

XXXVIII FESTA DES SEQUER 2019

DISSABTE 7 SETEMBRE
LLORET DE VISTALEGRE



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

PREGÓ DE LA FESTA DES SEQUER 2018

Bon vespre poble de Lloret, moltes gràcies per la convidada. Representa per a mi una gran joia tenir l'oportunitat de fer de pregoner en aquesta, la vostra festa. Una bauxa, un recital, un homenatge... dedicat a un dels arbres més representatius i emblemàtics de la nostra terra, un conreu que durant segles ha ajudat a conformar les singularitats culturals, lingüístiques, antropològiques, etnogràfiques i evidentment gastronòmiques de casa nostra.

Tots els que ja pentinam algun pel blanc, si és que queda alguna cosa per pentinar, recordam de manera clara la importància que tenien fins fa pocs anys les figueres i les figues en el cicle vital de les famílies. Avui, per desgràcia, fruita i arbre no passen pel seu millor moment. Ens hem convertit en una societat extremadament urbanita que mira cap a fora vila des de la supèrbia, mentre ignora el seu propi desconeixement.

Fa molts anys que sentim a dir que a Mallorca vivim del turisme, ben segur, però realment del que vivim és del paisatge, un paisatge polièdric que naturalment conté les nostres platges, costes i espais naturals, però del que també formen part inalienable semen-

ters, comellars, figuerals, vinya, camps d'ametllers, garrovers, oliveres, cireres o albercocs. Vivim al paradís, però aquesta terra meravellosa que ens acull, no regala res. El paisatge de casa nostra ha estat gestat, generació darrera generació, per homes i dones que han treballat durament la terra per tal de manllevar-li els seus fruits, perquè aquests fossin els seus aliments i conhortos vitals.

Quan els urbanites miren un sementer, veuen en el millor dels casos, una bella estampa, una postal bucòlica, una imatge típica i tòpica. Quan un pagès mira un bocí de terra, cada bocí de terra, ho veu amb ulls savis, una saviesa heretada, una saviesa modesta i humil, que la gent no li valora (alerta, perquè la gent, com diu mon pare, som tots nosaltres). Els ulls d'un pagès saben si aquí hi convé sembrar favó i allà civada, si el call vermell és millor per a la xeixa i la terra argilosa per al mestall. Tot això avui pot semblar una arenga romàntica dedicada als que no ens resignam a veure com la pagesia, i de passada tot l'entorn rural, se'n va a norris. Aquesta saviesa representà fins fa poc la diferència entre el dolor de la fam i la certesa del menjar, entre fer un duró i haver de llescar les sopes primes, oblidar-la és mancar el respecte als nostres avantpassats, és renegar dels orígens, és sembrar-nos les pròpies arrels de sal.

Els pagesos són avui dia els autèntics encarregats de garantir que el nostre paisatge continuï sent tal com el coneixem. Si volem sementers sembrats per a Sant Miquel, camps verds per a Pasqua



i rostolls daurats per a la Mare de Déu d'Agost; si no renunciem a que els ametllers, garrovers, albercoquers o figueres, segueixin pintant de verd el nostre paisatge mallorquí; si ens agrada anar a la botiga i poder omplir la senalla amb safannàries blaves, pebros, tomàtiques collides en madur o carxofes negres; si aspiram a que les ovelles i les vaques no deixin de bramar els matins per les nostres contrades; si no ens resignem a que facin la nostra sobrassada amb retalls de porc de qui sap on i amb pebre vingut de la Xina o el Perú; si el que volem és seguir menjant, encara que sigui en part, productes produïts a la nostra terra, necessitem que la pagesia sigui una activitat rendible i amb futur. No ens enganyem, això només ho podem aconseguir com a societat, les autoritats poden ajudar, però la responsabilitat és nostra. La primera passa és clara, cal estar orgullós d'allò que tenim, no perquè sigui millor que el dels altres, si no perquè és nostre, si a casa d'altri ningú ens alaba ho haurem de fer nosaltres. Abans de reclamar que els externs valorin allò que nosaltres els podem posar al plat, primer ho hem de fer els mallorquins, ben sabut és que "només s'estima allò que es coneix". Hem de mostrar al món, orgullosos, els fruits de la nostra terra. Durant anys s'han fet campanyes dient "consumeix producte local", jo en propòs una que clami "estima el producte local" la resta vindrà rodat. Volem ser una societat avançada i ho podem arribar a ser, però per aconseguir-ho no podem oblidar l'educació, i l'educació quan és bona sempre està assentada damunt uns amplis fonaments: aquests fonaments en el nostre cas són les nostres arrels, unes arrels que com les de la figuera són poderoses, fermes i soferes.

