

BUTLLETÍ
DE
DIALECTOLOGIA CATALANA

GENER-DESEMBRE 1928

PUBLICAT A DESPESES DE LA INSTITUCIÓ PATXOT

BARCELONA
1928

SUMARI

	Pàgs.
A. GRIERA, <i>Feines i costums que desapareixen</i>	I
A. GRIERA, <i>El Diccionari dels dialectes catalans</i>	41
Bibliografia	54
K. JABERG und J. JUD, <i>Der Sprachatlas als Forschungsinstrument</i>	54
K. JABERG und J. JUD, <i>Sprach- und Sachatlas Italiens und der Südschweiz</i>	60
Crònica.	72
Jules Gilliéron.	72
Hugo Schuchardt.	76

BUTLLETÍ
DE
DIALECTOLOGIA CATALANA

XVI

PUBLICAT A DESPESSES DE LA INSTITUCIÓ PATXOT

BARCELONA

1928

This One



LYT8-K32-XHPD

Impremta de la Casa Provincial de Caritat : Montalegre, 5 : Barcelona

INDEX

	<u>Pàgs.</u>
A. GRIERA, <i>Feines i costums que desapareixen</i>	I
A. GRIERA, <i>El Diccionari dels dialectes catalans</i>	41
Bibliografia	54
K. JABERG und J. JUD, <i>Der Sprachatlas als Forschungsinstrument</i>	54
K. JABERG und J. JUD, <i>Sprach-und Sachatlas Italiens und der Südschweiz</i>	60
Crònica.	72
Jules Gilliéron.	72
Hugo Schuchardt.	76

Feines i costums que desapareixen

A Willy Paulyn

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

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

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

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

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

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

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

I. — EL MATRIMONI I L'ESCALFAR EL LLIT

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

Ampolla bessona. — Ampolla que té dos departaments, l'un per a l'oli, l'altre per al vinagre. (Cervera, Savellà.)

Matrimoni. — Ampolla de vidre

verd, amb dos compartiments per a posar oli a l'un i vinagre a l'altre. (Montblanc, Espluga, Falset, Selva, Vendrell.)

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

Maridet. — 1. És una espècie d'olla amb una renglera de forats al voltant, en la qual es posa el foc per calentar el llit. (Cassà, Llagostera, Llofriu, Sant Feliu de Guíxols, Salt, Girona, Olost, Migjorn

Gran.) 2. Braseret que es posa dins el frare per escalfar el llit. (Falset, Vendrell, Montseny, Andratx.) 3. Espècie de braser amb tapa foradada en forma de calats, per a escalfar el llit. (Aitona.)

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

Frare. — Atuell que serveix per portar el foc que ha d'escalfar el llit. La forma d'aquest objecte és la de l'*ase*. (Vendrell,

Falset, Sant Pere de Torelló.) *Monjo.* — Braseret petit, que es penja al *ruc* o *ase*, per a escalfar el llit. (Perpinyà.)

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

Calderó. — Atuell per a dur foc al llit.

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

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

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

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

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

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

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

Burro. — 1. Atuell de fusta, per

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

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

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

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

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

II. — PASSAR LA BUGADA

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

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

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

Cançons sobre la bugada:

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

(Tarragona.)

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

(Borges.)

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

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

Passar la bugada. — Fer buga-

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

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

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

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

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

Colar. — Passar la bugada. (Bur-

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4. Rentamans. (Migjorn Gran.)

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

(Llofriu.)

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

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

III. — LA FILOSA

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

(Migjorn Gran.)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Aspi. — 1. Bastó de 3 o 4 pams, amb dues creueres contrapo-

sades. (Palamós.) Sol ésser una canya que en duu una altra de clavada a cada cap. Serveix per fer troques o madeixes de fil. (Sant Feliu de Guíxols.) 2. Objecte que forma part de la premsa de prempsar raïms. (Súria.)

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

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

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

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

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

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

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

IV. — EL FORMATGE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Són irradiacions d'aquest mateix mot:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

La llet munyida pren diferents noms:

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

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

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

Molsida. — La llet munyida. (Perpinyà.)

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

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

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

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

què quedi neta i curiosa.
(Gerri.)

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

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

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

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

«Pa del veïnat,
a formatge sap.»

«El formatge, serrat,
i el pa, ulla.»

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

Formatge blanc. (Albaida.)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

(Avinyó.)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

V. — EL FORN, LA PASTERA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Forn de confiter. (Sant Feliu de Guíxols.)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Brullonera. — Respirador del forn. (Llessui.)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

(Llofriu.)

Cançó d'infants:

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

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

Variants:

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

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

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

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

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

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

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

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

Pastera comú. — Caixa pentago-

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

sar el pa que s'ha d'enfornar.
(Elna.)

Perol. — Caldera d'aram on es fa bullir l'aigua d'escaldar la pasta. (Cat., Val.)

Post. — 1. Taulell del forn on les dones pasten. (Rossell.)
2. Lloc on es posen els pans arrodonits. (Rossell.)

Punyidor. — El taulell de fenyer pa. (Sant Carles de la Ràpita.)

Ralla-pa. — Objecte de llauna, de forma cilíndrica, amb petits forats en la part convexa, per a rallar pa. (Gandesa.)

Rallador. — Atuell de cuina, de llauna, amb la superfície exterior foradada : serveix per esmollar pa o formatge. (Borges, Aitona, Sant Feliu de Guíxols, Vendrell, Selva, Lluçmajor, Vinaroç, Altea.)

Roclador. — Bastó per a aprimar les coques. (Fonz.)

Rollar. — Donar forma rodona a la pasta. (Albaida, Bocairent.)

Taulell. — 1. Post llarga que es posa travessera a la pastera; serveix per fenyer el pa. (Cat. or., Bocairent, Altea, València, Lluçena del Cid, Alcalà,

Pego.) 2. Post més llarga i més ampla que la de fenyer; serveix per portar el pa al forn. (Bellpuig, Balaguer, Gerri, Isil, Vall d'Aneu, Tortosa, València.) 3. Lloc on la pasta fa la puja, després de fet el pa. (Veciana, Savellà.) 4. Taula que té barres als quatre costats i serveix per portar els pans de casa al forn. (Benassal.) Caixó gran i sense vora, que serveix per portar el pa al forn. (Selva.) «Tenim tants taulells» : Dita dels forners per a indicar el nombre de dones que van a coure la pasta al seu forn. (Tortosa.) 5. Taula llarga dels botiguers, on venen. (Cat., Bal.) 6. La pedra o la fusta que hi ha a la finestra, en la qual es posen testos de flors. (Sant Pere de Torelló.) 7. Peça de rajola que cobreix el paviment. (Cabanes.) 8. *Taulell de la llar*, rajol petit, de color roig. (Cariet.)
Telots. — Els draps de canem quadrats que es posen dintre el pallissó perquè no hi toqui el pa. (La Bisbal, Llagostera, Elna.)

VI. — EL SEDÀS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

A Borges compareix la variant:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Sedàs de cerdes. — 1. Sedàs que té la tela de pell de porc. (Benassal.)

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

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

2. La persona més trapella

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

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

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

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

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

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

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

Cançons populars:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

na trapella i xafardera. (Girona, Llofriu.)

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

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

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

VII. — LA PASTA I EL PASTAR

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

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

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

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

Cançó:

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

(Selva.)

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

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

(Girona.)

Pasta. — 1. La barreja d'aigua,
 farina i llevat que s'amassa per
 fer el pa. (Cat., Bal., Val.) «In-
 fant i pasta, a l'estiu es gasta.»
 (Sort.) «No se sap treure la
 pasta dels dits» : No sap fer
 res. (Borges.) «Tanta pasta,
 tant pa.» : Ésser de bona pas-
 ta. (Borges.)

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

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

Pasta acera. (Alcarràs.)

Pasta aceriada. — La pasta que
 ha sortit molt bé. (Vinarçó.)

Pasta adobada. — Pasta que
 s'amassa amb ous, sucre, ce-
 liàndria, matafaluga, etc. Ser-
 veix per fer les coques de
 Montblanc. (Montblanc.)

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

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

Pasta brunyida. — Pasta fonye-
 gada. (Palamós.)

Pasta sencera. (Guimerà.)

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

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

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

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

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

Pasta enfetgegada. — Pasta amas-
 sada i compacte. (Sant Feliu
 de Guíxols.)

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

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

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

Pasta estiraganyosa. — La pasta
 tirosa. (Cornet, Vilafranca, Pa-
 lamós, Súria.)

Pasta estiragassosa. (Súria.)

Pasta fenyegada. — Pasta endu-
 rida que serveix per fer algu-

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

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

Pasta lleitada. (Mollerusa.)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Glossada:

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

(Lluçmajor.)

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

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

Amassador. — La persona que amassa el pa. (Borges.)

Arrodonir el pa. — Posar el pa damunt el taulell i arrodonir-lo. (Avinyó, Salt, Sant Feliu de Guíxols, Cornet, Palamós, Girona, Llagostera.)

Arrollar. — Arrodonir el pa en el taulell. (Benassal.)

Bord. — Pa cuit que no ha llevat prou. (Cat.)

Caullat. — Pa flonjo que té ulls com les esponges. (Pobla de Segur.)

Casar. — Abrigar el pa amb un llençol, quan es té al taulell, perquè llevi. (Vall d'Aneu.)

Clec (fer un). — Tirar un pastac de brossat a la boca de les criatures que miren les dones que fan formatge. (Llucmajor.)

Clivellar-se la pasta. — Començar de fermentar la pasta. Es coneix per les esquerdes que s'obren a la farina que s'hi ha tirat damunt. (Borges.)

Fonell. — Taulell per a maurar el pa. (Vinaroç.)

Fonyir. — 1. Treballar la pasta damunt el fonyidor. S'agafen trossos de pasta i, després de donar-los la forma rodona, se'ls posa a la caixa. (Terrassa, Manresa, Súria, Vilafranca, Ripoll, Palamós, Santa Coloma de Queralt, Selva, Falsset, Tremp, Guimerà, Cervera, Tortosa.) «Fonyir amb les dues mans»: Arrodonir alhora dos pans. 2. Prempsar amb les mans el formatge en el motllo. (Bages.)

Fenyer. — 1. Maurar la pasta amb les mans i els braços per enfortir-la. (Avinyó, Sant Bartomeu del Grau, Pontons, La Bisbal, Girona, València, Olo-

cau, Sueca, Pego.) 2. Donar l'última mà al pastó per fer el pa. (Migjorn Gran, Llucmajor, Marratxí, Benassal, Altea, Albaida, Benissa.)

Puja. — El conjunt de vint-i-quatre pans o una quantitat en metàl·lic que es paga a l'amo del forn on es cou el pa. (Esplugas.)

Pulla. — Part de pasta que correspon donar al forn de coure pa, proporcionalment a la cuita que s'ha fet. (Tremp.)

Pullar. — Separar la pasta que toca al forn en paga del treball de coure el pa. (Tremp.)

Pullera. — Dona que ajuda el forner a enfornar; cuida de *pullar* la pasta dels parroquians. (Tremp.)

Reparador. — Moble de fusta amb compartiments on es posa la pasta abans de dur-la al forn. (Ribagorça.)

Reparar. — 1. Fer pans. (Aitona.) 2. Prempsar la brisa per segona vegada. (Valls.)

Repastar. — 1. Treballar una altra vegada la pasta i deixar-la a punt de fer el pa. (Vinaroç, Bonairent.) 2. Tallada la pasta en trossos que han d'ésser pans, es rebat suaument i es doblega fins que queda endurida convenientment. (Borges.)

Repastissons. — Els gromolls que queden a la pasta. (Sant Hilari Sacalm.)

Revenir la pasta. — Donar dos o tres tombos a la pasta damunt les lloses i fer nous pastons. (Montblanc, Selva.)

Senyals. — Les dones, perquè coneguin el seu pa quan desenfornen, fan diferents senyals a la pasta, abans d'enfornar:

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

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

Signar la pasta. (Súria.)

VIII. — LA RAOLA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

IX. — EL LLEVAT I LA COCA

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

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

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

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

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

El llevat se senya tres vegades, dient:

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

O bé:

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

(Llofriü.)

Llevar. — Fermentar la pasta destinada a fer pa.

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

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

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

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

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

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

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

(Garrigues.)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Panet. Pa petit. (Espluga, Falset.)

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

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

X. — LES OFERTES

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

* Est. Univ., VII, pàg. 17.

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

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

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

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

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

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

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

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

* *Contempl.* III, 47.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

lades. (Tarragona, Sant Hilari Sacalm, Lledó.) 2. El pa que es dona per fer l'absol'ta als difunts després dels funerals. (Sant Bartomeu del Grau.) 3. El pa que les dones tiren a l'armari dels forns públics, destinat a les ànimes, la clau del qual té el rector, qui recull el pa i en fa sufragis pels difunts. (Borges.)

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

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

1. *Luliana*, VIII, 384.

2. *Ib.*, XII, 30.

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

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

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

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

Pa d'ansies. — El pa que ofe-

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

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

A. GRIERA



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

El Diccionari dels dialectes catalans. (Ressenya retrospectiva.)

Convençuts que solament serà possible un *Diccionari català* el dia que tindriem reunits tots els materials del català antic, de la producció del català literari modern y de la parla viva,* empenquem, seguint el model del *Glossaire des patois de la Suisse romande*, una replega de materials lexicològics i folklòrics que havia de donar origen a una sèrie d'estudis que caracteritzen les investigacions sobre la llengua catalana.

Dues eren les obres que havien de sintetitzar aquesta empresa : el *Diccionari dels dialectes catalans* i l'*Atlas lingüístic de Catalunya*. Una i altra han estat possibles d'ésser executades, gràcies a l'entusiasme desinteressat de centenars de col·laboradors, sense la intervenció dels quals les dues empreses haurien fracassat necessàriament.

