

Vocabulari de l'oli i de l'olivera

Aquesta modesta contribució al vocabulari de l'olivera i de l'oli ha estat compilada lentament i curosa, recollint els mots de la viva veu dels nostres pagesos per totes les contrades de Catalunya.

No sabem si totes les paraules poden, des del punt de mira filològic, acceptar-se com a purament catalanes. La nostra feina, modesta i perfectament en consonància amb les nostres preferències i ocupacions normals, ha estat sols la de cercar els mots que visquesin en els llavis del nostre poble.

Confessem que hem rebut una grata impressió de sorpresa davant l'abundància exuberant de lèxic que hem trobat. Malgrat la importància que a Catalunya revesteixen el conreu de l'olivera i la indústria de l'oli, no podíem preveure una tal riquesa de vocabulari, del qual el recull que presentem constitueix sols una part. Ço que crida de seguida l'atenció és que les comarques més olivereres, on l'olivera representa la base principal i sovint única de l'economia agrària, solen tenir un lèxic o més reduït o més corromput, probablement per acció dels contactes continuats amb comerciants estrangers, i potser també perquè la modernització de la indústria, amb la consegüent simplificació de l'utilitatge, ha abolit costums i atuells antics que contribuïen a créixer el vocabulari corrent. En canvi, en pobles on a penes es conserven poques i tristes oliveres i un antic molí d'oli, fosc i enteranyinat (record d'una passada abundància), es descobreix una estupenda varietat i un nom fins per a les coses més insignificants, i es troben paraules que el més profà en qüestions filològiques paladeja sentint-hi la sabor gratíssima de l'antiguitat i de la puresa.

Pot afirmar-se, potser, que cap altra llengua presenta tanta

riquesa i variació per a expressar coses i conceptes referents a l'oli i a l'olivera.

No és estrany, de totes maneres, que així sigui. La indústria de l'oli constitueix a Catalunya un element fonamental de la nostra economia. Des de la vora del mar al Camp de Tarragona i Tortosa, les oliveres s'estenen, amb poques interrupcions, fins als peus dels Pireneus, i arriben a escalar-los prop de la Seu d'Urgell, envaint en llur camí tota mena de terres. Per aquesta raó els productes de l'olivera arriben a tenir a Catalunya una valor que s'acosta als 100 milions de pessetes.

Ultra l'extensió i la importància, cal tenir present, per a comprendre l'abundància del lèxic, l'antiguitat del conreu i de la indústria. Ja Avienus, segons Schulten, de qui prenem aquesta dada, parla dels olivars de la Costa E., al sud de Tarragona. Gran havia d'ésser, evidentment, la importància de l'olivera en l'època romana quan, al Camp de Tarragona, trobem un poble anomenat *Oleastrum* (Cambrils) i un riu anomenat *Oleum flumen*. En els documents de les èpoques posteriors són freqüentíssimes les cites d'oliveres i d'olivars en quasi totes les comarques de Catalunya.

Aquest recull no té cap pretensió ni molt menys cap caràcter definitiu.

L'autor l'ha compilat únicament amb el propòsit de contribuir ell també, amb el seu esforç i amb el seu treball, a l'obra del Diccionari general de la llengua catalana.

A

abastar : Collir les olives amb les mans. «—Aquí collim abastant.» (Palamós.)

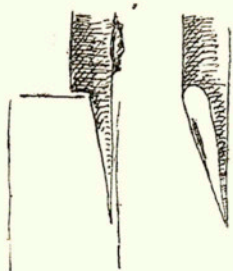
acidesa : És el conjunt d'àcids lliures continguts en l'oli i que li donen un gust característic. Els olis fins tenen una acidesa molt baixa.

aclarador : Igual que *decantador*.

aclarida : Acció d'aclarir.

aclarir : 1. Acció de tallar ramificacions d'un arbre, deixant-lo més clar de brot. 2. També indica esporgada fluixa.

agulla : Trosset de brot tendre, de forma variable i proveït d'ulls, que es separa d'un arbre per ajuntar-lo a un altre, fent així un empelt.



agulleta : Igual que *agulla*.

aigües de vegetació : Igual que *oliasses*.

aixafar : Acció de moldre les olives reduint-les a pasta homogènia a l'objecte de poder extreure l'oli per pressió.

aixel·la : Igual que *pestanya*.

aixert : Igual que *agulla*. (Collbató.)

ametlla : Llavor de l'oliva tancada dins del pinyol.

ametlló : Igual que *ametlla*.

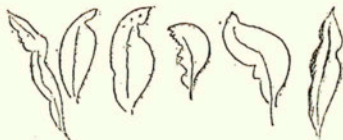
anyer : Igual que *anyívol*. (Vilanova i Geltrú.)

anyívol : Es diu de l'arbre (individu, espècie o varietat) que no produeix regularment cada any, sinó que els seus anys de producció s'alternen, més o menys regularment, amb anys buits. Correspon al *vecero* castellà.

aragonesa : Varietat d'olivera cultivada a la comarca de Tortosa. No gaire corrent.

aranyaró : Igual que *aranyó*.

aranyó : 1. Insecte que produeix el ratat. (*Phloeotrips oleae*.) 2. Nom d'aquesta malaltia.



Fulles d'olivera atacades per l'*aranyó*

arbequí : Igual que *arbequina*.

arbequina : Varietat d'olivera predominant a Catalunya. Està escampada una mica per tot arreu, però principalment al Camp de Tarragona, Urgell i Garrigues. El seu nom deriva d'*Arbeca*, primer poble on es diu que va ésser cultivada. S'afirma que fou importada de Mallorca pel duc de Medinaceli segons uns, pel rei Jaume I segons altres.

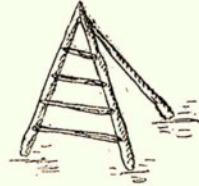
arbrat : Conjunt nombrós d'ar-

- bres. «— Aquest es un país on va molt bé l'arbrat.» (Gandesa.)
arbreria : Igual que *arbrat*.
 «— Aquí va molt bé, l'arbreria.» (Gandesa.)
argudell : Varietat d'olivera cultivada a l'Empordà.
argudella : Igual que *argudell*.
arnera : Igual que *arnot*.
arnot : Espècie de gàbia circular, feta de canyes, que serveix per a protegir els plançons contra els animals.
arrabassar : Arrencar els arbres.
arrasador : Fusta per a arrasar les mesures. (Empordà.)
arrel : Part subterrània de l'arbre.
aspillar : Igual que *munyir*.
assenyalar : El començar a inflar-se els borrons per a brotar.

B

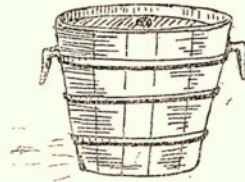
- bagot* : Varietat d'oliveres cultivada a la part occidental de Catalunya.
baixos : Són els fangs que es recullen en el fons dels recipients que contenen oli. Estan compostos d'oli barrejat amb aigua, matèria colorant, mucilag, etc.
balanceres : Els dos muntants centrals en les premses de lliura, en els quals s'introdueix la mitjana. Fan de guia perquè el seixantè no es desvii lateralment. Demés, sostenen la mitjana sobre la qual balanceja el seixantè.
balma : Perifèria de l'arbre, part exterior tendra de la copa. (Masllorç.)
balmada : Igual que *balma*. (Masllorç.)
banc : 1. Igual que *cassola*. 2.

Igual que *escaler*. 3. Feixa de terra compresa entre dos rengs successius d'oliveres.



Banc

- bancal* : Tros de terra pla, limitat per rases, rengs d'arbres, espones o marges, destinat a ésser sembrat.
barcella : 1. Mesura per a olives, de 25 lliures. (Mallorca.) 2. A Tortosa és la sisena part d'una quartera.
barra : Igual que *boscall*.
barral : Recipient de fusta per a transportar oli. Conté uns 30-35 litres d'oli.



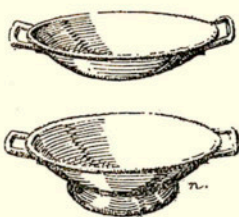
Barral

- barret* : Plat de fusta, de vegades recobert de zenc, situat a la cara inferior de la biga (en les premses de biga) i que es recolza sobre els cofins en fer la pressió.
barró : Igual que *boscall*. (Pla de Bages.)
bassa : Igual que *basseta*.

basseta : Igual que *pica*; però s'usa per a indicar principalment les piques dels inferns.

bassi : 1. És el regueró ample que gira entorn de la solera, i en el qual es recull la pasta que va fent el rodet. 2. Igual que *cassola*.

bàssia : Petit recipient metàl·lic, amb una o dues nanses, per a recollir la pasta que el rodet va fent i posar-la en els cofins.



Bàssies

bassieta : Igual que *bàssia*.

bassiot : Igual que *bàssia*.

batre les oliveres : Donar cops a les rametes per fer caure els fruits : vareig.

becaruda : Varietat d'olivera de la part oriental de Catalunya.

becarut : Igual que *becaruda*.

berrugues : Igual que *ronya*. Es diu : «— La malaltia de les berrugues, o de la berruga.»

biga : Igual que *seixantè*.

biol : Igual que *bàssia*. (Castellvell.)

ble : Cordonet de cotó que s'encén en els llums d'oli.

bolet : Igual que *fogall*.

borda : Igual que *olivera borda*.

bordenca : Igual que *olivera borda*.

bordis : Igual que *olivera borda*.

borrassa : Tela que s'estén a sota dels olivers i sobre la qual es

fan caure les olives, facilitant així la feina de recollir-les i evitant al mateix temps que s'embrutin.

borró : És el botó escamós dels arbres que conté el rudiment del futur brot : ull.

borronar : És l'inflar-se dels borrons. Precedeix la brotada, o és també el seu començament.

boscall : Ramificació vella, llenyosa; rama vella.

bot : Pell de cabra o de porc, cosida per tots costats menys en un petit espai que forma la boca. Serveix per al transport de l'oli.

botó : Igual que *borró*.

branc : Igual que *branca*. (Vendrell.)

branca : Rama vella, ramificada, que constitueix la base de la copa. La branca està inserida en el tronc de l'arbre.

brancam : És el conjunt de branques de l'arbre. «Ficar-se entre el brancam; treure el brancam; etc.»

branquilló : Branqueta jove poc desenrotllada, esquifida.

brossa : Residus vegetals compostos de fulles, trossos d'escorça, parts herbàcies, etc.

brosta : És la brotada tendra, les ramificacions joves. És diu, per exemple : «— Quina brosta més maca que té, aquest arbre!»; entenen : «— Quina brotada més bonica que ha fet!» — *brosta tendra* : Igual que *brosta*. Però *brosta* ja comprèn implícitament la qualificació de *tendra*. No obstant, *brosta tendra* serveix per a indicar més concretament l'última brotada de l'arbre, i per això la més tendra.

brostam : Conjunt de brosta.
brostar : Emissió de brots o brosta.
brot : Ramificació tendra.
brotam : Conjunt de brots.
brotar : Igual que *brostar*.
bujol : Igual que *escudella*. (Sant Feliu de Buada.)
butell : Igual que *ganiveta*. (Mallorca.)
buturuda : Igual, probablement, que *becaruda*.

