

EL LÈXIC DE L'OLIVERA, L'OLIVA I L'OLI AL COMTAT

Alberri, núm. 24, Ed. Centre d'Estudis Contestans (CEC), Institut Juan Gil
Albert, Cocentaina, 2014, p. 123-211.

JOSEP VICENT CASCANT i JORDÀ

Filologia Catalana

Professor de Secundària

Centre d'Estudis Contestans

No digues oliva fins que no estiga davall la biga!

INTRODUCCIÓ

Tradicionalment, el Comtat ha participat en la producció d'oliveres. De tots és sabut que ja a l'època dels romans, la península ibèrica era l'olivar de l'imperi romà. El Comtat, com la resta de la península, ha conreat amb força aquest producte. De tres que conformen la trilogia mediterrània (olivera, vinya i blat), l'olivera és el conreu que ha perviscut amb més força tot i la competència que ha hagut de suportar amb la Indústria¹.

També és cert que l'olivera no ha patit les malalties que han atacat, per exemple la vinya; és un arbre molt fort que aguanta molt bé el fred, la calor, l'escassetesa d'aigua, etc. Per aquest motiu, pot ser que siga, de la trilogia mediterrània, la que millor ha aguantat el pas del temps.

El Comtat ha conreat tradicionalment unes varietats d'oliva que hom ha conreat molt poc a altres llocs o simplement no hi han estat conreades; és a dir, són varietats autòctones: blanqueta (originària de Muro), alfafarenca o la llei d'Agres (Agres-Alfajara) i mançanella (originària de l'Orxa-Vilallonga). N'hi ha d'altres, com ara la beniaia (la llei de Baniaia), la genovesa, la negreta, etc., que si bé no són originàries de la comarca, també hom les ha conreades tradicionalment. Per tant, tot tenint en compte aquesta especificitat de la comarca del Comtat, aquest treball pretén estudiar el camp semàntic de les olives, l'oli i les oliveres de la nostra comarca. En volem realitzar un treball lingüístic, però volem fer-lo mitjançant la descripció històrica i etnològica del procés.

A l'actualitat el conreu de l'olivar és desenvolupat mitjançant cooperatives que abracen tots els camperols de la comarca (Socampa de Muro, la Catòlica de Cocentaina, Gaianes, Beniarrés, Gorga, Millena, etc.) i d'altres que han intentat desenvolupar un producte privat (les seues pròpies olives i en molturen a particulars), la qual cosa està provocant a l'actualitat que hi haja una autèntica revolució en la manera de fer l'oli. En aquests anys de crisi pot ser una alternativa econòmica.

Nosaltres descriurem tot el procés que segueix l'oliva fins a esdevenir oli tant des del punt de vista tradicional (amb matxos, *esportins*, etc.) i com es fa a l'actualitat (amb *cintes transportadores*, *batedores*, etc.); i per fer això, partirem del cicle vital de l'arbre fins la collita i la transformació en oli a les almàsseres. Aquest camp semàntic té un interès etnològic molt interessant, però l'interès lingüístic també ho és, perquè donen compte d'una manera de fer que ha desaparegut i que hom ha modernitzat i la llengua emprada en aquest afer és molt rica, variada i precisa i que, com tot, està desplaçant-se en favor del castellà.

Aquest estudi, doncs, es divideix en set parts: en primer lloc, ens centrarem en el cicle vital de l'arbre, des que és planter, ullastre, fins que produeix olives i és esporgat, és *descimat*. Tot seguit, descriurem les classes d'oliveres que hom ha conreat al Comtat (*blanqueta, mançanella, alfafarenca*, etc.), com també el típic *aigua-sal* o salmorra i posteriorment detallarem la collita i el procés de transformació de l'oliva en oli, a l'antiguitat i a l'actualitat. A continuació, buidarem tot el lèxic específic d'aquest camp semàntic: els termes de l'arbre (*cóp, cimals*, etc.), les classes d'olives (*genovesa, banya de cabra*, etc.), i els termes tècnics en el procés de la formació de l'oli (*jaç, biga, cofí, molí*, etc.). Posteriorment, farem referència a les frases fetes, els refranys o les locucions que parlen de l'oli o de l'olivera (*tu amunt, com l'oli...*) que continuen ben vives al Comtat o a la resta del domini lingüístic. Finalment, en presentarem les conclusions i la bibliografia consultada.

I. EL CICLE ANUAL DE L'ARBRE

Planter de l'olivera

L'olivera és un arbre perennifoli de 5 a 12 m d'alt, de soca i tronc gruixuts, de fulles lanceolades, rígides i enteres, de flors blanques i petites, agrupades en ramells axil·lars, i de fruits en drupa el·lipsoïdal, primerament verds i finalment negres². Amb aquest fruit hom el consumeix sencer (olives verdes, de color canviant o madures) o el transforma en l'oli per al consum.

L'olivera rep el nom científic d'*Olea europaea* i pertany, des del punt de vista botànic, a les oleàcies. Trobem moltes varietats d'olivera, però només se'n reconeixen dues subespècies, des del punt de vista botànic: l'*Olea europaea* spp *Sativa*, que és l'olivera convencional cultivada, de fruits comestibles, de la qual es coneixen in comptables varietats, i l'ullastre, *olivastre* o *Olea europaea* spp *Oleaster* (o també *Olea europaea* spp *sylvestris*), que és la subespècie borda o silvestre d'olivera que creix espontàniament en els boscos, garrigues i matollars mediterranis, que també rep el nom d'*olivastre*. L'ullastre creix espontàniament gràcies a la germinació dels pinyols d'oliva transportats pels animals i ocells que s'alimenten d'olives madures, com els estornells i els tords³.

Els camperols del Comtat⁴ sempre han dit que les oliveres són bordes i que naixen de la boca del tord o de les cabres, ovelles, etc.; és a dir, aquests animals es mengen les olives madures i les transporten per tot arreu i, en defecar-les, presenten les condicions òptimes per germinar. Però hom parteix de la base que les oliveres són bordes i que, per tant, s'han d'empeltar de la varietat que hom vol: *blanqueta, mançanella*, etc.

Una altra manera d'aconseguir oliveres era, i és, segons els camperols, esperar que els *rebrotins bords*, d'una soca d'olivera ja gran, es fessen grans i aleshores hom procedia a fer-los una destralada o aixadetada tot procurant que el rebrotí tingués *panna*, és a dir, escorça de la seua mare, ja que serà per ací per on apareixeran les futures arrels. Aquests rebrots eren estacats, colgats i, passat un temps, eren empeltats de la classe *vera* que hom volia. També n'hi havia una altra i consistia a agafar branques de la poda i colgar-les al bancal fins on hi haguessen *ulls o borrons*, que és per on arrelarà l'estaca.

Efectivament: històricament hi ha hagut tres maneres de propalar l'olivera fins fa ben poc: fer arrelar estaques llenyoses, colgades al bancal; reproduir la llavor i empeltar-les posteriorment; i arrancar soques de tronc vells tal i com encara es fa al nord d'Àfrica i a l'Orient Mitjà⁵.

La manera de fer els planters del Comtat, s'assembla molt a la manera de fer del nord d'Àfrica, ja que s'ha fet servir molt el mètode de *la panna*. Els camperols anaven a la serra amb sacs d'arpilleres a per *ullastres* i portaven trossos de soques d'oliveres bordes i eren completament colgades (dos dits davall terra) en una taula de l'horta, entre novembre-desembre i febrer, i quan hom veia que la soca començava a traure algun *borró*, els ulls, els rebrots, era empeltat d'agulla de la varietat que hom volia (*ja comença a fer el borró*), lligat en espart, i era plantat en els cavallons de les hortes dos anys, tot regant-les i cuidant-les. En passar 1-2 anys, el planter era dipositat al seu lloc; en *camaes* llargues perquè no molestassen en llaurar; que *no donés pena*. El planter era colgat a finals de l'hivern i, en passar un any, si hom no l'havia empeltat, era *empeltat d'agulla*, pels mesos de febrer o març⁶. L'empelt d'escut només es podia fer quan el planter tenia branques, rames, i això no es donava fins que no havien passat, com a mínim, 2-3 anys. Els llauradors també feien servir el terme *tindre una falta* a un buit al bancal; és a dir, si pel que fos s'havia assecat un arbre, al seu lloc se'n posava un altre i aquest lloc rebia el nom de *falta*.

Com el planter encara era jove, estava en formació, es deixava a una alçada, *altura*, que hom pogués treballar per sota: 4 *cimals* que obriren en forma de paraigua, ja que el centre de l'arbre havia d'estar net, *despejat*; i per això els còps del centre, de dins, eren tallats.

Tot aquest procés desemboca en unes oliveres ben formades i preparades per a produir, en 4-5 anys.

L'olivera floreix i *escombra*

L'olivera sol florir d'abril a juny i produeix una flor de color blanca, groga i verda que cau, s'asseca, *escombra*, al mes de juny, i al calze de la flor s'entreveu la futura oliva. L'olivera produeix molta flor, però en caure, només un 1-2% fins el 5% del conjunt de l'arbre farà olives. Si l'olivera deixa caure tota la flor, no hi haurà fruit; n'haurà de quedar la meitat per tal que aparega l'oliva.

