



L'OLIVERA

SECRETS DE L'ARBRE DEL MEDITERRANI

per Ferran Zurriaga

Així no serà fora de propòsit, si després de haver tractat llargament de les plantes, de las herbas, y arbres, frutas, vinyas, rayms, y vins, tractar de la utilitat que naix de la oliva y altres frytes semblants, dels quals lo bon pare de Familia acostuma de traure del oli.

MIQUEL AGUSTÍ. *Llibre dels secrets d'agricultura, casa rústica i pastoril*, 1617



«DUES SÓN LES RAONS
QUE M'HAN DECIDIT
A ENCAPÇALAR
AQUEST ARTICLE AMB
PARAULES DE MIQUEL
AGUSTÍ: UNA, DONAR A
CONÈIXER L'EXISTÈNCIA
D'UN LLIBRE OBLIDAT I
ESTRETAMENT LLIGAT
AL TREBALL DEL 'BELL
I FÈRTIL OLIVER',
I L'ALTRA, ELS
CONSELLS DE COM
FER L'OLI, CONSELLS
ENCARA VIGENTS»

Miquel Agustí fou un prior de l'orde de Sant Joan del Temple a Perpinyà. Nascut a Banyoles l'any 1560, ens va deixar un llibre, conegut popularment com el *Llibre del Prior*, que va ser durant més de dos segles el *best-seller* dels agricultors, especialment el d'aquells que vivien en les masies on es practicava moltes vegades una agricultura de subsistència. El *Llibre dels secrets d'agricultura, casa rústica i pastoril* va publicar-se per primera vegada a Perpinyà l'any 1617. Pocs llibres d'aquell temps escrits en català han tingut tant d'èxit (Agustí, 1988). Per algunes masies del Camp de Túria també va circular alguna edició d'aquest llibre.

Després de la primera edició en català del 1617, se'n feren més de vint edicions en castellà fins al primer quart del segle XIX. Del conjunt de llibres que tractaven sobre agricultura i que es conservaven a la casa de la Senyoria d'Olocau (Camp de Túria), el *Llibre dels secrets* fou un dels més coneguts. El darrer rastre d'aquest llibre el trobem al mas de la Garrofera, a Marines (Camp de Túria), en el temps que era el masover Lluís Romero i Bernad d'Olocau, el tio Lluïset. Era una edició en castellà que es deia *Libro de los secretos de Agricultura, casa de Campo, y Pastoril...*, editat «En Zaragoza, Por viuda de Pedro Verges. Año 1646». El llibre va tenir una gran consideració entre els pocs llauradors que sabien llegir en aquells temps, com eren els Romero i altres que treballaven en aquell mas propietat del comte d'Olocau, i es va



© Simón Fos

© Simón Fos



Les flors de l'olivera són menudes i agrupades en pomells pènduls, amb quatre pètals blancs oposats i soldats per la base. Les fulles estan protegides per una grossa cutícula que les fa brillants i mostren un conjunt de caràcters que evidencien la seua adaptació a les condicions de sequera que imposa el clima mediterrani, tan exigent per als seus habitants vegetals.

fer servir per practicar l'art d'aprendre a llegir en castellà. La meua àvia materna, Cecília Romero i Bernad, en les llargues nits d'hivern, vora la llar de campana ampla de la cuina del mas, el va usar com a manual de lectura i ens en va parlar algunes vegades.

El contingut del llibre de Miquel Agustí es dirigeix al llaurador autosuficient i intenta donar-li els consells pertinents per a portar bé la propietat. Per això aporta tota la informació que cal perquè una família consulte i resolga els problemes que l'explotació li presenta: construcció de la casa de l'agricultor, atenció del ramat i l'aviram, medi-

© Valentin Rodríguez



Les olives són drupes, mot que en llatí significa precisament “oliva que comença a madurar”, carneses i carregades de greixos monoinsaturats per fora i amb el característic pinyol a l'interior. La grandària i la coloració varia molt d'unes varietats a altres, com també el color i el sabor de l'oli que atresoren.

© Valentin Rodríguez



cina casolana, veterinària, preparació de remeis casolans, confitures, meteorologia..., una mena d'enciclopèdia de la casa del llaurador. Crec que van ser aquestes qualitats les que van propiciar el seu èxit més enllà de tres segles.

