



■
Llorenç Genescà Ferrer
Llicenciada en història

Anar a collir farigola Divendres Sant

Resum: L'article fa una anàlisi de les propietats de la farigola, així com de la seva història cultural, especialment relacionada amb el fet d'anar a collir-ne Divendres Sant, que sempre és la primera lluna plena de primavera, quan les propietats de les plantes estan reforçades. Seguidament, s'explica com l'any 1959 anar a collir farigola al Puig de la Creu s'havia convertit en una tradició entre els joves, que aprofitaven per trobar-se, cantar i jugar, actituds poc recollides que van escandalitzar el mossèn de l'època.

Paraules clau: Puig de la Creu, farigola, Divendres Sant, *Forja*

Picking thyme on Good Friday

Summary: This article analyzes the characteristics of thyme, as well as its cultural history, especially related to picking it on Good Friday, which is always during the first full moon of spring, when the plant virtues are at their highest peak. Next, it explains how, in 1959, picking thyme at Puig de la Creu had become a tradition among young people, who took the opportunity to meet, sing and play, unrighteous attitudes that scandalized the priest of the time.

Keywords: Puig de la Creu, thyme, Good Friday, *Forja*



Excursió al Primer Turó del Puig de la Creu, l'any 1921. || Font: Maria Vilatersana Ubals

La farigola és una planta que es troba abundantment en el nostre paisatge. Anomenada a casa nostra *farigola*; a les Illes en diuen *frí-gola*; a la Catalunya Nord, *frigoleta*, i a certes zones, *frigol*, així com *tomelló*, *timó* o *timonet* al País Valencià i *tem* a Menorca. Poques plantes aromàtiques del paisatge mediterrani tenen la fama i la tradició que té la farigola. És un petit arbust aromàtic perennifoli, és a dir, que sempre té fulles, i que no passa dels 40 cm d'alçària. Presenta fulles molt petites de 4 a 9 mm, estretes i oposades i que són una mica peludes al revers. Les tiges són llenyoses a la base i verdes, les superiors. La floració es produeix a la primavera, entre el mes de març i el d'abril. Les seves petites flors, que són d'un color que pot anar del blanc rosat fins al porpra, fan uns ramells. Aquestes neixen de les axil·les de les fulles. Viu en zones assolellades, pedregoses i seques.

Des de ben antic els humans de la conca del Mediterrani han conegut i aprofitat les propietats, que en són moltes, d'aquesta planta. Els antics egipcis, quan momificaven els cossos, utilitzaven la farigola en el procés, tant per netejar el cos com per reomplir l'abdomen un cop eviscerat, ja que la majoria d'òrgans s'embsal·maven a part, i l'abdomen s'havia de farcir de draps i herbes per recuperar la forma del cos. Els antics grecs la feien servir per desinfectar i per perfumar-se el bany. Li donaven un alt valor, per aquesta raó en cremaven les branques a tall d'encens dins els temples

per honrar els déus. El filòsof i metge Galè ja n'havia recollit les propietats per a les articulacions, dolors de pit i antisèptic. Els romans, pensen els científics, van ser els responsables de l'expansió del seu ús i cultiu per Europa, Anglaterra o al nord dels Alps. Virgili en parla a *Les Geòrgiques*. També en van aprofitar les propietats antisèptiques i com a ambientador per purificar els espais. Amb la farigola aromatitzaven formatges, licors i, fins i tot, les carns. A Bizanci apareix en receptaris de sopes i salses, com ara encara. Les seves propietats «van créixer» al llarg de l'edat mitjana i la gent la posava sota coixins i matalassos per agafar el son i protegir-se dels macons. A certs llocs d'Europa, dins del fèretre s'hi posava farigola, seguint les tradicions dels antics, per assegurar un bon passatge al més enllà. Com a planta perenne que ressuscita cada any, la farigola ha estat relacionada amb la immortalitat i la resurrecció. Considerada una herba sagrada que assegurava el pas a la pròxima vida, la farigola es devia utilitzar en el marc de cerimònies arcaiques avui desaparegudes. Era utilitzat com a repel·lent de mosquits. Fins i tot les dames en brodaven a les camises dels cavallers, ja que es creia que donava coratge i valor. A partir del segle XVI el seu ús i cultiu era totalment estès per tot el continent. Però no va ser fins al 1725 que el farmacèutic Caspar Neumann va aïllar per primer cop l'oli essencial de timol, el principi actiu de la farigola, que li dona les seves propietats. És una substància cristal·lina



