



ARTE Y GRACIA DE UNA ARTESANIA GERUNDENSE

Avatares de la industria a través de los años desde la época dorada de los "tapers" hasta nuestros días.

Tipismo y fecundidad de "les fàbriques de taps" y de la artesanía familiar.

DE NUESTRO RECUERDO

No vea, quien nos leyere, petulancia alguna al pretender, en el inicio y a lo largo de este reportaje, recordar aquellos tiempos en que vivimos inmersos en el bullanguero mundo de la artesanía corchera.

Nacimos ya entre corcho y nos desenvolvimos a su vera, hasta nuestra mayoría de edad. Y por imposición paterna, trabajamos, como uno más, en la variada gama que la industria ofrecía, realización de cálculos para la compra de los "rusquers", rebanado, selección y afilado de las cuchillas que cada uno de los trabajadores usaba.

De ahí que no podamos sustraernos a esas vivencias que siguen perennes en nuestra memoria y nos place consignarlas y cumplir, así, con la amable sugerencia que se nos hizo para que escribiéramos sobre esta nuestra industria que ha dado, a ciertas comarcas gerundenses, un sello peculiar y singularísimo.

Por MARIANO
OLIVER

Fotos: ARCHIVO MÁS

Fue, la nuestra, una de tantas "fàbriques de taps" en la que colaboraba toda la familia, pues era la típica manera de trabajar el corcho que tuvo amplia difusión tanto en el Bajo Ampurdán, como en La Selva y en la parte norte de nuestra provincia.

En Castell d'Aro, nuestro pueblo natal, de unos ochocientos habitantes por aquel entonces, había, al menos, seis o siete "fàbriques" semejantes a la nuestra. Se les daba el pomposo nombre de "fàbriques", pero, en realidad, se trataba de una artesanía familiar exclusivamente o, a lo sumo, se componía de los miembros de la familia y de unos cuantos jornaleros que vivían los mismos problemas que el dueño y se sentían ligados a la "fàbrica" con el mismo amor y entusiasmo que si, de algo suyo, se tratara.

Ya cuando nuestro progenitor nos obligó, al llegar las vacaciones de estudiante, a ponernos frente al "tinar" (artefacto en forma de semitonel a cuyo alrededor se sentaban cuatro "carradors") para aprender el oficio de "taper", el auténtico taponero había pasado a la historia. Pues las máquinas de "Ribot" (seguramente por el nombre de su inventor) habían hecho ya su aparición. Estas máquinas y otras habían arrinconado al "taper". Pero se seguía nombrando así, en nuestro tiempo, a cualquier oficial que trabajara el corcho, al menos en la comarca del Bajo Ampurdán y se debió, seguramente, a que la época del "taper" (el que realizaba los tapones a mano) fue, por su pintoresquismo, su idiosincrasia y también por la bulliciosa vida que llevaba, la que dio el sello inconfundible a esta industria que, llegada de tierras extrañas, las de la dulce Francia, se aclimató de tal suerte y se fundió de tal manera, con el modo de ser de nuestros antepasados, que parecía algo consubstancial a su existencia y nacido al calor de la esencia misma de la tierra.

EL "TAPER" Y SU ACUSADA PERSONALIDAD

Conocimos, todavía, a varios taponeros. Uno de ellos era nuestro abuelo e innumerables veces satisfizo su legítimo orgullo de "taper", sentándose al "tinar", cogiendo la cuchilla y, sujetándola entre aquél y su bajo vientre, dejar, en un abrir y cerrar de ojos, con dos vueltas completas, el hermoso cono de un tapón perfecto. Se dedicaba él, a realizar los tapones raros, como los de tonel y otros de gran tamaño, por su escasa demanda y para satisfacer necesidades propias y exclusivas de la localidad.

Entonces, entre tapón y tapón, nos hablaba de su juventud. De que el oficio requería rapidez, destreza y arte y, sólo los taponeros ágiles podían resistir la competencia de sus compañeros. Del dinero que conseguían reunir, que les permitía vivir con comodidad, hacer ahorros y permitirse el lujo de descansar algunos días. De la consideración social de que disfrutaban y de cómo, por ello, muchos hijos de familias acomodadas se dedicaron a "l'art del suro" sin que este trabajo manual significara mengua alguna en su personalidad.

