

EL CANVI LÈXIC EN CATALÀ (S. XVI-XX). UNA APROXIMACIÓ DES DE LA LEXICOLOGIA DIACRÒNICA COGNITIVA

LES NOVETATS I LA LLENGUA CATALANA¹

1. INTRODUCCIÓ

Fa ja més de vint anys, Germà Colón (1977) va establir un programa dels objectius que hauria d'acomplir la lexicologia diacrònica del català. Colón advertia la necessitat de disposar, entre altres aïnes, de corpus exhaustius que permetessen l'estudi de l'evolució del nostre lèxic al llarg del temps, de l'espai i dels diversos usos socials i textuals; suggeria, a més, quines haurien de ser les fonts més riques per a aqueix propòsit. Reivindicava la conveniència de no bandejar les aportacions dels dos corrents gramaticals més importants de l'època: l'estructuralisme i el generativisme. Cloïa aquest projecte amb la necessitat de mamprendre monografies onomasiològiques i semasiològiques, i, segons deia, «treballs més primfilats», com ara «un assaig sobre les metàfores lexicalitzades» (p. 35).

Aquesta mena de treballs a què es referia Germà Colón; poden fornir-nos informació que va més enllà de la simple curiositat erudita; poden ser de gran utilitat: 1) per a entendre l'organització interna del nostre vocabulari; 2) per a descriure els factors i els mecanismes que menen el canvi lèxic, i 3) per a caracteritzar la relació més que estreta que hi ha entre aqueix canvi i les

1. Vull expressar el meu agraïment a tots aquells i aquelles que m'han aidat en aquesta investigació, especialment, als professors Jordi Colomina i Castanyer, col·lega i mestre del Departament de Filologia Catalana de la Universitat d'Alacant, i Gabriel Ensenyat, del Departament de Filologia Catalana de la Universitat de les Illes Balears.

Per estalviar espai, farem servir en aquest treball les abreviacions següents: cf., compareu amb; der., derivat(s); dim., diminutiu; DOC. o doc., documentació; EP, efectes de prototipicitat o prototípics; esp.: espanyol; fr., francès; it., italià; ll., llatí; m., mapa; pl., plural; sg., singular; v., vegeu; var., variant(s).

transformacions culturals (socials, polítiques, tècniques...) que s'han esdevingut a casa nostra al llarg del temps; açò darrer ens ajudarà a fer alguna previsió per a l'esdevenidor del català en una societat sotmesa a un procés de minorització cultural i lingüística, i en un món cada vegada més globalitzat.

2 OBJECTIUS

Prenent com a referència aqueixa triple utilitat, pararem atenció ací sobre alguna mostra del canvi lèxic produït en català d'ençà del segle XVI, arran de les novetats materials derivades del descobriment d'Amèrica. Aquest treball és un avanç d'un projecte més ampli que pretén d'acostar-nos a la descripció del canvi lèxic durant un període de temps certament llarg i fonamental de la història del català: el que abraça des del començament de la davallada de l'ús social de la llengua (s. XVI) fins a hores d'ara.² Ens proposem de fer aquest llarg viatge amb el suport de les aportacions de la lexicologia cognitiva (v. tot seguit § 3).

3. LES NOVETATS I LA LLENGUA CATALANA

3.1. El medi social humà està sotmès a transformacions constants; la llengua reflecteix els mecanismes d'integració d'aquestes novetats dins el sistema cultural propi. L'estudi del procés de generació de denominacions per a les novetats pot fer llum sobre aspectes diversos de la representació cultural de la realitat i de l'organització interna del lèxic. Donar nom a una cosa nova és tot un exercici de categorització: de representació, de comprensió, d'integració de l'element nou i del concepte que n'elaborem dins el sistema de categories conegut de bestreta.³ Aquest exercici és, a més a més, un bon senyal per a mesurar la vitalitat social d'una llengua. Els exemples que hem triat mostren la capacitat del català per a mobilitzar recursos lèxics propis, d'adaptar-se als canvis culturals i de ser instrument comunicatiu i eficaç;⁴ i això tot

2. Hem traçat en MARTINES (1998b) una caracterització del context sociolingüístic i de l'evolució de conjunt del lèxic català (factors, mecanismes i tendències del canvi lèxic) durant aquest període històric.

3. Sobre la categorització, v. ROSCH (1978); LAKOFF i JOHNSON (1980); LAKOFF (1987); WIERZBICKA (1992 i 1996); GEERAERTS, GRONDELAERS i BAKEMA (1994); TAYLOR (1995); CUENCA (1996), i GEERAERTS (1997).

4. Descrivim en el treball ja citat (MARTINES, 1998b) aquesta doble necessitat (el manteniment de l'*expressivitat* i de l'*eficàcia*) com a darrer factor clau per a entendre el canvi lingüístic en general, i, específicament, el canvi lèxic. Les paraules, lligades a les transformacions culturals (socials i sociolingüístiques, polítiques, tècniques, ideològiques...) viuen en un procés constant

just en un moment històric en què comença a fer-se palesa la supeditació social al castellà i la incorporació de solucions morfològiques i lèxiques d'aqueixa llengua.

3.2. Quan els europeus van ensopegar amb Amèrica van haver d'esmerçar més d'un esforç a entendre un espai natural i cultural nou; no és debades allò del Nou Món. Hi van trobar, entre altres, plantes i animals que fins aleshores desconeixien i que sovint podien aprofitar i exportar vers el Vell Continent. Segons sembla, i a diferència d'altres espècies, com ara la *Solanum lycopersicum* ('tomaquera'), el vegetal conegut pels botànics com a *Capsicum annuum* va ser dels primers a arribar a les nostres terres i a ser conreat per ací. Hi ha constància documental que Cristòfol Colom el va dur a Europa i que, a mitjan segle XVI, ja era conreat a Alemanya (Font i Quer, 13a ed., 1992, p. 583). El mateix Colom en parla en el seu diari i en dóna una descripció, probablement la primera que en feia un europeu; ens forneix dades, com veurem, ben aprofitables per als nostres propòsits (1493; citat per Pérez Samper, 1996, p. 110):

[...] también hay mucho *axí*, que es su pimienta, della que vale más que pimienta, y toda la gente no come sin ella, que la halla muy sana.

Els cronistes castellans de les acaballes del segle XVI⁵ ja informen de l'exportació d'aquest vegetal cap a Espanya i cap a Itàlia, i de l'ús que en feien els indis americans com a pebre (del gènere *Piper*). Entre nosaltres, el *Vocabulario del humanista* de Palmireno (1569) arreplega, tot i que rònegament, *pimienta de las Indias* '*siliquastrum*'.⁶ Llorenç Millo (1997, p. 72) assegura que «a mitjan segle XVI [...] es collien abundantment a les hortes del nostre país». Les *Décadas* de Gaspar Escolano (1611-1612) inclouen el *C. Annuum* entre les espècies conreades a les hortes valencianes i en donen fe de la procedència americana (Escolano, 1610-1611, llibre III, columnes 676 i 698):

El Moro Rafis cuenta que en su tiempo se sacava tanto açafran de la vega de Valencia, que solo del se proveyan algunas Provincias. Lo mismo dize de

de canvi, de reajustament: això assegura, al capdavant, que la llengua pugui continuar actuant com a mitjà de transmissió d'informació i que ho faci de la manera més eficaç, més ajustada a les necessitats de cada ús lingüístic. L'acompliment d'aquests objectius mobilitza els mecanismes de caire semasiològic i onomasiològic de què disposa cada sistema lèxic. Aquest plantejament dinàmic del vincle entre la paraula i el medi social, i la concepció plàstica de l'organització interna del vocabulari, que tractem d'il·lustrar ací, ens permeten d'incorporar les aportacions de la sociolingüística a l'estudi del canvi lèxic.

5. V. Gonzalo FERNÁNDEZ DE OVIEDO en la *Historia general y natural de las Indias*, 1535-1580; cf. Isabel del CAMPO, 1993, p. 301.

6. Prèviament Palmireno aporta *pimienta*, pebre '*Piper*'.

la pimienta F. Francisco Ximenez, que ha docientos años que escrivio. Pero oy día solo abunda de *Pimientos de las Indias* y de alazor o açafrañ borde.
[...]

Así mesmo salieron de las Indias las nuevas especies de higos, clavellinas, rosales, jazmines, *pimientos* y adaças, que alla llaman mayseys.

Jaume Fàbrega (1998) explica que «a Catalunya el seu ús es documenta a partir del segle XVII. Apareix formant part de salses i, especialment, la de pebrot i tomàquet i la samfaina».⁷

El cert és que, al llarg dels segles, aquest vegetal americà ha esdevingut un component ben important de la nostra gastronomia: s'ha fet gairebé imprescindible per a bona cosa dels nostres menjars, ara, més tradicionals i mediterranis. L'observació de les denominacions que ha rebut entre nosaltres és també un bon indicatiu d'aqueixa integració. La variació (morfològica, fònica i lèxica) de denominacions del *C. annuum* és molt gran; presentem en l'inventari de 3.3 una mostra de les més comunes.

3.3. No som els primers a advertir la variació en les denominacions del *Capsicum Annuum*. Ja se'n va adonar el redactor del setmanari *El Mòle* (1840), lúcida a advertir els matisos entre el català del centre i del migjorn del País Valencià (*El Mòle*, vol. I, núm. 12 [24 desembre 1840], p. 184-185):

[...] en Sueca, [...] á les *pebreres* [els diuen], *bitéts*. [...] En Alacant, á conte de dir abaixa, diuen deballa; als *pimentons* diuen *pebreres* [...].

La cultura popular també n'ha donat testimoni en la dita (Sanchis Guarner, 1982, vol. II, p. 109, i Amades, 1951, p. 917):

Per força ha de ser molt bona
una cosa de tres noms,
que es diu: *pimentó*, *pebrera*,
i *bajoca* allà en Alcoi.

Aquestes són denominacions importants del fruit del *C. annuum*; però n'hi ha força més. Vegeu-ne alguna de remarcable en l'inventari següent.⁸

7. Vegeu més dades històriques sobre la difusió del *C. annuum* a la península Ibèrica, segons el testimoni dels cronistes i dels autors clàssics castellans, en l'estudi de PÉREZ SAMPER (1996).

8. No són exhaustius ni aquest inventari ni tampoc les localitzacions geogràfiques que oferim de cada denominació. Les edicions (confiem que no gaire llunyanes) de l'*Atlas lingüístic del domini català* (dirigit per Joan Veny), de l'*Atlas lingüístic de la Comunitat Valenciana* (dirigit per Jordi Colomina) i de l'*Atlas lingüístic del valencià meridional i alacantí* (de Josep Tormo), ens permetran disposar de dades molt més abundoses i precises sobre aquest concepte i sobre altres qüestions diverses dels usos vius en els nostres parlars.

Cal advertir abans que: 1) aportem en l'inventari només les denominacions bàsiques i més útils per als nostres objectius.⁹ 2) Per estalviar espai, emprem els termes *fruit* i *fruit coent* segons la denominació recollida designe, el fruit (prototípicament, la varietat dolça; v. § 3.4, tret 1) o el fruit coent del *C. annuum*, i *condiment derivat* com a expressió abreujada de 'condiment derivat de triturar en pólvores el fruit dessecat del *C. annuum*, pebre vermell o roig'. 3) Marquem amb el signe «+» les denominacions o els sentits no enregistrats fins ara ni al DCVB ni al DECat, els diccionaris de referència en una investigació d'aquesta mena. 4) Indiquem entre parèntesis la font de què procedeixen les dades que aportem; si no ho expressem, això voldrà dir que les hem obtingudes per enquesta pròpia. 5) Donem la localització de les denominacions més importants i, quan n'hem trobades, referències documentals útils per a la datació d'aqueixes denominacions.

Inventari de denominacions del Capsicum Annuum [= Inventari]

a) Denominacions basades en pebre

Pebre. DOC.: +*pebre de les Índies* (DTORRA, 1653). «Qui sembla alls, no cull *pebre*» (Alberola, c. 1927, p. 243). **Pebre roig** 'condiment derivat' (DROS, 1764); «Mes tan pronte os entra el goig, / En habent algarabia, / Que crec que os guañaría / La baldá del *pebre-roig*» (*El Mòle*, vol. I, núm. 23 [6 març 1841], p. 381); *pebre (el) roig* 'pimenton o pimiento colorado molido' (DESCRIG). **Pebre vermell** 'condiment derivat' (DLABÈRNIA).