Joves als dipòsits del Puig de la Creu l'any 1949. Hi apareixen Antonia Girbau, de cal Cuirets; la segona, Anita Bernadet, Antònia Farell, Maria Sans, i la tercera des de la dreta, Busqueta. || Font: fons Antoni Bernadet Mateu



Excursió al Puig de la Creu cap a l'any 1923. || Font: fons família Guasch-Pagès

que es pot fer servir com a conservant, antisèptic, anestèsic i altres menesters. És un excel·lent fungicida que els llibreters usen per conservar els llibres. És digestiva, vermífuga, carminativa, bona per a problemes gastrointestinals i respiratoris, antiespasmòdica (bona per alleujar l'asma o la tos). La seva ingesta afavoreix la digestió de les carns vermelles i els greixos com l'ànec o el porc. I encara no fa gaire s'ha descobert que reforça el sistema immunitari. Només una darrera referència al fet que des de l'antic Egipte se'n coneixien les propietats mel·líferes. I la seva mel és considerada, propietats a part, una de les més exquisides i preuades.

Amb tantes i tan bones qualitats, la farigola ha estat molt present com es constata en la vida dels pobles europeus fins avui. Joan Amades, en el seu *Costumari*, publicat el 1952, recull ja el costum arrelat arreu d'anar a collir farigola Divendres Sant, en els vilatges catalans, o bé el Dijous Sant a

la tarda. Joan Amades recull tradicions que eren ben arrelades, i que va anar descobrint a partir de la dècada del 1910, quan passa a formar part del Centre Excursionista de Catalunya, però que eren molt més antigues. Entre la pagesia era costum menjar sopes de farigola aquest dia. Les llegendes lligades a la farigola es remunten a *La Ilíada*, on es diu que de les llàgrimes d'Helena en naixien mates de farigola. La princesa, que havia marxat d'Esparta, on estava casada amb el rei, perquè s'havia enamorat de Paris, príncep de Troia, plorava, car se sentia causant de la famosa guerra. D'aquesta farigola els guerrers de Troia n'obtenien valor i coratge. Una altra llegenda explica que Josep d'Arimatea va portar el Calze Sagrat, el Sant Greal, a la muntanya de Montserrat. Es diu que els àngels van voler concedir una regalia al lloc i van fer brotar als seus vessants farigola pertot. Però la més significativa per als cristians diu que al Calvari, en el moment de la mort de Jesucrist, va florir la

farigola al voltant de la creu. Antigament, els feligresos portaven farigola a l'església els divendres. I a les portes de les esglésies de Barcelona les venedores ambulants venien poms de farigola florida als que es dedicaven a «visitar o seguir monuments». Fins a la dècada del 1960, als porxos del Mercadal de Reus, per tal que els fidels poguessin disposar de farigola Divendres Sant, també apareixien diverses parades que en venien. El poble gitano també li atorga propietats màgiques. Però, per què es recollia la farigola Divendres Sant?

La dita diu «Divendres Sant, a collir farigola al camp!». La tradició mana que la farigola que es farà servir a les cases s'ha de collir aquest dia, o entre Dijous Sant a la tarda i Divendres Sant al matí. Divendres Sant és sempre la primera lluna plena de la primavera, seguint el que recullen els evangelis (d'aquesta manera es col·loca aquesta setmana en el calendari cada any). La farigola collida en aquest moment es creu que no perd les seves propietats mai. L'explicació a aquesta creença prové del fet que, com és sabut, aquest moment de la fase de la lluna és el millor per a la recollecció, perquè quan hi ha lluna plena les propietats i virtuts de les plantes i herbes estan reforçades (la lluna plena altera la sàvia). Collida en lluna plena, doncs, les propietats i virtuts de la farigola augmenten, tal com recull el refranyer popular: «La farigola que es cull en Dijous Sant es conserva sempre fresca».

