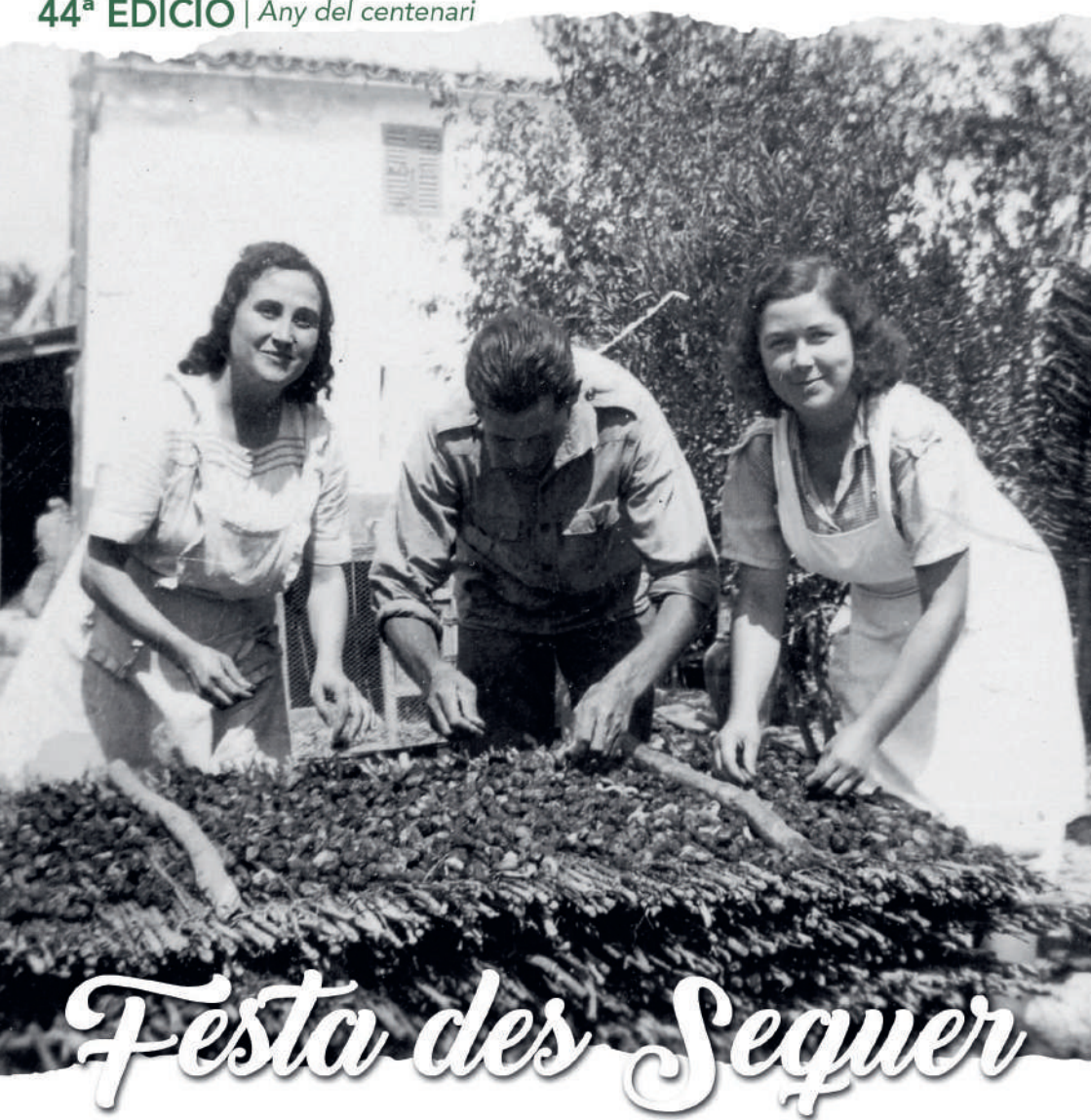


44^a EDICIÓ | Any del centenari



Festa des Sequer

Dissabte 30 d'agost de 2025 | Lloret de Vistalegre

Vine, gaudeix-la i menja-te-la!