1) 'Fruit': l'Empordà, Mallorca ([pr-]), Menorca (DCVB); Cambrils;¹⁰ l'Alguer ([pr̥eba], *DAlguer*); valencià central i part del meridional (Tavernes de la Vallidigna [Grau, 1927, p. 52]; Gandia [DECat]; Almussafes [Masclans, 1981]; Simat de la Vallidigna). El vocabulari de Rosanes (1854), basat en el parlar de Sueca, dóna *pebre* 'pimiento'. L'ALEANR (m. 306) troba *pebre* 'pimiento seco' a la Codonyera.

2) 'Fruit coent': Silla [ací diuen *pimentó* 'fruit'], Algemesí (Jiménez Salcedo, 1958, p. 94). Aquest sentit abasta les comarques no catalanoparlants de l'interior del País Valencià: *pebre* 'guindilla fuerte' (Sogorb [Torres Fornés, 1903, p. 267]); això ocorre també a *pebrera* (v. més avall).

9. Hi ha altres denominacions de les quals no ens ocuparem ací: *boletes*; *pebre* (o -era) *de morros de bou*, *de flamerada*...; cal destacar, especialment: *nyora* 'fruit coent del *C. annuum*' (Crevillent, Novelda, Guardamar [DCVB]; *nyoreta* 'fruit coent del *C. annuum*, pebre de la classe més coenta i més curt que el viter' (València, Beniopa [DCVB]; la Safor, 'pebreres picants' [MASCARELL, 1977, p. 234]; Vilanova d'Alcolea [GIMENO, 1997, m. 320]), d'etimologia poc aclarida; s'usa també aplicat a una varietat no coenta (la Marina Baixa).

10. Dada que agraïm al col·lega Pere Navarro.

3) +‘Genèric del *C. annuum*’: «Un bancal de *pebre*», «Anem a collir el *pebre*» (Castalla; segons Enric Valor, ed. Casanova, 1996 [1948], p. 176); deu ser un sentit més corrent per aquestes contrades: el retrobem a Agres i a Co-centaina («Sembrar *pebre*», «Enguany he sembrat dos taules de *pebre*», «Una mata de *pebre*», octubre 1998).¹¹

+*Pebre morisc* ‘fruit coent’: l’Alguer (*DAlguer*).

Pebre coent ‘fruit coent’: Mallorca, Menorca (DCVB).

Pebre fort ‘fruit coent’: Sant Joan de Sineu (DCVB).

(*Pebre de*) *banyeta* ‘fruit coent’: Menorca (DCVB).

(*Pebre de*) *cirereta* ‘fruit coent’ i ‘fruit petit, coent o no’: Mallorca (DCVB); *cirereta* és també valencià (*DESCRIG*; Torís).

Pebrera. DOC.: «Asi no-m quedés escás, / les quatre aixetes ubèrtes, / tot lo mon bega de ras, / els róllos en all y óli, / sardines, *pebreres* y alls / tocáben unes a átres» («Col·loqui de Nélo tripero», ed. de Blasco, 1983) [probablement pren ací el sentit 3]; v. més avall]; «[...] en Sueca [...] a les *pebreres* [diuen] ditéts» (*El Mòle*, vol. I, [17 abril 1841], p. 184 [sentit 3; v. més avall]; *pebrera* ‘v. *pimentó*’, *pebrera* o *pebrereta* ‘pimiento de cornetilla’ i *pebrereta* ‘v. *cirereta* (*la cohuenta*)’ (*DESCRIG*) [sentits 2 i 3; v. més avall]; «¿Per qué no mos contes un cuentet d’eixos que tú saps carregat de *pebrera*? —indicá un asilat de próp de noranta ańs [...]» (Hernández Casajuana, 1910, p. 137) [connectat amb el sentit 3; v. més avall]; *rastre de pebreretes* (Hernández Casajuana, 1916, p. 77).

1) ‘planta’: l’Empordà, Mallorca, Menorca (DCVB); Simat de la Valldegina, Alcoi. (Cf. *pebrer* ‘planta’: Menorca i Mallorca [DCVB]; *pebrerera* ‘planta’ [valencià, Eivissa, DCVB]).

2) ‘fruit’: Vistabella, Lluçena, Castelló, València, Pego, Benidorm, Eivissa, Castalla (DCVB); Alacant, Elx; Monòver.¹²

+3) ‘fruit coent’: València (segons Enric Valor, ed. Casanova, 1996 [1948], p. 176); Algemesí (Jiménez Salcedo, 1958, p. 94); Torredarques, Sorita i Peníscola (Gimeno, 1997, m. 320); Suera (Mulet, 1991, p. 100); la Codoñera (‘guindilla redondeada’; ALEANR, m. 307). S’estén a comarques valencianes no catalanoparlants (*pebrera* ‘cercilla’, els Serrans [Llatas, 1959, vol. II]) i per l’Aragó (*pebrera* ‘guindilla’, Calamocha [Jaime i Jaime, 1991]; *pebrera* ‘guindilla redondeada’, Visiedo [ALEANR, m. 376]).

11. Cal advertir que el fruit del *C. annuum* és *pebrera* a Castalla i *bajoca* a Agres i a Co-centaina (v. més avall).

12. Ací aplicat només a ‘la varietat de fruit més petit i bo per a enrastrar’ (*pebreres*, *pebreres d’enrastrar* o de *ronya*). Així apareix en els textos del CANYÍS: «en el temps des pebreres penchen des quixés rastres [...]» (ed. de 1991, p. 157). Deu ser sinònim de *nyora*, mot no usual a Monòver; del ‘fruit del *C. annuum* més gros’, n’hi diuen *pebrerot* (v. més avall).

Pebrereta ‘fruit coent’. DOC.: v. adés *pebrera*. València (DCVB).

+**Pebreta** ‘fruit’: Llucena (l’Alcalatén; Masclans, 1981) i Sanui (la Llitera; ALEANR, m. 307 [Ací diuen *pimentó* al ‘fruit dolç’]).

Es diu en punts interiors no catalanoparlants del País Valencià: *pebreta* ‘guindilla redondeada’ (l’Alt Millars; ALEANR, m. 307). I també a l’Aragó: *pebreta* i *prebeta* ‘guindilla fuerte’ (Baix Aragó [DANDOLZ; Altaba, 1985]). L’ALEANR (m. 307) hi arreplega: *pebreta*, Mas de las Matas (fitant amb el Mataranya) i Casp; *prebeta*, Montalbán, al centre de Terol; *pedreta* a Muniesa i a Bello, al nord-oest de Terol [deu ser variant per equivalència acústica *b* = *d*].

Pebrina. DOC.: *pebrina territorial* ‘v. *pebrot*’ (DBELVITGE).¹³

1) ‘fruit coent’: el Rosselló i el Conflent (DCVB); Calaceit (DANDOLZ).

2) ‘fruit del *C. annuum*, encara que no siga coent’: el Camp de Tarragona, el Priorat (DCVB).¹⁴

Pebrerot ‘fruit’: Monòver, la Romana, el Fondó de les Neus.

+**Pebrerota**: «No mincharem llepolies / com solen minchar vostés, / poro en pataca, una seba, / dos sardines sens robell, / un parell de *pebrerotes*, / y la bota, casi res!» (Gayano Lluch, 1911, p. 9).

Pebrot ‘fruit’. DOC.: DLACAVALLERIA (1696), DECAt. Arles, Cotlliure, Olot, Berga, Pla de Bages, Plana de Vic, Costa de Llevant, Vallès, Barcelona, Igualada, Penedès, Solsona, Lleida, Santa Coloma de Queralt, Valls (DCVB).¹⁵

b) Denominacions basades en pimentó

Pimentó. DOC.: 1375 (v. més avall § 3.4, tret 2); «*pimentons*, per lo picant, / serien, [...]» («Del lector, fray Josef Carbó [...]», 1665, València, Josep Carbó i Climent, ed. Ferrando, 1983, p. 1038); «Y una guilopa em tirà / una tomatota rocha / y en lo cul me s’encaixà. / Atres me tiraben sebes / y

13. Documentada al s. XIV: *pebrina*, àrab *exanuç gith*, ll. *nigella* (*Libre de medicines particulars*, DCVB i DECAt).

14. A hores d’ara, és denominació que reula al Camp de Tarragona davant la forma del català central: *pebrot* (RECASENS, 1985, p. 265).

15. Llegim en un conte del saforenc Josep CHOVA RIBES (1909, p. 8): «[...] y pensant en els dos plats grans desabroses clóchines y dos plats més de *pebróts* torrats y espençats qu’atchunt en algùn que atre trós d’oliosa tollineta de sorra [...]»; recordem que *pebre* és ‘fruit del *C. annuum*’ a la Safor. Alberola arreplega la dita «Arròs, peix y *pebrot*, el vi ben fort» en el seu *Refrener valencià* (c. 1927, p. 29); cf. «El peix, l’arròs i el *pebrot*, demanen vi ben fort» (Manresa, DCVB). Els autors del DRACV-II (castellà-valencià) donen *pebrot* com a equivalent valencià del castellà *pimiento* (*fruto*); se n’obliden, però, en el volum valencià-castellà.

pimentons a graps, / colases y lletugues [...] («Coloqui nou de la casulla», s. XVIII, ed. de Martí Mestre, 1997, p. 329); «[...] vindre á Valensia, y tornar, / á vendre els carts, los melons, / les còls, cherevies, naps, / tomates y *pimentons*, / el chulibèrt y ansisam» («Coloqui nou de Pep de Quelo», s. XVIII, ed. de Blasco, 1983); *pimentó* s. m. territorial ‘v. pèbrot’ i *pimentonera* s. f. territorial ‘v. pèbrotera’ (DBELVITGE, 1803); *pimentó* ‘pimiento (fruto)’ i *pimentó* (el) *cohuént* ‘pimiento picante’ (DESCRIG); «[...] podent menchar carn de cuixa, / menchar *pimentons* rostits» (Bernat i Baldoví, 1859, p.15; Fambuena, 1881, p. 7). El derivat *pimentonera* ‘planta’ apareix en les *Observaciones* de Cavanilles: ll. *Capsicum grossum*, esp. *pimiento anuo*, val. *pimentonera* *grosa*, fr. *piment à gros fruit* (1797, vol. II, p. 327). +*Pimentó roig* ‘condiment derivat’: «En Madrit alguns huehuens / Porten el cap, y fan goch, / Un cocót d’á setse cuens / Que l’ix el *pimentó roch*» (*La Donsayna*, 1844, p. 48); «Está un poc carregadeta [una carta] de pebre negre y *pimentó roch* per-a poder tindre cabuda en la nostra solfa» (Bernat i Baldoví, 1847, p. 156). És interessant la forma que trobem en el manuscrit A del DPLA: *pimentó roig molt ya* ‘[v. *pebre roig*] <pimenton>’, en els manuscrits B i C hi ha: *pimentó roig molt* ‘pimenton’. +*Pimentó mòlt* ‘condiment derivat’ a Fraga i a Faió (la Ribera d’Ebre).

Pimentó ‘fruit’: català occidental, valencià (DCVB). Dins el País Valencià, sobretot, per punts del nord (v. Gimeno, 1997, m. 319), pel centre i part del valencià meridional (la Vall d’Albaida, la Costera, Crevillent).

Pemintó ‘fruit’: la Granja de la Costera (Garcia Perales, 1993, p. 15), Canals (Sancho Cremades, 1995), Torís.

Aquest tipus lèxic (amb var. *pementón*, *pemintón*, *pimentón*) té continuïtat, com a denominació del ‘fruit’, en les comarques valencianes interiors no catalanoparlants (*pimintón*, els Serrans [Llatas, 1959]) i per l’Aragó (Chiprana [Martín i Pérez, 1991], Casp [DANDOLZ]), i també en murcia: *pimentón* ‘pimiento’, *pimentón molido* ‘polvo que se obtiene de moler la cáscara seca de las ñoras o pimientos. En la región [de Murcia] nunca se le da el nombre de *pimentón* con que suele conocerse en Castilla y en otras partes’ (García Soriano, 1932).

c) *Variants amb encreuament* pebre x pimentó

+*Pibentó* ‘fruit’: Traiguera, Vinaròs, Alcalà de Xivert (Gimeno, 1997, m. 319).

