

Tú eres algo filósofo y sabes de sobras que a nuestro entender, el taponerismo es un conjunto de cosas, de ideas y maneras de ser. Este conjunto arranca del factor humano producido por el ambiente paisaje y ha creado una filosofía de la vida. No es extraño pues, que en el ramo gastronómico, haya matizado una escuela culinaria propia, perfeccionada por la inspiración y el seguro paladar de nuestros hombres, aquellos taponeros que dentro del trabajo de cada día, se sentían dueños de una personalidad y de una libertad que nos hacía profundamente humanos.

Esa libertad en el campo del trabajo, nos proporcionaba la ocasión de satisfacer esa tendencia sensual que el ambiente y el paisaje comunica a los hombres de esta tierra y que en nuestro equilibrio moral, derivábamos hacia el inocente sensualismo gastronómico, creando la costumbre del «anar a fer-la» y «fer el dilluns».

Del «anar a fer-la», salía el prurito de la competencia entre las *collas* que se organizaban entre los obreros de las diversas fábricas de cada población corchera. Esta competencia acarreaba siempre una jefatura otorgada a aquel de entre nosotros que tenía mejor disposición para el manejo de la cebolla, la pimienta, el ajo y el aceite.

Tal competencia ocasionaba discusiones interminables entre las diferentes *collas* para imponer la supremacía sobre el respectivo cocinero. Polémicas que naturalmente no traspasaban nunca el terreno de la convivencia, pues siempre eran reguladas por la válvula de escape de la ironía tan arraigada entre los taponeros y lubricada por la euforia de unos humores endulzados por la buena digestión.

El resto de los gremios giraba alrededor de las costumbres del gremio de la cuchilla y el «enseuador» y eran generales las salidas al campo para componer un buen guiso, sea entre un rumoroso grupo de pinos, fuera a las orillas del Ridaura o se hiciera en una barraca ubicada entre cepas clásicas o en una cala.

En estos lugares, se cimentó la fama local de unos amigos míos que hacían filigranas con la langosta o el conejo montaraz u otras viandas. Uno excelía en componer el arroz mejor que nadie, otro la langosta con caracoles, y el de más allá tenía su especialidad en un rehogo de habas. Los nombres de Xicu Tinent, Xané, Frigola, Cinto de Tossa o En Charán, por ejemplo, eran puestos en el platillo de la balanza comparativa, por los fanáticos agradecidos a las exquisiteces salidas del talento de aquellos hombres.

Cabe puntualizar, desde luego, que la naturaleza brindaba sus dones a la destreza de aquellos hombres con generosidad. A lo largo del año, las diversas estaciones suministran en esta tierra un ramillete de viandas exquisitas. El mar no es menos parco en sus dones y contribuye con sus productos a la gama de tentaciones para los buenos «gourmets».

Entre las ofrendas más sabrosas que nos ofrece el mar, precisa destacar el erizo, que se recoge en invierno, tan infinitamente superior al tan cacareado

caviar de vuestras mesas de lujo. No digamos nada sobre la exquisita calidad de las langostas, centollos, etc., que bien nutridos por las substancias de nuestras rocas, proporcionan una carne riquísima, muy superior a sus similares de otras costas.

No es extraño que nuestros cocineros, aprovecharan tales cualidades para componer esa creación única que es la langosta o el centollo con caracoles de seto.

En otoño, el bosque proporciona las sabrosas setas, el rey o reig» principalmente, que es esperado con fruición para liarlo en la sartén con unas butifarras, que en mi tiempo se iban a comprar al *Mas d'en Toy* para pasarlas de matute.

Los lunes al anochecer, para *fer el dilluns*, se comía en las tabernas la sabrosa «olla de niu», compuesta de pez palo y pollo o un conejo de monte con judías.

Los domingos, o cualquier otro día de la semana, bajo los pinos o sobre la arena de alguna cala, comíamos con gran apetito esas creaciones de nuestra cocina local, los pulpos a la parrilla, el arroz a la marinera, el conejo de monte estofado, etc., todo regado con abundante vino de nuestras montañas, de Bujonis principalmente, que era buenísimo y que vosotros no conocéis porque con la filoxera desaparecieron las viñas.

Al final, las fuentes de crema, de huevos de gallina auténticos, azúcar y leche, o un buen requesón de Vall-benera, endulzaban nuestros paladares, algo cauterizados por un *all i oli* demasiado cargado. Estos postres preparaban la boca para el café de las colonias, deliciosamente aromático, el tabaco tropical, sin avellano, y aquel exquisito ron que los indios retirados en el pueblo, recibían en auténticos barrilitos de roble americano directamente de Cuba y que las indianas, siempre interesadas, vendían bajo mano entre los vecinos.

Si se descorchaba una botella de champaña, ésta traía todo el prestigio de Reims o d'Épernay y era recibido aquí, en el pueblo, en intercambio con algunos miles de trefinos por algún fabricante. En aquel tiempo, este champaña lo exportaban en unas coquetas canastas de junco. Por poco caldeada que estuviera la fantasía de los bebedores, en el momento del descorché, oíamos en el aire las notas de un vals de Lehar y el frú-frú de unas faldas de encaje.

El humo azulado de los cigarros ponía un poco de sentimiento en nuestro corazón y el cerebro, agilizado por los vapores, intuía vagamente las fórmulas helénicas. Los pinos y las rocas o las cepas eran patrón de medida y el poso mediterráneo que llevamos dentro, derivaba inevitablemente hacia la charla y la polémica.

Se hablaba de todo lo humano y lo divino y, naturalmente, sobre todo de política. Los nombres de Pi y Margall, Castelar, Romero Robledo, Bakunin, Kropotkin y otros políticos y anarquistas eran glosados con profusión. Sentíamos una ilógica fruición en hablar de la revolución social, quizá por aquella tendencia a la temeridad que sienten los estómagos llenos y que tú, recientemente, has podido comprobar.