Un article del setmanari local *La Forja*, del 4 d'abril del 1959, recull un editorial escrita pel rector del moment, mossèn Sebastià Rossell, titulada «Nuevo Carnaval». Escrita en espanyol, el mossèn es queixa de l'actitud que certes persones, que segons ell venen de les localitats veïnes (Sabadell)

amb la Vallesana per pujar a collir farigola al Puig de la Creu. Els fets s'havien produït aquell mateix 1959, quan aquests visitants, al pas del Via Crucis pels carrers de Castellar, no van tenir l'actitud de reverència i recolliment que el rector esperava. Els fets citats tenen per escenari el Passeig, i segons les seves paraules, hi va haver actes i gestos de burla. També es queixa, sorprès que en un altre carrer, al pas del Via Crucis, els collidors de farigola del Puig no van aixecar-se, per a sorpresa dels que participaven de la processó. El mossèn llança una pregunta a l'aire que obre massa sospites: «¿Se convertirá el Puig de la Creu en lugar de reunión para los descreídos en un día tan santo como es el Viernes Santo? ¿No vemos a muchos y a muchas de las que concurren en dicho lugar con vestimenta carnavalesca? ¿Por este camino a donde llegaremos?».

Aquestes paraules i el text sencer obren la porta a imaginar diverses possibilitats. Però la preocupació del rector era la reputació de la població i no deixar que Divendres Sant es convertís en un carnaval. I de passada advertir els castellarencs i castellarenques que també hi pujaven que anessin alerta amb el que feien. Qui us escriu ha preguntat a diverses persones grans si recordaven què havia passat. Pujar al Puig a collir farigola sembla que havia esdevingut una romeria festiva, on especialment gent jove de Castellar, i de fora, aprofitaven per trobar-se amb l'excusa de collir la farigola. Els cants, les corredisses, els jocs, la gresca i els flirtejos eren a l'ordre del dia, i poc pensaven aquells joves en el Via Crucis, les seves obligacions i restriccions. Més aviat al contrari, sembla que l'esclat de la primavera i de la vida els empenyia a pujar al Puig de la Creu, a collir farigola i a deixar-se portar per les hormones.

Bibliografia

AMADES, J., *Costumari català*, vol. II, Salvat i Edicions 62, Barcelona: 1950.

BLANQUER, J., *Castellar en el meu record*, Ajuntament de Castellar del Vallès, Castellar del Vallès: 1999.

CARRERA ESCUDÉ, M., «Temps de farigola», *Festes*, 2009, <<http://www.festes.org/articulos.php?id=925>> (consulta: desembre 2022).

CASTELLET, J., «Divendres Sant i la farigola», *Com ho veieu això?*, *Vilaweb*, 2022, <<https://blocs.mesvilaweb.cat/rosaliaitomas/divendres-sant-i-la-farigola/>> (consulta: desembre 2022).

«Farigola», *Viquipèdia*, <<https://ca.wikipedia.org/wiki/Farigola>> (consulta: desembre 2022).

GENESCÀ, L., *L'Abans. Recull gràfic de Castellar del Vallès (1875-1979)*, Efadós, El Papiol: 2014.

MONTAGUT, L., *Història breu de Castellar del Vallès. Crònica testimoni d'una època 1400 (A.C.)-1939*, Ateneu Castellarenc, Castellar del Vallès: 1970.

PÀMIES RIUDOR, V., *Paremiologia comparada digital*, <<https://pccd.dites.cat/?mode=&cerca=farigola&variant=&mostra=10>> (consulta: desembre 2022).

ROSSELL, S., «Nuevo Carnaval», *La Forja*, núm. 644, Parròquia de Sant Esteve de Castellar del Vallès, Castellar del Vallès: 4 d'abril de 1959.