

Al tercer bloc, toponímia de les Illes Balears, s'hi apleguen tres articles, dos dels quals estan dedicats a analitzar les diverses estructures sintàctiques que presenten, a les nostres illes, els topònims formats amb el genèric *cala*. El tercer article és un assaig amb un deix poètic sobre la importància i la bellesa de la toponímia i, d'aquí, sobre la necessitat de conservar-la i protegir-la; aquest article afegeix un nou registre als treballs de l'autor, ja que ara s'analitzen també els topònims des d'un vessant antropològic.

En el darrer apartat, toponímia de la Mediterrània occidental, Cosme Aguiló amplia el seu radi d'acció; així, cerca paral·lelismes d'alguns topònims balears en diversos indrets de l'oest de la mar Mediterrània, com Còrsega, Sardenya o Alacant. Aquests paral·lelismes li serveixen, en el primer article, dedicat al topònim *Escorca*, per reafirmar l'etimologia proposada per Coromines. En el segon article, l'autor fa una comparativa en aquests territoris de diversos genèrics litorals: *toros*, *bous*, *braus* i *vaques*; *galeres*, *galerots* i *galiotes*; *creus*, *foques*, *espalmadors* i l'*esparagol*. El darrer article és una àmplia revisió geogràfica dels *badalucs*, que, partint de les Balears, arriba als testimonis occitans i de Ligúria, a Itàlia; aquesta revisió l'aboca a considerar que es tracta d'un terme militar d'origen germànic, amb el dubte de qui el va portar a les Balears.

Teniu disponible, per tant, un aplec de materials en què es recullen o s'actualitzen les darreres propostes etimològiques sobre els noms de lloc de les Balears (i de més enllà). Per als especialistes en la matèria, aquest aplec ha de servir com a punt de partida per confirmar o rebatre les propostes de l'autor i, a partir d'aquí, ampliar aquest camp de treball. I per als no especialistes, per a aquells que hi estan simplement interessats o encuriosits, els ha de servir per conèixer millor els noms del territori on habiten i el seu significat. Llegiu-lo i aprofiteu-lo, i ajudeu així, com és el desig de l'autor, a conservar aquest patrimoni immaterial que defineix la geografia de la nostra pàtria i també la nostra identitat cultural.

LLORCA IBI, Francesc Xavier: *Peix i sal. Història lèxica de la saladura*, Alacant: Universitat d'Alacant, Departament de Filologia Catalana, 2023; «Biblioteca Rafael Alemany Ferrer» 3.

MARTA PRAT SABATER

Universitat Autònoma de Barcelona

marta.prat@uab.cat

L'obra que es ressenya és una anàlisi meticulosa i extensa del lèxic valencià relacionat amb el procés de saladura del peix. Publicat el 2023 per la Universitat d'Alacant, aquest llibre proporciona una comprensió integral de com el llenguatge i, en concret, la terminologia marina, reflecteix les pràctiques específiques de la salaó en la regió mediterrània. Llorca Ibi, distingit lingüista, ofereix una obra que

combina l'anàlisi històrica, industrial i comercial, explorant l'evolució i el desenvolupament de termes utilitzats en la costa valenciana en comú amb altres zones peninsulars i, per extensió, mediterrànies. Les llengües que formen part d'aquestes àrees geogràfiques poden haver intervingut en la transmissió de nous termes vinculats amb diferents aspectes del salament dels peixos.

Des de l'inici, l'autor deixa clar que «les saladures són un ingredient bàsic de la gastronomia valenciana» (p. 15) i que aquesta activitat ha estat fonamental des d'un passat molt llunyà, l'inici del qual se situa, des de la perspectiva arqueològica, en el Neolític. Tenint en compte que el lèxic d'aquest context no ha estat massa ben estudiat, el seu objectiu és el de documentar i analitzar profundament les paraules i expressions que formen part del lèxic valencià en relació amb la salaó dels peixos. Aquest treball no només amplia el coneixement del tema, sinó que també preserva una part crucial del patrimoni social mediterrani. A través d'una metodologia interdisciplinària que inclou estudis filològics, històrics i etnogràfics, Llorca Ibi (p. 21) aconsegueix reconstruir el context lingüístic i cultural en què s'han anat desenvolupant aquests termes amb el següent ordre rigorós: «recull sistemàtic de la terminologia saladrera mitjançant entrevistes orals a persones que es dediquen, o s'han dedicat, a la saladura», estudi del «lèxic dels productes marins tractats amb sal», contrast de «la terminologia valenciana amb la d'altres llengües riberenques mediterrànies» i «creació d'un vocabulari saladrer que facilite el coneixement d'aquest apartat de la llengua i la cultura valencianes»; en definitiva, la finalitat principal és aconseguir «omplir el buit existent en la sistematització i contextualització del camp semàntic del salat per tal d'aplegar definicions precises de les unitats lèxiques que el componen».

