

# La collita de l'oliver

Joan Josep Carrion i Cubells

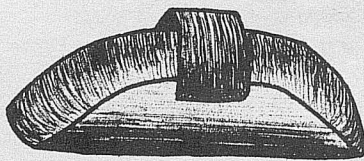
Dins el cicle agrícola riudomenc, al voltant dels primers dies de novembre s'inicia el treball de la recollida de l'oliva.

Uns vint anys enrera aquesta feina es desenvolupava entre els mesos de desembre i febrer. En un primer moment es plegaven les olives de terra i es col·locaven en sacs a part ja que aquestes tenien un preu diferent, inferior al de les que es collien directament de l'arbre. Fet això s'estenien les borrrasses de jute (dites de "roba") sota l'oliver per a entomar el fruit que s'anava fent caure al damunt. Per atènyer les rames el pagès emprava l'escala de fusta (anomenada "cavall (de collir olives)") i collia les olives amb la mà, puix es creia que era dolent que les grapes trenquessin els brots (això és fals perquè l'oliver brota sense cap problema; fins es diu que és al contrari: és a dir, com més brots l'hi treus, més en broten). Els que no posseïen cavall (de collir olives) aconseguien més altura damunt la mula o l'ase. Les olives més altes es collien enfilant-se per dins la copa de l'arbre. Quan eren totes a les borrrasses, aquestes es plegaven i les olives es posaven en sacs. Algunes famílies passaven després a espigolar (ací es feien servir les ungles metàl·liques per agafar les olives que havien quedat enfonsades o pisades quan el sòl era tou), però es feia poc ja que era una tasca amb un rendiment escàs. Per a treure les fulles que s'havien barrejat amb el fruit es podien triar amb la mà o bé porgar-ho tot; un altre sistema era el de *ventar-les*: es posava una borrrassa a terra, amb una senalla es llançava el que s'havia recollit des de certa alçada perquè el vent s'endugués les fulles i les olives quedessin netes.

Un altre mètode, menys representatiu, fou el següent: es replanava la superfície que abastava l'olivera, s'esperava que totes les olives fossin a terra i s'escobrava amb raspalls de llemonosa; es plegaven els munts, després es tiraven a un rec amb un corrent d'aigua: les pedres i els terrossets anaven al fons, l'oliva i la

fulla s'arreplegaven amb paners i llavors es porgava per treure les fulles.

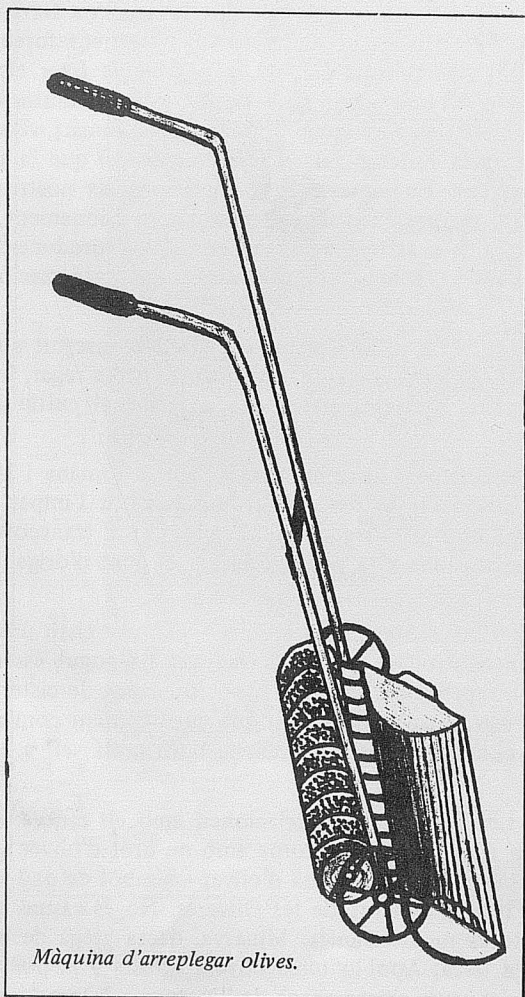
Alguns pagesos experimentaren la recollida mecanitzada. La màquina consistia en un rodet de ferro amb pues arran de terra que punxaven i arreplegaven les olives, totes ja a terra, i les dipositaven dins d'un bombo; el rodet i el bombo units tenien una roda a ambdós extrems, cosa que permetia de portar la màquina com un carretó; bastants pagesos encara la conserven. No donà bons resultats perquè només era idònia per a terrenys nets i aplanats.



