

no acaba de la mateixa manera que havia començat —amb una negació preverbal única—, sinó amb l'ús d'un minimitzador reanalitzat com a nova marca de negació postverbal i susceptible de ser substituït per altres expressions consolidades com a T[ermes de] P[olaritat] N[egativa] que avancen, progressivament, en el procés d'incorporació al sistema de la negació» (p. 179).

Arribats en aquest punt, el capítol dedicat a les «Conclusions» (p. 181-185) sintetitza els resultats de la recerca sobre els minimitzadors en les varietats del contínuum romànic pirinenc i posa en relleu l'aportació descriptiva i teòrica feta per l'autora al coneixement de la negació, que és una propietat lingüística universal, i dels mecanismes de renovellament de les seues formes d'expressió en les llengües naturals. Certament s'hi evidencia com, a través de l'anàlisi integrada de dades sincròniques i diacròniques fins ara inexplorades, Ares Llop ha fet una contribució molt destacada a la comprensió unificada i coherent de les tendències i dels patrons evolutius dels sistemes d'expressió de la negació en les llengües romàniques del contínuum pirinenc central, amb implicacions pel que fa a l'aproximació teòrica a les llengües naturals. Clouen el volum les «Referències» (p. 187-203) de la bibliografia citada, les «Fonts dels exemples» (p. 205-212), l'«Índex de taules» (p. 213), una «Nota sobre l'autora» (p. [215]), que n'aporta una pinzellada biogràfica, i el «Resum» (p. [216]) en català i en anglès.

Amb aquesta recerca sobre el renovellament dels cicles negatius en les varietats dialectals del contínuum romànic pirinenc central, l'autora ens ofereix també un renovellament —aquest, molt positiu!— en la manera d'encarar els estudis dialectals, a través de la combinació entre, d'una banda, una base filològica sòlida, imprescindible per a la descripció i la interpretació acurades de les dades sincròniques i diacròniques, tractades des d'una perspectiva comparatista, i, de l'altra, un aparat teòric robust que permet anar més enllà a l'hora de trobar respostes al com i al per què del canvi lingüístic generador de variació dialectal. Un llibre, doncs, que val molt la pena —dit sense dubtar-ne ni mica ni molla.

Mar MASSANELL I MESSALLES
Universitat Autònoma de Barcelona
Institut d'Estudis Catalans

Referències bibliogràfiques

- CHOMSKY, Noam (1995): *The minimalist program*. Cambridge, MA: The MIT Press.
- DRYER, Matthew S. (1996): «Focus, pragmatic presupposition, and activated propositions», *Journal of Pragmatics*, 26, p. 475-523.
- JESPERSEN, Otto (1917): *Negation in English and Other Languages*. Copenhagen: A. F. Høst.
- LEDGEWAY, Adam (2017): «Marking presuppositional negation in the dialects of southern Italy», dins CRUSCHINA, Silvio / HARTMANN, Katharina / REMBERGER, Eva-Maria (ed.): *Studies on Negation. Syntax, semantics, and variation*. Göttingen: V&R / Vienna University, p. 105-130.
- PÉREZ SALDANYA, Manuel (2004): «La negació i la concordança negativa en català antic», *Estudis Romànics*, 26, p. 65-83.
- VISCONTI, Jacqueline / HANSEN, Maj-Britt (2014): *The Diachrony of Negation*. Amsterdam / Filadèlfia: John Benjamins.
- WILLIS, David / BREITBARTH, Anne / LUCAS, Christopher (ed.) (2013): *The History of Negation in the Languages of Europe and the Mediterranean. Volume I: Case studies*. Oxford: Oxford University.
- LLORCA IBI, Francesc Xavier (2023): *Peix i sal. Història lèxica de la saladura*. Alacant: Universitat d'Alacant, 186 p.

La lectura de una obra referida al mar, los seres marinos, las artes de pesca, sus gentes y oficios, etc., me resulta siempre apasionante y un nuevo reto para el aprendizaje. En este caso concreto, la llega-

da del encargo de reseñar *Peix i sal. Història lèxica de la saladura* constituyó un feliz motivo para nadar entre unas páginas llenas de la experiencia investigadora y de las vivencias de su autor.