En el llibre trobem algunes pràctiques agràries que serien àmpliament utilitzades, algunes d'elles conegudes ja en altres parts d'Europa, però que van trobar entre els nostres camperols la seua divulgació gràcies al llibre d'Agustí. Per exemple, com a alternativa de cultius per eliminar el temps mort dels cereals, proposa les lleguminoses, que restableixen la fertilitat per l'aportació de

nitrogen. L'autor no presenta innovacions ni projectes revolucionaris, però a l'obra sí que trobem anacronismes i pràctiques rutinàries pròpies del segle XVII. Això no obstant, l'autor del tractat agrari va saber conservar el model dels sabers camperols utilitzant refranys i frases fetes, la qual cosa va facilitar la divulgació dels *secrets* de l'agricultura.

Dues són les raons que m'han decidit a encapçalar aquest article sobre l'olivera amb paraules de Miquel Agustí: una, donar a conèixer l'existència d'un llibre oblidat i estretament lligat al treball del *bell i fèrtil oliver*, i l'altra, els consells de com fer l'oli, consells encara vigents. N'escollim alguns perquè el lector s'adone dels *secrets*:

Lo oliver, es arbre que nos fa per totes parts, y en demes terres molt fredas; perque vol terra calda, y trempada, y així si voleu plantar olivers en vostres terres, triau lo lloch mes alt, y posat al vent, y be fondo, y que baix sia terra argilosa, y desobre mig arenosa, y de argila blanca espessa, y no magra, los quals en lo entorn del mes de Mars los poreu plantar. [...]

Les olives per fer oli, se han de cullir quan son madures, y no se han de cullir totes juntes, sino sols las que aquella nit haureu de posar a la mola, à moldre, o alomenos lo sendema, y així les anireu cullint, molent y fent: per que lo oli es millor, y ne trau mes, desfent-les frescament, que no quan estan reposades. [...]

Lo modo de fer lo oli de olivas [...] guardeu curiosament que la mola, lo torcolar, y la prensa sia ben net, y tots los altres instruments, que serveixen a fer oli: que tingan suficient provisió de llenya pera fer bon foch pera escaldar llargament lo lloch ahont se fara la prensa, si per cas no bastara calor per lo siti del lloch: per que totes las llicors untosas se desolren, y fonen per lo calor, y se restrenyen per lo fret, y per aquest respecte; sera be que lo vostre prensador fassa lo oli al migdia, per que no tingues necessitat de foch, ni de llum, en fer lo oli. [...]

Aquell que haurà carrech de recollir lo oli, posarà a part los vasos acomodats, per les tres sorts de oli, que seran estats destillats: per que seria de gran dany mesclar la segona pressió, y despres la tercera ab la primera; per que aquell que es colat de la prensa no molt estreta, es de molt millor gust que

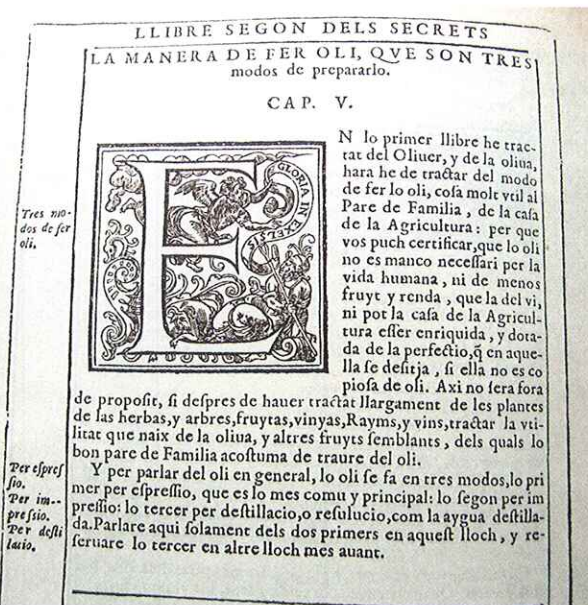
«EL QUI ESCRIU US
ASSEGURA QUE
CADA VEGADA QUE
CONSULTA EL 'LLIBRE
DELS SECRETS
D'AGRICULTURA'
REVIU LES IMATGES
I EL COSTUMARI
D'AQUELLS TEMPS,
QUE ENCARA
ENCENEN EN ELL UNS
FORTS RECORDS»



