

LA FIGUERA

Ses Sitges, granja escola. Sant Llorenç des Cardassar. Col·lecció "Informacions" núm. 8

1. Generalitats

La figuera (*Ficus carica*) és un arbre olorós provenint de l'Àssia Menor que juntament amb la palmera, la vinya i l'olivera constitueixen uns dels cultius arboris més importants de les primeres civilitzacions mediterrànies.

El seu fruit, la figa, ha estat un element importantíssim tant per a la "cultura del porc" com per a l'alimentació humana. No és estrany, idò, que en els **contractes** d'arrendament de la Mallorca preturística sovint s'hi inclogués un apartat destinat a les figueres: "*Plantarà 4 figueres (contracte d'arrendament de les Sitges, 1714)*"

De totes maneres, l'extensió de la figuera com a cultiu industrial a Mallorca s'ha d'ubicar cap al **S.XIX**, quan la "Sociedad Econòmica de Amigos del País" va promocionar el conreu i l'exportació de la figa seca.

En algunes possessions de la comarca de Llevant, la figuera ha compartit amb el Morell i el lledoner el paper "d'arbre d'**ombra** de ses cases", al fer-la espessa i agradable.

La lletrada dels brots de figuera s'empren per coagular la llet dels mamífers amb la finalitat de fer **llet presa**.

2.- Morfologia

A.- GENERAL

Arbre de **fulla caduca** (canvia les fulles una vegada ha fruitat)

Capçada ampla i arrodonida (si no hi ha animals fàcilment les branques besen a terra)

Pot arribar als 8-10 metres d'**alçada**, però normalment en sol fer entre 4 i 6.

Els brots i les fulles contenen làtex (**lletrada**) que serveix per a la defensa contra microorganismes i herbívors, per a la cicatrització de ferides i de material de reserva.

Arrels robustes i amb un gran poder de penetració, tant es pot ficar a les més petites escletxes de les roques com es pot desplaçar llargament per cercar la humitat (enemiga de pous i cisternes). Les arrels que es van posant voltant l'eix central possibilitin les tretes o **rebrotos** (tanyades o "xupons"). A més son abundats i **fràgils**, el 80% de les arrels es situa els 20 i 45 cm. de profunditat, cosa que dificulta el cultiu (l'aparició de tractors és considera un dels motius de la disminució del numero de figueres)

El **tronc** és torçut i brancós, i l'**escorça és llisa**, cendrosa i delicada.

Les **branques** solen tenir gran creixement longitudinal això fa que "pengin" (adquirint aquests característic aspecte fantasmagòric a l'hivern)

La **fusta** és molt **fluixa**. Beu els cops (tradicionalment els bancs dels feina dels fusters

solien tenir la post central de figuera, així els cops a una altra fusta sobre el banc no causaven rebot) i es podreix fàcilment. A l'hora de cremar passa directament de la flama a la **cendra** (no fa caliu)

Dels **borrons** o ulls en surten els brots, fulles i les figues de l'any.

B.- LES FULLES

Palmipartides, dividides en lòbuls (de 3 a 7) grans i de punta arrodonida. Pecíol llarg i gruixat. Alternades a les branques, consistents, grans (se'n poden fer panaretas poder recollir mores d'esbarzer) i aspres al tacte

Revers molt reticulat pels nervis i el seu color és més blanquinós.

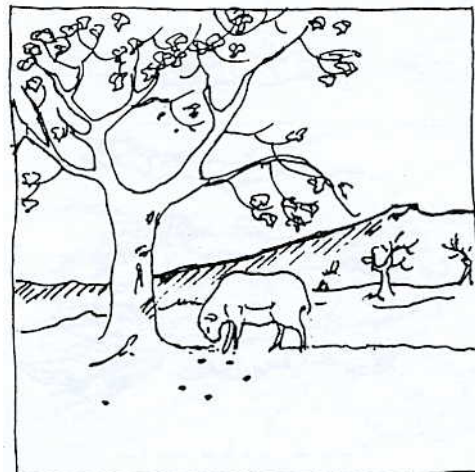
Engrogueixen i cauen a l'octubre constituint un adob orgànic natural.

C.- EL FRUIT

La figuera floreix pel maig-juny amb una inflorescència de flors molt petites, reunides i tancades a l'interior d'un receptacle carnós en forma de pera amb un orifici a l'extrem superior o àpex.

Aquesta inflorescència produeix dins el receptacle una infrutescència que és el conjunt de fruits que van madurant dins els receptacle que va tornant cada vegada més carnós i molsut formant el que es diu el siconi o fruit de la figuera: la **figa**.

La textura, forma i color va variant segons la classe.



3.- Funcions

A.- NUTRICIÓ

S'ha adaptat perfectament al clima mediterrani (hiverns suaus i estius colorosos) i té una extensa àrea de cultiu a les terres baixes ja que prospera en qualsevol tipus de sòl amb preferència pel calcàris, calents i rics en nutrients.

