SURO®

El festival SURO

Per iniciativa de la infatigable activista cultural Maria Rosa do Carmo, rebesneta de la Maria "lleona", dona de gran empenta d'origen cassanenc, es va tirar endavant un innovador centre cultural al recinte d'una antiga fàbrica de taps: "Fãbrica catalã". I no només això, en record de les arrels catalanes del poble ha decidit anomenar al festival artístic que s'hi vol dur a terme anualment "Suro" (en português, cortiça). A la primera edició d'aquest interessant encontre hi confluïren artistes contemporanis de diferents àmbits, com el popular cantant Salvador Sobral, i es debateren temes relacionats amb la preservació del patrimoni i el llegat històric, on hi poguérem participar alguns cassanencs.

Terra da ciència

Hi ha una curiositat referida a Azaruja, que l'amic Joao Paulo Girbal especulava que potser també podria tenir relació amb les arrels catalanes del municipi. Es tracta de la llegenda de l'enterrament de la sardina, que lligaria amb la nostra tradició del dimecres de cendra. En aquest cas s'ha especulat, però, que es tractava d'algú molt trempat que un dia va plantar sardines de cap per avall, per veure si així podria veure créixer el mar. I d'aquí l'apel·latiu irònic de "terra da ciència".

Una plaça de toros convertida en fàbrica de suro

A Azaruja es dona un cas ben singular, per mèrit d'un descendent de cassanencs, Vicente Ferreira Sureda, net de Vicenç Sureda i Victòria Gruart. La seva plaça de braus, la més antiga de Portugal, construïda el 1873, a l'entrar en desús el 1910, és comprada per Silvestre Antonio da Silva i Vicente Ferreira Sureda, que el 1920 n'adquireix la totalitat i passa a utilitzar-la com a fàbrica de taps! Imagineu-vos quina estiba de suro hi devia haver a l'arena de la plaça, en comptes de toreros lidiant! Una gesta que avui podem veure com a molt disruptiva i precursora de l'anti-tauromàquia contemporània, però que aleshores era només un aprofitament pràctic d'un espai, que ens ha deixat l'indubtable vestigi d'una immensa xemeneia.
I és justament en aquest mateix recinte, avui totalment abandonat, on la sala d'art lisboeta Zaratan té el projecte de crear-hi un gran centre d'art contemporani

LA XIFRA

1845

És l'any a partir del qual es té notícia de la migració de tapers cassanencs i d'altres poblacions taperes cap a la regió de l'Alentejo, cridats pel bisbalenc Andreu Camps, capatàs de la fàbrica Reynolds d'Azaruja.

Per saber-ne més:
La contribució catalana al desenvolupament de la indústria surera portuguesa / *Pere Sala i Jordi Nadal*/ Departament de Territori, 2010
Subsidios para o estudo genealogicodas migraçoes espanholas no sector corticeiro alenjetano. O caso d'Azaruja.
La indústria surera a la península ibèrica. Una aproximació històrica. *Judit Duran*. Tesi UDG 2021, accessible en PDF.

Més informació a: www.greccassa.cat

DESCOBRIM CASSÀ
GREC > GRUP DE RECERCA I ESTUDIS CASSANENCS

NÚMERO 21
Equip de redacció: Grup de Recerca i Estudis Cassanencs i signants dels articles d'aquest número.
D'aquest número: Coordinació: Xavier Albertí
Maquetació: J. C. Codolà / **Revisió lingüística:** Carme Xifre
Col·laboració: Arxiu Municipal de Cassà de la Selva, Editora Cassanenca i Editorial Gavarres / **Impressió:** Ducform.

DESCOBRIM CASSÀ
GREC > GRUP DE RECERCA I ESTUDIS CASSANENCS

Juny 2023 **22** *COORDINACIÓ: Xavier Albertí*

Azaruja actual conserva tota l'empremta de la indústria surera

Cassanencs a Portugal

149 paraules

mb nombrosos animals; alguns els veiem, altres els sentim i d'altres només en trobem els rastres: petjades, excrements, caus, etc. La riquesa d'ecosistemes del nostre municipi, que concentren una notable biodiversitat de plantes i animals amb representants de nombrosos grups de fauna mediterrània, es deu a un paisatge amb gran varietat d'ambients: boscos d'alzines, suros, roures, pins, boscos de ribera, camps de conreu i espais oberts.