C

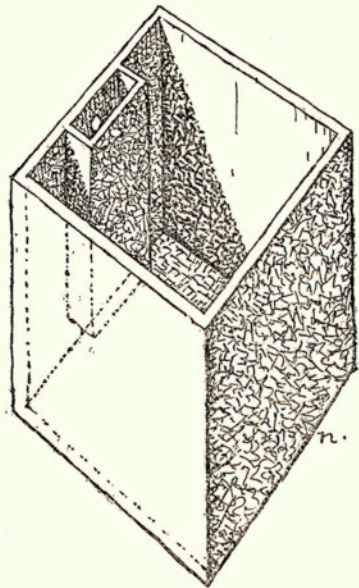
cabàs : Igual que *cofi*. (Baix Empordà.)
cabassa : Espècie d'estora d'espert, de forma circular, sobre la qual es posen les mesures. En mesurar les olives, les que sobren de la mesura cauen sobre la cabassa, i no a terra, i, per tant, no s'embruten i poden també recollir-se més fàcilment.
cabra : Igual que *aranyó* (1). (Empordà.)
cadap : Mesura d'oli. Un càntir (15 kg.) té 8 cadaps. (Tortosa.)
cadell : Igual que *rapa*. (Llitera.)
calaceit : Varietat d'olivera cultivada a la comarca de Tortosa. Poc freqüent.
caldera : Recipient on s'escalfa o es bull l'aigua que s'usa en els molins per a escaldar la pasta.
camada : Igual que *banc* (3). (Garriques.)
camal : Igual que *cimal*.
candela : Igual que *vaga*. (Urgell, Camp de Tarragona.)
canó : Tros d'escorça tendra, en forma d'anell, contenint un ull, que es separa d'un arbre

per ajuntar-lo a un altre, fent així un empelt.
canonet : Igual que *canó*.



Canonet

cantimplora : Disposició que permet, en les piques, la separació automàtica de l'oli i de les aigües. La cantimplora és un tub de secció triangular, qua-

Pica amb *cantimplora*

drada o circular (fet generalment de rajola), que es recolza en una de les parets de la pica. El tub porta, a certa alçada, un forat que comunica amb la pica següent. Quan el nivell del líquid, en la pica que té la cantimplora, ha arribat a l'alçada del forat, el líquid comença a rajar en la pica següent. Però, com que el tub arriba fins prop del fons de la pica, és a dir, on pel seu pes s'ha recollit l'aigua, només raja aigua i no oli.

càntir : Mesura d'oli (15 ks.). (Tortosa.)

canut : Igual que *canó*.

capa : És l'escuma rogenca que es recull a la superfície dels recipients que reben l'oli de les premses i on aquest es deixa estar perquè es separi de les aigües. Es diu : «— He plegat la capa.» Però generalment s'usa en plural : «— He plegat les capes.»

cajonar : Igual que *coronar*.

capseta : Igual que *cotxinilla*.

carn : La polpa de l'oliva.

carràs : Peduncle amb olives. (Riberes de l'Ebre.) «— Hi ha molts carrassos, aquest any.»

càrrega : 1. Mesura per a oli (121'60 litres). 2. Igual a 30 quartans al partit del Vendrell.

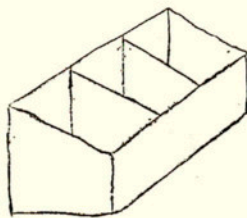
carroll : És el raïmet de flors. (Vinebre.)

casament : Igual que *pegó*. Es diu : «— Mira quin casament que hi ha deixat.» (Horta.)

cassa : Igual que *cussol*.

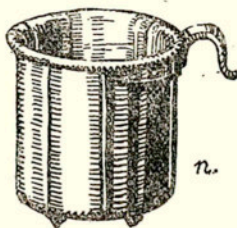
cassada : De *cassa*. «Una cassada d'aigua.»

assal : Dipòsit per a conservar les olives.



Cassal

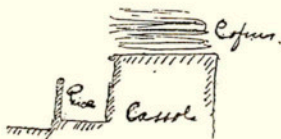
cassó : Recipient de llauna, amb un mànec de ferro, que serveix per a trasbalsar l'oli en petites quantitats.



Cassó

cassol : Igual que *cussol*.

cassola : En les premses de lliura, plataforma de pedra unida a la pica i en la qual es fa el peu. Està voltada d'un regueronet per a recollir l'oli i portar-lo a la pica.



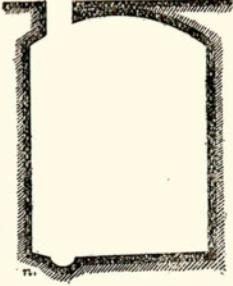
cavall : 1. Igual que *escaler*. 2. Igual que *mitjana*.

cilindre : En alguns llocs és la

- curra. (Pronuncien *xelindro*.)
La curra és, no un cilindre, sinó un tronc de con. Es diu, per exemple: «— Tu què tens, al teu molí: roll o *xelindro*?» (Priorat.)
- cimal*: Ramificació llenyosa, llarga, més o menys vertical.
- cimalada*: Igual que *cimal*.
- cinquena*: Mesura per a oli igual a 5 quartans. (Bisbal del Penedès.)
- coell*: Peduncle que sosté l'oliva. (Tortosa.) — *coell llarg*: Varietat d'olivera conreada a la comarca de Tortosa. Poc freqüent.
- cofi*: Espècie de cabàs pla, d'espart, que serveix per a contenir la pasta que es premsa. — *cofi travat*: Cofi que porta posades radialment unes trenes d'espart que serveixen per a reforçar-lo.
- colador*: Igual que *escumadora*.
- colgar*: Cobrir amb terra.
- coll*: Igual que *cimal*.
- colla*: Grup d'homes o dones encarregat de fer una feina, generalment collir olives.
- collidor*: Home que cull les olives.
- collita*: La recol·lecció del fruit
T a m b é indica producció:
«— Aquest any hi ha bona collita», indicant bona producció, bona quantitat.
- colliter*: El propietari d'oliveres. Es diu, per exemple: «— En tal és un gran colliter», per dir que posseeix moltes oliveres. — *colliter d'oli*: Igual que *colliter*.
- copa*: Part superior de l'arbre, composta de branques velles, brots tendres i fulles.
- corbell*: Igual que *corbella* (1).
- corbella*: 1. Varietat d'olivera conreada al Pla de Bages. 2. Igual que *corbell*. 3. Igual que *coribell* a l'Empordà.
- corc*: Insecte (*Phloeotribus oleae*) que viu de la fusta de l'olivera. — *corc de l'oliva*: Igual que *mosca de l'oliva*.
- coribell*: Igual que *corivell*.
- corivell*: Varietat d'olivera cultivada a l'Empordà.
- corivella*: Igual que *corivell*.
- corona*: És la grossa ferida que queda quan es talla una branca. Es diu, per exemple: «— Quina corona més gran», o «més mal feta!»
- coronar*: És l'acció de tallar en rodó les branques velles o les soques. — *coronar entre dues terres*: Tallar una soca a pocs centímetres sota la superfície del terreny.
- corró*: Igual que *mola*.
- corviell*: Igual que *corivell*.
- corviella*: Igual que *corivell*.
- cotonet*: Malaltia produïda per la *Euphyllura olivina*. És anomenada així perquè els raïmets de flors queden com embolicats per una espècie de cotó produït per la larva.
- cotxinilla*: S'anomena així una cotxinilla (*Lecanium oleae*) a la qual es deu l'aparició del negre.
- creu*: Igual que *enforcadura*.
- cubella*: Igual que *pica*. (Vallès.)
- cubells*: Nom que es dona en alguns pobles a l'olivera *verdiell* o *verdiella* o *roboll*. Aquest nom ve d'un poble anomenat *Cubells*, on predomina aquesta mena d'oliveres.
- cuixes*: Igual que *verges*. (Gandesa.)
- cuixeres*: Les verges quan són de pedra. (Mallorca.)
- cuixeró*: Igual que *cuixeres*. (Mallorca.)

culatò : És l'extrem de la biga, la part que surt darrera les verges. (Gandesa.)

cup : Gran obertura subterrània (com una petita habitació), revestida generalment de rajola, que serveix per a guardar l'oli.

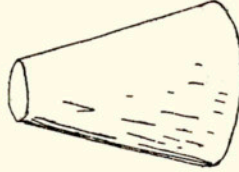


Secció vertical d'un cup

cupatge : Paraula presa del francès *coupage*. Indica barreja d'olis diferents per a obtenir un oli de caràcters especials, un tipus comercial.

curra : Mola que té forma de con truncat. El diàmetre de la

base major acostuma a ésser d'1 metre a 1'25; el de la base menor, d'uns 25 centímetres; l'alçada, d'1 metre a 1'25. Amb aquest nom s'indica també tot l'aparell que serveix per a moldre l'oliva quan les moles que porta són curres (i no rodets).



Curra

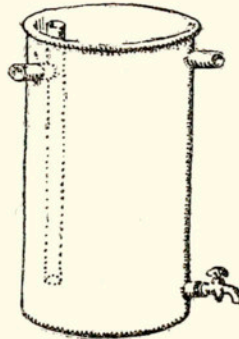
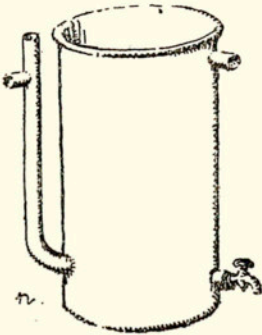
cussol : Recipient d'aram, amb un llarg mànec, que serveix per a treure l'aigua calenta de la caldera i tirar-la a la pasta que ha de premsar-se.

cutell : Igual que *ganivetes*. (Mallorca.)

