

Els fruits de tardor més desconeguts

La tardor...

La tardor és temps de canvi: la calor cessa i arriben les baixes temperatures; acaben les vacances i s'inicia un nou curs escolar; els arbres perden la fulla per afrontar els mesos d'hivern... Tot plegat ens apropa a una nova estació, uns mesos en el que ja ens trobam de ple i en els que, entre d'altres coses, descobrim els fruits de tardor.

Desconeguts per molts, de cada vegada són més escassos a mercats i a cases particulars. Parlam de l'arboç, gínjols, atzerols, caquis, magranes, nesples i serves. Uns es cultiven, els altres els podem trobar a petits matolls que creixen a les zones boscoses. Però tots ells reuneixen varies característiques: a més d'arribar a la maduració entre octubre i novembre, acumulen una dolçor excepcional, que contrasta amb tots els factors negatius i trists que acompanyen la tardor. La foscor és substituïda pels colors vius d'aquests fruits.

De tots ells, els més coneguts són els caquis i les magranes. De fet, són els que encara no s'han perdut del tot i encara creixen dins molts horts de la Vall, cultivats pels pagesos o mantinguts per la pròpia força de la Natura.

Caquis.



El caquier és un arbre de petites dimensions de la família de les ebenacees amb origen als països orientals de Xina i Japó. Es tracta d'un arbre de fulla caduca que floreix entre els mesos de maig i juny i produeix el fruit durant el mes d'octubre.

Per distingir un caquier, només cal prestar atenció a les fulles obovades, d'entre 5 i 18 centímetres de llargada. A més, durant la tardor, quan la fulla cau, els caquis persisteixen a l'arbre fins ben entrat l'octubre, donant-li un aspecte curiós, ja que el color ataronjat del fruit contrasta amb la tonalitat marró del seu tronc i branques.

2 Els fruits de tardor més desconeguts

Redacció Joan Vicens . Montat i maquetat Juan Antonio Fernández

Magranes.



El magraner, per la seva banda, és un dels més estesos d'aquesta tipologia. La seva presència a la conca Mediterrània és prou abundant, a pesar que es tracta d'una planta d'origen asiàtic. El seu nom deriva del vocable llatí "Granatum" (plena de grans), eludint a la multitud de llavors que posseeix el fruit en el seu interior. La dolçor de cada un d'aquests grans contrasta amb el sabor agre de la massa esponjosa que els sustenta, perfectament col·locats al seu interior.

L'arbre, com a caducifoli espinós que és, no supera els sis metres d'alçada. Amb moltes branques de petites dimensions i una fulla d'entre tres i vuit centímetres de llargada, es presenta com un arbre que ha estat emprat com a planta ornamental a molts punts del nostre país, ja que durant el seu creixement suporta molt bé l'exsaquellada de les seves branques. En línies generals, és un arbre que s'adapta molt bé a qualsevol tipus de terreny, resisteix la sequera i pateix una mica durant els dies més freds de l'any.

Per altra banda, també trobam un grapat de fruits desconeguts, però que a la vegada, ens sorprenen amb totes les característiques que conjunten. Entre aquests, destacam l'arboç, el gínjol, l'atzerol, la nespla, la serva, la codonya i la pomera borda.

3 Els fruits de tardor més desconeguts

Redacció Joan Vicens . Montat i maquetat Juan Antonio Fernández

Arboça.



L'arboç, originari de la conca Mediterrània i del sud-oest d'Irlanda, està distribuït en forma de petit arbust dins les garrigues, zones forestals o alzinars de les quatre Iles principals de les Balears.

L'arbocera es reconeix per la seva escorça vermellova i les fulles amb forma de serra. Igualment, també són molt característics els seus fruits esfèrics de color vermell. De fet, una de les particularitats de l'arbocera recau en el seu fruit. Aquests tarden un any en madurar i coexisteixen amb les flors de l'any següent.

4 Els fruits de tardor més desconeguts

Redacció Joan Vicens . Montat i maquetat Juan Antonio Fernández

Ginjol.



El ginjoler es cultiva en forma d'arbre. Es tracta d'un exemplar de fulla caducifoli que pot superar els deu metres d'alçada, amb el seu tronc extremadament dret. Així, del tronc principal sorgeixen petites ramificacions amb fulles alternes d'entre dos i sis centímetres de llargada, i el marge dentat. La floració, entre juny i juliol, ens proporciona una imatge de grups de flors que, posteriorment, evolucionen amb el gínjol, una fruita de forma ovoide, semblant una oliva i de color vermellós.

5 Els fruits de tardor més desconeguts

Redacció Joan Vicens . Montat i maquetat Juan Antonio Fernández

Atzerola.



L'atzerol, present al sud d'Europa, nord d'Àfrica i Orient Mitjà, es forma a un arbust de petites dimensions que es cultiva en moltes regions. Així i tot, també pot néixer pel seu compte, gràcies a l'elevat poder germinatiu de les seves llavors. L'arbre presenta un brancatge espinós, unes fulles de forma triangular o ovada i una flor de clor blanc disposades en petits grups. La floració finalitza el mes de setembre amb la maduració del fruit, de color vermellós i de dos centímetres de diàmetre.

6 Els fruits de tardor més desconeguts

Redacció Joan Vicens . Montat i maquetat Juan Antonio Fernández

Nespla.