Aquest mosaic tan divers de paisatges es dona per la confluència de dos factors principals: la situació del poble a peu del massís de les Gavarres, en transició cap a la plana selvatana, i el clima mediterrani, amb temperatures suaus, estius bastant càlids, hiverns poc freds i precipitació moderada amb màxims a la tardor i a la primavera.
Anem a conèixer la nostra fauna, des dels invertebrats més petits fins als mamífers més grans.

L'aventura d'uns cassanencs, embrió de la indústria tapera portuguesa

Nissagues cassanenques, un record que perdura

Caldria encara aprofundir molt més en com es va produir aquest transvasament de professionals del suro de la nostra zona cap a l'Alentejo. En tot cas, però, tenim un estudi genealògic molt detallat fet per Pedro Amaral do Carvalho que ens dona moltes pistes al respecte. Així doncs, per aquest treball tenim notícia d'un total de 37 noms catalans, dels quals prop de la meitat eren cassanencs seguits de Sant Feliu de Guixols. Alguns d'ells eren nois joves, però d'altres ja vingueren en parella o amb família. Els noms referits al nostre poble que hi apareixen són: Bosch, Prats, Gruart, Malavila, Vilallonga, Marull, Salla Vall·llovera, Mestres, Pascual, Sureda, Trias o Vilaret. Alguns d'aquests cognoms els trobem encara entre nosaltres, mentre que d'altres, com Malavila o Vilaret, ens evoquen personatges importants de la nostra vila amb els que guarden probablement relació: el primer taper esmentat, Francesc Malavila, o l'insigne pedagog Josep Vilaret.

Podem dir que hi va haver un transvasament de l'àrea gavarrenca cap a la zona de l'Alentejo que van tenir com a nuclis principals a una banda Cassà i a l'altra Azaruja.

I a Azaruja, els seus descendents, malgrat haver perdut en moltes ocasions el cognom, mantenen la memòria del seu origen català, com es va constatar en el magnífic reportatge de M.R.do Carmo "Ascendência catalã. Contributo positivo de uma immigração"

Mentre que a Catalunya ja s'elaboraven taps des de la segona meitat del XIII, principalment per cobrir la demanda dels primers vins embotellats i escumosos francesos, a Portugal, tot i comptar amb una presència encara més important de suredes, no eren explotades en aquest sentit i únicament s'utilitzava per atuells domèstics.

Va ser un anglès, Thomas Reynolds, qui hi va veure l'oportunitat, de manera que el 1844 va fundar una fàbrica de taps a Estremoz i l'any següent a la veïna localitat d'Azaruja. Per tal de formar els operaris va contractar un taper bisbalenc, Andreu Camps, que al seu torn va atraure una munió de tapers de la seva zona d'origen per tal de fer un bon planter que servís per ensenyar els obrers locals. Gent que dominaven l'art tradicional del carrac i de fer el tap a ganivet fix, en un moment en que ja començaven a aparèixer les garlopes, però que aquella tècnica primigènia, amb una mà d'obra barata, permetia un millor aprofitament del suro.

Andreu Camps, precursor de la indústria surera portuguesa

Així doncs, a partir d'aquell moment hi va haver almenys cap a una quarantena de tapers catalans que van arribar a l'Alentejo: Èvora, Estremoz o Azaruja , sols o amb les seves famílies. I resulta que del lloc on més en procedien era de Cassà, que era aleshores una de les tres principals localitats productores, juntament amb Palafrugell i Sant Feliu. Pensem que en aquella època pràcticament tot el tap de suro mundial era produït a Girona i, en els municipis citats, era el sector hegemònic.

Aquests cassanencs, doncs, amb d'altres de viles taperes com Sant Feliu de Guixols, Palafrugell, Calonge o Agullana, així com amb gent procedent d'Extremadura que havien començat recentment la industrialització, van ser el pòsit de l'avui destacada indústria surera portuguesa.

Diu el mateix Andreu Camps en les seves memòries: "pregunteu a la majoria dels fabricants de Portugal, encarregats, caps de taller i operaris, on van aprendre a fabricar suro i us contestaran: a Azaruja".

Així ho confirmen les tesis de diversos estudiosos com els catalans Jordi Nadal i Pere Sala en el seu treball "la contribució catalana al desenvolupament de la indústria surera portuguesa" o, en dates més recents, dels catedràtics extremenys Santiago Zapata o Manuel Parejo. El treball del suro s'expandeix a partir de la segona meitat del XIX i, especialment a partir del XX per tot Portugal, fins a esdevenir un sector prioritari del país. I, podríem dir amb un punt gens dissimulat de chauvinisme, tot gràcies al bon saber fer d'uns quants cassanencs.