También nos contaba el extraordinario jornal que un buen "taper" se hacía trabajando a destajo que le permitía permanecer inactivo los lunes, ir de parranda los jueves por la tarde y terminar la semana de trabajo el sábado al mediodía. Hay que tener presente, no obstante, que el jornal solía empezar a las seis o seis y media de la mañana. En todo caso, eran tiempos felices aquéllos. Y vivían, los taponeros, encantados de su trabajo, de su oficio y de la estimación de que gozaban.

Se reunían en las horas libres en las tabernas y entre "trago i trago" del porrón, que corría de uno a otro, entonaban alegres canciones con singular gracejo. Muy a menudo iban a "sa Conca" a "fer l'arròs" o a la playa de "Sant Pol" y allí era de ver cómo se divertían, en alegre y despreocupada camaradería, entonando, al final de las comidas, melodiosas habaneras. También se trasladaban, los jueves, sábados y domingos, a "Castell d'Aro" para comerse, en "Casa Manela", "un grata pal ler" o a la "Font Picant" a "fer la berenada".



Todavía es, de nuestro recuerdo, el último vestigio de esta vida campesana, alegre y simpática, que tuvo su auge durante los lustros anteriores a nuestra juventud, pero seguían las tradicionales excursiones y merendolas y los coros, de gran sentido armónico y voces no menos brillantes, nos deleitaron por su expresividad, su sentimiento y acusado sentido del ritmo. Lo curioso del caso es que, raras veces, por no decir nunca, oímos una canción en catalán. Predominaban, como hemos dicho, las habaneras, seguramente por la influencia marinera de “les drassanes” de Lloret de Mar, Blanes y del propio San Feliu de Guixols.

Con el maquinismo y la complejidad que la industria fue adquiriendo, a medida que se ampliaba la fabricación, se fue perdiendo ese pintoresquismo que tanta personalidad adquirió en las poblaciones del Bajo Ampurdán. La moderna industria se llevó consigo, todo un mundo rico en contrastes, atractivo y lleno de un empaque popular de la mejor ley. Difícil será, por no decir imposible, que las rientes poblaciones de nuestra costa vuelvan a adquirir una tan variada perspectiva humana como la que poseyeron en aquellos dorados días en que el “taper” reinaba, como dueño y señor, en un mundo fascinador, lleno de canto y poesía.

COMO SE DESENVOLVIAN “LES FABRIQUES DE TAPS”

En la parte trasera de la casa, en un cobertizo, se situaba el “perol”, donde se hervía el “suro”. “Els bullidors” eran gente experta en este menester, pues necesitaban, aparte la fuerza precisa para mover los pesados fardos, en especial cuando salían chorreando del “perol”, habilidad para escapar a un posible y desagradable accidente.

No hemos podido averiguar los motivos por los que el erizo gustaba de cobijarse bajo el corcho. Cuando "els bullidors" sacaban las últimas "panes" de "les estibes de suro" destinadas a la ebullición, se encontraba a alguno de esos animales. Y era de ver con qué rapidez, los mataban, quitaban la piel y los echaban a la sartén. Más de una vez comimos con los operarios que hacían "festa major" de este manjar, pues, en aquella época, se comía muy poca carne. Y el erizo nos resultaba sabrosísimo quizá más por comerlo en aquel ambiente que por la propia finura del manjar.

Enfriado el corcho, era almacenado en el interior, en espera de su elaboración, haciéndose ya una previa selección con destino a diferentes clases de tapones. Se rebanaba, después con cuchillas en forma de arco que tenían una guía sujeta a fin de dar igual tamaño a lo que denominábamos "llesques". Esta era la materia prima de los "carradors" que, en el "tinar", cuidadosamente cortaban y seleccionaban los cuadros según la calidad. Estos cuadrados eran los destinados a transformarse en tapones.

En las fábricas familiares, sólo se hacían tapones de inferior categoría y, a veces de clase media, pero lo corriente era vender los cuadrados, según tamaño y calidad, no sin un previo repaso, cuidada selección, lavado y exacto recuento. Este se hacía en el "catre" donde se ponían dos trabajadores en cada extremo cantando, en voz alta, de diez en diez, mientras los echaban en cestos apropiados. Después venía el envasado en grandes sacas de arpillera y el envío consiguiente.