Primentó ‘fruit’: Fraga, Tortosa, el Maestrat, Maella, Cullera, Albaida (DCVB); la Fatarella (Navarro, 1993, p. 89); Calaceit (Blanc, 1994).

+*Prebentó* ‘fruit’: Rasquera (Gimeno, 1997, m. 319).

+*Pribentó* ‘fruit’: Mora d’Ebre (Gimeno, 1997, m. 319).

+**Preméntó** ‘fruit’: Aldover i Sant Jaume d’Enveja (Gimeno, 1997, m. 319); Vall-de-roures (ALEANR, m. 305 ‘pimiento verde’).

d) Bajoca

Bajoca ‘fruit’. DOC.: *bajoca* ‘pimiento de cuernecillo (fruto)’ (DESCRIG); *bajòca* ‘pimiento de cuernecillo. V. pebrereta’ (DLLOMBART); *bajòca dolça* ‘pimiento dulce. V. *pimentó* y *pebrera*’ i *bajòca coenta* ‘pimiento de cuernecillo ó picante. V. *pebrereta* y *vitet*’ (DMGADEA, 1891). Benilloba, Biar (DCVB); part del valencià meridional (l’Alcoià-Comtat).

e) Altres denominacions (aplicades, sobretot, al fruit coent)

+**Bisolet** ‘fruit coent’. DOC.: *visolet* ‘v. *vitet*’ (DMGADEA, 1891). Planes (*pebre de bisolet* ‘pebre molt molt coent’, DCVB), Atzaneta (Casanova, 1985, p. 82).

Citró ‘fruit coent’: Eivissa (DCVB).¹⁶

Coent ‘fruit coent’: Freginals, Villar de Canes, Guardamar (DCVB).

+**Corneta** ‘fruit coent’: el Portell (Gimeno, 1997, m. 320).

+**Corolí** ‘fruit coent’: el Perelló (Gimeno, 1997, m. 320). Deu ser var. de *coralí*, der. de *coral*; cf. *coralina* (Aragó, DPARDASSO). V. *coralet* tot seguit.

Coralet ‘fruit coent’. DOC.: *coralet* territorial ‘bitxo’ (DLABÈRNIA); *coralét* ‘v. *pebrera* ó *pebrereta*’ (DESCRIG); «Si en lloc d’abadejo li poses a l’ensalá *coralés* o pebrera o ceba (Guinot, 1930, p. 7) [donada pel DCVB com a 1a doc.]. Blanes, Stant Llorenç de la Muga, Vall d’Àneu, Bonansa, Fraga, Tamarit, Pla d’Urgell, Calaf, Reus, Gandesa, Orpesa, Castelló, València (DCVB); nord del País Valencià, el Camp de Tarragona, català occidental fins als Pirineus (DECat). Es diu també a l’Aragó (DPARDASSO, DANDOLZ; ALEANR, m. 307).

Ditet ‘fruit coent’. DOC.: «La mare ya tota roja... en dos orelles... que pareixia haver-se-les fregades en *ditets de pimentó*» (Galiana, 1776, p.40); *di-tét* ‘pimiento de cuernecillo picante’ (DESCRIG). Valencià (DCVB).

Pesteta ‘fruit coent’. DOC.: «com penjolls de tomates i *pestetes*, rastres de bajoques» (Vergés Paulí, *Espurnes de la llar*, vol. v, p. 15, DECat); «sofritx la *pesteta*, i al poc rato ja cloqueija la cassola de farinetes» (Moreira, *Del folkllore tortosí*, 1934, p. 18, DCVB). Tortosa, Benassal (DCVB); molt estès per

16. Agraïm al professor Isidor Marí que ens fes notar l’existència d’aquesta denominació eivissenca.

les comarques de la diòcesi de Tortosa (Gimeno, 1997, m. 320), a la Terra Alta (Arnes i Prat del Comte; Navarro, 1996, m. 161).

Viró ‘fruit coent’: el Campello (DCVB); part de la Marina Baixa.

Vironet ‘fruit coent’. DOC.: *vironet* m. ‘v. *vitet*’ (DMGADEA, 1891).

Virot ‘fruit coent’ (cançó popular de Tàrbena; Colomina, 1991, p. 339).

+ **Vissó** ‘fruit coent’: la Safor (‘pebreres picants’; Mascarell, 1977, p. 236).

Vit ‘fruit coent’: Castelló (Masclans, 1981), comarques de l’Ebre (DECat).

Vitet ‘fruit coent’. DOC.: «Y els peus tinc mes coents que un *bitet*» (Bernat i Baldoví, 1847, p. 39); *bitet* vulg. ‘pimiento de cuernecillo. Lo mismo que *pebrereta*, *nyoreta* y *bajòca*’ (DLLOMBART); *bitet* bot. vulg. ‘pimiento de cuernecillo v. *pebrereta* y *vitet*’ i *vitet* ‘pimiento picante de cuernecillo’ (DMGADEA, 1891); «entra el *vitet* dasta’l [*fins al*] pesonet» (Martí i Gadea, 1891, p. 150).¹⁷ Tavernes de la Vallidigna (Grau, 1927, p. 52), la Safor (‘pebreres picants menudes’; Mascarell, 1977, p. 236); Almussafes (Masclans, 1981); Corbera; Benigànim (Casanova, 1985, p. 82); la Marina Baixa; l’Alcoià-Comtat. Arriba a Anna (la Canal de Navarrés): *vitet* ‘guindilla’ (Martí i Aparicio, 1989).

Bitxo ‘fruit coent’. DOC.: *Bitxo* ‘pebrotet llargarut y picant’ (DLABÈRNIA). Català oriental i occidental (DCVB). [Segons proposa el DECAt (s. *bitxo*), és var. de *vit*, generada al Principat a partir d’una interpretació del pl. *vits* com a un sg. *vitx* o *bitx*, segons la pronúncia castellonenca; de *vitx* o *bitx*, hom en va fer un pl. (doble) *bitxos*]

Una observació detinguda d’aquesta flokada de denominacions i del joc que s’estableix entre elles arreu dels parlars catalans ens il·lustrarà sobre el procediment per mitjà del qual el nouvingut americà ha estat conceptualitzat pels catalanoparlants. Tots aquests noms ens ajudaran a respondre qüestions del tipus següent: com va ser entès aquell producte nou?, quins trets d’aqueix estrany van cridar l’atenció d’aquells parlants?, quines modificacions s’han produït al llarg del temps en la percepció d’aquest vegetal?, quina influència hi han tingut els canvis culturals?, com han influït aqueixos canvis culturals i de percepció sobre la denominació del *C. annuum*?

Al capdavant, tenim ací un bon exemple per a mostrar com actuen els efectes *prototípics* (EP) en el canvi lèxic. Els EP són a hores d’ara una aïna de gran utilitat en l’estudi de l’organització i del canvi lèxics.¹⁸ Ací pararem atenció només en un d’aqueixos EP: aquell que estableix que les categories proto-

17. El DCVB l’enregistra sota la grafia *bitet*: *pebre de bitet* ‘pebre molt molt coent’ (Alcoi).

18. Sobre les possibilitats d’aplicació de la teoria del prototipus i una revisió del concepte, v. CIFUENTES (1994, capítol 4) i WIERZBICKA (1996, sobretot, el capítol 4).

típiques mostren graus diversos de prototipicitat, és a dir, no tots els membres són representatius en el mateix grau d'una categoria; o, segons la formulació d'Eleanor Rosch (1978, p. 36):

By prototypes of categories we have generally meant the clearest cases of category membership defined operationally by people's judgements of goodness of membership in the category [...] we can judge how clear a case something is and deal with categories on the basis of clear cases in the total absence of information about boundaries.

Aquest EP ens duu a l'àmbit extensional o de la referència: no totes les coses que localitzem dins una categoria tenen el mateix grau de representativitat d'aqueixa categoria.¹⁹ Aquesta gradualitat depèn de la major o menor aproximació als trets centrals que defineixen la categoria. La categoria s'estructurarà, doncs, sobre la base d'uns trets nuclears, els característics dels membres prototípics, i uns trets perifèrics. Des d'aquesta òptica, el canvi lèxic pren, en paraules de Geeraerts (1997, p. 23-24), la forma de

[...] modulations on the central cases: if a particular meaning starts off as a name of referents exhibiting the features ABCDE, the subsequent expansion of the category will consist of variations on the type of referent. The further the expansion extends, the fewer features the peripheral cases will have in common with the prototypical centre.

3.4. La riquesa de denominacions que ens han pervingut del *C. annuum* va d'acord amb la diversificació de varietats, de l'ús i de representacions cognitives d'aquest vegetal; al capdavant, no tots els trets que defineixen què és un *C. annuum* són o, més aïna, han estat vists, com a igualment representatius, prototípics.

Geeraerts, Grondelaers i Bakema (1994), i Geeraerts (1997) han estudiat empíricament la diversificació en el camp de la roba en neerlandès. Aquests treballs han provat d'aclarir què entén el parlant per una determinada peça de vestir, quins trets la defineixen, si són tots igualment importants, quins trets poden variar sense que això comporte reclassificar aqueixa peça, etc. Per respondre tot aquest seguit de qüestions, vinculades amb l'EP 1, van elaborar taules de trets componencials que van guiar l'observació i la classificació de diverses peces de roba. Això ha permès concloure el següent (Geeraerts, 1997, p. 39-40; v. també Geeraerts, Grondelaers i Bakema, 1994, p. 89-105):

19. Ací ens referirem a aquest EP com a EP 1. Mostrarem en un treball proper que aquest material permet de contrastar la validesa i la capacitat explicativa dels altres EP; recordem-los ací breument: EP 2: Les categories s'estructuren internament per una relació de *semblança de família*; prenen la forma d'estructures en raïms, de feixos organitzats radialment o de sentits superposats. EP 3: Els límits entre les categories són difusos i flexibles. EP 4: Les categories són difícilment definibles per mitjà d'un simple grapat d'atributs del tipus «necessari-i-suficient».

First, at each synchronic point, the semasiological structure of the category [*legging* ‘polaines’] is characterized by a dominant core (the prototypical instantiation of the category), surrounded by peripheral instantiations that deviate in one or more features from the central cases. The category does not consist of identical cases with equal weight, but the category is, as it were, held together by the presence of predominant central case, less central and less frequent instantiations being related by similarity to the central case.

[...] Second, from a diachronic angle, the category shows an increasing flexibility: from year to year, the periphery of the category becomes more and more extended. The core area remains intact, but the fringe area of allowed variation grows broader and broader.

Se’ns fa més que difícil d’aplicar a parlants dels segles XVI, XVII o XVIII una investigació empírica com aqueixa; tot i així les denominacions que ens han arribat del *C. annuum*, combinades amb dades textuais i sobre el context històric, ens suggereixen quins degueren ser els trets de més relleu que van ajudar a definir i entendre aquest vegetal nou. Observem que aquestes denominacions associen el *C. annuum* amb coses ja conegudes; aquesta associació es fonamenta en la selecció d’algun tret particular. Assajarem, doncs, tot seguit, una llista d’aqueixos trets i els jerarquitzarem; advertirem que hi ha hagut canvis en el pes d’alguna d’aquestes característiques i percepcions diverses sobre el paper que els ha correspost en la comprensió i en la denominació del concepte.

Atesos les denominacions aplegades en l’*Inventari* i els sentits que aquestes prenen, considerem que els trets centrals en l’organització de la categoria han estat: 1) el tast coent; 2) l’aprofitament; 3) l’estructura morfològica del fruit; 4) l’aparença, i 5) el color. Vegem-los més pausadament.

