

ELS NOMS DE LES VARIETATS TRADICIONALS DELS FRUITS A DARMÓS I LA SERRA D'ALMOS*

MAITE COT ARDEVOL

Secció de Lingüística del CERE. Filòloga. Móra d'Ebre

INTRODUCCIÓ

Tradicionalment, la Ribera d'Ebre ha tingut l'agricultura com a base econòmica. Anys enrere, una sèrie de varietats de fruita formaven part d'aquesta tradició. Dins d'aquest grup, s'hi trobaven les *maçanes del ciri*, les *prunes xafacans* i les *peres de cuixa de dona*, entre d'altres. Moltes d'aquestes varietats ja han desaparegut i d'altres encara es conserven, però amb escassos exemplars. Cal tindre present que la destinació d'aquests fruits era normalment per al consum propi i familiar, d'aquesta manera és fàcil entendre que la majoria de famílies pageses tinguessin algun arbre de fruita dolça.

En el camp de la filologia, alguns treballs sobre geolingüística han estudiat i recuperat bona part del lèxic propi del món rural, però encara hi ha aspectes als quals no es dedica prou atenció, un d'ells és el que fa referència a les varietats tradicionals dels fruits. Conscients d'aquesta manca i del fet que seria interessant realitzar un treball d'aquestes característiques, vam decidir estudiar i recollir aquest tipus de lèxic. El nostre interès, com se desprèn del que acabem de dir, no parteix de l'òptica de l'agricultura o de la biologia, sinó del punt de vista filològic. Per tant, el que ens interessa —i pretenem estudiar—, són els noms populars que han rebut aquestes varietats tradicionals, moltes de les quals ja no es conreen pel fet que la majoria d'explotacions familiars, petites i tradicionals segueixen la tendència d'anar adaptant-se a les noves varietats —que “són cultius híbrids, producte de creuaments genètics”,¹ però que es venen millor als mercats— i a les modernes tècniques de conreu.

* Aquest article forma part d'un estudi més ampli titulat *Els noms de les varietats de fruita tradicionals a la Ribera d'Ebre* que vam presentar com a treball d'investigació del doctorat interuniversitari *Variació i canvi lingüístic* (UdL/URV) i que tenia com a tutor el Dr. Pere Navarro, de la Universitat Rovira i Virgili. També, el projecte de recerca d'aquest treball va rebre, el mes de febrer de 2001, un ajut econòmic de la VIII Convocatòria de Bases per a Beques del Centre d'Estudis de la Ribera d'Ebre.

MÈTODES

Com indica el títol i tal com acabem de dir, la finalitat d'aquesta anàlisi és recollir els noms de les diferents varietats de fruita tradicionals a les poblacions de Darmós i la Serra d'Almos per fer-ne un inventari i poder determinar, a la vegada, si existeix variació geolingüística en aquest aspecte del nivell lèxic. El fet que el camp semàntic que es volia abordar oferís un cabal lèxic molt ampli, ens va obligar a delimitar-lo. Lluny de realitzar un estudi sobre els noms de tots els fruits que ens ofereix la terra —per la gran quantitat existent—, el nostre objectiu es va centrar en les fruites que pertanyen als conreus de tipus llenyós.

Com que la majoria d'aquests fructifiquen a l'estiu, vam decidir incloure-n'hi uns altres que són típics d'aquesta època de l'any —els melons i les síndries—, encara que no formessin part de l'ordre vegetal escollit. Com que en els dos termes, l'espai de terra dedicat als conreus de secà és més important, pel que fa a l'extensió, ens va portar a tractar també les varietats de la fruita seca i de les olives.²

Tot i que aquest és un treball interdisciplinari —la temàtica que s'hi tracta fa que es pugui entendre com un estudi de cultura popular o d'agricultura—, el propòsit principal pel qual se va realitzar s'emmarca dins de la geolingüística.

En el treball, a més, se comenten els fenòmens fonètics que afecten els noms recollits, la majoria són característics del nord-occidental i del tortosí. Hem d'afegir, encara, que hem consultat el DCVB³ d'Alcover-Moll i el DECat⁴ de Coromines, per comprovar si les denominacions recollides ja s'havien documentat prèviament.

Les entrevistes se van realitzar el 14 de desembre de 2000 a la Serra d'Almos i el 6 de gener de 2001 a Darmós. Els informants van ser Jaume Piñol Bargalló, de 70 anys i Joan Escoda Blanc, de 69, pel que fa a Darmós, i Fernando Pena Casadó de 68 anys i Vicent Margalef Martín, de 54, quant a la Serra d'Almos. Tots quatre (pagesos de professió) complien el requisit d'haver nascut al poble i de conèixer bé la matèria que es tractaria. Les entrevistes se van fer amb els dos informants de cada població junts ja que, d'aquesta manera, resultava més fàcil recordar els noms i les característiques de les varietats —des d'aquí els volem agrair el seu valuós i desinteressat ajut i el temps que ens van dedicar, sense el qual aquest treball no hauria sigut possible.

Per acabar, volem advertir que les fruites s'han ordenat alfabèticament i no per ordre de recol·lecció per solucionar la superposició que es dona, en molts casos, en l'època de collita.

RESULTATS

Denominació i descripció de les varietats

AMETLES⁵

- *de la caixeta*.⁶ molt petita, redona, tirant a dolça, normalment amb dos grans. Se podia trencar amb la mà.

- *del carrisset*: forta, redona, petita.

- *comuna*

- *esperança*:⁷ forta, redona, grossa; semblant a la comuna, però més aplanada. El DCVB (1, 260) la recull a Falset i Vinaròs com una ametla “grossa, bona i de corfa dura”.

- *llargueta*: és grossa, llarga i acabada en punxa. A la Serra, n’hi havia dos classes: la roja i la sabatera, aquesta última era més grossa.

