

La servera o server

B. BARBERÀ

Sorbus fa referència al fruit, la serva, i *domestica* al lloc on eren sovint, és a dir, ben a prop dels habitatges. Així era més fàcil proveir-se'n.

És de la família de les rosàcies. Els orígens de la servera cal buscar-los en

l'Europa del sud, l'oest d'Àsia i el nord d'Àfrica. Mai forma boscos pròpis, podem trobar-la associada a altres arbres que, com ella, prefereixen les zones obagues de altures mitjanes o elevades i baixes temperatures —la temperatura òptima oscil·lària entre els 6 i 10° C.

És un arbre caducifoli, frondós, de capçada densa, de fulles compostes i de vores serrades, pot atènyer fins a 15 m d'alçada, la soca és bruna i clivellada en sentit vertical. Les flors, agrupades en corimbos, són blanques o lleugerament rosades, tenen cinc pètals mentre que els estams són molt nombrosos.

La forma de la serva, el fruit, ens recorda la d'una pera força petita, una mica arrodonida, de 3 o 4 cm de diàmetre. El procés de maduració coloreja les serves des del color verdosc, quan són verdes, fins al color bru, quan són madures, tot passant per tonalitats groguenques esquitxades de punts vermel·losos. És un fruit comestible si es deixa assecat o bé quan són ben madures, llavors la polpa és molt blana i se'n surt en prémer el fruit i trencar-se la pell a conseqüència de la pressió.

Joan Pellicer ens diu referint-se a les serves. *"les serves collides a la tardor, quan prenen un preciós color rogens, i assaonades sobre un llit de palla, es mengen com a fruita astringent rica en vitamina C. S'hi poden preparar mermelades, confitures i arrops que tenen, a més,*

virtuts pectorals i depuratives".

Com que a hores d'ara, sortosament, tenim al nostre abast un ample ventall de fruites més apetitoses que les cerves, d'aquestes ningú no se n'ocupa i a poc a poc les serveres, que sempre han estat escasses, van desaparèixer. Si no en plantem de bell nou, això serà difícil, ben aviat serà una reliquia testimonial de la nostra ruralia.

Tot i que en alguns pobles de la nostra província l'anomenen moixera no les hem de confondre. La moixera (*Sorbus aria*) és una espècie pareguda a la servera que creix a les muntanyes ombrívols més altes i fredes dels Ports, Alt Maestrat o Penyalgosa.

Els efectes astringents de les serves són ben coneguts per tothom des de l'antigor; encara hi ha molta gent que per tractar els processos diarreics confia més en aquest fruit que en els productes farmacèutics.

La reproducció de la planta mitjançant les llavors és una mica complicada degut a les substàncies inhibidores que conté la polpa de la serva. A més de netejar-les a fons, cal tenir en compte la letàrgia —de 2 a 3 anys— i la coberta gairebé impermeable de les esmentades llavors, per tant per aconseguir l'èxit cal estratificar-les. També s'obtenen bons resultats empeltant sobre arbres o arbustes afins com ara l'atzeroler, arbust de creixement lent i d'una longevitat que sovint ultrapassa els 500 anys.

Per concloure, el meu periple ja una mica llarg a la recerca de molins fariners em va dur al Molí Celdoni de Montblanc —al voltant del vell molí medieval es desenvolupa una fàbrica de guix que utilitza per moldre'l moles i l'energia de l'aigua—. Bé, les dents canviabls que habitualment usen els engranatges de fundició del complex fabril suara esmentat són de fusta de servera, d'una duresa i flexibilitat molt superior a la de les altres fustes que han anat assajant al llarg del temps.