TRET 1. *El tast coent*. Sabem que el tast coent d’alguna varietat del *C. annuum* va ser, de bon començament, un factor decisiu en la introducció tan primerenca d’aquest producte a Europa. Hi influïa la realitat culinària i econòmica: l’espècia coenta prototípica i més estimada i recercada, el pebre (‘gènere *Piper*’), importada d’Orient, era aleshores molt cara (v. Font i Quer 1992, 13a ed., p. 583; Gual, 1976, p. 386 i 1981, p. 248; Millo, 1992, vol. XII, p. 134; del Campo, 1993, p. 301). Hom va veure en el *C. annuum* coent un substitut d’aqueix condiment tradicional. La primera denominació que hem trobat documentada del *C. annuum* fins ara en la nostra lexicografia és ben reveladora: *pebre de les Índies* del DTORRA (1653), no enregistrada en el DCVB ni en el DECat.²⁰

20. Cf. altres novetats dutes d’Amèrica, com ara *gall d’Índia* o *de les Índies* (> *gall dindi*, *indià*, *indiot*).

Aquest degué ser inicialment un dels trets centrals en la categorització del *C. annuum*: en va determinar l'associació amb el gènere *Piper* (cf., adés també, EP 4, n. 19); degué marcar els membres prototípics de la categoria, que, probablement van ser, si no els únics, sí els més estimats durant molt de temps.²¹ Tinguem en compte aquella primera i primerenca descripció que en feia Cristòfol Colom mateix (v. adés § 3.2), basada en la identificació *pimienta-axí*. M Àngels Pérez Samper (1996) ofereix una bondó de dades dels cronistes castellans dels segles XVI i XVII en què aqueixa identificació és constant i bàsica; remarca, a més, que «las variedades picantes del pimienta se extendieron muy pronto por España, ya que constituían un sustituto económicamente ventajoso de la pimienta que se importaba de Oriente» (p. 111). Vegeu com defineix Covarrubias (1611) el *pimiento*:

[...] una mata que echa cierta fruta colorada, y ésta quema como pimienta, de manera que adereçándola con tostarla en el horno, suple la pimienta.

Descobrim la mateixa associació encara en la definició que dona del *pebre roig*, a la darrereria del segle XVIII, el lexicògraf valencià Carles Ros (DRos, 1764):

pèbre 'pimienta: especia aromàtica, que viene de la India Orientàl. La pimienta que se haze del pimienta molido, despues de bien seco, se nombra en Valenciano, *pèbre roig*'.

Hem de suposar que l'expansió de varietats dolces del *C. annuum* i el fet que se'n generalitzés l'ús ja com a veritable menjar, degué provocar una modificació d'aqueix estatus central del tret 'coent'. A la primeria del segle XVII, Escolano (1610-1611) encara esmenta el *C. annuum* entre les espècies (cf., adés, la primera citació que hem reproduït de les *Décadas* en el § 3.2). Un segle després, el receptari de cuina de Jaume Martí distingeix entre *pebra bort* o *pebre bort dols* 'pebre vermell, pebre roig', *pebre* 'pebrot', *prebe covent* (var. de *coent*) 'cast. *guindilla*', *pebre dols* 'el que no té el gust coent [cast. *pimentón*]', i *pebres vermells (torrats)* 'cast. *pimiento*'; i tot açò diferent de *prebe*, *prebe bo* o *preba bo picat* 'pebre del gènere *Piper*' (v. l'ed. de Miralles, 1989, p. 23).

L'observació de l'*Inventari* ens permet de deduir altres dades que fan costat a la centralitat inicial del tret 'coent' i a la posterior despromoció semasiològica d'aquest; vegem-ne alguna.

21. Convé tenir present que, semblantment, s'han relacionat amb el *pebre* ('gènere *Piper*') altres vegetals i bolets de tast coent; recordem només: el *pebre bord* ('rizoma de la planta *Zingiber officinale*') o el *pebràs* (bolet *Lactarius piperatus* i *Russula delicata*; hi ha llocs on *pebràs* ha esdevingut la denominació genèrica dels bolets comestibles més habituals).

a) A les hores d'ara, el primitiu *pebre* designa el fruit del *C. annuum* (ara, prototípicament no coent) en força llocs; en altres, identifica o, més aviat, continua identificant, la varietat coenta d'aquest fruit (v. *Inventari*, lletra *a*, *Pebre* 1 i 2). No anem errats si suposem que aquests usos reproduïen l'estat de coses inicial: recordem que la primera denominació atestada és *+pebre de les Índies* (DTORRA, 1653). La diversificació del producte²² degué demanar una distinció lèxica; això pot explicar l'ús de derivats del tipus *pebrot*.²³ Paral·lelament, *pebrina* degué identificar el 'fruit coent', generalment més petit: vegeu que al Rosselló *pebrot* és la denominació prototípica del *C. annuum* i hi reserven *pebrina* per a la varietat coenta; pel que sembla, *pebrina* serveix per a totes dues varietats al Camp de Tarragona i al Priorat. Semblantment, tenim a Monòver o al Fondó de les Neus: *pebrerot* 'fruit' (també a la Romana) i *pebrera* o *pebrereta* (de la ronya) 'fruit més petit d'enrastrar'.

b) No és menys significatiu que es mantinga *pebre* en contrades on el fruit és *bajoca* o *pebrera*. Com veiem en l'*Inventari*, lletra *a*, *Pebre* 3), aquest ús de *pebre* deu abastar un territori més ampli que no es pensava; el sentit que hi pren ens sembla més pròxim al d'un 'genèric' que no pas a «tot un conjunt de pebroteres», com indicava el DECat de Castalla. Hem comprovat que, en les localitats esmentades i segons reflecteixen les frases aplegades en l'*Inventari*, fan servir *pebre* amb un valor semblant al que descobrim, p. ex., en *blat* en contextos com aquests: «Un bancal de *blat*», «Anem a segar el *blat*», «Sembrar *blat*», «Enguany he sembrat X bancals de *blat*» o «Una espiga de *blat*». Això pot ser útil per a entendre la generació d'altres denominacions, com ara *bajoca* (v. més avall els trets 2 i 3) i el tipus *pebrera*.²⁴

D'una altra banda i connectat íntimament amb això, hi ha el fet que es construïssa sobre *pebre* una de les denominacions més comunes per al 'condiment derivat de triturar en pólvores el fruit dessecat del *C. annuum*', és a dir, el *pebre roig* o *vermell* (amb especificadors del tipus *dolç* o *coent*, *picant*, *fort*), paral·lela del *pebre negre* i del *pebre blanc*, obtinguts aquests de la llavor

22. Diversificació, sobretot, per l'augment de la grandària del vegetal (els primers eren força petits, comparats amb els fruits més coneguts actualment; v. més en avant el tret 3), i per l'avanç de les varietats dolces i de l'ús com a veritable hortalissa, ja no sols com a condiment.

Cf. l'observació de GEERAERTS (1997, p. 39-40) sobre una diversificació semblant en el camp de la roba i la flexibilització que comporta en l'estructuració de la categoria (§ 3.4).

23. Convé observar que si el DTORRA (1653) arreplegava només *+pebre de les Índies*, el DLACAVALLERIA, quaranta anys després (1696), només recull *pebrot* i el DBELVITGE, a la primera del s. XIX (1809), presenta *pebrina* i *pimentó* com a sinònims territorials de *pebrot*.

24. *Pebrera*, *-eta* són denominacions esperables per a la planta, però no pas aplicades al fruit del *C. annuum*. Es tracta d'una mena de metonímia: «El fruit per la planta»? Potser, sí; no és gens freqüent, però, un canvi d'aquesta mena. Per ventura trobem una explicació en el fet que hom haja vist en el fruit del *C. annuum* l'origen del *pebre*, del condiment: «El *pebre* es trau de la *pebrera*», «Hi ha *pebre* en la *pebrera*». Això pot enllaçar amb l'ús inicial d'aquest producte americà com a condiment (v. el tret 2).

de *Piper*. Tot i la variació que descobrim en aquesta denominació, condicionada pels reajustaments d'aquest petit sistema conceptual,²⁵ ens sembla remarcable que *pebre roig* o variants ([pepe-], [pebe-], [pibe-], [pipe-]) apareguen, fins i tot, en llocs on trobem *pimentó* (Canals, Algemesí, Silla, la Vall d'Albaida...)²⁶ o *pebrera* (valencià meridional); o semblantment, *pebre vermell* allà on, del fruit, se'n diu *pebrot* (català central).

c) Allà on, malgrat la despromoció semasiològica del tret 'coent', mantenen *pebre* o derivats com a nom del *C. annuum* (ara prototípicament no coent), han hagut de recercar denominacions específiques per a la varietat coenta;²⁷ en trobem de dues menes: n'hi ha amb *pebre* com a base, seguit d'un sintagma especificatiu, al·lusi al gust (com ara: *pebre coent* o *pebre fort*),²⁸ al·lusi a la forma (com ara: (*pebre de*) *banyeta*, (*pebre de*) *cirereta* —cf. l'esp. *guindilla*—)²⁹ o a la procedència exòtica (+*pebre morisc*; cf. *blat de moro*, *meló d'Alger*...)³⁰ N'hi ha d'específiques, que, com veurem més en avant (v. els trets 4 i 5), recolzen en metàfores centrades en la forma o el color; a més, intuïm en algun d'aquests casos una connexió del tast coent (vinculat amb 'calor' i 'vermellor') amb referents sexuals (*citró*, *coral*, *vit*, *viró*...).

N'hi ha una, *pesteta*, amb una extensió important i que també deu refermar-se sobre el tret 'coent', potser, per via d'una extensió metafòrica. Podríem partir de *pesta* 'cosa dolenta' (DCVB) > 'cosa que fa mal, que crema, que cou'; cf. l'expressió «Em va deixar / es va quedar *coent*» 'dolgut, de mal que li va fer'. Hi ha encara una altra via d'interpretació que connecta també amb el tret 'coent'. Segons informació que dec al col·lega Lluís Gimeno (octubre 1998), els parlants justifiquen aquesta denominació perquè «la pesteta fa pudor». Recordem que *pesta* s'empra, per una probable connexió metonímica, amb el sentit de 'pudor, mala olor' (DCVB). És cert que hi ha *C. annuum* picons que amollen una forçor coenta molt sentida que arriba a irritar els ulls. Hi pot haver, doncs, una vinculació de sensacions diverses però sentides com a semblants: *coentor* > *forçor* > *pudor* > *pesta*.

Observem en *pesteta* la sufixació apreciativa tan freqüent en tot aquest sistema de denominacions.

25. Genèric -no sempre diferenciat-, fruit dolç i coent, planta i condiment derivat.

26. Altres denominacions populars del pebre vermell són: +*pimentó roig* (< *pimentó roig molt*, v. *Inventari*, lletra b), +*pebrera molta*...

27. Recordem-ho una volta més: la varietat que havia determinat, de bell començament, la conceptualització del *C. annuum* com a un tipus de *Piper*.

28. Aquestes denominacions, en principi, haurien resultat redundants. Hi ha on, potser per mitjà d'una el·lipsi, en diuen només *coent*.

29. Segons el DCVB, *pebre de cirereta* inclou a les Balears altres subvarietats del *C. annuum*, petites i no sempre coentes: *pebre de llengüeta* (Sencelles, Lluçmajor; molt coent), *pebre de banya de cabra* (Mallorca; el més gros d'aquest tipus, llarg, prim i tort, poc coent), etc. Les denominacions fan al·lusió a l'aparença formal (v. més en avant el tret 4).

30. Això connecta amb la identificació cultural de l'exotisme amb el món musulmà.

d) Darrerament, també fa costat a aquesta interpretació (la despromoció de la centralitat inicial del tret 'coent') el fet que hi haja llocs on del *C. annuum* se'n diu *pimentó* (varietat dolça i prototípica) i reserven, és a dir, mantenen, conserven, *pebre*, o els derivats *pebrera*, *-eta*, per a la varietat coenta.

Hi ha hagut, doncs, un procés de gran interès en l'estructuració d'aquesta categoria lèxica: un procés de desprototipització, segons el qual, un tret que havia estat central ha passat a ocupar un lloc perifèric. Tot i així, ja havia servit per a nuclear un prototipus de *C. annuum*. Les varietats noves, encara que no acomplissen, fins i tot, una de les condicions (recordem-ho: inicialment) essencials, centrals, eren enteses com a membres de la nova categoria en la mesura que s'acostaven a aquell prototipus en alguna altra característica (cf. EP 2 i EP 4, n. 19). Els canvis de caire enciclopèdic (v. tot seguit el tret 2) que degueren produir-se paral·lelament han d'explicar aquesta paradoxa aparent.

