

Feines i costums que desapareixen

A Willy Paulyn

És costum a l'Urgellet de fer *parada* després del casament. La *parada* és «una canya o perxa guarnida amb roba i flors que les noies acostumen posar als nuvis abans d'entrar a casa, i no la treuen fins que els han fet prometre un *coc*, espècie de coca cuita al forn». No per tot arreu és igual la *parada*. Valeri Serra i Boldú, en *Calendari folklòric d'Urgell*, pàg. 87, conta que a Alamús (Lleida) «van les dues majorales a plegar a la porta de l'església, i també hi fan parada fins que el nuvi paga a la Mare de Déu... Si la boda no marxa del poble, van a la casa, després del dinar (abans amb el pandero). Si marxa, van a oferir un ramellet a la núvia, que així mateix ha de pagar el nuvi. Seguidament fan saber al poble els sous que ha cobrat la Mare de Déu, i baldegen les campanes, més o menys estona, segons ha anat la paga.

»Antigament, a Anglesola, les dones dels regidors anaven a parar cordó en els casaments que es feien.

»A Sant Martí de Maldà, abans, quan un jove es casava fora vila, la qual cosa era freqüent, portava la núvia a la gropa del cavall o mula de sella, les majorales anaven a presentar-li el ram i fer capta. Si donava, tot seguit els deixaven fer la seva via; si no, una de les noies agafava les regnes de l'animal i feien voltar el poble als nuvis, fins que donaven alguna cosa.» (*Ib.*)

A Ager, a Balaguer, a Bellpuig, a l'Urgell, les majorales del Roser anaven a la casa on es feia el convit de la boda i cantaven cançons de pandero, improvisades, a la núvia, al nuvi, als assistents, i els exigien una quantitat per cada cançó, que entonaven amb el pandero, posat davant la cara:

«Quina núvia més hermosa!
Quina núvia més lluïda!
Mireu-li la seua cara:
sembla una rosa florida.»

«Donzella, quan hi anau,
a la font de l'aigua bona,
hi anau color de clavell,
i tornau color de rosa.»

Avui, volgut amic Paulyn, en venir a fer *parada* davant teu, no puc cantar cançons de pandero, en la solemnitat de les teves esposalles, ni et puc recordar belles usances d'aquesta festa, quan a altres n'he ofert les primícies. Et parlaré d'antigues usances i d'aquelles feines domèstiques, que desconeixen avui les senyores de la casa, i que havíem vist practicar a les mestresses de sa casa en la nostra infància.

I. — EL MATRIMONI I L'ESCALFAR EL LLIT

Hi havia a les taules de pagès un atuell curiós en el qual es pot sava l'oli i el vinagre que servien per condimentar l'ensiam; aquest atuell era format per una *ampolla bessona* o per una doble ampolla de la mateixa grandària:

Ampolla bessona. — Ampolla que té dos departaments, l'un per a l'oli, l'altre per al vinagre. (Cervera, Savellà.)
Matrimoni. — Ampolla de vidre verd, amb dos compartiments per a posar oli a l'un i vinagre a l'altre. (Montblanc, Espluga, Falset, Selva, Vendrell.)

La calefacció de les habitacions de la casa és un luxe de ciutat; en els pobles i masies solament hi ha la llar, on, a l'hivernada, es reuneix la família per dir el sant Rosari, explicar rondalles i passar la vetlla. La calefacció de l'habitació o, millor, del llit, es fa de la manera més primitiva i rudimentària. Hi ha diferents sistemes d'aquesta calefacció:

Maridet. — 1. És una espècie d'olla amb una renglera de forats al voltant, en la qual es posa el foc per calentar el llit. (Cassà, Llagostera, Llofriu, Sant Feliu de Guíxols, Salt, Girona, Olost, Migjorn Gran.) 2. Braseret que es posa dins el frare per escalfar el llit. (Falset, Vendrell, Montseny, Andratx.) 3. Espècie de braser amb tapa foradada en forma de calats, per a escalfar el llit. (Aitona.)

Hi ha un altre atuell per a escalfar el llit, semblant al *maridet*, al qual la malícia popular ha batejat amb els noms de

Frare. — Atuell que serveix per portar el foc que ha d'escalfar el llit. La forma d'aquest objecte és la de l'*ase*. (Vendrell, Falset, Sant Pere de Torelló.)
Monjo. — Braseret petit, que es penja al *ruc* o *ase*, per a escalfar el llit. (Perpinyà.)

La seva forma i el material de què està construït li ha donat els noms següents:

Calderó. — Atuell per a dur foc al llit.

Escalfa-llits. — 1. L'escalfador del llit; és d'aram i té la forma de paella, amb un mànec llarg. (Llagostera, Cerdanya, Andorra, Guimerà, Aitona, Vinaroç, Atzaneta.) 2. Cilindre d'igual base que alçària; té la part superior bombejada i un forat per posar-hi el foc que ha de calentar el llit. Té un mànec d'1 metre de llargada. (Alòs d'Aneu.)

Escalfador. — 1. Atuell d'aram, amb un mànec llarg i cober-

tora foradada; serveix per portar el foc d'escalfar el llit. (Llucmajor, Esterri, Empordà.) 2. Caldereta amb mànec llarg, dintre la qual es posa foc en brasa per escalfar el llit. (Vinaroç.)

Calentador. — Atuell que serveix per escalfar el llit. (Benissa, Morella.)

Paella d'escalfar el llit. — És un atuell de metall, reixat per la seva part superior, amb un mànec de fusta, que serveix per calentar el llit. (Borges, Lleida.)

Perquè el *maridet* no cremi la roba cal col·locar-lo dintre una armatosta enginyosa que mantingui la roba alta, l'escalfi i no la cremi. Aquesta armatosta se la coneix amb els següents noms:

Ase. — 1. Atuell de fusta treballada, amb un lloc al centre per a posar-hi el fogó amb foc. (Cat. or., Borges.) 2. Atuell d'aram, o llautó, que té la forma de paella, la qual s'omple de caliu i es posa entre els llençols per escalfar el llit. (Castellar del Vallès, Migjorn Gran, Llucmajor, Marratxí, Eivissa.) «Si plou, l'a s e no es mou; — si neva, l'a s e no es lleva.» (Sant Hilari Sacalm.)

Burro. — 1. Atuell de fusta, per

a posar-hi a dins un fogó de terra, que es fica al llit per escalfar la roba. (Cat. or., cat. occ.) 2. Espècie de paella amb un mànec molt llarg, que serveix per contenir el foc de calentar el llit. (Tortosa.)

Cistella de portar foc al llit. — Cistella de quatre anses, teixida de vímets i canyes o joncs per contenir el fogó que ha d'escalfar la roba del llit. (Centelles, Sant Bartomeu del Grau, Olost, Cornet.)

A Fraga, l'armatosta de contenir el fogó d'escalfar el llit és anomenada *tombilla*.

A Torre de Capdella, les barres que sostenen el *ruc*, perquè els llençols no es cremin, són conegudes per *comes de ruc*.

La fantasia popular, com ho demostren les denominacions de *matrimoni*, *maridet*, *frare*, *monjo*, etc., que acabem d'annotar, sap trobar analogies d'un realisme extraordinari per resoldre conflictes de nomenclatura, quan ha de donar un nom nou a un objecte també nou per ell.

II. — PASSAR LA BUGADA

Una de les feines de casa més importants era el *passar la bugada* per netejar la roba. Calia tota una diada per aquesta tasca, i era una de les feines pesades de les dones de sa casa. En aquesta operació de passar la roba pel lleixiu calent intervien una sèrie d'atuells i de manipulacions : el *bugader*, el *cedrer*, el *passar*, la *riscla*, etc.

Bugada. — 1. Neteja de la roba bruta feta amb tot mirament. La roba bruta es recull, s'encista en coves i es duu al rentador, on es passa per aigua. La roba neta es posa dins el cossi amb la cendra corresponent dins el *cedrer* (*buganter*). S'escalfa aigua i es passa la bugada, i el lleixiu surt per la part inferior. Entre la cendra es posa un brot de llorer perquè la roba faci bona olor. La bugada s'ha de passar nou hores : tres hores amb lleixius tebis, altres tres amb els lleixius ben calents i altres tres amb els lleixius bullents. És creença que la bugada no es pot passar el dia que la lluna fa el ple, perquè la roba es crema. 2. La roba que es neteja amb l'operació precedent. 3. Afer de solució difícil. (Borrell.) «Passar la bugada» : 1. Operació de fer passar el lleixiu per la roba posada al bugader. 2. Confessarse. (Manresa, Sant Bartomeu del Grau.) «Fer bugada» : 1. Netejar la roba per mitjà de la bugada. 2. Passar comptes, confessar-se, resoldre una qüestió pendent. «Ficar-se en una bona bugada» : Prendre part en un assumpte espinós i complicat.

(Bolvir.) «Tenir la bugada estesa» : Es diu d'aquell que se li coneixen moltes faltes. (Falset.) «Amor de gendre bugada sense cendra.» (Llofriú, Pineda.) «A la bugada qui m... hi posa, m... en treu.» (Llofriú.) «A la tarda t'has confessat; — bugada bruta, Bernat.» «A cada bugada es perd un llençol.» (Cat. or.) «La bugada de Nadal costa més que ella no val»: La bugada de Nadal és difícil d'eixugar. (Llofriú.) «La bugada de Nadal s'eixuga en el fument.» (Vinaixa, Gandesa.) «Ésser una bugada de mal rentar» : Es diu d'una cosa difícil de fer. (Bages.) «La bugada de Gandesa, poca roba i molta estesa.» (Gandesa.) «Tot li ve bé a la ben garbada, cendrer, pastar i passar la bugada.» (Gandesa.)

Cançons sobre la bugada:

«Mare, casar, casar,
que els fadrins no passen sempre;
ara que la bugada és calenta,
no la deixem refredar.»

(Tarragona.)

«Sant Jaume, patró d'Espanya,
feu aclarir tot lo món,
que tinc la bugada estesa
i la pasta bona al forn.»

(Borges.)

«Quan jo vaig venir al món,
mu-mare feia bugada
de llenya verda i banyada;
per això morena som.»
(Campanet.)

«El dilluns al dematí
n'és principi de setmana;
ja n'agafa el picador
i se'n va a rentar bugada.»
(Llofriú.)

Passar la bugada. — Fer buga-

da, tirant l'aigua calenta damunt el cendrer perquè s'escorri i netegi la roba. (Cat. or., cat. occ.)

Passar calent. — Rajar calent el lleixiu del bugader. (Cat. or.)
«Passi calent o fred, — sols el bugader no pateixi fred.»
(Guimerà.)

Passar per aigua. — Rentar la roba que ha d'anar a la bugada.

La *bugada* és coneguda també amb els noms de *colada* (Ribagorça i regne de València), *bugara* (Alguer), *rüskada* (Vall d'Aran), *roscae* (Maella); comp. *rüsko* (Lescun), *rüscader* (Gavarnie), *rusca* (Bielsa), *ruscadero* 'bugader' (Ansó).

Bugadejar. — 1. Fer bugada. (Palamós, Girona, Puigcerdà.) «Bugadegeu-me tota aquesta roba; quan estigui ben bugadejada, les taques ja se n'aniran.» (Bellpuig, Oliana, Sant Feliu de Guíxols.) 2. Prendre informes d'altres persones. (Puigcerdà.) 3. Murmurar d'algué. (Puigcerdà.)

Colar. — Passar la bugada. (Bur-

riana, Carlet, Altea, Alcira.)
Bugadó. — Bugada petita i de poca roba. (Palamós, Llofriú, Bellpuig, Migjorn Gran.) «A cada bugadó un esquinçó.» (Lleida.)

Bugader. — L'atuell que serveix per passar la bugada; és el cossi o cubell. És de fusta, de terrissa o de terracuita negra.

El *bugader*, segons els indrets, pren diferents noms: al Vallès i al Penadès és conegut amb el nom de *cubell*; a Calaf i Oliana, per *sumat*; a Figueres li donen el curiós nom de *tangt*, i a Blanes, el de *pe* (probablement de *PARIU*), i en el domini del català occidental, València i Balears, és conegut per *coffi* (COCEU), amb formes diminutives *coffiol* (Artesa), *coffil* (Menorca).

Cossi. — 1. Espècie de gibrell, de terrissa, que serveix de gavadal de rentar plats. (Vinaroç.) 2. Atuell gran de terra, de forma quasi cònica, però amb el cul pla. Generalment és de terra negra granosa, de Quart. (Girona.) 3. El bugader. (Cat. occ., Bal.) «Voltar el cossi»: Probar una cosa per ella mateixa. (Cassà.) 4. Caixa en for-

ma de tremuja, on es guarda el llevat. S'hi posa després de cada operació que s'hi fa; ço és: *refresc*, *mig* i *cutxaró*. (Manresa, Terrassa, Martorell, Igualada, Selva, Falset, Guimerà.)
Cossiol. — 1. Cubell de poques dimensions, de terracuita, que serveix per passar la bugada de peces de roba menuda. (Valls.) 2. Tina de poca al-

çada, col·locada en els obradors dels sabaters i basters per

remullar el cuir que s'ha d'obrar. (Borges.)

En certs indrets (Girona) el *coşsiol* ha devingut un *coşsiol* que, a més de significar el 'bugader', designa també l'escambell que el sosté.

Pedra del bugader. — És una espècie de bassí amb canal, per recollir el lleixiu que s'escola del bugader; servia quan es feien les bugades amb *panistra*. (Manresa.)

Cossi. — Pica cònica per fer bugada. A les cases de pagès està ferma a un recó de la bugaderia. Avui és substituït pel *cubell*. (Menorca.) L'etimologia popular ha donat el nom de *ball del còssil* a un ball introduït a Menorca pels anglesos, ball que pren nom del *ball d'Escòcia*.

Bugaderia. — L'habitació o porxada on hi ha un cossi de pedra, d'una sola peça, en el qual es passa la bugada i es posa la roba en estuba. Es col·loca la roba en cestes, s'abeura d'aigua bullent, feta lleixiu, i es tapa fins que hagi refredat per rentar-la. (Migjorn Gran, Artà, Marratxí.) El lloc on es fa la bugada o es renta la roba. (Felanitx.) A Olócau, la *bugaderia* és coneguda per *cuineta de colar*, i a Nules, Benissa i Carlet se la nomena *colaor*.