D

dalles : Igual que *ganivetes*.

decantador : Recipient de llauna,



Decantadors automàtics

de forma cilíndrica, en el qual es posa l'oli perquè s'aclareixi. L'oli que s'ha aclarit es passa d'un decantador a l'altre per separar-lo de les impuritats que va dipositant.

decantar : Passar l'oli clar d'un recipient a l'altre per separar-lo dels baixos.

descalçar : Acció de treure la terra del voltant de la soca de l'arbre, posant al descobert les arrels o la rabassa.

descofinar : Igual que *desemportinar*.

desemportinar : Acció de treure la pasta dels esportins un cop feta la premsada.

desfer oli : Igual que *fer oli* (a Cambrils). Es diu : «— Vaig a desfer oli», per : «— Vaig a fer oli» : Potser ve de *desfer oliva*, car en molts llocs usen aquesta expressió.

desparar : Desfer el peu de cofins un cop premsat.

despollissar : Treure el poll dels arbres.

desportinar : Igual que *desemportinar*.

destral : Eina que serveix per a esporgar els arbres.

destraleta : Destral petita que serveix per a tallar les branques tendres en fer l'esporga.

destraló : Destral petita per a esporgar.

doble : Mesura d'olives igual a 20 litres. S'entén *doble decalitre*.

donar la lliura : Aixecar la lliura, girant el cargol, perquè s'exerceixi la pressió.

dreçapeu : Pal que serveix per a redreçar el peu quan aquest es torça en fer la premsada.

E

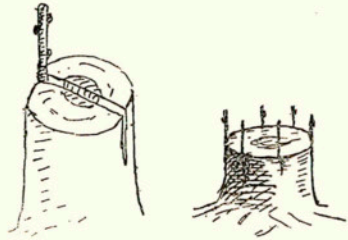
eixonar : Igual que *esquerrar*. (Palamós.)

elaiotècnia : Paraula que s'ha inventat i que s'usa entre els tècnics (que la prengueren dels italians) per indicar la fabricació de l'oli.

embarrador : Porció inferior del cargol de les premses de lliura, sense rosca i amb uns forats on es fiquen les barres per fer voltar la lliura.

empelt : Arbre empeltat. 2. La pua o agulla o muda. — *empelt d'agulla* : Empelt en el qual la part que s'introdueix en el peu té forma d'agulla, és a dir, és un tros de brot, i no un ull amb escorça. — *empelt d'agulleta* : Igual que *empelt d'agulla*. — *empelt d'aixert* : Igual que empelt de tasco. (Collbató.)

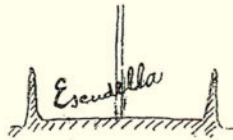
— *empelt de canó* : Empelt en el qual la part que s'introdueix en el peu té forma d'anell. — *empelt de canut* : Igual que *empelt de canó*. — *empelt de co-*



Empelts de tascó i de corona

rona : Empelt en el qual l'agulla o les agulles es posen com es veu en el dibuix, és a dir, el peu es corona i les agulles es posen sota l'escorça. — *empelt*

- de finestra* : Igual que *empelt de xapa*. (Binèfar.) — *empelt de pedaç* : Igual que *empelt de xapa*. (Binèfar.) — *empelt d'escut* : Empelt en el qual la part que s'introdueix en el peu té forma d'escut. — *empelt de tas-có* : Empelt en el qual es corona el peu, s'esquerda en sentit transversal, i a l'esquerda s'hi fica l'agulla. — *empelt de xapa* : Empelt en el qual la pua té forma de xapa. — *empelt d'ull* : Empelt de canó o d'escut. En oposició a empelt d'agulla. — *empelt d'ullet* : Igual que *empelt d'ull*.
- empeltador* : El que empelta.
- empeltar* : Ajuntar, unir parts vives de dos arbres perquè se soldin.
- emportinar* : Acció de posar la pasta d'olives en els esportins.
- encofinar* : Igual que *emportinar*.
- encubar* : Posar la sansa en cups per conservar-la.
- enforcadura* : Punt on s'insereixen les branques principals que constitueixen l'esquelet de la copa.
- esbromadora* : Igual que *escumadora*.
- escagassar* : És el torçar-se el peu i esquitxar la pasta en fer la pressió. Es diu : «— Aquest peu escagassarà.»
- escala* : Igual que *escaler*. — *escala d'estisora* : Escala de dos braços.
- escaldar la pasta* : Acció de tirar aigua calenta o bullent a la pasta en els esportins, amb l'objecte d'afavorir la sortida de l'oli.
- escaler* : Escala rústica de tres peus que serveix per a collir les olives i per a esporgar els arbres.
- escaparrar* : Igual que *escapçar*. (Vendrell, Camp de Tarragona.)
- escapçar* : Tallar la punta d'un brot o d'una branca.
- escarritzar* : Es diu de la pasta que s'esquitxa dels cofins en ésser premsada.
- escassolar* : Fer una esporgada forta buidant l'arbre del centre. (Binèfar.)
- escata* : Escorça rugosa i vella dels arbres.
- escatida* : Igual que *esporgada*. (Empordà.)
- escatidor* : El que escateix, és a dir, el que esporga. (Empordà.)
- escatir* : Igual que *esporga* (a l'Empordà).
- esclatar els borrons* : L'obrir-se els borrons; el brotar.
- esclop* : 1. És un tros de soca d'olivera, amb alguna arrel vella i una part de la rabassa, destinat a la reproducció. 2. En alguns pobles, és solament un tros de rabassa destinat a la reproducció. «—D'aquesta rabassa en farem esclops.» (Riberes de l'Ebre.)
- escorxa* : L'escorça de l'arbre.
- escudella* : 1. És la conca dins la qual gira la mola per aixafar les olives. Això en els molins antics. 2. En els moderns, en



els quals no hi ha conca, el nom de *escudella* es dona, en alguns pobles, al regueró que volta la solera i que serveix per a recollir la pasta que va caient.

escudet : Igual que *escut*.
escumadora : Atuell metàl·lic que serveix per a plegar l'escuma que es recull a la superfície de l'oli o de les oliasses. Serveix també per a escaldar la pasta. Té més o menys la mateixa forma de l'escumadora corrent. Es pot dir que és una plegadora (vegi's) amb forats.

escut : Tros d'escorça tendra contenint un ull que se separa de l'arbre per ajuntar-lo a un altre, fent així un empelt.



Escut

esllemenar : Igual que *espollar*.
esmunyir : Igual que *esquerrar*.
esnovar : Treure els xucladors que apareixen en l'olivera. És feina que es fa per l'agost. (Tortosa.)
espadella : Tros de fusta, de secció quadrada, que serveix per a abaixar més o menys el punt de sosteniment en les premses de lliura, amb l'objecte de permetre que la pressió s'exerceixi millor.
espadellar : Acció de posar les espadelles en les premses de lliura.
esparpillar : Desfer els pans de pasta que queden a conseqüèn-

cia de la compressió a què ha estat sotmesa.

espollar : Treure el poll.

espona : Marge de pedra per a sostenir les terres d'un bancal.

esporga : L'operació d'esporgar.
 2. Igual que *porgada*.

esporgada : Igual que *porgada*.
 2. L'operació d'esporgar.

esporgador : El que esporga.

esporgadora : Igual que *podall*, però sense la destraleta posterior.

esporgar : Acció de treure les branques i branquetes supèrflues, malaltes, mortes, etc., de l'arbre, deixant-lo en millors condicions per a fructificar.

esporguia : Llenya i brots trets de l'arbre en esporgar. «—L'esporguia la donem al bestiar o la cremem.» (Amer.)

esportí : Igual que *cofi*.

espuar : Igual que *espollar*. (Camp Tarragona.)

esquerrar : Collir les olives, directament de l'arbre, amb la mà.

estaca : Tros de rama de certa edat (tres o quatre anys) que es posa en planter perquè broti i tregui arrels; serveix per a reproduir l'olivera.

estella : Tros de rabassa que serveix per a reproduir l'olivera. (Igualada.) Igual que esclòp.

estori : Igual que *cofi*.

estrènyer : Igual que premsar. Es diu, per exemple: «—S'ha d'estrènyer o de premsar aquest peu.»

estrijolar : Polvoritzar o desfer els pans de sansa que surten de la premsa. Es diu per la sansa i la brisa. (Hostalets de Pierola.)

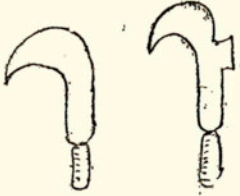
estudiant : Igual que *xuclador*.

executar : Premsar la pasta. Es

diu : «— Aquesta premsa excuta bé» per «—... premsa o comprimeix bé.»

F

falcó : Igual que *podadora*. (Borges d'Urgell.)



falda : Conjunt de brots tendres exteriors de la copa que es dirigeixen cap a terra.

falla : Paraula que s'usa quan un empelt o un plançó no pren. Per exemple : «— He fet 50 empelts [o «— He plantat 50 plançons»] i només he tingut dues falles». «— Aquesta plantada està plena de falles.»

faneca : Mesura de 40 litres, és a dir, de mitja quartera. (Priorat.)

farg : Igual que *farga*.

farga : Varietat d'olivera cultivada a la comarca de Tortosa i Gandesa. Importada a Catalunya (es diu) de València o Múrcia per un frare anomenat Fargues o Farga.

fargalada : 1. És el líquid que s'escorre de les olives conservades en els cassals. 2. També indica l'escuma rogenca que es recull a la superfície de les piques. Ve de *farga*, mena d'olivera que, a la seva comarca, és la que en fa més. (Priorat.)

But. de Dialect.

feix : Porció lligada de brots obtinguts esporgant. Es diu, per exemple : «— Quina manera de fer feixos!», per indicar que s'ha fet una esporgada forta.

feta : Equival a *molta*, però s'usa generalment sol quan s'ha de parlar de les dues moltes i no d'una sola molta. Així no es diu : «— La feta dura tant.» En canvi es diu : «— La molta dura tant.» S'usa, per exemple, en aquest cas : «— La feta i la refeta han durat tant», o «— En aquest rodet fem feta i refeta.»

filtrar : Fer passar l'oli a través d'una capa porosa perquè deixi les impuretats suspeses.

flàvia : Igual que *pinyola*.

fogall : Podridura de la soca produïda per bolets, principalment pel *Fomes fulvus*.

fong : Igual que *fogall*.

fongo : Igual que *fogall*. (Ascó.)

fructificar : Donar fruit.

fulla de salze : Varietat d'olivera cultivada a la comarca de Gandesa.

fulls : Igual que *infern*. (Horta, Terralta.)

fumat : Igual que *negre*.