Aquella organització de la categoria, recolzada en la centralitat del tret 'coent', desplaçat posteriorment a la perifèria, té reflexos, amb graus diferents, en sistemes de denominació hodierns, com ara els que oferim a continuació. Cal advertir abans que la descripció que fem d'aquests sistemes no té en compte les subvarietats del fruit. Fóra molt útil d'arribar a definir quadres d'aquest tipus d'arreu dels parlars catalans; insistim que aquests són només una mostra de la centralitat del tret 'tast coent' i dels diversos reajustaments que s'han produït en la representació d'aquest concepte:

Mallorca i Menorca: *pebre* 'fruit', *pebre* (seguit d'un especificador: *coent*, *fort*, *de banyeta*...) 'fruit coent', *pebrer* 'planta' i *pebre vermell* 'condiment en pólvores'. A Eivissa hi ha *pebrera* 'fruit' (com el valencià meridional), *citró* 'fruit coent', *pebrerera* 'planta'.

Valencià meridional. Hi ha força variació; vegem-ne alguna mostra il·lustrativa:

— Simat de la Valldigna, Gandia: *pebre* 'fruit', *vitet* 'fruit coent', *pebrera* 'planta' i *pebre roig* 'condiment'.

— Xàbia: *pebrera* 'fruit', *ditet* 'fruit coent', *pebrer* 'planta', *pebre roig* 'condiment'.

— La Marina Baixa: *pebrera* 'fruit', *vitet* o *viró* 'fruit coent', *mata de pebrera* 'planta' i *pebre roig* 'condiment'. Aquest sistema reapareix més al nord (Castelló, on també tenim *colaret* 'fruit coent més petit'; Vila-real [Carda, 1990, p. 44]).

— Agres i Cocentaina: *pebre* 'genèric' (també a Castalla), *bajoca* 'fruit', *ditet* 'fruit coent', *una mata de pebre* 'planta' i *pebre roig* 'condiment en pólvores'.

— Alcoi: *bajoca* ‘fruit’, *ditet* ‘fruit coent’, *pebrera* ‘planta’, *bajoca picada* ‘condiment en pólvores’.³¹

— Monòver i el Fondó de les Neus: *pebrerot* ‘fruit’ (també a la Romana) i *pebrera* o *pebrereta* (*de la ronya*) ‘fruit més petit d’enrastrar’, *mata de...* ‘planta’, *pebrera molta* ‘pebre vermell’.

Valencià central: *pimentó* ‘fruit’, *pebre* o *pebrera* (o *-eta*) ‘fruit coent’, *pimentonera* ‘planta’, *pebre roig* ‘condiment en pólvores’. Cal tenir present que aquesta distribució (el tipus *pimentó* per al ‘fruit no coent’ i el tipus *pebre* —o der.— per al ‘fruit coent’) s’estén a les comarques no catalanoparlants de l’interior del País Valencià: *pebrera* ‘cercilla’ i *pimintón* ‘pimiento’ (els Serrens; Llatas, 1959).

Valencià septentrional i el tortosí. Malgrat la forta variació (v. Gimeno, 1997, m. 319 i 320), hi ha presència molt important del tipus *pimentó* (o var. amb influència de *pebre*) ‘fruit’, *pesteta* ‘fruit coent’ i *coralet* ‘fruit coent més petit’, i *pebre roig* ‘condiment en pólvores’.

Català central: *pebrot* ‘fruit’, *pebrot coent* ‘fruit coent’, *pebroter/-ra* ‘planta’, *pebre vermell* ‘condiment en pólvores’.³²

Català nord-occidental: *pebrot* ‘fruit’, *coralet* ‘fruit coent’, *pebrotera* ‘planta’, *pebre roig* ‘condiment’.

TRET 2. *L’aprofitament*. Aquest tret va molt lligat a l’anterior. Les dades històriques que hem avançat recullen un ús primerenc i inicial del *C. annuum*, sobretot, com a condiment coent; la possibilitat que substituís el *pebre* tradicional (gènere *Piper*) en va afavorir la difusió per Europa. L’ampliació de l’ús de les varietats no coentes del nouvingut americà també com a hortalissa podria explicar, com hem vist, la desprototipització del tret 1 (‘tast coent’): és a dir, el *C. annuum* prototípic (ja) no és necessàriament coent. Aqueix ús com a condiment, no necessàriament coent,³³ pot tenir reflex en una altra denominació important del fruit del *C. annuum*: *pimentó*, tan proper a l’esp. *pimentón* ‘pebre roig’.

Observem que en esp. *pimienta* deriva d’un ll. PIGMENTA, pl. de PIGMENTUM ‘colorant, color de pintar’, que ja en ll. prenia el sentit de ‘droga, ingredient’; des d’aquest valor es generà el de ‘condiment, espècia’. *Pimienta* apa-

31. Observem que ací el sistema s’ha reajustat de manera que només han restat petjades d’aquella vinculació cognitiva inicial amb el *pebre* en el nom de la planta.

32. Hi ha també ací variacions importants; p. ex., tenim a l’Empordà: *pebre* ‘fruit’ (i a altres llocs: Cambrils), i *pebrera* ‘planta’ (DCVB).

33. És important de tenir en compte ací la utilització de *pebre* o derivats per al ‘fruit coent del *C. annuum*’ en llocs on reserven *pimentó* per a la varietat no picant.

reix en esp. ben enjorn (Juan Ruiz, DCECH) amb el sentit modern d'«espècia del gènere *Piper*». És bo d'advertir l'especialització en aquest procés de canvi semàntic; en el pas final de 'condiment' > 'condiment coent' > 'pebre (gènere *Piper*)', hi deu haver pesat la connexió metonímica entre 'espècia' i 'coentor', encara perceptible: «Un menjar *especi*at» és sovint, també entre nosaltres, 'un menjar de sabor fort, coent'. El gust coent és *el* gust especi*at* prototípic: el *Pi-per* és una de les espècies d'ús més reculat i més estimades.

Pimentó és dins el català occidental, inclosa bona part del País Valencià, denominació corrent del *C. annuum* (v. *Inventari*, b). També hi ha en català descendents del ll. PIGMENTUM, però no van seguir ací l'evolució que hem descrit en esp. Tenim en català medieval *piment* (Llull, DECat) i, també, *pimenta* (usat en pl., s. xv, DAguiló), que devien ser bàsicament 'condiment, espècia'; hem comprovat encara aquest sentit en documentació del segle XVI, com el *Llibre del Coch* de mestre Robert (1520; ed. de Leimgruber, 1982, p. 37-38):

De pimentes de clareya. Gíngebre blanch cinch onçes, canyella VI onçes, nous d'exarch mig quart, clavells de girofle. E tot açò picaràs de manera que solament sia mig picar; e après pren mig quartó de vi e met-hi una honça e mija de dites *pimentes* ensemps ab una lliura de mel [...].

I també en textos del segle XVI, com ara el *Thesaurus puerilis* de Pou (1575, p. 198), on *pimentes* apareix com a sinònim de *salses* 'espècies':³⁴ «DE SALSSES O PIMENTES».

Vi piment o, només, *piment* (o *hipocràs*, *procàs* o *brocàs*) sovinteja en els textos com a denominació d'un vi «preparat amb espècies i endolcit amb mel o sucre» (Veny, 1991, p. 63; Vinyoles, 1995, p. 135). No és del tot clar que *piment* s'identifiqués entre nosaltres directament amb 'coent', 'pebre [gènere *Piper*]'.³⁵ Hi ha hagut en *pimentó* 'fruit del *C. annuum*' una influència de l'esp. *pimentón* 'condiment derivat de triturar en pólvores el fruit dessecat del *C. annuum*', com suggereixen el DECat i, més clarament, el DCECH? Potser sí. De tota manera no podem rebutjar l'acció dels catalans *piment* i *pimentes* 'condiment, espècia': el *C. annuum* va ser, sobretot, inicialment, un condiment, una espècia.

Hi ha encara una petita dada que ha estat negligida pels grans diccionaris etimològics, potser per isolada. Veiem que el DCVB dóna, com a testi-

34. L'ús de *salses* com a sinònim de *espècies* és freqüent encara actualment al País Valencià.

35. No ens sembla segura la sinonímia que estableix el DCVB entre *piment*, *pimenta* i *pebre*, *pólvora de pebre* (cf. les referències anteriors del *Llibre del coch* i de Pou). Més que probablement, *pimentera*, vaixell que el mateix DCVB defineix com a 'vas per a tenir pebre', és en realitat 'recipient on es deixava macerar el vi piment', segons la descripció de VINYOLES (1995, p. 135), fonamentada en els inventaris de cellers dels segles XIV-XV en què aquest atifell apareix documentat.

moni documental de *pimentó*, segons el sentit de ‘fruit del *C. annuum*’ del català occidental i de part del valencià, una citació d’un text de 1375 (!), publicat en el *Bolletí de la Societat Arqueològica Luliana* (vol. II, p. 118): «Per vi que bestrach en aquell qui portà la mantega de Incha e *les pimentons*». La cronologia fa impossible que aquest text pugui referir-se al condiment derivat de l’americà *C. annuum*. És remarcable, a més, la forma femenina, si és segura la lliçó. Fóra impossible que es tractés d’un derivat en -ATIONE, potser del tipus de valor col·lectiu, amb el sentit, doncs, del ‘conjunt de les pimentes, de les espècies’? Cf. *safranaó*, -ó ‘collita de safrà’ («fer les messes y *safranaons*») i ‘temps de collita del safrà’ («dix que enguan en lo començament de les *safranaons* se valie més que no féu entan» (1333 i 1378, Santa Coloma de Queralt, DAguiló i DCVB), i altres com ara *clavaó* o *clavó* ‘conjunt dels claus amb què s’ha de clavar una cosa’, *menjó* ‘conjunt de peixos petits i poc saborosos’, *sal-laó* ‘salums’, *salions* ‘trossos pelats de terra blanca’, *salpó* ‘conjunt de salpes petites’ (Gulsoy, 1989, p. 380). Això ens demanaria partir d’una base verbal *pimentar* ‘condimentar, tirar pimentes’.³⁶ Caldria esperar que els despullaments lèxics ens permeten trobar més atestacions catalanes d’aqueixes *pimentons*; no disposem tampoc de dades històriques precises sobre la cronologia del *pimentón* en espanyol,³⁷ ni de la localització de les zones productores. Ara bé, si aquesta via es confirmés, i atesos els usos actuals ja descrits (v. l’*Inventari* i el tret 1), podríem suposar un sistema de denominació propi en què aqueix *pimentó* s’especialitzés en la varietat no coenta del *C. annuum* i *pebre* (o der.) en la picant: usos com el del valencià central en podrien ser recialles. L’exportació del producte molt podria explicar el *pimentón* de l’esp. És interessant la versió del DPLA, recordem: *Pimentó roig molt ya* (manuscrit A) i *Pimentó roig molt* (manuscrit B i C); i denominacions com +*pimentó roig* o +*pimentó molt*. Cal considerar la presència del tipus *pimentón* com a ‘fruit del *C. annuum*’ en l’àmbit murcià, punts de l’aragonès i en les comarques valencianes interiors no catalanoparlants. Ens trobem, per ventura, davant un possible préstec del català al castellà? Hi han fet de mitjancers els parlars de base aragonesa (i el murcià), com sembla que, segons suggereix Josep Giner (pròleg a Llatas, 1959, p. 29-30) va ocórrer durant aquest període històric a altres termes vinculats amb l’agricultura?