Festa d'es Sequer



LLORET
DE VISTALEGRE





PREGÓ

Festa des Sequer

2024



DE MARIA ESPERANÇA LLABRÉS TERRASSA

Senyor batlle, autoritats, figueralers, lloritans, senyores i senyors bon vespre, benvinguts i gràcies per la vostra assistència.

Quan, fa uns mesos el vostre batlle em va proposar de ser la pregonera d'enguany vaig tenir moltes dubtes, perquè no som persona coneguda. En el moment en que vaig conèixer la llista dels pregoners anteriors, aquest sentiment de dubte es va fer més gros. No tenc l'oratòria, ni l'ingeni, ni el talent glosador dels meus il·lustres predecessors. Ja m'agradaria!. Pot ser el meu mèrit és dedicar part del temps a la investigació i la recerca. Però, aleshores, ja m'havia compromès. Malgrat tot, he de dir que em sent profundament afalagada de fer el pregó d'enguany i molt especialment tenint en compte que som la segona dona que té l'honor de ser pregonera del sequer. Aprofit l'ocasió per reivindicar la feina dels figuerolers, però especialment la de les figueroleres i l'important paper que la dona mallorquina ha tengut dins la pagesia, i, ja que hi som, demanar que hi hagi més dones pregoneres a les pròximes festes. Vull donar les gràcies al Consistori i als membres de la Comissió per haver pensat que jo podria ser una bona opció. Ara, una vegada aquí, procuraré sortir-ne el més dignament possible.

No venc de família pagesa, però, com molta gent als pobles, els meus padrins tenien algunes petites finques i tenc records i vivències d'infantesa vinculats

a la terra i a les figues. Amb la padrina Damiana, a finals dels anys seixanta, quan en els pobles encara hi circulaven carros, de bon matí, per tal de no patir la canícula estival, enganxàvem la somera al carro i partíem amb el capell de palla cap a s'hort d'en Gili, anant cap al Port Vell, camí que semblava etern, a recollir l'hortalissa i la fruita, entre les quals les figues, que havia de durar tota la setmana. Amb la família i la padrina Bàrbara, amb el bataller de sol, anàvem a una petita finca de Capdepera a recollir les ametlles. Al cap d'una estona la padrina em feia un apart: "Nina i si anam a descansar un poc davall d'aquella figuera?». I allà, a l'ombra d'aquella esponerosa figuera, mentre els altres continuaven feinejant, ens fèiem confidències alhora que assaboríem aquelles dolces i saboroses figues negres que tant m'agradaven. Potser d'aquí sorgeixi la meua predilecció per les bordissots negres!. Però, també molt evocadors són els records relacionats amb la gastronomia, com ara, el plaer de menjar les figues directament de l'arbre, de bon matí, quan encara conserven certa frescor, o el gust d'aquelles sopes acompanyades de figues, i no en xerrem del formatge vell amb figues o el pa de figa amb ametlles torrades i el delicat gust de les figues seques amb anís!. Tantes i tantes maneres de gaudir d'aquest deliciós fruit!

A diferència de Lloret i d'altres pobles des Pla, on encara avui, malgrat la recessió, l'agricultura és una important activitat, al meu poble, Son Servera, l'agricultura és actualment una ocupació residual. És una població que a deixat de banda la terra i mira cap a la costa, cap a les platges, les construccions i els hotels que són els que generen la principal activitat econòmica, i on la terra val en la mesura que s'hi pot construir.

Però no sempre fou així. Son Servera, era una de les poblacions més ruralitzades i agrícoles del Llevant. Al segle XIX, el 68'1% de la superfície estava cultivada i la quota de població agrària s'apropava al 90%. Era terra d'emigració i com Lloret, terra de secà i la figuera el fruïter més abundant després de l'olivera.

De la temàtica ficaria n'han parlat de manera inspiradora, des de diferents punts de vista, els anteriors pregoners. La meua breu i humil aportació es basarà sobre tot amb aspectes antropològics i culturals, que testimonien l'estreta relació que, des de temps immemorials figueres i figues han tingut amb

l'home i amb la civilització.

