terrassa de *Cas Cotxer* i perspectives de la plaça Major de sa Poble i l'emblemàtic rellotge de la casa consistorial. Sa Poble acull la tradició dels exquisits variats de *Cas Cotxer*.

Jaume Cotxer i el “feeling”

Ja se sap que vivim en l'època de l'anglès com a llengua universal de comunicació. Un idioma, no importa dir-ho, que és fonamental però que no és incompatible, encara que alguns no ho vulguin entendre, amb mantenir i estimar la nostra llengua que conforma aquestes illes nostres com a poble. Idò bé, d'una manera probablement no massa correcta acostumam a utilitzar l'anglicisme “feeling” per referir-nos a aquelles situacions en que entre dues o més persones es crea una química, una connexió, un sentiment de complicitat, una simpatia i una comprensió mútua.

En Jaume Cotxer era un gran generador de “feeling”. A la vida hi ha gent que te deixa indiferent i n'hi ha que no te deixen indiferent. Hi ha persones capaces de crear un clima de confortabilitat, d'afabilitat, de joia de viure... També n'hi ha capaces de tot el contrari, però d'aquests més val no xerrar-ne gaire. Perquè el nostre devenir per aquest món en compon d'un grapat de petits moments, molts de pics d'una simplicitat majúscula, però que te farceixen l'esperit i te generen un somriure.

En Jaume se'n va anar massa jove, ens va deixar una persona que reunia unes dots de sociabilitat poc comunes i de molt difícil definició. La sort però, és que tothom que el coneixia entén perfectament el que intent retratar. Més val caure en gràcia que ser graciós. Ara, és molt difícil caure en gràcia: has de ser molt especial, has de tenir una personalitat excepcional, has d'encertar el punt de l'heterodòxia, ni t'has de quedar curt ni has de fer llarg... Perquè que te diguin “bàmbol” ho pots agafar com un insult o com un comentari d'una provocació afectuosa i, lògicament, no és el mateix una cosa que l'altre.

N'hi ha que diuen que les persones viuen mentre roman el seu record. És evident, que els que hem tengut l'enorme sort de conèixer i tenir una certa relació amb en Jaume Cotxer el tenim sempre present. Tanmateix, això només ens consola a mitges de l'enorme injustícia que és la partida d'un home vital, enèrgic, feliç...

Des de la talaia del seu bar de la plaça poblera en Jaume va viure i va convida, va actuar i interactuar, va escoltar i xerrar, va cridar i va cantar, va estimar i va ser estimat, va fer poble i va fer negoci, va animar i va entendre, va gaudir i va patir, va viure amb intensitat, amb la seva intensitat i amb la seva personalitat.

Tots sabem que hi ha molta estultícia, molta hipocresia, molta cortina de fum, molta enveja malsana, molta covardia a ser i pensar com penses i ets...

per això l'autenticitat den Jaume era una bocanada d'aire fresc, de claror, de simple sinceritat, d'enderroc de complexos beneits. Era una afirmació de voluntat i de dinamisme arrelat a un poble i una forma de ser.

Tenia feeling, no amb jo, que també, si no amb una gran quantitat de persones i clients. I avui, aquí, aquest és el tret d'en Jaume que voldria rellançar com a benzina que ens permeti a tots plegats pensar en ell, tenir-ho als nostres cors i projectar-lo a l'esdevenidor per sempre més.

Josep Melià Ques



Foto 1. Jaume Mestre Vives amb el prestigiós cuiner donostiarra Juan Maria Arzak

Foto 2. Noces de Jaume Mestre i Joana Company, el 1999

Foto 3. Dinar de companyia

Foto 4 i 5 Cel-lebrant la mítica revetlla de Sant Antoni

La cuina poblera: gustosa, diferent, única...

No puc bravejar d'haver estat amic proper d'En Jaume Mestre Company "Cotxer". Bé que m'hagués agradat. Quan ens deixà, vaig deplorar l'error de no haver aprofitat la seva saviesa per a la meva recerca de receptes de cuina autòctones. Hom, que no sap esbrinar el futur, deixa els joves sempre per més endavant.

Quan vaig partir a escriure unes ratlles en record de Jaume Mestre vaig pensar que el millor seria parlar d'aquesta cuina que ell estimava amb fidelitat i que molts admiram per ser diferent, gustosa, autèntica i única: la poblera.

La cuina mallorquina no és un tot uniforme, i no és pot equiparar, a tall d'exemple, l'arròs brut de Sóller, Sant Joan, Banyalbufar o Sa Pobla. Comparança absurda! Hi ha tantes diferències entre uns i altres, que en algun cas l'únic punt de coincidència és l'arròs. Tot i la petitesa de la nostra terra, hi ha zones amb diversitats culinàries molt enriquidores, ja sigui degut a dissemblances en el clima o en la pluviometria. En aquest sentit l'estadística és clara i contundent.

Ho diré tot dret: hi ha qui entén els trets diferencials com un "problema". Així opinen alguns per l'altiplà peninsular i també a Mallorca uns altres que, essent illencs, pensen que uniformar-nos és la solució de tots els mals. Però el seny mallorquí entén la pluralitat (ja sigui lingüística, cultural o culinària) com un petit tresor a preservar d'ingerències i agressions que, intencionades o provocades per la globalització o la ignorància, la fan malbé a un ritme preocupant.