TRET 3. *L’estructura morfològica*. La denominació *bajoca*, característica de l’Alcoià-Comtat, ens orienta cap a un altre tret que degué tenir un paper rellevant en la categorització del *C. annuum*. Com és sabut, *bajoca* pren en

36. Tot i així, com ja observa GULSOY (1989, p. 365), *safranaó*, -ó, s’ha generat «damunt el substantiu *safrà*».

37. La primera atestació que trobem de *pimentón* és del 1646, en l’*Autobiografía* del pícaro Estebanillo González, on apareix com a ‘condiment en pólvores’ (citada pel DAut).

català originàriament el sentit de ‘clovella, tavella llarguera que conté els grans o bessons de les plantes lleguminoses’ (s. XIII, DECAt, s. *bajoca*, 558); sobretot al País Valencià, i també a l’Urgell, al Camp de Tarragona, al Priorat i a Tortosa, designa prototípicament el ‘fruit (inclosa la tavella) de la *Phaseolus vulgaris*’ (sovint sota el dim. *bajoqueta*). Tot i així, a la darrerria del s. XVIII, el botànic valencià Cavanilles encara empra *bajoca* amb aqueix sentit genèric;³⁸ i encara n’hi ha consciència actualment: quan engrunen els fesols, els lleven *la bajoca* (‘la pellofa de fora’); es diu que els pèsols fan *bajoca*, etc. (la Marina Baixa). Ens expliquen que la planta dels *edros* (‘évol’s’) fa una «rama amb *bajoquetes* i dins van els edros» (la Vila Joiosa).

Sembla que les varietats de *C. annuum* més populars inicialment estaven ben lluny dels fruits grossos i superbs que ara coneixem, com a resultat de seleccions i encreuaments que l’han adaptat al conreu i a la demanda del mercat; s’acostaven força a les varietats més petites, cilíndriques i més primes encara trobadores. La morfologia d’aqueixes varietats s’atansa a una *bajoca*, a una tavella: són allargassades; pengen de la planta per un extrem; tot i que petites, contenen llavors, sovint aferrades longitudinalment a l’interior buit de la tavella, i, a més, com ocorre a la tavella d’altres plantes (faves, pèsols, cigrons tendres), són consumibles (v. adés el tret 2, i EP 2 i 3 en la n. 19). Cf. la definició de *pebrot* del DLABÈRNIA:

[...] *tabella* [la cursiva és nostra] molsuda i vuida, més o menos gran rodona y quadrada o en forma de banyeta, que conté en lo centro varies llavors [...].

Vegeu també (*Inventari, d*) les definicions de *bajoca* que donen el DESCRIG i el DLLOMBART, encara vinculades prototípicament amb la varietat coenta i més petita del *C. annuum*.³⁹

A les comarques on del *C. annuum* en diuen *bajoca*, reserven el diminutiu *bajoqueta* per al ‘fruit (inclosa la tavella) de la *Phaseolus vulgaris*’. Hem pogut comprovar directament que els parlants d’aquestes contrades perceben els dos fruits, efectivament, com a varietats d’una mateixa cosa: «Una *bajoca* [*C. annuum*] i una *bajoqueta* [‘fruit (inclosa la tavella) de la *Phaseolus vulgaris*’] són lo mateix: una és més grossa i l’altra és més llarga i estreta» (in-

38. Cf. (*Ferradura* de moltes *bajoques* ([*Hippocrepis*] *multisiliquosa*, [*herradura*] de *muchas siliquas*, [*fer-à-cheval*] *multisiliqueux*; CAVANILLES, 1797, vol. II, p.336).

39. És molt il·lustrativa també la descripció que fa un viatger francès del segle XVIII quan topa amb un *C. annuum*, fruit que, pel que sembla, li era desconegut encara: «Fue en esa ciudad [Mansilla de las Mulas] donde vimos por primera vez las *vainas a manera de gruesas gobettes* rojas que vemos en Francia, [...]» (s. XVIII, ed. de GARCÍA MERCADAL, 1962, vol. III, p. 357, reprodut en PÉREZ SAMPER, 1996, p. 113). L’editor explica que *gobettes* és «palabra picarda que designa a unas judías sumamente gruesas».

formant de Beneixama, l'Alcoià, 1997). No convé oblidar, a més a més, que hi ha vegetals semblants amb bajoques ('tavelles') amples i grosses, fins i tot del mateix *Phaseolus vulgaris*.

Suggerim la possibilitat que la denominació *bajoca* pugui haver partit d'una el·lipsi des d'un originari *pebre de bajoca*⁴⁰ per oposició a *pebre* (gènere *Piper*), conegut sobretot en llavor o en pólvores; cf. *pebre de banyeta*, *pebre de cirereta* > *banyeta*, *cirereta*... O, potser, hauríem de partir de **bajoca de pebre*: cf. *bajoca de fesol* > *bajoca*.

Darrerament, advertim, dins aquest tret 3, que el *C. annuum* conté llavors, sovint tan coentes o més que la mateixa carn del fruit.⁴¹ Això també pot haver afavorit la vinculació del vegetal americà amb el gènere *Piper*, conegut sobretot per les llavors, i la percepció del fruit del *C. annuum* com a 'tavella', com a 'bajoca que conté el pebre'.

Un dels aspectes més remarcables d'aquesta denominació és que pressuposa una categorització diferent del *C. annuum*: el situa entre aquells fruits que fan tavella. Cf. EP 3 i 4, n. 19).

TRET 4. *L'aparença*. La forma en el sentit més purament extern, no tan vinculat a la configuració del fruit, deu haver estat un altre tret definidor, potser no tan rellevant com sembla que, segons els llocs i el moment, han estat els tres anteriors en la categorització del prototipus del *C. annuum*. Ha tingut un paper important pel que fa a la distinció de les diverses varietats del fruit, sobretot coentes.

Que l'observador advertisca semblances (comprovables *objectivament* o no) entre dues coses, que hi descobrisca coincidències de la mena que siga, és fonamental per a emparentar, per a establir relacions de parentiu, de categorització entre aqueixes dues coses (v. adés EP 2, n. 19). Probablement, a mesura que 'el tast coent' perdia relleu, trets com ara 'l'aparença' en guanyaven: les varietats de *C. annuum* que no coïen però que s'assemblaven a altres ja conegudes (tot i que coentes) eren considerades també com a membres de la categoria designada pel mot *pebre* (o der.): «Tot són *pebres*: uns couen i els altres no». Cf. el text que citàvem adés de Geeraerts (1997, p. 39-40). Els trets centrals es reajusten i es diversifica la perifèria; les varietats noves amplien

40. Recordem les solucions d'Agres i de Concentaina, o d'Alcoi (v. adés el tret 1b.)

41. Cf. aquesta descripció del *DAut*: «El fruto (que tambien se llama pimienta) es de hechura de una bolsilla ò cucurúcho hueco, dentro del qual se hallan unas pepitas ò simiente *sumamente acre y picante*» [la cursiva és nostra].

FONT I QUER (1992, 13a ed., p. LXXXV) dóna el *C. annuum* coent com a exemple de localització molt estricta dels principis actius en els vegetals: «[...] lo picante [en las guindillas] se encuentra en aquellos cordoncitos que discurren por sus paredes, sobre los cuales se insieren las semillas». Això fa costat a l'explicació que donàvem adés per a la denominació *pebrera* 'fruit del *C. annuum*' (v. la n. 24).

progressivament aqueixa perifèria i són incloses en la categoria en la mesura que s'aproximen a algun d'aqueixos trets centrals.⁴²

Una mostra de la importància de 'l'aparença' com a tret rellevant és el fet que, per distingir les diverses menes de *C. annuum* coent, hom haja recorregut a les denominacions metafòriques que recollíem en l'*Inventari* i que remetien a coses diverses de la realitat:

a) Per semblança amb una banya: *banyeta*, +*corneta*.⁴³

b) Per semblança amb una altra fruita, planta o animal: *cirereta* (cf. el castellà *guindilla*), i *coral*, *coralet*, +*corolí* (var. de *coralí*).

La denominació +*bisole*t (o [vi-]) probablement s'ha de vincular amb *bísol*, nom d'un peix de la família dels escòmbrids, semblant al verat;⁴⁴ sobre la variació [b]/[v] *isole*t, v. Martines (1998c). La denominació +*vissó* que arreplega Mascarell (1977, p. 236) de la Safor podria interpretar-se com a diminutiu de la forma originària d'aqueix ictiònim *bis*, amb el mateix canvi /b/ > [v]; o, potser, una variant de *fiçó* 'fibló', amb influència de *vit*, -*et* (cf. la proximitat entre 'punxar', 'picar' i 'coure').

El *citró* eivissenc probablement s'ha de posar en connexió amb el fitònim *citró* (en molts llocs, sinònim de *ravanell*), que designa diverses varietats de crucíferes. La translació de *citró* cap al *C. annuum* coent pot basar-se, per ventura, en una semblança formal: les crucíferes fan una mena de tavella amb llavorettes dins, que recorda certes varietats petites del *C. annuum* coent. Hi pot haver influït també el tast i l'olor d'aquesta mena de plantes; observem que s'hi inclou, per exemple, la mostassa i alguna altra que recorda la flaire de l'all. No deu ser casual que, una altra crucífera, la *bossa de pastor*, siga coneguda també com a *vitet* (Mulet, 1991, p. 100).⁴⁵ Un altre argument a favor de la semblança formal com a tret que justifique aquesta denominació eivissenca, és el fet que *citró* també pren el sentit, no enregistrat, de 'membre viril', a la vora de sinònims com ara *xirimbel·lo*, *llonganissa* o *botifarró* (Ribas Marí, 1991); cf. tot seguit c).

c) Per semblança amb una part del cos: *ditet*; hi ha la possibilitat que es tracte d'una solució eufemística que evite *vit* i derivats.

Cal remarcar ací les denominacions vinculades amb el membre viril: *vit*, el

42. Les relacions entre els diversos membres de la categoria s'estableixen per semblança de família, segons la percepció dels parlants (cf. EP 2 i 4, n. 19).

43. V. les citades en les notes 9 i 29.

44. Pot haver-hi ací també alguna connotació sexual com en les denominacions que apleguem tot seguit en d): Recordem els ictiònims *marbre*, ben conegut amb aqueix sentit, o, també, +*virot de frare* (Benidorm, citat per COLOMINA, 1991, p. 339).

45. Cf. la *cornicabra* o *noguerola* (*Pistacia terebinthus*) també coneguda per *bitxo* perquè fa gal·les que recorden la forma del vitet; o, semblantment, *bajoca de moro* o *mongetera d'arbre*, *arbre monjal*, *arbre mongeter*, *mongetera borda*, aplicats a l'*Anagyris foetida* perquè fa les llavors dins una tavella (FONT I QUER, 1992, 13a ed., p. 442 i 353).

diminutiu *vitet* i la variant. *bitxo*, *viró*, *virot* i *vironet* sobre les quals deuen haver incidit els trets 1 i 5 (v. tot seguit què en diem en el tret 5).

TRET 5. *El color*. Deu haver estat una característica rellevant, sobretot, amb les tonalitats de *verd* i de *vermell*. Advertim que a) alguna varietat del *C. annuum* es manté verda, cosa que l'acosta al concepte de ['tavella'], i b) d'altres, es fan vermelles, amb matisos diversos (groc, carabassa) a mesura que maduren; aquest tret, associat especialment a les varietats coentes, ens acosta a altres denominacions de tipus metafòric com ara *coral*, -*et*; *cirereta*...

El tast coent, l'aparença i el color vermell van de la mà en denominacions metafòriques com *vit*, *vitet* (i en el possible eufemisme *ditet*) i *viró* i derivats. Recordem que hi ha connexions culturals entre 'coent' > 'vermell' > 'calor' > 'sexualitat'. Aquestes connexions obren el pas als altres EP (v. la n. 19); tinguem present, a més, l'ús força corrent de *pebrot* i *pimentó* com a sinònims eufemístics de *collons*.

Apleguem ací alguna mostra de la cultura popular a l'entorn d'aquests sentits:

Entra *bachoca*
dasta [*fins a*] la soca;
entra *vitet*
dasta'l pesonet (Martí i Gadea, 1891, p. 150).

pimentóns (*tindre una cosa molts*) fr. met. fam. 'presentar una cosa muchos inconvenientes ó dificultades' (DMGADEA, 1891, «Suplemento»).

¡Mira que té *pimentóns* la cosa! (Alberola, c. 1927, p. 171).

Els de Cullera són *pela-vits*. [Dita que apliquen als de Cullera; segons explica Sanchis Guarner (1982, vol. III, p. 154): «*Vits* és un dels noms del membre viril; els acusa de masturbar-se».]

Tenir *pebrots* (frase molt corrent al Principat).