Guiats pels professors Gauchat i Jud, de bon començament exploràrem tot el domini català, nomenàrem corresponsals a les localitats més importants, i, a la tardor de 1913, vàrem començar la distribució de qüestionaris, que, treta la petita interrupció dels tres mesos anyals de vacances, ha durat fins al juny de 1926. Els qüestionaris distribuïts, que no són altra cosa que el diccionari de la llengua repartit per agrupaments lògics, han estat els següents:

1. a) Els noms dels mesos, b) els noms dels dies de la setmana. — 2. Els termes de parentiu : a) Els termes propis, b) termes infantívols, c) derivats i qualificatius. — 3. Els vents. — 4. La casa. I : a) Classes d'edificis, b) les parts de la casa. — 5. II : Les parts de la casa : les obertures. — 6. III : a) La teulada, b) la llar. — 7. IV : a) La cuina i els seus atuell. — 8. V : b) La

* Tot diccionari preparat amb la còpia de definicions d'altres diccionaris és una obra de valor molt relativa.

cuina. — 9. La cambra : a) Les parts de la cambra. — 10. b) Els mobles. — 11. La cultura de la vinya. — 12. El cep. — 13. La verema. — 14. La manera de fer el vi. — 15. El celler. — 16. Els vins. — 17. Segar. — 18. Batre. — 19. L'art de fer pa. — 20. Les estacions de l'any. — 21. El dia i la nit. — 22. Vestits de l'home. — 23. La son i el dormir. — 24. La llet. — 25. El bestiar de llana. — 26. Astronomia popular. — 27. El farratge, els prats, les pastures. — 28 i 29. La fruita. — 30. L'aigua i els corrents d'aigua. — 31. Les parts del cos. I : El cap. — 32. II : Les extremitats. III : El tronc. — 33. El temps. I : El fred i la calor. — 34. II : El temporal. — 35. III : La pluja. — 36. IV : La neu. — 37. La bugada. — 38. L'hort. — 39. Els tancats. — 40. Els arbres fruiters. — 41 i 42. Els treballs de la terra; la sembra. — 43 i 44. El bestiar : generalitats. — 45. El ca. — 46. El bestiar cabrú. — 47. El gat; el bestiar porquí; els conills. — 48. El cavall; els ases i les mules. — 49. El toro i el bou. — 50 i 51. Els mamífers salvatges. — 52 i 53. Les aus. — 54 i 55. Els insectes. — 56 i 57. Les plantes : arbres, mates i herbes del camp. — 58 i 59. Plantes de conreu i d'horta. — 60. Noms topogràfics i noms hidrogràfics. — 61. La muntanya. — 61 bis. Els peixos. — 62. El sol. — 63. El bosc. — 64. L'explotació del bosc. — 65. El bosquerol. — 66. L'arbre. — 67. Les festes de l'any i la litúrgia popular. — 68 i 69. La religió. — 70. El dimoni i les supersticions; els renecs. — 71. L'alimentació. — 72. El fuster. — 73. La serradora. — 74. El picapedrer i la pedrera. — 75. El mestre de cases. — 76. Carreteres i camins. — 77. La cort. — 78. El fumador. — 79. El sastre. — 80. El teixidor. — 80 bis. El mar. — 81. La paraula. — 82 i 83. L'escola. — 84. L'oït. — 85. Els sorolls. — 86. El boter. — 87. El serraller. — 88. El blanquer. — 89 i 90. L'olivera. — 91. El molí d'oli i l'oli. — 92. Les criatures. — 93 i 94. Els jocs i els divertiments. — 95. Vestits de la dona. — 96. El cànem i el lli. — 97. Les feines de la casa. — 98. Les labors de la dona. — 99. La vista. — 100. La llum i el foc. — 101. Les facultats intel·lectuals. — 102-104. Les malalties. — 105. El casament. — 106. La mort. — 107. Animals de tir, de sella i de bast; carros, carreters, cavalcadures, arreus de tirar i de muntar. — 108. Cotxes, muntures, equitació; eines del guarnicioner. — 109. Pesos i mesures. — 110. El molí. — 111. La

caça. — 112. La cuina : els menjars. — 113. La carn. — 114. La digestió. — 115. Les begudes. — 116 i 117. La salut. — 118. L'estatura. — 119. Els moviments. — 120-122. La infància. — 123. La milícia. — 124. Els amfibis, molluscos i reptils. — 125. Pobresa i riquesa. — 126 i 127. El comerç. — 128. El diner. — 129. La ferreria i la forja. 130-132. Oficis diversos. — 133. Les interjeccions. — 134. Noms propis. — 135. Les dimensions. — 136. Forma i aspecte. — 137. La quantitat. — 138. Les conjuncions. — 139. Les proposicions. — 140. La ira. — 141. La disputa. — 142. Defectes. — 143. La justícia i la política. — 144. La política. — 145. L'afecte. — 146. L'odi. — 147. L'energia. — 148. La feblesa. — 149. El valor i la por. — 150. L'empatx; respecte i menyspreu; estranyesa. — 151 i 152. I-II : El caràcter i els sentiments. — 153 i 154. Adverbis. — 155-157. III-IV : El caràcter i els sentiments.

Els corresponsals amb la localitat representada i els qüestionaris respostos són:

- Adroer i Pastor, Antoni, Capdepera (Mallorca), 59-61.
 Alberola i Serra, E., Quatretondo (València), 50, 51, 62, 70, 71.
 Alcover i Sureda, Andreu, Manacor (Mallorca), 1.
 Aldavó i Manzana, Albert, Artesa de Segre (Lleida), 4-14, 21, 22, 35, 36.
 Aragonés, Enric, Montroig (Tarragona), 61, 68.
 Arderiu, Enric, Lleida, 2.
 Arderiu, Josep, Olost (Barcelona), 1, 24.
 Ariet, Antoni, Viladrau (Girona), 64-157.
 Argemí, F., Vinaroç (Castelló), 1-7, 9-11, 14-16, 21, 39, 42, 70, 72, 73, 79-81, 86, 87, 97, 101, 103, 114, 125-127, 135, 140-142, 145, 146, 153, 154.
 Armengol, Bonaventura, Andorra, 108, 112-115.
 Armenter, Sebastià, Balaguer (Lleida), 12-28, 48, 52-55, 57-64, 68, 70-76, 89, 90, 93, 94, 96, 101, 131.
 Arqués i Arrufat, Ramon, Borges Blanques (Lleida), 1-51, 61, 86.
 Avenir (Associació d'), Mollerusa (Lleida), 13-15, 20, 23, 24.
 Baixeres, mossèn Joan, Sant Martí de Maldà (Lleida), 1-5, 10-18, 25-30, 32-36, 41-50, 52-55, 60, 63-78, 81, 82, 85, 88-94, 100-104.
 Barberà, Faustí, València, 1, 13-15, 35.

- Barceló i Bou, Lluís, Palamós (Girona), 41-157.
 Barnils, Pere, Centelles (Barcelona), 1-24.
 Bellpuig, mossèn Tomàs, Tortosa, 1-157.
 Bellver i Pont, Josep, Albaida (València), 1-32.
 Benaiges, mossèn Josep, Tortosa, 9-12, 19-24, 26-31, 33-38,
 47, 48, 50-53.
 Bergadà, mossèn Francesc, Monistrol de Calders (Barcelona),
 56-68.
 Bergós, Antoni, Lleida, 7, 10-13, 18, 29, 31, 37-40, 50-60.
 Bertran, doctor J. M., Cabanes (Castelló), 3-135.
 † Betí, mossèn Manuel, Morella (Castelló), 1-4, 6.
 Blancafort, Joan, La Garriga (Barcelona), 1-4, 9.
 Blanquer, Marcellí, Callosa (Alacant), 10-16.
 Blasi, J., Torroella de Montgrí (Girona), 62, 63.
 Blazy, mossèn J., Rives altes (Rosselló), 4, 8, 9.
 Bonet, mossèn Enric, Morella (Castelló), 1-3, 9, 10.
 Borràs, fra Bonaventura, La Bisbal (Girona), 13-20.
 Bosch, mossèn Vicens, Fonz (Osca), 1-157.
 Brisa, mossèn Valentí, Torà de Tost (Lleida), 1, 11, 25-28,
 33-53, 61-65, 77.
 Bruch, P. Valentí, Selva (Tarragona), 8-53.
 Bruño, Ramon, Morella (Castelló), 1-80.
 Calabuig, Agustí, Bocairent (València), 1-12.
 † Calafat, mossèn Josep, Santa Maria (Mallorca), 1.
 Camós, Joan Bta., Palamós (Girona), 1-3, 6-10, 17-47.
 Campi, mossèn Agustí, Boren (Lleida), 56-157.
 † Camps, Francesc, Migjorn Gran (Menorca), 1-117.
 Camps, E., Guissona (Lleida), 1-9.
 Canellas, Àngel, Ripoll (Girona), 1-157.
 † Carbó Maymí, mossèn Xavier, Cassà (Girona), 1-61.
 Casadevall, B., La Bisbal (Girona), 23-59.
 Casanovas, doctor A., Castellar del Vallès (Barcelona), 1,
 3, 9-13, 21-32, 37, 41-46.
 † Casanovas, Àngel Serafi, Sort (Lleida), 1-46.
 † Casas, Joan, i Casas, Agustí (fill), Sant Feliu de Guíxols
 (Girona), 1-157.
 Casas Pallerol, Jaume, Cornellà (Llobregat), 1-36.
 Casellas, mossèn Pere, Segaró (Girona), 70, 71, 77, 81-83.

- Castellà, Gabriel, Igualada (Barcelona), 1-157.
- Castellà, mossèn Josep, Reus (Tarragona), 93, 94.
- Castellarnau, Anselm, Esterri d'Aneu (Lleida), 1, 6-9, 11, 12, 14-16, 19-22, 25, 26, 31-38, 48-51, 60, 61, 68, 70, 71, 81, 89, 100.
- Castells, Lambert, Benidorm (Alacant), 1, 4.
- Cavaller Piris, Josep, Ciutadella (Menorca), 1-40.
- Claramunt, Hilarió, Vinarç (Castelló), 1-157.
- Coma de Borrassés, Carles, Santa Eulàlia de Puigoriol (Barcelona), 1-28.
- Comas Sorribas, Josep, Agramunt (Lleida), 1-12.
- † Condó, Josep, Vall d'Aran (Lleida), 1-62, en aranès.
- Corominas, Josep, Sant Pere de Torelló (Barcelona), 1-10.
- † Costa, Hilari, Mora la Nova (Tarragona), 65-68, 71-73, 76, 80-85, 88, 91, 93, 94, 97, 100.
- † Cuartiella, Josep, Rossell (Castelló), 1-16.
- Cucala, mossèn Rossend, Alcalà de Chisvert (Castelló), 1-157.
- Culí, Frederic, Sant Hilari Sacalm (Girona), 1, 10-17.
- Cusí, Roman, Oliana (Lleida), 1-9.
- Dalmau, mossèn J. M.^a, Falset (Tarragona), 1-144.
- † Delpont, Juli, Perpinyà, 1-24.
- † Domènech Centrich, J., Blanes (Girona), 56-63.
- Elfa, mossèn Josep, Llessui (Lleida), 1-10, 25-44, 47-64, 68, 70, 71, 74-77, 79, 82, 85, 86, 88, 91, 97, 100, 101, 103, 104, 109, 118-125, 128-132, 135-138, 140-142.
- Escaler Espunyes, Josep, Oliana (Lleida), 1-55.
- Escandell, mossèn Rafel, Formentera (Balears), 11-24, 60, 60 bis.
- Escudé Borés, Josep, Montbrió del Camp (Tarragona), 29, 30, 54-63.
- Espar, mossèn Tomàs, Organyà (Lleida), 1-55.
- Espar Boquer, Marian, Balaguer (Lleida), 1-3, 6, 7, 10.
- Estadella, E., Santa Coloma de Queralt (Tarragona), 1, 3, 5, 6, 11, 17-24, 29, 30.
- † Esteve, Josep, Manresa (Barcelona), 19-83.
- Esteve, mossèn Ferran, Aitona (Lleida), 12-34.
- Esteve-Llach, Joan, Mequinensa (Saragossa), 48, 49.
- Estrem, Vicens, Falset (Tarragona), 1-42, 50, 51, 62, 76-83, 97, 100, 106, 120-122.

- Faus, Josep, Guissona (Lleida), 1-4.
 Fernàndez Burgas, Alfons, Figueres (Girona), 67-75.
 Ferrer, mossèn Eloi, Benassal (Castelló), 19-61.
 Ferrés, Pasqual, Sant Mateu (Castelló), 1, 3, 4, 17, 18.
 Ferrés, Ignasi, Valls, 35-42.
 Filiberto, fra Tomàs, Concentaina (Alacant), 1-4, 6-11.
 Fleixas, mossèn Macià, Andratx (Mallorca), 1-15.
 Florí, Joan, Figueres (Girona), 50-62.
 Font, Lambert, Besalú (Girona), 48-53.
 Forn, Josep, Igualada (Barcelona), 25-46, 69.
 Forn, mossèn Pius, Calaf (Barcelona), 48-101.
 Fossas, Pelegrí, Campdevàrol (Girona), 10, 11.
 Francàs, mossèn Joan, Pobla de Lillet (Barcelona), 1-7.
 Fullana, fra Lluís, València, 4-7, 10-12, 15-17, 19, 21-25, 29-36, 45-51, 54, 55, 60, 66, 68.
 † Galceran, Emili, Granadella (Lleida), 1, 3, 4, 10-24.
 † Gallés, Josep, Castelltersol (Barcelona), 1-3, 11-32.
 † Garcia Girona, mossèn Joaquim, Benassal (Castelló), 1-3, 9, 17, 18.
 Garcia Collado, Francesc, Burriana (Castelló), 1, 2, 12-15.
 Garcias, Llorenç, Artà (Mallorca), 1-5.
 † Garganta, Josep M.^a, Olot (Girona), 1-12.
 Gelada, mossèn Jeroni, Peralada (Girona), 1, 61-66.
 † Genís Horta, E., Pineda (Girona), 1-88.
 Gibert, Agustí M.^a, Tarragona, 1-38.
 Ginebra, mossèn Pere, Sant Pere de Torelló (Barcelona), 3, 4.
 Gómez, F., Cervera (Lleida), 7-9, 13, 14, 17-36, 50-53, 58.
 Gramunt, Ramon, Balaguer (Lleida), 1, 2.
 Granell, Joan Bta., Sueca (València), 1-20.
 Grando, Carles, Perpinyà (Rosselló), 25-32.
 Grau, mossèn Josep, Dues Aigües (Tarragona), 61-69.
 Griera Gaja, mossèn Antoni, Sant Bartomeu del Grau (Barcelona), 1-157.
 Grimalt, Joan, Formentera (Eivissa), 64, 65.
 Guillén, J., Peralta de la Sal (Osca), 39-67.
 Guitart Garcereny, J., Sant Feliu de Llobregat (Barcelona), 1-26.
 Hernàndez Sanz, Lluçena del Cid (Castelló), 1-14, 19, 20.