D'un temps ençà hem cregut que l'educació només es cosa de les escoles, hem deixat als mestres sols remant moltes vegades contra corrent. La societat, les famílies som les encarregades d'ajudar a créixer els ciutadans del demà. A cops quan un veu com es crien els nostres futurs líders, de vegades, fa pell de gallina. Molts dels infants d'avui dia són criats només damunt rajoles, entre cotons, fora posar-se pols ni fer-se genolleres. Quan jo era nin, em duïen a tomar ametlles, a la temporada d'albercocs amb els amics fèiem unes pessetes xapant-ne al sequer, anava a aixecar garroves i a collir tàperes (ma mare em recorda sempre que de petit em varen posar per tasca collir una taperera, com que en tenia moltes em vaig posar a plorar, quan ma mare i la meva padrina es foteren a riure de la meua pena d'infant, vaig inflar-les a terrossades). El meu padrí jove és pagès, amb ell vaig aprendre a batre, a entrar bales, a munyir i a fer taps amb el càvec per regar les parades d'alfals... prova d'enviar un jovenet avui a fer un solc amb un càvec... vos demanarà si no hi ha una aplicació de mòbil per a fer-ho. Ara em guany la vida com a cuiner, fent elaboracions perquè la gent les assaboreixi, vos ben assegurat que em donaria bé per satisfet, si els meus comensals fruïssin



tant dels meus plats com jo de nin quan menjava les primeres figues flors, davall una figuera mentre el pastor de Can Francina em maleïa perquè les hi havia fotut. Ben segur que els infants d'ara saben molt d'ordinadors, de televisió, de jocs i de moltes altres coses... però han perdut el contacte amb les arrels, amb els fonaments, desconeixen els cicles vitals de fora vila. Com he dit abans només s'estima allò que es coneix, si volem que els mallorquins del futur estimin Mallorca cal que nosaltres els la mostrem, tota. I si fa falta fer una aplicació per a mòbil, la fem.

Vaig néixer l'any 1974 així que tinc 44 anys. Em vaig criar a Campos, un poble com tants d'altres. Quan jo era nin a Campos hi havia tres fàbriques de llet o formatge que donaven sortida a les incomptables vaqueries del poble, dues matances que es dedicaven a l'elaboració de productes carnis, una fàbrica de conserves que bàsicament centrava la seva activitat en els productes hor-

tofructícoles, dos o tres magatzems que compraven ametlla i garrova, mitja dotzena de portasses que compraven tàperes i alguna que també en conservava en sal i tres o quatre sequers d'albercocs. En una paraula érem un poble pagès que estava orgullós de ser-ho, ara d'això no en queda res o gairebé res, només alguns pagesos que resisteixen estoics lluitant contra l'entorn, esperant des de fa massa que venguin dies millors,

que tornin els bons temps. Esperem que ja no hàgim fem tard. Ja està bé de remugar, tindrà raó la meva filla quan diu que cada dia torn més malsofrit. Avui tots som aquí per celebrar una festa, i no una festa qualsevol, sinó una festa a la figa, a la figuera, al sequer. La figa ha estat un element determinant dintre del sistema agrícola i econòmic de Mallorca, font d'aliment per a bèsties i homes, ha marcat el calendari i ha enllepolit taules de pobres i rics durant segles.

Comencem pel principi, els nostres pobladors talaiòtics probablement ja menjaven figues procedents de figueres silvestres. De fet els camins dels humans i el de la figuera es venen entrecreuant des de temps immemorials. Montserrat Pons i Boscana, propietari i ànima de Son Mut Nou, (un camp experimental de figueres mai prou reconegut i valorat, situat a la marina de Llucmajor) escriu a la seva obra *Les figueres a les Illes Balears* "les primeres figues clarament domesticades descobertes daten d'11.400 anys enrere. Estaven emmagatzemades amb aglans i varietats silvestres de civada i ordi, la qual cosa fa entendre que l'estratègia de subsistència dels primers agricultors del neolític fou l'explotació mixta de les plantes silvestres i la domesticació inicial de la figuera." Monserrat Pons també es fa ressò a la seva magna obra, de la referència que Plini esmenta, ja al segle primer, sobre les figueres eivissenques. L'historiador romà escrigué que les figueres d'Ebusus eren lloades a tot l'Imperi, per la seva finesa i grandària. De fet Plini també explica que les millors figues eren secades i comercialitzades per tota la mediterrània dins caps de fusta. De tot això podem concloure amb gaire bé



