



# LES ESPONEROSES FIGUERES

## EN EL 400 ANIVERSARI DE L'EXPULSIÓ DELS MORISCOS

Ferran Zurriaga

...figuera, dónes bosses de mel a l'amic i a l'estrany.

Josep Carner

Deixeu-me que comence a parlar de la figuera recordant un fet històric del qual enguany s'escauen els quatre-cents anys: l'expulsió, el 1609, dels nous convertits de moros del Regne de València. Fou aquesta l'expulsió d'una gent que, en bona part, representava el poble natiu, habitant de Xarq al-Andalus, que van trobar els conqueridors cristians en arribar a aquesta terra. La conquesta, acompanyada de nombrosos pactes, va obligar els sarraïns que es van quedar a adaptar-se a les variades circumstàncies que els repobladors els imposaven. Això va durar fins el 1609, quan els poders polítics i religiosos van obligar-los a un exili sense retorn. Ells, que havien tingut en gran estima la figuera, ens van deixar moltes mostres del conreu d'aquest arbre i de l'aprofitament del seu fruit. Per això voldria ara que els recordàreu.

Serà millor per recordar l'estima per aquest arbre fer una ullada als documents que aquells dissortats valencians ens van deixar. Un d'ells em va colpir tant que va motivar-me a escriure aquestes pàgines. Fixeu-vos: és un llaurador nou convertit, el seu veí cristià vell també és llaurador, tots dos viuen d'il·lusions, d'esperances, d'imaginacions permanents. Arriba l'hora de la mort i la seua il·lusió és deixar la figuera que estima a tots, al seu poble, sense cap distinció religiosa. El fet succeeix, el 1530, a Simat de la Valldigna, un poble on conviuen cristians i moriscos. Ens ho conta Ferran Garcia-Oliver en un bell llibre sobre la vida dels llauradors medievals, *La vall de les sis mesquites*: «Aquella esplèndida figuera verdal que Fucei Valencí de Simat de la Valldigna va donar per amor de Déu al poble –per amor d'Al·là, vol dir– és comuna del poble, e totes qualsevol persones del poble de la present vall poden collir e menjar de les figues de la dita figuera.»

Es diu que els cultius als quals més es van dedicar els moriscos van ser els hortolans, però moltes vegades s'ha esgrimit massa aquest tòpic i s'oblida la seua aportació assenyalada als conreus del secà. La garrofera, l'olivera, l'ametler i la figuera van ser els arbres clau d'aquell secà valencià al qual van dedicar també part del seu treball. El 1600, el conreu de la figuera s'havia estès per totes les comarques valencianes. Si ens fixem en el capbreu de 1600, diu E. Ciscar Pallarés que a la Valldigna el 17,2% dels arbres eren figueres, solament superades per les moreres, el 18,1%, i molt per damunt de les oliveres i fruiters. Per contra, en els capbreus del 1680 queden molt pocs camps d'aquest arbre. Sembla que l'expulsió dels conversos també havia expulsat les figueres d'aquella vall.

Alguns escriptors i poetes han deixat testimoni de la predilecció d'aquell poble per aquest arbre. Un dels poetes valencians que canta aquesta tradició és Bernat Artola, el qual li va dedicar diverses composicions:

Figuera moruna  
que adorms el sentit,  
nirvana de lluna,  
sensual de la nit.

Solemne figuera,  
església del vent;  
cançó que delera  
son ritme d'orient.

Umbracle de l'oci.  
magnífic parany,  
on fan llur negoci  
les festes de l'any.

«LES FLORS I ELS FRUITS  
DE LA FIGUERA ESDEVENEN  
CARNOSOS I DOLÇOS EN  
MADURAR. ROMANEN BEN  
VISIBLES DALT DE L'ARBRE  
SENSE CAURE'N FÀCILMENT»



### ■ LA CULTURA DE LA FIGUERA

La figuera la trobem des de la més llunyana història a l'Àsia occidental, al nord d'Àfrica i fins a les Canàries. Fou un dels primers arbres fruiters que van ser introduïts al sud d'Europa. A Grècia el mencionen Teofrast i Dioscòrides, i Homer, en l'*Odissea*. La mitologia consagra l'arbre a Juno, com a protectora dels casaments; per això una de les celebracions nupcials consistia a fer-li ofrena de figues en una copa a la núvia. Josep Pla, amb la rotunditat de sempre, diu: «Els



Fulles de figuera trilobada. Les fulles d'aquest arbre són aspres al tacte i de contorn palmat.

grecs parlen de les figues com si fossen un nèctar. És un fruit d'economia pobra. En els països rics, ningú no en menja.»