Riscla. — Cercle de més o menys diàmetre, que es posa a la part superior del bugader, per tal de contenir la cendra i evitar que el lleixiu vessi. Aquest cercle és : 1. El cilindre o tub, format per dues pannes de suro cordades, el qual es posava en el cossi de la bugada per aguantar el buganter. (Sant Feliu de Guíxols, La Bisbal.) 2. Fusta més o menys ampla, de diàmetre més petit que el cossi o cubell. Serveix per engrandir el bugader quan la bugada és massa grossa. 3. Cèrcol de fusta del sedàs o purgador. (Puigcerdà.) 4. Cèrcol d'avellaner o tortellatge que subjecta les dogues del bugader o cubell. (Manresa.) 5. Garlanda de vímets o branques que es posa a la boca del bugader. (Sora.) 6. Dogues, fustes, etc., per a engrandir la part superior del bugader. 7. La canya del lli o del canem que ha estat trinxada amb les bergadores. (Ripoll.) A Banyoles la *riscla* del bugader és coneguda per *ruscat*.

Damunt de la *riscla* es posa un drap per contenir la cendra que s'ha d'escaldar amb aigua bullenta. Aquest drap és el *buganter*.

Buganter. — Drap gruixut, de tela blanca, que es posa damunt del bugader, quan es fa

la bugada. S'omple de cendra i serveix de colador del *lleixiu*.

A Castellbó i a Oliana aquest drap és conegut amb el nom de *ruscler*. A les Borges d'Urgell és anomenat *rusquer*; és de bri, deixa pas-

sar l'aigua llexivada, però no la cendra, i a l'Esplugua és un *ruscader*. La finalitat perquè es destina el *rusquer* li ha donat el nom de *cendrer* a molts indrets de Catalunya (Plana de Vic) i de València (Rossell, Vinaroc) i la necessitat de distingir aquest nom del dipòsit de la cendra, ha creat a Boren (Vall d'Aneu) el nom de *capcendrer*.

El lleixiu que surt de l'*uix* o *canella* del bugader és la *ruscada* (Altea), mot que eixampla l'àrea de *rusca* 'bugader' fins al sur del domini català.

El paner de vimets que serveix per portar la roba de la bugada a estendre és el *cartró* (Llessui, Gandesa, Morella) o el *paner bugader* (Tortosa), i la dona que renta la roba passada per la bugada és la *bugadera* (Cat., Bal., Val.), i en algun indret, la *colandera* (Carlet).

El llorer també representa un paper en la *bugada*; és conegut amb el nom de *llorer de la bugada* el brot de llorer, de vuit a deu fulles, que es col·loca entre la cendra per donar a la roba l'olor característic de bugada. (Manresa.)

Rentador. — 1. Lloc on les dones renten. (Cat. or.) 2. Atuell de fusta, que serveix per agenollar-se les dones quan renten. (Sant Bartomeu del Grau.) 3. Pedra damunt la qual es maura la roba que es renta.

4. Rentamans. (Migjorn Gran.)

«Les dones, al rentador, elles prou s'hi diverteixen, emprò, quan elles renyeixen, s'hi fan amb el picador.»

(Llofriú.)

Demés del nom de *rentador*, aquest atuell per agenollar-se les dones és conegut per *caixon* (Campo), *caixó* (Balaguer, Blanes), *calaix* (Seu d'Urgell, Granollers, Cabrera), *barquet* (Andorra, Puigcerdà, Junquera, Rosselló), *calaixó* (Artesa), *rentadora* (Figueres, Torroella, Amer), etc. És curiosa la denominació *pallet*, de Cadaqués, presa, segurament, del sac de palla que es posa dintre el rentador per evitar que els genolls fassin mal.

El nom de *picador* 'pala de rentar' és estès en molts indrets, allà on, precisament, el *picaport* és una *anella* (Plana de Vic, Lluissanès), i el nom de *picadora*, pala de fusta amb mànec per picar la roba (Girona, Salt, La Bisbal), compareix allà on el *picador* és el *picaportes*.

III. — LA FILOSA

«Sa filosa de sa dona
ses rates ja n'han fet niu;
es ratolins ja son grossos
i canten xi-xi, xi-xiu.»

(Migjorn Gran.)

Filosa. — Un dels utensilis que serveixen per filar. Generalment és una canya a l'extrem de la qual es fa una esquerda,

que la parteix en dues parts separades amb un tronc travesser. És en aquest indret que es col·loca el cànem o la llana que s'han de filar. L'altre extrem de la canya es passava entre la lligada del davantal i mantenia en l'aire l'extrem, guarnit amb el cànem o la llana de filar. (Cat.)

A Sant Feliu de Guixols la canya era partida en quatre esberles, entre les quals es ficava una petita rutlla de suro que les mantenia separades.

La filosa mallorquina és una mica diferent : al canó de dalt es posa el fus quan no es fa treballar; el segon canó, o el canó del mig, és la panxa o ventre de la filosa on es posa el *cerro* que s'ha de filar.

La filosa era feta d'un tany d'avellaner amb una petita forqueta a l'extrem per a penjar-hi el *cerro* del cànem. (Sant Bartomeu del Grau.)

Aquest tipus de filosa explica els noms vascos de *burkila*, *urkila*, *murkùla*, donats a la filosa (Rohlf's, *Baskische kultur*, *Festschrift Voretsch*, 75) : derivats d'una *forquilla*, així com el *goru* 'fus' (Biscaya) presuposa un COLUM.

És molt possible que l'era *ursera* 'filosa', de l'Aran, suposi, igual que el vasco, una FURCELLA.

En el domini llenguadocià compareix en *kunùla* (Montalbà), *krùl* (Bazet, Campan del Bearn), els quals suposen un CONUCLA, comp. RFE, XI, 399. La *filosa* té la *canya* formada pel broc. (Vinaroç.)

A la Pobla de Lillet, la *filosa* és, també, una peça muntada sobre l'eix de la mola del molí, la qual posa en moviment l'*estropet* que dóna cops a la tramuja per fer-ne caure el gra.

La filadora és a Catalunya la dona que fila; en canvi, a Burriana, la *filadora* és un aparell de filar, format per una roda moguda amb el peu, per la filosa i pel rodet. A certs indrets, emperò, la *filadora* és coneguda amb el nom de *filanera*:

«La bona filanera
per Sant Bartomeu pren la vela;
i la molt bona, per Santa Magdalena.»

A totes les cases del Montseny i de la Plana de Vic hi havia la *filosera*, que era un prestatge de la cuina de les cases de pagès, ple de forats per posar-hi els fusos i les filoses. El filar en companyia era cosa més agradable que el filar a soles i a casa. La reunió, durant la vetlla, de diverses filadores en una casa, era coneguda a Llofriu amb el nom de *filassa*: «On anirem a la nit? A sa *filassa* de can Roquer.» (Llofriu.) A la *filassa* s'encenia, com és natural, el *vetllador*.

Vetllador. — Aparell constituït per una barra d'uns 10 o 12 pams, amb peu. L'entorn d'aquesta barra és proveït de ranures per penjar el llum a l'alçada convenient. Usat a

les cases de camp. (Eivissa.)
Cerro. — Manat de cànem que es posa a la filosa, format per la part fibrosa del cànem o del lli, neta, blanquejada i en disposició de filar. (Cat., Bal.)

És interessant el nom '*mandolla* donat al *cerro* a Boren, el qual, de ben segur, procedeix d'un MANUCIOLA 'petit manat de cànem'.

Fus. — Bastó de boix, d'1 pam i mig o 2 de llargada, tornejat, de forma cònica, amb una

petita *dent* o *osca* al cap petit, que és l'indret, on s'enganxa el fil, quan es vol filar.

Es fa rodar amb un lleuger moviment que li imprimeixen els dits de la filadora. (Catalunya Balears.) «A la millor filadora li cau el fus.» (Boren.)

Les denominacions catalanes del *fus* són escasses : coneixem solament el nom de *tortera* (Esterra), i el de *ruet* (Formigueres); el primer, segurament, derivat de RETORTUS. El vasc, en canvi, té un nom ben curiós per designar el fus *ardatz*. (RIEU, xvii, 609), nom que, segons totes les probabilitats, està emparentat amb l'aragonès *alfardón* 'part de l'eix del carro' (*fusell*), citas de Steiger, *Vocabulario del Corbacho*, 16.

Hi ha la *canilla*, fus que es posa dins la llançadora (Fonz); el *fus de retorcer*, per torçar el fil que s'ha filat (Alcampell), i la *fusada* (*fuzáde*, cat. or.), *fuzá* (Val.), i la *fuada* de Menorca, que és la quantitat del fil que s'acaba de filar i que cap en el fus. A Migjorn Gran hi ha la dita:

«Dona gallarda,
fuada llarga;
dona macarrona,
fuada rodona.»

Hi ha, també, la *presera*, que és la part superior del fus on s'aferma el fil (Boren).

La part del fus tallada, per on passa el fil que ve de la filosa, és l'*osca*. Hi ha també un refrany que diu:

«La més mala osca
és la del mateix fus.»

Les fusades de fil s'han de passar pel *retorcedor* per fer el fil de dos o tres caps.

Retorcimany. — Mena de fus que volen ajuntar dos o més fils serveix per retorcer, quan es per fer-ne un de sol. (Palamós.)

En *retorcimany* cal veure, molt probablement, una aproximació a *torcimany* 'intèrprete', mot que, segurament, és de procedència germànica.

Retorcedor. — Fus gran que serveix per retorcer el fil procedent del fus petit. (Montseny, Castelltersol, Isil.)

Retorcer. — Caragolar les fusades del fil. (Cat.)

Aspi. — 1. Bastó de 3 o 4 pams, amb dues creueres contraposes. (Palamós.) Sol ésser una canya que en duu una altra de clavada a cada cap. Serveix per fer troques o madeixes de fil. (Sant Feliu de Guíxols.) 2. Objecte que forma part de la premsa de prempsar raïms. (Súria.)

L'*aspi* té diferents noms, segons els indrets : A Esterra és un *liuradó*, i a Peralta de la Sal, un *liuró*; a Tamarit de Llitera és un *aspadó*,

deverbal d'*aspadar* 'posar el fil a l'*aspi*'; a Alacant i a Migjorn Gran és una *aspia*, segurament per necessitat de distinció de l'*aspi* verinós; a l'Alghero és una *nòspia*; a Blanes té el nom curiós de *creu d'esgarrells*, i a Mequinença, un *aski*, amb el fenomen curiós de la substitució de la bilabial explosiva sorda *p* per la gutural explosiva sorda *k*.

El plegar el fil del fus a l'*aspi*, per fer *madeixes*, ha pres la denominació *aspiar* — que és la més generalitzada — i també les de *lliurar* (Peralta de la Sal), *plegar* (Blanes), *cabdellar* (Murvedre), *karbellar* (València), *fer bubines* (Terrassa); denominació presa de la fabricació i *aspinar* (Torroella de Montgri), creació curiosa. El poble en l'*aspi* no hi ha vist un atuell de fer *madeixes*, sinó, senzillament, una *espina*.

El fil plegat en l'*aspi* forma la *madeixa* MATAXA (Cat., Bal., Val.), coneguda també amb el nom de *troca* quan és destinada a fil de cosir o de fer *mitja*.

Les *madeixes* o *troques* s'han de *cabdellar* 'fer cabdells' o *cabidellar*. (Boren.) Aquesta forma i el *cabidell* (Boren) manifesten clarament que un CAPITELLU és el mot que ha donat origen al català *cabdell* 'pilota de fil procedent d'una troca' (Cat., Bal., Val.).

L'instrument destinat a cabdellar les troques era les *debanadores*, *debanell* (Empordà), conegut també amb el nom de *quicu* (Vinaroç).

El fil cabdellat, si és de llana, es destina a *fer mitja* (*calça*, cat. occ., Val.), si és de cànem es duïa a cal teixidor per fer *bri* 'roba de cànem de la millor qualitat' (Sant Bartomeu del Grau), per fer *canyamís* 'roba de cànem' (Isil), per teixir *cànem i llana* 'roba de color negrenc, feta de cànem i llana filats a casa' (Avinyó).

IV. — EL FORMATGE

Acaba per perdre's en les nostres masies la tradició de fer formatge. La pagesia de muntanya i de la Plana ha abandonat totalment la confecció dels rics formatges i altres productes de la llet. Ací i allà solament viu, esporàdicament, la tradició de *formatjar* i, amb ella, el vocabulari interessant que ens la descriu:

La millor llet per a fer formatge és la llet de l'ovella que pastura a muntanya, al *pletiu* 'vessant de muntanya molt inclinada i abundant en herba'. (Boren.) Però el *pletiu* és també un tancat de barres on passen la nit les vaques que pasturen a muntanya (Llessui, Castellbò) i l'irdret on es feren les *pletes* l'any anterior (Castellbò). *Pletiu* és, evidentment, un derivat de *pleta*.

Pleta. — 1. Un tancat al terme o a les finques, per a passar-hi la nit el bestiar menut. Es canvien a mesura que el bestiar va bogant la terra. Les *pletes* es construeixen amb *andàs*, que són uns reixats de fusta de 10 pams de llarg per 4 o 6 d'ample, formats per

tres barres horitzontals amb barrons verticals. Es fixen a terra amb unes argolles de ridorta, *redortells*, i uns puntats de fusta de 20 o 30 centímetres, que tenen la forma de creu en la part superior.
2. Corral de bestiar en poblat. Aquest mot, no usat

avui, es dóna de nom a un carrer en el qual hi havia corrals. (Montblanc.) 3. Cobert per tancar les ovelles. Espai cobert per tancar bens o cabres. (Sant Martí de Maldà.) Lloc tancat i cobert en part amb menjadores, per tancar corders, ovelles, cabres, etc. (Agramunt.) 4. Corral de bestiar fora poblat. Els ramats hi passen les nits en venir de pasturar. (Borges.) Els pastors i les ovelles passen les nits i les hores de calor a la pleta, que està formada per un clos rectangular, tancat, de parets de pedra o de tàpia. Una part de la pleta està coberta amb voltes, i conté un espai per dormitori dels pastors. (Guissona.) La pleta és amb baranes de fusta i serveix per tancar els ramats. (Organyà.) La pleta està muntada amb *andàs*, que cada dia es planten en diferent lloc per femar els camps o prats. (Tremp, Sort.) La pleta és un tros de garriga tancat de paret, en el qual dormen les ovelles, a l'hivernada. (Felanitx.)