tota probabilitat que les primeres figueres domesticades que arribaren a les nostres illes, ho feren a Eivissa de la mà dels fenicis. Si ens centram en l'illa de Mallorca, no trobam referències tan clares de la seva introducció com a cultiu humanitzat, però és fàcil deduir que els àrabs ja la cultivaren a terra nostra, ja que aquella refinada cultura calibrava el grau de civilització d'un poble observant si dominava el conreu del cep i de la figuera, espècies que considerava més fines que cap altra producte fruital. El que si està ben constatat i documentat és com els pobladors catalans que vingueren després de la reconquesta, popularitzaren de manera significativa el cultiu de l'arbre que avui ens ocupa. Si ens acostam històricament al present podríem dir que la figuera i el seu fruit assoliren una importància cabdal en l'economia de les famílies des de finals del segle XVIII fins a mitjans del segle XX, on comença el seu declivi pel canvi de model, econòmic i social. Són moltes les virtuts nutricionals i organolèptiques de la figa, però cal destacar que si aquest assolí les cotes de rellevància ja conegudes, fou pel binomi que formà amb un animal imprescindible per entendre la nostra gastronomia, la nostra cultura i fins i tot el nostre tarannà: el porc. Figa i porc són un matrimoni perfecte que han donat, donen i haurien de seguir donant plaer i sentit a l'elaboració més totèmica de la nostra tradició culinària: la sobrassada. Les figues han estat des de l'antigor un dels productes predilectes per a l'engreix dels porcs matancers, juntament amb la farina d'ordi, el favó, els pèsols, els cigrons o també la figa de moro. Ben sabuda és la tradició que exposa que un porc, per ser bon matancer, s'ha d'haver menjat les figues de dos anys,

mostrant la importància que aquesta fruita tan nostrada té en la qualitat del porquim. Aquí es torna a posar de manifest la poca traça que tenim els illencs per a vendre les nostres bonances. Serveixi a mode d'exemple el cuixot, ben sabut és per tots (perquè ens ho han repetit fins a l'extenuació) que el cuixot de major qualitat i també major preu, és aquell que s'obté dels animals que han menjat aglans. Quina raó hi ha perquè els mallorquins no hàgim sabut mostrar al món, que la millor sobrassada és aquella feta amb els porcs que han menjat figues. La resposta és ben clara, perquè no ens estimam, ni apreciam, ni valoram. Sabem que a moltes de les recepcions, festes i saraus que es fan a les nostres terres hi ha un tallador de cuixot per al delit dels convidats, això en principi no em molesta, el que em treu de polleguera és que en aquestes mateixes festes no hi hagi quasi mai una bona bufeta o un bisbe de sobrassada. Nosaltres aquí donam cuixot a rompre, però no penseu ni espereu que per devers Huelva o Salamanca donin gens de sobrassada. Ja està bé, tot això que es perden. Però és vergonyós que nosaltres mateixos no defensem les nostres tradicions. Bé, barataré de vent perquè ja m'ha tornat pujar la sang a la cresta.



Miquel Sbert (mestre, filòleg i especialista en etnopoètica) va escriure en una de les nombroses aportacions que ha fet, des del seu àmbit, al món de la figuera que: "la gent parla -amb sinònims o sense- de les coses que l'envolten, que li condicionen la vida, dels animals, de les plantes o de la meteorologia que l'alimenten o li fan passar gana, que li donen alegries i penes... parlem dels éssers i de les coses que ens acompanyen i el fet de parlar-ne -som animals intel·ligents i sensitius i tenim imaginació i necessitat de fantasia- a poc a poc construeix discursos fascinants i emotius que ens ajuden a suportar l'existència. Amb els elements de l'entorn construïm les nostres històries de vida real i imaginada, els mites, les narracions i les cançons que ens agermanen amb els nostres i que ens fan sentir-nos "nosaltres" a més de "jo" aïllat i sol". La figuera i la figa han de ser per força, idò, un element ben present dins l'ideari popular per la senzilla raó de que formava part, real i tangible, de la seva vida diària.

El cançoner del Pare Ginard recull moltes cançons dedicades a les protagonistes que avui ens ocupen, algunes de les meves preferides són:

No hi ha rém com es calop
ni pera com de la nau,
ni prunes com ses d'en Frau,
ni figues com *bordissots*.

