

XLII

Festa des Sequer

Dissabte 2 de setembre de 2023
Lloret de Vistalegre



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





Ajuntament de Lloret de Vistalegre

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.

PREGÓ

FESTA DES SEQUER 2022



DE TOMEU ARBONA,
forner del Fornet de la Soca.

UN POBLE PETIT

“Allò petit és hermós” (Shumacher)

Molt bona nit i molts d'anys. Agraïdíssim al Sr Batlle i a l'equip de regidors que m'han convidat a encetar aquesta festa des sequer amb un pregó que hem començat cantant unes tonades de collir figues, de feinejar pels sequers i de les feines del camp (m'ha acompanyat en Jaume Compte, músic especialista amb música antiga i vos deman per a ell un aplaudiment). He volgut començar així perquè aquestes cançons populars són la veritable música i la veritable poesia que tant una com l'altra sempre han estat per a mi una gran font d'inspiració i de sentiment a la meva feina de cuiner i de forner.

Són l'expressió d'un sentiment veritable perquè estan preses directament del "natural", són manifestació de sentiments que sorgeixen de les entranyes, de l'experiència. Expressen el significat de la duresa del treball, de les feines fetes en comú, amb familiars, amb missatges i el respecte per les coses ben fetes, transmeten l'alegria que aporta el bon temps de l'estiu . Moltes vegades les cançons són missatges de paraules d'amor o de queixa a la madona o a l'amo per les dures condicions de la feina, o són jocs de paraules que cerquen distreure el cos de la feixuga calor, de la picor de la lletrada, de la set o cerquen divertides i enginyoses paraules que volen "lligar" amistats a través de les bromes.

Diguem que per a un investigador gastronòmic com jo la cançó popular es manifesta com a matèria primera d'una cultura, tant com la farina de xeixa, el tap de cortí o les figues de coll de dama, en qualitat de testimoni oral i de la memòria més íntima.

Vull recollir en aquest pregó la meua visió del passat, del present i del futur sobre la nostra forma de menjar.

PASSAT

Els records es lliguen a partir de les sensacions que ens fa sentir la vida dins el cicle de les estacions de l'any.

En el cas que ens ocupa, les acaballes de l'estiu i el principi de la tardor són ben presents, les olors de les figueres primerenques i tardanes (per això vos hem perfumat les mans a l'entrada d'aquest pati), les acaballes del trempó, l'olor de les albergínies i pebres torrats que acompanyen el bacallà o la llampuga, la coca de pebres o de trempó que es cou a dins el forn o el pa cuit i acabat de treure.



Segurament molts dels que estau aquí teniu molts de records i vivències en relació a les figues i figueres, jo també tenc alguns records entranyables: el primer que em ve a la memòria és que quan tenia tres anys i era a una possessió de Santa Maria on els meus concos eren els amos vaig caure as-

segut dins un poal de figada acabada de fer. Jo era un nin molt observador i m'agradava molt veure el que feien els majors i escoltar allò que xerraven. A dins un sostre on hi havia dues solls observava com una màquina semblant a un estri de picar carn capolava les figues seques i amollava una pasta que anava a parar a un poal de ferro on, a continuació, s'hi mesclava farina d'ordi i aigua calenta. Fent el borinot i contra tot pronòstic hi vaig caure assegut i a més no hi havia forma de treure'm del poal. Això va passar un dia de matances i ja vos podeu imaginar quina festa va fer tothom amb la meua aventura. També record, de ja més gran, enganxar la somera a un carretet i anar a la rota, un lloc que li deien ca l'amo en Jeroni i tornar a dins el carro amb figues fins a la cintura amb una picor insuportable de la qual me n'alliberava quan duia les figues a les solls on em rebien els porcs de forma gojosa fent un gran escàndol i abocant els figons dins els ribells. Corria a rentar-me la lletrada dins un ribell de matances on ma mare m'abocava un poal d'aigua. També tenc records de quan era nin de collir figues de moro i omplir una carrereta fins a vessar i trabucar-la a uns porcs que vivien dins una tanca baixa. Per a mi era un espectacle gastronòmic veure com es menjaven totes les figues senceres sense quasi deixar-les caure en terra i la meua gran preocupació perquè es menjaven totes les espines. La meua imaginació volava per dins la panxa del porc, pensant amb la digestió tan dolorosa que m'imaginava.