El gènere *Ficus*, que és el nom llatí de la figuera i el seu fruit, ja era present a la terra molt abans que els humans. Es va originar fa uns 80-90 milions d'anys. Però, les primeres figues domesticades van aparèixer en un poblat neolític, a Jericó, a la vall del Jordà, que es calcula tenen entre 11.000 i 11.400 anys d'antiguitat. El gènere *Ficus* consta d'unes 800 espècies, algunes comestibles pels humans i d'altres no, però avui parlarem de l'espècie que tenim aquí, la més estesa i cultivada arreu del món, la *Ficus carica* L., la que al llarg de milers d'anys ha suposat una fita en la història, l'economia, la cultura i la identitat de molts de pobles al llarg del temps.

Les figues ja eren aliment de subsistència en època neolítica. Per als egipcis que les consumien després de consagrar-les, foren també aliment de subsistència, no just per als vius sinó també per als difunts, ja que eren nodriment necessari per a la supervivència en el més enllà. Els micènics utilitzaven les figues com a moneda de pagament, i a la Grècia clàssica van alabar les figues nombrosos pensadors, historiadors i metges com Hipòcrates, qui elogià les seves qualitats terapèutiques, a més de ser coneguda com a *filosikos*, la fruita dels filòsofs. Fou, aliment de subsistència en moments d'escassetat, fins al punt que, en temps del legislador Soló (segles VII-VI aC), es va crear una llei que en prohibia l'exportació, i una figura, la del *sicofant*, el qual vetllava que no hi hagués ni robatoris ni exportació de figues més enllà dels límits de la ciutat. Els romans varen cultivar-ne nombroses varietats, van estendre el seu conreu a tot l'Imperi, i la figa es convertí en la fruita més abundant a la ciutat de Roma. També exportaven figues seques, que eren consumides en lloc de pa per les classes més pobres, en zones on era difícil el cultiu del cereal. Així mateix, ja en el segle I dC, segons afirmava el famós gastrònom i cuiner romà Apici, els seus compatriotes engreixaven porcs i oques amb vi, figues i mel, fins a hipertrofiar el fetge, és a dir, que ja elaboraven *foie* que era ingerit pels patricis després de macerar-lo amb llet i mel, acompanyat de figues. No sé que opinen d'això els francesos!. Es a dir que ja consumien productes de gurmets, com ara els senyors mallorquins d'un temps que menjaven figues acompanyades de xocolata!.

El món islàmic va estendre el conreu de la figuera a tots els seus dominis, i a al-Àndalus la figuera era coneguda com *Al-Sayar*, que significa l'arbre, es

a dir, que era l'arbre per excel·lència, i la seva fruita considerada superior a qualsevol altra. A Amèrica, els soldats i missioners catòlics quan construïen un convent hi sembraven una figuera, i a molts de poblats dels Andes l'anomenaven l'arbre de Déu, ja que pensaven que espantava els mals esperits. Altrament, les classes altes i fins i tot la reialesa apreciaven les figues com una fruita exquisida, fins el punt que el rei Lluís XIV, que n'era un apassionat, es va fer construir a Versalles una *figuerie*, un figueral que estava excavat i protegit de les inclemències de l'hivern.

Al llarg de la història, a més del ja dit, han escrit, sobre figueres i figues agrònoms, filòsofs, escriptors, poetes, metges i fins i tot estadistes. Han plasmat a les seves obres tant figues com figueres pintors, escultors, autors de mosaics, ceramistes, fotògrafs..., des de Egipte fins a l'actualitat. Tant l'arbre com la fruita han estat alabades per les seves qualitats farmacològiques, nutricionals i gastronòmiques i fins i tot la fusta de figuera, encara que considerada de mala qualitat, s'ha emprat per fer mobles i estris a l'àmbit de la pagesia, com ara bancs de fuster, banquetes i taules de matances, ja que la seva llenya és lleugera i aguanta els cops. Per la seva flexibilitat també l'empraven els romans com a material per construir alguns tipus de vaixell i en feien antigament les soleres dels carros.