Aprés. — 1. Corral on es tanquen els ramats per guardar-

los del fred. (Cassà, Olocau, Balears.) 2. El lloc on es munyen les ovelles i cabres. (Les vaques no es munyen a l'*aprés*, sinó al pati, a la quintana o, en cas de pluja, al bouer.) L'*aprés* és una mena de corredor de paret seca o de paret de cantons, llarg i estret, perquè no hi càpiguen més que tres ovelles de fons, a fi que el munyidor pugui portar bé l'ordre, sense que se n'hi escapi cap sense munyir. (Migjorn Gran.) L'origen d'aquest mot, igual que el del castellà *aprisco*, ens és desconegut.

Sesador. — 1. El lloc on es tanquen les ovelles. (Llucmajor, Àrtà.) El lloc on les ovelles reposen durant l'estiu. (Felanitx.) 2. Estable baixa construïda a les garrigues o a la vora dels conreus. (Llucmajor.) En el *sesador* hi ha un derivat de *sesta* 'HORA SEXTA' 'hora de dormir', cast. *siesta*.

Orrí. — 1. Indret on es reuneixen les ovelles que s'han de munyir. (Isil.) 2. Barraca de fusta muntada a la muntanya, on es porta la llet munyida de la vacada i destinada a fer formatge. (Pont de Suert.)

Són irradiacions d'aquest mateix mot:

Òrria. — 1. Ovella que es guarda per munyir, quan s'han desmanat els anyells. (Bages, Bagà.) 2. Ovella que es muny a l'estiu, quan es fa formatge. (Ripoll.)

Orrier. — 1. El que muny les ovelles. 2. El pastor. (Bages.)

Munyidor. — 1. Lloc on es muny el bestiar. (Carlet, Nules.)

2. La persona que muny les vaques, cabres o ovelles. (Borges, Carlet, Vinaroç, València.) 3. Atuell per a munyir. (Cervera.)

Munyidora. — 1. Olla de dues o de quatre anses, per a munyir. (Bocairent, Alcalà de Xisvert, Nules.) 2. Atuell, semblant a una olla enverniss-

sada, amb una canal o bec; els pagesos se'n serveixen per munyir. (Lluissanès, Montseny.) 3. Mesura de 3 o de 6 quartans. (Terrassa.) 4. Perollet amb un broc per a recollir la llet que es muny. (Girona, Salt, Ripoll, Sant Vicens dels Horts, Martorell, Pla

de Bages, Manresa.) 5. Dipòsit de llauna per a recollir la llet que es muny. (Tremp.) *Munyir*. — Extreure la llet de les ovelles, vaques o cabres estirant-los les mamelles. (Cat., Val.) 2. Viure a despeses d'altri. (Borges.) 3. Fer donar diners a algú. (Vic.)

L'après o *orri* és conegut a Súria per *munyider*; s'hi tanquen les bèsties per munyir-les. A Perpinyà, per influència llenguadociana, el *munyir* compareix amb la forma *molsir*.

Munyida. — Cada vegada que es muny les ovelles, vaques, etcètera. (Cat. or., cat. occ.) «Primera munyida»: La primera vegada del dia que es muny. «Segona munyida»: La de la tarda o del vespre.

Golada. — Recipient de terrissa de la forma del gibrell, amb un bec i dues anses, que serveix per munyir. (Palamós.) 2. Llet que mama la criatura d'una sola vegada. (Borges, Espluga.)

La llet munyida pren diferents noms:

Colistra. — 1. La llet tendre. (Cerdanya.) La primera llet que porten les ovelles o les vaques. (Pont de Suert.) 2. Classe de brossat que es fa de la primera llet de les vaques. (Gerri, Llessui.)

Colostre. — 1. La primera llet de les femelles en criar. (Benassal.) 2. La primera llet que porten les ovelles. (Morella, Carlet, Altea, Nules.)

Colastre. — 1. La primera llet de la cabra acabada de parir. (Tortosa.) 2. Brossat fet amb la primera llet de les ovelles o de les cabres. (Sant Carles de la Ràpita.)

Molsida. — La llet munyida. (Perpinyà.)

Ciero. — La llet que queda al calder després d'haver fet el formatge. (Espot, Esterri d'Aneu.)

El mot *ciero*, si no fós de província aragonesa, provaria la presència de la diptongació en el domini català.

Colador. — 1. Atuell de forma cònica truncada, semblant a un petit sedàs, que serveix per passar la llet. (Cat., Bal., Val.) 2. Utensili de forma cònica i de baieta, que serveix per colar la llet. (Palamós.) 3. Te-

la, de roba de fil, blanca, que es ferma a la boca de la caldera, alfàbia, per fer passar la llet acabada de munyir. (Migjorn Gran.) 4. Roba de llana, col·locada entre dos draps de lli, per a colar la llet, per-

què quedi neta i curiosa. (Gerri.)

Colada. — 1. La part pastosa de la llet presa, constituïda per la caseïna, nata, crema, albúmines, etc. «Pendre sa colada tendre»: Començar de fer el formatge quan la colada no està a punt; arribar abans de l'hora convinguda a un lloc. (Llucmajor.) 2. Llet brossada per mitjà de l'herba col. (Migjorn Gran, Espos.)

Cuall. — Suc per a fer prendre la llet. (Alt Maestrat Nules.)

Formatge. — Aliment que es treu de la llet i que, en separar-se del xerigot per mitjà del fogasser o formatgera, se li dona forma. El formatge s'amaneix amb sal, abans de donar-li forma i després s'exprem, fins que està ben escorregut. El formatge es fa de llet de vaca o de llet d'ovella. (Cat., Bal., Val.) «Home formatger, que no s'espanti, que la gana no li farà re.» (Súria.) «El millor formatge té cucs»: Per més bo que sigui un, sempre té faltes. (Banyoles.) «Ni formatge sense ronya, ni donzella sense vergonya.» (Banyoles.) «Menjar el formatge del rector»: Caure les primeres dents. (Vinaroç.) «Més pa que formatge»: Posar més coses accidentals que substancials. (Vinaroç.) «Hi posa més pa que formatge.» (Girona.) «Pa ulla i formatge serrat»: Dita per a indicar com han d'ésser aquestes dues materies per ésser bones. (Pla de Bages.) «Fer formatge»: Es diu de la dona que està sense fer res amb les mans sota el da-

vantal. (Cassà, Bagà.) «Això put a formatge»: Es diu de l'assumpte que no resulta de la manera que s'esperava. (Pla de Bages.)

«Pa del veïnat,
a formatge sap.»

«El formatge, serrat,
i el pa, ulla.»

Formatge agre. — Formatge preparat amb llet agra. (Cornet.)

Formatge blanc. (Albaida.)

Formatge corcat. — Formatge que congria cucs. (Bages.)

Formatge eixamorat. — El formatge poc eixut. (Avinyó.)

Formatge florit. — Formatge que es floreix. (Palamós, Salt, Ripoll, Pla de Bages, Falset, Tarragona, Tortosa, Mollerussa, Val.)

Formatge inflat. — El formatge que fermenta per no haver-se extret tot el xerigot. (Migjorn Gran.)

Formatge llenguat. — 1. El formatge blanc que es corca i que es converteix amb una pasta, pel gran nombre de cucs. Aquest formatge es menja amb pa, i té un gust fort i picant. (Tremp.) 2. Formatge preparat amb aiguardes, en el qual moltes vegades es fan cucs. (Pont de Suert.)

Formatge passat. — El formatge florit, que no és menjable. (Olost.)

Formatge clos. — El formatge que quan s'enceta no té forats. (Llucmajor.)

Formatge ulla. — El formatge que fa ulls com el pa. (Cat., Bal.)

Formatge tendre. — El formatge tou (Cat., Bal., Val.)

Formatge serrat. — El formatge que, quan es talla, queda sense forats. (Cornet.)

Formatge brescat. — El formatge ullat. (Marratxí.)

Formatgera. — 1. Recipient circular de fusta de faig, amb estries al fons, que van a una canal que té al costat. Té al voltant una petita baraneta. Al damunt es posa el motillo i a dintre d'aquest el formatge, que, en pitjar-lo, deixa escórrer el xerigot, que s'escorre alhora per les estries i per la canal. (Manresa, Tortosa, Tremp.) 2. Escudella de terrissa, foradada al fons, que serveix per donar forma al formatge i escórrer el xerigot. (Girona, La Bisbal, Palamós, Salt, Ripoll, Cornet, Avinyó, Súria, Borges, Balaguer, Gerri, Isil, Alacant.) 3. Olla de terra o de metall per a fer bullir la llet que ha de servir per fer formatge. (Súria.) 4. Atuell de vidre per a posar el formatge en conserva. (Falset.) «Portar les mans a la formatgera»: Portar les mans sota el davantal. (Súria.) 5. Escudella per a prendre la llet colada i omplir els fogassers. (Lluçmajor.) 6. La dona que fa formatges. (Súria.)

Formatget. — Formatge petit. (Falset, Avinyó.)

Formatjador. — El que fa formatge. (Marratxí.)

Formatjar. — Compondre la fogassa. Posada l'herba col a la llet i formada la colada, el formatjador l'obra en creu, amb la mà oberta; treu del

fons de l'alfàbia el platet amb la buscareta, esmicola la colada, n'omple el fogasser i, tenint amb una mà els quatre panys, alça la pasta damunt la boca de l'alfàbia on hi ha col·locat el cavallet de formatjar; al seu damunt maura la pasta, escorre el xerigot i dona forma a la fogassa. Aquesta fogassa passa a la premsa, on passa mig dia, després se li lleva el fogasser i se la duu a la salera. Es forma un bec, anomenat *mamella* o *mamelló*, a l'indret on el fogasser té lligats els quatre becs.

Rall. — 1. Instrument de llau-na que serveix per rallar pa o formatge. (València, Vinaroç.) «Com si em passessen un rall per l'esquena»: Expressió per a indicar que una cosa ens produeix mala impressió. (Vinaroç.) 2. Aliment extret del xerigot després de fer-lo bullir. (Menorca.)

Caulades. — Formatges fets amb llet brossada. (Perpinyà.)

Presó. — Flor que serveix per colar la llet. (Cat. or.)

Presonera. — La mata d'herba col. (La Bisbal, Sant Feliu de Guíxols, Girona.)

Cavall de formatjar. — Fusta d'ullastre o olivera, d'una sola peça, que forma tres braços (comes), que conflueixen en el centre, on té foradins, formant colador; al seu indret es maura forma i estreny la fogassa, posat el cavall damunt la boca de l'alfàbia o caldera de formatjar. (Migjorn Gran, Lluçmajor, Marratxí.)

Formatjada. — Nom que es dona a una pasta típica del dissabte

de Pasqua. Consisteix en una capseta de «pasta amb seu», dins la qual es posen trossos de carn de moltó. (Mahó.) Comp. *crespell*.

Fogassa. — Peça de formatge; l'ordinària es fa de 7 a 8 lliures (de 400 grams la lliura). Es diu *amenosa*, o *petita*, si no arriba a 6 lliures; i *grossa*, si passa de 8. La fogassa d'11 o 12 lliures es fa aposta, o per encàrrec. (Migjorn Gran, Marratxí, Lluçmajor, Falset.)

Fogasser. — Tela fina, de roba blanca de fil, de pam i mig

en quadre, o més, en la que, per fer la fogassa, s'apilota la colada, o llet presa, i es va estrenyent amb passades de lligam a l'entorn del con o mugró que formen els quatre cantells o puntes del colador. La fogassa, o peça de formatja, surt feta amb quatre caïres o cantells. (Migjorn Gran, Lluçmajor, Marratxí.)

Conna del formatge. — Crosta que fa el formatge a mesura que s'asseca. (Bages)

Mola de fer formatge. — Motllo de fusta de fer formatge. (Vinaroç.)

La denominació més usual del preparat de llet és la de *mató*, estesa pels Pirineus. Venen després les denominacions de *brossat* i *recuit*, *recuita* (Menorca i Alghero), *cuajada* (Binéfar), *collada* (Calaceit), *collá* (Benassal), *cullat* COAGULATU (Ciutadella), *requesón*, augmentatiu de *queso* (Graus, Peralta, Tamarit), *monte nevau* (Maella), per la seva blancor; *llató* LACTE (Castelló); *brull* (prov. de Castelló i Cocentaina) i *brullo* (Alicira i València), aquest últim d'origen desconegut.

Mató. — 1. Llet presa per mitjà del suc d'herba col. No arriba a tenir la consistència del formatge. Hi ha dues maneres de fer mató : 1. Es posa herba col a estobar amb aigua freda unes hores abans. Després es fa bullir la llet i, quan es treu del foc, s'hi tira el suc de l'herba col. Al cap de poca estona la llet es pren. Es posa dins un drap, i es penja perquè s'escorri. (Ripoll, Terrassa, Castellar del Vallès, Súria, Avinyó, Cornet, Prats de Lluçanès, Veciana, Vendrell, Vilafranca del Penadès, Igualada, Girona, Cerdanya, Tarragona, Tortosa.) De vegades l'herba col es tira a la llet poc abans de bullir. (Martorell.) 2. El mató també es prepara

amb el xerigot que surt del formatge, seguint el mateix procediment del preparar el mató amb la llet. (Collsabobra, Lluçanès.) 3. El suc que s'escorre del brossat. (Alcaràs.) 4. Formatge tendre acabat de sortir de la manipulació. (Isil.) 5. Peça de formatge menudeta, que es forma sense fogasser, apretant la colada amb les mans; generalment solen fer-lo amb tres cantons o cantells. El mató es fa de la colada, que no ha capiguda dins el fogasser, i quedaria en el xerigot; colader sobrant que se'n diuen *miques vees* (velles). Açò és correntment; quan es fa *mató* per present o obsequi a algú, se'l fa de la colada tendra, no de

miques velles. (Migjorn Gran, Marratxí.) «Està tendre com un mató.» (Síria.) «És blanc com un mató.» (Santa Eulàlia de Puigoriol.)