El mes de juny és un mes en què es produeixen tronades, pedregades, etc., tot just quan acaba d'assecar-se la flor i s'entreveu l'oliveta. Aquestes tronades, o les pluges de maig, poden fer malbé les futures collites, ja que el fruit és molt petit i molt tendre i pot *llançar-lo a perdre*; és a dir, perdre la collita. Això mateix li pot passar al raïm, com també al blat, perquè es troba al punt de ser segat. Efectivament, així diu el refrany *Agua por Sant Juan, quita aceite, vino y pan*.

Els llauradors fan servir el terme *mostreta/mostra, té mostra*⁷, per referir-se a la quantitat de flor que presenta l'arbre. Aquesta mostra apareix al juny i l'oliva és com ara un perdigó molt petit que, si és vista al primer colp de vista, és molt bon senyal; és a dir, que la collita serà bona. Segons els camperols, l'olivera és molt agraïda, ja que és un arbre molt fort que no necessita gaires atencions i aguanta molt bé el fred, la calor, els incendis, poca aigua, etc.

L'oliva madura

En passar l'estiu, l'oliva arriba a la seua mida i a partir d'octubre es desenvolupa, sobretot a partir de *la Pilarica* (12 d'octubre); i es desenvolupa com a conseqüència de la pluja de la tardor. Amb aquesta pluja, *comença a pintar*; ço és, a agafar color (en la varietat *blanqueta*) i a finals de novembre o principis de desembre comença, tradicionalment, la campanya de l'oliva, ja que l'oliva es troba *a tres colors*: groga, roja i negra, *aixamoraes*. Val a dir, però, que la resta de varietats d'olives no segueix aquest procés; passen de verdes a negres, madures.

A partir del 8 de desembre, *la Puríssima*, començava la campanya i solia acabar a finals de gener. Tot començant per aquestes dates, hom acabava la campanya amb una oliva totalment madura i un oli de color or fosc.

No es pot determinar ben bé la data de començar-ne la campanya, ja que depèn dels llocs del Comtat, de la climatologia, de la varietat de què es disposava, si era per al consum o per a fer oli, etc. En qualsevol cas, la campanya sol, i solia, començar al desembre i acabar a finals de gener.

A l'actualitat, però, pel que fa a la varietat *blanqueta*, aquestes dates estan canviant, ja que hom les vol verdes (verda, groga i roja), perquè considera que en conserva millor les propietats; per tant, la campanya sol començar al novembre, completament verdes, i acaba a finals de desembre amb una oliva groga, roja i negra i un oli de color verdós.

L'olivera sol *carregar* cada dos anys; és a dir, el primer any sol fer una gran quantitat de quilos, l'any següent es recupera de l'esforç i el tercer any torna a produir amb força. Tot tenint en compte això, al Comtat, la varietat mançanella sol seguir aquest cicle de cada dos anys; en canvi la *blanqueta* sempre produeix oliva; ço és, el primer any en produeixen molt, el segon en produeix menys, però en fa i el tercer any torna a produir com el primer. En paraules de la gent major, *el blanquet és faener i el mançanell és més gos* (veieu *La collita*).

L'olivera és esporgada, *descimalada*

Una vegada passada la campanya de l'oliva, al febrer-març, els *descimaladors* anaven als olivars, amb destrals, i, *descimalaven*, tallaven les branques que havien fet olives i els *cóps* dels arbres, encara que de tant en tant en deixaven algun, ja que solen *xuplar* molt. Els *cóps* tenen molta força i només solen fer olives el primer any. Era important que li entrés l'aire i el sol a l'olivera.

Els *descimaladors* renovaven pràcticament l'olivera cada any i sobretot tallaven les branques que havia fet oliva, perquè en tornés a fer l'any vinent.

D'acord amb la varietat d'oliva, s'esporgava d'una forma o d'una altra: la *blanqueta*, amb 3-4 cimels, a Muro, sempre ha estat esporgat baixeta, amb *faldes*, segons el llenguatge espontani, amb poca branca i molt de *fullam*, i venia a l'alçada de la cara del collidor, encara que també pujaven dalt de l'arbre o usaven *banquets* o *escales* per arribar a les parts més altes, ja que aquesta varietat s'ha collit tradicionalment a mà; és a dir *esmunyint*, sense pintes ni *ratllets* ni cap estri mecànic que ajudés a fer la collita. La mançanella, a Planes, l'esporgaven alta, ja que el collidor esperava que l'oliva madurés i caigués per si mateix i és quan era plegada; i la varietat alfafarenca (la Llei d'Agres), a Agres i Alfafara, també l'esporgaven alta perquè solia ser recollida a canyades (veieu *La collita*). En qualsevol cas, si l'arbre és esporgat, l'olivera *farà renda*; és a dir, produirà quilos d'oliva, ja que apareix al fullam.

Tot l'esporgat, sobretot el fullam, rep el nom de *remulla*, ramulla: la *remulla* és el conjunt de branques fines amb molta fulla; és a dir, tot el que té fulla. En canvi, *fer*

branca (la branca aguanta la ramulla), suposava tallar *cimals* o branques més grosses per fer llenya⁸. L'oliva apareix a la ramulla i no pas a la branca. L'olivera ha de ser esporgada en un temps molt concret: amb una lluna concreta; segons diuen en minva, ja que hom comenta que si no és feta tenint en compte la lluna, la ramulla o la branca pot fer-se malbé: corcar-se, podrir-se abans d'hora, etc. El mateix passa amb el fem: si hom el remou en lluna creixent, *s'aviva*; és a dir, fa cucs; ha de ser remogut en lluna minvant.

Per a realitzar aquest procés, solien usar *les estreletes*⁹; i n'hi havia de dos tipus: una de mà per a la branca fina i prima i una altra de dues mans, més llarga i més gran, per als cimals. No feien servir ni serres, ni tisores de podar i no serà fins a principis dels anys 80 del segle passat que apareixeran les serres mecàniques, *serretes*, que van simplificar molt aquesta faena, perquè tradicionalment necessitaven entre 20 i 30 minuts per a fer l'esporgada a l'arbre.

Segons la gent gran, *descimalar* era un art, perquè era una tasca molt pesada de fer que requeria tècnica, demostrava bon pols de l'esporgador, precisió, bona manera de fer i per això estava molt ben pagat.

Les colles de descimaladors estaven de sol a sol fent aquesta faena i només aquells que tenien una bona tècnica amb la destal esporgaven les oliveres de les *carenes* dels marges i camins, ço és, les que estaven a la vista de tothom. La gent quan hi passava es fixava en l'esporgat de l'arbre, com havia quedat, si estava ben tallat, amb un tall net, sense, *esguells*, esquerds o esgarrades, com si fos polit. És per això que la gent preguntava qui havia estat l'esporgador que havia fet això. En canvi, si la gent veia que els talls eren irregulars, amb esgarrades, sense cura, sense precisió, comentaven que l'esporgador era un porc, *un cochino*¹⁰, que no tenia cura del seu treball. Era com una mena de carta de presentació de l'esporgador i del tros, ja que de seguida la gent que veia un treball ben fet ho comentava als casinos i als bars. Les oliveres interiors també tenien aqueixa cura, però no amb tanta precisió, perquè no estaven a la vista de tothom.

Els esporgadors *li pegaven fort* o *li pegaven fluix*, a l'olivera, en funció de la necessitat de cadascuna¹¹ i la llenya, el *brancam*, era aprofitada per a la llar de les cases i la ramulla era cremada al bancal mateix, feta *costals*, *garbons*, *costalets* per a encendre el foc de les llars de les cases, o era deixada assecar, espolsada, ficada en sacs i era donada de menjar a les cabres, ovelles i conills.

L'olivar és adobat i llaurat

En passar l'època de l'esporgada, els camperols llançaven l'adob, *el fem, l'abono, el guano* [wáno]. L'adob era escampat lluny de les soques dels arbres, ja que les arrels solen estar-ne lluny i podia cremar-los. I tenia lloc *el primer rall* de l'any; és a dir, *rompre el sòl*. Hom llaurava dues vegades a l'any amb el matxo, el forcat o la xaruga (l'*aixeruga*), que és posterior, i la rella fins la dècada dels 60-70 del segle passat en què va aparèixer el tractor, *la mula*, i va desplaçar la llaurada amb matxo fins la seua extinció.

El matxo anava dins el *forcat*, mitjançant *el colleró, collera* a la Marina Alta [CABRERA GONZÁLEZ, MARIA R. (1986: 106)], i guiava els solcs que anava fent. La *rella*¹² era una mena d'ungla de ferro que entrava dins la terra i feia el *solc* i el *cavalló*. Posteriorment es va introduir la *xaruga*, que era com el forcat, però la rella era mòbil i feia uns *escarbats* i uns solcs millors que el forcat. Qui disposava de xaruga, assenyalava benestar econòmic, ja que tothom no disposava d'aquest estri per llaurar¹³.