- *marcona*: grossa, redona i molt bona. És una varietat més actual, però anys enrere ja n’hi havia alguna. Recollida pel DCVB (1, 260) a Vinaròs, Castelló, Cullera, Xàtiva, Pego i Alcoi; i descrita com una varietat “grosseta, redoneta i molt bona”.

- *molla blanca de Tarragona* (Darmós) / *molla o llei de [bɛp]* (la Serra): de closca tova, redona, esblanqueïda. La de la llei de Bep era una mica més dura que la molla. El DCVB (1, 621) recull diferents variants per anomenar-la: mollar, mollana, mollassa, molla i amollars.

- *mollaseta* (la Serra): igual que la molla, però més petita.

- *rofes*: és semimolla.

ALBERCOC⁸

Les varietats d’aquesta fruita no rebien cap nom específic, això no vol dir que no n’hi haguessin varietats. Així, a Darmós, se’n conreaven uns de grossos, amb la galta roja i molt bons, i uns de més petits, amb la pell dura, grocs i estopencs. A la Serra destacaven, entre d’altres, uns de blanquinosos amb una taca roja, grossos i molt bons.

ALBERGES⁹

- *benvingut*:¹⁰ de color groc, no gaire gros, dur i molt bo. La pell esgarifava perquè tenia borro. La recol·lecció tenia lloc a mitat de juliol. Aquesta és una varietat més actual. El DCVB (8, 859) el documenta a Tortosa i el descriu com una “varietat de préssec mitjancer, aplanat, semblant a la bresquilla, de forma aplanada”.

- *brisquilles* (Darmós):¹¹ grogues, petites, molt bones i dolces, se collien per Sant Jaume. Coromines considera aquest nom una forma mossàrab (DECat, VI, 799) dominant al País Valencià i sinònim de préssec a Maella.¹² El DCVB (2, 663) la situa a Calaceit, Gandesa, Tortosa, el Maestrat, València, Alcoi i Biar; i considera que “és un derivat de *bresca* per sa dolçor”.

- *pelons de Sant Joan* (la Serra) / *de Sant Joan* (Darmós): a la Serra, tenien una taca rogissa, però quan maduraven eren completament rojos. Quedaven tous i sucosos. És una varietat primerenca. A Darmós eren rojos de pell i blancs de polpa, tous i no tenien gaire gust. A més, la pell també tenia borro.

- *miquelets* (Darmós): grocs i rojos, petits, molt bons. Se collien a l’agost. Alguns sortien a les vinyes.

Varietats sense nom:

Darmós:

- groc, gros, bo, madurava al veremar.

La Serra:

- pla, bo, se collia al setembre. És el que en altres poblacions anomenen *xino* o *de tomaca*.

- blanquets i grocs: se collien entre juliol i agost. Eren bons. Els blancs ho eren completament i tenien el pinyol rogís.

- groc, gros, se collia al veremar, s'avivava molt i era molt bo.

- blanc, gros, se collia pel veremar, era bo, la pell era blanca i rosada, la polpa, blanca i el pinyol, roig.

AVELLANES¹³

- *cul pla*: més aplanada, de color semblant al de la negreta, la part per on s'enganxa és més ampla. A Falset, segons el DCVB (2, 167), aquesta varietat s'anomena *culplana* i "és planera, molt grossa i bona".

- *morella* (la Serra): (en altres pobles comuna) és més grossa, de color marró clar.

- *negreta*: de color fosc, petita, llarga, molt dolça. Definida pel DCVB (2, 167) com "un poc esclafada i punxeguda".

- *queixal de llop* (la Serra): més llarga, de color semblant al de la negreta.

CIRERES

- *blanca* (la Serra): —tal com es desprèn del nom— de color esblanqueït, molt carnosa, amb el pinyol petit. Queia amb el vent i quan plovia es reblania. Se collia al juny i s'acostumava a avivar.

- *brancal* (Darmós): groga, grossa i bona. Al DCVB (3, 165) apareix una varietat anomenada *brancala* recollida al Priorat i al Camp de Tarragona. Se tracta d'una cirera "mitjancera, blanquera, rogenca o groguissa, i molt bona; però és molt delicada, perquè si la cullen prest es fa malbé".

- *cor de colom*: de color rogenic esblanqueït o rosat, llargueruda, dura i molt bona. El DCVB (3, 165) la recull a Falset i Massalcoreig i la descriu com a: "grosseta, vermella, molt dolça; madura pel juliol".

- *dureta* (Darmós): roja fosca —però no tan com la negreta—, mitjana, molt bona.

- *de genives de mort* (la Serra): esgrogueïda, grossa, dolça, no gaire dura. Se collia al juny.

- *negreta*: molt fosca, petita, molt bona i dolça. Aquesta varietat tacava molt. S'acostumava a posar als cocs. Al DCVB (3, 166) apareix documentada una varietat anomenada *negra*, recollida al bloc occidental: "és de color molt

fosca; n'hi ha de grosses, que solen esser molt bones; les petites se'n van totes en pinyol".

- *vaiverona*: de color roig, entre petita i mitjana, no gaire bona. Era la més primerenca. El DCVB (3, 166) la defineix com a "rogeta, petita, fluixa de popa i bona; madura pel maig" i la recull només a Falset.

A la Serra, n'hi havia una altra varietat, era blanca i tardana i bona de gust.

CODONYS

A Darmós, hi havia el *codony* i la *codonyera*. El primer era més gros, més bo i més llis, i la *codonyera* era més petita i berrugosa. A la Serra, en canvi, hi havia el *codony* i la *codonya*. Aquesta última era més petita, més bona i de pell més fina; el *codony*, en canvi, era més aspre i bonyegut.

