

# L'Olivera Morruda

B. Barberà

L'olivera en general (*Olea europea*) és de la família de les oleàcies, de soca i tronc gruixuts, de flors blanques en ramell, la rapa. El seu fruit és l'oliva, de taula o per fer l'oli.

L'oliva és una drupa formada per la soldadura de dos carpels de l'ovari. La seua forma i mida són molt diverses segons la varietat. Es poden distingir tres parts:

La pell o epicarpi té color diferent segons l'estat de maduració i la varietat, fins i tot, com a cas estrany, es poden trobar olives completament blanques quan són madures -els dedicaré més avant un escrit-. La pell, coberta de pruïna, representa d'un 2 a un 2'5 % del pes total de l'oliva.

La polpa o mesocarpi és la part carnosa on hi ha l'oli i les aigües de vegetació. Representa entre el 70 i el 80 % del pes del fruit.

El pinyol o endocarpi és llenyós, molt dur i amb una superfície estriada dins la qual hi ha la llavor -he sentit dir als entesos que la varietat reguers duu una gota d'oli a la llavor-. El pinyol suposa entre el 15 i el 23 % del pes total.



*Olivera morruda de dues soques.*

Les notícies més antigues del cultiu de l'olivera i de l'elaboració de l'oli ens venen de l'extrem oriental de la Mediterrània, 3000 anys abans de Crist comença a Fenícia, Síria, Palestina i Egipte. L'historiador grec Estrabó (60 anys a.c.) ja ens parla de l'excel·lent oli que produïa Xipre.

El conreu de l'olivera va entrar a Europa per les costes de Turquia i Grècia. Els grecs propagaren l'olivera i tingueren en gran estima el seu oli. Roses, Empúries, Tarragona, Dènia i Màlaga són, entre altres, punts d'entrada de l'olivera a les nostres terres. Els romans n'estengueren el conreu a Itàlia, a les costes de la Mediterrània occidental i a les províncies interiors de la Hispània. L'emperador Adrià, nascut a la Bètica, va adoptar la branca d'olivera per a símbol de la Hispània romana.



*Velles oliveres morrudes.*

Els àrabs durant els 700 anys d'estada a la Península Ibèrica introduïren moltes millores a l'agricultura en general i en les tècniques per a l'obtenció de l'oli. Recordem que el lloc on s'estreu l'oli, almàssera és paraula d'origen àrab.

Al segle XVIII hom passa, de produir per satisfer l'autoconsum, als conreus excedents, amb els quals es pot comerciar i obtenir rendes. En algunes comarques es redueix el conreu dels cereals i augmenta la plantació d'oliveres.

Durant el segle XIX el cultiu perd terreny: l'oli no és tan rendible com el vi, les gelades hagudes entre 1817 i 1835 obligaren a la tala d'alguns arbres, apareixen altres olis vegetals en el consum domèstic, substitució de l'oli pel petroli i el gas en la il·luminació i la competència de l'oli italià, més refinat, que a poc a poc ens desplaçà dels mercats americans.

Al segle XX cal esmentar les gelades de 1956 que ocasionaren estralls considerables que encara són vius en la memòria de molta gent. En la dècada dels 90, i degut a la divulgació adient de les propietats benefactores de l'oli d'oliva, n'ha augmentat el seu consum fent renàixer la confiança en el futur concretada en noves plantacions.

Fins ací he fet un petit recorregut dins la llarga i ampla evolució d'un cultiu, d'un arbre tan lligat a la Mediterrània com és l'olivera.

Les tècniques han evolucionat, els llauradors per plantar les oliveres les compren als vivers on les reproduïxen mitjançant estaquetes o varetes amb l'ajut d'hormones i sota unes condicions adients de temperatura i humitat. Enrera ha quedat per sempre la faç pàl·lida cansada i suada del laboriós camperol mediterrani trescant per la malea amb l'aixà a la mà i un fardell d'ullastres a l'esquena per empeltar-los i plantar-los. Això sí, gaudint dels cants dels ocells, de les primeres cigales despertades de la letàrgia hivernal i del perfum de romers, farigoles i xipells.

A hores d'ara són tantes les varietats d'oliveres que podem dir que cada regió, cada comarca olivarera té les pròpies. Bé, una d'aquestes varietats conrades al terme de les Coves era la morruda. No es tracta de l'actual morrut roig o reguers, és una varietat gairebé desapareguda. Les poques plantacions que hi havia o les han arrancades o les han empeltades d'altres varietats, principalment caneteres o senieres.

L'oliva és lleugerament més petita que la reguers i acaba amb un mugró menys perceptible que aquesta.

L'arbre és fàcil de reconèixer per les fulles, una mica cargolades, de cutícula més resistent i d'un verd fosc característic. No es caracteritzen per altes produccions, ans bé a l'inrevés, a més a més, exigeixen terra de bona qualitat. És per això que la presència de les velles oliveres morrudes, de soques sempre molt grosses, al nostre terme, és testimonial.

En canvi l'oli que produïen era molt apreciat per la seua qualitat i perquè, de tots, era el que més creixia a la paella.



*Les fulles i el fruit.*