Seguidament el llaurador *entrecavava* les soques; és a dir, cavava on no havia arribat el llaurat i eren tallats els rebrots dels arbres que hom no havia tallat, en esporgar. Finalment, una altra tasca que necessitava l'olivera per al seu manteniment era el *descorconament* (verb en infinitiu, *descorconar*), i consistia a arrencar tota la fusta seca de l'arbre, la podrida; en definitiva, sanear l'olivera i deixar només la part viva de l'arbre: la fusta per on corre la saba. Per a realitzar aquesta tasca, el descimalador feia servir un *llegó*, una *picola*, una aixada petita que acabés en punta, i procedia a rascar, a traure, a picar tota la fusta seca de l'arbre, sobretot dels cimals, el tronc i la soca.

També hom realitzava en el bancal tasques més feixugues i esporàdiques, com ara el *desfondat, desfonde*, i que consistia a remoure la terra del fons del bancal per a airejar-la, independentment si tenia conreu o no. Per a desfondar, hom feia servir tres animals amb una rella especial i removia entre 40 i 50 cm. de fondo de terra. Aquesta tasca també podia ser realitzada a mà, amb l'aixada, però com era una faena molt pesada, el llaurador cobrava un sou especial, elevat i era premiat amb vi debades mentre durés aquest afer. Aquests llauradors, en trobar-se còdols, pedrotes o terrossos molt grans, els treien de l'escarbat i els deixaven a la vora del bancal, tot exhibint-los per a demostrar a la gent que eren molt *bregats*, forts, valents. A Muro, per exemple, hi havia la figura de Salvador Ramírez, gran plantador d'oliveres, sobretot de la varietat blanqueta.

Parts de l'olivera i l'oliva

D'acord amb la tradició popular, una olivera està formada d'arrels (arraïls), de soca, de panna ([pána], [pánna] de la soca), de tronc, de cimals (3-4), de falde (ramulla, branqueta fina), de branques (rames), de cóps (els rebrots més alts de l'arbre), de rebrots (rebotins)¹⁴ i de mostra/mostreta (la incipient oliva, en florir l'arbre). I l'oliva té pinyol, molla o carn, el *rabet*, la cueta i el *peçó*, el mugró. Quan són molt madures, s'arruguen.

Malalties de l'olivera¹⁵

L'olivera, com hem dit, és un arbre fort que aguanta molt bé les temperatures extremes i no necessita gaire manteniment. Malgrat això, necessita una sèrie de cures ja que presenta unes malalties que el poden afectar, sobretot a nivell de collita. Aquestes malalties són combatudes mitjançant el ruixat amb coure (amb *motxila*, l'*arruixadora*, *sulfatadora* a l'esquena) o l'esporgat de les branques infectades (cas de la berruga). Presentem aquelles que hom coneix a Muro:

Repiló (ull de gall): Ara *Repilo* al Comtat, es tracta d'un fong que fa que la fulla de l'arbre prengui un color groc i, en caure i tornar a eixir, la torna a fer groga. Sol tenir lloc a la primavera i a la tardor. Tradicionalment era designat amb el terme *ull de gall*, però a l'actualitat és un terme completament desconegut. Sembla que a Catalunya també presentava aquesta denominació, en l'actualitat desapareguda.

Negre¹⁶: *Negrilla* a Muro, és una malaltia provocada per un fong que es desenvolupa sobre la melassa que segrega l'insecte *caparreta de l'olivera* i que a simple vista hom la percep com un polsim de color negre que pot fer assecar tot l'arbre. L'arbre ennegreix i pot escampar-se als altres bancals. Cal combatre la caparreta i no pas el negre, ja que és la causa de la malaltia.

Cotonet: és el cotó en pèl produït per una aranya a les flors i que hom ha interpretat, malauradament, com dolent per a l'olivera; però que és molt benigne, ja que significa que l'olivera té molta força, té saba i és molt vigorosa. El refrany que hom reproduïa en veure el cotonet era *any de cotó, any de bondó*; és a dir, que serà un any molt bo per a l'olivera.

Berruga¹⁷: *Potra* a Muro, són tumors, bonys, que apareixen a les branques joves, primer verds i llisos i després llenyosos i de la mida d'un ou de gallina. Les branques malaltes es fan improductives i arriben a caure i els bacteris penetren a través de les ferides de l'escorça. Aquests tumors són provocats per les pedregades i, també, per

l'efecte de les canyes, en pegar sobre les branques, en collir les olives; cas de l'alfafarenca a Agres i Alfafara.

La mosca de l'oliva: mosca que pon els ous a l'oliva i la larva hi excava galeries i pot provocar-ne la caiguda. Generalment, aquesta mosca és la causa de la baixa qualitat de l'oli. La qualitat de l'oli de la nostra comarca és millor que en altres llocs, perquè no n'hi ha tanta i a més ataca menys la varietat blanqueta; i per això l'oli blanquet és de millor qualitat.

II. VARIETATS D'OLIVES

Tot seguit presentem les varietats *elaiuanímiques*¹⁸ que s'han conreat tradicionalment a la comarca del Comtat, tant l'oliva adobada com la de fer oli. Abans però, volem presentar un breu resum de la història de l'olivera a la nostra comarca, ja que és l'única que ha perviscut amb força, de la trilogia mediterrània, i ha sabut adaptar-se als nous temps, tant pel que fa a la recollida com també al procés de la mòlta.

Malauradament, el nostre oli no ha sabut vendre's comercialment i no se li ha donat la importància que es mereix. Només la gent de la comarca sap apreciar un oli de qualitat obtingut mitjançant les varietats blanqueta, mançanella i alfafarenca, que són considerades les millors del món. Recentment hom està produint una revolució en la manera de collir les olives (fent servir braços vibradors) i de fer l'oli (d'olives verdes com hem dit més amunt) i moltes almàsseres comarcals estan participant en certàmens de tast d'oli i han obtingut premis més que merescuts¹⁹.

La comarca del Comtat ha conreat històricament vinyes i oliveres indistintament; si bé, l'olivera ha estat la segona en producció després de la vinya²⁰. A l'època musulmana, cada alqueria disposava de la seua almàssera per tal de produir oli. A les nostres contrades, sembla que el cultiu de l'olivera és en gran part una especialització ètnica, ja que són preferentment les famílies musulmanes les que s'hi dediquen, tant al cultiu com a l'especulació mercantil. Hi havia senyors de les alqueries islàmiques que es convertiren en promotors del cultiu de l'olivera i eren capaços de concentrar voluminoses partides als seus magatzems gràcies a les rendes de particions²¹.

Tret dels llocs amb molta presència islàmica, la menció d'oliveres és bastant rar i no serà fins la cristianització en profunditat i la feudalització agrària que l'olivera, juntament amb el blat i la vinya, es convertiren en les plantacions bàsiques del país²².

Entre els promotors de l'olivera, que continua expandint-se al llarg del segle XII, hi havia els cistercerns de Poblet i Santes Creus i també els benedictins, que en

necessitaven grans quantitats per al culte. Per tant, hi haurà fortes variacions locals, en funció dels microclimes i la major o menor hegemonia del conreu del blat. Les rendes que l'orde militar de Montesa percebia del Maestrat, a les comarques de Castelló, esbossen aquesta mateixa concentració local per al regne de València²³. A la nostra comarca hi ha el castell de Perputxent, a l'Orxa, el propietari del qual era l'orde de l'Hospital primer (1288) i l'orde de Montesa després (1319). Segurament serien aquestes ordes les que farien desenvolupar la cultura de l'oli al Comtat, a més de la forta presència musulmana, que acabaria per assentar-s'hi definitivament²⁴.

A l'Edat Moderna, l'olivera com també la vinya i el blat estaran sota el monopoli²⁵ dels grans senyors feudals (el comte de Cocentaina, marquès de Setla, etc.) i no serà fins a l'acabament del segle XVIII i principis del XIX en què és alliberat aquest monopoli i els grans terratinents construiran almàsseres particulars. A Muro, per exemple, hom va arribar a construir 12 almàsseres urbanes i 6 als masos del terme²⁶.

A les almàsseres van conviure tres tipus de premsa per a la mòlta: la de fusta, la de ferro i la hidràulica. La premsa de fusta funcionarà fins ben entrat el segle XIX convivint amb les de ferro. La més corrent tenia una base de pedra o fusta, amb dos laterals verticals en els quals, a la part de dalt, hi havia la femella o la nou, que era travessada pel mascle o fusell, i feia pressió sobre els *esportins*²⁷ (veieu l'apartat A *l'almàssera*).

Les premses de ferro van aparèixer al Comtat tot just quan proliferen les almàsseres després de l'abolició dels drets senyoriais, el 1812; i hi van aparèixer ben aviat per la indústria del ferro, a Alcoi. Hi conviuen conjuntament amb les de fusta, essent utilitzades aquestes últimes només a la segona premsada. També coincidirà amb la irrupció de la premsa hidràulica.

Altres tipus de premses eren les de dos fusells i la de biga. La de dos fusells hom n'han sentit a parlar a Benimarfull i les de biga, hom n'han sentit a parlar a Almudaina, l'Alqueria, Ares de Bosch, Cocentaina, Gaianes i Benimarfull (*L'olivera i l'oli al Comtat* [1990: 125-126]).

El 1918 apareix, a Setla de Nunyes, la primera premsa hidràulica del Comtat; la *dels Poueros*. Aquesta premsa funcionava mitjançant una bombeta hidràulica manual, accionada per una politja, que estrenyia un peu que tenia com a màxim 20 barcelles de pasta d'oliva. El fabricant d'aquesta premsa hidràulica va ser Rodes Hermanos d'Alcoi: *el Vulcano*²⁸.