A més de la descripció de les pràctiques agràries que es van divulgar entre els nostres llauradors gràcies al llibre d'Agustí, en el *Llibre dels secrets* el seu autor també escriu una mena d'història natural. Escolteu algunes de les curiositats sobre l'olivera:

«Lo llicor ques destila de la llenya de l'oliver quan està al foc cremant, és bo per matar la ronya, y altres crostes de les mans fregantles del dit llicor.» [p. 49]

«Lo oli té tal virtut, que així dins del cos, com encara defora, allarga i mollifica lo cos, y lleva la malignitat del verí, y lo fa prest vomitar, així mateix si algun verí vos toca a la pell, y comença serli nafra, per amansar aquella malignitat no y ha cosa millor, que untar ho ab oli calent.» [p. 49]



Tres
modos
de fer
oli.

Per espres-
sio.
Per im-
pressio.
Per destil-
lacio.

lo segon. Aquell oli se diu verge, o de polpa, molt bell, y bo per usar ab lo menjar. Lo segon es bo per untar, y altres usos semblants, lo tercer per a cremar, sera encara be, quant lo oli haurà un poc reposat en sa caldera, mudar-lo en altra: per que quan mes oli es ventat y remudat, tant mes se fa clar, y sense murcades [...]

No sé, amic lector, si en llegir aquests consells has sentit l'encís de les paraules, quan fa que l'olivera siga *oliver*, i la morca de l'oli, *murcades*. L'obra de Miquel Agustí constitueix un interessant recull de lèxic popular. També trobem alguns cultismes, com és el cas de *destil·lats* i molts més. El tema de l'obra és segur que va obligar l'autor a utilitzar un vocabulari popular, però també algunes de les fonts que utilitza l'obliguen a introduir un lèxic més culte. El qui escriu, que ha passat la seua infància en un racó dels secans valencians, on la postguerra va portar el revifar de l'agricultura de subsistència, us assegura que cada vegada que consulta el *Llibre dels secrets d'agricultura* reviu les imatges i el costumari d'aquells temps, que encara encenen en ell uns forts records.



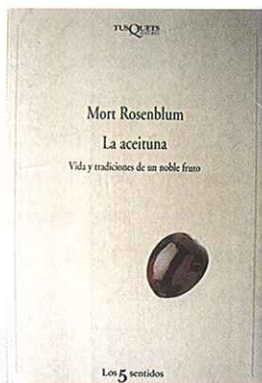
Però, parlant de records, retornem al tema que ens porta a escriure aquestes pàgines. Qui de nosaltres, en parlar de l'olivera, no recorda les endevinalles, les dites i les rondalles a ella dedicades?

Blanca al nàixer,
verda al pas del temps,
i ara, per mala sort,
negra com carbó és.

Les olives per Sant Joan
són com grans de sal;
i per Sant Pere
com grans de pebre.

L'oliva, com més està a l'olivera,
més oli arreplega.

El paisatge de l'oliverar es caracteritza pels colors argentats amb nombrosos matisos, encara que la coloració de les copes dels arbres pot oferir grans variacions segons l'estació de l'any, l'hora del dia i les condicions meteorològiques.



Un llibre recomanable sobre l'olivera, amb una bona traducció al castellà de Manuel Talens, va ser publicat per Tusquets (Barcelona, 1997), amb el títol *La aceituna; vida y tradiciones de un noble fruto*. L'autor és un periodista i escriptor nord-americà, Mort Rosenblum, que comprà un terreny en la Provença, on hi havia algunes velles oliveres que ell va recuperar i per les quals, i pels seus fruits, les olives, va anar descobrint una gran estima. L'autor hi conta com va ser el seu captivament per les oliveres, i ens descriu un recorregut per la Mediterrània i els països de l'oli, fins arribar a Califòrnia i Austràlia, on hi ha també una creixent cultura del conreu de l'olivera. L'autor, amb una visió personal, ens va descobrint tot un treball d'antropologia de l'olivar.

L'oliva plegà,
oliva premsà.