G

galet : És el tros de brot que sol deixar-se quan es talla una ramificació en fer la poda. Serveix d'esglaó per a enfilarse a l'arbre. (Camp de Tarragona.)

galteres : Taulons llargs i gruixuts que es posen als costats de la biga, en les premses de lliura, per augmentar-ne el pes. (Mallorca.)

ganivetes : Són uns ferros de forma variable, i disposats també molt variadament, que serveixen per a remoure la pasta sobre la solera amb l'objecte que la mola pugui desfer-la millor.

garró : És el raïmet que porta les flors de l'olivera en el seu estat inicial. Quan ja està desenrotllat s'anomena *vapa*. (Vendrell.)

garronar : Aparició del garró.

gavells : Munts de rama de les oliveres que es cobreixen de terra i es cremen. (Tortosa.)

gerra : Recipient de terrissa cuita, envernissat per dins, que serveix per a conservar l'oli.

gin : Igual que *giny*. (Tortosa.)

ginc : Igual que *giny*. (Tortosa.)

ginjolenc : Igual que *ginjolenca*.

ginjolenca : Varietat d'olivera cultivada a la comarca de Tortosa. Poc generalitzada.

giny : 1. Premsa de lliura. (Vegi's *molí de giny*.) 2. Igual que *seixantè* (Priorat.)

graner : 1. Igual que *cassal*. És a dir, en alguns llocs (per exemple al Priorat), al dipòsit per a guardar les olives se li dona el mateix nom que al dipòsit per a guardar grans. 2. També s'usa, de vegades, per indicar la tremuja d'alimentació del rodet.

gresol : Dipòsit d'oli en les llumeneres.

gresola : Dipòsit d'oli en els llums de ganxo.

grifó : Igual que *xuclador*.

grill : Igual que *xuclador*.

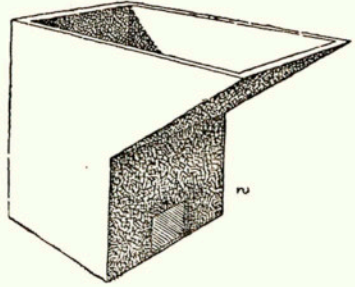
grillar : Emissió de grills.

groansa : El mateix que *gronsa*.

Probablement *gronsa* és una corrupció de *groansa*. *Groansa* és possible que derivi de *gruar*,

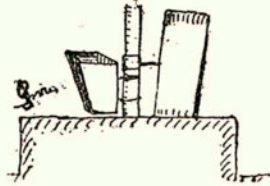
car és la tremuja d'alimentació que va donant l'oliva de mica en mica.

gronsa : Caixa de fusta (de vegades de ferro, però rarament), unida a l'arbre del rodet, en



Gronsa

la qual es posa l'oliva o la sansa que ha d'ésser molta. De la gronsa, per una obertura lateral, l'oliva (o la sansa) va caient sobre la solera, on és aixafada pel rodet. Té forma de tronc de piràmide de quatre cares.



Molí amb la gronsa a un costat

grossal : Varietat d'olivera cultivada una mica per tot Catalunya, però en major escala a la part oriental.

grossala : Igual que *grossal*. El nom és degut a la grossària de les seves olives.

guieres : Igual que *balanceres*.
(Mallorca.)

gust de novell : El de l'oli bo obtingut de poc. — *gust de trull* : Es diu de l'oli obtingut de poc pel seu gust, que recorda l'olor del molí mentre es treballen les olives. — *gust de verd* : Es diu de l'oli que té un gust que recorda el de l'oliva verda o del que és preparat de poc.

I

infern : Lloc, compost d'una o diferents piques successives que es comuniquen mitjançant cantimpleres, on van a parar les aigües de vegetació.
*infern*s : Igual que *infern*.

J

jaient : En les premses de biga, grossa fusta, posada sota terra, que va de la *cassola* a una grossa pedra situada més enllà de les *verges* i que es recolza sobre el *travó*. Serveix per a impedir que, en fer la pressió, les verges siguin aixecades.

LL

lladrets : Igual que *bassetes de l'infern*. Anomenats així perquè es presten a robar oli en els molins públics.



llaurador : Atuell metàl·lic que,

com la bàssia, serveix per a recollir la pasta que va fent el rodet.

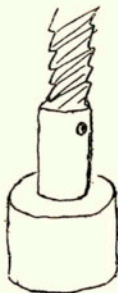
llavor : Igual que *ametlla*.

llegidor : Igual que *plegadora*.
(Bisbal del Penedès.)

llegidora : Igual que *plegadora*.
(Cambrils.)

llisadora : Igual que *plegadora*.
(Priorat.)

lliura : 1. Grossa pedra, situada a l'extrem de la premsa de lliura, aixecant o baixant la qual (mitjançant el cargol que la sosté) s'exerceix la pressió. Fa de potència. 2. Mesura d'oli. A Cervera, un quartà té 4 lliures.



Lliura, embarrador i cargol de la premsa de lliura

lloseta : Igual que *plegadora*. 2. En alguns llocs, igual que *escumadora*.

lluc : Igual que *xuclador*.

llucar : Treure llucs. Igual que *grillar*.

llum de ganxo : Antic llum d'oli, anomenat així perquè té un ganxo de ferro que serveix per a penjar-lo.

llumetes : Varietat d'olivera cultivada a la comarca de Tortosa. No gaire corrent.

lluna : És una gota d'oli sobre les aigües. Es diu : «— En aquesta pica només hi ha llunes» per indicar que l'oli és en tan poca quantitat que no arriba ni a formar una petita capa i es recull en gotes més o menys grans.

M

maduració : El fet de madurar.

maduresa : L'ésser madur el fruit.

mallal : Mesura d'oli que equival a 10 litres.

mallorquí : Igual que *mallorquina*.

mallorquina : Varietat d'olivera cultivada en alguns pobles de la costa meridional del Camp de Tarragona.

mamador : Igual que *xuclador*.

mànec : Igual que *coell*.

màquila : Mesura d'oli (dotzena part d'un cadap). (Tortosa.)

mansanell : Varietat d'olivera cultivada a Vilanova de Meià.

màscara : Igual que *negre*. (Menorca.)

menut : Varietat d'olivera culti-

vada a Vilanova de Meià, anomenada també *negreta*.

menya : Varietat d'olivera cultivada al Camp de Tarragona, a la comarca de Valls i a la Conca de Barbarà.

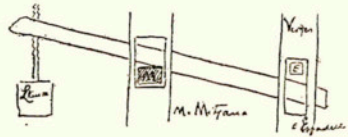
mesa : 1. És la brotada de l'any. Es diu : «— Aquest arbre ha fet molta mesa.» 2. Igual que *brosta* o *brosta tendra*.

mesada : Igual que *mesa*.

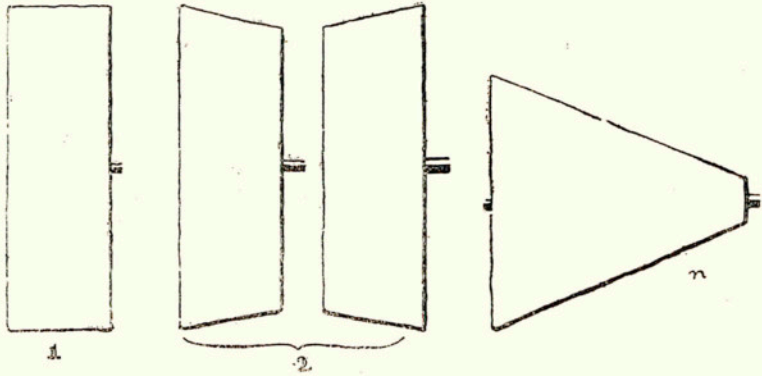
mesar : Produir mesa.

mesureta : Mesura d'oli (8 mesuretets = 1 quartà = 4 quartes). (Baix Penedès.)

mitjana : Tros de fusta, de secció quadrada, en el qual se sosté la biga de les premses de lliura



en els moments de descans. Serveix per a evitar que la biga es recolzi sobre el cargol, que segurament es torçaria.



1. Mola catalana antiga. — 2. Mola catalana moderna (*roll-rodet*), etc.

3. Mola andalusa (*curra*)

- mola** : Pedra que serveix per a aixafar les olives. Segons la seva forma, pren noms diferents : *curra*, *roll*, *rodet*, etc. Solen fer-se de granit (de Montjuïc o de Figueres) o de pedra d'Ulldecona.
- moldre** : Acció de reduir a pasta les olives a l'objecte de poder extreure l'oli per pressió.
- molí** : 1. Edifici destinat a la fabricació de l'oli. També s'anomena *molí d'oli*. 2. Amb el nom de *molí* se sol indicar, igualment, l'aparell destinat a moldre l'oliva, tant si consta de rodets com de cures. — *molí comunal* : Existent encara en alguns pobles de Catalunya. És un molí antic, de propietat del municipi, amb premses de lliura, en el qual, sota certes condicions, pot anar tothom a elaborar el seu oli. — *molí de giny* : És un molí amb premsa de lliura. (Priorat.) — *molí de la vila* : Igual que *molí comunal*. — *molí del comú* : Igual que *molí comunal*.
- molina** : És l'oliva molta a punt de premsar. (Terrassa.)
- molinada** : Quantitat d'oliva igual a 14 dobles decalitres a Gandesa. En altres pobles és igual a 4 quarteres (16 dobles decalitres). És la quantitat d'oliva que entrava en el peu de les antigues premses. Es diu : «—Aquest any he collit 100 molinades.» 2. L'oliva que s'està molent. Es diu : «—Aquesta molinada és molt bona.» 3. L'operació de moldre l'oliva. Es diu : «—Aquesta molinada dura massa temps.»
- molinades** : Igual que *oliasses*. (Masllorç.)
- moliner** : En els antics molins, l'encarregat de fer l'oli o el propietari. (Masllorç.)
- molssa** : 1. Igual que polpa i carn de l'oliva. Es diu : «—Molt pinyol i poca molssa.» (Vall d'Ager.) 2. Igual que *pinçola*. (Vendrell i Camp de Tarragona.)
- molta** : 1. És l'acció d'aixafar les olives. Es diu, per exemple : «—Per a fer aquesta molta de 8 quarteres, el rodet hi ha estat tants minuts.» 2. Amb la mateixa paraula s'indica també la primera trituració que reben les olives, per distingir-la de la segona, que s'anomena *remolta* (o *rejeta*). Es diu : «—Només hem pogut fer la molta; la remolta la farem demà.»
- molla** : 1. Polpa de l'oliva. 2. Escuma que neda sobre les aigües en els inferns. (Masllorç.)
- morca** : 1. Matèria densa i pastosa que es recull en els inferns. 2. En alguns llocs és sinònim de *oliasses*.
- morques** : Igual que *morca*.
- morruda** : Varietat d'olivera cultivada a la comarca de Tortosa. — *morruda del regués* : Igual que *morruda*.
- morrut** : Igual que *morruda*. — *morrut del regués* : Igual que *morruda*.
- mosca de l'oliva** (*Dacus oleae*) : Insecte que viu en l'oliva.
- mosca de l'olivera** : Igual que *mosca de l'oliva*.
- mostra** : Igual que *garró*. (Camp de Tarragona i Vendrell.) Es diu : «—Mira : ja té mostra aquest oliver.»
- mostrar** : Igual que *garronar*.