Si bé la procedència de les figueres se situa a l'antic Pròxim Orient, bressol de la civilització, s'han adaptat i naturalitzat de tal forma al clima i al sòl balear que, juntament amb les mutacions naturals i amb la selecció que de les millors varietats han dut a terme els pagesos, han fet possible que en tenguem una àmplia varietat d'una excel·lent qualitat. Podem dir, sense pecar de xovinisme, que les nostres figues són les més gustoses, dolces i savoroses del món.

Sembla que foren els fenicis els introductors d'algunes varietats de figueres a Menorca, i a Ebussus, colònia fenícia. Precisament el primer document escrit, que parla de les figues d'Ebussus, és a l'obra *Història Natural* de Plini el Vell, que ja en el segle I dC les elogiava, dient que eren les més bones i grosses de tot l'Imperi. A més s'utilitzaven per endolcir les postres, però sobre tot com a aliment bàsic per als pagesos, i quan les collites eren abundants, les exportaven. També a l'Edat Mitjana hi havia una important exportació, però era també aliment de subsistència i suplia la falta de gra en moments d'escas-

setat. Per aquest motiu, el 1390, a Mallorca, es va dictar una ordenança reial que prohibia l'exportació de figues sota pena de multa, excepte que per cada *quintar* (equivalia a 4 arroves que, segons la zona, eren entre 41'5 i 42 quilos) de figues exportades s'importàs una *quartera* (equivalia a 55 quilos) de blat.

Serà en els decennis posteriors a 1830, en un escenari de canvis institucionals i econòmics, quan la figuera es converteix en l'arbre més estès dins la propietat rural a Mallorca, després de l'olivera. L'any 1887, es cultivaven a Mallorca 14.200 hectàrees de figueral, i van augmentar fins a arribar, a la dècada de 1940, a les 22.000 hectàrees, moment en que comença la seva decadència.

Atès el vast recorregut i la gran rellevància que figueres i figues han tingut a les diverses societats i als distints àmbits geogràfics on s'han cultivat, no és d'estranyar que hagin sobrevingut fita important per a diferents cultures, identitats i creences. Així doncs, un arbre com la figuera, del qual s'aprofita tot, que s'adapta a terrenys primis i pedregosos, que nodreix humans i ramats, que te qualitats terapèutiques i nutricionals, que permet activitat econòmica i que ha estat aliment de subsistència a diferents indrets, es lògic que hagi transcendit del que és físic i alimentari per arribar a una realitat que té que veure amb el pensament màgic, amb un univers simbòlic i mític que va més enllà de l'individual, fins a trobar un llenguatge universal, col·lectiu.

Quan a l'hivern observam les figueres sense fulles, despullades, fantasma-gòriques, com a fossilitzades, costa d'entendre que, una vegada arribada la primavera, i sobre tot amb la canícula agostenca, reneixin de la seva letargia i arribin al seu màxim esplendor. És en part per això que, tant figueres com figues estan vinculades simbòlicament al renaixement, a la fecunditat, a la immortalitat i a la prosperitat. Però també per motiu de semblança visual, les figues s'han relacionat amb l'erotisme, i per la majoria, la figa és considerada com a símbol sexual femení. Per als grecs antics hi havia tal unió entre el sexe i la figa que la paraula *sikon* significava figa però també designava el sexe femení. Una figa oberta té semblança visual amb el sexe femení i aquest simbolisme, ha arribat fins aquí, a la nostra cultura popular, com en fa referència la cançó que diu: «Enmig de s'enfoscadura/ m'hi ha sortit un redolet/ negre i clivelladet/ com la figa flor madura», o aquesta altra semblant: «Al·lotes voltros teniu/ enmig de sa flocadura,/ una figa flor madura/ que és bona per

sa perdiu». Però, en canvi, la cultura islàmica associa les figues a la masculinitat, de manera que la lletrada de la figuera representa l'esperma, i simbolitza l'energia primigènia i universal, de la mateixa manera que, per semblança visual de les figues amb els testicles, aquesta fruita faria referència al principi vital masculí.