P'a podar l'oliverar
busca sempre bon pardal,
que els mals podadors fan ells
molt més mal que els estornells.

Aquell que en oliveres sembla,
tot l'any va per oli a la tenda.

Si l'oli vols conservar,
no'l deixes de trascar.

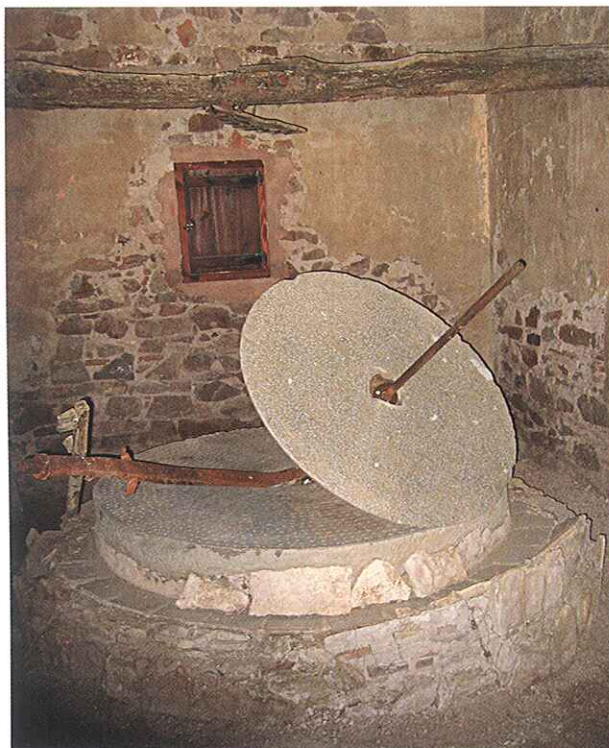
De totes les contalles relacionades amb l'olivera, cap aconseguia despertar tant d'interès en la nostra infància com la de *Les olives i els estornells*. És una de les rondalles que puntualment recordàvem quan vèiem els estornells volar pels olivars. Amb ella, els infants valencians rebíem la primera informació d'aquella violenta i injusta expulsió del poble dels *cristians nous* del Regne de València el 1609, els moriscs:

Les oliveres van ser plantades pels moros i quan els van expulsar diuen que no van tenir temps d'arrancar-les per emportar-se-les. Els moriscs valencians sí que van emportar-se les claus de les cases i van deixar les portes obertes, per això, molts dels seus descendents creuen que mentre conserven la clau tenen dret a recuperar la casa.

També diuen que moltes de les oliveres que van deixar plantades, si les famílies dels que les van plantar cullen tots els anys algunes olives conserven el dret a la propietat. Com que no podien vindre a collir-les, conten que van enviar els estornells. Els quals bé que se les mengen, i en anar-se'n cap a l'Àfrica s'emporten tres olives cadascú. Una en cada pota i una altra al bec, i moltes d'elles les deixen en arribar a les palmeres africanes i els moros les arpleguen.

En arribar el narrador a aquesta part del conte sempre hi havia algú que intervenia i aportava un desenllaç diferent, com aquell que diu que «els estornells no eren enviats dels moriscs, sinó que eren els mateixos moros que per un encanteri es convertien en estornells per reclamar el seu dret a les oliveres que havien deixat plantades».

El fet és, no sé si per aquesta llegenda, que nosaltres sempre teníem i tenim un cert respecte pels estornells.



© Ferran Zurriaga

Almàssera de la Senyoria,
Olocau.

EL TREBALL ENTORN DE L'OLIVERA

Benimarfull
té gran orgull
pel poquet oli que cull
més si la collita erra,
Benimarfull cau en terra.