Una altra experiència no tan interessant va ser quan vaig voler robar una figa i em caigué una gota de lletrada dins un ull. Ha estat, crec, una de les experiències més doloroses de la meua vida. Una altra anècdota que té relació amb l'alcohol i vos diré perquè: just després de matar el porc els dia de les matances era un fet repetit any rere any que compareixia la madona amb un plat de figues acops anisades i unes galetes que oferia als matadors del porc perquè recuperassin les forces. Ja en aquest moment, que era just quan clarejava el dia, s'iniciava una festa que no acabava fins a l'endemà. Era un bon dia per no ser molt vist i jo, sense cap frontera ni cap ull de major que em reparàs, me menjava aquelles figues amb anís que en tres anys que tenia ja trobava meravelloses. No record si



m'afectava o no, però així m'ha quedat el meu rar gust per l'anís que encara ara m'encanta.

No vull fer una contarella de tot el procés d'aplegar figues perquè ja ho feu magistralment la darrera pregonera, però quan jo era nin els figuerals se sembraven amb saviesa. Els pagesos programaven castes i cicles, varietats primerenques i tardanes que maduraven llargament. Després es consumien fresques i seques, engreixaven els porcs assegurant una magnífica sobrassada i també s'exportaven.

Com podeu veure per tot el que he contat, vaig tenir la gran oportunitat de conèixer i viure encara una Mallorca majoritàriament agrícola. La gent vivia amb harmonia seguint el ritme de les estacions. Vivien una vida esforçada amb la felicitat que aporten la relació amb la natura i el respecte per la terra amb relacions realment humanes, gairebé fraterne. Basta que vos digui que encara vaig sentir a fora vila que la gent es cridava amb la paraula germà.

AVUI

Per un moment ens posarem seriosos per dir que aquesta bucòlica imatge de la vida rural a Mallorca malauradament ha desaparegut.

Vull parlar de com el camp perd la seva força i té una migrada vida. Aquesta terra que va ser eminentment rural es perd en el temps perquè moren les figueres molt sovint a devora els ametllers, irremediament per l'oblit. La desfeta d'aquest escenari de la vida i del món pagès de segles dona pas a la invasió i a la reconquesta que fa el bosc i la garriga i ens mostra arbres com cadàvers abandonats sobre terra que ni tan sols és

llaurada. Ara aquest paisatge d'extinció es dibuixa amb soques i brancams cadavèrics que mostren migrades figues de petita mida i de color esmoreït. Són imatges d'una Mallorca devastada de forma tràgica.

Pràcticament han desaparegut els horts i han quedat reduïts a peti-



tes sembres d'aficionats mentre que per omplir les nostres senalletes ens abastim de productes que venen de fora, fomentant la contaminació que afecta enormement al canvi climàtic. Els productes que abans eren imprescindibles i eren presents a totes les cases de les illes avui són productes exòtics i rars.

Hem construït un sistema de producció que viola la naturalesa, un tipus de societat que ninguneja les persones i el valor de l'artesanal i cultural ha passat a tenir un valor folklòric. Malauradament aquesta imatge és la que es veu a una gran part de la nostra illa. En molts de casos s'ha donat pas a un sistema econòmic violent basat en la construcció desbocada i en el turisme de masses sobredimensionat i aclaparador.

FUTUR

El creixement és avui un concepte caduc. Ens hem de plantejar seriosament el decreixement com única forma de salvar aquest mon. Decreixement no vol dir tornar enrere sinó mirar enrere i aprendre dels grans errors comesos. Amb això no vull dir que ens hem de empobrir sinó guanyar qualitat de vida.

Hem d'anar avançant cap a una sobirania alimentària i a l'autoabastiment cada vegada més real, cal recuperar les varietats locals i l'agricultura ecològica. No crec que la globalització sigui un bon camí a seguir, per la qual cosa cal donar suport a petites iniciatives locals que fomentin els cultius autòctons, el petit comerç, els mercats populars, les cooperatives, artesanía i projectes de manufactura i, en aquest cas, relacionats amb les figues.

Hem de confiar amb els joves, amb els seus promesos, la seva gran formació i creativitat per trobar nous camins per solucionar els problemes que se'ns plantegen i cercar una nova forma de viure amb harmonia amb la natura.

Heu d'estar molt orgullosos del vostre poble. Aquest petit poble és la constatació de que allò petit és hermós i també de que allò petit és possible. És una vigorosa mostra de vida harmònica i tranquil·la, de relació equilibrada de l'home amb el paisatge enfront d'una societat distorsionada pel culte al creixement econòmic a tota costa.

Basta que gireu la mirada cap a la dreta per veure quin és el paisatge que ens envolta, aquest no seria possible sense una mirada innocent i respectuosa dels nostres avantpassats que hem de recuperar. Aquest paisatge conta coses immaterials com la justícia, l'harmonia, la bellesa, la cultura i també la salut. Heu d'estar orgullosos de la intenció que teniu d'avançar pel camí de la cultura, d'aquest antic convent convertit avui per avui en una meravella, de tenir una magnífica biblioteca, de tenir un teatre i un centre cultural rehabilitant-se. M'imagín aquests espais amb vida, amb activitats culturals amb la certesa de què la cultura és el que realment pot millorar el món i proporcionar eines per avançar de forma sensata.