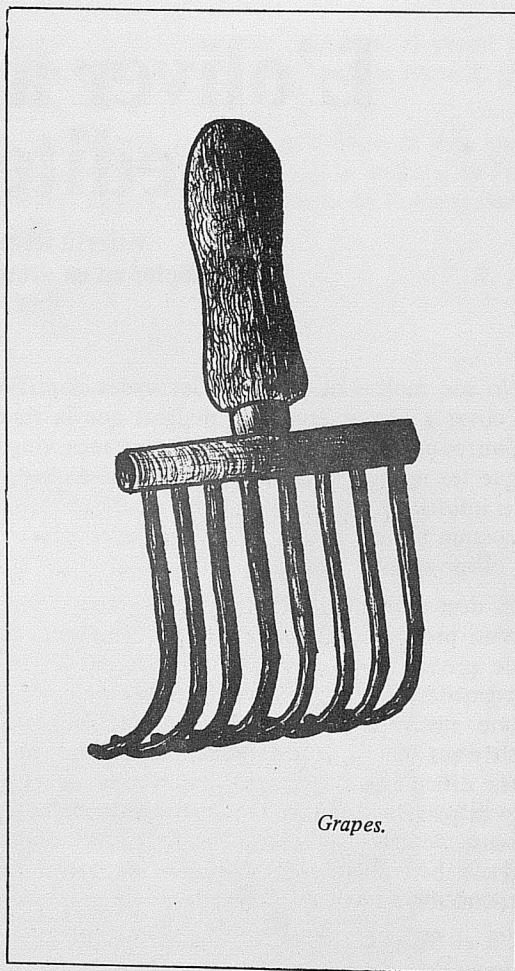
Ungla d'arreplegar olives.

Actualment el temps de recollida s'estén al llarg dels mesos de novembre i desembre (en alguns casos fins al gener). No es pleguen: l'oliva és verda i no encara ha caigut a terra; es cullen amb el cavall de collir olives o enfilant-se per l'arbre, fent-les caure amb les grapes. Les olives cauen damunt les borrrasses (ara són de material plàstic), seguidament es posen en sacs i es passen pel porgador per separar les fulles i els brots. Ja es poden portar a vendre.

Un aspecte important de l'oliva és el destí d'una petita part de la collita que es guarda per al consum casolà (sovint qui no en cull en rep d'algun parent o amic pagès). Les olives destinades a ser menjades senceres es posen a confitar amb diversos ingredients. Malgrat que totes les fórmules tenen unes característiques si fa o no fa semblants, cada una de les múltiples receptes es beneficia de l'empremta culinària de les mans que la confeccionen. Vegem-ne algunes: hom consumeix les olives verdes (abans del verol) *mortes amb sosa*; de color canviant (abans de la maduració completa). Amb aquest sistema a Riudoms es fan les *olives en recapte*: "s'agafen les olives i es posen en una gerra, pot o ampolla gran amb aigua. Als nou dies (és tradicional esperar exactament nou dies) es canvia l'aigua i es recapten: al fons de la gerra s'hi posa un brot de farigo-



Màquina d'arreglegar olives.



Grapes.

la i un de sajolida, després una capa d'olives fins a arribar a la meitat del recipient; damunt s'hi posa un altre brot de farigola, sajolida, una llimona en quatre bocins, dos o tres grans d'all, una mica de bitxo; llavors s'acaba d'omplir la gerra d'olives fins que falti una mica per a arribar al capdamunt i a sobre s'hi torna a posar un brot de farigola i un altre de sajolida. En acabar s'hi tira l'aigua i la sal: una mesura de sal per cada nou d'aigua" (1).

També se'n fan, en menor quantitat, de partides (obertes sense fracturar el pinyol i tractades amb salmorra) i sense pinyol i farcides amb pebrot, anxova, etc.

Dibuix de J. R. Cortés

J. J. C. C.

(1) CARRION, J. J.- CORTÉS, J. R.- DOMINGO, I., *L'Avellaner a Riudoms*. Quaderns divulgació cultural, n. 3. CERAP. pàg. 46-47.