



Descripció de la varietat

Servera: arbre que fa les serves. Server: arbre de la família de les rosàcies, de diverses espècies del gènere Sorbus, i principalment la Sorbus domestica, de fulles pinnades i flors blanques en corimbos més curts que les fulles, de pètals quasi orbiculars, i fruit (anomenat serva) quasi globós, molt astringent quan verdea, però blan, polpós i dolç quan és ben madur. Serva: fruit del server o servera, que és semblant a una nespla, però de color vermell groguenc i de gust molt aspre.» (ALCOVER-MOLL, 1941).

«Les serveres volen terres fresques i creixen millor en contrades fredes i humides que en les més calentes i àrides. Els vents del nord sembla que no les perjudiquen. Se les pot reproduir mitjançant rebrots laterals (bordalls), estaques i sembrant la llavor. En general aquests arbres s’estenen per si mateixos a Mallorca, traient brots dins els oliverars, sense que calgui cultivar-los. Però de vegades hi ha amos que planten serveres joves i també n’hi ha que les empelten en començar la primavera per millorar-ne la qualitat. La servera (o server) creix molt a poc a poc i no dona fruit fins molt tard, però aleshores ho fa en quantitat; algunes amb bona anyada lliuren fins a una quartera (70 litres) de fruita. Es distingeixen dues classes de serves, les grosses i les petites; també es diuen serves mollars les que es destaquen per la seva suavitat. Les serves maduren al setembre i a l’octubre; tanmateix per collir-les no s’espera que siguin madures del tot, sinó que les estenen a casa damunt canyissos perquè acabin de madurar. Sovint es tallen de l’arbre amb la branca, que es penja a la paret o al sòtil, i es van menjant a mida que maduren. Les serveres tenen molt poc valor; de vegades les venen a 1 sou (0,17 francs) l’almud (19,5 litres); això podria ser la causa que el conreu d’aquest arbre es vegi amb tanta indiferència.» (HABSBURGO-LORENA, ARXIDUC L.S. 1869-1884).

Els romans denominaren el server sorbus, del verb llatí sorbeo, que significa “enviar-se?”, “devorar?”.» (VILELLA, C. 1772).

Origen de la varietat

Correspon a la subespècie Sorbus domestica, albida. Es diferencia de la subespècie Sorbus domestica, microcarpa, en el fet que aquesta té els fruits més grossos, vermells i plans, i també perquè madura més tard.

Usos i coneixements

Consum humà
Aquest fruit es consumeix especialment com a llepolia. No se’n fa un gran consum.
El fruit no madura a l’arbre, sinó que cal mantenir-lo unes quantes setmanes en estar collit per poder-lo menjar. D’aquesta manera per un poc l’astringència que el caracteritza. No obstant això, no té una conservació de gran durada.
Té algunes propietats medicinals, especialment a l’arrel.
La fusta és blanca i molt forta. Apreciada per tornejar, tradicionalment se’n feien flabiols i peces per a les xeremies.

Caràcters morfològics de la varietat

Fulla	
Longitud (cm)	14,31
Amplada (cm)	10,01
Relació L/A	1,4
Fruit	
Longitud (cm)	3,24
Amplada (cm)	3,18
Relació L/A	1,01
Pes (g)	26,31

Acreditació bibliogràfica

Objecte	Autors	Títol	Editorial
Llibres i altres monografies	VILELLA, CRISTÒFOL.	Edició facsímil 1999. Flors i fruits de l’illa de Mallorca. L’illa de la calma.	J.J. de Olañeta Editor
Llibres i altres monografies	HABSBURGO-LORENA, ARXIDUC L.S.	Die Balearen in Wort und Bild Geschildert. F. Brockhau. Trad. Cast. parcial de Sureda Blanes, J. 12 vols.	Imp. Mossèn Alcover (1954-1965).

Diccionari	ALCOVER, A.M. i MOLL, F. de B.	Diccionari català-valencià-balear.	Moll
Llibres i altres monografies	PAYERAS, L. i FALCONER, J.	Inventari de les varietatsa vegetals tradicionals de les illes Balears. TOM I. Fruïters de la sub-família de les malòidies	Rapitbook Editorial