

PATRIMONI SURO // Pitu Basart > TEXT

El suro del sud

El suro que es treballa a la majoria d'indústries de casa nostra no és del país: se'l fan portar d'Andalusia, d'Extremadura, de Portugal... El suro, sobretot, ve del sud.

Joan Massoni i Lloveras –nascut a Palafrugell el 1924– coneix com poques persones el camí que fa el suro des de les suredes del sud fins a casa nostra. «Vaig estar 15 anys treballant com a tècnic en primera matèria per al grup empresarial suer Querqus. Jo m'estava llargues temporades a Santa Elena, Jaén, a prop de Despeñaperros i la Carolina. Allà hi havia el camp a on emmagatzemàvem el suro que jo comprava i el preparàvem perquè arribés aquí triat i *enfardat*». En total, a Santa Elena, hi treballaven una dotzena de persones. L'esposa d'en Joan –la Maria Boix Tort– i el seu fill es passaven mesos sense veure'l. «Em penso que sóc la persona del món que sap més de fer maletes –diu la Maria–, feia les maletes d'en Joan moltes vegades a l'any».

Una de les feines importants d'en Joan a Santa Elena era comprar el suro. «Anava a Jaén mateix, a Còrdova, a Toledo, a Cadis o a Extremadura». Quan el suro ja era comprat, el transportaven a Santa Elena. En Joan obre un sobre i m'ensenya fotografies del complex del qual era encarregat. Al pati, s'hi veu un immens rusquer de suro. «Aquí hi havia vint mil quintars castellans: unes 1.000 to-

nes de suro, perquè el quintar castellà és de 46 quilos». Com que els tractes els feien per quintars i el quintar català equival a 40 quilos, en cada tran-



sacció hi guanyaven sis quilos per quintar.

La preparació del suro. Un cop el suro havia reposat un any en el rusquer, venien les feines de preparació. «Primer de tot el bullíem en un perol on cabien 600 quilos de suro. A vegades, la feina de bullir durava tres mesos». Escalfaven el perol amb llenya i amb injectors de pols de suro perquè, a aquella quantitat d'aigua, costava molt de fer-li agafar el bull. Després de bullir una hora, treien el feix i el deixaven a terra. Era l'hora de tosca: «Dos obrers, un a cada costat de feix, amb una aixada amb la fulla corbada cap al mànec que en dèiem 'rasqueta', grataven l'esquena de les pannes de suro per treure'n la tosca». Tot seguit, i també a peu de perol, dos operaris a càrrec de dues màquines de llescar el carejaven o despuntaven: «*Trevien* la culassa, i feien una petita llepia a tot voltant per deixar-la polida». La feina següent era apilar les pannes, perquè en calent les peces quedaven planes amb el pes del suro que tenien al damunt.

La tria i el fardo. Quan tot el suro era bullit, toscat i carejat venia la darrera part de



Triant suro al pati de Trefinos, cap als anys 50 // FOTO: Arxiu d'imatges del Museu del Suro de Palafrugell. Col·lecció Carmen Sánchez.

→ Hi ha suro i suro



En Joan Massoni, a partir de la seva experiència de tants anys com a comprador i triador, de suro sap la qualitat de diverses procedències del suro que ell havia treballat: «El suro de Velada –prop de Talavera de la Reina, a Toledo–, si el deixaves reposar un parell d'anys, es tornava rosat, alegre, viu... era molt bo, però n'hi havia poca producció; també era bo el de la serra de Huelva, un suro net, curiós, pastós, o sigui, de bon tallar; en canvi, el suro de Salamanca era tacat de negre, poc valorat; igualment com el de l'Almoraima, una finca

propietat del comte de Romanones que ocupava mitja província de Cadis i que era la finca surera més grossa de l'estat; nosaltres, d'aquest suro, no en vam comprar mai, perquè era un suro ronyós, toscós, de mal treballar; el suro valencià, que solia venir d'Eslida, a la Plana Baixa, normalment era prim però molt apreciat per fer *arandales*, era vistós, de venes marcades». Del suro del país, en Joan pensa que «el que era bo era molt bo, però n'havies de llençar molt; i quan era dolent, tenies treballs per aprofitar-ne una mica.» 🍷

la preparació del suro: triar-lo i *enfardar-lo*. «Primer l'apilàvem per calibres: el prim fa de 10 a 12 mm; l'imperial, de 12 a 14; el mitja marca, de 14 a 18; i el gruixut, més de 18». Un bon triador, segons ens diu en Joan, a cop d'ull ja sap de quin calibre és una peça, no ha pas de fer servir mai el peu de rei. «Un cop calibrat, fèiem les classes que havíem

de menester. Nosaltres solíem fer una tria barrejada d'extra, primera i segona i una altra de tercera per avall». La tria del suro era l'especialitat d'en Joan: «Un bon triador ha de mirar el gra, els porus, que a dins tenen pols. Com menys n'hi hagi més bo és el suro». Només quedava la feina d'*enfardar* i enviar els *fardos* cap a Catalunya.

Després de quinze anys de feina

–de 1957 a 1972– en Joan va tornar a Catalunya per responsabilitzar-se d'una fàbrica que el grup Quercus tenia a Llagostera. La seva esposa, que va acompanyar-lo en l'últim viatge a Santa Elena, postil·la: «Jo, allà, m'hi hauria mort: per la calor, pel menjar... En aquest viatge, per obsequiar-me, em van fer córrer totes les tavernes del poble; a mi, que no m'agrada el vi!» 🍷

Pati de la fàbrica Quercus, a Santa Elena (Jaén) // FOTO: Arxiu d'imatges del Museu del Suro de Palafrugell. Col·lecció Massoni.