- mota* : Igual que *solera*. (Bisbal del Penedès.)
muda : Igual que *puà*. (Menorca.)
muntant : Igual que *cantimplora*. (Mallorca.)
munyir : Igual que *esquerrar*. En collir les olives amb la mà, es fa un gest com si es munyissin els brots que porten el fruit.

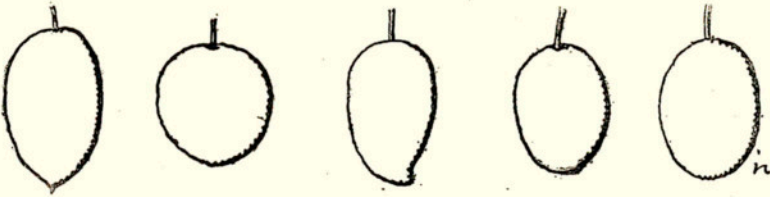
N

- nau* : Igual que *pica*. (Priorat.)
negre : Malaltia en virtut de la qual tot l'arbre es cobreix com d'una pols fina, negra com carbó, lluenta, enganxosa i dolça.
negreta : Varietat d'olivera cultivada a Vilanova de Meià, anomenada també, segons sembla, *menut*.
negrilla : Igual que *negre*.
nuïls : Igual que *pinyola*.

O

- òbit* : Igual que *escudella*. (Vallès.)
olesana : Varietat d'olivera molt conreada pels voltants d'Olesa.
oli : Líquid greixós que s'obté de les olives. — *oli amargant* : Oli que té gust amargant, degut a ésser fet amb oliva encara verda o amb oliva barrejada amb fulles. — *oli confit* : Igual que *oli confitat*. (Masllorç.) — *oli confitat* : Oli que té gust de florit. — *oli corcat* : Oli fet d'olives corcades. — *oli de baixos* : Oli obtingut dels baixos. — *oli de bassetes* : Oli recollit a les bassetes de l'infern. És molt dolent. — *oli de fulls* : Igual que *oli de bassetes*. (Horta, Terralta.) — *oli de primeres* :

S'entén *oli de primera pressió*. Vol dir l'oli que s'obté amb la primera pressió, el qual, essent de millor classe que el de segona, es posa molts cops separat d'aquest. — *oli de segones* : S'entén *oli de segona pressió*. Vol dir l'oli que s'obté en la segona pressió, que en molts casos, essent de qualitat una mica més inferior, es posa separat de l'oli obtingut en la primera pressió. — *oli d'infern* : Igual que *oli de bassetes*. — *oli encofinat* : Oli que té gust de cofins. — *oli escaldat* : Oli obtingut escaldant la pasta. — *oli florit* : Igual que *oli confitat*. — *oli fruitat* : Oli que té gust d'oliva. Classe característica, principalment, de l'Urgell i el Pla de Lleida. — *oli gros* : Igual que *oli de bassetes*. (Masllorç.) — *oli mort* : Oli vell, de gust neutre. — *oli novell* : Oli preparat de poc; oli de l'any. — *oli ranci* : Es diu de l'oli enranciàt. — *oli sabent* : Oli de mal gust (Mataró.) — *oli verge* : Es diu del primer oli que raja dels peus d'oliva a punt de premsar o en començar la pressió.
oliàire : Fabricant o comerciant d'oli.
olianses : Igual que *oliasses*. (Masllorç.)
oliasses : Són les aigües que s'obtenen en l'elaboració de l'oli (i que procedeixen de l'oliva), les quals es recullen en l'infern.
olier : El propietari d'un molí d'oli; el fabricant d'oli. (Masllorç.)
oliva : Fruit de l'olivera. — *oliva confita* : Igual que *oliva confitada*. — *oliva confitada* : Es diu de les olives conservades malament i en les quals s'ha desen-



rotllat una fermentació que les ha transformades en una massa més o menys florida. En molts llocs esperen que les olives estiguin *confitades* per a treballar-les, car es considera, erròniament, que produeixen més oli. — *oliva corcada*: Igual que *oliva cucada*. — *oliva cucada*: Oliva atacada pel cuc (mosca de l'oliva). — *oliva culinegra*: Oliva que comença a verolar. (Tortosa.) — *oliva de posar*: Oliva bona per a posar en conserva. — *oliva de salar*: Oliva apropiada per a posar en conserva. Es tracta sempre d'olives grosses. — *oliva enxixinada*: Igual que *oliva cucada*. — *oliva erugada*: Igual que *oliva cucada*. (Masllorç.) — *oliva gelada*: Oliva que ha sofert l'acció de les glaçades. És pansida, arrugada, per haver perdut part de l'aigua que conté naturalment. Aquesta distinció pràctica té la seva importància en l'elaboració, car l'oliva gelada dóna oli menys fi, i, demés, es treballa malament. — *oliva llaurada*: Igual que *oliva cucada*. (Masllorç.) — *oliva morta*: Igual que *oliva gelada*. — *oliva ratllada*: Igual que *oliva cucada*. (Masllorç.) — *oliva tocada*: Oliva que presenta senyals de tenir el cuc. — *oliva verosa*: Oliva que comença a madurar.

(Tortosa.) — *oliva viva*: Oliva natural, túrgida, és a dir, que no ha perdut l'aigua que conté.

— *olives adobades*: Olives preparades per a menjar. — *olives en recapte*: Olives en conserva.

— *olives plegades*: S'entén olives recollides de terra, i, per això, més o menys brutes i enfangades.

olivar: Tros de terra plantat d'oliveres.

olivarda: Igual que *olivera borda*.

oliveda: Igual que *olivar*.

olivella: Igual que *olivera borda*.

oliver: L'arbre que produeix les olives.

olivera: Igual que *oliver*. — *olivera borda*: Nom que es dóna a una olivera que faci oliva dolenta, o que no pertanyi a la varietat predominant en el país. S'anomena així en oposició a *olivera de llei*. Generalment les oliveres bordes són arbres nascuts espontàniament de llavor. — *olivera bordenca*: Igual que *olivera borda*. — *olivera bruta*: S'entén carregada de secall i massa espessa de brot i de rama. — *olivera de bona mena*: S'entén que fa olives de classe bona o que produeix abundantment. — *olivera del càrrec*: Varietat d'olivera cultivada a Vilanova de Meià. — *olivera del regués*: Igual que *morruda*. — *olivera de llei*: Nom

que es dóna a una olivera quan produeix oliva bona o quan pertany a la varietat predominant en el país. S'anomena així en oposició a *olivera borda* o *bordenca*. — *olivera de salar* : En molts pobles es dóna aquest nom a totes les oliveres que fan l'oliva grossa i que, per tant, van bé per a salar. En altres es dóna només a la *verdàl*. — *olivera llevadora* : Olivera que lleva, és a dir, que dóna molt fruit. — *olivera malfeinera* : Que produeix poc. — *olivera margenera* : Són anomenades així les oliveres plantades en els marges dels camps, sistema corrent al Camp de Tarragona. En el tros s'hi fan cereals, vinya, etc., i, tot al voltant, oliveres dites *margeneres*. — *olivera tendral* : Olivera en bon estat, plena de brot tendre.

oliverada : Igual que *olivar*.
oliveral : Igual que *olivar*.
oliverar : Igual que *olivar*.
olivereda : Igual que *olivar*.
oliverer : Ço que afecta o es refereix a les oliveres : «propietari oliverer».

oliveró : Olivera joveneta, de pocs anys.

olivet : Igual que *olivar*. (Empordà.)

olivicultura : Estudi del cultiu de l'olivera. S'ha generalitzat bastant entre els agricultors una mica cultes.

olivó : 1. Oliva petita com un pèsol que no arriba a madurar. Es diu : «— Aquest any hi ha molt olivó.» 2. Oliva d'olivera borda.

orianes : Igual que *oliasses*. (Masllorç.)

os : Igual que *pinyol*.

P

paella : Igual que *plegadora*. (Masllorç.)

pales : Igual que *ganivetes*. (Terrassa.)

palomar : Igual que *olesana*.

paparra : Igual que *cotxinilla*.

parada : Igual que *bancal*.

parador : Home que para els peus d'oliva, és a dir, que fica la pasta en els cofins i els posa, després, l'un dessorre l'altre per formar el pilot que s'ha de premsar.

parar : Fer el peu de cofins per a premsar. — *parar el peu* : Acció d'omplir de pasta d'oliva els cofins i d'anar-los posant l'un dessorre l'altre fins a formar el pilot necessari per a sotmetre'l a l'acció de la premsa.

parat : És la primera pressió en la premsa de lliura. Actualment s'aplica també a la primera pressió amb la premsa hidràulica. Ex. : «— Ara fem el parat.» Equival a *feta* o *molta*. (Priorat.)

pasta : Igual que *molina*.

pastat : Fer *pastat* és barrejar els baixos (que es clarifiquen sempre amb dificultat) amb la refeta que ha d'ésser premsada. D'aquesta manera els baixos deixen anar l'oli que contenen. Es diu : «— Ara farem pastat.» «— He de fer pastat.»

pastera : Igual que *escudella*. (Terrassa.)

pastereta : Igual que *bàssia*.

patateta : Igual que *cotxinilla*.

patroneta : Varietat d'olivera cultivada a la comarca de Tortosa i poc freqüent.

pegó : Punt de contacte entre dos

cimals. Es diu : «— Hi ha deixat aquest pegó.»

pela : Escorça de les rames tendres.

pelloja : Pell de l'oliva.

perol : Igual que *caldera*.

perxa : Tros de fusta llarg i prim, un xic flexible, que serveix per a fer caure les olives de l'arbre donant cops a les branquetes que porten el fruit. Es fa d'ave llaner bord, de llorer o de canya.

pestanya : És una rebava axillar que porten els cofins per a impedir que la pasta caigui.

petricó : Mesura per a oli. És la vuitena part d'un quartà. (Cervera).

petxina : Igual que *cotxinilla*.

peu : 1. És el pilot de cofins (plens de pasta d'oliva) a punt d'ésser premsat. 2. També s'usa, en certa manera, com a mesura. En les premses antigues un peu contenia 3'5 quarteres d'olives o, més correntment, 4 quarteres. Es deia, per exemple : «— Avui hem fet 5 peus» significat que s'havien treballat 17'5 o 20 quarteres d'olives, segons la comarca. Les premses hidràuliques contenen un mínimum de 8 quarteres per peu. 3. És l'arbre en el qual s'empelta. Es diu, per exemple : «— Empelto sobre peu americà.» «— Aquesta olivera l'empeltaré sobre peu bord.» «— L'ametller és un bon peu per al presseguer.» — *peu de pinyola* : Igual que *peu de sansa*. — *peu de primera* : Igual que *peu d'oliva*. S'entén *peu de primera pressió*. — *peu de refeta* : Igual que *peu de sansa*. — *peu de sansa* : És el pilot de cofins plens de pasta molta dos cops.