Aqueixa qui presum tant,
que en anar a missa s'entona,

ja la passejarà estona,
a sa figa secaiona,
en es cap d'es brot, penjant!

No t'enamors de pintura
ni de berganta d'hostal,
que és com figa de corral,
que, paupant paupant, madura.

Una figa a sa figuera
que no fa nosa a ningú.
Jo, ses al·lotes com tu,
les remolc amb sa granera.

Gabriel Janer Manila, en el seu cançoner eròtic en recull algunes de més pujadetes de to:

Davall aquella figuera
de l'amo en Llorenç Salat,
més pics jo hi he boixat
que no duren grans de blat
amb un any a sa Cortera.

Si no s'avé, ja s'enquantra,
cara de figa verdal.
Jo he d'amagar es pardal
dins sa teva casa santa.



Al·lotes, voltros teniu
enmig de la sepultura,
una figa flor madura;
això és menja de perdiu.

No vull acabar aquesta minúscula espigolada ficària i poètica
fora citar a un escriptor que m'estimo molt, no només pel seu
arrelament i sincronia amb la terra, si no perquè fou amic i és
pare d'amics, el campaner Damià Huguet que escrigué:

Fa una feina
davall una figuera
coll-de-dama:
es torca
amb una fulla
verda

Les figues són en si mateix una llepolia fresca i golosa, una es-
pipellada que per la seva temporalitat es fa esperar amb deliri
als que en som afectats. Tanmateix la figa ha volgut transcendir
sempre a la mossegada de fruita i ha pres variades presentaci-
ons. Seques i premsades, representaven un toc energètic per a
les dietes més estoiques i austeres com la dels ermitans o pas-
tors. Encistades, amb una bona enxubada d'anís i herbes eren la
llepolia dels modestos, així com també mostra d'educació i hos-
pitalitat en tenir convidats a casa. El pa de figa i la confitura han
estat i són companys de luxe per al formatge o el brossat. L'arrop,

espès i dolç és una ambrosia amb la que
acompanyar bunyols o orellanes, aca-
bats de fer, menjats quan encara són te-
bis. Les figues fresques tallades a rodanxes i
cuites damunt una coca amb ceba i sobrassada vella esdevenen
una temptació. Les sopes d'estiu amb pebre ros, carbassó i al-
bergínia, acompanyades de figues fresques o figons envinagrats
són d'aquelles menges que fan casa. Figues fresques farcides
de formatge fus, frit de cor de vedella amb figues arrebossades,
calamars a la bruta amb figues seques, pollastre de camp amb
prunes, figues i aglans, gelat de figa amb ensaïmada, porcella
negra amb figues i arròs, greixonera de brossat amb figues... la
llista és inabastable, sempre inacabada, sempre salivant...però
de totes les maneres de degustar les figues, em qued amb aque-
lla que es menja a primera hora del matí, quan encara resta la
rosada, a peus de la figuera, just acabada de collir.

No voldria acabar aquest pregó sense agrair la feina feta als res-
ponsables de mantenir i preservar aquesta festa, la vostra tasca
ajuda a fer visible un element indispensable per entendre d'on
venim com a societat. Però acabaré com he començat, donant
les gràcies al poble, perquè la figuera i la figa han estat sempre
del poble, gràcies a ell s'han mantingut perquè és ell qui les ha
conrades i estimades. Així que gràcies poble, que visquin les fi-
gues i visca Lloret.

Molts d'anys i salut
Miquel Calent.



PROGRAMA SEQUER 2019

Diumenge, **1** de setembre

A les 20.00 h **Presentació del llibre** *Corpus de fraseologia de les Illes Balears* de Bàrbara Sagre-
ra Antich a càrrec de Caterina Valriu.

La tesi doctoral de l'autora ha donat lloc al *Corpus de fraseologia de les Illes Balears*: classificació, descripció, contextualització, un recull d'unitats fraseològiques realitzat a partir del buidatge d'obres representatives del català illenc.

La investigadora ha realitzat un buidatge del Diccionari Català-Valencià-Balear d'Antoni Maria Alcover i Francesc de B. Moll; de les rondalles mallorquines recopilades per Antoni M. Alcover i les recopilades per l'arxiduc Lluís Salvador; les rondalles de Menorca recollides per Andreu Ferrer Ginard i les de Francesc Camps i Mercadal; les rondalles d'Eivissa i de Formentera recollides per Joan Castelló Guasch; i el Cançoner popular de Mallorca de Rafel Ginard Bauçà. Cal constatar el valor del treball des d'un punt de vista estrictament lingüístic però també des del punt de vista antropològic, si tenim compte el valor testimonial del material analitzat.