Com el camperol no es quedava amb el pinyol, encara que de vegades se'n quedava un

poc com a encenall per a la llar de casa, va aparèixer tota una indústria puixant amb el pinyol sobrant, ja que l'almasserer el venia a les fàbriques *orujeres*, que transformaven aquesta pinyolada en oli per a maquinària. A Muro, per exemple, n'hi havia tres que encara en queden les xemeneies: l'edifici el Fumeral, a l'antiga estació de ferrocarril Alcoi-Gandia; la de la plaça de la Constitució; i el molí de sant Antoni, sota el pont de sant Gonçal, a l'ermita de sant Antoni. Aquestes empreses barrejaven l'oli amb un dissolvent i el residu resultant era el *sisco*, les restes últimes del pinyol de l'oliva que era aprofitat com braser a la copa dels tendurs.

Als anys cinquanta del segle XX, hi ha una primera transformació de les almàsseres: de les manuals, hom passarà a les hidràuliques d'una manera generalitzada. Als anys 60 té lloc la principal innovació tecnològica, en modificar-se el procés d'extracció de l'oli: la centrifugació substitueix la premsa tradicional. El procés d'extracció en continu va millorar el rendiment i la productivitat, però consumia 10 vegades més d'aigua, el doble d'energia i doblava la generació d'oliasses (de *morca*, de *pinyol*). Com a conseqüència de noves legislacions mediambientals, va aparèixer una nova millora en l'extracció en continu, i així va nàixer el sistema de dues fases²⁹.

A finals dels 70 i principis dels 80 van tancar les últimes almàsseres hidràuliques/elèctriques particulars que funcionaven per les diverses poblacions, tot centralitzant-se tot aquest afer econòmic mitjançant les cooperatives de camperols. A Muro, per exemple, l'última hidràulica pública que va estar funcionant fins als anys 80 del segle passat, va ser la de la del *Ti Pepot*, Gayetano, a la plaça de l'ermita. A l'actualitat és la *Filà Verds*. A Gaianes, l'almàssera de *Santiago*, a l'entrada de la població, també va fer el mateix i així successivament. Així mateix, van tancar les fàbriques de pinyol.

És clar que les cooperatives de llauradors funcionaven des de ben antic (l'Orxa, el 1920; Cocentaina, el 1944; Muro, el 1979; Gaianes, el 1958, etc.) i no entraven en competència amb les particulars; però en canviar el sistema d'extracció de l'oli van ser les úniques que van aguantar l'envit del pas del temps. Prova d'això, i després dels processos administratius pertinents, va ser la creació de SOCAPMA³⁰, l'any 1979-1991, una cooperativa de cooperatives, ja que abraça 32 cooperatives de les comarques de l'Alcoià-Comtat, la Marina Alta i la Marina Baixa. Les varietats d'olives que moltura són blanqueta, mançanella i alfafarenca. A la campanya 1991-1992 s'introdueix definitivament el sistema que es fa servir a l'actualitat³¹.

A l'actualitat s'està produint tota una revolució pel que fa a les olives i a l'oli, ja que molts productors s'han desvinculat de les cooperatives i han apostat per un negoci privat: crear almàsseres privades i *apuntar en tanda*, ço és, donar número i premsar

olives de particulars. Són productors que estan fent fortes inversions econòmiques perquè creuen en el futur de l'oliva autòctona i en el seu oli. A més, també hi ha un fet curiós: n'hi ha particulars que també es desvinculen de les cooperatives, perquè se n'han de fer socis i perquè diuen que ells volen el seu oli i no barrejat amb el d'altres productors³² (veieu l'apartat *A l'almàssera*). A més, com hem dit més amunt, la tendència és fer les olives verdes, produir un oli de qualitat i convertir el producte no en un fet local o comarcal sinó introduir-lo a nivell nacional i internacional³³.

Varietats d'olives: metodologia³⁴

Per a recollir totes les varietats d'olives dels territoris de parla catalana, hem fet servir Internet i diverses publicacions (veieu la nota 34); hem tingut, però, vertaders problemes a l'hora de localitzar-les, ja que manquen publicacions filològiques sobre el particular (exceptuant, però, MATONS, AUGUST [1922]), i no hem tingut en compte, per exemple, la Catalunya francesa ni l'Alguer, però sabem que n'hi ha, com ara *el blavet*.

Si bé, a la xarxa de xarxes es poden localitzar totes les varietats que presentem, com també molta informació sobre l'oliva i les oliveres, trobem a faltar un vertader estudi lexicogràfic sobre les varietats d'oliva existents. No hi ha al mercat estudis lexicogràfics sobre l'oliva com ara la vinya³⁵; n'hi ha varietats que tenen diverses denominacions o es confonen les unes amb les altres, n'hi ha que no apareixen als diccionaris generals, etc. Manca un bon treball d'investigació i documentació que ressegueixca les fonts documentals existents: que documente els orígens d'una varietat determinada; que n'estableixca l'etimologia; que ressegueixca textos antics en què se'n parle; que en descriu la introducció de varietats noves; etc. En definitiva, que hom documente totes les varietats d'oliva del nostre país, des del punt de vista filològic i lexicogràfic, des de l'antiguitat fins l'actualitat; que hom faci una proposta per als diccionaris normatius i hi n'incloesca aquelles que han estat discriminades. En qualsevol cas, volem animar els lexicògrafs a realitzar aquesta tasca i donar a l'oliva el valor que es mereix, ja que forma part del nostre país³⁶.

Tenint en compte tot l'anterior, presentem a continuació totes les varietats d'olives que s'han produït als territoris de parla catalana, sense tenir en compte la Catalunya francesa i l'Alguer, per a ser adobades com també per a la mòlta; n'hi ha duplicacions³⁷:

Aguilar Alfajara, grossal, alfafarena (Llei	Corberana <i>Cornezuolo de Jaén</i> . <i>Corralejos</i>	Menuda, menut negreta. Menya	Solà Solivenca Sollana
---------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------	------------------------------------	------------------------------

<p>d'Agres). Ampolleta Aragonesa, terralta. Arbequina, arbequina de les Garrigues, arbequina del camp de Tarragona. Arboçana Argudell, argudella. Arracada , arracada d'Aldover. Bagot Banya de cabra, ungleta, punxeta, <i>cornicabra</i>. Baix fulla, moixentina. Becaruda, becarut, bequerut. Beniaia (la Llei de Beniaia). Blanqueta <i>Gorda</i> Blanqueta, blanquet. Borda Bordissa Borriolenca Boteruda Budell Cabaret Calaceita Calles Callosina Canetera Carrasco <i>Carrasqueña de</i> <i>Cañada</i>. <i>Carrasqueta de</i> <i>Ayora</i>. Corbella, coribella, corivell, corivella, curivell.</p>	<p>Cuquello, cuquillo. Datilera de Caudiel. <i>Del rosal</i> Dolça <i>Dulce de Ayora</i> Empeltre, mallorquina. Farga, fraga, farba. Figueteres Fulla de salze Genovesa Gileta Godallera <i>Gordal sevillana</i>, grossal, Llei de Cadaqués, verdal de Cadaqués. <i>Gorda-limoncillo</i> Grabell <i>Hoja ancha</i> <i>Hojiblanca</i> <i>Hojiblanca de</i> <i>Navarrés</i>. Joanenca Llançanenca Llimoneca Lloma llumet, llumeta. Mallorquina, empeltre. Mançanella, mançanell, Vilallonga. Mançanenc <i>Manzanilla</i> <i>Cacereña</i>. <i>Manzanilla de</i> <i>Caudiel</i>. Marfil Marons <i>Matías</i></p>	<p>Menza Millarenca Mollassa Morisca de Manacor Morisca de Pollença <i>Morón de Benisanó</i>. <i>Morona de</i> <i>Castellón</i>. Morruda de Salinas, morruda dels Reguers, morruda, morrut, morrut de Benlloch. Nana Negreta, negret, <i>Lechín de Granada</i>, menuda. <i>Olaya</i> Olesana, palomar. Otos Palomar, olesana. Panisello Pasqual Patronet, petroneta. Penjoll <i>Pico de limón</i> Picotuda <i>Picuda de Luis</i> <i>Piñón</i> Piqual Queixal de Porc <i>Racimo</i> Roballa Rogeta de Gorga, rogeta. Rojal d'Alacant, rojal de València, rojal, rojal, rojala. Rufina Sabatera Saladora Santiaga Sepriana Serrana d'Espadà Sevillana Sevillenca</p>	<p><i>Temprana de</i> <i>Montán, temprana</i> <i>de Ayora</i>. Terralta, aragonesa. Tinenta <i>Tío Blas</i> Ullastre, borda. Valentins Vallés Vaneta Vera Verdal Verdal de Cadaqués, Llei de Cadaqués. Verderola Verdiel, verdiell, verdiella. Vermelleta Vigor Vilar Xanglot real Xanglot real d'Énguera. Xanglotera de Lliria</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Les denominacions que reben les diverses varietats d'oliva, responen a una motivació semàntica de percepció de la realitat; és a dir, per procedència geogràfica, per la forma de l'oliva, pel seu propietari, etc. Segons Joan Veny³⁸, la formació semàntica d'un mot pot ser mitjançant tres formes:

- 1r, la procedència geogràfica del fruit; és a dir, designa un topònim (*alfafarenca, genovesa, callosina*, etc.);
- 2n, l'antropònim o el nom de la persona que introdueix l'olivera (*Aguilar, Solà, del Tio Blas*, etc.) i,
- 3r, les característiques de l'olivera, l'oliva o l'oli, també poden ser la base del seu nom:
 - **el color**: *vermelleta, rogeta, rojal, blanqueta, negreta, marfil*,
 - **la fulla**: la forma (*fulla de salze*) i la qualitat (*vera, borda, ullastre*);
 - **l'oliva**: la forma (*banya de cabra, corbella, morruda*), allargada (*budell*), la dimensió (*grossal, llima, menuda, nana*), i per la seua carn (*mollassa*); la maduració relacionada: amb la seua precocitat (*verdiell, verderola, rojal* [=primerenca]), el destí: a fer oli (*llumeta*), i destinat a ser consumit com a salmorra (*saladora, dolça*);
 - **la forma dels penjolls**: (*xanglot real, xanglotera de Lliria*); i
 - **l'oli**: *oli clar, oli fosc, oli fi, oli gros, amb morca*, etc.