4. A TALL DE CONCLUSIÓ

4.1. La lexicologia diacrònica cognitiva fonamentada en la teoria del prototipus és un paradigma útil per a l'estudi del canvi lèxic. La concepció de la llengua com a magatzem de l'experiència cultural col·lectiva ens duu a reprendre el fil que els estudis etimològics clàssics —siga'ns permès el qualificatiu— ja havien embastat. Hi ha, però, possibilitats que l'atomisme de la des-

cripció tradicional no feia albirar; fonamentalment: podem arribar a bastir una descripció més globalitzada del canvi lèxic i de la mateixa estructuració del lexicó de la llengua. L'acció dels EP té un paper clau en el reajustament constant i plàstic del lèxic. És possible de localitzar els factors i els mecanismes que incideixen sobre el canvi, i d'enllaçar les mutacions socioculturals amb les modificacions que pateixen els mots.

4.2. Hem tractat de mostrar les possibilitats que ofereix l'estudi del contingut semàntic de les denominacions per provar de reconstruir el procés històric de categorització d'un element de la realitat.

4.3. Les diverses denominacions donades a les coses són mitjans per a aprofundir en la representació cultural de la realitat, per a descriure la manera com és assimilada i els canvis que es poden produir en la comprensió d'aquesta realitat.

4.4. Els canvis culturals tenen una incidència directa sobre la categorització i sobre el lèxic d'una llengua. Com hem suggerit, és ben difícil de desitjar què és estrictament lingüístic i què és extralingüístic.

Les denominacions catalanes del *C. annuum* són un petit sistema lèxic de gran riquesa. Hi hem descobert la petjada de l'experiència humana com a instrument per mitjà del qual els parlants s'han aproximat a aquell nouvingut i l'han entès: les preferències i les necessitats culinàries, els interessos econòmics, els sentits (el gust, la vista i, fins i tot, l'olfacte), el mateix cos humà, la translació del món conegut sobre una realitat nova...

4.5. A partir de l'estudi de les denominacions del *C. annuum* hem pogut il·lustrar l'estructuració jeràrquica i dinàmica de les categories. Hi ha uns trets centrals, nuclears, amb major relleu semasiològic, voltats d'altres de menor pes. L'alteració d'un d'aquests trets, condicionada per factors culturals, provoca una reestructuració de la categoria: la desprototipització d'un dels trets centrals ('tast coent'), que passa a caracteritzar els membres perifèrics de la categoria, obri el pas a la promoció semasiològica d'altres trets, de bon començament, no tan centrals.

Certament no és aquest un cas isolat; és trobador dins l'evolució de la llengua en un gran nombre de canvis lèxics. Al capdavant, aquesta mena de transformacions assegura la continuïtat material de tota llengua com a mitjà capaç de transmetre informació i de representar eficaçment el món, davant una realitat humana en canvi constant.⁴⁶ Per a nosaltres aquests exemples te-

46. Vegeu-ne algun altre exemple. La proximitat geogràfica ens convida a suggerir el cas d'una aïna de l'elaboració del torró: el *boix*.

El *boix* era a Xixona 'cilindre de fusta amb mànec més prim que el cos, que servia per a remenar manualment la pasta del torró'; a les hores d'ara, el *boix* és a les fàbriques xixonenques

nen una gran importància per tres motius, fonamentals: *a)* ens il·lustren sobre l'acció dels EP en l'organització de les categories lèxiques; *b)* fan veure la vinculació tan estreta que hi ha entre els factors culturals, que certs corrents gramaticals s'entesten a considerar com a *extralingüístics*, la conceptualització de les coses i els canvis lèxics, i *c)* són un punt de referència per a valorar la influència dels factors sociolingüístics sobre la comprensió de la realitat i la generació de denominacions.

4.6. Durant el període històric que estudiem i, de manera especial, en els dos darrers segles, advertim canvis lèxics molt profunds en català. Són canvis que denoten una crisi en aquest procés dinàmic d'adaptació del bagatge lèxic propi a les novetats culturals, certes o només (i, al capdavant, això és el que té importància realment) percebudes com a tals. Com provem de caracteritzar en un altre lloc (Martines, 1998*b*), observem en el lèxic català d'aquesta llarga etapa històrica:

a) Una progressiva diversificació territorial dels mecanismes bàsics del canvi lèxic: una mena d'acció desharmònica d'aqueixos mecanismes, en la vessant onomasiològica i en la semasiològica. Això empeny la variació formal i conceptual.

b) La restricció de l'ús del català als àmbits col·loquials va afavorir la promoció de les solucions lèxiques carregades d'un grau d'expressivitat, d'èmfasi major. Els mots lligats a sentits més expressius, més emfàtics guanyen abast semàntic.

c) La *tradicionalitat* actua com a factor de prototipicitat. El lèxic català, sobretot el més diferent davant el castellà, resta cada vegada més lligat a escenaris marcats com a antics, nostrats, tradicionals. Aquest fenomen s'ha de vincular al procés de transculturació: és el sistema de categories propi, reflectit en el bagatge lèxic, que comença a no actuar de manera dinàmica i autònoma.

L'estudi de les denominacions del *C. annuum* ens ha permès d'il·lustrar com pot funcionar adequadament, tot i la important variació (cf. adés *a*),

una 'màquina constituïda d'una caldera, on s'escalfa el torró i d'una barra cilíndrica que el remena per quallar-lo'. La denominació originària ja s'explicava per una extensió metonímica, no gens estranya, de *boix*, mena de fusta de què es feia la barra amb què hom remenava manualment el torró; al seu torn, aqueix sentit deriva metonímicament de *boix* 'arbrust *Buxus sempervirens*' (> *arbust* > *fusta* [d'aquest *arbust*] > *aïna* (*feta amb fusta d'aqueix arbust*)). A les hores d'ara, *boix* designa tota una màquina metàl·lica. Com deu haver ocorregut a *pebre* o derivats ('*C. annuum*'), el manteniment de la denominació, malgrat la caiguda d'un dels trets nuclears i els canvis en l'objecte designat, pot interpretar-se com a símptoma que no hi ha hagut recategorització: davant el canvi cultural (tècnic, en aquesta ocasió), la categoria s'ha reajustat sobre la base d'altres trets, que abans potser no havien tingut tant de relleu. Els *boixos* nous fan una funció (tret 2) semblant a la que feien els vells *boixos* de fusta i inclouen una peça que recorda la forma de l'antic (tret 3).

aqueix sistema: com permet l'actualització dels recursos lèxics propis davant les novetats; hem suggerit també la connexió íntima que hi ha entre la percepció cultural de les coses i la possibilitat de donar-los nom: la supeditació cultural provoca una crisi d'aqueixa possibilitat.

d) S'accentua la convergència lèxica amb l'espanyol, segons indiquen fets com ara: 1) la tendència al triomf de les unitats lèxiques catalanes més acostades a les castellanes i 2) l'adaptació del nostre sistema categorial a l'espanyol: reajustament dels sentits dels mots segons el model espanyol, o categorització de les novetats segons aqueix model (cf. c).

e) La derivació, mecanisme de generació lèxica fonamental, comença a manifestar també la influència de l'espanyol.

4.7. La línia de treball que hem assajat ací fa possible una acció combinada de la perspectiva sincrònica i la diacrònica. Aprofita aportacions de disciplines diverses (dialectologia, morfologia, semàntica, sociolingüística...) i mostra el fruit que podem extraure de la lexicografia, dels textos literaris, de la cultura popular i de la documentació històrica.

JOSEP MARTINES
Departament de Filologia Catalana
Universitat d'Alacant

REFERÈNCIES BIBLIOGRÀFIQUES

- ALBEROLA, Estanislau (c. 1927). *Refraner valencià*. València.
- ALEANR = ALVAR, Manuel; LLORENTE, Antonio; BUESA, Tomás (1979-1993). *Atlas lingüístico y etnográfico de Aragón, Navarra y Rioja*. Vol. I-XII. Saragossa: Departamento de Geografía Lingüística: Institución Fernando el Católico (Diputación de Zaragoza): CSIC.
- ALTABA ESCORIHUELA, José (1985). *Palabras locales, comarcales y regionales (Más de tres mil palabras de uso popular regionalista)*. Saragossa: Librería General.
- AMADES, Joan (1951). *Folklore de Catalunya: Cançoner*. Barcelona.
- BERNAT I BALDOVÍ, Josep (1847). *El Tabalet*. València.
- (1859). *L'agüelo pollastre*. Sueca.
- BLANC, Miquel (1994). *Garba: Mil paraules de Calaceit*. Barcelona: Columna.
- BLASCO, Ricard [ed.] (1983). *Col·loquis i raonaments*. València: Societat Bibliogràfica Valenciana. [Sense numeració correlativa de pàgines]
- CAMPO, Isabel del (1993). *Introducción de plantas americanas en España*. Madrid: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.
- CANYÍS, l'onque (1991). *Cañís. Cañisaes. El llibre de Munove*. Alacant: Diputació d'Alacant. [Citat per l'edició de Francisco Montoro Pina. Recull d'articles signats per l'onque Cañís i publicats a Monòver en *El Pueblo* entre els anys 1906 i 1914]

- CARDA I MONZONIS, Maria Dolors (1990). *El lèxic dels adolescents de Vila-real*. Vila-real: Ajuntament.
- CASANOVA, Emili (1985). «La dialectologia catalana i el parlar de la Vall d'Albaida». *Alba: Revista d'Estudis Comarcals d'Ontinyent de la Vall d'Albaida* [Ontinyent], núm. 1, p. 80-83.
- (1996): «Aportacions d'Enric Valor a la lexicografia catalana: el *Vocabulari Castellut* de 1948, d'Enric Valor i Josep Giner». A: CARBONELL, Adrià [ed.]. *Actes del Simposi Enric Valor*. Alacant: Centre d'Estudis Castellut: Diputació d'Alacant, p. 147-180.
- CAVANILLES, Antoni Josep (1795-1797). *Observaciones sobre la historia natural, geografía, agricultura, población y frutos del Reyno de Valencia*. Vol. I i II. Madrid.
- CHOVA RIBES, Josep (1909). «Amors contrariats». *El Cuento del Dumenche: Semanari Lliterari Il·lustrat* [València], núm. 22.
- CIFUENTES HONRUBIA, José Luis (1994). *Gramática cognitiva: Fundamentos críticos*. Madrid: EUEMA.
- COLOMINA I CASTANYER, Jordi (1991). *El valencià de la Marina Baixa*. València: Generalitat Valenciana.
- COLÓN I DOMÈNECH, Germà (1977). «La lexicografia catalana: realitzacions i esperances». A: COLÓN, Germà [ed.]. *Actes del Quart Col·loqui Internacional de Llengua i Literatura Catalanes* [Basilea, 22-27 març 1976]. Montserrat: Publicacions de l'Abadia de Montserrat, p. 11-35.
- COVARRUBIAS, Sebastián de (1611). *Tesoro de la lengua castellana o española*. Madrid. [Ed. a cura de Martí de Riquer, Barcelona, 1993]
- CUENCA, Maria Josep (1996). *Sintaxi fonamental*. Barcelona: Empúries.
- DAguiló = AGUILÓ I FUSTER, Marià (1914-1934). *Diccionari Aguiló: Materials lexicogràfics aplegats per Marian Aguiló i Fuster*. Barcelona: Institut d'Estudis Catalans. 8 v. [Ed. a cura de Pompeu Fabra i Manuel de Montoliu]
- DAlguer = SANNA, Josep (1988). *Diccionari català de l'Alguer*. L'Alguer; Barcelona: Fundació del II Congrés Internacional de la Llengua Catalana: Regina.
- DANDOLZ = ANDOLZ, Rafael (1990). *Diccionario aragonés. aragonés-castellano / castellano-aragonés*. 4a ed. Saragossa: Mira Editores.
- DAut = REAL ACADEMIA DE LA LENGUA ESPAÑOLA (1726). *Diccionario de autoridades*. Madrid. [Edició facsímil de 1990]
- DBELVITGE = BELVITGES, Josep; ESTEVE, Joaquim; JUGLÀ I FONT, Antoni (1803 i 1805). *Diccionario catalán-castellano-latino*. Vol. I i II. Barcelona.
- DCECH = COROMINES, Joan; PASCUAL, José Antonio (1987-1991). *Diccionario crítico etimológico castellano e hispánico*. 2a ed. Madrid: Gredos. 6 v.
- DCVB = ALCOVER, Antoni Maria; MOLL, Francesc de Borja (1928-1962). *Diccionari català-valencià-balear*. Palma de Mallorca: Moll. 10 v.
- DECat = COROMINES, Joan (1983-1991) *Diccionari etimològic i complementari de la llengua catalana*. 4a ed. Barcelona: Curial: La Caixa. 9 v.
- DESCRIG = ESCRIG, Josep (1851). *Diccionario valenciano-castellano*. València.
- DLABÈRNIA = LABÈRNIA, Pere (1839-1840). *Diccionari de la lengua catalana ab la correspondència castellana i llatina*. Vol. I i II. Barcelona.
- DLACAVALLERIA = LACAVALLERIA, Joan (1696). *Gazophylacium catalano-latinum, dictiones phrasibus illustratas, ordine literario comprehendens, cui subijcitur irregularium verborum elenchus*. Barcelona.