Homar, mossèn Josep, Costa del Montseny i Abrera (Barcelona), 56-157.

Huguet, Gabriel, Sort (Lleida), 10, 12-14.

Joaneda, mossèn Josep, Mahó (Menorca), 1-20.

Jou Parés, Esteve, Girona, 61, 63-65, 67, 70, 71.

Lacvivier, Raymond de, Elna (Rosselló), 1-65.

Laforja Jové, Jaume, Tremp (Lleida), 1, 3, 4.

Lladó Ramonet, Vifred, Súria (Barcelona), 1-80.

Llaveria, mossèn Dalmau, Belltall (Tarragona), 34, 35, 37, 42, 45-47, 54-61, 63-67, 69-71, 74-79, 131.

Macabich, mossèn Isidre, Eivissa, 1-11, 31-36, 50-53, 57, 59, 66.

Manyà, doctor Joan Bta., Gandesa (Tarragona), 2, 3, 5, 7-9, 11-15, 33-38.

Mariner, mossèn Trinitat, Nules (Castelló), 4-8, 11, 17, 18, 23, 24.

Martí, Antoni, Alacant, 1, 2, 4.

Martí Cohí, Josep, Tortosa, 41, 42, 45, 46, 48, 49, 51-62, 70, 71.

Martí Bofarull, mossèn Deogràcies, Santa Coloma de Queralt (Tarragona), 3-24, 27-29, 32, 39-44.

Martí, doctor Ramon, Veciana (Barcelona), 1-157.

Martí Sanjaume, mossèn Jaume, Puigcerdà, 1-44.

Martí, Magda, Torredembarra (Tarragona), 132-135.

Martínez Martínez, F., Altea (Alacant), 1-81.

Martínez de Huete, Llagostera (Girona), 13-48.

Masó, Joan, Girona, 1, 3-6, 63.

Matons, August, Barcelona, 89-91.

Medina, Francesc, Eivissa, 50-63, 67-70, 78-82, 85, 90, 93-101, 109, 151, 152.

Miró, Oleguer, Manresa (Barcelona), 1, 3, 4.

Modolell Sans, Pau, Sant Vicens dels Horts (Barcelona), 1-24.

Montanyà, Francesc, Pons (Lleida), 1-14.

Montrós Fitó, Ramon, Tremp (Lleida), 1-30.

Montserrat, mossèn Josep, Vallmoll (Tarragona), 31, 32.

Moragas, Fidel, Valls (Tarragona), 1-4, 6, 11-18, 21, 22, 100, 101, 106-109, 114, 118, 119, 123, 124, 128, 137, 138. També envia grans quantitats de paperetes soltes.

Moscardó, A. J., Alcira (València), 1, 2, 4-11.

Nadal, doctor Vicens, Burriana (Castelló), 25-157.

- Negre Balet, Ramon, Sant Joan Despi (Barcelona), 59-135.
 Oliveres, Eusebi, Alacant, 45, 46.
 Olivert Lambert, Cullera (València), 3-5, 17.
 Picó, Eusebi, Gerri de la Sal (Lleida), 19-26, 31, 37, 38, 60,
 61, 63, 64, 114, 115.
 Piñas, mossèn Ramon, Poboleda (Lleida), 65-67, 82, 92-94,
 97, 100, 102, 103, 105, 114, 115, 118-124.
 Pigem, mossèn Elies, Banyoles (Girona), 19-49.
 Plassa, mossèn Xavier, Prades (Tarragona), 48, 50-55, 61-65,
 67, 69, 78, 79.
 † Poblet, Joan, Montblanc (Tarragona), 1-60.
 Poch Freixas, R., Pontons (Barcelona), 12-17.
 Pont, mossèn Antoni, Marratxí (Mallorca), 1-68.
 Pont, mossèn Fèlix, Bolvir (Cerdanya), 21-58.
 Pou, mossèn Joan, Felanitx (Mallorca), 1-5.
 Pregonas, Josep, Cornet (Barcelona), 1-40.
 Pujol, Joan, Bocairent (València), 13, 14, 16, 19, 20-24.
 Pujol, mossèn Pere, Ribes (Girona), 39-62.
 Pujol, Mercè, Benissanet (Tarragona), 63, 64, 81-84.
 Queralt, Josep M.^a, Tortosa, 10-30.
 Rahola, Sebastià, Cadaqués (Girona), 1-12.
 † Rendé, Josep M.^a, Espluga de Francolí (Tarragona), 1-133.
 Riba, Lluís, Igualada (Barcelona), 79-84.
 Ribas, mossèn Joan, Isil (Lleida), 1-157.
 Ribas, Marc, Botarell (Tarragona), 64-148.
 Ribes, fra Rafael, Benissa (Alacant), 1-48.
 Riera Sirvent, Girona, 1-38.
 † Riera, fra Pere, La Bisbal (Girona), 1-12.
 Riera, Bonaventura, Barcelona, 1-3.
 Rivera, Pius, Benavere (Osca), 1, 2.
 Rocas, Irene, Llofriu (Girona), 1-81.
 Rossell, E., Vilanova (Barcelona), 89-90.
 Rovira, mossèn Andreu, Bagà (Barcelona), 1-146.
 Rovira, mossèn Ignasi, Sant Hilari Sacalm (Girona), 1-47.
 Rovira, Melcior, Atzaneta (Castelló), 1-157.
 Rovira, J., Sant Llorenç de Morunys (Lleida), 47-58, 60, 61,
 63-68, 78, 79.
 Ruano Chirivella, Catarroja (València), 1-3.

- Rius, mossèn Josep, Vic (Barcelona), 54, 79, 82, 93-97.
 Ruiz, mossèn Andreu, Fraga (Osca), 1-24, 32, 35, 36, 41-46.
 Salvà, Maria Antònia, Lluçmajor (Mallorca), 1-157.
 Salvador, Carles, Benassal (Castelló), 62-66, 70-73, 75-79,
 81-84, 86, 104, 105.
 Sallent, Àngel, Terrassa (Barcelona), 1-157.
 Sambola, Ramon, Salt (Girona), 10-23, 25-27, 29, 30, 32-38
 41, 42, 45, 47-51, 54, 55, 59-61, 63-65.
 Sans, Anfós, Vilafranca del Penedès (Barcelona), 1, 2, 6-8,
 10, 11, 19-27, 31, 32, 35, 36, 41-47, 54, 55, 59, 60, 68, 70-72, 74,
 75, 78, 80, 82-85, 89, 93-96.
 Sansa, mossèn Dot, Seu d'Urgell (Lleida), 1-3.
 Santamaría, mossèn Joan, Berga (Barcelona), 61-67.
 Sastre, mossèn Bernardí, Pego (Alacant), 1-22, 27, 29-31.
 Sarri, mossèn Jaume, (Solsona (Lleida), 60-122.
 Saura, Carles, Pont de Suert (Lleida), 10, 15, 17, 18, 21-31,
 35, 36.
 Seguí, Ildefons, Sabadell (Barcelona), 3, 4, 7, 9-11.
 Serra, mossèn Ciril, Ager (Lleida); Alcampell (Osca), 48-157.
 Serra, Jaume, Vendrell (Tarragona), 1-24.
 Serra, Valeri, Bellpuig (Lleida), 1-62.
 Serra Orvay, mossèn Vicens, Eivissa, 1, 2.
 Sicre, Ricard, Bellver (Cerdanya) 52-55.
 Soteras, Pere, Capellades (Barcelona), 106, 109.
 Taverna, Josep, Alforja (Tarragona), 110-154.
 Torné, Joan, Sant Carles de la Ràpita (Tarragona), 1-36, 60,
 64, 78, 80, 88, 90, 102-108.
 Traver, mossèn Benet, Vilarreal (Castelló), 1-157.
 Tresserra, mossèn Josep, Castelltersol (Barcelona), 95, 97, 98.
 Tries, Albert, Pobla de Lillet (Barcelona), 107-117.
 Tuixans Pedregosa, J., Vilarreal (Castelló), 50-157.
 Ulldemolins, Andreu, Alcanar (Tarragona), 12-57, 61, 63, 66,
 71, 76-78, 80-84, 89, 90, 95, 97-103, 108, 109, 114, 115, 139, 155-157.
 † Valls, mossèn Josep, Prats de Lluçanès (Barcelona), 1-58.
 Vanaclocha, Josep, Carlet (València), 1-63.
 Vayreda, Pere, Lladó (Girona), 1, 2, 4-11, 19-22, 25-28.
 Vendrell Sallent, Pere, Martorell (Barcelona), 1-31.
 Vidal Salvó, Joan, Vendrell (Tarragona), 61-65, 67, 77.

Vidiella, Santiago, Calaceit (Saragossa), 1-6.

Vilalta, Joan, Petra (Mallorca), 105-154.

Vilaró, mossèn Jaume, Brull i Avinyó (Barcelona), 1-62.

Vilaseca, mossèn Josep, Torre de Capdella (Lleida), 10-147.

Viñas Triadó, R., Anglès (Girona), 61-63.

Zurriaga, Macari, Murvedre (Sagunto-València), 1-157.

El Diccionari dels dialectes catalans, redactat amb els materials, generosament aportats pels col·laboradors que acabem de citar, ha estat enriquit amb una sèrie de vocabularis específics de diferents sectors de la vida, difícils de recollir per mitjà de qüestionaris. Aquests vocabularis especialitzats ens han fet conèixer la llengua de certs estaments, d'arts, indústries i oficis, la qual conserva gran quantitat de mots i de significats desapareguts de la llengua que s'usa en la vida quotidiana. Aquests vocabularis són:

1. *Materials del Diccionari dels dialectes catalans extrets del qüestionari del 'segar' i del 'batre'*, per A. Griera, *Festschrift L. Gauchat*, 377-396 (1926).

2. *Els noms dels vents en català*, per A. Griera, *BDC*, II, 75-96.

3. *Veus del català de Cerdanya*, per R. Volart, *BDC*, II, 50-57.

4. *Vocabulari català de Tortosa*, per F. Mestre Noè, *BDC*, III, 80-114.

5. *Vocabulari aranès*, per mossèn J. Condó, *BDC*, III, 1-28.

6. *Vocabulari català de les indústries tèxtils i llurs derivades*, per R. Pons, *BDC*, IV, 59-165.

7. *Noms de bolets en català*, per A. Sallent, *BDC*, IV, 23-27.

8. *Petit vocabulari del Camp de Tarragona*, per M. de Montoliu, *BDC*, VI, 38-52.

9. *Notes per a un vocabulari d'argot barceloní*, per J. Givanel, *BDC*, VII, 11-69.

10. *Contribució al vocabulari de la navegació fluvial*, per H. Costa, *BDC*, IX, 69-73.

11. *Vocabulari de Penarroja* (Terol), per Maties Pallarès, *BDC*, IX, 69-72.

12. *Assaig de vocabulari de la indústria terrissera de la Selva del Camp i Breda*, per J. M. Casas, *BDC*, IX, 73-83.

13. *Els noms dels ocells de Catalunya*, per A. Sallent, *BDC*, X, 54-100.

14. *Vocabulari de l'oli i de l'olivera*, per A. Matons, BDC, x, 101-132.
15. *Els noms dels peixos*, per A. Grieria, BDC, xi, 33-79.
16. *Vocabulari de l'art de la navegació i de la pesca*, per E. Roig i J. Amades, BDC, xii, 1-116.
17. *Col·lecció de termes recollits en una terrissaria de Blanes*, per E. Roig, BDC, xiii, 47-63.
18. *Terminologia dels ormeigs de pescar dels rius i costes de Catalunya*, per A. Grieria, *Wörter und Sachen*, viii, 97-103.
19. *Vocabulari de l'art d'imprimir*, per E. Canivell.
20. *Vocabulari especial de la borsa*, per Enric Cubas.
21. *Vocabulari de l'espartenyer*, per E. Roig.
22. *Vocabulari del suro i de la indústria tapera*, procedent d'un concurs celebrat a Sant Feliu de Guíxols el 17 de gener de 1917, BDC, xiii, 81-157.
23. *Vocabulari del seller*.*
24. *Vocabulari del conreu de l'arròs*.
25. *Vocabulari de la indústria paperera*, procedent de Capellades.
26. *Vocabulari del forner*.
27. *Vocabulari de la ferreria*.
28. *Vocabulari de la fusteria*.
29. *Vocabulari de la indústria del cànem*.
30. *Vocabulari de la indústria del yute*.
31. *Vocabulari del vidrier*.
32. *Vocabulari del forjador*.
33. *Vocabulari del passamaner*, per Joan Amades.
34. *Vocabulari del paraigüer*, per Joan Amades.
35. *Vocabulari del calziner*, per Joan Amades.
36. *Recull de termes de llenguatge vulgar barceloní*, per Joan Amades.
37. *Recull de noms de plantes de la contrada d'Igualada*, per G. Castellà.

La importància d'aquest *Diccionari dels dialectes catalans*; escrit per tots els senyors que acabem de citar, i redactat comple-

* Aquest vocabulari i els següents són d'autor desconegut.

tament, el qual espera que arribi l'hora de la seva publicació, ha estat reconeguda de tots els romanistes. No es publica investigació de caràcter lexicològic interromànic, o no es prepara tesis doctoral de tipus semasiològic, en els quals no figuri una contribució grossa o petita d'aquesta obra en preparació. Els materials nostres, posats a disposició de tots els investigadors, han contribuït a la solució de múltiples problemes etimològics i historico-culturals.

Els materials lèxics extrets de tota la literatura catalana del Renaixement, fins al 1915, procedents dels escriptors de Catalunya, de València, de Mallorca i del Rosselló, ordenats en disposició d'ésser utilitzats, són un magnífic complement del *Diccionari dels dialectes catalans*. El lèxic del català antic, del català dialectal i del català literari modern són els tres elements indispensables per tota recerca lingüística sobre la nostra llengua.