A nosaltres ens interessa, però, aquelles que hom ha conreat tradicionalment a la comarca del Comtat, ja que aquest estudi pretén ser un treball de l'oliva al Comtat. Així, tenim:

De fer oli: blanquet(a); mançanell(a) (l'orxana, Villalonga, Ebo, Fornà);

Adobades: negret(a) (menut, menuda a Gorga); cuquello; alfafarenc(a) (la llei d'Agres)³⁹; banya de cabra, beniaia (la llei de Beniaia); i genovesa.

Pel que fa la producció d'oli, tradicionalment la comarca del Comtat tenia tres zones clarament diferenciades: Agres-Alfafara, **alfafarenca** (la llei d'Agres), feta amb canyes; Muro, Cocentina i l'Alqueria d'Asnar, **blanqueta**, (es)munyida a mà; i la resta de la comarca, de Gaianes a Famorca, **mançanella**, esmunyides o deixades caure quan eren madures (veieu l'apartat *La collita*). Encara que les varietats per a ser adobades són més nombroses, no ho són tant en nombre d'exemplars ni en la seua ubicació, ja que hom solia plantar alguna de solta als marges dels bancals, a les carenes; és a dir, cada propietari d'olivars ja es procurava una varietat d'olivera que tingués com a finalitat l'*aigua-sal* o salmorra. No hi ha bancals sencers d'oliveres de varietat banya de cabra, genovesa, etc.

Després de la visita que vam fer per tota la comarca (al gener del 2011) vam veure que aquest mapa ha variat sensiblement, si més no pel que fa a les varietats destinades a la producció d'oli, ja que l'any 1990, de 24 pobles que configuren la comarca, la meitat, 12, tenia el mançanell com a varietat majoritària; 8 (33,33%) tenien el blanquet com a varietat majoritària; i 4 pobles (16,66%) l'alfafarenc (cf. *L'olivera i l'oli al Comtat* (1990: 36).

A l'actualitat, l'alfafarenca està estancada al mateix lloc, si bé pot haver-hi algun bancal a l'Alqueria d'Asnar, Muro, Almudaina, Benillup, etc., i la mançanella està en retrocés en favor de la blanqueta:

- Agres-Alfafara: **alfafarenca**,
- Muro, Gaianes, Beniarrés, l'Orxa, Alcosser, Benimarfull, l'Alqueria, Cocentaina, Gorga, Benilloba, Quatretondeta i Fageca, **blanqueta**;
- Planes, Catamarruc, Margarida, Almudaina, Benillup, **mançanella**,
- Millena, Balones, Benimassot, Tollos, Famorca, Benasau i Alcoleja, amb més **mançanella** que **blanqueta**.

Arribats a aquest punt, volem fer una reflexió: com pot ser que en uns pocs quilòmetres hi puguem haver tantes varietats autòctones?: la blanqueta, originària de Muro (el Comtat); l'alfafarenca (la llei d'Agres), originària d'Alfafara-Agres (el Comtat); la genovesa, originària del Genovés (la Costera); la beniaia (la llei de Beniaia), originària de Beniaia (la Marina Alta); la mançanella, originària de l'Orxa, Vilallonga, Fornà, Ebo (el Comtat, la Safor, la Marina Alta); i la del cuquello, originària de la Vall d'Albaida. Alguna cosa hi falla...

Si hom mira el mapa varietal d'olives del País Valencià⁴⁰, les comarques de Castelló són una prolongació de Tarragona, ja que hom hi conrea la farga i l'empeltre i al sud, la serrana d'Espadà. A les comarques valencianes hi ha la mançanella i la blanqueta; i a les comarques alacantines hi ha la mançanella, la blanqueta, el xanglot real i la callosina. És a dir, la mançanella és la més estesa de tot el País Valencià amb 23.550 hectàrees i la segona en importància és la blanqueta amb 15.430 hectàrees, respectivament⁴¹. El Comtat és una illa enmig del mapa mançanell i hi ha diverses teories que poden explicar el perquè:

Tot tenint en compte que a l'Edat Mitjana les olives estaven més arrelades més enllà del riu Xúquer (cf. les notes 21-23) i que eren una especialització ètnica dels musulmans, podem pensar que les oliveres que hi havia a l'època musulmana al Comtat eren la negreta⁴² i l'alfafarenca (la llei d'Agres), ja que sembla que aquesta

olivera està entroncada genèticament amb una varietat del Líban⁴³. En instal·lar-se al castell de Perputxent l'orde de l'Hospital primer i l'orde de Montesa, després, és fàcil que hom introduís la varietat **mançanenc**, originària de la Granadella (les Garrigues, Lleida)⁴⁴ i l'empeltaren a les velles soques negretes i/o alfafarenques autòctones. Posteriorment hi pogué haver un canvi del sufix *-enc>-ell(a)-et*, *mançanenc>mançanell(a)/mançanet*⁴⁵; és a dir “de forma de mançana (mançanenca, pomenca)” a “mançana petita” (mançaneta, pometa) i posteriorment va agafar el nom de diversos topònims com ara l'orxana, Vilallonga, Forna i Ebo, als llocs on no s'hi conreava. Al Comtat sempre s'ha fet servir el terme mançanella/mançanell i no pas un topònim per a designar aquesta varietat d'oliva.

El cas de Muro i Agres-Alfafara seria diferent, ja que tradicionalment hi ha hagut molt poc mançanell i només destinat per a fer salmorra. A Muro històricament sempre ha estat la negreta⁴⁶ i a Agres-Alfafara, la llei d'Agres, alfafarenca. Quan entra la blanqueta a Muro? Isabel Moixino⁴⁷ documenta l'arribada a Muro de la blanqueta cap als anys 1860-1862, mitjançant un història familiar que ha passat de generació en generació: José Joaquín Moixino Molines, veí de Turballos, va recollir unes agulles d'olivera desconeguda, a Beniatjar, i els beniatjarins li digueren que en una vall de Màlaga, anomenada *el Pintao*, n'hi havia moltes i decidí anar-hi amb el senyoret Salvador Ramírez Tortosa, de la família *Ramírez* de Muro, i portar-n'hi planters i agulles. Sembla que hi van portar de varietats diverses però que només la blanqueta és la que es va aclimatar bé i, com a conseqüència de la desfeta de la fil·loxera al Comtat el 1910⁴⁸, hom va plantar oliveres d'aqueixa varietat, perquè donava millor rendiment que altres tipus d'olives i es va establir al terme municipal de Muro. La blanqueta va ser anomenada així per la seua grandària petita, pel seu color clar i, segurament, per contraposar-la a la negreta; és a dir, anomenar-la blanqueta implicava que ja hi havia una altra abans de negreta; i és el cas.

Podem dir, doncs, si aquesta teoria és certa, que aquesta varietat té una antiguitat de 155 anys, com a mínim, a Muro.

Per tant, podem establir com a hipòtesi de treball, una cronologia de varietats d'oliveres al Comtat: en un primer moment hi hauria l'alfafarenca i la negreta, d'origen musulmà; entra el mançanell⁴⁹, de la mà dels repobladors catalans, i és empeltat a les velles soques negretes i/o alfafarenques, tot desplaçant-se només per a fer salmorra i, posteriorment, hi apareix la blanqueta, portada per repobladors catalanoaragonesos o per pobladors de Muro que tornen de Granada o per Joaquín Moixino Molines (1860-62) (cf. la nota 47), que és empeltada al negret. D'ací radicaria la història que a Muro, com també Gaianes, Gorga, etc., tot el blanquet està empeltat a soques velles de negreta que en el seu dia haurien desplaçat l'alfafarenc, tot

reduint-se a la valleta d'Agres, i el mançanell. La resta de varietats toponímiques (la llei de Beniaia, la genovesa, etc.), també podrien ser velles recialles musulmanes, aïllades.