Lloc: Plaça de l'Església.



Dilluns, **2** de setembre

A les 18.00 h **Segona part del taller d'assecar figues.**
Farem canyissos i les olletes de figues. Taller organitzat per ARCUFI (Associació per a la recuperació del cultiu de la figuera), Andreu Ramis (Rosset) i en Joan Pau.

Lloc. Placeta dels Tarongers.



Divendres, **6** de setembre

A les 21.00 h **Pregó del Sequer 2019** a càrrec de la Sra. **Antònia Gomila Puigserver (des Pou).**
En acabar hi haurà una espipellada per a tothom.

Lloc: Placeta dels Tarongers.



Dissabte, 7 de setembre

A les 18.00 h Amollada de coets i **rebuda** d'autoritats.

Lloc: Davant l'Ajuntament.

A les 18.00 h **Rebuda dels Figueralers joves i Crida a la festa.** Recollida dels Figueralers majors pel grup de gent vestida a l'ample, Figueralers joves, Gegants Figueralers Domingo i Loreto, agrupació Brocalet, Asociación Cultural La Madraña [Astúries] i autoritats acompanyats pels xeremiers.

[Convidam als veïnats de la plaça Jaume I, plaça de l'Església, plaça Verge de Loreto, carrers de Ses Parres, Costa des Pou, Major, Fum, Josep Maria Jordà, Antoni M^o Alcover, Fundadors de la Vila, Senyora de Manresa i Montserrat Fontanet a treure els domassos i a deixar engalanats els carrers per al cercavila].

Figueralers joves: Blai Munar Pericàs i Maria del Mar Jordà Calafat.

Figueralers: Miquel Vallcaneras Munar i Maria Perelló Tomàs.

Lloc: Davant l'Ajuntament, cercavila recollint els figueralers en el seu domicili.



Figueralers i figueraleres del Sequer 2018: Catalina Bota Lliteres, Gabriel Amengual Coll, Pere Jaume Vidal i Júlia Jaume Vidal.

A les 19.00 h

INAUGURACIÓ de l'exposició de classes de figues
(SEQUER 2019)

Lloc: Claustre.

INAUGURACIÓ de l'exposició «Obra Pictòrica», a càrrec
d'Antònia Torres.

Lloc: Casal dels Tarongers (local de baix).

INAUGURACIÓ de l'exposició «Mallorca a través de mira-
des femenines», a càrrec de diverses autores.

Lloc: Planta baixa de ca na Fustera.

INAUGURACIÓ de l'exposició «Paisatges mallorquins», a
càrrec de l'artista local Emira Myftiu. Tècnica mixta.

Lloc: Casal de Can Bolero.

INAUGURACIÓ de l'exposició «Arrels»,
de l'artista Joan Mut Quintana.

Lloc: Casal dels Tarongers (sala
d'alt)

INAUGURACIÓ del clàssic
mercat artesà inclòs dins el
recorregut de la Festa.

INAUGURACIÓ del
Mercadet Gas-
tronòmic on es
vendran tapes
elaborades

amb figues i altres productes amb la figa com a ingredi-
ent principal.

Lloc: Plaça de l'Església i Sa Riba.

Hi haurà **degustació** de figues i figues seques al llarg del
recorregut de la Fira.

A partir de les 19.00 h. FIGATAPA: Venda de pintxos i
tapes elaborades amb figues a tots els
bars de Lloret. Es Fasser, Es Pou, Ca'n
Putxet i Poliesportiu.

A les 20.00 h Representació del **Quedo** (tothom queda
convidat a participar-hi vestit a l'ample) i
VIII Festival de Ball i Música Tradicionals
amb els grups:

Asociación cultural

La Madraña

[Astúries]

Agrupació cultural

BROCALET

Lloc: Plaça Jaume I



Dissabte, 7 de setembre

A les 22.00 h Ballada popular amb els grups:

**BROCALET
ARREU**

Hi haurà servei de bar.

Lloc: Plaça Jaume I

Diumenge, 8 de setembre

A les 19.00 h Performance i escenificació d'indumentària tradicional mallorquina.

"LES ARRELS DE LA NOSTRA VIDA"

Coordinat per Xisco Dopico i Rafa Beltran.

Organitzat per l'Associació Amics del ball.

Patrocinat per l'Ajuntament de Lloret.

Hi col.labora: Revetllers d'Inca, gent de Lloret, Costitx i Palma.

Lloc: Placeta dels tarongers.





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!!!**