La principal característica de la nespla és el seu sabor. Es tracta d'un fruit àcid, però molt apetitós per als paladars. La nespla, com a vegetal de la família de les rosàcies, es forma en petits arbusts molt espessos i de fulles de grans dimensions amb forma lanceolada. El fruit presenta a la part inferior una petita corona semblant a la de la magrana, però de majors dimensions. Durant la història mai ha estat un arbre emprat per treure'n profit econòmic, encara que en alguns moments ha estat sembrat en terrenys de conreu.

7 Els fruits de tardor més desconeguts

Redacció Joan Vicens . Montat i maquetat Juan Antonio Fernández

Serva.

La serva també forma part de la família de les rosàcies. De fet, es tracta d'un fruit de sabor semblant a la nespla, a pesar que està considerat com un fruit secundari. Durant la dominació romana, la serva era convertida en suc que, un cop fermentat, constituïa una beguda alcohòlica que s'anomenava "cerevisa". A partir d'aquí, amb el pas dels anys, n'ha derivat la paraula catalana cervesa, a pesar que en aquest cas està referida a un producte molt diferent. La servera pot arribar fins els vint metres d'alçada, a pesar que a Mallorca és estrany trobar-ne d'aquestes dimensions.

Les **Serves** són el fruit de la Servera (*Sorbus domestica*), un arbre de la família de les Rosàcies que en les nostres latituds pot arribar a tenir alçades de més de 10 mts., la qual cosa fa que els seus fruits quedin allunyats de la nostra vista, a no ser que sapiguem rastrejar el terra i trobar les serves madures que han caigut.

Es tracta doncs d'una planta, un arbre concretament, la Servera, que creix en estat salvatge i del qual en podem aprofitar els seus fruits. El trobem sovint a la vora de camins, carreteres o en vinyes perdudes, generalment aïllat, ja que no li agrada la companyia d'altres arbres.

La **Serva** és petita, arrodonida, i amb un baix contingut en aigua. Tant pel color com per la textura, ens recorda la poma i la pera, o totes dues alhora, ja que la seva polpa fa com un granet que es nota en el paladar, i és una fruita àcida i aspre. Per això cal esperar que sigui ben madura per poder-la consumir. Quan és a l'arbre, malgrat el seu color groc i/o vermellós, encara és verda per menjar. Esperarem que caiguin i les guardarem dos o tres dies, fins el moment en que agafen un color torrat i són toves: aquest és el "punt de menja". Si les tasteu en aquest moment, veureu que és com menjar una compota de poma-pera, molt dolça i amb un punt d'àcid.

Si algú s'atreveix a menjar les **Serves** acabades de collir, li deixaran una boca aspre i àcida per tot el dia. No li desitjo pas; Molt important doncs: que les **Serves** tombin a marró i siguin un pel toves.

Hi ha una dita catalana que diu "*és eixut com una serva*", fent referència a aquell que és molt reservat i poc tractable. Així són les **Serves** quan encara no estan en el seu punt de maduració, eixutes i aspres.



Una mica d'història

Les Serveres són arbres de fusta molt dura, que al llarg de la història s'ha utilitzat per moltes coses. Acostumen a viure molts anys, fàcilment podem trobar Serveres de 100 anys, però hi ha països mediterranis que tenen Serveres monumentals que superen i doblen aquesta edat.

Alguns autors afirmen que els romans les plantaven en les vinyes i avui el que ens queda són les reminiscències d'aquells antics conreus de Serveres. Es diu que en feien una fermentació que anomenaven "*serevisa*", mot que ha donat nom a un altre fermentació totalment diferent, que tots coneixem actualment, la cervesa.

Trobem una breu referència a les **Serves** en una obra de Plató: El Banquet, quan Aristopahes diu: "*... tallava cada individu en dues meitats, com els que tallen les Serves i les posen en conserva...*" Deixa entreveure per tant, que les **Serves** són un fruit que ja a l'antiguitat clàssica era popular, apreciat i útil.

Consum de les serves:

El més pràctic és consumir-les crues, però en alguns països mediterranis en fan maceracions i destil·lats. Per aquells que els agraden els sabors nous i atrevits, jo us recomano tastar les **Serves** ben madures. Ara ja es poden collir, però sobretot, abans de menjar-les, les heu de guardar a casa uns quants dies, que madurin i s'estovin. Per menjar-les crues, han de ser ben farinoses i aleshores, es mengen d'una sola mossegada, no cal pelar-les. L'altra alternativa és la confitura de **Serves**

9 Els fruits de tardor més desconeguts

Redacció Joan Vicens . Montat i maquetat Juan Antonio Fernández

Codony.



Els codonys són molt apreciats per consumir torrats o per fabricar el conegut dolç de codony amb sucre. Antigament, s'emprava per col·locar entre la roba que es guardava dins els armaris. D'aquesta manera, l'aroma que desprèn el fruit, servia per perfumar la roba. El color groc i la forma irregular del fruit el fan característic i únic dins l'espècia. Es formen en petits arbres de poca alçada, branques tortuoses i fulles molt grans. Durant l'època de floració, entre abril i maig, unes flors grosses i molt vistoses apareixen a les branques de l'arbre de manera solitària.

Pomera borda.



A Mallorca, la pomera borda està molt relacionada amb les zones rocoses de la Serra de Tramuntana. Es tracta d'un vestigi d'un bosc de caducifolis que ocupà aquesta zona de l'Illa durant alguna època, substituïda amb el pas dels segles pels boscos mediterranis perennifolis. L'arbre presenta unes fulles de grans dimensions i una floració molt vistosa. Produeix pocs fruits, ja que durant la primavera una gran quantitat de flors blanques apareixen a les seves branques, a pesar que molt poques arriben a la maduració.