FIGA

- *d'afartabaltre*:¹⁴ a la Serra era grossa, xata, semblant a la bordissot, era la més bona. Madura escalonadament i aguanta fins les primeres gelades. A Darmós, els informants n'havien sentit parlar a la gent més gran del poble, però ells ja no n'havien vist. Recollida pel DCVB (5, 857) amb el nom de *fartabaltre* a la Ribera d'Ebre o *afartapobles* al Pla d'Urgell, és una figa "tardana, grosseta, gustosa i abunda molt".

- *d'àquera* (la Serra):¹⁵ negra, tardana, bona per menjar. El DCVB (5, 856) la documenta amb les formes *acre* o *d'acre* al Camp de Tarragona, al Priorat i la Ribera d'Ebre i la descriu "grossa, molsuda, de color vinós, de pell clivellada i gra vermell fosc; quan són seques, són blanques i de gust superior a les de Fraga" i afegeix que abunden poc.

- *bordissot blanca*:¹⁶ petita, blanca, redona i bona.

- *bordissot negra*: axatada, bona, molt dolça. El DCVB (5, 857) documenta aquesta varietat al bloc oriental i explica que "n'hi ha de negres, són grosses, un poc aplanades, bones i maduren entre l'agost i l'octubre".

- *coll de dama*: a Darmós només n'hi havia de morades; a la Serra, en canvi, solament, de blanques. Apareix descrita al DCVB (5, 857) com una figa "blanca o negra, amb el capoll llarg, la pell gruixuda, i la molla molt vermella i dolça; és de les figues considerades com a millors".

- *de flor*: grossa, llarga i negra; madura per Sant Joan. És la de la primera collita de la varietat anomenada *negra*.

- *gavatxa*: A Darmós, els informants no l'havien conegut, només n'havien sentit parlar a la gent gran. El DCVB (5, 858) recull al Camp de Tarragona una varietat anomenada gavatxona que "és petita, llargaruda, de color morat fosc".

- *de joanó* o *de la gota a l'ull* (Darmós): blanca i morada, grossa i redona, molt bona i molt tardana, n'hi havia fins que feia fred, la figuera es quedava

sense fulles i encara tenia fruit. Se caracteritzava pel fet que tenia una gota de mel a l'ull.

- *napolitana* (la Serra): roja, petita, redoneta i molt dolça. Segons el DCVB (5, 858), és "negra, grosseta i bona, i madura pel setembre i octubre" però també n'hi ha de blanca, "però no és tan bona".

- *negra*: grossa, llarga i negra. Se cull a l'agost i es posa a assecar. La figa negra, segons el DCVB (5, 858), "es destina al sequer, perquè és millor seca que verda".

- *perdigona*: petita, redona i negra; era bona i molt dolça. Recollida només al Priorat pel DCVB (5, 858). "És petita, de pell forteta, de color més o menys obscur i amb tot de pics morats, és molt bona i ve pel setembre."

- *sajola*:¹⁷ negra, bastant grossa i allargada. Aquesta varietat, al Priorat—segons el DCVB (5, 859)—"és petita, cendrosa, un poc groga, bona, i ve per l'agost".

MAÇANES

- *bruta* (la Serra): de color marronós, de pell rasposa, àcida de gust i es collia a l'agost. El DCVB (8, 729) recull a Migjorn Gran una varietat anomenada *bruta* que és "dura i poc dolça".

- *del ciri*: a Darmós n'hi havia dos classes: una de més fina, més bona, més petita i més groga; i una altra més grossa, àcida i verda. A la Serra era llarga, molt bona, amb la pell molt dura, cosa que feia que aguantés molt temps. Se collia entre l'octubre i el novembre. És "llarguera, de color groc blanquinós, mitjancera, molt bona i madura per l'octubre i novembre", segons el DCVB (8, 729).

- *gelada*: a Darmós era entre roja i verdosa, mitjana i bona, se collia al juliol. A la Serra, d'altra banda, era de color verd i molt bona de gust, se collia a l'octubre. Aquesta varietat se caracteritzava pel fet que la polpa tenia unes taques com si fossin de gel. Algunes, però, eren completament gelades. El DCVB (8, 730) la descriu "de grossària regular, amb taques que li donen aspecte de cosa gelada; es cull verda i es fa madurar dins la casa".

- *gomosa* (Darmós): de color groc, mitjana, amb el punxó berrugós. Molt bona i molt aromàtica. Se collia entre el setembre i l'octubre i llavors se guardava a casa. A Falset aquesta varietat era, segons el DCVB (8, 730), "grossa, de color cendrós un poc vermellós, bona; és hivernenca".

- *nana* (Darmós): amb una galta roja, petita com la de Sant Joan, però més bona. També es recollia per aquesta festivitat.

- *de Sant Jaume* (a Darmós també s'anomena *de Prades*): roja i verda, grossa, molt gustosa i dolça, trencallosa. Se collia a finals de juliol, com se desprèn del nom.

- *de Sant Joan*: verda i esblanqueïda, petita, farinosa, molt basta i aspra, per aquest motiu s'acostumava a donar als animals. Era la més primerenca,

la maçanera era nana. Apareix descrita al DCVB (8, 729) com una varietat “primerenca, mitjancera, molt blanquinosa, bona o regular de gust”.

MANGRANA¹⁸

Les mangranes se classificaven per la manera com era el pinyol. A Darmós hi havia les *pinyolenques* i les *del gra moll* i a la Serra les que s’anomenaven *amb pinyol* i les *del pinyol tou* o *sense pinyol*. En general, aquelles que se’ls notava més el pinyol eren més petites; les altres, com és de suposar, eren més bones.

