

Nosaltres menjàvem el que ens emportàvem el dilluns, que normalment eren fesols, cigrons, llenties... i ho cuinàvem al bosc mateix. Alguna vegada també cuinàvem escudella. El menjar el feia un home que era l'encarregat del menjar, el cuiner.

Com transportàveu el suro? Quin era el seu destí?

Primerament, l'aprenent de tots, era l'anomenat burro o burricaire, que era l'encarregat de portar el suro des de l'arbre fins a la carretera; allà el carregaven al carro, que tot seguit era transportat a un magatzem o fàbrica. Normalment, el portaven als tapers del poble, perquè n'hi h molts; a vegades també el portaven amb camions als pobles veïns, com per exemple Cassà de la Selva o Sant Feliu de Guíxols.

Sempre treballàveu als mateixos boscos?

Normalment cada any es treballava a una finca diferent, tardàvem uns 12 anys a treballar a la mateixa surera, perquè és el temps que tarda a créixer el suro per estar al punt de pelar-lo.

Actualment, s'utilitza el mateix mètode per dur a terme la lleva del suro?

Sí, és el mateix sistema, encara es continua pelant amb destrat com sempre s'ha pelat. L'única diferència que hi trobem és que actualment hi ha molt poca gent que treballi en aquesta feina, perquè abans eren la gran majoria que treballaven a bosc. I el mètode per transportar el suro actualment és mitjançant camions, en canvi abans era amb carro i l'havies de carregar a mà.



Miquel Rissech en la lleva del suro



Miquel Rissech, juntament amb el seu pare i altres peladors