«Que mel i mató
no hi ha cosa més bona;
que mel i mató
no hi ha res millò.»

(Avinyó.)

Mató de monja. — Mató que es prepara posant la meitat de llet i la meitat d'aigua en un caçó, pot o olleta. Es cou una bona estona, després d'afegir-hi llimona i canyella, i, finalment, midó de coure, per a lligar-ho i fer-ho tornar espès. Es treu del foc i es remena contínuament amb una cullera, i després es posa al motllo, fins que es refreda. (Pineda, Girona, Salt, Vilafranca, Vic, Banyoles.)

Recuit. — Mató fet amb llet d'ovella. Per a preparar el recuit es fa bullir la llet i, després, s'hi tira una infusió de presó perquè es prengui. Una part de la llet queda empresonada i l'altra queda xerigot. La part espessa es posa en una munyeca de roba perquè el xerigot s'acabi d'escórrer. La part sòlida es posa a una conca i es bat llarga estona amb una batidora, perquè el

recuit quedi ben esponjat. Amb una llossa es posa en els recuiters, i després es reparteix a domicili. (La Bisbal, Palamós, Sant Feliu de Guíxols, Salt, Girona.)

Recuiter. — Drap on es posa el recuit perquè s'escorri. (Empordà, Girona.)

Brossat. — El mató. És una substància alimentícia, blanca i molt pastosa. Es fa dels residus de la llet, quan s'ha fet el formatge. Aquests es fan bullir i es barregen amb herba col que destria el xerigot. (Manresa, Cerdanya, Faltset, Cervera, Borges, Mollerussa, Garrigues, Tremp, Llessui, Alcarràs, Marratxí, Lluçmajor, Migjorn Gran.)

Orri. — Mató d'ovella o de cabra. (Manresa.)

Fer orri. — 1. Treure la llet de les ovelles per fer formatge. (Solsona.) 2. Funyir el mató per fer formatge. (Manresa.)

Brull. — El mató. Quan s'ha fet el formatge es fan bullir els residus i se separa el sòlid que queda del líquid. (Benassal, Vinaroç, Nules.)

Broselles. — Gromolls de brossat, que fa la llet abans de separar el brossat del xerigot. (Lluçmajor.)

Colet. — Llet presa i agrosa, que els corders i cabrits treuen de l'estómac. (Boren.)

V. — EL FORN, LA PASTERA

El pastar a casa s'acaba de perdre per tot el domini català. Així com els molins de riera acaben de desaparèixer, absorvits per les farineres, de la mateixa manera que ells havien substituït els molins a mà. No hi ha cosa més saborosa al món que el *pa de casa*, ni hi ha més

bella art a la terra que l'*art del pagès*, que sembla el blat i que, després de presidir totes les metamorfosis dels fruits de la terra, en fa l'*oferta*, a la missa del diumenge, en acció de gràcies per les benediccions rebudes del cel.

Cap vocabulari hi ha tan interessant com el del forn, del pastar i del pa; el recollir-lo íntegrament exigiria llarg temps i molt espai. Darem a continuació solament els mots que fan especial referència a l'art del pastar a casa.

Forn (Qualificatiu : fort, fluix, viu, apagat, flac, calent, fret, etcètera). — 1. Departament de la casa on es cou el pa. Està format per la boca, sola, volta, espirall o respirador. (Cat., Bal., Val., Ross.)
 2. L'edifici on hi ha el forn de coure pa. (Cat., Bal., Val.)
 3. La casa on es cou i ven el pa. (Olost, Manresa, etc.)
 4. La casa o lloc on es cou el pa, propietat de la població. (Falset.) És el lloc on es cou el pa. (Centelles, Cerdanya.)

Forn públic de puja : És el forn en el qual s'hi pasta el pa per vendre. Antigament n'hi havia un al barri de la Creu gran. (Terrassa.) En el forn de puja s'hi cou el pa per vendre. (Migjorn Gran.) El forn de la vila antigament era propietat de l'Ajuntament. (Montblanc.) El forn públic serveix per pastar-hi totes les famílies que vulguin. És costum d'arrendar-lo cada any, i les famílies que hi pasten paguen 2 o 3 lliures de pa, a pes de balança, per cada fornada. (Savellà.) El forn de la vila és propietat de l'Ajuntament. (Agramunt.) El lloc on es coïa el pa, abans era del comú; cada any s'adjudicava en pública subhasta al que oferia fer-hi el treball més barat; acostumava d'ofe-

rir-se un pa per cada cinquanta o seixanta o cent pans, segons qui se'l disputava. Així es fa encara en alguns pobles de la comarca. (Oliana.)

Forn del comú : És propietat del poble. (Sort.) Ara aquest forn no existeix. Abans era el forn públic, en el qual tothom portava el pa a coure, i es tocava un corn quan l'hora d'enfornar era arribada. Ara el corn es toca, solament quan es fan esquellots i en temps de sega. (Olost.) El forn públic era conegut amb el nom de *forn de destret* en l'Edat mitjana. (Girona.) El concurs de moltes dones al forn i llurs crítiques van donar peu a la dita : «Al forn i al riu tot es diu.» (Maldà.) El forn del comú hi cou pa tothom qui vol, mitjançant certa retribució en espècie. (Borges.) A totes les masies el forn acostuma d'estar fora la casa. (Sant Carles de la Ràpita.) El forn és la casa o lloc on es cou el pa. (Pego, Morella, Benissa, Bocarent, Carlet, Sueca, etc.) Ha d'estar a una temperatura avinent de calor, altrament el pa no es couria com cal. D'aquí l'expressió *haver-hi forn* per a assenyalar l'estat que convé a la cuïta. Ex. : *No hi havia gaire forn i per això el pa no té sola.* (Montblanc.) «Quan l'home ha

d'ésser desgraciat, el pa se li floreix al forn.» «A la moda i al mercat, el més espavilat, i al forn, el més savi del món.» (Pineda.) «Al forn i al riu tot se diu.» (Guimerà.) «Al forn i al rentador es diu tot el mal i bo.» (Girona.) «Diuen les dones del born : Per la boca s'escalfa el forn.» : Els xerraires sempre es comprometen per parlar massa. (Borges, Girona, Lledó, Llofríu.) El sedàs i el forn, la millor pastadora del món.» (Guimerà.) «Vuit dies a cal manyac, que els conills niaven al forn»: Alludeix a les criatures enllemínides que, si haguessen passat una temporada en casa pobra, no farien balafi de res. (Lledó.) «Val més el forn que totes les pasteres del món.» (Manresa.)

Forn d'escopeta. — El forn de confiter. Se li dóna aquest nom per la forma que té. La tapa puja i baixa per medi d'una àncora de romana, unida amb una cadena que sosté un pes. (La Bisbal.)

Forn del comú. — L'antic forn del municipi. (Manresa, Avinyó, Santa Coloma de Queralt, Veciana, Cervera.)

Forn de confiter. (Sant Feliu de Guíxols.)

Forn de la vila. — Forn de propietat del municipi. Antigament, quan es pastava al forn de la vila, es pagava l'arrendament o cànon, amb dos pans per cada puja (fracció de 29 parells i el que feia 30 pel forner). Al comptar els parells, el parell que feia trenta anava al marfà. El producte de tot

el dia es partia entre el forner i el mitger. (Espluga, Vall d'Aneu).

Forn de puja. — El forn públic que hi havia antigament a la vila. L'arquebisbe de Tarragona l'arrendava a qui volia. (Selva, Martorell.) Forn on es porta el pa a coure, pagant una quantitat en diner o en espècie. (Migjorn Gran.)

Forn públic. — El forn on es cou el pa de les cases que pasten. (Vilafranca, Pontons, Montblanc, Savellà, Cornet, Santa Eulàlia de Puigoriol, Ripoll, Sant Hilari Sacalm, Llagostera, Carlet.)

Forn fort de sola. — El forn que crema el pa de la sola. (Falset.)

Forn moll de sol. — El forn que deixa el pa cruu de la sola. (Falset.)

Forn viu. — El forn que queda amb massa temperatura i sobta el pa. (Manresa.)

Forn de volada. — El forn que queda massa calent. (Falset.)

Armari del forn. — En tots els forns hi ha un armari de paret amb una porta de fusta. Serveix per posar-hi el pa que el forner cobra pel seu treball. Té un forat superior per on es pot tirar el pa sense obrir la porta. Quan el forner es mitger amb l'amo del forn, aquest té la clau i, cada vespre, retira el pa que li toca.

Animer. — Armari o dipòsit que hi ha al forn, perquè les dones hi posin el pa que fan de caritat a les ànimes. (Montblanc.)

Brulló. — 1. Burjó punxagut que serveix per remanar la llenya del forn, el caliver, i per sostenir el ramàs d'escombrar-lo

abans d'enfornar. (Tremp, Gerri, Sort, Llessui, Isil.) 2. Ganxo que serveix per remanar la llenya del forn. (Vall d'Aneu.)

Brullonera. — Respirador del forn. (Llessui.)

Costers. — 1. Les dues estelles que sostenen la llenya del forn. (Terrassa, Cornet, Olost, Palamós.) 2. Cada una de les parets més llargues de la pastera. (Tortosa.)

Canya del forn. — 1. Canya verda que servia per netejar el sòl del forn i arreconar el caliu a les vores. (Girona.) 2. Canya per a remanar el pa del forn; té un ganxo format per l'arrel. (Altea.) 3. Canya llarga, foradada per dins, que serveix per a bufar el foc quan s'encen el forn. (Savellà.)

Cajada. — Ganxo molt llarg que s'usa en els forn de coure pa per remanar la llenya. (Vall d'Ager.)

Glorieta. — L'habitació construïda damunt la volta del forn. (Guissona.) Aquest departament també és con-

gut amb els noms de *glòria*, *estufa*, *buada*.

Respirador. — 1. Xemeneia del forn (Girona, Savellà.) 2. Forats que hi ha a la part superior del forn, o als costats, que serveixen per moderar la temperatura, activar la combustió, etc. (Borges, Balaguer, Gerri, Garrigues, Bocairent, Albaida.)

Fornadot. — Fornada molt grossa; amb excés de dones i excés de pa, que amb prou feines cap al forn. (Tremp.)

Ramàs. — 1. Escombra de gineseta per a escombrar l'era. (Llofríu.) 2. Escombra de mirambell, o d'altra planta, per a escombrar l'era. (Selva.) 3. Espècie de granera feta de plantes llargues o de botxa marina. (Altea.) 4. Escombra del forn. (Cat. or., Menorca.)

Torrat. — El tros de llenya verda que es posa al forn perquè es torri abans de posar-lo a cremar. (Montblanc.) 2. La peça de ferro o de llauna, amb unes vores, que serveix per fregir carn o peix. (Cullera.)

En la feina del pastar a casa té una importància especial la *pastera*, coneguda a la ratlla d'Aragó amb el nom arcaic *arca* (Campo, Graus i Fonç) i per la *tomba* (La Bisbal).

El *llibrell* de la província d'Alacant ens recorda que les dones encara amassen la pasta i el pa dintre la gibrella. Veiem a continuació quina força expansiva han tingut la *pasta* i el *pastar*.

Pastador. — 1. La peça de la casa on hi ha la pastera de pastar, el forn i el torn de passar la farina. (Sant Bartomeu del Grau, Olost, etc.) En el pastador s'hi fan les bugades. És a la cara de llevant o migdia. L'habitació on hi ha la pastera per pastar. (Artà,

Felanitx, Migjorn Gran). A les cases de pagès, temps enrera, el pastador formava part de la caseta dels missatges. (Migjorn Gran.) El lloc de la casa destinat a pastar i guardar la pastera; tots els menesters d'aquesta feina. (Nules, Rosell, Sant Mateu, Bocairent,

Llucena, Olocau, Albaida, Benissa.) El local on es pasta. Acostuma de tenir un banc d'obra damunt el qual hi ha el gibrell de pastar, i a les parets, el sedàs i altres utensilis per aquesta feina. (Altea.)

El pastador únicament és conegut a les fleques. (Sant Vicens dels Horts.) 2. La cuina per a passar la bugada. (Atzaneta.)

Pastadora. — La dona que pasta a casa. (Cat., Bal., Val.) «Tota bona pastadora, per fer la pasta hi passa estona.» (Súria.) «Val més el forn que totes les pastadores del món.» (Manresa.)

Pastera. — 1. Moble que tenen els pastissers per pastar la farina i fer el pa, després d'haver amassat la pasta. Aquesta pastera està empotrada a la paret com una menjadora. (Cat., Bal., Val.) 2. Caixa de fusta muntada damunt quatre cames i tapada amb una fusta plana. (Santa Eulàlia de Puigoriol, Gerri, Borges, Garrigues, Tortosa, Bal., Vina-roç, Benassal, Cabanes, Adzaneta, Pego.) 3. Caixa gran de fusta, muntada damunt un banquet, que té la forma d'una tomba. És la pastera usual de les cases particulars. S'hi passa la farina i s'hi amassa la pasta. (Cat. or., Cat. occ., Rosselló.) 4. Gibrell de terrissa per a pastar la farina i fer el pa. (Pego.) 5. Caixó on va a parar la farina que surt de la mola. 6. Caixa que recull la farina que cau quan es passa pel torn. (Pobla de Lillet.) 6. Departament de la casa destinat a pastador. 7. Llit en

forma de pastera per dormir-hi el pastor que guarda la pleta. (Ripoll.) 8. Baiard per enterrar els pobres de solemnitat. 9. Persona poc formal, tonta i ignorant. (Cervera, Balaguer, Savellà, Súria, Cornet.) 10. Dona grossa i grassa. (Llofriu, Montblanc.) «Sembla una pastera»: Es diu d'una dona grassa i grossa. (Sant Hilari Sacalm.) 11. Roques grosses. (Sant Hilari Sacalm.) Lloc on es molen les olives. (Santa Eulàlia de Ronsana.) «Si bona pastera has trobat, — no te'n moguis que l'hivern no sigui passat.» (Súria.) «Qui té bona pastera, l'hivern no l'espatterra.» (Súria.) «Anar del calaix a la pastera»: Anar de tráfec. (Esplugua.) «Aquell deu tenir bona pastera»: Es diu d'una persona que està grassa i plena. (Súria.) «Noi, has trobat una bona pastera»: Has trobat una bona col·locació. (Manresa.) «Es coneix que ha trobat una bona pastera.» (Montblanc, Fraga, Balaguer.) «Si la pastera està plena, no tinguis pena.» (Vilareal.) «Tenir la panxa com una pastera.» (Tarragona.) «S'ha ficat de cap a la pastera.» Quan una noia acomiada un fadrí, es costum de dir-li:

«Quan eres a la pastera
haguesses pastat,
que ara no tens farina
per posá en llevat.»