— *peu de segona* : Igual que *peu de sansa*. S'entén *peu de segona pressió*. — *peu d'oliva* : És el pilot de cofins plens de pasta procedent de la primera molta. Es diu en oposició a *peu de refeta, de sansa o de pinyola*.

pica : 1. Originàriament era una pedra buidada interiorment, de forma circular o de paralelepípede, en la qual es conservava l'oli o es recollia el que queia de la premsa per a clarificar-lo. 2. Avui aquest nom es dóna a uns recipients, de secció generalment quadrada, fets de maó i revestits de rajola, en els quals es rep l'oli que raja de la premsa. — *pica de resguard* : És la pica on es recull l'aigua procedent de la pica d'estriar. S'anomena així perquè s'hi recull encara un xic d'oli, impedit que vagi a l'infern. (Mallorca.) — *pica d'estriar* : És la pica on cauen l'oli i l'aigua que ragen de la premsa. S'anomena així perquè s'hi fa la separació de l'oli i l'aigua. (Mallorca.)

picar les moles : Igual que *repasar les moles*.

picotuda : Igual que *becaruda*.

pila : Igual que *pica*.

piles : Igual que *piques*.

piló : Disc de fusta que en les premses de cargol, es posa dessorre el peu de cofins amb l'objecte d'augmentar-ne l'alçada, ço que permet que el cargol no hagi de baixar tant per a exercir la pressió.

pinta : Eina, com un rasclat de mà, amb quatre o sis pues, que serveix per a collir olives, fent una feina semblant a la de munyir.

pinjol : 1. Part llenyosa de l'oliva que conté la llavor. 2. També té el significat de *pinyola*.

pinyola : És el residu compost de trossos de pinjol, pell i carn de l'oliva, que queda després de l'extracció de l'oli.

pinjolada : 1. Igual que *pinyola*. 2. En algunes comarques occidentals (per exemple a Juncosa) és també sinònim de *pastat*.

piques : Igual que *pica*.

plançó : 1. Petita olivera de dos, tres o quatre anys, amb arrels, en estat d'ésser plantada. 2. Aquest mateix nom es dóna als rebrots que surten de la rabassa de l'olivera i que, per tal com neixen sota terra i estan arrelats, serveixen per a reproduir l'arbre.

planta : 1. Vegetal. 2. També es dóna aquest nom a un camp plantat d'arbres. Es diu, per exemple : «—Tinc una planta d'oliveres» per «—Tinc una plantada d'oliveres» o «—Tinc un camp plantat d'oliveres». (Urgell.)

plantada : Igual que *planta* (2). Es diu, per exemple : «—Quina plantada més bonica!»

planter : Lloc on es conreen rabasses o rebrots o plançons amb l'objecte d'obtenir oliveres per a plantar. 2. També es dóna aquest nom al conjunt de plançons. Es diu, per exemple : «—Quin planter més dolent!» per «—Quins plançons més dolents!»

plat : Igual que *plegadora*.

plegadora : Petit atuell de llauna o coure en forma de con extremadament aplanat, que serveix per a recollir les capes d'oli molt primes. (L'alçada d'aquest

con no passa d'un parell de centímetres.) Potser és més exacte dir: Espècie de plat, prim, de llauna, que serveix



per a plegar les capes primes d'oli.

plegar : Acció de recollir les olives caigudes a terra.

podador : El que poda.

podadora : Eina per a esporgar.

podall : Igual que *podadora*.

podar : Igual que *esporgar*. Sol usar-se per als ceps, i rarament per als arbres.

poll : És el brotet petit i esquifit que neix en les branques de certa edat. Rebrotim.

pollanc : 1. Igual que *xuclador*. 2. En alguns pobles és sinònim de *boscall*. (Belianes.)

pollís : Igual que *xuclador*. (Riberes d'Ebre, Gandesa.)

porgada : És la caiguda de les olives abans de madurar. Es diu : «—Aquest any la porgada ha estat molt forta», indicant que l'arbre ha deixat caure molt de fruit.

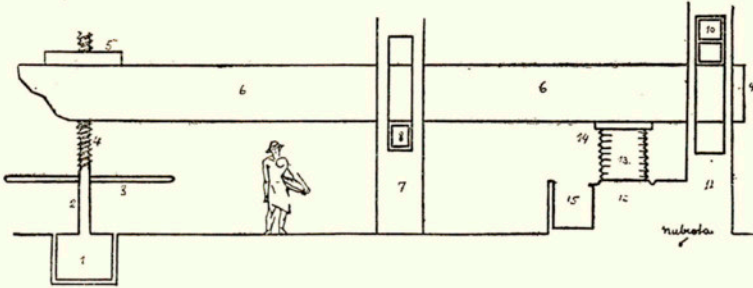
porgadora : Igual que *escumadora*. (Montroig.)

porgar : Equival a caure les olives abans de madurar.

portell : Plantar a portell significa posar els arbres a rengleres paral·leles, però alternats.

posar olives : Preparar les olives, adobar-les amb herbes i sal per a menjar.

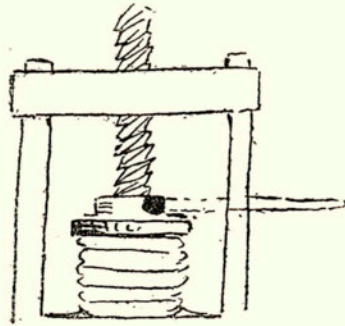
premsa : 1. Aparell destinat a comprimir la pasta d'olives amb l'objecte de fer sortir l'oli. 2. En alguns llocs indica també



1. Lliura o pedra. — 2. Embarrador. — 3. Barres. — 4. Cargol. — 5. Truja. — 6. Biga, seixantè, giny, gin, ginc. — 7. Balancers, guieres. — 8. Mitjana, cavall. — 9. Culató. — 10. Espadella. — 11. Verges, cuixes, cuixeres, cuixeró. — 12. Cassola, setial. — 13. Peu. — 14. Barret, taulell. — 15. Pica, pila, cubella, basseta.

molí d'oli. Es diu, per exemple: «— Vaig a la premsa», en lloc de «— Vaig al molí». — *premsa de biga*: Igual que *premsa de lliura*. — *premsa de cargol*: Premsa en la qual la pressió s'efectua mitjançant un cargol. Pot ésser de fusta o de ferro. El tipus més senzill és indicat en el dibuix esquemàticament. — *premsa de ferro*: Premsa de palanca les diverses parts de la qual són de ferro. — *premsa de fusta*: Premsa de palanca en la qual el cargol i les columnes són de fusta. És anomenada així en oposició a les altres premses de palanca, més modernes, les diverses parts de les quals són totes de ferro. — *premsa de lliura*: Antiga premsa usada a Catalunya per extreure l'oli de la pasta d'olives. És una palanca de segon gènere. Consta d'una enorme biga que porta en un extrem una grossa pedra de forma cilíndrica (lliura). A l'altre extrem es troba el punt de recolze, i pròxim a

aquest la resistència, és a dir, el pilot de cofins contenint la pasta. — *premsa de palanca*: Igual que *premsa de cargol*. — *premsa de recó*: És la premsa de palanca, anomenada així perquè, contràriament a la premsa de biga, pot situar-se còmodament en un recó per les seves



Premsa de fusta

dimensions reduïdes. Pot ésser de fusta o de ferro. La premsa de recó té només dues colum-

nes; hi ha, en canvi, premses de ferro no hidràuliques, amb quatre columnes que no s'anomenen de recó. — *premsa hidràulica*: Premsa moderna usada avui generalment per a l'extracció de l'oli. Fundada en el principi de Pascal. — *premsa llarga*: Igual que *premsa de lliura*.

premsada: Acció de premsar.

premsar: Acció de comprimir la pasta. S'usa més per al raïm que per a l'oli, per al qual es sol dir *estrènyer*.

premsot: Igual que *premsa de palanca*. (Priorat.)

primeres: S'entén oli de primera pressió. Es diu, per exemple: «— Nosaltres separem sempre les primeres de les segones.»

pua: És el fragment de planta que s'uneix al peu quan es fa un empelt.

4 quartans. (Bisbal del Penedès.)

quermes: Igual que *cotxinilla*.

qüerna: Mesura d'oli igual a 4 quartans (15 kg.). (Montroig.)

quintar: Igual que *lliura* en les premses de biga. (Mallorca.)

quiuma: Sac de cordill de cànem, resistent, llarg i estret, on es posa la pasta d'olives de la qual s'ha d'extreure l'oli. La quiuma s'usa sols a la comarca del Vallès, on l'extracció de l'oli es fa trepitjant llargament la pasta amb els peus i ajudant-se amb aigua calenta.

quiurada: 1. És el peu que entra en la premsa, o, millor, la quantitat d'oliva necessària per a fer un peu. 2. Serveix també com a mesura. Es diu, per exemple: «— Aquest any hem fet [o «hem collit»] 100 quiurades.» (Palamós.)