És clar que aquesta hipòtesi que presentem haurà de ser contrastada amb fonts documentals com ara testaments, actes notariais, etc. És per això que obrim aquesta línia d'investigació a qualsevol interessat en aquest tema: ja siga des del punt de vista històric, com també lingüístic, antropològic, botànic, etc.

L'adobat de les olives⁵⁰: l'aigua-sal

Tenint en compte les varietats d'olives que s'han conreat al Comtat, presentem, tot seguit, aquelles que s'han adobat tradicionalment, tot tenint present que cada població de la comarca no té perquè adobar-les totes. Presentem les que hom ha adobat a Muro i Setla⁵¹ (veieu la nota 39).

Paga la pena, comentar, però, que hom ha collit olives per adobar de manera diferent: tradicionalment s'han deixat caure a terra (mançanell) i d'altres (negreta) s'han munit dins un cabàs que anava lligat al coll, sense *mantes*, borrasses, i depenia de la varietat d'oliva i el temps de maduració: la genovesa és la més primerenca, al novembre, i l'última és la negreta-alfafarenca, al gener-febrer. Una vegada collides verdes o madures, hom procedia a adobar-les sempre tenint present que l'aigua utilitzada havia de ser de naixement, de pous, sense tractar amb clor ni qualsevol altre producte químic; per això està desapareixent aquesta pràctica a les cases: perquè l'aigua amb clor desfà les olives. Altres productes que hom ha adobat tradicionalment al Comtat són les tàperes i els taperots, les cebes, les carlotes, etc.

Blanqueta: és una oliva que hom l'ha utilitzada per a fer oli; però de tant en tant és adobada en *aigua-sal*. A finals de novembre i principis de desembre (blanquetes en color), hom les posava en un gerro, *gerró*, de test, aigua i cada 2-3 dies era canviada. Quan estava dolça, hom li posava pebrella, llima i sal i, passats 2-3 mesos, ja eren bones de menjar. Paga la pena comentar que a Muro com Cocentaina, Gaianes, i part del Comtat, hom encara va per la serra a buscar pebrella per *amerar* les olives.

La blanqueta trencada: una vegada collida, era trencada, aixafada, partida, amb una pedra plana, massa, etc., i era dipositada dins el gerro i hom hi afegia aigua; i cada 2-3 dies era canviada. En notar-les dolces, hom posava aigua neta, sal i pebrella (llima no) i passades 2 setmanes, ja eren bones de menjar.

Mançanella: era i és collida al novembre i hom l'adoba com la blanqueta sense trencar.

Mançanella trencada: com la blanqueta trencada.

Mançanella amb sosa: les olives eren dipositades en un gerro i hom hi afegia tant d'aigua per tant de sosa i quan era notada dolça (una setmana), l'aigua era canviada i hom hi afegia sal al gust.

La negreta: una vegada collida, a finals de gener, era posada en aigua, en un gerro, i cada dos dies era canviada fins el mes d'abril. Era tastada i, si no estava amarga, hom hi afegia aigua neta, llorer, sal i llima tallada i era deixada un mes o dos, tot depenent del gust de cadascú. Cap als mesos de maig-juny, ja eren bones de menjar. A Gaianes, hom les adobava amb timó i eren consumides passat un any.

Pel que fa expressions referides al món de l'adobat de les olives, hi ha *olives saiaes*, *saiaes*, *seiaes*, utilitzada quan les olives havien romàs poc o massa temps al gerro. El gerro desprenia una olor com ara de podrit i l'oliva també en feia un gust semblant. Recollim, també, una expressió que ha quedat a l'imaginari col·lectiu del Comtat, encara que aquest afer casolà estiga desapareixent: *canviar l'aigua a les olives*; *vaig a canviar l'aigua a les olives*: a la nostra comarca, hom la fa servir molt, en to irònic, quan va a orinar al bany. És una expressió que denota la dedicació que hom havia de tenir en el procés d'adobament de les olives, ja que hom necessitava molt paciència i constància fins que les olives eren bones de menjar. Amb el temps ha variat cap a l'acte d'orinar, com ara l'expressió *canviar l'aigua al canari...*

III. LA COLLITA: *fer les olives*

Estris per fer la tasca

Tradicionalment, els estris utilitzats per a fer les olives han estat les *mantes* per a terra, borrasa; l'escala/banquet; els cabassos d'esparg cru; els cofins (tagzims) d'esparg cru⁵²; els sacs de jute i fil de *pita*; i el triador per separar l'oliva de la fulla. En funció de la varietat collida, hom feia d'una manera o d'una altra; per exemple, l'alfafarença, a Agres, hom la feia amb canyes i el mançanell, a Planes, necessitava més estris perquè solia ser plegada de terra. Per a aquesta varietat hom passava la *tauladora* per deixar el bancal pla i estenia les *mantes*, les borrasas, i esperava que les olives caiguessen; una altra forma era fer servir una maquineta de *plegar* (recollir) olives⁵³.

Sembla que la forma de fer de Muro, Cocentaina, etc., amb el blanquet, va de la mà de les comarques de Lleida i del camp de Tarragona; en canvi, la Marina Alta, van de la mà de les terres de l'Ebre; finalment, a Agres amb l'alfafarenc, anirien de la mà del Baix Llobregat, Barcelona; ço és, amb canyes (cf. la nota 53).

Nosaltres, però, descriurem el procés de fer de Muro (que no varia gaire de la resta del Comtat) i, per tant, descriurem com era i és collida la blanqueta; ço és a mà: *(es)monyint*, *(es)munyint* (verb *monyir*, *munyir*) pels *(es)monyidors*, *(es)munyidors*⁵⁴. Aquesta tècnica, però, està canviant, ja que, a principis dels anys 80 van entrar les pintes, *garretes*, *manetes* o *ratllets*, de plàstic o ferro.

A la foia contestana sempre hom les ha esmunyides a mà perquè la blanqueta és una oliva forta que costa de desprendre's de l'arbre i per això hom no ha fet servir cap estri que n'ajudés la collita i fer servir les canyes per collir les olives sempre ha estat qualificat d'imprudent, ja que el colps de les canyes provoca *potra* (berruga) en les branques (cf. la nota 54 i *Malalties de l'olivera, berruga* i la nota 17).

Als 90 del segle passat també hi van entrar unes màquines de forma de paraigua invertida que sacsava tot l'arbre des de la soca i feia caure l'oliva a terra. El problema d'aquesta màquina era que necessitava que les oliveres estiguessen *amples*, per a poder passar la màquina, i les oliveres solen estar *espesses*; per tant, les màquines no hi podien entrar. Així i tot hi va haver llauradors que redefiniren les camades tot just perquè aquesta màquina hi entrés. A Gaianes, a tocar l'antiga via del tren Alcoi-Gandia, hom pot veure algun bancal que fa servir aquest procés mecanitzat.

A la dècada del 2000 hi van entrar uns braços mecànics vibradors que sacsien els cimals i cau l'oliva a les *mantes*. A l'actualitat, hom està implantant aquesta forma de collir-les tot just pel que acabem d'esmentar: les oliveres poden romandre de forma tradicional, espesses, i hom les cull manualment, d'arbre en arbre, tot acabant més ràpidament.

Anem a fer olives

Aquesta expressió és la que hom fa servir quan ha d'anar a collir-les. És una tasca molt familiar, ja que tots els membres de la família participaven i participen d'aquest afer i cadascú tenia i té la tasca clarament definida: els homes esmunyint, les dones i xiquets pigant les de terra o estenent *mantes*⁵⁵.

Com hem dit més amunt, la campanya començava per la Puríssima, el 8 de desembre, i solia durar, si fa no fa, un mes. La començaven *a tres colors*, ço és groga, roja i negra i l'acabaven completament madures i ja que és l'època de finals de la tardor i principis d'hivern, hom anava a *fer les olives* passades les 9:00 h del matí, per allò de la rosada i hom esmunyia perquè deia que fer-les amb canyes (cas de la llei d'Agres) fa *potra*, berrugues, a l'arbre. Com hem dit més amunt, la blanqueta és una oliva forta que hom l'ha de fer a mà. Per a esmunyir, hom es posava unes vetes de tela o esparadrap a les juntes dels dits, sobretot als dits gros o polze, l'índex o mestre i al dit del cor, del mig, el llarg o llépol.

Una vegada al bancal, i encés un bon foc, dues dones o dos xicons estenien les borrasses per sota l'olivera i solien anar davant els esmunyidors preparant-les i així l'esmunyidor passava d'olivera a olivera sense parar de munyir.

Els homes pujaven dalt de l'olivera i esmunyien, i per als cóps que no podien fer, utilitzaven l'escala o el banquet. Mentre uns estaven dalt de l'arbre, uns altres, o les dones que estenien les borrasses, esmunyien les *faldes* de les oliveres.

Les olives que queien fora de les *mantes*, eren recollides per dones que, agenollades amb un coixí i un cabasset petit, les *plegaven* de terra i *repassaven* les que n'havien quedat fora. En els dies de molt de fred, sempre hi havia un foc molt gran on eren deixades unes pedres redones i, una vegada calentes pel foc, les dones se les posaven a les butxaques per escalfar-se els dits. Quan la pedra era freda, tornaven a deixar-la a la vora del foc i n'agafaven una altra de ben calenta. Les dones també feien servir uns didals, unes uncles, de llanda, ferro o alumini per recollir-les millor i no fer-se malbé els dits⁵⁶. També portaven un mocador blanc al cap.

