

Tapers

Olga Morote 04.07.2017 | 10:03

Els dies 16, 17 i 18 del passat mes de juny va tenir lloc, a Cassà de la Selva, la Fira del Tap amb la qual «l'Ajuntament té el ferm propòsit de difondre, anualment, el seu ric patrimoni vinculat a la indústria del suro i del tap. Les suredes de les Gavarres no només han estat un espai natural de gran valor, sinó que han produït i encara produeixen, en part, la matèria primera per a l'elaboració de taps de vi, cava o xampany a les fàbriques dels pobles del voltant». És un dels fragments del fulletó informatiu que ressaltava les Gavarres com a territori surer i Cassà com a poble taper. A més, s'hi podien llegir totes les activitats portades a terme des del divendres fins al diumenge. Un munt d'activitats lligades al món del suro i, per tant, al món dels tapers: la seva història, la seva manera de treballar i de viure que incloïa passar-s'ho bé al voltant d'una taula assaborint un bon dinar, acompanyat de vi, gresca i cançons. Tertúlia de taverna i música no hi podien faltar mai, amants com eren de la xefla i el divertiment. La setmana de la Festa Major de Cassà culminava amb aquest llarg cap de setmana farcit d'actes molt interessants que relligaven, una vegada més, tradició i modernitat. Visites a fàbriques de suro de la vila, presentació i tast de vins de la DO Empordà, demostració de l'ofici: com es feien els taps a l'antiga i com es feia un rusquer, cançons de taverna, taller de pela del suro, estands del sector del suro i del tap, venda i exposició de productes fabricats amb suro, presentacions de llibres sobre aquesta temàtica, visita guiada de la ruta del suro de Cassà, ruta literària, debats, tast d'esmorzar de peladors, sopar o dinar popular, «xic-xec», dels vells tapers on vam poder tastar cinc plats típics d'aquella època: bacallà amb cigrons i ou dur, pollastre amb tripes de bacallà, pota i tripa de vedella, conill amb tomata i pebrot, i peus de porc amb cargols. Grans cassoles per compartir entre molta gent que participàvem en aquesta trobada entre la història, el present i el futur. Una trobada, la del dissabte al vespre o la del dinar del diumenge, molt més que gastronòmica. Una trobada de record i reivindicació d'un món que no és tan llunyà i que ens ha deixat testimonis encara vius –la preuada memòria històrica que cal preservar– i indrets arquitectònics pels quals paga la pena de passejar-s'hi. Unes empremtes que recorden de manera palpable i evident el passat surer del poble de Cassà. Un passat surer que al nostre país se situa, encara que de forma rudimentària, a finals del segle XVIII però la indústria suro-tapera va anar progressant pel fet de ser Catalunya un país productor de la primera matèria i per trobar-se a prop del país que va necessitar primer els taps de suro: els francesos, que van ser els primers en utilitzar a gran escala les ampolles de vidre per contenir els vins i altres líquids, van buscar la matèria més adequada per tapar-les, i cap com el suro va donar tan bons resultats. És així com a les comarques gironines començava una font de riquesa que seria de llarga durada i prenien el seu lloc corresponent els tres agents

principals: els propietaris de les sureres, els fabricants de taps i els obrers de la indústria surotapera que compartien, aquests darrers, treball i bonhomia de la millor manera que sabien i podien. Dinars, sopars, cacera, conversa, música i cançons per contrarestar, potser, el pes d'aquell nou món que naixia per eixamplar el vell, per canviar-lo amb el pas del temps. Per escriure una nova pàgina de la història. Com ha estat sempre.

Font del document: Diari de Girona 04-07-2017
<http://www.diaridegirona.cat/opinio/2017/07/04/tapers/854867.html>