El llibre destaca per la seva metodologia exhaustiva. Llorca Ibi utilitza una gran varietat de fonts per a la seva anàlisi, incloent textos antics, registres comercials i entrevistes amb pescadors, almadravers i saladors. Tot plegat permet obtenir una comprensió profunda de com les paraules reflecteixen una indústria molt antiga sobre l'elaboració de salaments. L'autor no només es basa en el significat actual dels termes, sinó que també explora el seu origen i evolució al llarg del temps. Una de les majors fortaleces del treball és que mostra com la interacció amb diferents cultures ha influït en el desenvolupament del vocabulari de la saladura (o fins i tot de l'assecat), que posa de relleu una rica història d'intercanvi i adaptació, com per exemple la influència dels fenicis, els grecs i els romans en les pràctiques de salament en el Mediterrani, o la introducció de tècniques i termes durant l'Edat Mitjana i l'expansió europea. Més endavant, destaca en especial la primàcia comercial catalana i genovesa durant els segles XVIII i XIX, juntament amb el domini valencià dels procediments de captura i saladura al llarg de la costa hispànica fins al nord d'Àfrica, que contribueixen en la vitalitat del lèxic saladrer. Els processos que actualment se segueixen de la tradició saladora valenciana no són sempre els mateixos i es fa la distinció oportuna entre diferents espècies d'éssers marins, en concret, la sardina, l'anxova, la tonyina, el bonítol, la melva, la bacoreta, la cavalla, el capellà, l'oroneta, la mussola, el gat, la moixina, el marraix, el polp o els xapats.

Llorca Ibi facilita una gran quantitat d'informació, des del punt de vista lexicogràfic, sobre el lèxic de la saladura i dels camps semàntics immediats en el «Vocabulari» que ofereix entre les pàgines 99 i 145. Cada terme es desglossa explorant el seu significat, origen i evolució a partir de les diferents fonts recollides, amb exemples textuais de primera documentació o de diferents moments històrics:

La primera aparició del terme *sangatxo* en català és en l'obra de l'alta Francesc Martínez i Martínez (1912: 36) qui descrivia de manera pejorativa aquest aliment: «Sangajo (els desperdissis, tot lo més roïn de la tonyina)». Les primeres referències, tant en castellà com en valencià, de *sangatxo* eren del segle xx. No obstant això, Santos García (2010: 46) reporta un document, de 1778, de l'arxiu de la casa de Medina Sidonia, on es donen instruccions per a l'envasat de la tonyina i s'hi diu: «La Espineta ha de ir también en Botas separadas, y sin mixtura de otro atún y el Sangacho también ha de ir solo sin mixtura de Espinetas». Aquest document avança dos segles l'aparició del substantiu. (s. v. *sangatxo*)

En un mateix article s'inclou tant el lema simple que l'encapçala (ex. *anxova*) com formes complexes (ex. *anxova curada*, *anxova de sardina*, *anxova madurada* o *anxova salmorrada*). A banda d'això, l'autor ofereix diferents variants lèxiques utilitzades en funció de la zona a la qual pertanyen (ex. «A l'Ametlla de Mar i a Eivissa *esbutzar*», s. v. *desbutzar*) o descriu processos de formació de paraules lexicalitzats, la qual cosa incorpora un significat diferent (ex. «el diminutiu *budellet* s'ha lexicalitzat per indicar el budell salat de la tonyina», s. v. *budellet*). Totes aquestes dades enriqueixen l'anàlisi i proporcionen una perspectiva més àmplia sobre el desenvolupament del lèxic de la saladura, molt útil per a estudiosos d'aquest tipus de terminologia com a base sòlida per a futures recerques.

Peix i sal. Història lèxica de la saladura és una obra destacada que ofereix una visió de la salaó de peix principalment en la zona valenciana. Llorca Ibi (p. 150-151) ha aconseguit conservar un repertori lèxic d'aquesta zona del Mediterrani com a resultat de la recollida de «termes i accepcions propis d'origen divers segons la procedència i incidència dels participants multilingües en el procés de captura, manufactura i comercialització del peix» en la formació del llenguatge saladerer. Amb la seva riquesa de detalls es posiciona com una obra primordial per entendre la importància d'aquest camp semàntic especialitzat.