El mercat no pot absorbir tant d’oli

La mare de l’escriptor Josep Pla ajudava el masover a plantar oliveres i un veí l’advertí que no tenia cap sentit el que feia perquè l’olivera és tan gasiva per fer oli, que no el gaudiria. La senyora li va comentar que si el seu pare hagués pensat com ell, no tindria oli i no podria menjar olives.

Una dona comprant oli d'oliva a Barcelona / FERRAN NADEU

La mare de l’escriptor Josep Pla ajudava el masover a plantar oliveres i un veí l’advertí que no tenia cap sentit el que feia perquè l’olivera és tan gasiva per fer oli, que no el gaudiria. La senyora li va comentar que si el seu pare hagués pensat com ell, no tindria oli i no podria menjar olives.

Les oliveres, abans, s’ho pensaven molt a l’hora de fer olives; passats els deu anys s’hi posaven i resultaven rendibles per als productors. Però la maduresa de l’olivera no arribava fins que havien complert vint o trenta anys.

A casa teníem horts, una vinya i unes quantes oliveres; el mes de gener em tocava despenjar les olives i els dits em quedaven entumits i esgarrinxats. Com tots els nens em vaig alegrar amb el gran fred, no vàrem valorar el mal que podia fer. El 1956 es considera que ha estat el més gèlid de la història recent d’Europa. Els hiverns més freds dels que hi ha constància meteorològica foren el 1891, 1893, el 1905 i el 1956.

Caramells de gel, estalactites, lliscaven de les canaleres de les cases i dels conductes d’aigua per regar els camps. Fins els vidres interiors dels domicilis quedaren glaçats i les fonts deixaren de rajar perquè s’hi havia fet un tap de gel a la boca. L’aigua del mar es gelà, penjolls de glaç regalimaven de les roques, un fet mai vist pels més ancians de la costa.

Els gironins van tastar una temperatura de -10 C i el Turó de l’Home a -19,9 C. El fred vingut de Sibèria va matar les oliveres i els pagesos les varen tallar enfadats. Un servidor tenia nou anys quan el poble quedà sota els efectes d’un fred siberià, sec i constant.

Ara es creu que es va cometre un error per la precipitació en arrencar-les i que les oliveres estaven vives per dins i s’haurien recuperat.

Encara el mot munyir es conserva en algun indret, com ara a Eivissa i Formentera. Són pocs els que fan servir aquesta tècnica manual tan antiga i matussera que consisteix a passar la mà per la branca carregada i escórrer-la, talment com es fa quan es munyen les vaques.

No és el mateix collir olives de l’arbre (munyir), que arreplegar-les de terra (collir). Munyir és agafar les olives de les branques, col·locant les mans cap amunt arrossegant-les de dins cap en fora i les olives cauen dins les senalles, que es buiden a les canastres.

Moltes comarques de Catalunya, horts, camps, prats, han estat replantats d’oliveres: grans extensions territorials amb uns nous arbres que produeixen moltes més olives que les oliveres d’abans, perquè es posen molt més aviat a fer-ne.

Hi ha tant d'oli que no saben ni on posar-lo. Els productors tenen tot el dret d'emprar, com qualsevol industrial i botiguer, el mètode més productiu. Les oliveres ara són capaces d'elaborar molts més milions d'olives; són més resistents a les intenses calors, a les llargues sequeres i amb menys risc que caiguin de l'arbre. Entren a la tenda com un gènere de molt bona qualitat i de preus exagerats. Tenim unes oliveres més modernes, molt superiors en tots els sentits a les d'abans, són més ràpides creixent i fent olives, no s'hi rumien tant i quan si posen les fan més bones i amb més suc.

Els productors d'oli no difereixen en res amb els que tenen ramats de xais, vaques, porcs, pollastres, conills, els banquers, els industrials i els que construeixen edificis, pisos, els que aixequen autopistes i els que fan cotxes o avions. Tots van de cara al negoci.

En aquests últims temps, cada any la collita d'oli és superior a l'any anterior i el mercat espanyol no la pot absorbir. Sempre que he viatjat a països estrangers entro per tafanejar en les grans superfícies comercials i en les botigues dels aeroports per esbrinar quin vi, quin cava, quin oli i quines olives venen i sempre em trobo amb productes francesos, italians i les olives gregues. Molt poca cosa de nacionalitat espanyola. Alguna cosa de l'economia estatal no s'ha fet bé.

Andalusia concentra el 80% de la producció del país; amb l'excedent d'oli el Ministeri d'Agricultura ha posat en marxa una mesura inèdita: s'immobilitzarà i emmagatzemarà obligatòriament el 12% de la producció per evitar la caiguda dels preus, això suposa retirar del mercat unes 188.000 tones d'oli. La Comunitat Europea ha renyat per la mateixa raó per portar al mercat massa oli Itàlia i Grècia i alguns altres països. També n'entra oli del Marroc, un dels principals productors del món; quan vàrem ser-hi ens sorprengué la quantitat de territoris arbrats d'oliveres. El mercat no pot empassar-se'l tot, i no oblidem que també competeix amb altres olis com el de gira-sol.

Hi ha unes oliveres molt productives atès que al cap de tres anys d'estar plantades s'hi posen de valent; l'any passat de tan carregats de com anaven els arbres, els horticultors van fer saltar les olives de les branques per por que es trenquessin. La metàfora de Góngora afirma que l'oli és «or líquid».

Subscriu-te per seguir llegint

Font de l'article: https://www.diaridegirona.cat/opinio/2026/11/17/mercat-pot-absorbir-tant-d-136554594.html