MELÓ¹⁹

La variació d’aquest fruit no era molt abundant. Així, les varietats més freqüents eren: el *tendral*, el *groc* i el *pell de sapo* / *pinyonet* (aquesta última, potser, és més actual). El *tendral* era berrugós, de color verd fosc, redó, amb la pell doble, gros i molt bo. El *groc* o *francés*, era llarguerut, gros i amb la pell més fina. El *pell de sapo*, existent actualment, tenia unes taques fosques que el caracteritzaven i li donaven nom.

NOUS²⁰

Darmós:

- molla, grossa i llargueta.
- forta, petita, de més mal traure, més fosca i més redona.

La Serra:

- *mollassa*: redona.
- *allargada* i més dura.

OLIVES²¹

- *arbequina*: redona i petita. El DCVB (7, 892) explica que “és petita, rodona, molt bona; la cullen verda, però si la deixen madurar es fa negra; és la que fa l’oli més fi. Procedeix d’Arbeca.”

- *de Bot* (la Serra) / *de la llei de Bot* (Darmós):²² llargueta i cilíndrica, grossa, més redona que la de la Terra Alta, dolça. S’acostumava a escaldar.

- *dolça* (Darmós):²³ s’acostumava a menjar crua i escaldada.

- *farga*:²⁴ semblant a la de la Terra Alta, però més petita, cilíndrica. Costa de fer caure. Aquesta varietat està documentada a Falset, Castelló i Lluçena, segons el DCVB (7, 892), i es tracta d’una oliva “negra, llarguera i no gaire grossa, bona principalment per a oli, però no per a menjar, perquè té molt de pinyol.”

- *fulla de salze*:²⁵ se caracteritza per la fulla llargueruda.

- *morruada* (Darmós): llarga, grossa i molt negra. Aquesta oliva és, segons el DCVB (7, 892), “rodona, amb un bequet a l’extrem” i la documenta a Tortosa.

- *morrut dels Reguers*: redona i amb punxeta, costa de madurar.
- *morrut faldeter* (la Serra): llarga, feia uns poms llargs, dolça, s'escaldava o es posava a la brasa.
- *rojal* (la Serra): petita, llargueta, de color vinós, costosa de caure. Recollida a Falset pel DCVB (7, 892) com una varietat "llarguera, mitjancera, de color vermellós, bona per a fer oli, però no gaire per a menjar."
- *salivenca* (la Serra) / *solivenca* (Darmós): grossa, llargueruda, roja —no es feia negra.
- *sevillana*: verda, grossa, per posar. El DCVB (7, 891) explica que és "una varietat d'oliva relativament grossa, procedent d'Andalusia, generalment llarguera, verda, bona per a menjar, però poc productiva d'oli, també n'hi ha de rodones, que són més bones i tenen el pinyol més petit."
- *tap d'ampolla* (la Serra): llargueruda, molt grossa. El DCVB (7, 891) només la recull a Vinaròs i la descriu com a "molt grossa i molsuda i serveix principalment per esser menjada adobada amb sal i aigua i alguna fulla de garrofer".
- *Terra Alta*: cilíndrica i grossa; s'escarra molt bé.

PERES

- *carmesina*:²⁶ a Darmós era de color verd i amb una galta roja, de mida mitjana i bona de gust. La recol·lecció tenia lloc al juliol. A la Serra, en canvi, era petita, groga, molt bona i es collia per Sant Joan. El DCVB (8, 442) la descriu "de grossària regular, llarguera, de color groc vermellós, i molt bona; madura pel juliol o per l'agost".
- *cuixa de dona*: verda, molt grossa, se recollia del setembre al novembre i es guardava per a l'hivern. A Darmós se considerava bona de gust, però a la Serra, contràriament, ens van dir que era eixuta i basta. Aquesta varietat, segons el DCVB (8, 443), "sol esser molt grossa, llarguera, de color entre groc i verd, a vegades vermellós, i generalment es considera molt bona; madura a la tardor entre setembre i novembre".
- *d'[\epsilon]ligua*:²⁷ de color marronós / bigarrat, era grossa, molt bona i sucosa. Se collia al setembre / octubre. El DCVB (8, 443) explica que "n'hi ha de dues classes, una que madura al mes d'agost i és grossa, molt fluixa, bona (Priorat i Mallorca); una altra que ve pel novembre, grossa i bona, però no madura fins a Nadal, i quan és madura és groga (Falset)".
- *perellons* (la Serra d'Almos):²⁸ molt petites, no gaire bones, se collien a principis de juny. El *perelló*, segons el DCVB (8, 443), "és una pera silvestre, fruit rodonenc, de pell verda i de gust asprenc".
- *de Sant Joan* (la Serra d'Almos): de color groc, bona de gust, més petita que la del castell actual. Com el seu nom indica, la recol·lecció tenia lloc pels volts d'aquesta festivitat. El DCVB (8, 443) explica que aquesta varietat "és la que madura aproximadament per la festa d'aquest sant, a la darrereria de juny;

es diu més o menys pertot i en alguna comarca se'n diu *pera santjoanenca* (Llucena)".

- *saramenya* (Darmós):²⁹ verda, però quan era madura es feia groga, petita. Se collia a finals de maig. Aquesta varietat tenia com a característica que de seguida es feia lloca i queia molt. Segons el DCVB (8, 443), és "la més primerenca, car madura en el mes de juny, molt petitona, blanca grogueta i bastant bona".

PRUNES

- *clàudia*: verda i petita, molt dolça.

- *d'escaldar*:³⁰ a Darmós era de color verd fosc, llarga com un dàtil, bona. Se collia al setembre i es confitava. A la Serra, en canvi, era groga i no gaire bona, però també llarga, igual com el pinyol.

- *japonesa* (Darmós): groga, grossa, molt bona; se collia al juliol.