En las máquinas de "Ribot", trabajaban las mujeres: madre, hermanas e hijas y, de vez en cuando, alguna operaria extraña a la familia. Las había extremadamente diestras en el manejo de la máquina llegando, algunas, a rebasar los cuatro mil tapones por jornal. Hay que tener en cuenta que, para realizar tal labor, era preciso ejecutar, con suma rapidez, los movimientos siguientes: coger el cuadrado: abrir los discos de metal, donde éste quedaba aprisionado; primer empuje de la cuchilla levantada, adelante y atrás; segundo empuje, también en dos tiempos, con la cuchilla normal, en que el tapón quedaba terminado y sacarlo de los discos. Un total de cinco tiempos, que podían considerarse siete, que, multiplicados por los cuatro mil, resultaban 20.000 movimientos al día. Desde luego era un trabajo fuerte y agotador. Una bagatela comparada con la rapidez que se impuso luego con otros procedimientos, en el perfeccionamiento de la industria, pero una auténtica hazaña en aquellos tiempos.

Los cuadrados de clase selecta se vendían, como hemos dicho, si el precio era rentable. Debido a los altibajos de la industria, que eran muchos y variados, a veces, se guardaban meses y meses en espera de ocasión propicia. Entonces era de ver cómo la casa toda se convertía en almacén. Había tapones y cuadrados por todas partes. Durante la guerra del 14, la sala del piso de nuestra casa llegó a albergar más de cuarenta grandes sacas de "trefins", cuadrados destinados a tapones para champán. Como puede verse, se conservaba, todavía, la denominación francesa catalanizada que dio nombre a tales cuadrados. Estuvieron allí mucho tiempo hasta que se pudieron expedir a su precio razonable.

Los varones, además del rebanado, del trabajo en el "tinar" y otros menesteres, se ocupaban del afilado de sus cuchillas en la "mola". Era ésta una labor sumamente delicada ya que la facilidad en el trabajo y la calidad de los cuadrados dependía de como la cuchilla estuviera. Cada trabajador se preocupaba de las suyas y las tenía siempre a punto dándoles un último toque con un trozo de muela en seco, en el mismo "tinar".

"LA COMPRA DEL SURO"

Una de las operaciones más atractivas era "anar a comprar suro". En varias ocasiones, fuimos con nuestro padre y abuelo por las masías de las Gabarras. Salíamos muy de mañana

para llegar temprano. El "masover" o el propietario, avisados de antemano, nos esperaban ya y juntos nos dirigíamos al "rusquer". Mirábamos el corcho de una y otra parte, sacando



varias piezas para dejar al descubierto la calidad media de la partida, pues el payés solía poner lo mejor en la parte alta y al alcance de la mano. Hecha la inspección necesaria, se cubicaba contando las canas, los palmos o metros de longitud, anchura y altura. Hecha la oportuna operación que, dada la poca regularidad de las "panes", era siempre aleatoria y sólo aproximada y servía únicamente como punto de referencia. Era menester inspeccionar bien si el rusquer estaba o no realizado a conciencia, pues, de ello, dependía el que el resultado se acercara con más exactitud al contenido real del corcho existente. Luego venía el crítico momento del regateo. El dueño, haciendo gala de la cantidad y calidad de su corcho, pedía el precio más alto y los compradores, de acuerdo con los datos obtenidos, hacían resaltar el "rebuix" y la escasa calidad del conjunto del "rusquer". Había ofertas y contra ofertas hasta que se llegaba a un punto medio cediendo, al final, una y otra parte, quedando, luego, cerrado el trato de palabra. Y ésta bastaba.