No sabríem decidir categòricament si aquest *Diccionari* és un suplement de l'*Atlas lingüístic de Catalunya* o, al revés, si l'*Atlas* és un suplement del *Diccionari*. La fórmula *Diccionari-Atlas* és la que ha de caracteritzar les enquestes lingüístiques de demà.

La preparació del qüestionari de l'*ALC*, la manera de fer les enquestes, la distribució de les localitats, la selecció dels subjectes, estan explicades en la *Introducció explicativa*. L'aclariment d'una sèrie de punts, demanat per Jaberg, Terracher, Seifert, W. von Wartburg i Spitzer, serà donat en un treball que es publicarà en un dels vinents nombres del *BDC*. Dels deu volums que comprèn l'*ALC*, el manuscrit del qual està tot preparat, se n'han publicat quatre. Les dificultats d'ordre tècnic, material i econòmic han estat i són molt grosses: això explica la relativa lentitud amb què s'han publicat els primers 787 mapes.

Per a donar a conèixer el resultat de les recerques lingüístiques en el domini català, es va fundar el *Bulleti de Dialectologia catalana*. La collecció d'aquesta revista és avui indispensable al qui es dedica als estudis de Filologia romànica. El contingut dels quinze volums publicats justifica el seu nom. Els dialectes catalans hi són estudiats amb les corresponents monografies; els vocabularis publicats hi són numerosos i els estudis etimològics hi són considerables. Per altra banda, el *BDC* ja no es mou en el cercle dialectal solament; dóna cabuda a tota investigació sobre la llengua catalana, té el desig d'eixamplar el camp de les recerques lingüís-

tiques en la història de la nostra llengua, en la seva onomàstica i toponímia, vol dedicar una atenció especial als problemes geogràfico-lingüístics i històrico-culturals, amb el desig de contribuir a les solucions de problemes lingüístics interromànics amb els materials de la modalitat romànica catalana.

Algú ens pot fer el retret que cal que desapareguin revistes de Filologia romànica, i el *BDC* podia desaparèixer prou bé, i els seus redactors podien aportar la seva collaboració a altres revistes. Certament, és excessiu el nombre de revistes i publicacions de Filologia romànica, i cal que en desapareguin, però no creiem que s'hagi de sacrificar aquest modest *Bullett*, que ha passat a ésser el portantveu dels estudis de Filologia catalana.

Fins a l'any 1917 el Dr. P. Barnils va compartir amb el que subscriu la direcció de les enquestes per al Diccionari. Aprofitem aquesta avinentesa per manifestar-li públicament la nostra reconeixença.

A. GRIERA

BIBLIOGRAFIA

- K. JABERG und J. JUD, *Der Sprachatlas als Forschungsinstrument*, kritische Grundlegung und Einführung in den Sprach- und Sachatlas Italiens und der Südschweiz, Max Niemeyer Verlag, Halle (Saale), 1928, 243 pàgs.

És aquest el títol de la introducció explicativa per interpretar els mapes de l'Atlas lingüístic d'Itàlia i de la Suïssa meridional, el primer volum del qual, que comprèn els noms de la família i de les parts del cos humà, acaba de publicar-se. Una part d'aquesta introducció explicativa és de caràcter pràctic; l'altra part és dedicada a disquisicions teòriques. Els sis capítols de la part expositiva comprenen : títol i disposició de l'obra; establiment del mapa fonamental, numeració i llegenda; signes i abreviatures, sistema de transcripció : vocals, consonants, signes ocasionals i circumstancials, transcripcions especials, inconseqüències, inseguretats i errors de transcripció, retranscripció dels quaderns d'algunes enquestes de la Itàlia meridional, recomanacions als que retranscriuen formes dels mapes; protocol de les enquestes; apèndix : selecció bibliogràfica dels diccionaris dialectals d'Itàlia, de la Suïssa romanscha i italiana i qüestionari. La part, la de les disquisicions teòriques ens explica la manera com es confecciona un atlas lingüístic, l'elaboració del qüestionari, l'elecció de les localitats i dels subjectes, l'execució de les enquestes, la replega del material gràfic, la preparació dels originals dels mapes i la seva reproducció; com s'han d'utilitzar les respostes dels subjectes, i com s'han de transportar als mapes; principis de transcripció, valoració lexicològica dels materials; mot final i recopilació; registre.

Jaberg i Jud han escrit, en aquest volum, la història del magnífic *AIS*, que ha començat de publicar-se. Pocs romanistes estaven en les condicions dels dos deixebles suïssos de Gilliéron, per

emprendre aquesta obra, i difícilment podien trobar-se, per la seva execució, uns exploradors tan experts i abnegats com el doctor P. Scheuermeier i els professors G. Rohlfs i M. L. Wagner.

En el prefaci d'aquesta introducció explicativa es contenen les vicissituds de l'empresa durant el període preparatori de l'obra; es diu quines persones han contribuït, amb llur generositat, a reunir els 80,000 francs suïssos que han estat necessaris per a les despeses de les enquestes (per totes les enquestes de l'*Atlas linguístic de Catalunya* no vaig arribar a disposar de 15,000 pessetes), i es fa esment del temps que ha estat necessari per dur a terme les enquestes.

Els autors han vacil·lat en escollir el títol de l'obra: *Atlante linguistico-etnografico* (*Sprach-und Sachatlas*), *Schweizerisch-italienischer Sprachatlas*, i han acabat per nomenar-lo *Sprach-und Sachatlas Italiens und der Südschweiz* (AIS).

El mapa fundamental d'Itàlia, Sicília, Sardenya i Suïssa meridional es basa en la *carta d'Itàlia*, d'una escala de 1:1.250.000, publicada pel Touring Club. Una línia horitzontal parteix el centre i el nord d'Itàlia de l'Itàlia del sud, per poder separar el domini de les enquestes del doctor P. Scheuermeier (Suïssa, Friul, Itàlia del nord i del centre), del domini investigat pel professor G. Rohlfs (Itàlia meridional i Sicília) i de l'explorat pel professor M. L. Wagner (Sardenya).

La numeració, distribuïda amb molt d'encert, comprèn els nombres 1-1000. Graubünden i el Tessí comprenen els nombres 1-100; Piemont i Ligúria tenen distribuïts els 100-200; la Lombardia comprèn els 200-300; Venècia, els 300-400; l'Emília, els 400-500; la Toscana, Umbria i Marca, els 500-600; el Laci i els Abruzzos, els de 600-700, i la Campània, la Basilicata, Apúlia i Calàbria, els 700-800. La Sicília i la Sardenya formen dues unitats independents, la primera amb la numeració 800-900, la segona amb la de 900-1000. Aquest sistema de numeració ha facilitat, sempre que ha convingut, la introducció de noves localitats.

El capítol tercer, que tracta dels signes i de les abreviatures, dóna el significat dels signes i de les abreviatures emprades en l'atlas.

El capítol quart introdueix al sistema de transcripció, molt simplificat per una banda, molt abundós, per arribar a senyalar els més petits matisos, per altra banda. Diversament de l'ALF i de l'ALC, que segueixen un mateix sistema de transcripció, els edi-

tors de l'*AIS* han optat per un sistema purament pràctic, molt adaptable al procediment seguit de litografiar els mapes, el qual permet al delineant la introducció del més insignificant matís de transcripció.

L'explorador, més d'una vegada, cau en inconseqüències, en errors i, fins i tot, en contradiccions aparents. Cal, emperò, tenir en compte que un mateix subjecte, en diferent temps, pronuncia tancada una vocal que en un altre indret havia articulat oberta. Per altra banda, dos exploradors, d'orella fina i d'educació lingüística perfecta, percebeixen diferentment un mateix so.

A la pàgina 36 els editors recomanen el sistema que cal seguir per la simplificació del seu sistema de transcripció, quan es vulguin reproduir formes dels mapes.

És ben interessant el protocol de les enquestes; s'hi dona l'ofici del subjecte, l'educació i formació intel·lectual, no el nom; les característiques de la localitat, la seva agricultura o indústria, a quina diòcesi pertany. Es dona una bibliografia dels treballs publicats sobre el dialecte local; tampoc es deixa de banda la data de l'enquesta i les fotografies que s'hi han pres.

A les pàgines 140-143 es dona una selecció dels diccionaris dialectals d'Itàlia, de la Suïssa italiana i grisona que es poden consultar amb més profit per contribuir a la interpretació dels mapes de l'atlas.

Les pàgines 144-174 contenen el qüestionari que ha servit per les enquestes, preparat damunt el qüestionari de l'*Atlas de la Corse*, adaptat a les condicions dialectals d'Itàlia. S'ha preguntat un triple qüestionari: un qüestionari reduït, de 800 preguntes, un qüestionari normal d'unes 2,000 preguntes i un qüestionari amplificat, de 4,000 preguntes. El qüestionari normal ha estat preguntat a 354 localitats, el reduït ha estat demanat a 28 ciutats, i l'amplificat ha estat interrogat a 29 centres dialectals. Cada qüestionari estava disposat per provocar en les respostes els problemes capitals de fonètica, de morfologia i de lexicografia.

Cal parlar del valor dels materials recollits en les enquestes preparatòries d'un atlas. Sovint es nega valor al material recollit en una enquesta, perquè falta l'*espontanèïtat*; el vocabulari obtingut és un vocabulari *torturat*. L'atlas no vol donar ni tot el lèxic d'una localitat ni tampoc les seves característiques fonètiques i

morfològiques. L'atlas representa una síntesi del parlar d'un nombre de localitats representades per un individu. És veritat que, moltes vegades, s'obtenen respostes torturades, que no estan pas d'acord absolut amb la realitat. Cal, però, fer avinent que una gran part del vocabulari s'obté sense torturar el subjecte de l'enquesta : els numerals, les parts del cos, atuellis de la casa, etc.

Moltes vegades s'ha discutit la densitat de les localitats escollides per representar un domini lingüístic. L'ideal seria tenir un atlas on estiguessin representades totes les localitats d'un domini lingüístic; això és impossible. La densitat, per tant, ha d'ésser una cosa relativa; és suficient, gairebé sempre, quan les localitats dialectals típiques hi estan representades. Escasses són les vegades en què un mapa no reveli una relíquia lexical o no doni indici d'una pertorbació lexical, produïda d'ençà de segles.

L'atlas, que vol reflectir l'estat actual de la llengua, pren, dins la xarxa de les seves exploracions, les grans ciutats, també els centres comarcals i les petites localitats; les darreres hi són representades en una quantitat molt superior.

Escollir un subjecte per una enquesta no és pas cosa fàcil; cal lluitar amb moltes de dificultats : guanyar la confiança del subjecte, trobar un subjecte intelligent, que no hagi deixat la localitat, amb prou paciència per aguantar el llarg interrogatori. Molts blasmen dels atlas, hi troben mil deficiències, mai, però, no han tingut valor per emprendre una enquesta dialectal. L'explorador ha de lluitar amb tota mena de dificultats : llargues caminades, fred a l'hivern, calor a l'estiu; mal menjat i mal dormit; hostilitat en uns indrets, ben acollit en uns altres; treballar sempre amb tota classe d'inconvenients. Tot plegat fa la tasca de l'explorador força ingrata; únicament la compensen la descoberta d'un problema interessant, o la troballa d'una relíquia lexical.

Els editors de l'*AIS* constaten que les dones, generalment, es caracteritzen pel seu domini de la llengua dialectal; els subjectes són, generalment, persones d'edat, d'intel·ligència clara.

La durada de cada enquesta ha estat, poca diferència, la mateixa que les de l'*ALC*. El preguntar el qüestionari ordinari durava tres dies; el preguntar el qüestionari reduït no arribava a dos dies, i per omplir el qüestionari amplificat es necessitaven més de set dies. Les enquestes de P. Scheuermeier, fetes en 306 lo-

calitats, han durat sis anys; Rohlf's ha necessitat uns quinze mesos per demanar els qüestionaris de 80 localitats, i Wagner emprà uns cinc mesos per preguntar els vint qüestionaris de les localitats de Sardenya.

La il·lustració gràfica dels mapes lingüístics és una característica i una novetat de l'*AIS*. Hauria estat una cosa ideal d'acompanyar el mapa lingüístic de les corresponents il·lustracions gràfiques de les coses. Com que això és cosa sumament difícil, s'ha decidit de publicar un volum separat amb més de 3,000 il·lustracions. S'han recollit les característiques de la cultura material de cada localitat : ramaderia, apicultura, atuells de munyir i de formatjar, eines de treball i de transport, etc. Cada fotografia va acompanyada d'una fulla explicativa, on va registrada la terminologia dialectal de cada eina o atuell que hi figura. Aquestes notes, procedents de persones diferents del subjecte de l'enquesta, vénen a ésser uns comprovants magnífics de cada enquesta dialectal.

El sistema seguit per la confecció dels mapes és el següent: Es reuneixen totes les respostes d'una pregunta, segons la numeració de les localitats; aquestes respostes són confiades a un dibuixant, que les transporta a una fulla destinada a la litografia; abans de tirar el mapa, els editors revisen escrupolosament totes les formes transcrites pel dibuixant. Aquest procediment és més pràctic i més econòmic que el de la impressió amb contramotillo; ofereix l'avantatge de poder fer ús d'innombrables signes fonètics i, a la vegada, la seguretat de les correccions.

Les respostes dels subjectes, sempre que ha estat possible, han estat retranscrites *totalment* en els mapes. Aquesta tasca no és cosa fàcil : uns subjectes han respost el mot en singular, altres en plural; uns amb article, altres sense article. Les formes verbals també varien : una resposta s'ha contestat en un temps, en uns indrets, en altres temps, en altres indrets. Encara més : les respostes descriptives sovintegen; són, moltes vegades, desconcertants, sempre, però, del major interès per la interpretació d'un mapa. Això passa, principalment, en les paraules que exciten certs sentiments de vergonya, com la paraula pit, o aquelles paraules que han pres, per raó d'homonímia, una significació pejorativa. «Es feina dels que utilitzen els mapes — observen els editors —, d'in-

terpretar, corregir i completar unes dades amb l'auxili d'altres dades, per tal de formar-se la idea exacta de tot el conjunt.»