- DLLOMBART = LLOMBART, Constantí (1887). *Diccionario valenciano-castellano*. València.
- DMGADEA = MARTÍ GADEA, Joaquim (1891). *Novísimo diccionario general valenciano-castellano*. València.
- La Donsayna (1844-1845). [Reedició facsímil, Sueca, 1972]
- DPARDO ASSO = PARDO ASSO, José (1938). *Nuevo diccionario etimológico aragonés*. Saragossa.
- DPLA = PLA I COSTA, Josep (c. 1870-1880). *Diccionario valenciano*. [V. MARTINES, Josep (1998a)].
- DRACV-I = REAL ACADEMIA DE CULTURA VALENCIANA (1992). *I: Diccionari valencià-castellà*. València: Del Cenia al Segura.
- DRACV-II (1993). REAL ACADEMIA DE CULTURA VALENCIANA. *II: Diccionari castellà-valencià*. València: Del Cenia al Segura.
- DRos = ROS, Carles (1764). *Diccionario valenciano-castellano*. València.
- DTorra = TORRA, Pere (1653). *Dictionarium seu thesaurus catalano-latinus*. Barcelona.
- ESCOLANO, Gaspar (1610-1611). *Décadas de la historia de la insigne y coronada ciudad y Reyno de Valencia*. València. [Edició facsímil del Departament d'Història Moderna, Facultat de Geografia i Història de la Universitat de València, València, 1972]
- FÀBREGA, Jaume (1998). «La cuina amb pebrots, invent de dona». *El Temps* [València] (14 setembre), p. 78.
- FAMBUENA RAMÍREZ, Josep (1881). *Fer les cartes*. València.
- FERRANDO I FRANCÈS, Antoni (1983). *Els certàmens poètics valencians del segle XIV al XIX*. València: Alfons el Magnànim.
- FONT I QUER, Pius (1992). *Plantas medicinales: El Dioscórides renovado*. 13a ed. Barcelona: Labor.
- GALIANA, Lluís (1776). *Rondalla de rondalles*. València.
- GARCIA I PERALES, Vicent-Ferran (1993). «Estudi comparatiu del lèxic de la Vall d'Albaida i de la Costera». *Almaig: Estudis i Documents* [Ontinyent], p. 13-17.
- GARCÍA MERCADAL, José (1962). *Viajes de extranjeros por España y Portugal*. Vol. III. Madrid: Aguilar.
- GARCÍA SORIANO, Justo (1932). *Vocabulario del dialecto murciano*, Murcia. [Edició facsímil de 1980. Editora Regional de Murcia]
- GAYANO LLUCH, Rafel (1911). *Mort en vida*. [Inclòs en un núm. del *Teatro Valensià* en homenatge a Rafael Gayano Lluch]
- GEERAERTS, Dirk (1997). *Diachronic Prototype Semantics: A contribution to Historical Lexicology*. Oxford: Clarendon Press.
- GEERAERTS, Dirk; GRONDELAERS, Stefan; BAKEMA, Peter (1994). *The Structure of Lexical Variation: Meaning, and Context*. Berlín; Nova York: Mouton de Gruyter.
- GIMENO BETÍ, Lluís (1997). *Atles lingüístic de la diòcesi de Tortosa*. Barcelona: Institut d'Estudis Catalans.
- GRAU BONO, Vicente (1927). *Topografía médica de Tabernes de Valldigna*. Alzira.
- GUAL CAMARENA, Miguel (1976). *Vocabulario del comercio medieval: Colección de aranceles aduaneros de la Corona de Aragón (siglos XIII y XIV)*. Barcelona: El Albir.
- GUAL CAMARENA, Miguel (1981). *El primer manual hispánico de mercadería (siglo XIV)*. Barcelona: CSIC.

- GUINOT I VILAR, Salvador (1930). *De romeria*. València. (Nostra Novela; 3).
- GULSOY, Joseph (1989). «Els descendents del sufix -(A)TIONE en català». A: *La Corona d'Aragó i les llengües romàniques: Miscel·lània d'homenatge per a Germà Colón*. Tübingen: Gunter Narr, p. 361-381.
- HERNÁNDEZ CASAJUANA, Faust (1910). *¡Quina animeta!: Noveleta chalera*. València.
- (1993 [1916]). «*¡Eh, la veta...!*». A: HERNÁNDEZ CASAJUANA, Faust. *Teatre*. València: Diputació de València, p. 73-112. [Edició de Josep Lluís Sirera i Rodolf Sirera].
- JAIME GÓMEZ, José de; JAIME LORÉN, Chabier de (1991). «Repertorio de voces aragonesas inéditas empleadas en Calamocha. Apodos. Topónimos». *Xiloca. Revista del Centro de Estudios del Jiloca* [Calamotxa], núm. 8, p. 157-288.
- JIMÉNEZ SALCEDO, Gregorio F. (1958). *Penetración del castellano en Algemesí y deformaciones y variaciones que ha sufrido por influencia del habla vulgar local*. Algemesí.
- LAKOFF, George (1987). *Women, fire and dangerous things: What categories reveal about the mind*. Chicago: The University of Chicago Press.
- LAKOFF, George; JOHNSON, M. (1980). *Metaphors we live by*. Chicago: University of Chicago Press. [Seguim la traducció espanyola: *Metáforas de la vida cotidiana*. Madrid: Cátedra, 1986]
- LLATAS, Vicente (1959). *El habla del villar del Arzobispo y su comarca*. Vol. I i II. València: Diputació.
- MARTÍ, Emili; APARICIO, Salvador (1989). *El léxico de Anna*. Anna: Ajuntament.
- MARTÍ GADEA, Joaquim (1891). *Ensisám de totes herbes*. València.
- MARTÍ, Jaume (1989 [s. XVIII]). *Receptari de cuina del segle XVIII*. Barcelona: Departament de Filologia Catalana i Lingüística General. Universitat de les Illes Balears: Publicacions de l'Abadia de Montserrat. [Edició de Joan Miralles i Francesca Cantallops]
- MARTÍ MESTRE, Joaquim (1997). *Literatura de canya i cordell al País Valencià: Els col·loquis de temàtica jocosa i satírica: Edició i estudi lingüístic*. València: Denes.
- MARTÍN PARDO, Migalánchel; PÉREZ ALBIAC, Chusé Loís (1991). «El chipranesco (léxico y rasgos aragoneses en el habla de Chiprana)». *Cuadernos de Estudios Caspolinos*, núm. 17, p. 165-216.
- MARTINES, Josep (1998a). *El «Diccionario valenciano» de Josep Pla i Costa (1817-1890): Descripció i edició*. Alacant: Diputació d'Alacant.
- (1998b). *El canvi lèxic: Una aproximació segons la lexicologia diacrònica cognitiva*. València: Institut Interuniversitari de Filologia Valenciana; Barcelona: Publicacions de l'Abadia de Montserrat. [En premsa]
- (2000). *El valencià del segle XIX: Estudi lingüístic del «Diccionario valenciano» de Josep Pla i Costa (1817-1890)*. Alacant: Institut Interuniversitari de Filologia Valenciana; Barcelona: Publicacions de l'Abadia de Montserrat.
- MASCARELL, Josep (1977). *La vall de la Safor*. València: Editorial 3 i 4.
- MASCLANS, Francesc (1981). *Els noms de les plantes als Països Catalans*. Granollers; Barcelona: Centre Excursionista de Catalunya. [Ed. Montblanc-Martín]
- MILLO, Llorenç (1992). *La gastronomía de la Comunidad Valenciana*. València: Levante. El Mercantil Valenciano. 36 fasc.
- MILLO, Llorenç (1997). *Gastronomía valenciana*. València: Generalitat Valenciana. Consell Valencià de Cultura.

- El Mòle* [València], vol. I (3 novembre 1840 / 17 abril 1841).
- MULET PASCUAL, Lluís (1991). *Estudio etnobotánico de la provincia de Castellón*. Castelló de la Plana: Diputació.
- NAVARRO GÓMEZ, Pere (1993). *El parlar de la Fatarella (Terra Alta) Estudi fonètic, morfosintàctic i lèxic*. 2a ed. La Fatarella: Centre d'Estudis de la Terra Alta.
- (1996). *Els parlars de la Terra Alta*. Vol. I i II. Tarragona: Diputació.
- PALMIRENO, Lorenço (1569). *Vocabulario del humanista*. València.
- PELLICER I BORRÀS, Joan E. (1986). *La «Rondalla de rondalles» de Lluís Galiana: Estudi lingüístic i edició*. València.
- PÉREZ SAMPER, M. Àngels (1996). «La integración de los productos americanos en los sistemas alimentarios mediterráneos». A: *XIV Jornades d'Estudis Històrics Locals: La Mediterrània, àrea de convergència de sistemes alimentaris* (s. XV-XVIII). [Palma, 29 novembre 1995 - 2 desembre 1995]. Palma de Mallorca: Govern Balear, p. 89-148.
- POU, Onofre (1575). *Thesaurus puerilis*. València.
- RECASENS I VIVES, Daniel (1985). *Estudi lingüístic sobre la parla del Camp de Tarragona*. Barcelona: Curial: Publicacions de l'Abadia de Montserrat.
- RIBAS I MARÍ, Enric (1991). *Aportació pitüsa al DCVB*. Eivissa: Institut d'Estudis Eivissencs.
- ROBERT, mestre (1982 [1520]). *Llibre del coch*. Barcelona: Curial. [Ed. de Veronika Leimgruber]
- ROSANES, Miquel (1864). «Vocabulario valenciano-castellano. Dividido en grupos para facilitar la memoria de las palabras en él contenidas». A: *Miscelánea que comprende: 1º Un vocabulario valenciano-castellano...* València, p. 3-69.
- ROSCH, Eleanor (1978). «Principles of categorization». A: ROSCH, Eleanor; LLOYD, Barbara B. [ed.]. *Cognition and Categorization*. Hillsdale; Nova Jersey: Lawrence Erlbaum Associates, p. 27-48.
- SANCHIS GUARNER, Manuel (1982-1983). *Els pobles valencians parlen els uns dels altres*. Vol. I-IV. València: Editorial 3 i 4.
- SANCHO CREMADES, Pelegrí (1995). *El valencià col·loquial de la vila de Canals*. Canals: Ajuntament.
- TAYLOR, John (1995). *Linguistics Categorization: Prototypes in Linguistic Theory*. Oxford: Clarendon Press.
- TORRES FORNÉS, C. (1903). *Sobre voces aragonesas usadas en Segorbe*. València.
- VENY I CLAR, Joan (1991). *Mots d'ahir i mots d'avui*. Barcelona: Empúries.
- VINYOLES VIDAL, Teresa (1995). «Alimentació i ritme del temps a Catalunya a la baixa edat mitjana». A: *1r Col·loqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó. Edat Mitjana*. Lleida: Institut d'Estudis Ilerdenses, p. 115-151.
- WIERZBICKA, Anna (1992). *Semantics, Culture, and Cognition: Universal Human Concepts in Culture-Specific Configurations*. Oxford; Nova York: Oxford University Press.
- (1996). *Semantics. Primes and Universals*. Oxford; Nova York: Oxford University Press.