Se la relaciona sovint amb rituals de fecunditat i de fertilitat. Per això contenen que els romans, en edificar una nova ciutat, plantaven una figuera per facilitar la creixença de la nova població. També els romans el consideraven un arbre sagrat, ja que davall la lloba va donar a mamar a Ròmul i Remo. Es recorda molt la imatge de Cató mostrant en el Senat romà figues fresques de Cartago, com un avís de la proximitat de l'enemic en el moment de les Guerres Púniques. La fama de la figuera està lligada a la fecunditat, i alguns han declarat la simbologia del seu fruit *non sancta*. La tradició popular cristiana considera la figuera com un arbre maleït, perquè es creu que el traïdor Judes va anar a penjar-s'hi.

Als estudiosos del món de la Mediterrània, els agrada de debatre fins on arriben els límits de l'àmbit cultural d'aquest mar. Uns assenyalen que fins allí on es cultiven les oliveres o les garroferes, però altres, com explica Predrag Matvejevic en el seu bell assaig *Breviari mediterrani*, ens donen altres raons: «Un proverbi d'Hercegovina diu que el Migdia desapareix on

no creix la figuera i no brama el ruquet.» Per a ell, el Migdia és la Mediterrània. La qual cosa significa tant com dir que la figuera és l'arbre més representatiu de tot aquest territori de cultures.

Una altra propietat que li han cantat els poetes i que li hem donat els humans és aquella de la seua predilecció per acollir-los a la seua ombra com una mena de lloca. La poesia de Guerau de Liost n'és una mostra:

#### Figuera

Oh figuera, l'àvia plàcida, badoca,  
dilatant les tèbies fulles maternals  
com les dues flonges ales d'una lloca,  
retraient llunyanes notes pastorals!

Al País Valencià, ens fa recordar sempre la imatge maternal o de lloca que acull a l'ombra la família i amics un dia de festa i que trobem retratada en moltes fotografies familiars. Les festes, les commemoracions, les revetlles al voltant de la taula, tenen sovint la parada sota l'ombra de la figuera. A unes hores en què l'ambient tenia un sabor que convidava a provar les coses elementals de la gastronomia rural: els colors de les amanides, el perfum del rostit o la saborosa frescor



«LES FIGUERES, QUE SÓN OBSTINADES,  
CREIXEN ESPONEROSES I LUXURIANTS,  
COM RECLAMANT EL DRET A AQUELL  
ESPAI QUE UN DIA FOU EL SEU»



Figuera que creix al campanar de Pedralba (els Serrans). És comú veure figueres al murs, campanars i torres, on arriben gràcies als ocells i d'on és difícil traure'n les arrels.

d'unes figues bacoress posades a refrescar en una cistella penjada dintre del pou de la casa.

Aquell savi mestre de pintors i estudiosos de l'art que fou Alfons Roig ens va mostrar, en la *Ronda dels veïns de l'ermita*, en el poema «A la figuera», una altra percepció que sobre l'arbre tenen els llauradors:

L'ombra que fa és fresca, densa i perfumada.

És ampla, com covant i oferint el seu fruit saborós i dolcíssim a qui sap acollir-s'hi.

Diuen que es complau amb la presència de l'home i que, agràida, esdevé més fèrtil.

Era general la creença que alguns arbres del secà –garroferes, figueres i oliveres–, on paraven el carro i feien els àpats de l'esmorzar i el migdia, creixien més esponerosos i donaven més bones collites que els altres, la qual cosa significava que «els complau la presència de l'home».

