

PATRIMONI SURO // Pitu Basart i Eloi Madrià > TEXT // Eduard Punset > FOTOGRAFIA

Els Follia, arrapats al suro

En Josep Maria Follia Camps ens parla dels preceptes que seguien el seu avi Francisco i el seu pare, l'Arcadi, propietaris de boscos a Sant Sadurní, i que vivien sobretot del suro.

Els qui signem aquestes planes vam anar a can Ribes – que la família escriu amb A– de Sant Sadurní al setembre i, a banda de descobrir una casa immensa i esplèndida, hi vam escoltar en Josep Maria, la Pilar –la seva esposa– i el seu cunyat Joan Alsina, que tenien tantes històries per explicar que ens caldrien diversos articles per parlar-ne. Avui ens limitarem a aproximar-nos a la relació dels Follia amb el suro parlant amb en Josep Maria Follia (Sant Sadurní de l'Heura, 1928).

Diem que vam visitar can Ribes, però en Josep Maria fa un aclariment: «La gent gran encara sap on és can Ribes, la jove no tant perquè en diu can Follia. Això ve perquè el meu avi *Francisco*, que va néixer a can Follia de Muntanya, un mas de Sant Sadurní, es va casar amb una noia de vint anys i vint anys més jove que ell que era de can Ribes del poble de Sant Sadurní. El matrimoni va anar a viure a can Follia. Allà, a l'any 1900, va néixer el meu pare i, quan tenia un any, la família va traslladar-se aquí, a can Ribes. I la gent va començar a anomenar també la casa com a can Follia.»

La família Follia-Ribes, doncs, començà el segle establert a can Ribes de Sant

Sadurní. Si comptem els mossos i les criades, eren 15 persones de colla, amb l'avi *Francisco* al capdavant. L'avi tenia masovers a can Follia de Muntanya i hi conservava 60 hectàrees de sureda, a més de 60 hectàrees més, també de sureda, a prop del Molí d'en Ribes, a Sant Sadurní. «Les suredes de can Follia eren molt bones, donaven molt

bon suro; l'altra propietat, la de can Ribes, eren feta de peces que s'havien anat comprant i que no donaven tant de suro ni de tanta qualitat».

Les idees de l'avi i el pare sobre les suredes –que va heretar ell mateix– eren clares i sempre les van intentar aplicar. En Josep Maria encara les té presents: «Tant l'avi com el pare estaven arrapats

al suro i tenien uns preceptes particulars. Un: l'alzina surera és per produir suro i quan acaba la vida productiva és per fer carbó i llenya, però no abans. Un altre: a dins de la sureda, no hi ha d'haver cap pi perquè colonitza el terreny fàcilment i ocupa l'espai que necessiten els suros per viure. Els pins, a les pinedes». Els Follia també tenien les seves creences sobre el pelar i els peladors: «Els peladors bons són aquells que en vénen de raça, o sigui que han començat fent de burro i de mica en mica n'han anat aprenent. Ja saben que el suro no s'ha de picar massa i que no es poden pelar els suros tendres. Els que treballaven a les suredes de casa eren bosquetans o bé pagesos de Sant Sadurní mateix que aprofitaven el període entre el segar i el batre per pelar; sempre eren una colla de nou, repartida en tres parelles de peladors i un burro per cada parella. Jo

El suro Gros d'en Follia

El costum de fer les coses bé, que s'ha mantingut des de fa generacions a can Follia, va fer créixer un suro excepcional: el suro Gros d'en Follia. En Josep Maria recorda que «el pelaven sis homes i que hi estaven una hora i mitja; si començaven de bon dematí acabaven a l'hora d'esmorzar. La soca feia un volt de 5 a 6 metres: tres homes no l'abraçaven. I els peladors deien que era el suro més gros de les Gavarres, juntament amb el d'en Cama de Romanyà». Es veu que els burros, quan el pelaven, s'ho passaven bé perquè tenien poca feina: agafaven les peces i les tiraven directament sobre el carro perquè la planta era sobre mateix del camí. Perquè ens fem el càrrec de la magnitud de l'arbre, en Josep Maria fa la següent reflexió; «Quan van fer passar la línia de 110 Kw que va de Fornells a Palafrugell, es va haver de tallar una branca del suro Gros que feia nosa i en van sortir 3 tones de llenya». Aquest fet i segurament la vellúria van acabar matant aquest suro excepcional. Si voleu, encara se'n pot veure la soca, a terra, al costat mateix d'on s'havia dreçat, al prat de la Sureda, en una petita propietat que els Follia tenien a Montnegre

no he vist mai fer unes corones de dalt tan perfectes com les feien en Quel Queló o en Met del Molí: no hi havia ni un cop de destrat mal donat ni un queixal, tot era polit i perfecte, feia goig de veure».