Els grecs tenien distintes històries mítiques relacionades amb la immortalitat, la regeneració i la fecunditat, referides a l'origen de la figuera. Un d'aquests mites conta com Demèter, deessa de l'agricultura, que coneixia els secrets de la fertilitat, la sembra i la fructificació de la figuera, quan anava a la recerca de la seva filla Persèfone, la qual havia estat raptada per Hades, déu de l'inframón, fou acollida per l'heroi Fítal. Demèter en senyal d'agraïment, li donà uns brots de figuera i li mostrà com fertilitzar-la i conrear-la. Segons Robert Graves, el regal de la deessa significa que la pràctica de la caprificació, és a dir la pol·linització de les figueres, va deixar de ser una prerrogativa exclusivament femenina, ja que el cultiu era un misteri reservat fins aleshores a les dones.

A Roma la més famosa figuera era la *Ficus rumialis*, davall de la qual es considerava que va aparèixer el bressol de Ròmul i Rem. Aquesta figuera que se semblava al fòrum Romà i la seva mort era considerada un mal presagi. I com en aquesta festa del sequer en què la figa és l'estrella, també per als romans les figues eren protagonistes de rituals i festes. Així, per exemple, quan se celebraven les Saturnals, amb les fulles de figuera coronaven les estàtues de Saturn, venerat com a protector de la fertilitat i l'agricultura, i les figues es menjaven mesclades amb una espècie de iogurt de cabra, mel i fulles d'herba-sana. De la mateixa manera, a imitació de les Dionísiaques gregues, es consumien figues durant les festes bàquiques o bacanals, celebrades en honor del déu Bacus.

Però un dels relats, relacionat amb les figues, que més té a veure amb les creences de gran part de la població mundial i, per descomptat, amb la nostra educació judeocristiana, és el relat bíblic sobre la creació del món. Al Gènesi 3 s'explica com, després d'haver pecat i perdut la innocència, Adam i Eva tapen la seva nuesa amb fulles de figuera. Sense cap intenció de promoure una polèmica teològica, cal dir que, si just hi havia un arbre, la figuera, i no

hi havia ni pomeres ni altres fruitals, sembla evident que la fruita prohibida fos la figa, teoria defensada per alguns erudits en afirmar que la poma es va convertir en símbol del pecat original, a conseqüència d'un error en la traducció llatina de la Bíblia hebrea, *l'Editio Vulgata*. El que pot provocar una mala traducció!.

Com hem vist, un mateix relat mític o simbòlic, encara que formulat de manera diferent, pot romandre vigent malgrat la distància geogràfica i l'antiguitat. Arran d'aquesta apreciació, l'empremta que el pensament màgic ha tingut a les Balears, es fa evident especialment en l'àmbit de la cultura oral, popular i tradicional: refranys, tonades, gloses, rondalles... donen a conèixer aspectes antropològics, etnològics i etnopoètics de la pagesia d'un temps i constaten l'impacte que figues i figueres han tingut en la alimentació i la cultura de les Balears.

El fet és que, malgrat la seva importància, la figuera ha passat a ser quasi marginal. Actualment, la producció en fresc se destina a l'autoconsum o a la ramaderia, i no supera el 5% de la producció nacional. Hem passat de tenir, a Mallorca, a l'any 1940, 22.000 hectàrees de figueral, i ser els primers productors a escala nacional, a les 2.287 hectàrees el 2006, fins arribar a les 800 actuals, i crec que són dades en excés optimistes.

L'agricultura és avui a les illes una activitat secundària. Hi ha poc interès institucional, contràriament al que passa a Extremadura, actualment la Comunitat Autònoma capdavantera a l'estat espanyol tant en nombre d'hectàrees de figueral com en producció i que aplica ajudes institucionals i de cooperació amb empreses privades. A més el canvi climàtic i una plaga com la *Xylella fastidiosa* poden afectar a les figueres i a la producció de figues. És una paradoxa, per altra banda, el fet de que a les fruiteries, i sobretot als mercats de poble, hi trobem fruites exòtiques de cap a cap d'any i, en canvi moltes vegades no hi trobem figues, ni tant sols en temporada, o si en trobam, siguin de fora. No valoram els nostres productes com caldria, ni tenim capacitat emprenedora, com passa en alguns països europeus. Si aquí tractàssim les figues com tracten els francesos els seus productes seria un article exclusiu, i no em parlem dels italians!.