#### ■ L'ARBRE

La figuera (*Ficus carica* L.) –en castellà *higuera*, en francès *figuier*, en italià *fico*, en anglès *fig tree* i en àrab



*xajara tin*— és un arbre de branques tortuoses del qual s'aprofiten els fruits. És olorós i generalment baix, encara que alguns exemplars poden arribar als cinc metres d'alçada, i de capçada ampla. Les fulles són aspres al tacte, lobulades, de contorn palmat i caduques. Les flors i els fruits, reclosos en un receptacle, esdevenen carnosos i dolços en madurar, tenen forma de pera i els anomenem *figa*. D'altra banda, romanen ben visibles dalt de l'arbre sense caure'n fàcilment. Els ocells s'empassen, juntament amb la polpa, les menudes llavors que conté el fruit i les dispersen amb les deposicions. És així com arriben a murs i llocs encinglerats, on s'arrapen a les esclotxes amples i on trobem sovint figueres espontànies. En molts campanars i torres les veiem créixer entre els carreus, d'on és difícil traure'n les arrels. Aquestes figueres rarament donen figues comestibles.

La pol·linització de les figueres es realitza gràcies a la col·laboració d'una vespa especialitzada anomenada *Blastophaga psenes*, que té cura de transmetre el pol·len fecundat a les flors femenines. Fins on arriba aquesta vespa fructifiquen les figueres.

Si esteu interessats en més coses sobre les nostres figueres les trobareu en el *Diccionari català-valencià-balear* d'Alcover-Moll, que dedica sis pàgines a la figuera i la figa. També hi ha un interessant llibre on es fan presents totes les varietats de figueres existents a Mallorca i més coses sobre aquest arbre. Es tracta del treball de J. Rosselló, J. Rallo i J. Sacarès *Les figueres mallorquines* (Mallorca, 1996). A l'illa d'Eivissa i a la de Formentera, fa pocs anys era l'arbre més abundant, del qual existien gran varietat de classes. El mateix escriptor Walter Benjamin, que va residir a Eivissa entre 1932 i 1933, va interessar-se per aquest arbre i en un dels seus articles, el titulat «Al sol», ens diu que a l'illa hi ha setze classes de figues: «caldria saber els seus noms (va dient per a ell mateix l'home que recorre el seu camí al sol)».

Algunes comarques valencianes, seguint la tradició morisca, van mantenir el conreu de la figuera, concretament en zones del secà interior, com és el cas del Camp de Túria, on el cultiu als plans i muntanyes va durar fins a mitjan segle xx. Les classes més assenyalades eren les blanquetes de les valls de les muntanyes de Portaceli, que creixien sobre zones silícies o de terra rodona. Les figues blanquetes, les millors per a fer-les seques, eren guardades en cabassos de llata de palmereta (*Chamaerops humilis*) que es deien *cofins*. Però les que ocupaven els plans eren les verdaletes, majoritàriament per al comerç. Altres classes eren les negres, les napolitanes, les negres i blanques de Burjassot, les martiniques, gironetes, solars, les de coll de dama negres i blanques, les de gota de mel, d'horta, de verdal d'Oriola ...



«ELS MORISCOS, QUE HAVIEN TINGUT EN GRAN ESTIMA LA FIGUERA, ENS VAN DEIXAR MOLTES MOSTRES DEL CONREU D'AQUEST ARBRE I DE L'APROFITAMENT DEL SEU FRUIT»



Existeixen moltes varietats de figues, entre elles les figues napolitanes (a l'esquerra, en la imatge). Els fruits de la figuera es caracteritzen per ser dolços i carnosos.

A dalt, figues blanquetes. El conreu d'aquesta varietat de figa era comú a les valls de les muntanyes de Portaceli.

Una altra comarca on es va comercialitzar bastant aquesta fruita fou la Marina Alta: el 1800 rendia uns 18.000 quintars de figues, que s'exportaven seques a França i Catalunya. El terme més dotat d'aquests arbres era el de Xàbia, amb una producció de 18.000 arroves. El 1881, encara s'embarcaven a Xàbia 475 quintars de figues seques destinades a l'estranger. Ara, el 2009, tot això és història i solament podeu trobar alguna figuera que sobreviu vora una caseta o un riurau per a regal dels seus veïns.