Q

quarta: Mesura d'oli que equival a la vuitena part del quartà. (Cervera, Urgell.) Quarta part del quartà. (Baix Penedès.)

quartà: Mesura d'oli. A l'Urgell equival a 3 kg. 900 gr.; a Cervera equival a 4 kg. El quartà té 4 lliures, i cada lliura 2 petricons. (Cervera.) La cabuda d'un quartà és variable segons les comarques.

quartera: Mesura d'olives usada generalment per tot Catalunya (80 litres).

quarto de l'oli: Local de reduïdes dimensions, que es té sempre a temperatura elevada, en el qual es separa l'oli de les aigües.

quatrena: Mesura d'oli, igual a

R

rabassa: Porció de soca enterrada. Comprèn també el començament de les arrels principals.

rabell: Igual que *olivera borda*. (Vinyols.)

ramponya: El conjunt de brotets que per llur naturalesa són perjudicials a la planta i s'han de treure. (Masllorenç.)

ranciejar: Tirar a ranci.

rancier: Defecte que contreu l'oli, i a causa del qual fa mala olor i té un gust desagradable.

rapa: És el raïmet que porta les flors de l'olivera. Es diu, per exemple: «— Aquest arbre ja treu la rapa.»

rapar: Treure la rapa.

raïat: Igual que *aranyó*.

rauradora : Tros de fusta que serveix per a arrasar les mesures d'oliva de manera que no facin caramull.

rebroll : Igual que *rebrot*. (Palamós.)

rebrollar : Igual que *rebrotar*.

rebrotar : Igual que *rebrotar*.

rebrot : És un brot que neix en la part inferior de l'arbre : a l'arrel, a la rabassa o a la porció inferior de la soca.

rebrotar : Tornar a brotar. Es diu : « — Aquest arbre ha rebrotat molt bé », o « — Corona'l, que rebrotarà ».

rebrotim : Conjunt de brotets que per llur naturalesa són perjudicials a la planta i s'han de treure.

refeta : Igual que *remolta*.

remolta : 1. És la segona trituració a la qual es sotmet l'oliva. L'oliva, primer es mol; la pasta resultant es premsa; aquesta pasta premsada es torna a moldre més enèrgicament, és a dir, es remol. Es diu, per exemple: « — Ara fem la remolta. » 2. Igual que *pinçola*.

reng : Renglera d'arbres. Es diu: « — Al mas tinc dos rengs d'oliveres molt ufanoses. »

renglar : S'usa en el mateix sentit que *reng*. (Sort.)

reparat : 1. És la segona pressió en la premsa de biga, en la qual pressió, sense desempornar, s'escaldava la pasta i es sotmetia a una nova pressió. 2. Igual que *remolta*.

repassar les moles : Picar les moles (feina que fan picapedrers especials) a l'objecte de donar-los escabrositat perquè puguin triturar millor l'oliva. A còpia de treballar, les moles es gasten,

perden l'escabrositat, es tornen llises i fan mala feina.

rescaldar : Igual que *escaldar*. Es diu *rescaldar* perquè, en fer el peu, es tira una mica d'aigua tèbia a cada cofi. Després es premsa, es desfà el peu, s'estova la pasta i s'hi tira aigua bullent. Aquesta segona operació s'anomena generalment *escaldar la pasta*, i en alguns llocs (Baix Penedès), també, *rescaldar*.

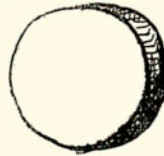
resguard : Igual que *pica de resguard*. (Mallorca.)

rest : Igual que *reng*. (Empordà.)

ringuera : Igual que *reng*.

roball : És el nom que a Juneda donen a la varietat d'olivera anomenada generalment *verdiella* o *verdiell*.

rodet : 1. Mola en forma de disc, de grans dimensions, que serveix per a aixafar l'oliva. L'alçada de la pedra acostuma a ésser d'1'20 metres a 2'20, i el gruix de 40 a 50 centímetres. De vegades la seva forma és la d'un disc perfecte, però, correntment, una de les seves bases és un xic més petita. 2. Es dona també aquest nom, en



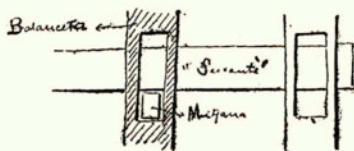
Rodet

general, a tot l'aparell que serveix per a moldre l'oliva i que s'anomena també *molí*; però el nom de *rodet* s'usa solament quan l'aparell porta efectiva-

- ment un rodet, i no quan porta una curra.
- roget* : Varietat d'olivera cultivada al baix Empordà.
- roja* : Insecte (*Hylesinus oleiperda*) que viu de la fusta de l'olivera. En el lloc on es troba la larva de l'insecte, l'escorça es torna rogenca, d'on deriva el nom de *roja*.
- rojal* : Varietat d'olivera cultivada a la comarca de Gandesa.
- roll* : Nom amb el qual en algunes comarques s'indica el rodet, tant en el seu significat de mola com en el d'aparell per a aixafar l'oliva. (Tortosa.)
- ronya* : Malaltia produïda pel *Bacterium oleae*. Els brots es cobreixen d'unes excrescències berrugoses, dures.
- rosta* : Tros de pa torrat (llesca) que s'amaneix amb l'oli que s'acaba de fer.
- rufina* : Varietat d'olivera de la comarca de Tortosa.
- rul·lo* : Igual que *rodet*.
- rull* : Igual que *roll*. (Tortosa.)
- rullol* : Igual que *pinyola*.
- sansa esgotada* : Sansa tractada amb sulfur de carbó. S'entén esgotada d'oli.
- sansa verge* : És la sansa prem-sada, però abans d'ésser tractada amb el sulfur de carbó per extraure'n l'oli que encara li quedava.
- secall* : Conjunt de brots o rames seques.
- secalló* : Oliva verda i seca. La primera que cau a terra i que s'arplega. S'arruga tota. «— Aquest any n'hi ha molt, de secalló.» (Riberes de l'Ebre.) «— Tot això no és més que secalló.»
- secallós* : Arbre que té molt de secall.
- segones* : S'entén oli de segona pressió.
- seixantè* : És la grossa biga de les premses de lliura. El seu nom és degut, tal vegada, que acostuma a tenir, generalment, 60 pams de llargada (12 metres). (Urgell-Garrigues.)

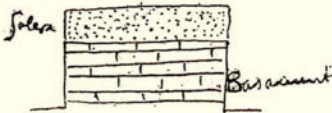
S

- saba* : El líquid nutritiu que circula per l'arbre.
- safareig d'estriar* : Igual que *pica d'estriar*. (Mallorca.)
- sala d'olives* : Local on es conserven les olives que s'han de moldre. En general està situat dessorbre mateix del local on hi ha els rodets i les premses.
- sangrar* : És l'operació de separar de l'oli l'aigua que aquest portava i que pel seu pes s'ha recollit al fons del recipient.
- sansa* : Igual que *pinyola*.
- separador* : Aparell en el qual la separació de l'oli de les aigües es fa automàticament.
- serrana* : Varietat d'olivera cultivada a la comarca de Tortosa. No gaire corrent.
- serreta* : Igual que *xerrac*. (Tortosa.)
- servidor* : En els antics molins, el mosso que ajuda el moliner. (Masllorenc.)
- setial* : Igual que *cassola*.



T

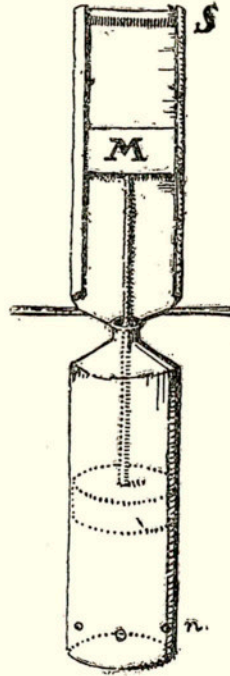
- setrill* : Petit recipient de vidre, en forma de porró, en el qual es posa l'oli destinat al consum immediat.
- sevillana* : Varietat d'olivera cultivada a la comarca de Tortosa.
- sevillenc* : Igual que *sevillana*.
- sevillenca* : Igual que *sevillana*.
- sitra* : Dipòsit de llauana per a conservar l'oli.
- soca* : 1. Porció inferior de l'arbre; tronc. 2. En alguns llocs indica també la rabassa.
- socarrell* : Igual que *negre*. (Vallès, Pla de Bages.)
- solada* : Igual que *baixos*.
- solera* : Pedra gran, en forma de disc, que es posa horitzontalment a terra o sobre un basament de material. Sobre la solera corre la mola (rodet o curra) que aixafa les olives. Es fa de granit (de Montjuïc, Figueres o Montblanc) o de pedra d'Ulldecona. Té un diàmetre d'1'50 a 2'50 m., i un gruix d'uns 50 cm. (Urgell, Garrigues.)



Solera

- solivenc* : Igual que *sevillana*.
- solivenca* : Igual que *sevillana*.
- sotamola* : Igual que *solera*. (Tortosa.)
- sotana* : Igual que *solera*. (Tortosa.)
- sotomola* : Igual que *solera*. (Tortosa.)

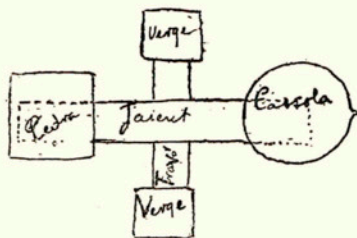
- tafona* : A Mallorca, molí d'oli.
- tany* : Igual que *xuclador*.
- tastador* : Persona que tasta els olis. Aquesta feina és molt important, car el bon tastador és capaç de descobrir defectes incipients i de preveure defectes futurs, ço que permet fer les compres sense perill de fer



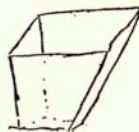
Toribio

- un mal negoci comprant per bo un oli que es tornarà dolent.
- taulell* : Igual que *barret*.
- tenalla* : Igual que *gerra*.
- terralta* : Varietat d'olivera con-

- reada a la comarca de Gandesa.
- terranc* : Secall. (Terralta.)
«— Aquest arbre està ple de terranc.»
- terrancós* : Secallós. (Terralta.)
- tija* : És la part inferior de l'arbre quan aquest encara és jove.
- tinells* : Igual que *piques*.
- tinenta* : Igual que *vera*. (Terrassa.)
- tira* : Igual que *reng*. Però, en general, tira es diu parlant de ceps, i no parlant d'arbres.
- tisores* : Eina especial que serveix per a tallar els brots i les branques primes.
- tolva* : Igual que *gronsa*.
- toribio* : Aparell que es posa a la boca dels bidons que s'han d'omplir d'oli, i que serveix per a indicar quan el bidó està quasi ple.
- tormo* : Soca vella d'olivera, proveïda de rabassa, que serveix per a plantar. (Maldà.)
- tortugueta* : Igual que *cotxinilla*.
- transplantar* : Arrancar una planta d'un lloc i posar-la en un altre.
- trabalsar* : Acció de passar l'oli d'un recipient a l'altre.
- travó* : En les premses de biga, fusta que uneix les dues verges i sobre la qual es recolza el jaient.