Acabada de munyir l'olivera, el munyidor passava a una altra perquè ja estava preparada per les dones. El munyidor no parava.

Quan les *mantes* n'estaven ben plenes, els homes les passaven al cabàs i del cabàs al sac i al final del dia, hom netejava les olives al triador⁵⁷: una mena de garbell que separava la fulla de l'oliva. Un home agafava el cabàs ple i el buidava triador avall mentre una dona treia les fulles i els brotets que hi queien i al final del triador hi havia un cabàs que recollia tota l'oliva sense fulles ni brots; ací podia estar un dona o un xiquet vigilant que el cabàs s'omplís. Una vegada ple el cabàs, era passat als *cofins* i als sacs i eren transportats a l'almàssera. Els *cofins* eren nugats al matxo (quatre) i eren transportats a l'almàssera on les olives eren dipositades en una cambra numerada, a la part superior de l'almàssera, que hom havia reservat amb anterioritat. Hom feia l'oli en tenir tot el tros munyit.

Posteriorment, els *cofins* desapareixeran en favor de sacs *de fil de pita* o fils de plàstics, les almàsseres tradicionals faran el mateix i les olives es transportaran directament a la cooperativa el mateix dia, al capvespre, que s'han collit les olives i el transport es farà amb furgonetes, cotxes, etc. A l'actualitat, a nivell familiar, ja no hi ha una tasca definida per a homes i dones: tothom fa les olives com pot; això sí, ara hom fa servir el braç vibrador, portat per un home: la resta en van al darrere repassant les olives que no hi han caigut. Aquesta tasca solen fer-la els caps de setmana, dies de pont, de festa, tot aprofitant el Nadal, etc., i com tota la família passa tot el dia al tros, els membres familiars esmorzen o dinen una bona torrada de botifarres, llonganisses, amb un bon foc, etc.

En temps antics, els treballadors llogats cobraven *a jornal*; és a dir, *a tants diners per dia* i *a destall* o *a tant la barcella*⁵⁸; és a dir, a tants diners per barcella (12,5 kg). La barcella era la mesura bàsica del gra i equivalia a 12,5 kg; l'*armut* (almud) equivalia a una quarta part de la barcella, ço és 3,125 kg i el *mig armut* equivalia a la meitat de l'almud: 1,56 kg. En aparèixer les bàscules a les almàsseres aquesta mesura desapareixerà en favor dels quilograms, però encara es farà servir per a mesurar el blat fins la seua extinció al Comtat als anys 60 del segle passat.

IV. A L'ALMÀSSERA⁵⁹: al molí

Les almàsseres antigues rebien el nom d'*almàssera de sang*, perquè estaven impulsades per força animal: *un matxo*. L'animal era portat pel camperol i si no en disposava, era l'almasserer qui en facilitava; i hom li tapava els ulls amb una mena d'ulleres de tela o palma perquè no es maregés, ja que estava tot el dia fent voltes al jaç molent les olives.

Elements d'una almàssera de sang

Una almàssera de sang tradicional estava formada per la barcella o la bàscula per pesar les olives; el molí de pedra (*mola*, *moló*, *rutló*, *trompa*, *trompellot*); el jaç o la safa de pedra (*curro* a Gaianes); la gronsa (tremuja), mena de dipòsit que dosificava la caiguda de l'oliva al jaç de pedra; i l'arbre que aguantava tota l'estructura. A més, també disposava d'un foguer amb calderes per escalfar aigua, en estar la pasta de l'oliva massa eixuta; els esportins (cabassos plans d'espart) amb la pasta d'oliva; la premsa (de biga, de barra, de ferro d'un fusell [o dos, o caragol], de carraca [de cla, cla, cla], la fluixa i la forta) que estrenyerà els esportins i en despullarà l'oli; la barra de fusta que farà estrènyer la premsa; l'argue, una barra de fusta vertical en què hom

enrotllarà una corda connectada a la premsa i ajudarà en el procés d'extracció de l'oli; el gat (variant moderna de l'argue), aparell amb rodes dentades i maneta, amb corda enganxada a la barra de la premsa, que ajudarà a extraure'n millor l'oli; les bassetes (d'*infern*, de *decantació*, *alcasseries*) que recolliran l'oli; el pessebre (en un racó de l'almàssera), on descansarà i menjarà el matxo després de fer voltes al jaç; el triturador, molinet manual que desfeia el pinyol de la primera premsada; i el pou amb aigua per fer-la servir quan fos menester.

Les almàsseres antigues no disposaven de cambres a la part superior de l'edifici on dipositar les olives. Amb el temps, hom hi va construir una cambra que estava dividida, numerada i connectada a la gronsa. Cada client guardava les olives al seu *quarto*⁶⁰ numerat i n'esperava el torn. Com hem dit més amunt, les olives eren mòltes, en ser munyit tot el tros.

Per tal d'obtenir oli, hom seguia tres processos: moldre les olives; premsar la pasta d'oliva; i depurar l'oli per decantació o aclariment.

Moldre les olives

Les olives no eren mòltes tot just acabades de munyir, ja que estaven calentes per la seua pròpia temperatura, i era convenient deixar-les reposar un temps; si hom les premsés en calent, la pasta d'oliva esclatava sobre els esportins i esguitava oli. Segons diu la gent gran, com més temps passava, millor per a moldre-les; de vegades es florien al reservat.

Per tant, una vegada tota la collita a l'almàssera, hom pesava les olives i l'almasserer nugava el matxo a una barra de fusta que connectava tot el rodament; l'animal feia voltes i això provocava la girada del moló sobre el jaç. El camperol omplia la gronsa de les seues olives i aquesta mena d'embut deixava caure l'oliva sobre el jaç i el moló passava sobre elles, tot desfent-les i creant la pasta de l'oliva. A les almàsseres que disposava d'una cambra, el camperol n'era a la part superior i abocava les olives directament dins la gronsa.

Posteriorment, a les almàsseres elèctriques i hidràuliques, un motor feia que rodés el moló sobre el jaç i desfeia les olives, tot convertint-les en pasta d'oliva. Per tant, la pasta d'oliva és el conjunt del molturat del pinyol i la carn de l'oliva.

Premsar la pasta d'oliva

En comprovar que el jaç estava ple de pasta d'oliva, hom la recollia amb les mans o amb *ratllets* (*tirassets*, CABRERA GONZÁLEZ, MARIA R. [1986: 68], una mena de rastell sense dents, llis), tot acostant-la vora el jaç. Seguidament, omplien uns poals d'aquesta pasta d'oliva i n'omplien els esportins.

Els esportins eren dipositats un damunt l'altre, fins a 20 més o menys, a la base de pedra de la premsa i hom hi introduïa una barra de fusta i procedia a fer quarts de volta; és a dir, hom feia rodar la barra i el caragol o fusell feia abaixar el plat, que discorria entre les cuixeres, i estrenyia els esportins. Aquest fet comportava que els esportins *despullassen* oli i això era anomenat fer *una parada*.

Una parada suposava estar-hi 8 hores fent quarts de volta, molt lentament. Passat aquest temps, hom tornava a premsar la mateixa pasta, afegint-li però, mig poal d'aigua calenta; i així n'acabava el procés.

En la segona parada, hom treia el pinyol de la primera parada, esportí per esportí, era dipositat en terra i hom desfeia el muntó de pinyol amb les mans o amb els peus. Una vegada solta la pasta, hom la tornava a posar als esportins per a tornar-la a premsar i, en cada esportí, hom hi afegia un carabassí d'aigua calenta i, feta la premsada, hom hi afegia un poal o mig d'aigua calenta a tot el peu de la premsa.

Aquest darrer oli no era barrejat amb l'anterior; el de la primera premsada era la flor; el pur. *Fer una partida* d'olives era l'equivalent a *fer una parada*; i hom ho anomenava així perquè la premsa estava 8 hores parada despullant l'oli. Com a conseqüència del temps, a les entrades de les almàsseres, sempre hi havia una taula parada amb café licor, cacaus, bacallà, pericana, sardines, etc., i els llauradors feien *l'esmorzar d'almàssera* o *el vermut* tot esperant la tanda.

Si la premsa era hidràulica, els esportins eren introduïts dins una vagoneta amb *rails* i connectats mitjançant un caragol vertical que feia que no caiguessen i premsaven. Hom premia el botó i la vagoneta pujava cap dalt fins tocar el plat i deixaven despullar l'oli. L'oli corria per unes canaletes a les bassetes. Passades les 8 hores feien el mateix però amb aigua calenta. Estrenyien 4 dits, paraven; 4 dits més, paraven fins arribar a 8 hores.

Normalment, hom feia dues parades de 20 esportins: cada parada podia significar 150-300 kg. Se'n feia una de matí i una altra de nit i el camperol sempre havia de ser-hi, ja que hom podia furtar-li l'oli.

Les sobres de la pasta premsada dels esportins, hom les anomena *pinjol* i era venuda a les fàbriques de fer oli per a maquinària o com encenalls.