- *xafacà*: morat / lila, amb la polpa verda / lilosa, redona. A la Serra era bona. A Darmós, en canvi, no ho era, i n'hi havia de dos mides: una de més grossa i una de més petita. A la Serra també hi havia una varietat sense nom, era com a borda, groga, petita, amb el pinyol amargós i es collia entre el juny i el juliol.

RAÏM DE PARRAL

- *alicantí* (la Serra): blanc, se collia a mitjan octubre. A Mallorca s'anomena *alacantí* (DCVB, 9, 102) i "és de grans negres i atapeïts".

- *boval*: raïm gros, de gra molt dur i bonic, de color morat. Se penjava per guardar-lo. Aquesta varietat apareix recollida al DECat (III, 184) i el DCVB (9, 103) només la documenta a València i a Mallorca; "és de grans grossos, negres, atapeïts, no gaire bo per a menjar però sí per a fer-ne vi".

- *doradillo* (Darmós): de gust semblant al moscatell.

- *jaumet* (la Serra): verd, és el primer a collir-se —al juliol—, no gaire bo. El DCVB (9, 103) recull aquesta varietat a Freginals i diu que és "primerenca, amb el gra vermell, no gaire gros, dolç".

- *joanet* (Darmós): raïm petit, blanc, de gra normal i no gaire bo. El DCVB (9, 103) explica que a l'Espluga de Francolí és un raïm "blanc, rodó de pell fina".

- *mamella de vaca* (la Serra): molt dur, aigualit, bast, se collia després de veremar i aguantava molt. Aquest tipus de raïm també es troba a València i Mallorca, segons el DCVB (9, 103), i és "de grans blancs, molt llarguers, saborós i madura pel setembre".

- *moscatell*: llarguerut, rogís, de gra rodó i petit. A la Serra n'hi havia dos classes, el *romà* —amb el gra gros i esfargalat— i el *pàmpol de picapoll* —més apinyat—. El DCVB (9, 103) explica que "n'hi ha de blanc i de negre, és molt saborós i té un gust com de canyella, aromàtic".

- *pàmpol de granatxa* (la Serra): verd, gra molt bonic i redó, de bon paladar.
- *planta*: raïm molt gros i de pell molt fina, vigorós i de color verd. A Mallorca i València és, segons el DCVB (9, 109), “gros, blanc, bo; madura pel setembre”.

- *quixal de llop - tripó de gat* (Darmós) / *tripó de gat* (la Serra): de gra llarg però no tenia gaire gust.

- *de Sant Jaume* (Darmós): blanc, raïm i gra normal.

- *verdiell* (Darmós): blanc, raïm i gra gros —amb algun de petit entremig. Coromines (DECat, IX, 155) el documenta a Atzeneta.

Varietats sense nom:

Darmós:

- raïm petit, de color morat, gra llarguerut amb gust de maduixa.

RAÏM DE VEREMAR

- *caranyena*: sobre aquest raïm, Veny (1991: 54) apunta que sembla que provinguí “de la ciutat aragonesa de *Cariñena*, que trobem sovint a les Cròniques catalanes (...) sota la variant *Caranyena*, com avui a alguns punts de Catalunya (...)”.

- *granatxa*: a Darmós n’hi ha de *peluda* i *del terreno* i, a la Serra, de *blanca, del país* (negra), i de *peluda* o *darmosana*. Veny (1991: 53) considera que aquesta varietat “és una mostra de l’influx italià, segons la interpretació més versemblant, ha pres nom d’un dels cinc pobles de la comarca de Cinque Terre, *Vernazza*, gran productora de vi”. El DCVB (9, 103) només parla d’una sola classe de garnatxa i explica que és un raïm “negre o vermell fosc, mitjancer, molt bo per a fer-ne vi”.

- *macabeu* (Darmós): blanc, raïm i gra gros, se cull més prompte que el pansal. Aquest raïm (DCVB, 9, 103) “és blanc, atapeït, gros, de grans mitjancers, no gaire bo per a menjar ni per a fer vi”.

- *morastell* (Darmós): negre, gra llarguerut i raïm petit. El DCVB (9, 103) explica que, a Calaceit i al Maestrat, és “negre moradenc, de gra petit, bo per a vi però no gaire per a menjar”.

- *pampa ros* (Darmós): negre, raïm normal, gra llarg però petit, produïa poc. La pampa era més groga que verda.

- *pansal*: blanc (ros quan madura), té algun gra petit entremig, s’escalfa i se’n fan panses, però es destina més al vi. El DCVB (9, 103) recull el raïm *pansal* o *panser* i explica que és “molt dolç, però més bo per a assecar-lo i fer-ne panses que per a menjar-lo quan és fresc”.

- *parellada* (Darmós): n’hi havia una amb el grans de color rosa i una altra molt més ufanosa i més verda.

- *picapoll* (la Serra): color tirant a verd, amb el granet petit. N’hi ha de blanc i de negre. El DECAt (VI, 526) explica que és un “raïm de mena més

petita, més primerenc i menys ensucrat que el moscatell (...)"'. El DCVB (9, 103) el defineix com a: "blanc, de gra petitet, poc recomanat per a vi, però bo per a penjar i menjar-se a l'hivern".

- *punxó fort* (Darmós): negre, raïm i gra normal, no aconseguia gaire graduació. El punxó era fort; no es podia tallar amb l'ungla com els altres.

- *somoi* (Darmós): equival a l'*esguitxagós*, blanc, raïm i gra normal.

- *trobat* (Darmós): blanc, raïm i gra gros, podia arribar a pesar un o dos quilograms. Segons el DCVB (9, 104), en canvi, a l'Urgell "és de gra negre, rodó, molt dolç".