POPULAR (E. LÓPEZ CHAVARRI, *Proses de viatge*, 1929)

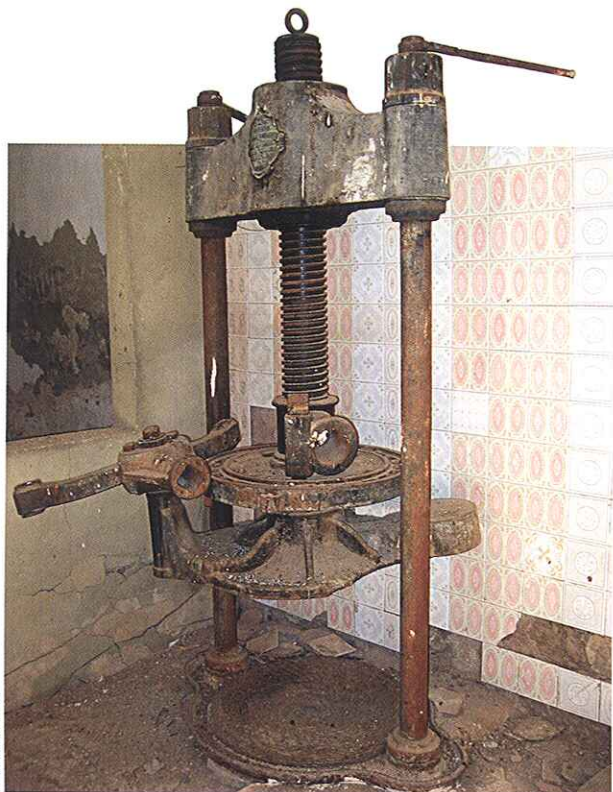
La vida dels llauradors de les terres del secà de la Mediterrània ha girat fins a mitjan segle xx al voltant d'una trilogia vegetal mil·lenària: el blat, la vinya i l'olivera. Serà aquesta darrera la que donarà peu a una exigència absorbent de recollida del seu fruit, i la seua transformació en l'oli quan la tardor s'acaba i comença l'hivern. No ha estat mai una vida de collites abundants i descans regalat la del llaurador del secà, sinó d'esforç i magres re-

«A MITJAN SEGLE
XIX VAN APARÈIXER
LES PREMSES DE
FERRO, LES QUALS
VAN COINCIDIR MÉS O
MENYS AMB L'ABOLICIÓ
DELS MONOPOLIS
SENYORIALS.
ALESHORES ES VA
PRODUIR A POC A POC
UNA MULTIPLICACIÓ DE
LES ALMÀSSERES ALS
POBLES VALENCIANS, I
AIXÒ VA MILLORAR LES
QUALITATS DE L'OLI»

sultats. Per això l'arribada de les collites era sempre una etapa alegre i animada en la vida del poble.

A Olocau (Camp de Túria) i als pobles de la comarca, entre novembre i gener, segons era de generosa la collita, es produïa una moguda de tots els pobletans que trastocava la vida local. Colles d'homes i dones omplien els camins i els camps, trencant el silenci de les valls amagades on les oliveres creixien entre marges de pedra seca. Hi havia en aquell moviment de persones pels olivars un senyal clar: el fum de les fogueres que feien les colles a l'hora d'esmorzar o de dinar; també, algunes vegades, els crits i els cants dels plegadors.

El treball de la recollida de les olives estava regulat pel costum. El homes tenien unes obligacions i, les dones i infants, unes altres. Les olives es collien i també



Prensa de l'almàssera de la
Garrofera, Marines.

© Ferran Zurriaga



es tiraven amb els *ganxets* o vares damunt de les *lones* o *mantes*. El homes portaven els *bancs* o *escales* i s'encarregaven de les branques altes. Les dones i els infants, de les branques baixes. Les olives que quedaven fora de les mantes eren plegades per les dones i els xiquets, que també tenien l'obligació de precedir els homes per estendre les mantes. Els infants i les dones s'encarregaven de garbellar-les per traure'n les fulles i les rames, i després els homes omplien les *sàries* i les carregaven als carros.

En tornar a casa, el fum de les almàsseres omplia el cel del poblet, i l'olor del pinyol i de l'oli novell omplia aquells dies els carrers. Algunes persones deien que, de nit, si l'almàssera continuava treballant, es veien llums pels fumerals. Eren les animetes que demanaven *minetes* de llum per entrar al cel.

La collita de l'oliva marcava la vida de molts pobles del secà mediterrani, i aquesta era una etapa alegre i animada per als agricultors. El treball de la recollida de les olives estava regulat pel costum i la tradició, amb unes obligacions diferents per als homes i unes altres per a les dones i els xiquets.