A la colla no hi havia mai un cap però el que feia més anys que hi treballava era el que portava una mica el timó: «Sobretot perquè l'avi, a l'hora de pelar dividia la propietat en dues parts; i cada any es pelaven els suros que tocaven d'una de les dues parts: els de 14 anys. L'any següent, pelaven els que tocava de l'altra meitat. De tal manera que, amb un cicle de catorze anys, es pelaven tots els suros de les dues parts. Això, ho feien per evitar que les males anyades afectessin tots els arbres; per exemple, si un any els suros s'escaldaven o es cremaven, no rebien totes les plantes d'aquella peça, i s'assegurava el pelar dels anys següents». Fer-ho d'aquesta manera alentia el procés de pela perquè els peladors no pelaven arran i arreu. Tot i això la producció de can Follia de Muntanya era de més de 21 tones per temporada: «Cada parella de peladors solia treballar-hi 9 dies i cada dia feia uns 800 quilos de suro». A partir de l'any 55, el pare d'en Josep Maria va decidir trencar els costums ancestrals i va començar a llevar la pela dels suros cada 12 anys, però va continuar fent una pela gradual, mai arran i arreu. «Aquell 1955, va ser l'any del meu casament. I un pelador del poble va dir: 'Es coneix que en Follia vol casar el noi perquè hi fot molta llenya'; resulta que va ser l'any en què va coincidir la pela dels arbres de 14 i de 12 anys».

La relació del propietari amb els



peladors era senzillament d'amistat. Abans de començar a pelar, per exemple, a can Follia hi havia el costum de netejar les fonts de prop d'on es pelaria: «El pare sempre ho feia per assegurar que els peladors tinguessin aigua». Aquesta relació comportava que les coses es fessin molt bé. I en l'apartat de les coses ben fetes caldria, segons en Josep Maria, fer esment especial dels rusquers. «Quan pelàvem la propietat de can Ribes fèiem el rusquer aquí, al camp que hi ha entre l'era i la carretera». En Josep Maria no sap amb seguretat si va ser el 39 o el 40 l'últim any en què a casa seva van fer rusquer a la manera tradicional. Li diem que no sabem què vol dir amb això. Ens ho explica: «Després de pelar, feien el rusquer: hi estaven un dia i mig. Primer de tot treien el pelagrí, el rebuig i el suro matxot. Només deixaven el suro bo. Quan havien fet això, marcaven a terra una superfície amb una amplada que fos la meitat que la llargada. I en aquest espai col·locaven les peces de suro tan juntes com fos possible en dotze capes. Si el suro deixava buits entre les peces, en lloc de fer dotze pisos, en feien tretze o bé en descomptaven

un 10%. La mesura amb què calculaven la quantitat de suro era la dotzena, que corresponia a 12 peces de 2 pams d'amplada i 4 de llargada. Grosso modo, una dotzena són 40 quilos, o sigui, un quintar. I no s'equivocaven». Per no haver de pesar, traslladaven la unitat de pes –el quintar– a una superfície i així calculaven amb facilitat la quantitat de suro d'un rusquer. Després, el suro es pagava més o menys segons la qualitat i el gruix. Després de la guerra, les bàscules van arraconar aquest enginyós sistema de mesura. I quan s'havia acabat el rusquer es feia una festa: propietaris, peladors i burros es trobaven a l'era d'en Ribes i feien un àpat per celebrar que la feina ja era feta.

Una ceguesa il·luminada. En Josep Maria no pot acabar la conversa sense tenir un record entranyable per al seu pare, L'Arcadi, que va quedar cec quan tenia 78 anys i va morir quan en tenia 96. Divuit anys en l'obscuritat, però una obscuritat il·luminada per tants records de tota una vida a bosc, que molt sovint en Josep Maria havia hagut de recórrer a la seva memòria per trobar suros, llocs i termes.

En Josep Maria Follia, la seva esposa Pilar Alsina i el seu cunyat Joan Alsina a la terrassa de can Ribes de Sant Sadurn de l'Heura.