Tenc esperança en un futur millor i vos encoratj a fer de Lloret un poble que pugui inspirar a altres pobles. Podeu obrir nous camins que responguin als reptes que se'ns presenten i ens facin avançar cap a una societat de persones més felices dins un paisatge ple de vida .

No em queda més que felicitar-vos, no només per aquest paisatge de terra i pedres sinó pel paisatge humà, per les persones que formau aquest poble, per la vostra gran implicació en què tot sigui harmònic i amb aquesta festa del sequer, per la recuperació del cultiu de les varietats locals de figues que fa Arcufi amb en Montserrat Pons al davant. A l'entitat cultural Brocalet per la seva feina de preservació de la música tradicional popular i d'aquesta festa, a la colla de geganters que passegen na Loreto i en Domingo, al grup de la tercera edat que també fan la seva feina, a les entitats esportives i als animadors socioculturals que fan un jovent saludable, a la treballadora social i, també felicit, a la patrona la Mare de Deu de Loreto que sense cap dubte ha aportat protecció i seny a aquest poble que pareix d'un conte. Molts d'anys, moltes felicitats i bones festes des Sequer.



PROGRAMA

Festa des Sequer 2023

Dimarts, 29 d'agost

A les 19 h **Taller d'assecar figues**

Farem olletes de figues. Taller organitzat per ARCUFI (Associació per a la recuperació del cultiu de la figuera).

Lloc: Placeta dels Tarongers.

Dijous, 31 d'agost

A les 18 h **Taller de mocadoret personalitzat**

Taller per les nines i nins del poble que vulguin decorar un mocador amb imatges relacionades amb la Festa d'Es Sequer. És necessari apuntar a l'ajuntament, tan presencialment o per telèfon (971 52 41 89). Hi ha fins dia 30 d'agost per inscriure-se.

Lloc: Plaça de l'Església.

Divendres, 1 de setembre

A les 21 h **Pregó del Sequer 2023**

A càrrec del Sr. **Joan Carles Palos (periodista i divulgador cultural)**. En acabar hi haurà una espipellada.

Lloc: Pati de ca ses Monges (pregó) i Placeta dels Tarongers (espipellada).

- › Taller d'assecar figues
- › Taller de mocadoret personalitzat
- › Pregó del Sequer 2023



› Amollada de coets
i rebuda d'autoritats

› Rebuda dels
Figueralers i Crida a
la festa

› Inauguracions

Dissabte, 2 de setembre

A les 18 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 pel grup de gent vestida a l'ample, Figueralers joves, Gegants Domingo i Loreto, Agrupació Cultural Brocalet, Aires d'Andratx i autoritats acompanyats pels xeremiers.

(Convidam als veïnats de la plaça Jaume I, plaça de l'Església, plaça Verge de Loreto, Costa des Pou, davant el Pou, carrer Senyora Manresa, carrer Ramón Llull i camí de Sa Font a treure els domassos i a deixar engalanats els carrers per al cercavila).

Figueralers: Francisco Gili Gelabert (Xesc Nina) i Joana Miralles Julià (Joana Bolona).

Figueralers joves: Bernat Macias Roig i Uma Garcia Vallderdú.

A les 19 h

INAUGURACIÓ de l'exposició de varietats de figues.

Lloc: Claustre.

INAUGURACIÓ "El sentit de la figa".

Sala d'experimentació. ARCUFI et convida a fer un viatge sensorial a través de la figa.

Lloc: Al Refetor i la Cuina del Convent.

INAUGURACIÓ del Mercat Artesà.



INAUGURACIÓ del Mercadet Gastronòmic on es podran degustar diferents elaboracions amb figues i altres exquisideses fetes amb la figa com a ingredient principal.

Lloc: Costa des Pou, Plaça de l'Església, Sa Riba, Carrer de Sant Domingo i Plaça Verge de Loreto.

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

A les 20 h

Representació del **Quedo**

(Tothom està convidat a participar-hi vestit a l'ample).
Tot seguit: **X Festival de Ball i Música Tradicionals** amb els grups:

AIRES D'ANDRATX

AGRUPACIÓ CULTURAL

BROCALET

Lloc: Plaça Jaume I

A les 22.00 h

Ballada popular amb els grups:

Brocalet

Aires d'Andratx

Hi haurà servei de bar a càrrec del Restaurant Sa Comuna.

Lloc: Plaça Jaume I



- › Inauguracions
- › Degustació de figues
- › Ball i música tradicional





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!!!



Foto de la portada:
Comissió del Sequer

Disseny i impressió:
gràfiques gelabert
Tel. 971 54 14 46