Resisteix perfectament les nostres sequeres, però per al desenvolupament de l'arbre li agrada l'humitat.

LA FIGUERA

Ses Sitges, granja escola. Sant Llorenç des Cardassar. Col·lecció "Informacions" núm. 8

Si es donen humitat i nutrients en excés, llavors les figues són més grosses, menys dolces i "massa grasses", fet que dificulta la conservació.

B.- REPRODUCCIÓ

Les figueres es poden reproduir per **llavor** (tècnica no practicada a les Illes per la seva lentitud) però que és el mètode natural de reproducció de la figuera silvestre (**cabrafiguera**). També es pot fer murgonant-les o trasplantant els rebrots de les arrels superficials.

Però el mètode tradicional de plantació és **per estaca** (normalment de novembre a març) en els profunds (2 x 2 m) **clots de figuera** on gairebé tota la branca, corbada, queda enterrada exceptuant l'ull de creixement que es deixa a dos palms de la superfície, per poder anar afegint terra a mesura que creix.

4.- Producció

La producció bàsica de la figuera és la **figa** que es dedica al consum humà: fresques, seques i els seus derivats però, sobre tot, al consum dels animals, ja sigui de forma directe a través de la pastura o bé emmagatzemant-les en forma de **rutlons**.

Les varietats rogeta i albacor de banda les figues agostenques, maduren un altre esplet a finals de juny les anomenades **figues flor** (*cast. Brevas*) que solen ser més grosses i menys dolces que les agostenques.

De forma extraordinària hi ha altres figueres que maduren figues fora temps i que no solen ser bones: els **xerecs**

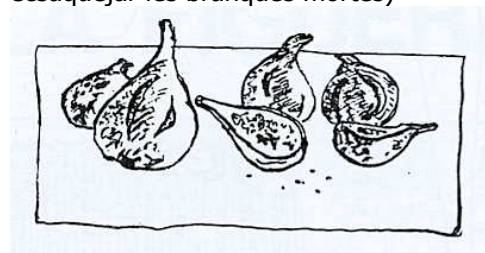
A Mallorca es coneixen més de **seixanta varietats** de figues que es solen classificar per la forma: abaldufades, ouades, aperades, còniques, esfèriques i esclafades.

De banda les esmentades *albacor* i *rogeta*, són singularment apreciades per al consum humà fresques les: *coll de dama* (*blanques i negres*), *bordissot* (*blanques i negres*), *de la senyora*, *de la roca* i *paratjal*

5.- Els treballs

Sembrar (normalment a quadres de 8x8 o 12x12m)

Podar (podes de creixement o formació i també ecsaquejar les branques mortes)



Empeltar

Cultivar, a la tardor, primavera i estiu però sempre considerant que han de ser superficials, puix les arrels es troben a 20/40 cm. Realment a ses Sitges ni ha que va molt bones sense cap tipus de cultiu.

Adobar (donar-li nutrients)

Recollir els fruits, les figues. Una a una i de l'arbre si són pel consum humà i de terra si són pels animals)

Assecar, depositant les figues sobre **canyissos** a ser possible en el **sequer** (terrat alt, assolellat i que permeti l'accés de dues persones amb un canyís)

Encistar les figues seques, ja siguin **acops** (de les flors), figues (agostenques) o **rutlons** (ja assecades sota l'arbre, pels animals)

Elaboració de productes derivats: **pa de figa**

6.- Activitats

- Aixecar figues per fer rutlons
- Arrencar una fulla i veure com surt lletrada
- Assecar i encistar figues
- Construcció de canyissos (amb caramutxes, o amb trocets de faia per a simulacions)
- Descriure de característiques físiques de la figuera
- Fer "llet presa"
- Menjar figues
- Pujar/baixar d'una figuera
- Tocar (i comparar amb altres arbres) la soca de figuera

7.- Cultura popular

DITES

Això són figues d'un altre paner

Més blan que una figa flor

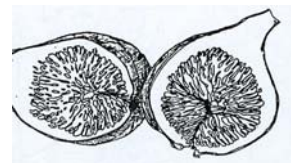
Fer figa

Mig figa i mig raïm

Agafar la figa pel capoll

CANÇONS

Sa figa, per esser bona
ha de tenir tres senyals;
crivellada i secallona
i picada d'animals



Sant Jaume se'n du ses flors;
Sant Miquel, ses agostenques,
Sant Andreu, ses *martinenques*,
i a Nadal menjam arròs

TRAVALENGÜES

Un figa bordissotenca
¿qui la desembordissotarà?
-jo la desembordissotaré;
ja desembordissotada està.

SÍNTESI: Caterina Pons, Guillem Pont
DIBUIXOS DE LA FITXA DIDÀCTICA: Guillem Nadal
FONTS: Converses amb pagesos i bibliografia adjunta
DARRERA ACTUALITZACIÓ: Agost 2001