Francesc Xavier Llorca Ibi, profesor de la Universidad de Alicante, hace de la historia lingüística de la ictionimia y del mundo de la mar en el oriente peninsular uno de los pilares de su fecunda investigación científica. La obra aquí reseñada compila su formación, pasión y conocimiento vital. Invita a la lectura tanto del interesado como del avezado en este campo; ya que, mediante el estudio del léxico de la salazón, ofrece «un apassionant viatge a través de les llengües i cultures, tant mediterrànies com atlàntiques, les quals han fornint el llenguatge del salat creant un corpus lèxic que és de gran valor cultural» (p. 27).

El objetivo principal del estudio, por tanto, es anuar en un monográfico el mundo de la salazón que permita «copsar de manera global els constituents lingüístics, històrics i socials del repertori saladurer» (p. 21). Cuatro pilares posibilitan que esta intención llegue a buen puerto: (1) un estudio sistemático de la recogida de la terminología de la salazón mediante entrevistas orales a los profesionales del sector; (2) la indagación en el léxico generado en esta área de producción, no de una manera aislada, sino inserto en la cultura y la historia social que motivan las voces; (3) la observación de los contactos del léxico valenciano con otras lenguas litorales cercanas para estudiar los fenómenos de cooperación lingüística; y (4) la creación de un vocabulario sistemático de la *saladura* de la lengua y cultura valencianas.

Con estas premisas, la investigación de los peces y la sal se estructura en siete bloques que hacen que el lector se adentre de una forma ordenada y científica en el mundo de las salazones.

El bloque primero sienta las bases del trabajo. Desde un primer momento, se realiza un planteamiento de la importancia del pescado, y su conservación en sal, en la historia y la sociocultura mediterránea, y con ello, de la valenciana. Más allá de trenzar el hilo diacrónico de esta práctica y de su valoración referencial, el autor señala cómo este patrimonio cultural es depositario «d'un cabal lingüístic que cal arregar i difondre per mantenir la identitat sensitiva d'un poble que va nàixer, viu, goja i pateix a la vora de la Mediterrània» (p. 15). Algo que Llorca Ibi demostrará de forma magistral a lo largo de su investigación.

El estudio tiene un valor añadido, ya que reúne todo el conocimiento sobre el tema que, hasta el momento, se había reflejado de manera parcial y dispersa. Así pues, el investigador asume la función de anuar lo disperso, ampliar lo ya estudiado e innovar con lo descubierto *in situ*. Esta apertura a los descubrimientos viene de mano de la metodología utilizada: las entrevistas. Su principal fuente de conocimiento es el trabajo de campo realizado con treinta informantes del sector especializado de la salazón: profesionales de la pesca, pescadores y almadraberos, miembros de la sociedad que se han dedicado a la elaboración de salazones. Para conseguir la máxima colaboración, se han escogido con buen criterio personas de confianza. La información se recopila mediante grabaciones de conversaciones, algunas transcritas, y la observación del entrevistador sobre los procesos de *saladura*. Todo ello dota al corpus de la riqueza y valía que proporcionan las investigaciones que trabajan con muestras de un léxico vivo entre los hablantes.

Los puntos encuestados son la Ametlla de Mar, el Cabanyal, Gandía, Dénia, Xàbia, Calp, Altea, Benidorm, la Vila Joiosa, Campello, Santa Pola, Nova Tabarca, Valencia, Águilas (Múrcia) e Isla Cristina (Huelva). Entre los almadraberos, algunos han realizado campañas fuera del ámbito valenciano: Larraix, Agadir, Sancti Petri, Tunis, Tànger, Isla Cristina; incluso, se suma un informante que tuvo una fábrica en Barbate (Cádiz) y otra en Ceuta. Muchas de las salazones provenían de las especies extraídas de las aguas valencianas, pero otras eran fruto del comercio y el trabajo en factorías mediterráneas y atlánticas. De ahí, la acertada elección del autor de escoger como informantes a almadraberos que han trabajado en las costas de Andalucía y el norte de África.

Mediante el uso de un corpus textual histórico, en el bloque segundo se contextualiza la salazón en el Mediterráneo y, concretamente, en la industria conservera valenciana. Este recorrido diacrónico por el desarrollo común de las salazones por las costas mediterráneas y el tratamiento de la *tonyina*, l'*aladroc*, la *sardina* y el *verat*, llevan al investigador a observar «un reflex lingüístic molt important fins al punt

que podem considerar el lèxic de la saladura com un camp semàntic mediterrani comú» (p. 39), esto es, una *lengua franca* de la industria de la sal y el pescado; y un léxico profesional *tonnaresco* (p. 147). Un léxico configurado mediante la convivencia de personas de lenguas y orígenes diferentes: catalán, castellano, portugués, árabe, italiano y francés, como mínimo, que llegaban a los territorios valencianos como expertos en el arte de salar el pescado. De esta manera, se define un perfecto entorno sociocultural para el buen entendimiento del léxico relativo a la salazón y las especies implicadas en él.