(Llofriu.)

Cançó d'infants:

«A, B, C,
la pastera ja la sé;
si hi ha pa, me'l menjaré;
s'hi ha coca, per la boca.

Si la mare m'hi atrapa,
fugiré com una rata;
si el pare no m'hi vol
fugiré com un cargol.»
(Terrassa.)

Variants:

«A, B, C, la pastera, la pastera,
A, B, C, la pastera ja la sé.»
(Cornet.)

4 « ... Si hi ha coca la deixaré;
si el meu pare m'hi atrapa...
7 si la mare...»
(La Bisbal, Banyoles, Martorell,
Sant Feliu de Guíxols, Tarragona.)

3 « ... Si hi ha pa blanc me'l menjaré,
si és ros el deixaré,
si hi ha coca, per la boca.
Si la mare...»
(Cassà.)

3 « ... Si hi ha pa en menjaré;
si n'hi ha pas, me'n passaré.»
(Elna.)

4 « ... Si hi ha coca també;
si hi ha pa rosegós
el donaré al gos;
si hi ha pa rosegat
el donaré al gat.»
(Llofríu.)

4 « ... Si hi ha peix faré el mateix;
si la mare m'hi atrapa
correré com una rata;
si el pare m'hi veu
correré com la guineu.»
(Esplugua.)

«Arri, arri, burriquet,
que anirem a Massanet;
posarem el porc amb sal,
i la truja a la samal.
En Pere, a la pastera,
i en Joan, al poal.»
(Girona.)

Pastera canterano. — La pastera
que es tanca amb una tapa.
Té la forma d'aquest moble.
(Cornet.)

Pastera comú. — Caixa pentago-

nal, posada sobre dos capitells
o cavalls de fusta. S'obre i
tanca movent les tapes unides
amb xarneres. (Girona.)

Pastera de taula. — Pastera pla-
na que serveix de taula de
menjar i de pastera per pas-
tar. (Sant Feliu de Llobregat,
Girona, Banyoles, Esplugua.)

Pastera de la fam. — Poble o
país on, encara que es treballi
molt, no s'hi guanyen diners.
(Montblanc, Falset.)

Pastera de flequer. — Tipus de
pastera dels pastissers. (Salt.)

Pastera de torn. — Calaix ample
que hi ha a la part inferior
del torn de passar farina. Està
sostingut per dos soports hori-
zontals. Serveix per pastar.
(Girona, Salt, Banyoles.)

Pastera plana. — Pastera petita.
Serveix de taula de menjar i
de pastera de pastar. (Cornet.)

Pastereta. — 1. Caixa de fusta
semblant a una pastera, però
més petita. Té dos compartiments
per contenir la farina,
resora, setrill, etc., que les
dones necessiten, quan van al
forn. (Selva, Montblanc, Es-
plugua, Borges, Falset, Molle-
russa, Alcarràs, Vall d'Aneu.)
2. Caixeta de fusta, portàtil,
que té la forma de pastera.
Les dones se'n serveixen per
portar la pasta al forn i per
tornar el pa a casa. (Santa
Coloma de Queralt, Savellà, Cer-
vera, Bellpuig, Tremp, Gerri,
Isil.) 3. La gaveta. (Ripoll.)

Pasterola. — Pastera petita.
(Llessui, Sort.)

Pasterot. — Moble de fusta, sem-
blant a la pastera, on es mata
el porc i se l'escalda abans de
pelar-lo. (Isil.)

- Pasteró.** — Petit caixó de fusta, amb dos compartiments, a l'un dels quals es posa la farina i a l'altre el sucre i la canyella per a fer coques. Les dones se l'en porten al forn. (Santa Coloma de Queralt, Cervera, Balaguer, Bellpuig, Alcarràs.) 2. Pastereta de portar la pasta al forn. (Mollerussa.)
- Tomba pastera.** — Pastera que té la figura de tomba; la formen la lleixa, els tapadors i la pastera. (La Bisbal.)
- Vacia.** — La pastera. (Tarragona.)
- Bunyoler.** — Cas de ferro amb un mànec llarg, i amb el fons alçat en forma de caputxa. Serveix per donar forma als bunyols i coure'ls a la caldera d'oli bullent. (Nules.)
- Caixa.** — Atuell de fusta amb vora de ferro, que serveix per guardar els pans funyits quan fan la puja.
- Cassó.** — 1. Recipient de forma de con truncat, generalment d'aram o de fusta, i amb mànec de ferro, que serveix per tirar el lleixiu del perol del foc al bugader i de l'eina que torna el lleixiu al perol del foc. (Manresa, Sant Feliu de Guíxols.) 2. Atuell de cuina per a coure arròs. (Montblanc.)
- Concó.** — Pastereta, amb una fusta travessera i una ansa al mig; serveix per tenir la farina i els trits que han de fer sola per arrodonar el pa. (Gerri.) S'hi posa la farina quan es va al forn. (Pobla de Segur.)
- Conquet.** — Pastereta dividida en dos departaments, que serveixen per a tenir-hi la farina i els trits. Les dones se l'enduen al forn per funyir-hi el pa abans d'enfornar. (Tremp, Sort.)
- Cossiò de l'aigua.** — Atuell per a tenir l'aigua de pastar. (Guimerà.)
- Fenyedor.** — Taula de fusta per a arrodonar el pa. (Bocairent.) És una mica més llarg que l'amplada de la boca de la pastera. (Migjorn Gran, Marratxí.) Es posa damunt la pastera. (Tortosa.)
- Fenyedora.** — 1. Post petita per a fenyer el pa. (Llucmajor.) 2. La dona que feny. 3. El gibrell que serveix per fenyer el pa. (València.)
- Llaurador.** — 1. Utensili de metall per a posar la farina a la pastera. (Palamós, Guimerà, Cervera.) 2. Atuell de llauna, semblant a la teula; serveix per posar arròs, segó, etc. (Llofriu.)
- Manil.** — 1. Peça de roba de llana blava i de fil blanc que serveix d'estovalles en les cases de pagès pobres. 2. Estovalles o peça de llana per a cobrir el pa que es duu a coure al forn. (Vinaroç, Benassal, Cabanes, Llucena, Benissa, Albaida, Bocairent, Carlet, València, Altea.) 3. Aiguamoll. (Fonz.)
- Palaferri.** — Pala de ferro, amb mànec llarg, que serveix per treure el pa del forn. (Llessui.)
- Palmell.** — Taulell de fusta, que s'emmetxa a un cantó de la caixa de la pastera; serveix per donar forma a la pasta, una vegada està a punt d'obra. (Salt, Girona, Sant Feliu de Guíxols, Lledó.)
- Pallassons.** — Cistells per a po-

- sar el pa que s'ha d'enfornar. (Elna.)
- Perol.* — Caldera d'aram on es fa bullir l'aigua d'escaldar la pasta. (Cat., Val.)
- Post.* — 1. Taulell del forn on les dones pasten. (Rossell.) 2. Lloc on es posen els pans arrodonits. (Rossell.)
- Punyidor.* — El taulell de fenyer pa. (Sant Carles de la Ràpita.)
- Ralla-pa.* — Objecte de llauna, de forma cilíndrica, amb petits forats en la part convexa, per a rallar pa. (Gandesa.)
- Rallador.* — Atuell de cuina, de llauna, amb la superfície exterior foradada : serveix per esmollar pa o formatge. (Borges, Aitona, Sant Feliu de Guíxols, Vendrell, Selva, Lluçmajor, Vinaroç, Altea.)
- Roclador.* — Bastó per a aprimar les coques. (Fonz.)
- Rollar.* — Donar forma rodona a la pasta. (Albaida, Bocairent.)
- Taulell.* — 1. Post llarga que es posa travessera a la pastera; serveix per fenyer el pa. (Cat. or., Bocairent, Altea, València, Lluçena del Cid, Alcalà, Pego.) 2. Post més llarga i més ampla que la de fenyer; serveix per portar el pa al forn. (Bellpuig, Balaguer, Gerri, Isil, Vall d'Aneu, Tortosa, València.) 3. Lloc on la pasta fa la puja, després de fet el pa. (Veciana, Savellà.) 4. Taula que té barres als quatre costats i serveix per portar els pans de casa al forn. (Benasal.) Caixó gran i sense vora, que serveix per portar el pa al forn. (Selva.) «Tenim tants taulells» : Dita dels forners per a indicar el nombre de dones que van a coure la pasta al seu forn. (Tortosa.) 5. Taula llarga dels botiguers, on venen. (Cat., Bal.) 6. La pedra o la fusta que hi ha a la finestra, en la qual es posen testos de flors. (Sant Pere de Torelló.) 7. Peça de rajola que cobreix el paviment. (Cabanes.) 8. *Taulell de la llar*, rajol petit, de color roig. (Cariet.)
- Telots.* — Els draps de cànem quadrats que es posen dintre el pallissó perquè no hi toqui el pa. (La Bisbal, Llagostera, Elna.)

VI. — EL SEDÀS

«Catarina,
passa la farina;
si m'espatlles el sedàs
tu me'l pagaràs.»
(Sant Bartomeu del Grau.)

El *sedassar*, o passar la farina, era una altra de les feines de les dones de sa casa, a la qual dedicaven tota una matinada o tota una tarda. La dona, lligat un mocador blanc al cap i cobert el cos amb un gelè, també blanc, emprenia la feina agradable de separar el segon de la farina per poder pastar un pa bo que havia d'ésser la delícia del

marit i dels fills. El *passar la farina* i el *pastar* eren dues feines difícils que havien d'aprendre totes les noies abans de casar-se.

Passar la farina. — Separar el segó de la farina perquè el pa surti de millor qualitat. En passar la farina era costum de cantar cançons. Aquest costum acaba de desaparèixer:

«Tia padrina,
passeu la farina,
poseu l'enllevat
feu una coca
per l'avi Bernat.»
(Sant Feliu de Guíxols.)

«Catarina,
passa la farina;
si m'espattes el sedàs
tu me'l pagaràs.»
(Sant Bartomeu del Grau.)

«Josepet, sempre véns quan amasso;
vina quan passo farina
que t'entregaré el sedàs.»
(Selva del Camp.)

«Canteu, canteu, ninetes,
no feu el vergonyós,
que quan passeu farina
canteu per més de dos.»
(Llofriu.)

«Tia Maria,
que passeu la farina,
treveu-me del sac
que farem catatric-catratac.»
(Girona.)

A Borges compareix la variant:

«Tia Maria,
passa farina,
trico lo traco,
trau-me del sacco.»

Les dones quan passen farina sempre canten. Diu que, si no canten, el pa fa flors o no lleva. (Llofriu.)

Hi ha un ballet conegut pel *passa farines*. El ballador i la balladora es donen les mans i van cantant:

Zic-zac, zic-zac,
passa-farines, passa-farines;
zic-zac, zic-zac,
passa-farines dins d'un sac.
(Llofriu.)

Tamiç. — Sedàs molt espès que serveix per cendre matèries pulveritzades. Se'n serveixen les pastisseries i confiteries per passar la farina que ha de servir per l'elaboració de pastes delicades. (Bocairent.)

Cas. — La riscla del sedàs. (Organyà.) L'origen d'aquest mot és desconegut.

Fusta de sedàs. — La riscla que sosté la tela del sedàs. (Falset.)

Betes del sedàs. — Betes blanques encruades de banda a banda de la riscla, a la part del dessota, perquè la tela s'aguanti, quan es passa la farina. (Borges.)

Sedassar. — Passar la farina amb el sedàs. (Girona.)

Cendre. — Passar la farina amb el sedàs. (Alcarràs, Fraga, València, Mahó.)

Sedàs. — Instrument semblant a un garbell, que serveix per passar la farina. Està format per la riscla i la tela o seda. (Cat., Bal., Val.) «Any de poc pa, garbell espès i sedàs clà»: Quan hi ha poca cosa, tot s'ha d'aprofitar. (Girona.) «Prim com una tela de sedàs»: Es diu de la roba prima. (Llofriu.)

Classes de sedassos : *sedàs clar*, *espès*, etc.

Sedàs de cerdes. — I. Sedàs que té la tela de pèl de porc. (Benassal.)

Hi ha supersticiosos que creuen que, fent rodar un sedàs amb la punta d'un bastó, segons de quina manera queda, s'ha de saber quina és la bruixa que els fa patir. (Llofriü.)

«El pare Gegantàs que té tres pams de boca, tres pams de nas i uns ulls com un sedàs.» (*La Bufafocs*.) (Girona.)

2. La persona més trapella

El *sedàs*, que pren nom de les *sedes* que formen el seu teixit (SE-TACEU) té diversos noms en el domini català : *seda* (Urgell, Andorra), *purgador* (Alforja), *cernaor* (Gandia), *cernador* (Llucmajor, Felanitx); mot format de CERNERE 'cendre' passar la farina. És interessant de constatar que a Fraga, Garrigues, Altea, Albaida i Bocairent, el mot *cernedora* ha pres el significat de *passadores*, i s'ha reservat el masculí per designar el *sedàs*. El *sedàs* de passar corria damunt les *passadores*.

Passadores. — Aparell de fusta fet amb dues barres, unides per dos travessers; és de 3 pams de llarg per 5 quarts d'ample. Col·locades de través de la caixa de la pastera, serveixen per sostenir el sedàs quan es passa la farina. (Cat. or., Borges, Organyà, Isil.)

