



## SOTA L'AMPLA PAMPOLADA DE LA FIGUERA [FICUS CARICA L. / FICUS CARICA L. VAR. CAPRIFICUS RISSO]

**A** banda del gat de casa, que, a voltes, encara el sent saltironar o fer el ronquet per les estances i viaranys de l'ànima, les tres criatures que durant la infantesa més vaig estimar foren les moreres i la figuera del pati de l'hostal del meus avis. Aquelles eren dues moreres jòvens i esveltes plantades per a ensortir de fulla els cucs de seda de l'andana i aquella una vella figuera formidable, brancuda i rotunda, com una fabulosa pagoda, amb diferents estatges i amagatalls, que jo corria i coneixia més que les rates i els ocells del terme. Les recorde com a dues germanes i com a una altra mare. Les hores que he passat, oblidat de tots, passejant, grim pant, engronsant-me i mirant per dalt del brançatge d'aquells arbres!

Des d'aquells sumptuosos jardins de la més anyenca i llegendària mediterrània, com és l'hort del palau de la princesa Nausica, fins al pati o corral de la més modesta casa de poble o a la vora de la més humil alqueria de l'horta o maset o casup del secà, no ha faltat mai a les terres valencianes i a totes les terres banyades per la nostra mar: el pou, la parra i la figuera.

De figueres salvatges només n'hi ha una, la figuera borda o cabrafiguera, un tenaç arbricell fluvial i rupícola, que es compta entre els arbres meravellosos del bosc valencià, al qual la gent ha atribuït virtuts màgiques com la de curar les hèrnies o trencadures dels xiquets. Tot i que només fa figues fibroses i fades és el pare i la mare de totes les vora 700 sorts de figueres de dolçor que l'enginy de l'home ha sabut seleccionar i domesticar al llarg dels segles.

Entre la gran diversitat de figueres valencianes, la figa de més renom i anomenada és la *bacora*, *albacor* o *figa-flor*, una figa gran, molluda, estovada, aquosa i refrigerant, que té l'avantatge i el privilegi de ser una figa molt primerenca, una fruita de temporada, una filla en saó de la fresca llum dels matins de juny. De baco res en fan moltes figueres, més o menys abundants o bones, però la *figuera bacor* o *bacorera* per excel·lència és la *figuera negra*. En general, la figa que gaudeix de més prestigi entre els llauradors és la *napolitana* o, com sol dir-se, la *poletana*, una figa de color roig fosc esplèndida; però qui encara guarda com una relíquia darrere casa o en un cantó del bancal una figuera *burjassot negra*, la

prefereix a la poletana. Per a d'altres les millors són les figues blanques com ara la *blanca vera* o la de *Pamis* o la de la *gota de mel* o *gina*, que és divina i avança sovint algunes baco res molt bones. Sempre batejades amb noms entredidors i evocadors, es tenen per útils entre les figues blanques, la *tendraleta*, la *d'ull de perdiu*, la *de sang de rossí*, la *burjassot blanca*, la *xafarina* o la *garsalina*, una de les més primerenques. La *figa cameta*, la de *mosset*, la *sejola*, la *peludeta* i la *ruscina* són altres figues negres o colorades, com la *verduna*, la *verdal*, la *verdaleta* i la *vernesca* o *verdal d'Oriola*, una de les més volgudes i la més tardana junt amb les *figues ratlladetes* o de *carabasseta*; i sense voler esgotar ni de bon tros la rica diversitat de figues valencianes, encara caldria esmentar, si més no, la *porquina* o *tapa-culs* i la *figa de cofi* o *de secar*.

El ventall de tasts i de textures, de colors i de sabors, de formes i de grandàries de les figues és espès i dilatadíssim, capaç sobradament de saciar els gustos més exquisits i els desitjos més voraçs. Hi ha els dos casos extrems que van de la *figa de cul de burro* d'Alboraia que és una figa més grossa que el puny, enorme però dessubstanciada, que ha d'estar molt madura perquè siga dolça; i de l'altra banda hi ha la *figa maueta* de Pedreguer, una figa tardana, negreta, llargueta i menudiua però com si fóra bresca; són tan fines que, inclús, quan cauen mai no es podreixen.

La realitat és que les figues són molt estimades a tot arreu del país, en totes les formes i presentacions. Hi ha el miracle de les figues seques o secallones, insuperables amb un galló d'ametla dins, i el tresor dels *panfigols* i el delitós detall de les *nyofles*, és a dir, la figa seca oberta, mullada en la pasta de bunyols i fregida com a tal; també hi ha qui les confita o les fa en almívar. Però són tendres, cru es i madures talment com les fabrica la natura i sense altre additament com més s'estimen, tant si arriben servides en una rústega cistelleta revestida de pàmpols o en un senzill plat acabades de collir, i més encara si es mengen de bon matí a peu d'arbre, davall l'ampla pampolada, a tall de desdejuni, fresques encara del reixiu de la nit, assaborint-les una a una com una exquisida, energètica i refrescant confitura natural.

JOAN PELLICER



Foto: Joan Pellicer