Veritablement, de figueres, se'n cultiven un gran nombre de races, desgraciadament moltes d'elles difícils de trobar avui dia. Els darrers reductes valencians de conreu comercial, amb magnífics horts, són el Baix Vinalopó i el Baix Segura. Allí les primeres a arribar són les bacores, anomenades també figa-flor, que apleguen a les darreries del mes de juny i que donen pas a un dels refranys més populars dels territoris de llengua catalana: «per Sant Joan bacores, verdes o madures, segures». La paraula *bacora*, coneguda amplament a la Península, sembla que ve d'*albacor*, figuera anomenada així al segle XIV, que en àrab vol dir “primerenca”.

Al Camp de Túria, i més concretament als plans secs de Lliria, als termes de Casinos i Olocau i fins al Villar, al segle XIX es van plantar molts figuerars. Eren

camp, molts dels quals de més de 30 fanecades, on l'arbre creixia en filades plantades igual com les garroferes i oliveres. La major part de les figueres eren verdaletes, que s'assecaven per exportar-les. A les darreries del XIX i primeres dècades del segle XX, Lliria va concentrar un gran comerç d'aquesta fruita, que també omplia els camps de les grans masies d'aquell terme i dels termes veïns.

#### ■ ELS FIGUERARS DE LA INFÀNCIA

Nosaltres, els que ens hem criat a Olocau, un poble del Camp de Túria on les figues tenien tota la importància d'una collita destinada a ser exportada, vam participar encara als anys cinquanta en la recollida d'aquell fruit. De vegades, els meus cosins i jo –ells, uns anys més grans– quan ens reunim solem recordar aquells dies i algunes de les faenes agràries que formaven part del procés d'aprenentatge que com a infants fills de llauradors ens encomanaven. Una d'aquestes faenes era anar a plegar les figues, i encara la recordem amb un cert desassossec.

Era aquesta una tasca de la qual sempre tractàvem de fugir amb alguna mena d'excusa, la qual cosa significa que no era per a nosaltres abellidora. Però sempre hi



Conreu actual de figueres que resisteix al terme del Villar (els Serrans). En aquesta localitat i en altres de la comarca veïna del Camp de Túria es van plantar molts figuerars al segle XIX, imitant les plantacions de garroferes o oliveres.

ha excepcions, i en aquest cas recordem que anar a uns llocs ens podia ser agradós i divertit, mentre que a altres, no, depenent de la partida on creixien les figueres. Així, com que el terme d'Olocau té una part muntanyosa i una altra plana, que es confon amb els plans de Lliria, per a nosaltres anar a plegar figues podia agradar-nos més o menys. Una cosa era anar a plegar les figueres blanques de la muntanya, a les partides de Pedralbilla, la Cava, la Rimansa o Sentitx, i una altra, als plans de l'Arenal, la Taula, Pitxiri o anar al veí terme de Lliria, la Maimona, la Contienda, el pla de Calvo...

En el primer cas era una tasca que sabíem que ens resultava menys penosa, per allò de trobar-nos amb unes figueres desordenades, entre ribassos de pedra, on de vegades hi havia grans roques que calia esquivar o on ens hi havíem d'enfilars per recollir les figues, i on creixien altres arbres, com les pruneres i les parres o les mates d'arborcers, que ens podien donar el gust de les seues fruites de tardor. Tots ells eren llocs que dibuixaven una mena de perfils graciosos a l'hora de recórrer-los

i que ens feien canviar de posició i moure'ns al llarg de la jornada, la qual cosa resultava de molt agrair.

Per contra, els figuerars dels plans, aquells del terme de Lliria presentaven unes plantacions a cordell simètriques i arrencades de figues verdaletes. Aquelles files ordenades se'ns feien llarguíssimes a l'hora de plegar-les, i les hores semblaven aturar-se sense misericòrdia per al nostre esforç. La calor, els insectes, la terra arenosa dels plans, tot eren impediments que a la nostra visió d'infants ens produïen un gran neguit en realitzar aquella tasca. Ara comprenc com, en mig d'aquells figuerars, la llum enlluernadora que sol omplir els nostres agosts i setembres ens resultava impertinent. A més a més, anava acompanyada de la fronda pesada i apegalosa de les ombres dels arbres, que moltes vegades, dèiem nosaltres, ens donava picor, i això encara ens feia més pesada i monòtona la recollida.