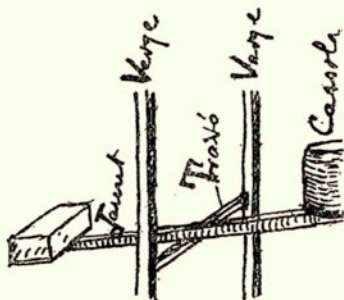


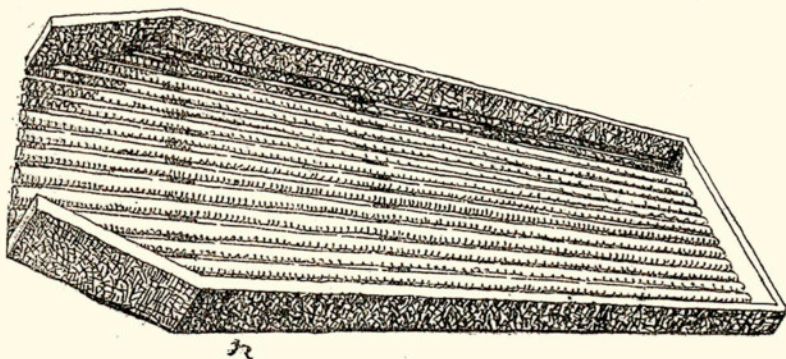
tremuja : Caixa de fusta, en forma de tronc de piràmide quadrada, en la qual es posen les olives que s'han de moldre. De la tremuja, que està encastada en el pis de la sala d'olives, aquestes van caient de mica en mica a la gronsa.



Tremuja

- trespeus* : Igual que *escaler*.
- triadora* : És un tauler de forma pentagonal molt allargada. Quatre dels seus costats porten una rebava de fusta de pocs centímetres d'alt. El fons està fet de llistons posats a poca distància l'un de l'altre, de manera que per l'espai que deixen no pugui passar una oliva. Serveix per a porgar les olives de fulles, branquetes, terra, pedres, etc. Es posa inclinat, les olives es deixen anar en la part més elevada, i per llur propi pes van corrent cap avall, on es recullen netes.



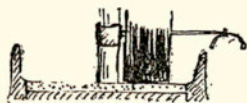


Triadora

tronc : Part inferior llenyosa del l'arbre; soca.

truja : És la femella del cargol en la premsa de lliura. (Gandesa.)

trull : 1. Local destinat a la fabricació de l'oli. 2. En alguns llocs és també l'aparell destinat a moldre l'oliva. Però això solament acostuma a ésser a les localitats on s'usen encara els antics aparells de molta constituïts per una solera de granit posada a nivell de terra i voltada per una rebava de pedra del país. Sobre la solera gira la mola, que és més petita que la dels aparells moderns i que està quasi recolzada en un



Trull antic

arbre de fusta, vertical, situat en el centre de la solera. La mola és moguda per un animal. 3. El mateix nom de *trull* indi-

But. de Dialect.

ca també un recipient subterrani, cavat a la pedra, que serveix per a guardar l'oli. Correspon als *cups* moderns. 4. *Trull* també s'usa per indicar uns departaments en els quals es conserven les olives en espera de torn per a ésser moltes. En aquest cas és igual que *cassal*.

trullada : El conjunt de les olives que es molen d'una vegada.

trullaire : L'encarregat del trull.

trullar : Moldre les olives.

trullola : Igual que *pica*.

U

ull : Igual que *borró*. — *ull de gall* : Nom que es dona en alguns llocs a la malaltia produïda pel *Cycloconium oleaginum*. És un nom nou derivat del nom italià *occhio di pavone*. Les fulles presenten unes taques rodones amb dos o tres zones concèntriques, ço que explica el nom de *ull*. — *ull de peix* : Igual que *ull de gall*. — *ull de serp* : Pedra granítica, procedent de Figueres, consi-

derada com la millor a Catalunya per a fer moles i soleres.
ullastre : Igual que *olivera borda*.

V

vaga : És el brot de l'any nascut generalment en la part exterior de la copa i que es dirigeix cap avall, és a dir, que penja més o menys. (Urgell.) Es diu: «— Quines vagues més llargues que té, aquest arbre!»

vareig : És l'acte de fer caure les olives (per plegar-les de terra) picant les branques amb llargues vergues o canyes.

ventar les olives : Treure, mitjançant l'aire, les fulles i la terra que embruta les olives.

vera : Varietat d'olivera cultivada principalment a l'Alt Vallès i Pla de Bages.

verdal : Varietat d'olivera cultivada quasi exclusivament al Vallès i Pla de Bages. A Sampedor, d'aquesta varietat en diuen també *de salar*, car, com que fa l'oliva grossa, l'usen per salar. En alguns llocs també s'anomena *grossal*; però, en general, la *grossal* és una varietat diferent. En alguns pobles de l'Urgell i Garrigues, de la varietat *verdiella* en diuen també *verdal*.

verdarola : Varietat d'olivera cultivada solament a l'Alt Vallès, És poc coneguda. És diferent de la *verdal* i de la *verdiella* o *verdiell*.

verdiell : Varietat d'olivera conreada a Balaguer, Cubells, Artesa de Segre, etc., però escampada també per l'Urgell. S'anomena també *verdiella*, *roball*

(Juneda) i *cubells* (del nom del poble de Cubells, on predomina).

verdiella : Igual que *verdiell*, *roball* i *cubells*.

vergella : Brot jove d'olivera nascut en una corona. (Empordà.)

verges : Els dos muntants posteriors de les premses de lliura, en els quals s'aguanten les espadelles que han de fer de punt de recolze a la biga. (Priorat.)

verolar : Es diu que l'oliva verola quan comença a perdre la seva color verda i es taca de vermellós i negre.

vigaginc : Premsa de lliura. (Tortosa.)

vilar : Terra plantada d'oliveres. (Tortosa.)

vilaret : Vilar petit. (Tortosa.)

vora : Igual que *pestanya*.

X

xapa : Tros d'escorça tendra, contenint diversos ulls, que fa de pua en empeltar. (Ayelo de Malferit.)

xerrac : Eina usada en l'esporga de l'olivera. És igual que el que s'usa també per a la vinya.

xitxi : Igual que *mosca de l'oliva*, *mosca de l'olivera*. (Tortosa.)

xuclador : Brot vigorós, dret, que neix en les rames velles, a l'interior de l'arbre. Per la seva posició s'enduu tota la saba de la rama, i acaba per matar els brots pròxims.

xurrac : Igual que *xerrac*.

Z

zinc : Igual que *premsa de lliura*.

REFRANYS

«Les fulles donen a deu
i serven el peu.»

Es refereix al costum que solen tenir els pagesos de vendre les olives sense separar-les de les fulles que s'hi barregen en fer la collita. Aquestes fulles *fan volum*, és a dir, es paguen com si fossin oliva, i, demés, diuen que serveixen per a servir el peu.

«L'oliver,
fes-li mal
i et darà bé.»

Indica que s'ha d'esporgar molt fort.

«Dóna'm picassa i et donaré oli.»

Aquesta màxima vol dir (coincidint amb el criteri que es té en moltes comarques) que l'olivera s'ha d'esporgar fort («fum-li tacó», diuen) perquè produeixi. Coincidint amb la nostra, hi ha una màxima provençal: «Despulla'm i et vestiré»; i una de francesa: «Fes-me pobre i et faré ric».

«Per Santa Catarina (*març*)
plega d'oliva:
qui espera al gener
no hi troba re.

Igual que: «Qui esquerra abans del gener, deixa l'oli a l'oliver.»

«Oli d'oliva
tot mal esquiva;
oli de San Bernat
tot mal cura i ha curat.»

«Un cap com uns tres quartans.»

«Per Santa Catarina (*març*)
l'oli és a l'oliva.»
«Per Sant Llop,
oli per tot.»

«No et casis amb cap ferrer,
no t'enganyin ferradures:
val més una oliverada
que tots els malls i encluses.»

«Qui aigua detura,
olí mesura.»

Es refereix a la conveniència de deturar les aigües de pluja perquè puguin penetrar a les capes del terreny.

«Oli novell,
posa'l al tinell.»

És a dir, «conserva'l perquè es depuri.»

«Any de cuc,
any de suc.»

El cuc és la mosca de l'oliva. Els pagesos creuen que la mosca només apareix quan hi ha molta oliva. Per això quan hi ha molt cuc és que hi ha molta oliva, és a dir, molt suc (oli).

«Massa oli a la plata
fa mal al coll i a la butxaca.»

No gastar massa oli per a
amanir.

«Les olives, per Sant Joan,
són com grans de sal;
per Sant Pere
com a grans de pebre.»

«Oli, vi i amic,
el millor, el més antic.»

«Amb oli a les piques
les cases són riques.»

«D'olives i de glans,
tantes en cullen els petits com
[els grans.]»

Per això les colles de colli-
dors estan compostes de famí-
lies senceres.

«Qui esquerra abans del gener,
deixa l'oli a l'oliver.»

En algunes comarques, en
lloc de «del gener», diuen «del fe-
brer.» Es refereix aquesta dita a
la creença que, com més tard es
cull l'oliva, més oli produeix.

«No es pot dir oliva
que de l'agost no sigui eixida.»

«Oli gros,
amb poc hi ha bon mos.»

«Taca més que 'oli.»

«Olivera vella,
destral amb ella.»

«Per Sant Pere
surt a veure l'olivera:
una ací, una allà,
torna-te'n a casa, que prou n'hi
[ha.]»

«Quan per Sant Pere vagis al vilar
i vegis una oliva aquí i una altra
[allà,
vés-te'n a casa, que oli hi haurà.]»

«Si el dia de Sant Pere vas a l'olivá
i veus una oliva aquí i una altra,
[allà,
torna-te'n a casa, que olives hi
[haurà.]»

«No diguis oliada
que no sigui passada l'octubrada.»

«Un boig a dalt, un savi a la
soca.»

Dita recollida al Pla de Ba-
ges. Significa que l'olivera s'ha
d'esporgar fort i s'ha d'ado-
bar amb molta cura. Probable-
ment aquesta dita és traducció
de la italiana «un savio da piè,
un pazzo de capo», que es diu
a Toscana.

«Qui oli remena,
els dits se n'unta.»