Però no tot és negatiu. A part des productes tradicionals elaborats amb figues, els darrers trenta anys s'han editat llibres dedicats al tema, tractats des de diferents perspectives, que han despert l'interès per les figueres. També alguns cuiners reconeguts han decidit incloure a les seves cartes plats en què la figa és ingredient important. Així mateix, s'han duit a terme iniciatives prou interessants, com la presentació al mercat, l'any 2014, de la primera cervesa elaborada amb figues fresques autòctones de les Illes i que, amb el nom *Salvatge Edició Boscana*, vol ser un homenatge a Montserrat Pons i Boscana.

Precisament, el projecte del meu bon l'amic Montserrat és un dels més importants i engrescadors. Un projecte personal, fruit de l'amor, la dedicació i l'esforç a un indret que hauria de ser visita obligada de les escoles i de tots aquells que tenim devoció per aquest siconi. Estic parlant del camp d'experimentació de Son Mut Nou, a Lluçmajor, que té entre altres propòsits, l'estudi i el coneixement científic de figueres i figues, la recuperació i conservació de varietats antigues i en vies d'extinció, autòctones i foranes, la promoció de la cultura popular i tradicional relacionada amb el món de les figueres i la salvaguarda d'aquest patrimoni.

També l'Associació per la Recuperació del Cultiu de la Figuera (ARCUFI), ha donat un important impuls a la festa del sequer i a la sembra de figueres de diferents varietats, a partir de la proposta d'apadrinar figueres.

La iniciativa de celebrar una festa que ret homenatge als figueralers i figueraleres i al fruit més abundant de Lloret és festejar una tradició cultural i identitària. És la manera més alegre de transmetre i perpetuar tradicions, costums, cançons, tonades, balls... una manera de sentir i viure les arrels; perquè parlar de figues és parlar d'arrels, de terra, de tradició, de pensament màgic, de gastronomia... És en definitiva parlar de cultura. Per això estam avui aquí, per pregonar una celebració que es duu a terme des de l'any 1980. Una festa que va néixer tímidament i que avui està firmament arrelada i és un referent, una celebració on la figa és protagonista absoluta i on podreu trobar fins a un centenar de varietats que podreu degustar, fresques o en diferents elaboracions en aquesta quaranta-tresena edició de la festa del sequer.

Moltes gràcies, bon sequer 2024 i que vos pogueu adeltar de dolces i suculentos figues!

PROGRAMA

Festa des Sequer

2025

Dijous, 21 d'agost

A les 18.30 h

Taller canyissos grans

S'ensenyarà la tècnica i el procediment de realitzar canyissos.

Lloc: Claustre del Convent.

Ho organitza: Arcufi.

Hi col·labora: Ajuntament

Dimarts, 26 d'agost

A les 18.30 h

Taller d'assecar figues

S'ensenyarà la tècnica i el procediment d'assecar figues.

Lloc: Es Centro.

Ho organitza: Arcufi.

Hi col·labora: Ajuntament

Dijous, 28 d'agost

A les 18.30 h

Visita guiada exposició Feim figa

Lloc: Ca ses Monges.

Ho organitza: Arcufi.



Divendres, 29 d'agost.

A les 21.00 h

Pregó del Sequer 2025

A càrrec del Sr. **Andreu Ramis Munar** "Estrella".

Lloc: Pati de ca ses Monges (pregó)

Ho organitza: Ajuntament.

En acabar hi haurà una espipellada.



Dissabte, 30 d'agost

A les 18.00 h

Amollada de coets i rebuda d'autoritats

Lloc: Davant l'Ajuntament.