El tercer bloque (coincidente con el capítulo nueve) resulta apasionante. Se hallan explicaciones y narraciones, vivos y preciosos testimonios acerca de los procesos de salazón y secado conforme a la tradición valenciana, que son auténticos tesoros lingüísticos. Se empieza con la siguiente definición para la *saladura*:

La saladura valenciana és un conjunt de productes elaborats amb espècies marines que són tractades amb sal o salmorra per a la seua conservació eficient i, en moltes ocasions, exposades e l'efecte del vent i del sol (p. 51).

Las especies que son objeto de esta elaboración son variadas. Algunas de ellas se comercializan a gran escala, como la *tonyina* (la *melva* y el *bonítol*, de la misma familia), la *sardina* y l'*aladroc* (denominada *anxova* una vez salada); sin embargo, otras son producciones caseras que marcan la historia particular del léxico y la gastronomía de las poblaciones costeras de la Comunidad Valenciana. El autor refiere de manera pormenorizada el proceso de conserva en sal de la *sardina*, l'*anxova*, la *tonyina*, el *bonítol sec*, l'*ou de bonítol*, la *melva*, la *bacoreta*, la *cavalla*, l'*oroneta*, el *capellà*, la *musola*, el *gat*, la *moixina*, el *marraix*, el *polp*, etc.

De los muchos detalles interesantes que se aportan referentes al léxico y su proceso de creación sociolingüística, resultan de gran interés algunos datos que se señalan a continuación.

Existe una especialización léxica desde 'pez fresco' y 'pez (habitual) en salazón' y, a partir de aquí, la creación neológica hacia la denominación de la 'técnica de la práctica de salar'. Por ejemplo, *Engraulis encrasicolus* es en fresco l'*aladroc*. Su salazón fue iniciada por los genoveses, labor heredada por el Mediterráneo, al igual que la voz *anxova* (salazón de l'*aladroc*). Por lo tanto, tenemos una misma especie y dos voces en función de su estado: fresco o salado. Al modo en que, en Andalucía, por ejemplo, la *alcachofa* es la enlatada, y el *alcaucil*, el fresco; pese a que ambas son *Cynara scolymus*. De este producto primario aparecen el verbo *anxovar* 'acción de salar l'*aladroc*' y sintagmas como *anxova de sardina*, donde *anxova* es, en sí misma, la técnica de salazón a la manera de *Engraulis encrasicolus*.

El autor brinda una detallada redacción de una de las afamadas protagonistas de la salazón: la *tonyina*. De esta especie, se aprovecha todo, como si del cerdo ibérico habláramos, de lo que deja buena cuenta en el capítulo nueve: las partes, los procedimientos del sector de la conserva, el aprovechamiento culinario, la comercialización, etc. Todo ello se va dibujando con palabras auténticas pertenecientes a un rico entorno social y lingüístico.

La *tonyina* es en el contexto de la *saladura* el ictiónimo usado como hiperónimo para las especies del género *Thunnus*, debido a su estimada consideración comercial; aunque realmente se trata de la especie *Thunnus thynnus*. El profesor Llorca Ibi indica que, mediante el adyacente *vermella* o *roja* frente a *clara*, se advierte de la mejor o peor calidad de los especímenes, respectivamente, cuando realmente son especies diferentes. De manera similar, en las zonas gaditanas de alta extracción de esta misma especie el léxico se diversifica, pero en otro sentido. *Thunnus thynnus* se bautiza con diferentes nombres en función de su peso; por tanto, de su precio de venta en el mercado: *cimarrón* (más de 200 kg), *atún* (entre 50 y 200 kg), *atuarrio* (entre 50 y 45 kg), *albacora* (entre 12 y 10 kg), *cachorreta* (entre 7 y 6 kg) (Arias y De la Torre 2019: 380-381). La motivación de estas voces dispares es la valoración comercial de la especie y, como consecuencia, el aprovechamiento y el valor de venta en el mercado. Por lo tanto, en el caso valenciano y en el gaditano, la motivación que se esconde es puramente económica.