Nos contó un día, al respecto, el dueño del manso Pi, de Fanals de Mont, una anécdota muy significativa que viene a demostrar palpablemente cuanto hemos dicho. Era, éste, un payés astuto y campechano. Su corcho era del mejor que se cosechaba por las montañas de las Gabbarras y presumía de ello. Antes de ser nuestro habitual porveedor, pues lo fue durante años, vendía, como todos, al mejor postor. Y, como su mercancía era muy buena, los compradores de las fábricas se la disputaban. Un día se le presentó el comprador de una de las casas importantes de Palamós, la casa Montaner, si mal no recordamos. Miró, éste, el "rusquer"; comprobó, aquí y allá, la bondad del corcho; calculó, con calma, el posible contenido y pidió precio al Sr. Pi. El viejo se lo pensó unos momentos, como demostrando que meditaba y, súbitamente, dijo una exorbitante cantidad en relación con las existencias de aquel año. El comprador se quedó de una pieza y, quizá, pensando que había calculado mal o que no le daría el corcho por su oferta, le dijo: "Me'l quedo per la meitat". Pi, sin titubear, contestó: "Ja es seu". La respuesta del comprador de la Casa Montaner no pudo ser más expresiva: "Pi, ja m'heu enredat". Pero la palabra era como una rúbrica en escritura pública y el corcho del "rusquer" de "can Pi" se fue al almacén de la Casa Montaner, no sin que se hubiera pagado, por él, bastante más de lo que en aquel año se cotizaba. El viejo Pi, cuando nos contaba la escena, sonreía con sorna alardeando de su sagacidad y marrullería.

De ahí que los compradores procuraban estar ojo avizor para no dejarse engañar y adquirir la mercancía al precio más bajo posible.

Realizada la compra, era corriente sentarse a comer invitados por el vendedor. Y se obsequiaba al cliente con una suculenta comida al estilo de aquellas casas perdidas en medio

- 1** Preferencias de los extranjeros en cuanto a los platos de la cocina española.
- 2** Opinión que les merece la cocina española.
- 3** Basada en su experiencia personal, qué menú considera que es más del agrado de los extranjeros.

Salvador Palmada

Director del Hotel La Gavina - S'Agaró

1 El extranjero que visita por primera vez España viene con una serie de prejuicios, sobre todas aquellas peculiaridades de nuestro país que llegaron hasta él impulsándole a conocerlos personalmente.

Las corridas de toros, nuestro variado folklore aunque para él no cuenta más que el flamenco; el sol, la simpatía y cordialidad de nuestras gentes y la cocina española, representada en unos platos típicos, cuya forma atravesó las fronteras, son ideas fijas que trae en su "equipaje".

En cabeza la lista de sus preferencias la *Paella valenciana*, en sus variadas fórmulas. Continúan el *Gazpacho Andaluz* en sus diversas preparaciones, pero siempre exquisito y refrescante. Le siguen los platos de pescado característicos de nuestra Costa Brava, tales como el *Suquet de pescadores*, la *Langosta con pollo*, *rape a la catalana*, la riquísima *Sopa de pescado versión* de la "*Bouillabaisse francesa*" los *Pulпитos salteados al ajo*, la *Lubina flameada al hinojo*, etc. Sin dejar la suculenta y conocida *Zarzuela* con sus modalidades distintas según los pescados que en ella

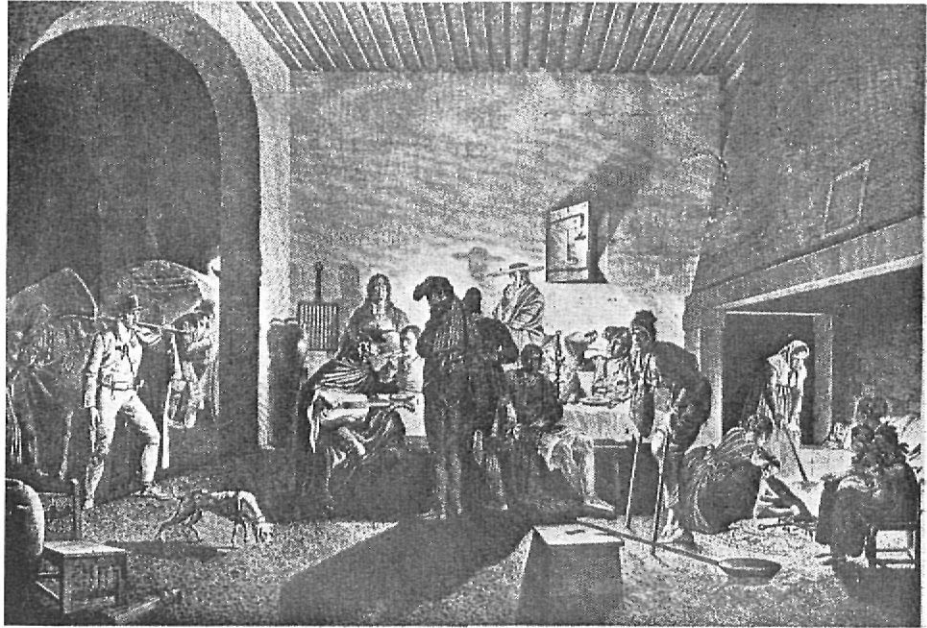
intervienen desde el humilde mejillón hasta la lujosa langosta. Si ésta forma parte de su composición, humorísticamente, se ha dado en llamarla "*Opera*".