En donar una síntesi de l'estudi publicat en la *ZRPh*, 47, 171-218, es diuen coses definitives sobre les enquestes dialectals i sobre les maneres de transcriure un dialecte.

Dues són les maneres de transcriure un dialecte : una *esquemàtica*, l'altra *impressionista*. La primera estableix un sistema de categories fonètiques, una taula on s'agrupen tots els sons d'un dialecte i en la qual taula s'assenyala un signe a cada so. La segona manera de transcriure, la *impressionista*, no es preocupa de sistematitzar, recull els sons tal com vénen, i s'esforça a reproduir-los amb la major fidelitat. És el sistema seguit per Edmont i Schernermeier; és el primer el que segueixen Rohlfs i Wagner.

És interessant el problema promogut sobre qui té la culpabilitat de les vacil·lacions de les transcripcions, si el subjecte de l'enquesta o bé l'explorador. Sovint és el subjecte que, en parlar, vacilla. Un mateix mot és pronunciat amb matisos fonètics diferents en circumstàncies diverses. Dos exploradors, ben preparats, ouen diversament un so que, un mateix subjecte, repeteix amb una regularitat perfecta. La gama vocàlica dels sons dels dos exploradors és diversa. És, altres vegades, el mateix subjecte que no ou un so que ell mateix articula amb tota regularitat. No es pot creure en una unitat dialectal ni menys en la unitat fonètica d'una localitat. El dialecte varia d'individu a individu, de família a família, de carrer a carrer. En mig d'aquesta diversitat, però, crec que aquell tindrà més aptituds per oir els sons típics d'un dialecte, el qual, bo i disposant d'una perfecta preparació, tindrà *una mateixa escala fònica*; aquell que, per naturalesa, parlarà la mateixa llengua o dialecte que es voldrà transcriure. El mètode impressionista, per altra banda, ens deixa entreveure, ben sovint, les evolucions *in fieri*, aquelles tendències que es deixen endevinar, les quals, més endavant, seran un fet, un so definit.

Sovint s'ha fet el retret als atlas, que el mot o forma que donen per una localitat no és un representant autòcton. Una sèrie de comprovacions, fetes amb l'ajut d'estudis lexicals i transcripcions d'altres romanistes, demostren una seguretat absoluta per a les transcripcions de l'*AIS*. En corroboració són fetes comparacions amb estudis de Tagliavini, Gartner, Salvioni, amb transcrip-

cions de Battisti, Bertoldi, Morosi, Merlo, i amb una sèrie de diccionaris dialectals. Comprovacions semblants he pogut fer per l'ALC, en comparar els resultats de les meves enquestes amb els materials reunits pel *Diccionari dels dialectes catalans*.

La conclusió i resum d'aquesta introducció donen una caracterització dels atlas amb els següents principis:

1. L'atlas no vol la totalitat, dóna una selecció dels fets lingüístics.
2. L'atlas no busca el detall, excita a una consideració sintètica.
3. L'atlas no dóna la llengua espontànea, reproduïx respostes traduïdes.
4. L'atlas ofereix material per elaborar, sense retocar.
5. Les respostes tenen un caràcter individual, no pretenen la generalitat.
6. L'atlas no vol representar el dialecte arcaic-purista, sinó el dialecte actual.

K. JABERG und J. JUD, *Sprach-und Sachatlas Italiens und der Südschweiz*, Die Mundartenaufnahmen wurden durchgeführt von P. Scheuermeier, G. Rohlfis und M. L. Wagner. — Band I : *Familie-Menschlicher Körper*. Gedrukt mit Unterstützung der Gesellschaft für wissenschaftliche Forschung an der Universität Zürich und privater Freunde des Werkes von der Verlagsanstalt Ringier & C.^o Zofingen (Schweiz); 1928.

Aquesta obra porta una dedicatòria al mestre Jules Gilliéron, i, al full següent, la llista dels protectors. Segueix a continuació l'*Indice del volume primo : famiglia-corpo* (Inhaltsverzeichnis zu Band I : Familie-Menschlicher Körper) on es dóna, en italià, la llista dels 198 mapes agrupats sota aquestes rúbriques : I, 1-4, *carte toponomastiche*; I, 5-37, *la parentela*; II, 38-55, *età*; III, 56-79, *amore, nascita, matrimonio e morte*; IV, 80-86, *nomi de baptesimo*; V, 87-165, *le parti del corpo*; VI, *funzioni del corpo*; VII, 180-198, *qualità ed ifetti fisici*. El títol de cada mapa és donat en tres llengües : italià, alemany i francès; segueix, després, una referència als atlas lingüístics de Còrsega, de Catalunya i de França, als *Études de dialectologie landaise*, de Millardet; als *Tableaux phonétiques des patois suisses romans*, de Gauchat, Jéanjaquet i Tappolet, a l'*Atlas linguistique des Vos-*

ges meridionales, de Bloch; a l'*Enquête linguistique du patois de l'Ardenne*, de Bruneau, i a l'*Antroponimie e omonimie nell campo della Zoologia popolare*, de Garbini.

La *legende* marginal és sumament instructiva per la interpretació dels mapes, i per judicar de la valor de les formes que compareixen en les localitats.

Crec que la millor crítica d'aquest primer volum monumental és l'assajar d'assenyalar alguns problemes que ens ofereixen els seus mapes sota un aspecte doble : la influència catalana damunt el lèxic de Sardenya i la unitat lexical entre la Itàlia meridional i l'Espanya del sud, enfront la Itàlia del nord i els dominis francès, provençal i català.

4. *Nomi dialettali dei fiumi e riucelli locali*. — Fou un encert l'introduir aquesta pregunta en el qüestionari; s'hi ha obtingut una gran quantitat de denominacions precioses. FLUMEN i AQUA, noms de riu que, avui, compareixen a Graubünden, s'estengueren per tot el domini romànic, comp. cat. *flamissell* i el nom d'*Iguallada*, magnífic arcaisme doble. És característic dels Pireneus el nom d'*ull* per assenyalar l'origen d'un riu : *Güell de Garona* (Pla de Beret-Aran), *Güell de Noguera* (ib.), *Ull de Ter* (Camprodon-Set Cases-Girona).

En l'*AIS*, en el n.º 285 (Pescaro-Cremona), el subjecte guardarrural, que té comanada la vigilància dels regadius, ha donat la forma *uy*, i en el n.º 286 (Bozzolo) trobem la forma *oy*.

Per a estudiar degudament aquest mapa caldria una confrontació del nom actual donat al riu, amb la color de les seves aigües, condició del sòl per on passa, i, sobretot, conèixer les formes en què el nom compareix en la documentació antiga. Amb tot es poden assenyalar, encara, noves analogies entre noms de rius dels Pireneus i d'Itàlia : *ges* (Valieri, 181; Fontanedo-Roncone, 340; Tirano de Sotto, 342), *cesano* (Foce, Fronte, 547). Aquest nom de riu sembla ésser el mateix de l'afluent del riu *Ter*, el *Ges* (Torrelló-Barcelona). El *livensa*, que ha donat nom a la localitat de San Stino di Livenza (556), sembla que té un nom coincident en *Lavansa* (Diòcesi de la Seu d'Urgell). La *tor* surt a Citadella (333) i a Ruda (369); un riu *Tor* compareix també en el Pallars. La *nera* de Villa Ciavatlà (615) té un paral·lel en *Riner*, afluent del Noguera Pallaresa i, fins sospito que el nom dels dos *Noguera* (Pa-

llaressa i Ribagorçana) sigui provinent d'un *neera* < NIGRA; *Riner* i *Runi* (nom de lloc) sembla que ho indiquin; i, probablement, *la meira* de Coltura (46), procedent de MATRE, té un paral·lel en *Romadrriu*.

5. *Il padre*. — Aquest mapa assenyala una coincidència entre Graubünden i Sardenya : retor. *bap*, sard. *su babbu*; forma que reapareix, esporàdicament, a la Toscana, Umbria i Marchia.

6. *Guarda* (come somiglia sua madre). — Aquest mapa enclou una sèrie de problemes força interessants : la influència catalana damunt el sard.* Arreu del domini italià es troben representants de *guardar* i *mirar*; a Sardenya compareix la forma *abbaida* (922, 923, 938, 943, 942, 954) cat. *aguaita*. Una forma curiosa, única en tot el domini italià, és *castia* (954, 955, 963, 967, 968, 973, 985, 990), del llat. CASTIGARE, amb el significat de 'mirar', paral·lelament al rossellonès *espiar* < EXPIARE 'mirar'. No es pot dubtar a assenyalar una certa relació entre l'*atalayar* de la península ibèrica amb les formes *talé*, *talaia* 'atalaia', possiblement d'origen aràbic, que compareixen en tota l'illa de Sicília. La mateixa coincidència pot comprovar-se en el castellà *parar mientes*, que reapareix en el *teni mende* (722), *ina mende* (177).

9. *Quando mio figlio*. — Existeix, sens dubte, una raó perquè en el toscà, i en bona part del domini italià, FILIOLU ha substituït a FILIU. Entorn dels representants de FILIOLU compareixen algunes formes curioses : *mi fi* (632), *mmi fiyy* (612), *mi fio* (640, 652), *me fi* (181), *mun fiy* (60). L'italià *filolo*, com el mallorquí *fiet*, té una explicació. En mallorquí I + -CL-, I + -L- > i: *kunt* 'conill', *fi* 'fill'. La forma *fi tenia*, adversa, una sèrie de mots com *fi*, s. i adj., els quals van provocar el *fiet* de Mallorca i el *filolo* de bona part del domini italià.

Paral·lelament al cat. *bordegàs*, mall. *boix*, *boixet*, esp. *tosa*, *toseta* compareixen en el domini italià per designar el 'fill' noms com *putel* (360), *xet* (246), *tos* (41, 42), etc., els quals tenen un origen argotesc.

10. *sarà grande*. — La supervivència del *mannu* < MAGNU a Sardenya és una mostra de l'arcaisme del llenguatge de l'illa.

* M. L. WAGNER, *Los elementos español y catalán en los dialectos sardos*, RFE, IX, 231-265; A. GRIERA, *Els elements catalans en el sard*, BDC, X, 140-145.

11. *lo manderò*. — La perifèria és l'indret on els arcaismes compareixen amb més de freqüència. Caldria estudiar les raons per les quals MITTERE ha estat substituït, ben aviat, per MANDARE en els dominis italià i espanyol, i per INVIARE en els dominis català-provençal-francès. Tenim una relíquia de MITTERE en *mèti* (Marrebbe, 305) i en el *tarmeta* de Graubünden, que reapareix en el català antic *tremetre*.

13. *il fratello*. — Un cas d'homonímia, semblant al de *figliuolo* és el de *fratello*. La forma *fra* compareix a Graubünden, *frayre*, *frè* al Piemont, *fra*, *frati* a Sicília i *frade*, *fradi* a Sardenya. Seguerament la mateixa causa que ha condicionat la introducció de GERMANUS (cat. *germà*, esp. *hermano*) en lloc de FRATER (Espanya) i de CONSOBRINUS (esporàdicament a la Itàlia del nord), ha condicionat el *fratello* italià; no vacillaria en atribuir-ne la causa al significat específic de 'religiós' donat al *frare*. La religiosa rep el nom honorífic-distintiu de *sor* o *hermana* perquè *germana* indica parentiu.

14. *il nostro nonno*. — Un parallelisme, força interessant, compareix en aquest mapa: *batseñar* 'pare senior' (9, 7, 19, 29, Graubünden), *paisènyer* (Vall d'Aran), *aitajaun* (país vasc).

La influència del català (mallorquí) damunt el sard es posa de relleu en les formes *jayu* (922, 923, 943), *yayu* (942, 954, 973, 990), procedents d'AVIU, igual que *bat* i *baþ* de Graubünden i *vavu* de la Itàlia meridional. El mapa *la nostra nonna* (17) confirma l'observació precedent.

19. *il loro zio*. — Aquest mapa, com molts d'altres, dóna una distribució típica dels representants de *zio*, propagat en la major part del domini italià per mitjà de la llengua literària. Aquest, com la forma espanyola *tio*, té un marcat caràcter meridional. En canvi els representants d'AVUNCULU són típics del català, francès i provençal *oncle* (mall. *blonco*) i del reto-romà *ók* (14, 16, 17), *duk* (1, 3, 5, 10, 20). El *barba*, mot d'origen germànic, amb contingut eclesiàstic — el capellà és un *barba* entre els valdenses — té un magnífic paral·lel en el menorquí, on l'oncle, com el sacerdot, es diu *mossèn*.

20. *la loro zia*. — És cosa freqüent de sentir, entre aragonesos, la paraula *maño* 'hermano', 'expresión familiar, aplicada algunas veces a los amigos íntimos' (Borao). No sabríem dir si la

maña, mot que compareix al Piemont, on trobem *barba* 'oncle', és un procedent de GERMANA o d'AMITA; certament procedeix d'aquest mot darrer la forma *onda* (10, 11, 13, etc.).

22. *la vostra nipota*. — el *net* i el *nebot* són dos conceptes que es confonen a Itàlia; en canvi Sardenya revela una marcada influència catalana : *neta*, *netta* 'neta' és la forma dominant a l'illa; esporàdicament, però, compareix a la Itàlia meridional, degut possiblement a la mateixa influència, al n.º 760, Guàrdia Piamontesa.

24-25. *mio cugino*, *mia cugina*. — Aquests dos mapes ofereixen una sèrie de problemes força interessants. La presència de *germà*, a la Itàlia del nord (238, 249, 258, 246, etc.) i a la banda del Tirol, amb el significat de 'cosí', quan significa *fratre* en tot el domini d'Espanya, és força curiosa.