Este tratamiento paralelo de las especies almadraberas en las costas valencianas y gaditanas tiene su origen en un contacto histórico entre ambas comunidades y sus intercambios léxicos. Expresiones,

como *amoixamat* (p. 65, nota 53), son utilizadas también en las localidades litorales de Cádiz (*amojamiento*) con el mismo valor semántico, en este caso concreto: denomina a la persona muy delgada, tan seca como una mojama. Estos lazos lingüísticos son señalados por el investigador a lo largo de todo el monográfico, como en el caso de la *cavalla*.

La *cavalla* (*Scomber scombrus*) ha sido una gran fuente de ingresos en las comunidades de pescadores. Su denominación valenciana originaria es *verat/varat*, que deja paso a la actual *cavalla* de ascendencia andaluza. El profesor Llorca Ibi trata en un reciente artículo el tema de las voces compartidas entre Valencia y Andalucía desde finales del siglo XVIII debido a las migraciones temporales a las costas del sur atlántico. En él, el autor observa ese intercambio de voces en «peixos amb un gran volum de captura i amb facilitat per al tractament amb sal, cosa que fa que tinguen un alt valor comercial» (2023: 107).

El capítulo nueve continúa con el *bonítol* (*Sarda sarda*) y su secado con el viento “divino”, como denominaba un informante de Santa Pola al *vent d’Elx* o *vent datiler*; la compleja elaboración de *l’ou de bonítol* que una vez seco se denominan *garrofeta*, por su semejanza a las *garrofes*; la reina de la salazón, la *melva* (*Auxi rochei*), y de ahí el término *melver* como sinónimo de *saladurer* ‘persona que vende salazones’; la *bacoreta* (*Euthynnus alleteratus*) salada y vendida en Alicante; el *bacallaret* o *abadeget* (*Micromesistius poutassou*) valenciano, que salado adopta la forma *capellà*; *l’oroneta* (*Hirundichthys rondeletii*), pez volador, humilde, que ha llenado la panza de los hambrientos en época de escasez y que se prepara a la sal para su rápido consumo; los escualos (la *musola*, el *gat*, la *moixina* y el *marraix*) ocupan un lugar privilegiado y con diferente estimación, según la especie, en la cultura gastronómica marinera; el *polp* (*Octopus vulgaris*), junto a otras especies de moluscos semejantes, es objeto de secado y *saladura*, pero es el *polp sec* el más estimado en las mesas valencianas; el tradicional *xapat*, comida rápida de los hombres de mar, es hoy uno de los platos de la gastronomía de esta comunidad; los cetáceos (*galfi* y *marroc*), *l’anguila*, el *congre*, el *mújol* o la *merluça*... Esta relación constituye un exhaustivo correlato del secado y de la salazón, de los peces, de la elaboración, del mercado y de la historia que nos cuentan. Todo ello, entrelazado con las amenas y fructíferas narraciones que dan vida a la cultura lingüística de la Comunidad Valenciana.

Tras esta parte tan enriquecedora, en el cuarto bloque, el autor ordena alfabéticamente todas las voces relacionadas con el mundo del pescado y la sal. Se agrupan 103 términos y toma como modelo el *Diccionari Normatiu Valencià*, del que adopta sus parámetros y organización. Se aporta información relativa a la categoría gramatical, al género, al registro y al ámbito de uso en cada una de las acepciones del término; así como referencias a su origen etimológico y motivaciones léxico-semánticas.

Entre sus voces se incluyen numerosos ictiónimos (marca ICT.), donde no faltan la nomenclatura científica, su hábitat, referencias textuales históricas para datar su primera aparición y la posible etimología. A estas se suman las unidades referentes a las partes en que se divide su anatomía (marca ANAT.) tras el despiece (*bullà*, *bullada*, *lletó*, *moca*, *ou*, *pell*, *sangatxo*, etc.) y aquellas que se refieren a cómo la *saladura* se comercializa como alimento (marca ALIM.): *anxova* ‘ALIM. Aladroc salat en salmorra’. Sin duda, algunas aportaciones son sorprendentes por desconocidas en mi caso. Sirva como ejemplo la palabra *bessugo*. Se utiliza para referirse a la ‘conserva de *tonyina*’, puesto que se trata de una traslación desde el temprano uso conservero de la especie *Pagellus acarne* (*besugo* castellano) y su llegada al oriente peninsular, hasta la salazón que actualmente es más frecuente en la Comunidad Valenciana (*tonyina*). A las formas simples hay que añadir unas hermosas construcciones pluriverbales como *bonítol dels pobres* (*Scomber scombrus*) o *sardina de bota*, entre otras. En el último caso, *bota* alude al recipiente de la sardina en salazón. Cuando diacrónicamente cambia el envase, también lo hace el núcleo del sintagma preposicional: *sardina de casco* o *sardina de tabal*. En relación con los “contenedores” y no el “contenido”, se recoge la creación humorística *guardias civiles*, por la forma triangular que adopta la cabeza de la sardina tras cierto tiempo en los *cascos* (‘caja esférica para envasar la sardina’), acorde a *Estar molt atapeïts, com anxoves en un barril*.