Segon. — L'olva o pell del blat molta, que es separa de la farina amb el sedàs. (Cat. or.)

Trits. — Segó fi amb què s'empolso la pala del forn perquè

de la població. (Llofriü.) «Tot ha de passar pel sedàs de la censura.» (Llofriü.)

Sedàs de seda. — Sedàs que té la tela de seda. (Balaguer, Garrigues, Benassal.)

Sedàs de ferro. — El sedàs que té la tela de fil de ferro. (Benassal.)

Cançons populars:

«Fes-la ballar la teva dona,
fes-la ballar dins d'un sedàs.
Quan te la daven no la volies;
ara la vols i no l'hauràs.»
(Llofriü.)

«Un dia n'estava el sedàs provant,
si n'era encisador el pobre Joan!»
(Llofriü.)

no s'hi agafi el pa en enfornar. (Trep, Rossell.)

Prims. — 1. Segó molt fi, barrejat amb una petita proporció de farina. (Girona.) 2. Coca llarga i prima, preparada amb oli i sucre. (Benassal, Vinaroç.)

Apurar el segon. — Passar la farina desmesuradament fins a polvoritzar el segon. (Girona.)

Cernuda. — Quantitat de farina que es passa amb una sedassada. (Borges.)

Jud, ASNS, CXXVI, 112, ha assenyalat l'origen jurídic del mot francès *son*, cat. *segon* 'olva del gra molta i separada de la farina amb el sedàs'. Aquest mot, que s'ha incorporat al numeral, per més que tingui un origen jurídic, es pot dir que ja n'ha pres completament l'origen; ho proven la *farina segona* (Vendrell), *segones* i *quartes* (Grano-

llers), *segonet* (Cabrera, Vilafranca), els *prims* (Girona, Granollers), *prims* (Migjorn Gran). (Jud, *ib.*, 140.)

A més d'aquestes denominacions del segó, hi ha les següents, certament ben interessants : *breno*, *rebrenillo* (Benasc), *bren* (Aran, Puigcerdà) < BRENNU (Jud, *ib.*, 116), *repasses* (Junquera), *trits* (Cadaqués, Alcalà), *trit* (Vendrell), *grut* (Rosselló, Figueres), *recernut* (Felanitx, Pollensa, Ciutadella), *reburt* < *re* + *grut*. (Elna).

Cernedor. — Ormeig per cendre farina. Dintre una gran caixa roda un cilindre fet de tela de sedàs, de cinc classes diferents; és a dir, que com que estigui format per cinc sedassos de trama o espessor decreixent. Dins del tal cilindre entra la farina, i, roda qui roda, estableix cinc classes de farina : farina de primera, farina de segona, farina de tercera, prims i segó. (Marratxí, Migjorn Gran.)

Cernedora. — Les passadores que es posen travesseres a la pastera i que serveixen per passar la farina. (Fraga, Garrigues, Altea, Albaida, Bocairent.)

Sedasser. — 1. L'home que fa o adoba sedassos. (Girona, Vic, Borges, València.) 2. Perso-

na trapella i xafardera. (Girona, Llofriu.)

Sedassaire. — L'home que fa o que adoba sedassos. (Tremp, Llofriu.) Els sedassaires passen pels pobles tocant un xiulet semblant als dels esmolets i cridant *sedásus!* (Llofriu, Cassà.)

Sedassejar. — Tafanejar i voler saber allò que no interessa. (Banyoles, Borges.)

Arregla-sedassos. — 1. El sedassaire. Passava pels carrers tocant un instrument format per sis o set canonets de diferent llargada, lligats amb un fil d'empalomar. (Mora.) Passava pels carrers, tocava una llençüeta i, com els adobacossis, sols els presidaris exercien aquest ofici.

VII. — LA PASTA I EL PASTAR

La *pasta* i el *pastar* han irradiat extraordinàriament en la vida de la llengua i han creat una sèrie de mots ben interessants.

Pastar. — 1. El conjunt d'operacions per a preparar el pa, des del posar llevat i fer ren fins a tenir el pa cuit a casa. (Cat., Bal., Val.) 2. Preparar la pasta amb aigua i farina fins que estigui a punt per fer el pa. (Cat., Bal., Val.) «Quan han pastat tenen pa tou.» (Borges.) «En aquest món uns pasten i altres van al form»: Uns treballen i altres s'apro-

fiten de llur treball. (Vinaroç.) «El que pasta i feny, tot se li constreny»: En tots els càrrecs i oficis es cau en faltes. (Pego, Altea.) «Es mare pastada»: Té la mateixa cara de la mare. (Borges.) «És fet i pastat»: Té la mateixa cara. (Llofriu.) «Em sembla que pastarem moreno»: Esgarrarem l'operació. (Lledó.) «Tot s'ho pasta»: Es diu de la persona que tot s'ho arregla

a mida del seu gust. (Llofriü.) «Tenir es carràs de na Masanes : pastar i fer bugada en un dia.» (Llofriü.) «Es coneix que té qui li pasta el pa» : Dita del que s'ha de preocupar per a guanyar-se la vida. (Montblanc.) «Pastant la setmana de les lletanies, tot l'any el pa es floreix» : Dita supersticiosa. (Lledó.) «Vés a pastar fang.» No em molestis. (Girona.)

Cançó:

«Maria, sé que has pastat
i no m'has fet una coca;
el vespre ja et vindré a veure
amb el cigar a la boca.»
(Selva.)

Dos són casats de nou; ella és al ball i ell es queda a pastar. Se li nega la pastarada, i diu:

«Filla d'un ase,
casada amb un bou,
allò que tu saps
se m'ha tornau brou.
— Torna-te'n a casa
i remena, Met,
que tornarà duret.»
(Girona.)

Pasta. — I. La barreja d'aigua, farina i llevat que s'amassa per fer el pa. (Cat., Bal., Val.) «Infant i pasta, a l'estiu es gasta.» (Sort.) «No se sap treure la pasta dels dits» : No sap fer res. (Borges.) «Tanta pasta, tant pa.» : Ésser de bona pasta. (Borges.)

«Sant Jaume, patró d'Espanya,
feu aclarir tot lo món,
que tinc la bugada estesa,
la pasta bona al forn,
els bouets a la llaurada
i els cantirets a la font.»
(Borges.)

2. L'argamassa o el morter que serveix per les construccions. (Borges.) 3. La terra mollà. (Migjorn Gran.)

Pasta acera. (Alcarràs.)

Pasta acerlada. — La pasta que ha sortit molt bé. (Vinarç.)

Pasta adobada. — Pasta que s'amassa amb ous, sucre, celiàndria, matafaluga, etc. Serveix per fer les coques de Montblanc. (Montblanc.)

Pasta agra. — La pasta que s'ha fet malbé. (Bocairent.)

Pasta borda. — La pasta que no és gaire treballada. (Esplugà.)

Pasta brunyida. — Pasta fonyegada. (Palamós.)

Pasta sencera. (Guimerà.)

Pasta corretjosa. — La pasta que amb dificultat se separa dels dits. (Isil, Vall d'Aneu, Benassal.)

Pasta crivellada. — La pasta que fa crivelles. (Borges.)

Pasta de flaquesa. — Pasta que no és bona per massa llevat. (Falset.)

Pasta de nervi. — La pasta que té molta força. (Falset, Selva.)

Pasta dura. — La pasta forta i eixuta. (Falset.)

Pasta enfetgegada. — Pasta amassada i compacte. (Sant Feliu de Guíxols.)

Pasta enfortida. — La pasta dura. (Olost.)

Pasta entrada. — Pasta que és massa bona. (Falset.)

Pasta esmelada. — La pasta tiro-sa. (Borges.)

Pasta estiraganyosa. — La pasta tiro-sa. (Cornet, Vilafranca, Palamós, Súrria.)

Pasta estiragassosa. (Súrria.)

Pasta fenyejada. — Pasta endurida que serveix per fer algu-

na classe de pa amassat, sigui mones o coques seques, etc. (Avinyó, Súria, Pontons, Savellà, Veciana, Girona, Pineada, Llagostera.)

Pasta jonyada. — La pasta fenyegada. (Martorell.)

Pasta lleitada. (Mollerusa.)

Pasta llisa. — La pasta que encara no està ben preparada. (Bocairent.)

Pasta maurada. — Pasta preparada amb oli, espècies, celiandria, matafaluga i esperit de lliiona. (Falset.)

Pasta molla. — La pasta tova. (Marratxí.)

Pasta reganyosa. — Pasta que s'endureix per massa treballada. (Espluga.)

Pasta sencera. — Pasta a la qual s'ha fet prendre més farina de la convenient. (Manresa.)

Pasta tiraganyosa. — Pasta difícil d'ablanir-se. (Girona.)

Pasta tirosa. — La pasta que fa nirvis. (Guimerà, Balaguer, Marratxí, Ciutadella, Vinaroç, Carlet.)

Pastadura. — Pasta damunt la qual es posa, abans de coure-la, sucre i oli. (Espluga, València.)

Pastejar. — Estar el pa a les caixes més estona que de consuetud per fer la puja o per llevar.

Pastament. — Acció i efecte de pastar. (València.)

Pasterada. — 1. Conjunt de pasta que s'ha amassat a la pastera d'un sol cop. (Vic, Sant Bartomeu del Grau, Santa Eulàlia de Puigoriol, Llofriu, Sant Feliu de Guixols, Palamós, Santa Coloma de Queralt, Bellpuig, Borges, Bala-

guer, Tortosa, Migjorn Gran, Lluçmajor, Vinaroç, València.) «Tinguéssim una pasterada que durés tant»: Dita per a ponderar la tardança a complir-se una cosa (Bellpuig, Tarragona); amb la variant: «Tinguéssim la pasterada tant llarga» (Montblanc, Balaguer).

Glossada:

«Mestresseta, alegrau-vos, que vos duc sa pasterada; m'heu de fer una esclafada que sia ampla i gruixuda i mos bast bé per tots dos.»

(Lluçmajor.)

2. El conjunt de pa que s'obté d'una vegada de pastar. (Montblanc.) 3. Embolic que es resol amb una transacció. «Ha fet una pasterada.» (Balaguer, Cervera, Tortosa, Tarragona, Espluga, Savellà, Banyoles.) 4. Ciment deixat amb aigua per fer paret. (Cat.)

Amassar. — 1. Operació complexa que comprèn des del tirar l'aigua a la pastera fins a deixar la pasta feta. (Borges, Espluga, Isil.) «Amassar amb força farina»: Fer anar totes les coses amb abundància. (Sort.) 2. Treballar la pasta amb les mans. 3. Refer el llevat tot barrejant-lo amb aigua i farina, i remanar la pasta fins a tenir-la a punt de fer el pa. (Igualada, Santa Coloma de Queralt, Terrassa, Avinyó, Sant Hilari Sacalm, Llagostera, Girona, Balaguer, Tremp, Gerri, Llessui, Garrigues, Alcanar, Tortosa, Pego, Alcalà.)

- Amassador.* — La persona que amassa el pa. (Borges.)
- Arrodonir el pa.* — Posar el pa damunt el taulell i arrodonirlo. (Avinyó, Salt, Sant Feliu de Guíxols, Cornet, Palamós, Girona, Llagostera.)
- Arrollar.* — Arrodonir el pa en el taulell. (Benassal.)
- Bord.* — Pa cuit que no ha llevat prou. (Cat.)
- Caullat.* — Pa flonjo que té ulls com les esponges. (Pobla de Segur.)
- Casar.* — Abrigar el pa amb un llençol, quan es té al taulell, perquè llevi. (Vall d'Aneu.)
- Clec* (fer un). — Tirar un pastac de brossat a la boca de les criatures que miren les dones que fan formatge. (Llucmajor.)
- Clivellar-se la pasta.* — Començar de fermentar la pasta. Es coneix per les esquerdes que s'obren a la farina que s'hi ha tirat damunt. (Borges.)
- Fonell.* — Taulell per a maurar el pa. (Vinaroç.)
- Fonyir.* — 1. Treballar la pasta damunt el fonyidor. S'agafen trossos de pasta i, després de donar-los la forma rodona, se'ls posa a la caixa. (Terrassa, Manresa, Súria, Vilafranca, Ripoll, Palamós, Santa Coloma de Queralt, Selva, Falset, Tremp, Guimerà, Cervera, Tortosa.) «Fonyir amb les dues mans»: Arrodonir alhora dos pans. 2. Prempsar amb les mans el formatge en el motllo. (Bages.)
- Fenyer.* — 1. Maurar la pasta amb les mans i els braços per enfortir-la. (Avinyó, Sant Bartomeu del Grau, Pontons, La Bisbal, Girona, València, Olocau, Sueca, Pego.) 2. Donar l'última mà al pastó per fer el pa. (Migjorn Gran, Llucmajor, Marratxí, Benassal, Altea, Albaida, Benissa.)
- Puja.* — El conjunt de vint-i-quatre pans o una quantitat en metàl·lic que es paga a l'amo del forn on es cou el pa. (Esplugas.)
- Pulla.* — Part de pasta que correspon donar al forn de coure pa, proporcionalment a la cuita que s'ha fet. (Tremp.)
- Pullar.* — Separar la pasta que toca al forn en paga del treball de coure el pa. (Tremp.)
- Pullera.* — Dona que ajuda el forner a enfornar; cuida de *pullar* la pasta dels parroquians. (Tremp.)
- Reparador.* — Moble de fusta amb compartiments on es posa la pasta abans de dur-la al forn. (Ribagorça.)
- Reparar.* — 1. Fer pans. (Aitona.) 2. Prempsar la brisa per segona vegada. (Valls.)
- Repastar.* — 1. Treballar una altra vegada la pasta i deixar-la a punt de fer el pa. (Vinaroç, Bogairent.) 2. Tallada la pasta en trossos que han d'ésser pans, es rebat suaument i es doblega fins que queda endureda convenientment. (Borges.)
- Repastissons.* — Els gromolls que queden a la pasta. (Sant Hilari Sacalm.)
- Revenir la pasta.* — Donar dos o tres tombs a la pasta damunt les lloses i fer nous pastons. (Montblanc, Selva.)
- Senyals.* — Les dones, perquè coneguin el seu pa quan desenfornen, fan diferents senyals a la pasta, abans d'enfornar:

un pessic trencat, un mugró (com el dels pits), una barra o un cascull (de nou, ametlla, etc.). (Trempe.)