«EN TORNAR A CASA,
EL FUM DE LES
ALMÀSSERES OMLIA
EL CEL DEL POBLET,
I L'OLOR DEL PINYOL
I DE L'OLI NOVELL
OMLIA AQUELLS
DIES ELS CARRERS»

© Valentín Rodríguez

A la porta de les almàsseres, a boqueta de la nit, una fila de carros esperaven descarregar les olives. Les deixaven en l'*atroig*, que era una mena de basses on les olives esperaven el torn per a ser mòltes al *regló*, on es movia el *rutlo* que havia de moldre-les. Les olives mòltes feien una pasta que era recollida en la *sequieta* per a omplir els *esportins* d'espart, els quals s'apilaven després en la premsa.

Les premses de les almàsseres són l'element que més va canviar amb el temps: primer eren de fusta i tenien sempre una base de pedra —entre nosaltres sempre era una bona llosa de *rodono* amb el seu to rogenc— de la qual sortien dos laterals de fusta anomenats *cuixeres*, creuats a la part de dalt per la *femella*, la qual estava travessada pel *mascle*, que rodava amunt i avall fent pressió sobre el *peu* dels esportins.

A mitjan segle XIX van aparèixer les premses de ferro, les quals van coincidir més o menys amb l'abolició dels monopolis senyorials, en el nostre cas el del comte d'Olocau. Aleshores es va produir a poc a poc una multiplicació de les almàsseres als pobles valencians, i això va millorar les qualitats de l'oli, ja que no calia guardar les olives tant de temps a les cambres, esperant el moment de moldre-les. A Olocau, d'una sola almàssera, la del Comte, el 1845, va passar a haver-n'hi quatre al poc de temps, i el 1946 n'eren 21. Més avant féu aparició la premsa hidràulica amb bomba impulsada per una palanca que havia de menar un home i, finalment, es van instal·lar les bombes impulsores elèctriques.

La *pasta* d'una *parada* solia omplir entre 15 o 20 esportins d'una premsa. L'oli que sense premsar anava caient en forma de filet d'un groc tendre era conegut com l'oli *verge*. I deien que era el millor per fer l'allioli. L'oli anava per una canaleta als *cossis*, on es triava pel sistema de decantació.

Al residu de pasta de les olives mòltes després de la darrera premsada li deïem *pinjol*; en altres llocs era conegut com *remolta* o *refet*. El pinyol es donava mesclat amb segó als porcs, i també es feia servir per fer funcionar les estufes i les *cuines econòmiques*. A Olocau, els alumnes de família d'almasserers portaven pinyol per a l'estufa de l'escola.

Si la collita havia sigut bona, a la fi de la recollida, l'amo feia un sopar a l'almàssera amb tots els que havien treballat. Sempre cuinaven un animal vell de ramat, cabra o ovel·la, guisat amb una salsa feta d'una picada d'all, ametlles, julivert, picant i altres salses, tot acompanyat d'unes creïlles, que es coïa a la fornall en una gran caldera o olla de ferro al llarg del dia.

També era costum reunir-se per esmorzar a l'almàssera els qui allí treballaven, juntament amb els qui esperaven recollir l'oli i gent que anava per veure quan havia de portar la seua *parada* —és a dir, les olives necessàries per a fer funcionar al complet la mola i la premsa—. Aquells esmorzars eren generalment senzills, amb pa torrat a la fornall i, després, un raig d'oli verge acompanyat d'olives madures i pansides com a companatge. També podia ser un tros de cansalada o embotit torrat, acompanyat moltes vegades d'un allioli fet amb l'oli verge de la primera premsa. Fer allioli amb l'oli de la premsa sempre era ocasió per a debatre les qualitats de la collita d'aquell any i comparar-la amb altres passades. Tot aquest ambient feia que els dies d'almàssera foren animats i com una mena de festa de l'hivern amb un anar i vindre de gent.



