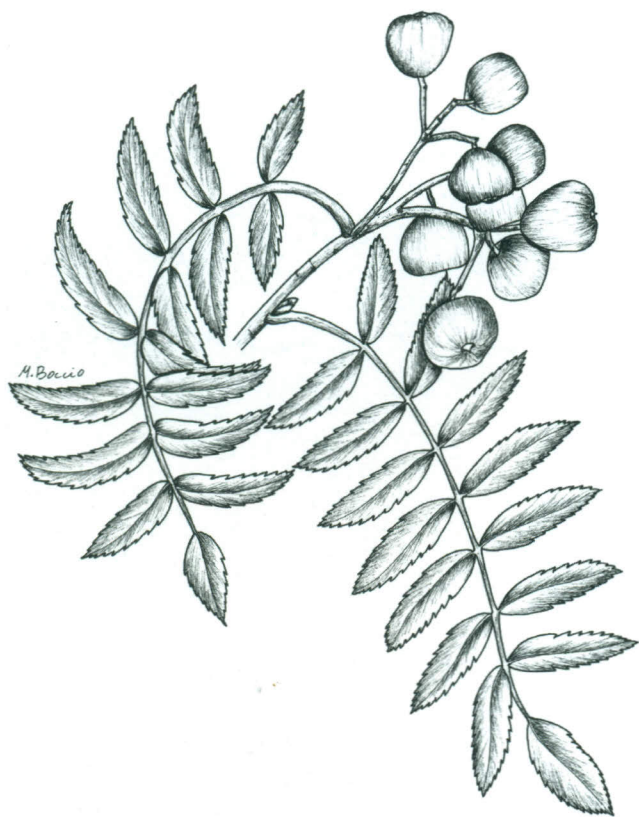


Les golfes, esperant que les serves madurin

Josep M. Panareda



Dibuix: Maravillas

No sé si encara hi ha qui guardi damunt de palla les serves quan comencen a verolar. Però no fa gaire anys a pagès es feia; es guardaven a les golfes.

Les serves són els fruits de la servera i són bones per menjar quan són ben madures.

La servera és un arbre ara poc conegut, però abans es plantava en els marges dels camps pels seus fruits i els troncs. De manera natural seria un arbre escàs, i per això es cultivava sobretot en els marges dels camps, on es feia més grossa que enmig del bosc. Ara es troba espontàniament en els boscos de manera molt aïllada i escadussera, enmig dels alzinars i rouredes. Es detecta més fàcilment enmig dels alzinars, ja que la servera és un arbre caducifoli i durant la tardor les fulles es tornen groguenques i una mica acarbassades. A més a més, té les fulles dividides de 5-8 parells de folíols dentats i allargassats, més un de solitari a la punta, com es pot observar en el dibuix de la Maravillas. Té les gemmes o borrons sense pèls, d'un verd clar i són enganxosos.

Les flors són blanques i no gaire grosses, agrupades en petits ramells llargs i penjants, amb els sèpals recorbats cap enfora després de la florida. El fruit és com una pera petita i de color verd-grisenc o bru-rogenç; són les serves, que eren menjades pels bosquerols quan se les trobaven. Però és una fruita una mica aspra, que per menjar-la bé cal deixar-la uns dies en palla. Les serves primer són verdes, i quan verolen solen caure a terra, però encara són massa dures per menjar-les. Cal esperar que esdevinguin madures, toves i de color marró. S'han de posar a covar, com es fa amb les nesples, fins que madurin. Aleshores esdevenen dolces i una mica àcides. A vegades s'assequen com les prunes i es conserven més temps. També es poden menjar després de les primeres glaçades, que les estova.

Ara ben poca gent menja serves. Qui les prova més aviat queda escarmentat, ja que les menja verolades i agafades de terra. Aleshores són molt dures i ben aspres. Aquesta experiència et deixa amb poques ganes de tornar-les a tastar. A més a més, tenen una mida molt petita, menys de 3 cm. En canvi, és un bon aliment per a nombroses bestioles salvatges, com la geneta, el gorja blanc, la guilla, les rates de bosc i molts ocells.

Les serves han estat tradicionalment emprades com a astringent, com a remei antidiarreic.

Les serveres es plantaven per altres raons. La més important és per la seva fusta molt dura i que no s'estella. Els troncs gruixuts de servera eren molt buscats per a la fabricació de socons o talladors de carnisser. Com que era un arbre escàs i costava de trobar-ne de grossos, eren molt preuats. Ara ja no cal, ja que els socons són fabricats amb d'altres materials.

Doncs ja ho sabeu, si pel setembre-octubre trobeu una servera, aixequen la vista o mireu pel terra i cerqueu les serves. Si en trobeu de senceres, emporteu-les cap a casa, poseu-les en una capsca o caixa de cartró o fusta, damunt de palla o d'un altre material semblant, com paper ben porós, i deixeu-les unes setmanes fins que esdevinguin madures, toves i marronoses. Tampoc les deixeu madurar massa! ●