Però no tot era recollir-les de terra. Després encara venia l'hora de triar-les i posar-les a assecar als canyissos, faenes que feien les dones de la casa i per a les quals

**«LES FESTES, LES  
COMMEMORACIONS, LES  
REVELLES AL VOLTANT DE  
LA TAULA, TENEN SOVINT LA  
PARADA SOTA L'OMBRA DE  
LA FIGUERA»**



Figuera abocada a la finestra d'una casa abandonada a Higuieruelas, vila dels Serrans. Una mostra de la vigència del topònim de la mateixa Figueroles que ja apareixia en els documents forals valencians.

**«LA FAMA DE LA FIGUERA ESTÀ L·LIGADA A LA FECUNDITAT, I LA SIMBOLOGIA DEL FRUIT L'HAN DECLARADA ALGUNS 'NON SANCTA'»**

també demanaven moltes vegades la nostra ajuda. Allò era un altre treball, ja que es feia a l'ombra d'una teulada, i era ocasió d'escoltar les contalles familiars, les notícies i novetats del poble, i això als infants sempre els desperta la curiositat i els entreté.

Les figues triades i seques, concretament les verdaletes, serien premsades en un racó protegit de la casa, encerclat de fustes arruixades amb aigua i sal, on restarien un temps fins que els comerciants les compraren. Les altres figues, les blanquetes, després de seques i també arruixades amb aigua i sal, eren premsades amb el taló del peu i ordenades en capes en els cabassos de llata de palma, els cofins. Els cabassos grans eren de dotze quilos, i els altres, de sis. La part oberta del cabàs era tancada amb una tapa de llata, cosida per protegir aquell fruit sucrós. Els cofins eren apilats en un racó i vigilats per protegir-los de formigues i altres bestioles, a les quals els agraden els rebosts. Era aquesta una habitació que generalment era sota una escala i havia de ser fresca, sense arribar a ser humida. En les vespres del Nadal i Cap d'Any, els cofins serien venuts i alguns d'ells regalats al metge o a alguna amistat de la casa. En la postguerra, als anys de la fam, els cofins resultaven un bé molt preuat i van ser com una mena de salconduit que podia obrir moltes de les portes d'aquelles oficines del règim que la gent dels nostres pobles veia de vegades tancades.

Ara, en recordar aquelles llargues jornades sota la febrosa i punyent ombra de les figueres, ens sentim alleujats, tal volta injustament, de la desaparició de tots aquells figuerars que van omplir algunes hores de la nostra infància als plans del secà del Camp de Túria. Van desaparèixer a causa dels preus, que no feien rendible cultivar-les, i, per altra banda, també per l'arribada de l'aigua del canal del Túria de l'embassament de Benaixeve. Això va donar la volta a l'arbrat tradicional del secà i els camps aquells es van transformar en un gran tarongerar. Ara bé, les figueres, que són obstinades i resistents i les seues arrels poden sobreviure guardades sota el terreny anys i anys, de tant en tant broten entre els tarongers i creixen esponeroses i luxuriantes, com reclamant el dret a aquell espai que un dia fou el seu. ☺

#### BIBLIOGRAFIA

- CISCAR PALLARÉS, E., 1998. *Vida cotidiana en la Valldigna (Siglos XVII-XVIII)*. Edicions la Xara. Simat de la Valldigna.
- GARCIA-OLIVER, F., 2003 *La vall de les sis mesquites. El treball i la vida familiar a la Valldigna medieval*. Universitat de València. València.
- PLA, J., 1992. *Obra completa*. Edicions Destino. Barcelona.
- ROSSELLÓ, J.; J. RALLO i J. SACARÉS, 1996. *Les figueres mallorquines*. Fundació Illes Balears. Gràfiques Miramar. Mallorca.
- VALERO, V., 2001. *Experiencia y pobreza. Walter Benjamin en Ibiza, 1932-1933*. Península. Barcelona 2001.

**Ferran Zurriaga i Agustí.** Institut d'Estudis Comarcals del Camp de Túria.