Senyar el pa. — Fer una creu a la sola del pa amb la ganiveta. (Cat.)

Signar la pasta. (Súria.)

VIII. — LA RAOLA

Hi ha un instrument especial per tallar la pasta, de forma molt senzilla i conegut de tothom : és la *resora*, mot format d'un deverbals de *radere*. En aquest mot encara tenim conservat el so $z < d$ que ha desaparegut del tot en el domini català.

Arpa. — Espècie d'espàtula. (Garrigues.)

Arrasadora. — Rasquet de ferro que serveix per rascar la pasta que queda a les parets de la pastera. (Sant Hilari Sacalm.)

Creixedor. — Instrument per a tallar el llevat quan es pasta. (Bot.)

Creixedora. — Instrument de ferro que serveix per tallar la pasta i rascar la pastera. (Vinaroç, Benassal, Cabanes.)

Paleta. — 1. Rasora de tallar la pasta. (Martorell, Girona, Selva.) 2. La lluneta de treure el pa del forn. (Pego.) 3. Pala de ferro per a recollir el foc. (Savellà, Oliana, Aitona.) 4. Eina per a escatar el porc socarrat. (Vic, Salt.)

Raidora. — La paleta de la pastera. (Vall d'Aneu.)

Raiera. — Paleta de ferro per a raspar la pasta. (Ribagorça.)

Raïssa. — Els gromolls de pasta i de ranadures de la pastera. (Esplugas, Selva, Alcarràs.) Les raïsses es treuen de la pastera abans de pastar, perquè no malmetin la nova pasterada. 2. La pasta que queda adherida a les parets de la pastera i que, un cop s'ha ragut, es

barreja amb la pasta per fer els pans. (Migjorn Gran.)

Raola. — Pala de ferro amb tall en la paret inferior. Serveix per raure la pastera, fent caure els residus de la pastarada anterior. També serveix per tallar la pasta abans de fer pans. (Cat. occ.)

Raora. — La petita pala de ferro que serveix per rascar les xemeneies i fer caure el sutge. (Montblanc, Igualada, Vilafranca del Penedès.)

Rasadora. — Pala de metall, de forma triangular, amb un tall en la part inferior. Serveix per tallar la pasta. (Manresa, Súria, Santa Eulària de Puigoriol, Salt, Palamós, Girona, Llofriu, Lladó, Lluçmajor.)

Rascador. — Planxeta de ferro, de llauna, etc., per a treure la pasta que s'enganxa a la pastera. (Lluçmajor.)

Rascadora. — Petita pala de ferro que serveix per raure la pasta que queda adherida a la pastera. (Lluçmajor.)

Rasora. — 1. Peça de fusta per a aplanar la pasta. (Girona, Campmany.) 2. Paleta de ferro per a rascar la pasta de la pastera. (Llussanès.)

Rasqueta. — Tall de ferro per a trencar la pasta. (Manresa.)

Raupeta. — Pala de rascar la pasta. (Pallars.)

Reiola. — El tall de la pastera. (Lleida.) V. *Raola.*

Rescador. — L'eina dels escuraxemeneies per a fer caure el sutge. (Igualada.) Eina per a treure la pasta que s'enganxa a la pastera. (Llucmajor, Benassal, Marratxí.)

Raure. — Passar la raola per l'interior de la pastera i fer desprendre la pasta seca, procedent de la pastarada anterior.

(Borges, Balaguer.) 2. Moldre amb la dentadura una cosa: «Tenc sa boca qui'm rau.» «Tenc ses barres qui em rauen: Tinc gana de rosegar. (Migjorn Gran.)

Reure. — Pala de ferro amb la qual, en pastar, es desferren de la pastera les *raïsses* (pasta aferrada a la pastera), quan es té fet el *pastó* (el bloc de pasta fet a punt de tallar els pans). (Migjorn Gran.)

Tall. — Planxa de ferro que serveix per rascar la pastera i tallar la pasta. (Cat. or.)

IX. — EL LLEVAT I LA COCA

Tot el secret d'encertar la pastarada està en saber preparar bé el *llevat*, o sigui la pasta fermentada que es deixa per preparar la pastarada següent. Perquè el llevat sigui encertat se'l senya, de la mateixa manera que, un cop s'ha enformat, es resa un Parenostre a santa Anna i un altre a sant Llorenç perquè el pa sigui ben cuit.

A més del mot *llevat* de LEVATU, el mot més estès en el domini català per a assenyalar el *fermentum* de la pasta en el domini d'aquesta llengua, compareixen una sèrie de denominacions, les quals registrem a continuació : *leuame* (Aran-Viella) de LEVAMEN : *llevadura* (Campo, Graus, Fonz, Binéfar, Benavarre), *ren* de REN, que compareix en el domini occidental i valencià al costat de *lleute*, i esporàdicament els mots *mig* i *cuxaró*, que compareixen a Berga i en diferents indrets.

Llevat. — Porció petita de pasta agra per a fer fermentar la pastarada. El llevat s'estova i es barreja amb la farina. Es distingeixen diferents classes de llevat : *cap de feina* (primer llevat), *mig* (segon llevat), *cuxaró* (tercer llevat). El llevat, que es deixa de la pastarada, es posa en un platet i pot servir fins a vuit dies. Passats vuit dies és inservible. Arribada la nova pasterada es desfà amb aigua tèbia i fari-

na, deixant la pasta clara en un clot de la farina que s'ha de pastar. En aquest moment se senya el llevat, fent-li tres creus al damunt, sense dir res, o bé dient : «En nom del Pare i del Fill i de l'Esperit Sant.» També es diu aquesta oració que segueix:

«Cresqui el llevat,
cresqui la farina,
com cresqué el minyó Jesús
dins el ventre de Maria.»
(Migjorn Gran.)

El llevat se senya tres vegades, dient:

«Déu l'ha fet florir,
Déu l'ha fet granar,
Déu el faci multiplicar.»

O bé:

«Déu t'ha fet florir,
Déu t'ha fet granar,
Déu et faci multiplicar.»

(Llofriü.)

Llevar. — Fermentar la pasta destinada a fer pa.

Senyar el llevat. — Fer una creu damunt la pasta amb la raola o amb la mà. Les dones que pasten a casa i els pastissers tenen costum de fer la senyal de la creu després d'haver-lo posat. (Cat., Bal., Val.)

Quan s'ha senyat el llevat amb la raola és costum de resar un parenostre a les ànimes i un credo perquè Déu beneixi el pa. (Santa Eulàlia de Puigoriol.) Quan el ren està posat, es fa el senyal de la creu al damunt: «En nom del Pare, del Fill i de l'Esperit Sant.» I s'hi afegeix: «Déu hi faci més que jo.» (Savellà.) És pietós costum de fer una creu sobre la pasta, tot dient: «Qui t'ha dat força per fer-te néixer, et doni força per fer-te créixer.» (Girona.)

Entre els pagesos és costum de senyar el llevat d'aquesta manera:

- ✠ Qui t'ha fet néixer, que et faci créixer;
- ✠ Qui t'ha fet florir, que et faci granir;
- ✠ Déu et faci ésser un bon cristià.
- ✠ En nom del Pare, del Fill i de l'Esperit Sant. Amén Jesús.»

«Diguem tres avemaries a la Mare de Déu del Roser perquè aquest llevat vagi bé.» (La Bisbal.)

«Déu hi faci més que nosaltres.» (Borges, Mollerusa.) «Déu te creixque i Déu t'augmenti.» (Vall d'Aneu.) La dona que ha posat el llevat, diu, tot fent la senyal de la creu al damunt: «Déu lo creixque.» (Llessui.) El llevat es senya dient aquesta oració:

«Sant Bonifaci,
més que jo hi faci;
Nostre Senyó,
feu-hi més que jo.»

(Garrigues.)

En senyar el llevat es diu un parenostre a Santa Marta. (Vinaroç.)

Aforismes: «Sense llevat no es pot pastar.» (Borges.) «Es llevat fa sortir es pastador d'es forat»: Hi ha coses que no tenen espera. (Migjorn Gran.) «Un bon llevat treu la dona de combat»: El marit està content amb el pa bo. (Sort.)

Enllevat. — Llisada que es dona a una persona: «A en Pere li han donat un bon enllevat.» (Llofriü.)

Cor de llevat. — Tros de llevat que es treu d'un altre llevat, quan fa el creixent. Serveix per fer cataplasmes al ventre de les criatures.

Créixer el llevat. — Llevar el pa. (Banyoles.)

Mig. — 1. El segon llevat. Quan ja ha fermentat el llevat s'afegeix aigua i farina. Això és el mig. (Manresa, Falset, Palamós.) 2. Oficial que segueix en categoria al cap de pastera.

- (Manresa, Selva, Cervera, Mollerusa, Tortosa.)
- Lleute*. — Porció de la massa de la pasta que es guarda per fer-la fermentar, quan es fa una nova pastada. (Trep, Llessui, Isil.)
- Catifyny*. — El llevat per a pastar. (Banyoles.)
- Catifynyar*. — Posar llevat. (Banyoles.)
- Cutxaró*. — Un dels llevats que posen els pastissers. (Palamós, Terrassa, Manresa, Cervera, Trep.) «Fer cutxaró»: Pastar el mig amb més quantitat d'aigua i de farina. (Falset.)
- Anima de reganyat*. — Cada un dels trossos de pasta dura i cuïta en què pot partir-se el reganyat. (Borges.)
- Brena*. — 1. Coca rodonella que el pastor s'emporta a l'engedada. (Lledó.) 2. El berenar: «Per Sant Miquel la brena se'n puja al cel.»
- Carric*. — El primer tros de pa que es llesca. És la mateixa cosa que el crostó. (Banyoles, Cassà.)
- Coca de fornada*. — Les coques fetes de pasta, que es couen abans d'entornar el pa. (Borges.) «Si vols enganyar al català dona-li coca i després pa.» «La pobra de la coca, és quan és a la boca.» «Qui es lleva dematí treu la coca.» «Quan tenim pa ens falta coca, quan tenim coca ens falta vi.» «Que a mon pare li diguen coca i jo em morigue de fam...» «Qui no té pa somia coques.» «Ningú no dona un pa que no costi una coca.» «Coca i coqueta tot surt de la pastaradeta.»
- Coca de tast*. — Espècie de coca, feta de la carn magra i trinxada del porc, que es destina a les botifarres. Va embolica-da amb el vel o membrana que reuneix entre elles les tripes. Es menja fregida. (Pobla de Lillet.)
- Coca de vent*. — Coca que es porta al forn abans que la pasta estigui a punt per fer pa. (Cullera.)
- Crostó*. — El tros de pa dur que es trenca a l'encetar el pa i el darrer tros que queda un cop llescat. (Banyoles, Cassà, Sant Bartomeu del Grau, Trep.)
- Engruna*. — Porció petita i menuda d'una cosa. (Cat.) «De rica taula les engrunes.» «Al cul del sac s'hi troben les engrunes.»
- Engrunall*. — Abundància d'engrunes. (Cassà.)
- Ensaginada*. — Coca petita i llargaruda, adobada amb sagí en lloc d'oli. (Borges.) Coca feta amb greix, sucre i canyella. (Vinaroç.)
- Llesca*. — 1. La fulla de pa d'uns 3 centímetres de gruix, que es talla amb la ganiveta. «Em fa la llesca»: Em molesta. (Terrassa.) 2. L'espardenya. (Barcelona.)
- Mona*. — Regal o obsequi que fan els padrins de batejar, a voltes els avis, als fillols o néts, respectivament, amb motiu de la festa de Pasqua florida. Abans, que tothom pastava, les mones eren de confecció casolana i consistien en pastissos de pasta de bona farina de blat, artísticament encara que rústicament, disposats per contindre els ous durs corres-

ponents, que són l'essència de les mones. Ara la major part de les mones es compren fetes a ca l'adroguer o dolcer. La distinció capital de les mones està en el número d'ous que contenen. I així hi ha mones d'un ou, de dos, de tres, etc., fins a dotze. No acostumen mai a passar d'aquest nombre, fora de la mona del Roser. Hi havia padrins i avis, dels més rics i rumbosos, que tenien el costum de posar, a les mones que regalaven als seus fillols, tants ous com anys tenien els apadrinats. Començaren, doncs, per una mona d'un ou al primer any del fillol, i acabaren per una mona de dotze ous al fer dotze anys el fillol, darrer any de regalar la mona. *Plegar la mona*: Anar a recollir els infants la mona de casa dels seus padrins, tot felicitant-los per les festes de Pasqua. *Anar a menjar la mona*: Sortir al camp el segon dia de Pasqua per a berenar en família. D'entre els menjars que es consumeixen, sobresurt la mona, pròpia de les festes de Pasqua. (Cat.)

Mona del Roser. — A les Borges, la confraria del Roser, per Pasqua, rifa una mona colossal, de diverses dotzenes d'ous. El qui, durant el primer dia de Pasqua fa una almoïna de 5 cèntims a la confraria, se li apunten els noms i cognoms en un petit trosset de paper o rodolí. Al segon dia de Pasqua, convenientment caragolats els rodolins, al cancell i replà de l'esglèsia, sota la presidència de les majorales i amb

assistència dels agutzils que representen l'alcalde, s'insculen els rodolins, i se'n treu un, i el nom que hi ha escrit és qui treu la rifa de la mona. Immediatament la mona és portada, per tota la comitiva, a casa del guanyador, qui acostuma d'obsequiar amb un petit refresc a les majorales, als portants de la mona, i als agutzils representants de l'autoritat. La treta de la mona és la nova del dia; i moltes vegades el qui té la sort de trèure-la n'envia un tros, com a present, a cada casa de la parentela resident a la població. (Borges.)

Orelletes. — Mena de coquetes que es fan amb pasta d'ou i bufant amb una canya. Es fan per la festa major. (Maldà, Borges, Cassà.)

