

RETRATS DEL NATURAL

WEI XIA

EMPRESARI DE RESTAURACIÓ

(121)



PERE TORDERA

Al Wei li escau 'El magnífic'

TONI VALL
BARCELONA

Es diu Junwei, que vol dir “el magnífic Wei”, però tothom li diu Wei. És xinès i treballa com un xinès. Per una vegada el tòpic i la frase feta s’adapten bé a la personalitat del seu destinatari. Li agrada la seva feina, portar un restaurant, ordenar les comandes i servir les taules. Al matí, al migdia, a la tarda i a la nit. Sense descans. No ho concep d’altra manera, el servei als altres forma part indissociable d’una personalitat forjada entre el país on va néixer i el que el va acollir ja fa vint anys, quan en tenia setze. Ser xinès vol dir moltes coses que potser desconeixem i ser xinès a Barcelona en vol dir unes altres, que de ben segur estan passades pel sedàs de prejudicis, de judicis de valor més o menys esbiaixats. Si algú vol conèixer el Wei ho té fàcil, només cal que passi per Casa Jaime a alguna hora del dia i allà el trobarà. Casa Jaime, sí, el restaurant de Consell de Cent entre Muntaner i Casanova. El de tota la vida, el de cuina catalana i ambient acollidor. El de clients fidels que es resisteixen a canviar de lloc de trobada. Fa dos anys que ell i el Ramon, el seu company, van agafar el negoci perquè el senyor Jaume es va jubilar. Ho van te-

nir clar des del primer moment: volien conservar les essències de sempre, amb un toc innovador, un rentat de cara, afegir algun plat avui imprescindible a totes les cartes i poca cosa més. El cartell del carrer, el mateix, només faltaria.

El barri té una personalitat molt marcada, és el cor del Gaixample, zona de comerç i oci de públic homosexual. Tant el Wei com el Ramon s’hi troben molt còmodes, sens dubte, però presumeixen de regentar un local d’allò més promiscu, amb tot tipus de clients que hi van perquè saben que s’hi sentiran còmodes, perquè a Casa Jaime s’hi pot menjar o prendre una copa quan la tarda es confon amb el vespre i quan la nit ja és arribada, però fa també les funcions dels cada cop més extints centres cívics. S’hi xerra, s’hi fan amistats i s’hi lliga, m’explica el Wei, divertit. I ell ho testimonia tot.

Origen comú

El Wei va néixer a Qingtian, ciutat de la província de Zhejiang, a l’est del país, banyada pel mar de la Xina Oriental. A la seva ciutat quasi tothom es dedica al mateix, l’escultura ornamental, i va ser el seu propi pare qui li va recomanar que es busqués la vida fora. M’explica que la majoria dels xinesos residents a Barcelona tenen la mateixa procedència, la seva, Qingtian. Si hi estàs familiaritzat es veu que resulta fàcil identificar la parla, fins i tot la feso-

Tradició
A Casa Jaime els nous propietaris mantenen l’essència original

Caràcter
El Wei reivindica el treball constant com a part de l’ADN xinès

mia. Va passar quatre anys a Madrid, on treballava del que s’acostuma a treballar en la pràctica totalitat dels casos: de cuiner i cambrer en restaurants xinesos. Poc després d’arribar a Barcelona va conèixer el Ramon, que li va obrir les portes a una nova cultura, una nova cuina, una nova manera d’entendre les relacions socials. És conscient que la seva cultura de naixement tendeix a ser tancada i endogàmica, però de seguida afegeix que també extremadament treballadora i solidària. En aquest sentit li interessa trencar amb el tòpic que assenyala mètodes mafiosos generalitzats –sí que existeixen en l’àmbit més particular– en el funcionament dels negocis –bars, restaurants i bars fotocopiats, impersonals, fets en sèrie– regentats per xinesos a Barcelona. “Els xinesos som molt constants i treballadors, forma part de la nostra mentalitat, de com concebem la feina”, m’explica. I referma que les idees de l’emprenedoria i de l’obertura de negoci propi estan incrustades al seu subconscient, a la seva manera d’entendre el progrés personal i col·lectiu. No dubten a ajudar-se entre ells, a deixar-se grans quantitats de diners amb esperit altruista i comercial alhora.

En aquest microcosmos de funcionament personal i laboral té molt pes l’ajut i protecció de la família. Dues de les germanes del Wei treballen a la cuina de Casa Jaime

i dominen amb bona mà l’art de la croqueta, del fricandó, el melós de bou, el *rabo de toro* i els arrossos. També del tataki de tonyina, perquè no sigui dit que no tenen el que està de moda i que se serveix a tot arreu. Tant agrada a avis fets a l’antiga com a *hipsters* tocats i posats, tant a parelles enganxifoses com a joves cofois, a poetes que volen salvar el món amb un vers i a passavolants de menú de migdia. Un cop al mes hi sona música en fer-se fosc. Mai han volgut posar la bandera de l’arc de Sant Martí però quan toca celebrar l’orgull es fa festa grossa, i tenen un client que cada dia s’hi presenta amb una nòvia nova. No costa gens fer-se a la idea de l’heterodòxia de l’indret.

El Wei treballa com un xinès, sí. De tant en tant viatja a casa seva a veure els seus pares i li agrada explicar que és de dos llocs alhora. Gràcies a l’amor el seu món es va eixamplar i ara el seu cor i el seu cap viuen a l’Eixample. Quin gust comprovar i celebrar que les identitats, quan són autèntiques i intel·ligents, són també tan impures, tan permeables i inquietes, tan refractàries al discurs únic i a la perpètua contemplació del melic.

A Casa Jaime hi és sempre el Wei. Us servirà un gintònic tant si el voleu amb l’amanida a dins com si el preferiu carregat, amb got de tub i mitja rodanxa de llimona. No li diuen “el magnífic”, però li escauria. —