No faltan las alusiones a las palabras relacionadas con las profesiones de la salazón (PROF.), como *budeller* (‘persona que se dedica a salar pescado y principalmente del *budell de tonyina*’); esta última incluso tiene un topónimo asociado: *Pla de Budeller* (Benidorm). Son múltiples las acciones desarrolla-

das para salar: *anxovar*, *arengar*, *carejar*, *endolcir*, *dessalar*, *escalar*, *milver*, *orejar*, *rovellar*, *verdejar*, etc.; y llega el último eslabón de la cadena productiva, el mercadeo: *bacallaner* o *bacallarar* ('vendedor de *bacallar*'), *moixamer* ('persona que vende mojama') y *saladurer* ('persona que vende salazones').

Es imposible en estas pocas líneas resumir la valía que atesora este vocabulario y las voces de los diferentes campos tratados (marcas, por ejemplo, QUIM., PINT., FUST.); por ello, invito a su atenta lectura.

En cada renglón se descubre una interacción lingüística de los pueblos marineros que se mueven con sus lenguas por el litoral, que llena de esperanza la convivencia lingüística pasada y venidera: voces importadas desde tierras italianas (genovés), como *xanca* 'almacén de almadraba donde se trabaja con el pez'; del portugués, como *escalar* 'abrir en canal el pescado'; del árabe como *butza* ('conjunto de vísceras abdominales'); del castellano, como *tossilago* 'músculo rojo que forma fascículos musculares epiaxiales e hipoaxiales'; etc.

El desarrollo de la obra remata con una excelente conclusión (bloque cinco) donde se agrupan todos los fenómenos lingüísticos tratados antes de manera disgregada y que termina con este sintetizador párrafo:

Així dons, ens trobem davant d'un camp semàntic de gran interès lingüístic, antropològic i històric que calia estudiar de manera sistemàtica per a la seua difusió com a part del nostre patrimoni mil·lenari. Un coneixement que ens farà entendre més bé el procés de contactes sapiencials, ideològics i tècnics que el tractament de la saladura ha comportat des dels inicis de la cultura Mediterrània com a espai i cruïlla de contacte humà (p. 161).

Finalmente, se aporta una exhaustiva bibliografía temática referenciada (bloque seis) y un necesario glosario (bloque siete) que funciona como localizador de voces usadas en el monográfico.

A mi juicio se trata de una obra de consulta y de obligada lectura para aquellos interesados en la lengua del mar y sus seres, y su anclaje en un entorno sociocultural de gran viveza y actividad lingüística. Esta mar inabarcable muestra siempre que se puede encontrar un nuevo sedal del que tirar para sacar a la luz un léxico hermoso y vivo, como el de los peces en salazón, que tan magistralmente trata el profesor Llorca Ibi en esta obra.

Mercedes DE LA TORRE GARCÍA
Universidad Pablo de Olavide

Referencias bibliográficas

ARIAS, Alberto / DE LA TORRE, Mercedes (2019): *Ictionimia andaluza. Nombres vernáculos de especies pesqueras del «Mar de Andalucía»*. Madrid: CSIC / Universidad de Sevilla / Universidad de Granada / Universidad de Almería / Universidad de Cádiz / Universidad de Málaga / Universidad Pablo de Olavide.

LLORCA IBI, Francesc Xavier (2023): «Emigració i canvi lèxic: ictionims dels pescadors valencians a Andalusia», *Llengua i Literatura*, n.º 33, p. 93-111.

LO GIUDICE, Ivan (2024): *Joan Estelrich. Entre la vida y los libros*. Alessandria: Edizioni dell'Orso, 160 pp.

Joan Estelrich i Artigues (Felanitx, 1896 – París, 1958) és una de les figures de la cultura catalana més desconegudes i que, ahiora, presenta majors incògnites. Des d'Itàlia, Ivan Lo Giudice s'hi ha inte-

Estudis Romànics [Institut d'Estudis Catalans], vol. 47 (2025), p. 417-562