I aquells joves i famílies que es van quedar allà van acabar creant una comunitat important, especialment a Azaruja (on van anar a parar la major part de cassanencs), creuant els vincles familiars i mantenint l'arrel de catalanitat fins el punt de ser anomenada la pedania de 2000 habitants "aldeia dos catalães". I és que hi van fer molt forat ja que, amb el seu caràcter emprenedor, ells mateixos o els descendents d'aquells que havien estat empleats de Reynolds van acabar creant importants fàbriques de suro a la comarca, com és el cas dels Llach o Albertí.

Peces com aquest gavet per menjar o beure aigua són ben habituals de l'artesania del suro que s'exposa als carrers d'Èvora.

Va ser una sort de conèixer de primera mà aquest episodi tan poc conegut per nosaltres, a través de la Maria do Carmo Duque i Joao Paulo Girbal, que fa un temps van visitar el nostre municipi.

És aquesta una part ben pintoresca de la rica història del suro, que entronca el nostre poble amb una localitat portuguesa i qui sap si més enllà, ja que és sabut que Thomas Reynolds jr. va contractar també catalans per fer taps directament a destí, a la fàbrica que va fundar a Londres.

La indústria surera d'Azaruja actual

Han passat uns 170 anys des de l'arribada dels catalans a Azaruja i la situació ha canviat radicalment. Els catalans de 1854 aportaren al nostre surer portuguès la nostra tècnica manual de fabricar taps, amb l'aprofitament màxim, que incidia en la rendibilitat global de les partides de suro. Aquesta manera de fabricar taps es va mantenir fins a finals del segle XX, quan a la resta de la península la industrialització i la mecanització ja s'imposava.

Aquells primers emigrants arribats a Azaruaja tenien per tot equipament les ganivetes, la seu embolicada en un paper vell de diari, la cadira i el tinard i la clàvia. El seu patrimoni veritable era la tècnica de fabricació. Avui res queda d'aquell món. Primer la mecanització i després l'automatització i la computarització del treball han canviat els sistemes pro-ductius. El nucli empresarial s'ha desplaçat al nord de Portugal, a la zona de Porto i en menys mesura als voltants de Montijo, i han deixat regions com l'Alentejo, com a zones de producció de matèria primera i intermèdia.

El 2023 Azaruja compta amb una empresa de referència, Granaz "Granuladora de Cortiça de Azaruja" que es la única empresa surera important de la població, que transforma el suro rebuig en granulat per la posterior fabricació d'aglomerats destinats a taps de vi o escumós i decoració. La resta d'empreses són preparadores de suro en planxa, per sub-ministrar el grans fabricants de taps del nord.

Xavier Albertí

gastronomia catalano-alentejana

Quan es treballava a mà i la mecanització a la indústria surera encara estava per arribar, l'art de la gavineta i el llescar era un savi ofici ben valorat. Aquests obrers artesanals, treballaven el temps just per guanyar-se el sou i poder disfrutar d'altres plaers, sobretot a taula. Molts d'ells eren bon cuiners que preparaven plats excel·lents tot aprofitant els productes de proximitat: cargols, estofats de llebre, granotes, bolets, civet de senglar, reientincs de ballesta. Pel dia a dia, escudella i carn d'olla, matança del porc a l'hivern, bunyols de quaresma i rostit per la festa major.

Quan una quarantena de tapers catalans, molts d'ells de Cassà de la Selva van arribar a Azaruja, la tradició culinària apresa des de casa va seguir el seu camí i molts d'aquests plats que es cuinaven a les llars s'han conservat fins a dia d'avui.

Fins i tot alguns d'ells ja formen part d'aquesta cuina Catalana Alentejana.

La cuina del bacallà és molt típica a Portugal, destacar-ne el bacalhau de alho-e-óleo (bacallà a l'all i oli), incorporant un ingredient molt nostra a un producte bàsic en la cuina del país. En cercles més íntims i amb parentiu d'aquella immigració es continua amb la tradició de la gastronomia catalana.

Productes derivats del porc, com la linguniça, botifarres de carn crua, de perol i la botifarra de sangue. L'escudelha també forma part d'aquesta cuina conservada, així com les truites de faves tendres. Els bolets són acompanyants en alguns guisats i en la part més dolça hi trobem els roscos de quaresma i fins i tot la recepta dels panellets.

Joaquim Cadanet Artigas