La *Lubina a las hierbas aromáticas*, rellena de una juliana de zanahoria, puerro, echalottes, cebolla, apio, hinojos, tomillo y laurel, todo rociado con vino blanco, fumet de pescado y cocido al horno.

La *Merluza en su salsa verde* con espárragos y guisantes, plato éste de la cocina vasca de simple composición y de gran sabor y finura. Las *Sardinas al asador* con ajo y perejil. La *Lechona mallorquina*, La *butifarra de Quart* acompañada de la clásica guarnición de judías secas salteadas y también, en la época de las setas, de los deliciosos "roveillons" y "pinatells", el *Cocido madrileño* y otros tantos de nuestra cocina ípica que podríamos enumerar.

2 El extranjero más sobrio en sus comidas que nosotros, sorpréndese éste, al presentarle la paella, de la cantidad en ella contenida y como en principio se encuentra incapaz de dar fin a todo aquello, es aconsejable que el camarero después de hacerle la

La cocina y la capacidad hotelera de nuestra provincia tienen un ganado renombre dentro del ámbito nacional y sus cua-



lidades son conocidas internacionalmente. Gerona es la provincia española con mayor número de hoteles. Sobre este interesante tema publicamos la presente encuesta que nos concreta los gustos y especialidades del turismo internacional.

presentación, no recargue el plato demasiado. No debe asustar al cliente, que por otra parte no tiene inconveniente en repetir, cuando prueba que aquel abundante, decorativo y complicado manjar no le ha pesado en el estómago, como se temía.

Es un consejo de tipo psicológico que da excelentes resultados y ayuda a conservar el buen recuerdo del plato que le hará decir una y otra vez "tanto me gustó que mucho repetí" y aunque se trate de un cliente poco comunicativo, la repetición será el más elocuente de los comentarios que puede hacer a los demás comensales.

Conocida la frase de que "la comida entra por los ojos" no hay que dar otra razón ni explicar el por qué la *Paella* ocupa el primer puesto en esta lista de platos típicos, que entran en el programa que se formaron y que es preciso primero conocer, luego saborear, más tarde recomendar y de regreso a su tierra añorar.

La presentación en sencillo recipiente, la mezcla de carnes y pescado entre sus ingredientes; la variedad de colorido entre los que

destaca el vivo color del pimiento, y el suave de sus pescados y crustáceos, es indudable que predispone el ánimo y abre el apetito.

Y de este complicado plato que tiene tantos variantes, pasemos en orden de prioridad al *Gazpacho andaluz*, logradísimo plato que gusta a todos sin excepción que lo solicitan cada día y del que piden la receta para poderlo confeccionar en su tierra. Plato éste al que durante muchos años no se le dio ninguna importancia, quedando reducido en su degustación a un marco estrictamente regional, con carácter de suma modestia, siendo el alimento preferido por el pueblo en los días calurosos del verano.

Pero hace algún tiempo, el ilustre Dr. Marañón exaltó en unos escritos todo el valor nutritivo, vitamínico y refrescante del mismo por los elementos básicos que entran en su composición: tomates, pepinos, pimientos cebollas, pan y agua, vinagre, todo bien tamizado; añadiendo que el pueblo andaluz con su intuición se adelantó en muchos años al empleo de las vitaminas como base de la alimentación.