© Ferran Zurriaga

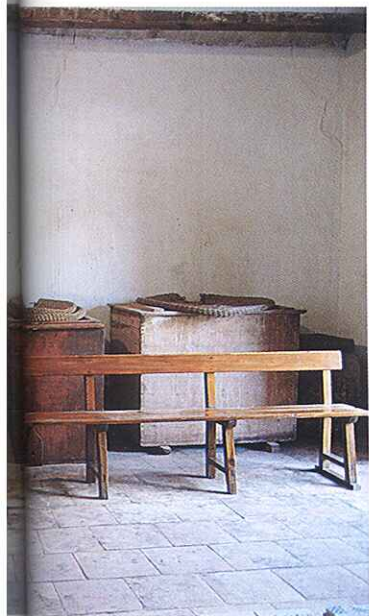
Gerres i caixons de guardar l'oli. Casa la Senyoria, Olocau.

■ L'OLIVERA LLUMINOSA

Arbre de fulla perenne, l'olivera és clara. L'aire i la llum viuen entre la cal·ligrafia precisa de les branques. Sota la seva fronda ingràvida i lleugera, la llum s'atura amb lenta i suau morbidesa: a l'estiu, era una lluna daurada; al setembre, d'un blau netíssim; ara, amb l'aire fresc, el blau es dilueix en un verd prim, que és com un blau tocat de fatiga. Amb una i altra llum, penso sovint, passejant pels olivars, en la bellesa que tindria veure a cent passes, entre els arbres, una bona estàtua de marbre blanc. L'aparició seria tan lluminosa i elegant que la pau i la quietud dels olivars fóra una pura delícia.

JOSEP PLA, *Cadaqués*, 1947

En català, aquesta veu apareix per primera vegada escrita en el *Llibre de Blanquerna*, de Lluïl, l'any 1295. En l'actualitat, la forma *oli* es general en tot el domini lingüístic de la llengua catalana. Entre els nostres escriptors, l'oli-



«FER ALLIOLI AMB
L'OLI DE LA PREMSA
SEMPRE ERA OCASIÓ
PER A DEBATRE LES
QUALITATS DE LA
COLLITA D'AQUELL ANY
I COMPARAR-LA AMB
ALTRES PASSADES.
TOT AQUEST AMBIENT
FEIA QUE ELS DIES
D'ALMÀSSERA FOREN
ANIMATS I COM UNA
MENA DE FESTA DE
L'HIVERN AMB UN ANAR
I VINDRE DE GENT»

vera no ha estat oblidada ni pels poetes ni pels narradors, encara que el contingut antològic de l'arbre està molt millor representat entre els darrers. De tots ells, l'empordanès Josep Pla és qui ens ha deixat els millors elogis de l'arbre i els paisatges que pobla l'olivera en diferents textos i publicacions. I serà en un llibre dedicat a la vila de Cadaqués (Alt Empordà), editat el 1947, on les oliveres són evocades en un ritme coral ple de vibració lírica, on la llum i els camps ajuden a crear la imatge lluminosa de l'arbre que tant va estimar Pla. Escolteu:

Cap arbre no guanya l'olivera en noblesa. Cap altre no la iguala en gravetat senyorial i en claror pensativa. Es fa enormement vella. Malgrat la seva aguda sensibilitat sorprèn la seva resistència als accidents. És eviterna i d'una indescriptible sobrietat. Viu en els terrenys de secà més misèrrims. En el paisatge cataclísmic de Cadaqués es dona admirablement. Només la fascinació d'aquest arbre pot explicar els milions i milions d'hores de treball que els homes han posat per convertir els olivars en un immens jardí de pedres. Ara, el color eclesiàstic del seu fruit sembla augmentar la gravetat de la seva fosforescència pensativa.

JOSEP PLA, *Cadaqués*, 1947

No sé de deixar l'article, pensant les coses que no he dit. Però cal acabar-lo i, per a fer-ho, què hi ha millor que unes paraules de Pla del llibre de *Cadaqués*, on l'escriptor descriu com, de sobte, en aquell paisatge d'oliveres, sent una tènue remor que l'embolcalla:

De cop i volta – cosa agradable – se sent passar el vent pels olivars com una llunyana remor de seda.

BIBLIOGRAFIA

AGUSTÍ, M., 1988. *Llibre dels secrets d'agricultura, casa rústica i pastoril*. Edició facsímil. Alta Fulla. Barcelona.

PLA, J., 1947. *Cadaqués*. Ed. Juventud. Barcelona.

ROSENBLUM, M., 1997. *La aceituna. Vida y tradiciones de un noble fruto*. Tusquets. Barcelona.