Panadó. — Pa d'unes 7 o 8 unces de pes, que té espinacs, panses i pinyons al mig de la pasta, tot cuit alhora al forn. Abans, així com tothom feia les mones casolanes per Pasqua de Resurrecció, feia també els panadons per setmana santa. Cada panadó servia com a colació sencera d'una persona, o sopar de dejuni. (Borges.)

Pancuit. — Una mena de sopa bullida, molt remenada, dels primers aliments que es donen als malalts que tenen ordre de menjar. «Pancuit, panxa plena i ventre buit.» (Migjorn Gran.)

Panet. Pa petit. (Espluga, Falset.)

Prima. — Coc menut i prim que es beneeix i es distribueix cada any a l'ermita de Sant Cris-

- tòfol el dia de la festa. (Benassal.)
- Primada.* — Farina grollera per al bestiar. (Sant Feliu de Guíxols.)
- Redort.* — Espècie de tortell, sense forat al mig, que és costum de fer per la festa major o altra festa assenyalada. (Sort.)
- Tinyol.* — 1. Classe de pa pastat de les dones. (Tremp.) 2. Tros de pa gros. (Pobla de Segur.)
- Trena.* — Pa que té la forma de dues o tres barretes entrunyellades.

X. — LES OFERTES

La dona que ha presidit totes les feines domèstiques sap que, per damunt del temple domèstic de supervivències pagano cristianes, hi ha el temple cristià de la parròquia. Si el *badiu*, la *clasta* i l'*era* de la missa li recorden un origen monàstic, si la *llar* recorda l'antigua divinitat domèstica, el *pinte* de la xemeneia el baldaquí de l'ara i el llorer, abonat amb les cendres del foc, la reconciliació dels familiars amb les divinitats domèstiques ofeses, la mestressa de la casa, fins fa poc, era una espècie de sacerdotessa de la família, que no faltava mai a la missa matinal a oferir el pa i el vi del sacrifici, i l'oferta per obtenir la benedicció damunt la família, i també el pa d'ànimes en sufragi dels difunts.

Va ésser un costum, generalitzat en l'Església fins al segle XII, el de presentar al celebrant els dons i ofertes del sacrifici, a l'hora de l'ofertori, tots els fidels que assistien a la santa missa. D'aquesta presentalla n'eren exclosos aquells que no combregaven en aquella. Aquestes ofrenes consistien en oferir oli, mel, vi i, sobretot, pa, que es duia embolicat amb el *fanó*.

També era costum, en els temps primers del Cristianisme i al començament de l'Edat mitjana, que el celebrant, a la fi de la missa, distribuís als fidels que no havien combregat, uns trossets de pa beneït que o bé menjaven allà mateix o bé el portaven a casa com a sagramental.

Els ritus orientals encara tenen ben vivents les eulògies. A l'Occident, en canvi, ja gairebé han desaparegut; però de les oblacions en espècie i de les eulògies en queden supervivències a les parròquies de la nostra pàgesia.

A Sort, les mestresses de les cases de pagès, a l'hora de la missa major, donen al celebrant uns panets rodons, anomenats *absoltes*, per tal que el celebrant en resi absoltes en sufragi dels difunts de la família. A Castenesa, les dones que volen anar a oferir, estenen un drap a terra (sol ésser un tovalló), i col·loquen al seu damunt l'oferta que presentaran al celebrant a l'hora de l'ofertori. Aquest tovalló és una supervivència del *fanó*. És costum, en molts indrets, de fer l'*absolta* durant l'any de dol (la qual consisteix a tenir una antorxa encesa durant el començament de la missa major), i de portar una oferta al celebrant, mentre es besa tres vegades l'estola.

El pa que s'ofereix sol prendre el nom de *oferta*. És rodonet, petit, amb una creu al mig:

«La porta veig huberta,
la terra veig deserta
los frayles sens oferta
qui canten missa»*

Ultra les *oferetes*, hi ha els *oferçons* que cada assistent als funerals oferia, juntament amb una candela, a l'hora de l'ofertori. (Cornet.)

Cap a l'Empordà (Llofriu, Palamós, Girona), hi ha l'*oferena*, que és un panet de lliura, rodonenc, amb una creu a la part superior. Les *oferenes* es reparteixen, en diades assenyalades, en padrons i ermites, després que s'han beneït. Les cases de pagès de la parròquia o del veïnatge del pedró o ermita són les encarregades de proporcionar les *oferenes*, que, després de beneïdes, són distribuïdes als pobres que acudexen a la festa. També es dona el nom de *oferena* al pa d'almoïna a algun sant, que és encantat a la porta de l'església, o al pa regalat a algun pavorde.

Té també el caràcter d'*oferena* el *pa d'ànimes*, que arreu de Catalunya es donava al bací de les ànimes, els diumenges i festes assenyalades, o al rector de la parròquia per fer l'absolta a les ànimes el dia dels funerals (Sant Bartomeu del Grau), o el que les dones tiren a l'*animer*, que és un armari que hi ha en els forns públics per a recollir el pa que les dones donen a les ànimes i que recull el rector per tal de resar sufragis pels difunts dels donants.

És costum, al Llussanès, d'ofèrir, a l'hora de l'ofertori de missa matinal, un panet que el rector o el celebrant beneeix. El sagristà o l'obrer parteixen aquell pa en petits talls. Després que el celebrant ha dit l'oració de la pau, besa el portapau, i el sagristà passa per tots els bancs de l'església fent besar la pau; i tots els fidels, després de rebre-la, prenen un tall de pa beneït que porten a casa, el qual mengen amb els que no han anat a missa, després de resar el parenostre i de dir aquesta oració:

«Aquest pa beneït em menjo,
no per fam ni per talent:
per, si aquest dia moro,
em valga de sagrament.»

Aquest bell costum, que acaba de perdre's, ens fa recular als costums dels cristians dels primers segles.

També és conegut amb el nom de *pa beneït* el bocí de pa de les dimensions d'un secall, que els fidels prenen de les paneres col·locades al cancell de l'església en les festes anyals i en les grans solemnitats. Abans de menjar-lo es diu un parenostre a les ànimes. (Lledó, Llofriu.) A alguns indrets el pa beneït és una coca (Banyoles), i es reparteix mentre es canta el *Gldria*. A les Borges d'Urgell la *beneïta* és molt popular. La *beneïta* és una gran coca pastada amb la farina d'una quartera de blat. La paguen els majorals de la confraria de fadrins de sant Esteve. La coca sencera és beneïda abans de començar la missa de la confraria del dit sant. Es retalla durant la missa, i en eixir de l'església és repartida als que han assistit a la festa.

El pa que s'acostuma de distribuir als assistents al funeral des-

* *Est. Univ.*, VII, pàg. 17.

prés de l'àpat, és anomenat *pa de memòries*. (Lledó.) Els parents se l'en duen a casa llur, i fan memòria del difunt, en menjar-lo, resant un parenostre. El que rep el pa agraeix el present i dona el condol amb aquestes paraules: «Déu perdó els passats i mantingui els guanyadors.»

Cistella d'ofrir. — És un cistellet teixit amb verga, que té una tapa que volta l'ansa que li serveix d'eix, i utilitzen les dones per portar el pa de l'oferta i les candeles que, fent una petita antorxa, encenen i planten a l'ansa del cistell, per anar a oferir a la missa, quan el capellà que diu missa *pro populo* baixa de l'altar. (Viladrau, Ripoll, Llusanès.) Aquesta cistella és coneguda també per *desca*. La dona que va a oferir hi porta una oferta i una ampolla de vi. (Campdevàrol.)

Entorxa. — Manat de candeles, retort, que les dones que van a oferir tenen encès fins a l'hora de l'ofertori. (Cat. or.)

Absolta. — S'anomenen *absoltes* els panets rodons que les mestresses de les cases de pagès donaven al celebrant, durant la missa major, perquè resés absoltes pels difunts. Aquest costum s'ha canviat: ara es dona anyalment una quantitat en metàl·lic pel mateix fi. (Sort.)

Fer l'absolta. — Portar, tots els diumenges de l'any de dol, una oferta, durant la missa major. S'ha de tenir una candela encesa i, en oferir, besar tres cops l'estola del celebrant.

Beneïta. — Coca molt grossa, per a fer la qual s'empra una pastarada de quartera de blat.

La paguen els majorals de la confraria de fadrins de sant Esteve. La coca sencera és beneïda abans de començar la missa de la confraria el dia del titular. Un cop beneïda, és partida en petits fragments, i aquests repartits entre els assistents a la missa, en eixir de l'església. A aquesta coca fan referència les expressions: «Menjar beneïta, fer beneïta, donar beneïta.» (Borges.)

Oferena. — Panet d'r lliura de pes, rodonenc, amb una creu a la part superior. En diades assenyalades se'n reparteixen en padrons i ermites després de beneir-les. Les cases de pagès de la parròquia o del veïnatge de l'ermita o padró s'encarreguen de bestreure o de pagar les oferenes que hom distribueix als pobres que acuden a la festa. Sembla que aquest costum fou introduït per l'ordre benedictina. (Lledó.) Pa d'r a 5 lliures de pes, que hom dona d'almoïna als sants. (Girona.) Pa que es promet a algun sant i es porta a l'església i és encantat a qui més hi diu. (Girona.) Pa petit que els pagesos fan expressament per a donar-lo a algun pavorde. (Llofriu.) Mena de coca de pagès que fan les dones que pasten. (Palamós.) «Veem que les gents lur donen oferenes.»*

* *Contempl.* III, 47.

Oferines. — Pans petits que serveixen d'oferta. (Miracle.)

Oferir. — Anar, a l'hora de l'ofertori de la missa, a presentar al celebrant pa, vi o cera.

Oferia. — Pa molt petit, arrodonit, fet exprés per a oferir-lo durant la missa. «Anava a fer l'oferta»: Oferir. (Avinyó, Sant Bartomeu del Grau, Súrria.) «Ni de sermons com hi ha sermonador, ni sepulturas, ni ofertas.»¹

Ofertons. — Panellets que cada persona assistent als funerals oferia junt amb una candela a l'hora de l'ofertori. (Cornet.)

Pa de sant Antoni. — Pa que es beneix el dia de sant Antoni i que els pagesos compren per donar-lo als animals. (Balaguer.)

Paner de sant Blai. — Paner ple de vianda, que els fidels duen a l'església, el dia de sant Blai, perquè els sacerdots el beneixin. Abans de començar a menjar de la minestra del paner es diu un parenostre a sant Blai perquè guardi de mal de coll. (Balaguer.)

Panellets de la Santa Creu. — Petits pans que es beneeixen per la diada de Santa Creu. (Manresa.)

Tonya. — Oferta d'un pa petit que es distribuïa una vegada a l'any. (Puigcerdà.)

Pa d'apòstols. — Pa de sègol o de trits, pastat a casa. (Isil.)

Pa de les ànimes. — 1. El pa que algunes cases antigues donaven al bací de les ànimes, els diumenges i festes assenya-

lades. (Tarragona, Sant Hilari Sacalm, Lledó.) 2. El pa que es dona per fer l'absolta als difunts després dels funerals. (Sant Bartomeu del Grau.)

3. El pa que les dones tiren a l'armari dels forns públics, destinat a les ànimes, la clau del qual té el rector, qui recull el pa i en fa sufragis pels difunts. (Borges.)

Pa beneit. — 1. Pa petit, que s'ofereix a l'ofertori de la missa matinal. El celebrant el beneeix, el sagristà o l'obrer el talla a bocinets, els quals són distribuïts als fidels després que el celebrant ha besat la pau. (Sant Bartomeu del Grau.) 2. Bocí de pa de la grandària d'un secall, que els fidels prenen de les paneres col·locades al cancell de l'església, en festes anyals i grans solemnitats. Abans de menjar-se aquest pa, hom diu un parenostre a les ànimes. (Lledó, Llofriu.) 3. El pa que es distribueix el dia de la festa major. (Banyoles.) 4. Trossets de coca beneïda que, en solemnitats determinades, són repartits als fidels que assisteixen a la missa, durant el *Gldria*. «Los altres Capitulars queden fent Chor desde la taula del pa beneit fins fora del portal.»²

Pa de memòries. — El pa que el cap de casa solia lliurar a cada un dels assistents a les honres fúnebres d'algun membre de la família, abans d'alçar-se de la taula. En menjar

1. *Luliana*, VIII, 384.

2. *Ib.*, XII, 30.

aquest pa, a les cases respectives deien un parenostre, i així es feia memòria del difunt. El que rebia el pa agraià l'obsequi i donava el condol amb aquestes paraules: «Déu perdó els passats i mantingui els guanyadors.» (Lledó.)

Pa de l'església. — El pa que es dona per a l'obra de l'església o per sufragis a les ànimes del purgatori. (Lledó.)

Pa dels pobres. — Pa morè, de qualitat inferior al pa usual, destinat a fer almoina als pobres. (Lledó.)

Coc. — És una coca que s'ofereix o es dona als assistents a un casament. (Urgellet.)

Pa d'ansies. — El pa que ofe-

reixen els nuvis en contraure matrimoni. El sacerdot el beneeix després d'haver beneït l'anell. (Lledó, Cassà, Girona.) Els nuvis ofereixen dos pans d'ansies: un pel capellà i un pel sagristà. (Banyoles.)

Mentre dura la cerimònia del casament es posen dos pans de lliura damunt la taula o mesa. La nova parella se'ls queda i se'ls menja durant el dinar, la qual cosa excita l'alegria. Diuen que, al primer any, no hauran de treballar perquè viuran d'enamorances i el segon del pa d'ansies. Quan hauran viscut tot un any ja hauran après de tenir ànsia per guanyar-ne d'altre. (Llofriu.)

A. GRIERA



1. Paner d'oferrir (Isil). — 2. Cantera (Fonz). — 3. Perol (Cadaqués). — 4. Ampolla bessona (Cervera). — 5. Matrimoni (Montblanc). — 6. Raora (Montblanc). — 7. Bujola. — 8. Pagès (Sta. E. de Ronsana). — 9. Caixabanc (Oliana). — 10 i 11. Caixabanc (Guissona).