- *ull de llebra* (Darmós): negre, gra gros, equival al tempranillo. A València i a Mallorca (DCVB, 9, 104) "és de color blanc groguenc amb un pic negre a l'ull, regular per a menjar i per a fer vi".

- *verdiell* (la Serra): verdós, gra petit i molt dolç. Se cull prompte.

SÍNDRIA

Les varietats d'aquesta fruita tampoc rebien nom per distingir-les. A Darmós se'n conreaven de llarguerudes, ratllades i de redones verdes amb llavor grossa i llavor petita. A la Serra, sempre eren de color verd, l'únic que variava era la forma, n'hi havia de redones i de llarguerudes, aquestes últimes, però, eren més dolces.

La nomenclatura popular

A partir d'una anàlisi dels noms que reben les varietats de fruites recollides en aquestes dos poblacions, se pot observar que els complements del nom genèric que acompanyen poden tindre motivacions semàntiques relacionades amb alguna característica del fruit. Segons el tret que s'hagi tingut en compte, se pot establir una classificació de les motivacions. En alguns casos, però, determinats noms no responen a cap motivació en concret i l'origen del qual, potser, caldria buscar-lo en l'etimologia. A continuació presentem les motivacions que s'han pogut establir.

- Motivacions relacionades amb l'època de maturitat:

albergi de Sant Joan

maçana de Sant Jaume

maçana de Sant Joan

pera de Sant Joan

raïm de Sant Jaume

- Motivacions geogràfiques:

- amb S. Prep. o genitiu:

maçana de Prades

oliva de Bot / de la llei de Bot

- amb adjectiu gentilici:

granatxa darmosana

- Motivacions relacionades amb l'aspecte o amb la qualitat del fruit:

- | | |
|------------------------------------|----------------------------------|
| – cromàtiques: | cirera durenta |
| avellana negreta | figa d'afartabalitre |
| cirera blanca | pera cuixa de dona |
| cirera de genives de mort | – gust / sabor: |
| cirera negreta | maçana gelada |
| oliva roja | oliva dolça |
| – morfològiques: | pera d'aigua |
| avellana cul pla | –producció abundosa: |
| avellana queixal de llop | ametlla del carrisset |
| cirera de cor de colom | – textura o aspecte de la polpa: |
| figa de coll de dama | mangrana pinyolenc |
| oliva tap d'ampolla | mangrana del gra moll/pinyol tou |
| maçana nana | – característiques de la pell: |
| pera de cuixa de dona | maçana bruta |
| raïm quixal de llop / tripó de gat | maçana gomosa |
| raïm mamella de vaca | |
| – dimensió / textura (duresa): | |
| ametlla molla | |
| ametlla mollaseta | |

- Motivacions relacionades amb el destí o aprofitament del fruit:

pruna d'escaldar
raïm pansal

- Motivacions relacionades amb la fulla:

- | | |
|----------------------|-----------------|
| – cromàtiques: | – pilositat: |
| raïm pampa ros | granatxa peluda |
| – morfològiques: | |
| oliva fulla de salze | |

- Motivacions relacionades amb metàfores descriptives:

raïm ull de llebra

CONCLUSIONS

Després d'haver recollit i descrit les varietats tradicionals existents a les poblacions de Darmós i la Serra d'Almos, hem de fer un balanç dels resultats obtinguts. En l'apartat dedicat a la metodologia, explicàvem que el nostre objectiu principal era inventariar els noms de les diferents varietats de fruita i observar fins a quin punt existia variació geolingüística en el lèxic recollit.

Pel que fa a l'inventari, hem de dir que presenta gairebé un centenar de denominacions diferents, sense tindre en compte les geosinònimes. Quasi la mitat d'aquests noms responen a unes motivacions semàntiques determinades, d'entre les quals destaquen les que fan referència a l'època de maduritat (així, tenim, per exemple, *albergi de Sant Joan*, *maçana de Sant Jaume*, *raïm de Sant Jaume...*) i les referents a l'aspecte o qualitat del fruit (*cirera dureta*, *figa de coll de dama*, *oliva rojal*, *pera de cuixa de dona* o *raïm de quixal de llop*, entre d'altres).

Quant a la variació geogràfica recollida, podem dir que és mínima i de tipus lèxic. Les formes que en presenten són les següents:

DARMÓS

ametlla molla blanca de Tarragona
albergi de Sant Joan
codony i codonyera
maçana de Sant Jaume o de Prades
oliva de Bot
oliva solivenca
raïm quixal de llop o de tripó de gat
granatxa peluda

LA SERRA

ametlla molla o de la llei de [ˈβɛp]
albergis pelons de Sant Joan
codony i codonyera
maçana de Sant Jaume
oliva de la llei de Bot
oliva salivenca
raïm de tripó de gat
granatxa peluda o darmosana

A més, podríem dir que aquesta variabilitat se basa en l'existència de precisions semàntiques en els noms de les varietats o en l'ús d'una doble forma per anomenar-les. Tal com podem veure, només trobem un únic cas de variació fonètica (*solivenca/salivenca*). En aquests casos, la semblança en el nom de les varietats i en les característiques donades pels informants, quan les descrivien, ens ha permès establir geosinònims però, en d'altres ocasions, no s'ha pogut confirmar que formes semblants se referissin a la mateixa varietat.

Una de les constants més importants amb què ens hem trobat ha sigut l'existència de nombroses varietats que no tenien un nom específic (en aquests casos només s'han pogut facilitar els trets que les caracteritzaven) la qual cosa demostra que no hi havia la necessitat de donar-los nom.

Un altre tret a destacar és que, tot i que la majoria de les varietats recollides són presents a les dos localitats, n'hi ha un bon nombre que només se troben en una d'elles. Així, per exemple, a Darmós se conreava la *brisquilla*, l'*albergi miquelet* o la *maçana gomosa*. A la Serra, d'altra banda, se cultivava la *cirera de genives de mort*, la *figa d'àquera* o la *maçana bruta*.