Fa molts anys vaig començar a aprendre a assaborir el millor de la cuina poblera. Dissortadament els anys són implacables i algunes de les persones que em guiaren en el tast ja no es troben entre nosaltres. Vaig aprendre de la cuina primitiva i austera de l'amo en Llorenç Serra Mariano "Lloret" i de la seva esposa Catalina Cladera, alhora que m'il·lustrava sobre la fauna, els costums i les històries més insòlites de s'Albufera; de la saviesa culinària –acumulada de generació en generació– de Bàrbara Garau Martorell, Antònia Payeras Carbonell, Joana Carbonell Rosselló o Joana Serra Crespí. Més recentment, Antònia Serra Crespí m'ha ensenyat, a partir de la senzillesa, una cuina sublim i plena de subtiletes. Sense oblidar (segur, tanmateix, que me'n deixaré algun/a) Catalina Llobera Serra, Miquel Ballester Martorell "Goris", la bona amiga Margalida Socies Mir i el mestre Martí "Cotxer", amb qui no sé si és millor compartir un dinar o una conversa. Fins i tot el músic Antoni Caimari m'ensenyà com preparar –davantal posat– el millor arròs

brut pobler. Conserv amb estimació especial les receptes que volgué compartir Sor Encarnació (Sa Pobla, 1910), que professà com religiosa clarissa caputxina el 1929; malgrat practicar la cuina monàstica, la seva memòria estava enrocada en la cuina poblera. Quin exemple!

Ignor si la qualitat de la cuina de Sa Pobla es deu al microclima de s'Albufera o a la saviesa de la seva gent, també coent, autèntica i sana. El que sé és que la cuina dels mallorquins, sense la poblera, s'empobriria sense remei. Estimar i conservar-la és el millor homenatge que podem retre a Jaume "Cotxer", un home fidel a les arrels.

Antoni Tugores



Foto 1 fins 4. Ambient diari amb alguns clients amics i el pare de na Joana, Xisco Company.

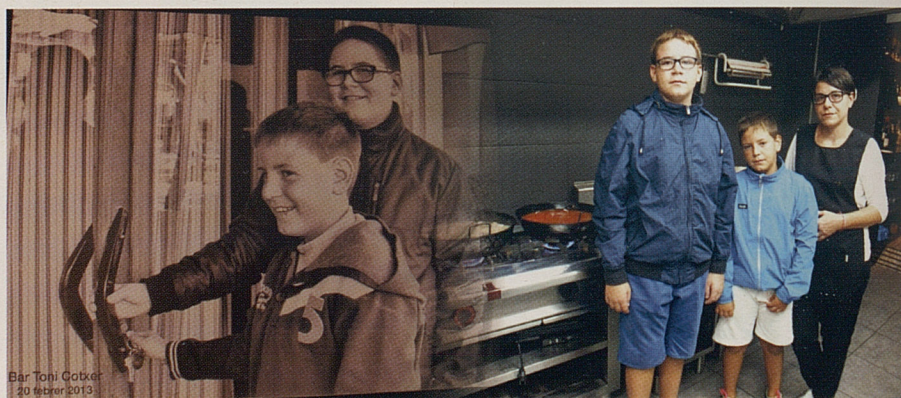
Foto 5 fins 7. Alguns membres del personal: Nadal Gost, Toni Rogel, Maria Rogel, Vicenta, J. Miguel Company, Toni Pernet, Tolo Carbonell, Alba Ishi i Marina.

Cas Cotxer

Na Joana Company i els seus fills, Francesc i Toni, en nom del seu difunt espòs, Jaume Cotxer, agraeixen de tot cor els esforços que heu fet i que han permès poder obrir, en la data que en Jaume estava il·lusionat, les portes d'aquesta nova llar, on s'instal·la el seu nou espai culinari. Així totes les pobleres i poblers, i gent de fora vila, podran seguir assaborint aquests variats tan singulars i especials que han acabat sent una senya d'identitat de la gastronomia poblera i amb un renom dins les nostres Illes i arreu del nostre país.

Agraïm la tasca realitzada a tots els patrocinadors i col·laboradors.

També agraïm el suport humà i professional de tot el personal que fa possible, dia a dia, el bon funcionament del "Bar Toni Cotxer", especialment el suport anímic cap a la meva persona i els meus fills, en aquests moments tan dolorosos que ens toca viure.



Amb tot el cor, Joana, Francesc i Toni

HOJA DOMINICAL

Parroquia de La Puebla



Antonio Mestre Corró, (Colxé)

El día 27 de Junio del corriente año 1934, falleció Antonio Mestre Corró, a la edad de 64 años.

Natural de Alcudia, pasó a vivir en ésta, donde contrajo matrimonio con Isabel Crespi Cladera.

Cuidó por espacio de unos 20 años del peso público de La Puebla, donde, por su carácter bondadoso contaba con numerosos amigos.

Víctima de accidente repentino, murió casi instantáneamente, mientras acompañaba a su última morada el cadáver del joven Rafael Gost Serra, sin poder recibir otro Sacramento que la Extremaunción.

A su esposa, hijos y demás familia, enviamos nuestra sentida condolencia.
A. E. R. I. P. A.

El presente caso de muerte repentina, que no es raro en la vida, nos ofrece una muy provechosa lección: «Procurad, con una vida verdaderamente cristiana, aguardar la visita del Señor».



Institucions membres del Patronat de la Fundació ACA



Consell de Mallorca

Vicepresidència de Cultura, Patrimoni i Esports



Govern de les Illes Balears

Conselleria d'Educació
Cultura i Universitats
Direcció General de Cultura i Juventut



Ajuntament de Palma



Ajuntament de Búger

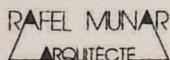


Ajuntament de sa Pobla

Producció i Organització



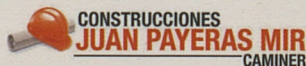
Patrocini:



CATALINA ALORDA COMAS
ARQUITECTA TÉCNICA



Design by
CRISTINA DISSENY



LUISA CALDENTY RIUS
INGENIERO TÉCNICO INDUSTRIAL