El mot *fradile*, de Sardenya, amb les seves múltiples variants, rectifica l'etimologia de *jadri* 'jovee', donada per Montoliu, BDC, IV, 15; la conservació del SOROR en aquesta mateixa illa : *sorraltra*, és força curiosa. L'homogeneïtat lexical de l'espanyol *primo* amb l'italià del sud és confirmada per les formes *kunzeprèn* (715), *kuseprimene* (728), *kunsepreymene* (718), *sarau kunsaprina* (716), les quals proven que l'espanyol *primo* no és un PRIMUS, sinó CONSOBRINUS. El català ha creat dues formes interessants a base de CONSOBRINU; els *cosins prim*s (cosins) i els *cosins segons* (fills de cosins). Ací tenim un cas interessant d'etimologia popular : els *cosins prim*s no són *consobris*, sinó, senzillament, *cosins primers*.

35. *il padrino*. — Les formes *bardinu* (985, 990, Sardenya), *parrinu* (Sicília, 794), *peirín* (760) relliguen la Itàlia meridional amb el sud d'Espanya.

39. *piccolo*. — La influència catalana a Sardenya es manifesta amb les formes *bittiu* (954, 963, 967), cat. *pitiu*; *bitticu* (942, 955, 968, 985), *pittiku* (990).

40. *a codesto bambino*. — Com s'ha advertit en parlar del mapa *figlio* (9), molts noms per designar l'infant tenen un origen lleig : cat. *bordegàs*, *boix*, *allot*, *callastre*, etc. Aquest origen es comprova, també, pel domini italià : *bagasi* (187), *pütel* (259), *pütele*t (360), *püti* (278), *pixiliddu* (851). És molt possible que el franc., prov. i cat. *petit* < PETTITUS, segons el REW, 6451, no sigui altra cosa que un *putit*.

48. *due donne*. — Aquest mapa assenyala un domini de di-

versos mots, condicionat per les evolucions fonètiques que determinen la configuració d'un mot. El provençal, el català i el toscà tenen *dona* amb el significat de 'femme'; l'espanyol, el francès, el franco-provençal, els dialectes de la Itàlia meridional tenen representants de *FEMINA*. Els textos antics catalans tenen *fembra*. L'homonia de *femna* amb *femda*, *femta* 'estiercol' deuria condicionar la propagació de la *dona*.

60. *la pezza*. — Les formes *li manteddi* (922), *munteddos* (943), *manteddos* (949), de Sardenya, recorden l'espanyol *mantiles*, així com els *panitsus* (941, Sicília; 761, 771, 772, 784, 791) de la punta meridional d'Itàlia, recorden el mot espanyol *pañales* i, sobretot, el *savanyedde* de Nàpols es relliga amb l'espanyol *sábana*, *sabanilla*.

61. *la culla*. — Els representants de *CUNA*, estesos per tota la Itàlia, contradiuen, en certa manera, la meua observació que *cuna* era un mot meridional. Possiblement *cuna* va viure en tot el domini romànic; ho prova la seva presència en vasco i en el gascò *kũñero*. Emperò algun factor va condicionar la seva desaparició del domini català-provençal.

Segurament l'homonímia amb una paraula malsonant, va ésser la causa de la limitació del seu domini.

A més, aquest mapa conté una sèrie de formes força curioses i interessants : *skorba* (179), de la regió de Gènova, recorda la forma del bressol semblant a un *cistell*. La forma sarda *yogguru* (922) ens fa suposar que tenim, ací, una traducció mecànica de *culla*; el *collar* i el *jou* són, semànticament, força emparentats. La forma *brassolu*, amb una sèrie de variants, reflexa la influència del *bressol* català damunt el sard, així com el *santsiari* (963, 973, 985, 990) del mapa *cullare* (62) és un reflex del català *saccejar*.

65. *lui l'ama molto*. — El concepte *estimar* és traduït, en tot el domini italià, per *volere*. Sardenya, en canvi, revela, en aquest mapa, la doble influència externa : la catalana i la castellana. El concepte *AMAT* és traduït a tota l'illa per *istima*, del català *estimar*. Hi ha algunes excepcions : *ama* (922, Sassari), *la o be kista* (Tempio), participi de *QUAERERE* i Ploaghe té *gere* 'quiere' de l'espanyol 'querer'.

69. (perché) *non vi sposate?* — Els mots que tradueixen el concepte *sposarsi*, revelen la diferent concepció de la vida dels diferents països romànics : la idea de tenir *marit* és la dominant a

França : *marier, mariez*. L'ideal de la fidelitat promesa uneix en matrimoni gairebé tots els italians i els espanyols : ital. *sposate*, esp. *desposáis*. En el domini reto-romà, com en el francès, el verb *MARITARE* tradueix el concepte d'unir-se en matrimoni. Els pobles pirenenics, segurament per raó dels *esponsals*, tenen una paraula típica per contraure matrimoni : *casar-se* 'adquirir casa', vasc *bordatu*; *borda* significa 'casa' en vasc. El sard conserva un arcaisme *CONJUGARE* : *goyubades* (923, Ploaghe), *koyuvaes* (947), *koyuais* (957), *goyais* (955, 985, 990). A Baunei (959) compareix la forma extraordinària *vais sa jouba* 'aneu al jou'. No sé si, a Sardenya, com al Maestrat, es posa al coll dels nuvis, en casar-se, un *jou* al coll, o un vel al cap que el substitueixi, conegut per *jou*. La frase *vais sa jouba* sembla indicar-ho. Aquest mot ens demostra que el verb *cojugare* ha creat un *posar el jou* (Alt Maestrat-Castelló), i fins i tot, pot ésser, la cerimònia de posar el jou als nuvis.

71. *le nozze*. — Itàlia, en aquest mapa, compareix partida en dos dominis : *nozze* el nord, *sposalizio* al sud. La influència del corrent lingüístic meridional apareix en aquest *sposalizio*, esp. *esponsalicio* 'pertenciente a los esponsales', en el *matrimoniu* (Sicília), esp. *matrimonio* i, sobretot, en el sard *sposorio* (942, 943, 941, 957, 990), esp. *desposorio*. És interessant la forma sarda *sa juba* (959), segurament un derivat de *JUGU*, el qual pot tenir certa relació semàntica amb el vasc *ezkon* 'casar-se', *ezkonberba* 'esponsales', on tenim una supervivència de *VERBUM*. L'*ezkon* no es pot pas separar d'*azkonarre* 'jou de bous' fet amb una pell de teixó. Per altra banda, el català té la *jova* (Vic) 'nora', que podria ésser molt bé un *jougu* de paral·lel 'la casada', més aviat que no pas un representant de *JUVENIS* antitètic a la *vella* 'sogra'.

El *sa goya* (955) és, segurament, un *GAUDIA*. És possible que, en aquesta forma sarda arcaica, tinguem la clau per explicar el cat. *enjoiar* i les *joies*.

72. *mio marito*. — Dos mots es reparteixen el domini d'Itàlia en aquest mapa : *HOMO* i *MARITUS*. Solament, d'una manera esporàdica, compareix a Sardenyola *pubiddu* (941, 942, 954, 955, 957, 959, 963, 967, 968, 973). Aquest nom del marit no és altre que el del català *pubill* < *PUPILLU* 'marit de l'hereva' amb una matisació de significat.

73. *la sua moglie*. — També en aquest mapa, el domini d'Itàlia

apareix repartit en dues zones : la del nord amb representats de FEMINA i DOMINA, la del sud amb representants de MULIERE : el primer coincident amb el francès, provençal i català, el segon d'acord amb l'espanyol *mujer*; el català *muller*, gairebé conegut, únicament, en la llengua literària, té una forma popular en *mòller* (*marit i mòller*). La forma *pubidda*, de Sardenya, és una altra manifestació de la influència catalana de *pubilla*.

77. *vedova*. — Els representants de *vidua* es troben estesos per tot el domini italià. La variant *viuda*, de Sardenya, revela una influència del català *viuda*, que compareix regularment en el català antic : «so dona *viuda*» (Miret, *Antic. doc.*, a. 1300, pàg. 24). «Ay mesquina! *Viuda* romans de pare e de fill» (Lull, *Santa Maria*, 323.) La forma *kattiva*, general a Sicília, i que compareix, aïlladament, a l'extrem sud d'Itàlia, és un reflex interessant de l'evolució semàntica de CAPTIVUS, el qual, del significat de presoner ha passat al significat de 'desgraciat' i 'viudo' : «*captivus pro viduus, privatus*» (*Hist. Sancti Abund.*, 5, 306, col. 1), citat en *Du Cange*. Segurament l'espanyol antic *captivo* va tenir, també, aquest mateix significat : «estaba muy rabiosa la madre *captiva*» (Berceo, *Duelo*, 52).

79. *portare il lutto*. — Aquest mapa és força instructiu. El concepte de *dol* 'lutto' és traduït per una sèrie de mots, que revelen els sentiments que aquest concepte ha desvetllat a l'ànima del subjecte. És el color *niuru* (Sicília) el color *bruno* (551) o *eskur* (160); el portar *kundisyün* (290) o *gramása* (la gramalla), ço que manifesta externament la pèrdua d'algun familiar. Més interessant que això és, encara, la distribució geogràfica de *luttu* per la Itàlia meridional, Sicília i Sardenya, espanyol *luto*. En canvi el *dol* compareix a la Itàlia del nord, i en els dominis francès, provençal i català. Són d'influència catalana les formes sardes *su doru* (941), *su dolu* (955).

95. *una ciocca* (de capelli). — El manyoc de cabells està representat de CIRRU, a la Itàlia meridional i Sicília : *xerru* (664), *xerro* (682), *txierre* (721), *txierru* (740); en espanyol, i fins i tot en català, *cerro* és un manat, de lli o de canem, preparat per ésser filat.

99. *la fronte*. — La gorra de cop, que serveix per evitar que els infants caiguin de front, és coneguda en molts indrets del domini català per *cervellera*. A Sardenya el front és conegut amb el nom de *sos kerveddos de innantis* (938, 949, 957, *is xerveddus* (968).

100. *la tempa*. — Aquest mapa assenyala una influència nova

del català damunt el sard : el cat. *memòries* (*caure de memòries* 'caure de clatell') reapareix en *memòries* 'polsos' de Sardenya (941, 954, 955, 967, 973, 985, 990).

105. — *il lavro*. — Un sol punt de Sardenya, únic en el mapa del domini italià, compareix una influència catalana assenyalada: els llavis són *is murrus* 'els morros' a Cagliari (985).

109. — *il dente molare*. — Aquest mapa és un dels més interessants de l'AIS. El queixal és, a la Itàlia del nord, *maslè* < MAXILLARE 'dent de la galta'; solament a la frontera del provençal, a Airole és un *xaxalay* 'dent del queix'. A la Itàlia central, al Laci, és una *ganasse*, y al sud d'Itàlia, una *mola* (713, 720, 721, 724, 731, 740, 742, 780, 791, 792, 794); a Sardenya els queixals són *dentes murales* (923, 937, 938, 942, 943, 959, 968). El *queixal* és en espanyol una *muela*. A més, a Sardenya, es pot constatar la influència catalana : *gaxari* (922, 941), *gaxali* (955, 985), *kaxales* (923, 954, 957), *gaxai* (990) 'queixals'.

111. *l'ugola*. — En sard *l'ugola* és coneguda per *gampanedda* (955, 963), cat. *campanella*, *campaneta*.

113. *la guancia*. — El nom de barra, donat a la galta, compareix únicament en el domini sard : *sa barra* (937, 973, 990), *la barra* (922), *barras* (963); és una nova influència catalana.

114. *gonfia*. — L'arcaisme de la perifèria es revela, especialment, en aquest mapa : *unflada* (Graubünden), *unkyata* (sud d'Itàlia, Sicília), *unfrada* (Sardenya).

115. *il mento*. — Les formes de Sardenya *murru* (954, 963), *sa arba* (938, 942, 943, 949, 957), *braba* (941, 967), *barba* (937, 968, 985) són, també, d'influència catalana.

116. *la mascella, le mascelle*. — En tota l'illa de Sardenya, per influència catalana, les *mascelle* són les *barras*. Havia cregut que *barra* podria ésser un mot procedent de *esparra*, ara, però, pensaria, molt més aviat, que *barra* no es més que *barba*, amb metàtesi de *b* + *br* > *r* + *b* > BARBA > *barra*.

120. *fico d'Adamo*. — És curiós el constatar que la larinx és coneguda, arreu, amb el nom d'una fruita : *figa*, *poma* (*meló*), *pruna* (713), *pera* (666). Segurament aquests noms de fruites deuen el seu origen a un NUDU. En aquest mapa trobem el nu a Graubünden : *nuf* (1, 3, 9, 10, 13, 16, 19), *nokf* (25), *nuk* (27); sard *nòdu* (923, 947, 943, 957, 959); l'aranès té *nút* (Bosort, Viella), l'ara-

gonès *nugo* (Benasc). En català barceloní compareix *nugar-se el coll* 'ennuegar-se'. Segurament una homonímia entre *NODUS* i *NUX* va provocar la *nou* del coll, l'espanyol *nuez de la garganta* i les formes sardes, d'influència catalana, *su nou* (942), *s'annou* (955). I aquesta *nou* ha creat, per designar el mateix concepte, un *galé* (Fonz), un *gallet* (Llucena del Cid), una *pèrre* (Porreres-Mallorca), un *noveta* (Castelló). Si *nüt* (Bossost) i *nugo* (Benasc) no fossin suficientment provants per demostrar l'origen de *NUDU*, el *nuk de la gola* (Murvedre-Sagunto) ens el confirmaria.

La *nou* del coll ha passat a ésser una *nou d'Adam* a Tortosa, una *puma d'Adam* a Formiguera i Elna (Rosselló), i és la *nou* la que ha originat a Sardenya *sa bruna* (941, 963, 967, 973), *pruma* (712, 713, 722) 'la pruna'; *su viku* 'la figa' (916), el *fico* de la Itàlia central, la *pira* (637, 709), *nulu* < *melu* (792), *mela* (949) i moltes altres denominacions preses de noms de fruites.

123. *ha* (le spalle larghe, le gambe torte). — G. Rohlfs, *ZRPh*, 46, ha observat que el domini romànic s'ha partit en dos agrupaments quan tradueix la idea de possessió. La Itàlia septentrional i el domini gallo-romànic (inclús el català antic) s'expressa la idea de possessió per *HABERE* : *a*; en canvi la Itàlia meridional i Sardenya expressen la idea de possessió per *TENERE* : *tene*, *teni*, *tiene*. En el català modern, per influència castellana, compareix *té*, i en el domini sicilià, per influència dels dialectes lombards, es troba *avi* representant d'*HABERE*.