Rebuda dels Figueralers joves i **Crida a la Festa.**

Recollida dels Figueralers majors pels Figueralers joves, Gegants Domingo i Loreto, Agrupació Cultural Brocalet, i autoritats acompanyades pels xeremiers.

(Convidam als veïnats i veïnades de la plaça Jaume I, plaça de l'Església, plaça Verge de Loreto, carrer Costa des Pou, carrer des Fum i carrer Major, a treure els domassos i a deixar engalanats els carrers per al cercavila).

Figueralers: Bartomeu Gelabert Amengual (Sastre) i Antònia Gomila Puigserver (Des Pou)

Figueralers joves: Pep Vives Regis i Paula Gil Gili.



A les 19.00 h

INAUGURACIÓ de l'exposició de varietats de figues

Lloc: Claustre i Sales des Convent.

Inauguració: Arbre Refugi

Els artistes Orioll Angrill i Joan Aguiló ens presenten una instal·lació permanent.

Lloc: Sala des Refetor.

L'espai es transforma en un lloc d'acollida i desconnexió a l'aixopluc d'un arbre de tela i llum. Camina per les seves arrels i tomba't a contemplar-ho i descansar.

INAUGURACIÓ del Mercat Artesanal. INAUGURACIÓ del Mercadet Gastronòmic

on es podran degustar diferents elaboracions amb figues i altres exquisides fetes amb la figa com a ingredient principal.

Lloc: Plaça de l'Església, Sa Riba, carrer de Sant Domingo i plaça Jaume I.

A les 20.00 h

Representació del Quedo

(Tothom està convidat a participar-hi vestit a l'ample).

Tot seguit: **Mostra de Ball i Música Tradicionals de l'Agrupació Cultural Brocalet.**

Hi haurà servei de bar a càrrec de UE Lloret.

Lloc: Plaça Jaume I.

Ho organitza: Agrupació Cultural Brocalet.

Hi col·labora: Ajuntament.



**AGRUPACIÓ
CULTURAL
BROCALET**

Dissabte, 30 d'agost

A les 22.00 h

Ballada popular amb els grups:

Brocalet

Música Nostra.

Lloc: Plaça Jaume I.

Ho organitza: Agrupació Cultural Brocalet.

Hi col·labora: Ajuntament.



**AGRUPACIÓ
CULTURAL
BROCALET**



Música Nostra



Divendres, 5 de setembre.

A les 20.30 h

Ball des Sequer

Representació d'una vetllada al voltant del ball des Sequer.
Tot seguit hi haurà ball obert amb sonadors de pagès d'arreu de Mallorca.

Lloc: Claustre des Convent.

Ho organitza: Arcufi

Hi col·labora: Brocalet, sonadors pagesos de Mallorca i Ajuntament.

Dissabte, 6 de setembre.

A les 22.00 h

Concert de: PITXORINES

Lloc: Plaça Jaume I.

Ho organitza: Ajuntament.

Hi haurà servei de bar.





Ajuntament de Lloret de Vistalegre

L'Ajuntament vol agrair a totes les entitats, associacions i particulars, encapçalats per la COMISSIÓ DEL SEQUER, la seva col·laboració desinteressada i la participació en els actes i activitats de la nostra festa, SENSE VOSALTRES HAGUÉS ESTAT IMPOSSIBLE FER UNA FESTA TAN LLUÏDA. MOLTES GRÀCIES!!!



Durant el cap de setmana, els comerços de restauració de Lloret de Vistalegre inclouen dins la seva carta i dins els seus menús, plats elaborats amb el fruit de la figuera.

Foto de la portada:

Sequer de figues a can Xiu cap al 1940
(Col·lecció Margalida Jaume Bibiloni "Ruberta").

D'esquerra a dreta:

Maria "Ferrereta" (Maria Esteva Jordà),
Joan "Recolat" (Joan Gomila Bauzà) i
Catalina "Xiu" (Catalina Bibiloni Horrach).

Disseny i impressió:
GELABERT INDÚSTRIA GRÀFICA
Tel. 971 54 14 46