Volem advertir que, pel fet que el nostre interès era filològic, no hem presentat descripcions acurades i exactes de la mida o forma dels fruits, de les fulles o de l'arbre productur, sinó que ens hem limitat a recollir els noms de les varietats i a descriure-les, partint de la informació donada pels infor-

nants, en molts casos basada en el record. Haver de recórrer a la memòria i no poder disposar del fruit en qüestió fa molt difícil facilitar-ne una descripció detallada.

Finalment, ja per acabar, volem dir que moltes de les denominacions recollides no figuren al DCVB, ni a cap altra de les obres consultades; per tant, hem pogut constatar que part del lèxic propi del món rural no es recull en les enquestes dialectals generals. Hem comprovat també que, malgrat la riquesa d'aquests noms, la seua existència com a mots vius ja és impossible, pel fet que els referents reals que anomenaven ja han desaparegut en la majoria dels casos, sobretot els referents a la fruita dolça. La recerca de varietats més competitives les ha relegat a viure només en la memòria dels pagesos que les van conèixer i conrear, però l'evolució és tan constant en aquest tipus de conreu, que les varietats considerades innovadores de fa uns quants anys, també s'abandonen per d'altres més noves que apareixen constantment. En els conreus de secà —sobretot en l'oliver—, en canvi, s'observa una major conservació de les varietats antigues o tradicionals, tot i que també n'apareixen de noves. Pensem que aquest treball ens ha permès recuperar part de la riquesa lèxica dels parlars d'aquestes poblacions i deixar-ne constància escrita per evitar, així, que desaparegui del tot.

BIBLIOGRAFIA

ALCOVER, A.M. i MOLL, F. de B. (1926-1968) *Diccionari Català-Valencià-Balear*. Moll, Palma de Mallorca, 10 volums.

CABRÉ, D. (1984) *Tivissa, un poble antic de la Catalunya Nova*. Biblioteca Mestre Cabré, Tivissa.

COROMINES, J. (1980-1991) *Diccionari Etimològic i Complementari de la Llengua Catalana (DECat)*. Curial, Barcelona, 9 volums.

DALMAU BARBARROJA, R. i IGLESIAS CASTELLARNAU, I. (1999) *La fruita dolça a Lleida: evolució històrica i anàlisi de la situació actual*. Institut d'Estudis Ilerdencs, Lleida.

DD. AA. (1984) *Variedades tipificadas de almendras en España*. Fundació Caixa de Pensions.

GIMENO BETÍ, L. (1986) "El tortosí septentrional", dins *Actes del Setè Col·loqui Internacional de Llengua i Literatura Catalanes*. Publicacions de l'Abadia de Montserrat, Barcelona, p. 619-632.

GIMENO BETÍ, L. (1997) *Atlas Lingüístic de la Diòcesi de Tortosa*. Institut d'Estudis Catalans, Barcelona.

JANSÀ, J.M. (1997a) "Recuperació dels antics conreus de fruiters (1)" *La Terra*, 223: 5, Unió de Pagesos, Barcelona.

JANSÀ, J.M. (1997b) "Recuperació dels antics conreus de fruiters (2)" *La Terra*, 224: 5, Unió de Pagesos, Barcelona.

MASCLANS, F. (1981) *Els noms de les plantes als Països Catalans*. Editorial Montblanc Martín, Granollers-Barcelona.

NAVARRO GÓMEZ, P. (1996) *Els parlars de la Terra Alta*. Diputació de Tarragona, Tarragona, 2 volums.

NAVARRO GÓMEZ, P. (2000) *Aproximació geolingüística als parlars de la Ribera d'Ebre*. Centre d'Estudis de la Ribera d'Ebre, Flix.

ROSSELLÓ, J., RALLO, J. i SACARÈS, J. (1996) *Les figueres mallorquines*. Fundació Illes Balears, Mallorca.

SORRIBES MONTSERRAT, J. i GRAU FOLCH, J.J. (1989) *La Ribera d'Ebre. Transformacions socio-econòmiques i perspectives de futur*. Caixa d'Estalvis de Catalunya, Barcelona.

TOUS MARTÍ, J. i ROMERO AROCA, A. (1993) *Variedades del olivo*. Fundació "La Caixa" i Editorial Aedos, Barcelona.

VENY CLAR, J. (1978) *Estudis de geolingüística catalana*. Edicions 62, Barcelona.

VENY CLAR, J. (1982) *Els parlars catalans*. Moll, Palma de Mallorca.

VENY CLAR, J. (1991) *Mots d'ahir i mots d'avui*. Empúries, Barcelona.

NOTES

1. Jansà: 1997a.
2. Al treball original també es van tractar les nespres, els nespres, els palosantos i les serves. En aquest cas no els hem inclòs perquè en aquestes localitats no presentaven varietats.
3. *Diccionari Català-Valencià-Balear*.
4. *Diccionari Etimològic i Complementari de la Llengua Catalana*.
5. La forma recollida en aquestes poblacions és *ametlla*.
6. Quan una varietat és present als dos pobles no fem constar el nom de la població.
7. El segment inicial *—es* ha neutralitzat en [a]. Veny (1982: 130) dona aquest fenomen com a característic del nord-occidental i Gimeno (1997: 14), del tortosí.
8. La lateral alveolar, com que es troba en síl·laba travada ha vocalitzat en [w] —a[w]bercoc. Gimeno (1997: 15) considera aquest fet característic del tortosí.
9. En aquestes poblacions per anomenar aquesta fruita s'utilitza la variant *aubergi*. En aquest cas la líquida lateral també ha vocalitzat.
10. A la Serra trobem la forma *ben[ve]ngut*. En aquest mot s'ha produït un doble fenomen fonètic: primer una dissimilació de vocals tancades i després una assimilació a la palatal semitancada.
11. La vocal pretònica s'ha assimilat a la tònica.
12. També té aquest sentit a Favara i Nonasp (Navarro 1996: 214).
13. El conreu d'aquesta fruita només és important a la Serra. A Darmós només se'n conrea alguna varietat.
14. Si partim del fet que el DCVB (5, 857) recull la forma *fartabelitre* a la Ribera d'Ebre, la /e/ hauria patit una assimilació o una neutralització abans de formar-se el compost. En aquesta paraula també hem de comentar l'increment vocàlic que trobem a principi de mot.
15. Veny (1991: 52) considera que l'origen d'aquesta denominació té una motivació geogràfica, la presència d'aquesta preposició, doncs, podria reforçar aquesta hipòtesi. Aquest mot, a més, ha patit una anaptaxi, si partim de la forma *acra*.