124. *le spalle larghe*. — *LATUS* 'ample', desaparegut del domini romànic, per raó de l'homonímia amb *LATUS*, *LATERIS*, esp. *lado* i que s'ha conservat, com a fòssil, en la toponímia catalana *Puigllat*, *Peralada*, *Igualada*, ha sobreviscut, encara, en el sard *ladas* (954), *lladas* (959, 973) i en el reto-romà *lats* (10), *lada* (1, 5, 13, 17).

131. *la schiena*. — Entre els significats de *cruz*, registrats en el *Diccionario de la Real Academia Española*, es troba el d'*esquena*. Un reflex d'aquest significat es troba al sud d'Itàlia en aquest mapa: *la kroé* (731), *a kruée* (752), *a kruéi* (846, Sicília).

135. *L'anca*. — El sard *is ankas* (967, 990) és, evidentment, una forma d'influència catalana. En tot el mapa no es troba una altra forma en plural : en català mai no es parla de *l'anca*, es parla sempre de *les anques*.

138. *il polmone*. — El caràcter arcaic del reto-romà, d'una

banda, i del català de l'altra banda, es veu clarament en aquest mapa : *lef* (9, 14, 17, 27, 29), *leaf*, *leafs* (15, 17), *leyf* (7, 19, Graubünden); *lleu* és la forma dominant a Mallorca per designar el polmó. A més, la forma *lleu* compareix a Lluçena del Cid, Benassal, Castelló i Alcalá de Xivert, *leu* 'freixura' compareix, també, en el domini provençal. Vegi's *ALF*, mapa 1073, n.º 764, 766, 778.

146. *sono rote* (le due braccia). — Són un altra manifestació d'influència catalana damunt el sard les formes *trunkados* (923), *trunkatos* (938), *trunkaos* (947, 949), cat. *trencats*.

165. *il calcagno*. — Les formes sardes *garrone* (955), *garroni* (922, 968, 985) són influència del català *garró*.

166. *respirare*. — Són, segurament, d'influència catalana les formes sardes *alina* (918), *torrare alenu* (923) *alenare* (938, 949).

167. *il fiato*. — En tot el domini italià es troben representants de FLATUS; sols trobem un *aren* 'alen' (190). Sardenya, en canvi, reflexa la doble influència, la catalana i la castellana : *alenu* (116, 923), *alinu* (937, 938), *arenu* (922); l'*alidu* d'influència castellana s'estén per tot l'altre domini de l'illa, exceptuat el 959.

168. *soffitare il naso*. — De les moltes denominacions del 'mocar-se' del domini italià sols ens intessen les de Sardenya, que revelen una influència catalana : *sonarési* (923), *sonare* (957), 959), *sonai* (955, 958, 967, 985, 990). *Sonar-se* compareix a Murvedre-Sagunto;

183. *brutto*. -- La doble influència catalana, sobre Sardenya es veu, encara, clarament en aquest mapa : *feu* (922, 923, 941, 942, 943) és una influència de l'espanyol *feo*; les formes *lefu* (954, 955, 963, 967, 973, 985, 990), *ledzu* (941) són, segurament, reflexes del català *lleig*.

187. *gobbo*. — S'han d'atribuir, també, a la influència catalana les formes sardes *dzumbarudu* (949, 955), *tsumbarudu* (963, 667, 975, 985); cat. *geperut*.

188. *cieco*. — La Itàlia central i meridional, Sardenya i Espanya tenen representants de CÆUS per anomenar el cego. No vacillem a admetre que l'ORBUS ha tingut un caràcter septentrional i CÆCUS un caràcter meridional. La forma catalana *cego* és, evidentment, un manlleu força primerenc; ho prova la -o final. La influència catalana o espanyola, a Sardenya, es revela, sobretot, al nord de l'illa : *éegu* (916, 922), *tsegu* (923, 942, 943, 947). La regressió de la -k- es posa de manifest en la forma *ceku* (938).

193. *la gruccia*. -- Sardenya, en aquest mapa, ofereix un mosaic de formes ben interessants. Hi trobem la conservació de BACULUM: *su bakkulu* (942), *bakkeddus* (938, 941, 949), *bakkulis* (968), *baèedus* (955, 959, 967, 973, 985, 990). Les formes *sps bastones* (947) i *is fostis* (957) són, evidentment, d'influència catalana.

196. *il porro*. — Aquest mot i els seus derivats s'estenen per tota la Itàlia, Sicília i fins i tot Sardenya. En aquest mapa, però, trobem, també, la influència lexical catalana sobre el sard: *bar-rugga-barrukka* (916, Sassari), *una arruga* (967), cat. *verruca*, *una lupia* (937), cat. *llúpia*.

A. GRIERA

CRÒNICA

Jules Gilliéron

La mort del professor de Dialectologia francesa a l'École des Hautes Etudes de Paris, Jules Gilliéron, esdevinguda pel març de 1926, ha produït un buit irreparable en el camp dels estudis de la Lingüística romànica.

És cosa difícil de ressenyar breument l'obra del gran mestre i de fer conèixer les característiques morals i científiques d'aquest renovador de la metodologia lingüística romànica.

Gilliéron era, abans de tot, un recercador infatigable de la veritat, de la qual mai no en consentia una disfressa, i a la qual serví amb lleialtat absoluta, durant tota la seva vida. Suís d'esperit i de naixença, estimava la naturalesa i s'esforçava a conèixer els seus secrets; l'educació familiar assenyala la trajectòria de la seva vida tan fecunda per la ciència. Fill d'un pare geòleg, fou per Gilliéron la cosa més senzilla del món de traspasar el mètode cartogràfic de la Geologia a la Lingüística.

El seu primer treball, *Le patois de Vionnaz* (1881), que li serveix de tesi doctoral, és una monografia dialectal amb un petit atlas d'un recó de Suïssa. I d'aquí estant l'estudi dels dialectes serà l'obsessió seva. En companyia del fundador de la Fonètica experimental, l'abbé Rousselot, emprèn la publicació de la *Revue des patois gallo-romans*, de pocs anys de vida, però de contingut riquíssim i escollit. L'obra fonamental de Gilliéron és el monumental *Atlas linguistique de la France* (1920) (mapes amb apèndix i registres), elaborat amb el concurs d'un gran explorador, el pacient Edmont de Saint Pol. La idea feliç de presentar cartogràficament els materials lingüístics i localitzar-los en el mateix indret on viuen, ha provocat una revolució en els estudis de Lingüística

romànica. Si va ésser factible de portar a la pràctica aquesta idea, gràcies se n'han de donar a la clarividència del gran mestre Gaston Paris, protector decidit de l'empresa de Gilliéron.

Després d'una sèrie d'enquestes i d'exploracions pels dialectes de la França del Nord i de la Suïssa, Gilliéron, entusiasmat del sistema d'exposició cartogràfica-lingüística, emprèn amb Edmont la preparació de l'*Atlas linguistique de la France*, el qual, diversament de les altres colleccions de mapes lingüístics, no donarà els resultats obtinguts, elaborats; al contrari, en donarà el material de primera mà perquè tothom en pugui treure els resultats que vulgui i en pugui donar les interpretacions que més li plaguin.

Després de llargs anys de replega i d'un treball d'ordenació pacientíssim, cap al 1902 començava Gilliéron la publicació del primer fascicle de l'*ALF*, la qual havia d'acabar solament el 1912, després d'un seguit no interromput d'alegries i d'amargures, de lluites i de discussions per poder arribar a fer penetrar la seva ideologia renovadora.

Quina cosa representa l'*Atlas linguistique de la France* en la metodologia de la Lingüística romànica? Aquesta obra representa, al nostre entendre, amb tot i les moltes reserves fetes, una vertadera renovació en els mètodes de la Lingüística romànica, tan en allò que fa referència a les recerques fonètiques com en tot allò que té relació amb els treballs etimològics i amb les recerques lexicals. Era, i és encara, una espècie de dogma l'existència de les lleis fonètiques; l'explicació de certes evolucions era confiada a l'erudició dels mots, no es coneixia la raó fonamental perquè una evolució ha seguit una trajectòria determinada o perquè una forma morfològica segueix una especial associació, o perquè un mot ha desaparegut. La llei o raó fonamental de totes les evolucions, de les associacions o hecatombes dels mots, és *la necessitat d'entendre's*; a ella tot se sacrifica. La preocupació del gramàtic és la dèria de regular lògicament la llengua; però tota la seva obra és inútil si va deslligada o separada de la lògica *real* dels que parlen, que, més conseqüent que la primera, mai falla en l'aplicació dels seus principis. Els conflictes provocats per l'homonímia no són resolts del poble, no pas amb l'ajut de diacrítics o accents diversos; és la matisació fonètica d'una vocal tònica, la juxtaposició de certs prefixos i de determinats sufixos distintius, i, sobretot, és la des-

aparició de mots provocada per l'acció d'altres mots de contingut ideològic més potent. La mort és llei de naturalesa; quan un mot ha mort, és que tenia acabada la missió, i com que els morts no ressusciten, a no ésser per miracle, mai tampoc no ens hem de preocupar de fer reviure mots que han desaparegut per una raó que sempre és justa.

Tinc la sospita que la desaparició de la declinació en el llatí vulgar, l'origen de la diftongació, la introducció, de l'article i l'extensió de les proposicions han estat condicionats per la llei reguladora de tota evolució de la llengua, i que és, com hem notat, *la necessitat d'entendre's*.

La interpretació de mapes de l'*Atlas linguistique* solament és possible al que coneix d'una manera profunda la vida de la llengua; ell en pot descobrir les diverses col·lisions, ell en pot cavar les diferents capes que s'hi han sobreposat. És per això que són ben pocs els deixebles de Gilliéron que hagin acertat a seguir la seva exposició cartogràfica i a donar-ne la interpretació acertada.

L'aparició de l'estudi *Scier dans la Gaule romane* estableix una fita dintre la Lingüística romànica; s'hi posen de manifest les superposicions i exclusions de capes de la llengua, condicinnades sempre per la *conveniència d'entendre's*.

És cosa llarga i detinguda la d'analitzar els *Études de Géographie linguistique*, en els quals es posen de relleu les destrosses degudes a les batalles de mots i, darrera d'aquestes, les batalles d'idees. L'acció i la reacció dels mots de la llengua, atacats per l'homonímia, queda aclarida d'una manera especial en els dos treballs *Clavellus* i *Apis*, en els quals es pot veure tota l'acció de l'homonímia entre CLAVU i CLAVIS, APIS i AVIS, d'una banda, i de l'altra es donen a conèixer tota la quantitat de recursos que pot disposar la llengua per desfer-se d'aquests conflictes.

La lluita entre mots, provocada per l'homonímia, dona solucions insospitades, assenyala recursos d'un realisme sorprenent i d'una falta de lògica incomprensible, és sumament hàbil per trobar la distinció de mots i la matització de significats. La lluita entre APIS i AVIS es decideix, a certs indrets de la Catalunya occidental, venint l'AVIS a *moixó*, amb tot i representar ideològicament una 'abella gran'. Els múltiples significats de *poll* 'peduclu' 'pullu', 'brot d'olivera, de cep' etc., han arribat a provocar, per raó de la

necessitat de distinció, un mot tant pintoresc com el *desllemenar* amb la significació : 'tallar els brolls del cep o de l'olivera'. (Maestrat.) L'homonímia entre VAS 'sepultura' i VAS 'rusc d'abelles' ha estat la causant d'una designació tan il·lògica com la d'*arna* 'rusc d'abelles', procedent d'URNA, substitut del VAS 'sepulcre'. Paral·lelament, i d'una manera semblant, a Andorra i a Esterri (Pireneus catalans) el rusc és un *tou*, procedent d'*ataut*. En canvi, d'una manera inversa, en el domini gascó, l'*ataut* és un *caun*, procedent de CAPHINU 'paner d'abelles', de la mateixa manera que, al nord de França, l'*ataut* 'sarcophage' és un *osier*, procedent d'*osier* 'rusc d'abelles'.

En l'*Atlas linguistique de la France* i en tots els atlas lingüístics falta molt de la llengua viva. La llengua de l'atlas representa la parla d'un sol individu escollit entre cinquanta mil d'una contrada; dóna solament la llengua d'aquest; res ens diu dels 49,999 restants. Seria una obra molt meritòria de tots els no conformistes de l'*Atlas linguistique* i de tots els altres *atlas*, el dedicar-se, amb tot l'esforç, a completar les enquestes d'Edmont, o del qui sigui, encara que fos solament amb l'aportació del parlar d'un individu de cada punt estudiat en els atlas. Llavors podríem judicar del valor dels atlas lingüístics. Llavors comptaríem amb un nou element de judici i amb nous materials per eixamplar l'acció de les nostres recerques. Les possibilitats d'exploració són infinites. El conèixer i el viure una enquesta és cosa útil i profitosa, la qual, sovint, fa canviar de parer al que la practica.

Gilliéron tenia mots de menyspreu, i fins era agressiu amb aquells que parlaven amb lleugeresa de la seva obra, o que no la valoraven com calia; ell tenia raó per indignar-se. L'esforç titànic per donar un nou instrument de treball a la Lingüística romànica no es podia agermanar amb el botzinar dels mosquits que, tot agullonant l'obra del gran mestre, en xupaven la sang i en treien tots els profits.

L'exègesi gilliéroniana, heretada pels deixebles suïssos i francesos, encamina la Lingüística romànica cap un món nou, tot ell ple de bel·leses per ésser més pròxim a la realitat i a la veritat.

Per la tardor de 1911, un dia d'octubre, el professor W. von Wartburg i jo anàvem al Montbijou de Twann, sobre el llac de Bienne (Suïssa), on el mestre Gilliéron alternava el treball de la

verema d'una vinya preciosa amb l'ordenació dels materials que, de Còrsega estant, Edmont li enviava per l'*Atlas de la Corse*. Recordo amb tots els detalls l'entrevista que tinguérem amb el gran mestre els dos estudiants que, al cap de poques setmanes, havíem d'ésser deixebles seus a l'École des Hautes Études de Paris. Aquí passàvem gairebé la setmana sencera ocupats a buscar la interpretació del problema que ens havia assenyalat per a la llicó del dijous. No sempre acertàvem en la solució; sovint havíem d'escoltar dicteris que provocaven la rèplica de part nostra. Gilliéron s'indignava; moltes vegades excitàvem, expressament, la seva indignació. Era llavors quan, el mestre, passejant sala amunt sala avall, deia les coses més extraordinàries i quan brollaven d'aquella intelligència privilegiada les idees més noves i genials sobre la Lingüística romànica.