16. Veny (1991: 52) opina que el nom d'aquesta figa i el de la Burjassot és degut a una motivació geogràfica.

17. Aquesta varietat —grafiada *sajola*— també apareix documentada al DECat, VII, pàg. 602. Coromines explica que, com que a Tortosa i al Matarranya es pronuncia amb [e], s'hauria de grafiar *sejola*. Així, doncs, el que hauria succeït és que s'hauria neutralitzat la /e/ en [a]. Tindriem el mateix fenomen de la neutralització dels segments inicials —es, —en, però en aquest cas se produeix en l'interior de la primera síl·laba, igual com passa en mots com *tla]rròs* i *lla]nçol*.

18. Aquest mot presenta una nasal epentètica.

19. A la Serra s'ha recollit la forma *m[ol]ó* amb una assimilació de la vocal pretònica a la tònica. Navarro (2000: 40) recull el mateix fenomen en el mateix cas.

20. La forma utilitzada en aquestes poblacions per anomenar aquest fruit és *anou*, amb pròtesi vocàlica.

21. A les dos poblacions se pronuncia [aw]liva. La /o/ en posició inicial absoluta ha diftongat en [aw].

22. Aquesta varietat prové d'Andalusia i es va introduir a Tarragona a finals del S. XIX. Rep aquest nom per la finca on es va estendre el cultiu (Tous & Romero 1993: 140). La finca del *Mas de Bot*, segons ens van dir els informants, pertany al terme de Móra la Nova.

23. Tous & Romero (1993: 125) afirmen que es creu que el seu cultiu es va iniciar a Benissanet. El seu nom podria respondre a la rapidesa de la seua preparació en conserva. Aquesta varietat té un contingut molt baix d'oleuropeïna, un alcaloide natural que és el responsable de l'amargor de l'oliva.

24. Segons el DECat, III, 890, aquest terme al Priorat "s'aplica al líquid tèrbol que s'escorre de les olives durant la fabricació de l'oli. D'ací pot derivar el nom de les olives fargues".

25. Tous & Romero (1993: 134) expliquen que es pensa que aquesta varietat procedeix de Ginestar i que la denominació fa referència a les fulles d'aquesta varietat amb les del salze.

26. Coromines (DECat, II, 460) recull aquesta varietat de pera i comenta que aquest mot és un derivat de *camosa*.

27. La medial oberta s'ha tancat en [e] perquè es troba en contacte amb un so palatal. Navarro també documenta aquest cas a la Terra Alta (1996: 43).

28. Coromines (DECat, VI, 441) recull que al Priorat (segons Misc. Folkl. Aràbia, p. 157) aquesta varietat també s'anomena *peres de Sant Joan*.

29. Segons Coromines (DECat, VII, 690), l'origen d'aquest mot és incert "probablement del ll. tardà SARMINIA 'cerfull', per comparació amb la qualitat aromàtica d'aquesta herba" i explica que s'hi fa anaptaxi.

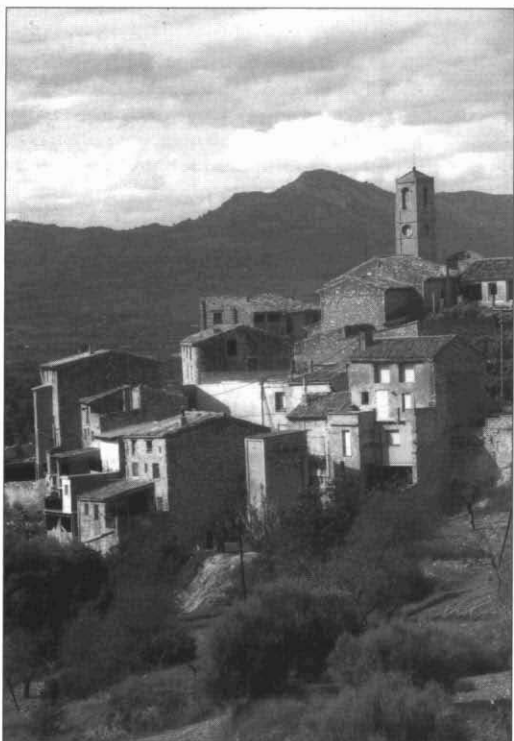
30. Vegeu nota 8.



Sèquia del pantà dels Guiaments a Darmós (V. Casadó, 2001)



Vinyes de Darmós (V. Casadó, 2001)



Vista de Darmós (V. Casadó, 2001)



Via del ferrocarril des del Mas d'en Pla (M. Anguera, 2001)



Carrer del Forn a Llaberia (J. Garciapons, 1994)



*Carrer del Forn a Llaberia
(V. Casadó, 2001)*



Cim de la Miranda de la Serra de Llaberia (V. Casadó, 2001)