Vingué la gran guerra, i Gilliéron es despreguà del Montbijou i de la seva vinya. Li quedava solament la *vinya* espiritual, la seva vinya escollida, plantada de mallols de nova raça. Llargs han estat els treballs de preparació; tota ella ha estat regada i amarada de les suors del mestre, home de gran temperament, energia i constància. En venir l'hora de recollir el fruit, el mestre, provat pel sofriment i pel dolor, ha passat a l'eternitat. La immortalitat del seu esperit dreturer i noble va seguida de l'aureola gloriosa i radiant de la veritat de la seva doctrina.

A. GRIERA

Hugo Schuchardt

La mort d'aquest eminent romanista, esdevinguda a Graz, als 20 d'abril de 1927, cal assenyalar-la com una pèrdua immensa per la Lingüística i, especialment, per la Lingüística romànica. H. Schuchardt no ha publicat manuals de Lingüística, ni introduccions on es resumeix, sovint sense dir-ho, tota la ideologia d'altri; ha estat un creador amb ideologia pròpia. Mai no ha necessitat emparar-se del pensament d'altri; mai no va anar a remolc. Per altra banda, H. Schuchardt ha estat un esperit inquiet i inquietant, perturbador d'aquells que es creien estar en la possessió plàcida i agradable de la veritat, quan proclamaven el dogma de les lleis

fonètiques,¹ i també de tots aquells que han anat a la recerca de la veritat amb esperit senzill i amb lleialtat posada fora de tot dubte.

Si Diez va sistematitzar els principis reguladors de l'evolució de les llengües romàniques, Schuchardt ha estat el creador de la Lingüística romànica. Gràcies a la visió genial d'aquest mestre, l'àrea d'activitat lingüística s'ha eixamplat extraordinàriament en el camp de la Filologia.

La lliçó d'entrada a la Universitat de Leipzig constitueix un programa esquemàtic per a l'estudi dels dialectes,² així com els seus estudis sobre el llatí vulgar³ assenyalen fins a quin punt el llatí vulgar és utilitzable per a explicar l'evolució dels sons en les llengües romàniques.

L'aspecte curiós i interessant de les influències d'una llengua d'un poble colonitzat sobre la llengua del poble colonitzador, que sempre acaba per triomfar, és estudiat en els seus treballs sobre el *criollo* romànic.⁴ La llengua internacional, creada pels mariners i pescadors genovesos i catalans, parlada als ports del Mediterrani, és investigada amb el major interès.⁵ Guiat d'aquesta mateixa visió ampla, estudia els elements llatins en el bereber,⁶ treball d'una valor incomparable per a conèixer les deixalles del llatí africà, o sobre el dàlmata.

El mètode etimològic no és un sistema d'equilibris mogut per la força prestigiadora de certs principis; és una aproximació a la veritat, si no és la troballa de la mateixa veritat. Les etimologies de Schuchardt són un model perfecte de recerca etimològica.⁷ L'estudi de tots els factors que poden haver influït en la història d'un mot, les circumstàncies i els detalls que del mot es poden conèixer, són tinguts en compte fins al darrer detall. Es deu a l'acui-

1. *Über die Lautgesetze. Gegen die Junggrammatiker*; Berlín, 1885.

2. *Schuchardt-Brevier*, 144 i ss.

3. *Der Vocalismus der Vulgärlatein*, 1866-1868; 4 vol.

4. *Beiträge zur Kenntnis des kreolischen Romanisch*, *ZRPh*, 12, 242-254; 301-312; 312-322; *Kreolischen Studien*, *SB der Wien. Ak.*, 116, I, 193-234; *Beiträge zur Kenntnis des Englischen Kreolisch*, *Engl. Studien*, 17, 417-21.

5. *Die lingua franca*, *ZRPh*, 33, 441-461.

6. *Die romanischen Lehnwörter im Berberisch*, *SB der Wien. Ak.*, 188, IV, 1-82.

7. *Romanische Etymologien*, I, *SB der Wien. Akad.*, 138, I, 1-82; II, 141; III, 1-222.

tat d'aquest gran mestre l'aproximació del mot a la realitat que li ha donat vida, l'estudi del mot dintre del seu ambient.

Aquesta ideologia conduïa necessàriament a l'estudi de les coses i de les paraules, a la tendència de l'estudi aprofundit del real, per conèixer l'abstracció feta pel mot.¹ La fecunditat d'aquesta ideologia, tan magistralment exposada, s'ha manifestat en una sèrie d'estudis sobre problemes històrico-culturals, els quals constitueixen una bella contribució a la història de la cultura dels països romànics.

Els estudis sobre la llengua vasca, mercès a la intervenció de H. Schuchardt, han pres una orientació allunyada de tot dilettantisme. Les seves recerques sobre els elements romànics en el vasco són, senzillament, exemplars;² elles han eixamplat l'horitzó de les recerques fetes sobre aquesta llengua i han revelat una abundància extraordinària d'elements romànics del vasco, els quals gairebé donen dret a parlar d'una llengua romànica, més aviat que no pas d'una llengua pre-romana.

El vasco ha estat fins als darrers temps el domini predilecte de les seves recerques.

L'esperit sempre jove de H. Schuchardt, obert a totes les orientacions, valorà degudament els nous corrents de la Geografia lingüística;³ Gilliéron parlava sempre amb entusiasme de l'acollida feta per Schuchardt al seu estudi *Scier dans la Gaule romane*.

H. Schuchardt, diversament de Gilliéron, no havia fet investigacions sobre el terreny; les seves fonts eren centenars de diccionaris, vocabularis dialectals i estudis relacionats directament o indirectament amb el lèxic antic i modern de tot el domini romànic. Com ningú ell havia valorat la qualitat d'aquestes fonts, inferior, certament, a la dels materials procedents de l'enquesta individual i directa. Això i la fatiga dels darrers anys decantà, cada dia més i més, l'activitat extraordinària d'aquest geni cap a la *Filosofia del llenguatge*,⁴ sobre la qual ha deixat estudis de gran acuitat d'ingeni i de sòlida doctrina.

1. *Zur Methodik der Wortgeschichte*, ZRPh, 27, 609-615; 28, 316-325; 31, 107-109; *Sachen und Wörter*, 29, 620-622; *An Adolf Mussafia*, 1905, 1-41; *Sachen und Wörter*, *Anthropos*, 7, 1059.

2. La bibliografia vasca de H. Schuchardt és extraordinària; vegi's *H. Schuchardts-Brevier*, 10-42.

3. *Zur Methodik der Wortgeschichte*, ZRPh, 31, 107-109.

4. *Sprachursprung*, I, II, III (1919), etc.

H. Schuchardt seguia amb especial interès els estudis sobre el català, i havia publicat algunes notes sobre aquesta llengua.* Les etimologies catalanes per ell explicades són nombroses. Conegué i valorà degudament l'obra monumental de l'arxiduc Lluís Salvador, *Die Balearen*, i fins sospitem que, en la seva entrada decisiva cap a l'estudi de les coses i de les paraules, rebés l'orientació d'aquesta obra única.

L'estudi de les coses del mar, especialment l'estudi dels ormeigs de pesca, l'havia obsessionat. Quan li adreçarem un extret de l'article *Els ormeigs de pesca dels rius i mars de Catalunya*, publicat en *Wörter und Sachen* (VIII), ens escrivia una bella carta amb l'aclariment d'una sèrie de noms d'ormeigs de pesca i de la barraca valenciana. Com a final d'aquesta nota en volem transcriure el principi i la fi : «Sie haben mir mit der Zusendung Ihrer Terminologie der Katalanischen Fischereigeräte eine besondere Freude bereitet; Sie haben lang verstummte Seiten in mir erklingen lassen. Gestatten Sie nun dass auch vor Ihnen einige dieser Klänge laut werden, und verübeln Sie es mir nicht wenn ich mich, wenigstens einmal, nicht in Einklang mit Ihnen zu setzen vermag.» I després d'aclarir l'etimologia d'una sèrie de noms d'ormeigs de pescar, i després d'explicar l'origen de la barraca valenciana, escriu ple d'humor : «Seitwärts von meinen Wege habe ich einen besonders hübschen Beleg gefunden für eine häufige Erscheinung in der zugleich der Wert eines Ausdruckes erniedrigt und der Wert einer Sache erhöht wird. *Estudi* bezeichnet zu Valencia dasselbe wie in Romanischen überhaupt : Studienzimmer, Atelier, Büro, usw, schliesslich aber in der Barraca die Schlafstube. Ich hoffe, lieber Herr Kollege, Sie werden von meiner bescheidenen Studie nicht den Eindruck empfangen, dass sie in einen solchen *estudi* entstanden sei.»

A. G.

* Vom Barcelonaer Carnaval, *Tages Post*, Graz, 1879, 4 març; Zur Verbreitung des Katalanischen, *ZRPh*, 30, 329-332; Andorra, *BDC*, VIII, 77.

PUBLICACIONS DE LA SECCIÓ FILOLÒGICA DE L'INSTITUT D'ESTUDIS CATALANS

Representants : a França : E. Champion, 5, Quai Malaquais, Paris; a ALEMANYA : Otto Harrassowitz, Leipzig; a ANGLATERRA : Dulau & Co., 37, Soho Square, Londres

BIBLIOTÈCA FILOLÒGICA

	Ptes.
I. — Documents en vulgar per a l'estudi de la llengua (segles XI, XII i XIII), per MN. PERE PUJOL..... (<i>Exhaurit.</i>)	
II. — Die Mundart von Alacant.—Beitrag zur Kenntnis des Valencianischen, von DR. F. BARNILS.....	4
III. — Diccionari Aguiló. Volumes I a V. En rústega, cada un	10
Relligat, cada un	14
Relligat en paper de fil, cada un ..	25
IV. — La frontera catalano-aragonesa, per ANTONI GRIERA. Fasc. I. (<i>Exhaurit.</i>)	
V. — Textes catalans avec leur transcription phonétique, précédés d'un aperçu sur les sons du catalan, par J. ARTEAGA PEREIRA, ordenats i publicats per P. BARNILS.....	4
VI. — Estudis romànics (Llengua i Literatura), vol. I.....	8
VII. — Vocabulari català-alemany del l'any 1502, edició facsimil segons l'únic exemplar conegut, acompanyada de la transcripció, d'un estudi preliminar i de registres alfabètics, per P. BARNILS.....	12
VIII. — Diccionari de rims, de Jaume March, editat per A. GRIERA.....	10
IX. — Estudis romànics (Llengua i Literatura), vol. II.....	12
X. — La versione catalana dell'Inchiesta del San Graal, secondo il Codice dell'Ambrosiana di Milano I. 79 sup., pubblicata da VINCENTO CRESCINI e VERNANCIO TODESCO.....	10
XI. — Diccionari ortogràfic, precedit d'una exposició de l'ortografia catalana segons el sistema adoptat per l'Institut d'Estudis Catalans, redactat sota la direcció de P. FABRA, membre de la Secció Filològica (segona edició). En rústega.....	8
Relligat	9'50
XII. — Gramàtica Catalana, per POMPEU FABRA (tercera edició).....	3'50
XIII. — Bibliographie élémentaire de l'ancien provençal, par J. ANGLADE. — L'article majorquin et l'article roman dérivé de 'ipse', par P. ROKSETH. — Les vocals tòniques del rossellonès, per P. BARNILS. — El llenguatge com a fet estètic i com a fet lògic, per M. DE MONTOLIU.....	10

	Ptes.
XIV. — Epistolari d'En M. Milà i Fontanals. Correspondència recollida i anotada per L. NICOLAU D'OLWER. Tom I....	10
XV. — La Culture des Céréales à Majorque, par P. ROKSETH.....	10
XVI. — Notes linguistiques d'argot barcelonais, par M. L. WAGNER.....	10
Atlas lingüístic de Catalunya, per A. GRIERA, vols. I a IV (cada volum).....	75
Edició en paper de fil	150
Butlletí de Dialectologia catalana (publicació semestral, a despeses de la Institució Patxot des de 1925).	
Vol. I (abril-desembre 1913).....	3
• II (gener-juny 1914). (<i>Exhaurit.</i>)	
• II (juliol-desembre 1914).....	2
• III (gener-juny 1915).....	2'50
• III (juliol-desembre 1915).....	2'50
• IV (gener-juny 1916).....	3
• IV (juliol-desembre 1916).....	3
• V (gener-desembre 1917).....	3
• VI (gener-juny 1918).....	2'50
• VI (juliol-desembre 1918).....	2'50
• VII (gener-desembre 1919).....	5
• VIII (gener-desembre 1920).....	5
• IX (gener-desembre 1921).....	5
• X (gener-desembre 1922).....	10
• XI (gener-juny 1923).....	5
• XI (juliol-desembre 1923).....	5
• XII (gener-desembre 1924).....	10
• XIII (gener-juny 1925).....	5
• XIII (juliol-desembre 1925).....	5
• XIV (gener-desembre 1926).....	5
• XV (gener-desembre 1927).....	5
• XVI (gener-desembre 1928).....	5

Ortografia Catalana, segons el sistema adoptat per l'I. d'E. C... (*Exhaurit.*)

MEMÒRIES

(publicades a despeses de la Institució Patxot)

Volum I:

Fasc. I. — POMPEU FABRA, La coordinació i la subordinació en els documents de la cancelleria catalana durant el segle XIV ^e	2
Fasc. II. — JOSEPH ANGLADE, Las Flors del Gay Saber	8
Fasc. III. — P. AEBISCHER, Études de Toponymie catalane (Barcelona, 1928). ..	11

LABORATORI DE FONÈTICA

Estudis fonètics, publicats sota la direcció del DR. P. BARNILS. Vol. I..... 20

5 pessetes