Depurar l'oli per decantació o aclariment; *trastombar*

L'oli novell, el pur, despullat discorria per si mateix, mitjançant unes canaletes a la base de pedra de la premsa, a les diverses bassetes de què disposava l'almàssera i el camperol amb l'ús d'un *trestellador* (*trestellaor*, *trastellaor*, *testellador*), parava la canaleta i omplia la basseta; per tant, la primera basseta era la flor, l'oli més pur pràcticament sense premsar, obtingut sense gaire esforç. El camperol, en comprovar que l'oli era el premsat, feia el mateix, però a la segona basseta; així fins l'última que contindria l'oli premsat amb l'aigua calenta. La primera era el més pur i l'última, en un nivell inferior, era el més dolent. Aquestes bassetes hom les ha anomenades *alcasserries*⁶¹, *bassetes*, *bassetes de decantació*, *bassetes de l'infern*.

Seguidament, el camperol agafava un *carabassí*, un *casset*, un *casso* i omplia càneters de llanda⁶² o ferro amb l'ajuda d'un embut. Poava el casset a nivell superficial ja que en el fons es dipositava la morca, el solatge que és la ronya de la mòlta. El camperol, en veure que poava aigua, parava: aqueix oli anirà destinat a untar paelles perquè no es rovellassen, a fer sabó⁶³, etc. Era oli de la morca.

En estar els càneters plens, el llaurador feia viatges de l'almàssera a casa amb els *anganells* i el matxo. Una vegada a casa, l'oli era *trastombat*, decantat a les gerres de test, als *veixells*, als *gerrons*. Cada gerra podia contenir 20 arroves, 250 litres, i hom les classificava: la primera, la flor de l'oli; la segona, oli premsat fins l'última gerra que era l'oli més brut. En passar dos mesos, hom tornava a *trastombar* l'oli a una altra gerra, ja que l'oli continuava *assolant-se*. Amb el pas del temps, hom podia arribar a perdre mitja arrova d'oli: 6,25 litres. Al llarg de l'any, hom podia fer 2-3 *trastombades* d'oli, però normalment la darrera *trastombada* solia ser pel mes d'abril o a l'estiu.

En acabar la campanya de l'oli, hi apareixia tota una sèrie de gent que es dedicava a comprar oli a particulars per tal de vendre'l a magatzems. La gent del camp solia vendre la flor de l'oli i la resta era conservat per al consum propi.

Qui no tenia gerres de test, sempre podia utilitzar dipòsits de llanda o d'acer; això sí, en aquests casos, hom posava vinagre a les costures, a les juntes, als punts de soldatge perquè no es rovellassen: i després hom hi afegia l'oli.

La cabuda dels recipients era la següent:

1 cànter, ço és 1 arrova, 12,5 litres, que era omplert amb el casset o el carabassí a l'almàssera;

1 gerra de test, 20 arroves, 250 litres, que era trastombada, abocada a casa. L'expressió utilitzada era *a eixa gerra, li caben tants cànters*;

1 arrova (12,5 litres) o $\frac{1}{2}$ **arrova** (6,25 litres), feta servir per a trastombar a casa o per a vendre a altri;

1 quarteró: un quart d'una arrova; ço és 3,125 litres.

1 gerró, gerronet o veixell de test o orça; 2-6 arroves, 25-75 litres, de diverses mides i usos diversos:

- per a les olives adobades,
- per al *frito* de la matança del porc i,
- per a la morca i l'oli de fregir utilitzat, per a fer sabó.

1 mesura d'oli, una mena de got petit amb una nansa, de 125 centilitres, per a cuinar i;

1 setrill, 0,5 litre - 250 centilitres, per adobar les amanides, els entrepans, el pa torrat, etc. Solien, i solen, ser de vidre encara que també podien, i poden, ser de llanda.

Finalment, també hi havia **els embuts** de diverses mides per als diversos tipus de recipients i eren utilitzats per a transvasar, etc.

A l'actualitat, hom fa servir **la garrafa**, de 5 litres, de plàstic que hom aboca als dipòsits d'acer, als setrills, etc. Si en voleu saber més, veieu *L'olivera i l'oli al Comtat* (1990: 179-198).

Com és obtingut l'oli a l'actualitat

L'oli, en funció de la seua acidesa, té diverses denominacions: *verge extra*: 0,80-1 grau d'acidesa; *verge*: 1,50-2 graus d'acidesa; i *llampant-refinat*: amb més de 2 graus d'acidesa. Aquest oli és un oli d'olives defectuoses, picades, de terra, de diversa maduració. És un oli que hom no pot ingerir i és refinat: hom li traurà l'olor, el gust i el color i hi quedarà un líquid sense valor nutritiu que hom barrejarà amb oli verge per obtenir un oli comestible. Malauradament, hom ha etiquetat aquest oli amb la denominació *d'oli pur d'oliva*, quan en realitat és el més dolent de tots. Si en voleu saber més sobre la normativa de la denominació oficial dels tipus d'olis, consulteu la nota 33 i la bibliografia: apartats *adreces consultades d'internet*, *revistes* i *pàgines generals referides a l'oli i l'olivera*.

A l'actualitat, hom té molt en compte aquesta classificació de l'oli en funció de la seua acidesa i fa servir el sistema d'*extracció en continu*; és a dir, l'oliva entra per un lloc i per l'altre ix oli. N'hi ha molta però no pas premsada: filtres vibradors i centrifugatge. És curiós albirar que en aparèixer els avanços tècnics, hom fa servir el castellà. Veiem-ho:

Després de la collita, les olives arriben a l'almàssera, són abocades a uns dipòsits subterranis, *tolves* (castellà), pugen per una *cinta transportadora*, passen per la *ventadora* que separa la fulla de l'oliva; són rentades i pesades. I té lloc el que hom anomena *una parada*, format per 400 kg d'olives.

La cinta transporta les olives *al molí*; abans però, uns imans enganxen qualsevol cosa de ferro (claus, etc.) que hi puga haver, i que poguessen estar a les borrasses, ja que poden fer malbé el molí. El molí està format per uns *garbells*, *cribes* (castellà) i *uns martells*, que molen, *molturen*, les olives, i la pasta d'oliva resultant és dipositada a les batedores, *batidores* (castellà). A les batedores, hi caben 1.000 kg on restaran entre 1:00h i 1:30h, a 22-23 graus centígrads, sense calfar; és la temperatura que desprèn la mateixa pasta mentre hom la bat. Hi ha llocs on resta a 32-34 graus centígrads perquè n'obtinga més litres. Seguidament, la pasta passarà a un filtre vibrador, *filtrovibrador* (castellà), que separarà el sòlid del líquid i posteriorment passarà a la *centrifugadora*, a 6.000-7.000 revolucions, que separarà l'aigua de l'oli. A continuació, l'oli resultant de la centrifugació passarà per uns *decantadors*, dipòsits connectats que una vegada plens, l'oli sobreix i passa al següent, és a dir, tot *trastombant*, que el purificaran, l'aclariran i, finalment, l'oli serà recollit en uns dipòsits d'acer inoxidable. Hi ha qui hi posa hidrogen per tal de deixar l'oli neutre i que no n'altere les propietats. D'altra banda, l'aigua resultant de la centrifugació serà rebutjada⁶⁴.

Tots els residus resultants, el pinyol, la morca, etc. seran introduïts en bidons i seran venuts per a fer oli de maquinària, *orujo*. Aquestes empreses especialitzades encara separaran el pinyol de la carn i elaboraran biomassa del pinyol per a les calderes. De la cendra del pinyol, faran adob i, de la carn de l'oliva, extrauran pinso per a animals; és a dir, totes les restes són aprofitades.

V. GLOSSARI DE L'OLIVERA, L'OLIVA I L'OLI⁶⁵

Abreviacions

*	sense documentar
+	uneix dos elements sintàctics
<	provinent de
>	resultant de
adj.	adjectiu
ant.	antic
CD	complement directe
cf.	compareu amb
CN	complement del nom
DLC	<i>Diccionari de la Llengua Catalana</i> , Enciclopèdia Catalana.
DCVB	<i>Diccionari Català-Valencià-Balear</i> , A.M. Alcover i F. de B. Moll.
DECLC	<i>Diccionari Etimològic i Complementari de la Llengua Catalana</i> , Joan Coromines.
ed.	edició
etc.	Etcètera
ETIM.	etimologia
f	femení
GDLC	<i>Gran Diccionari de la Llengua Catalana</i> , Enciclopèdia Catalana.
m	masculí
pl.	plural
pr. abstr.	pronom abstractiu
sing.	singular
SN	sintagma nominal
SPREP	sintagma preposicional
subs.	substantiu
SV	sintagma verbal
v	verb
v intr	verb intransitiu
v tr	verb transitiu

Almàssera: *f* Sinònim de **molí (d'oli)** (cf.) De l'àrab *al-má^csara*, molí d'oli, trull de moldre olives. A Muro, hom pronuncia [almársera] i la gent gran fa la diferència entre l'edifici, almàssera, i el molí, que és el lloc específic dins l'edifici on hom mol les olives. La persona que explota una almàssera és anomenat almasserer(a) i històricament les almàsseres eren *de sang* perquè eren impulsades per la força bruta d'un animal; generalment un matxo.

Els **elements** que conformen una **almàssera de sang tradicional**, o molí, són:

Arbre: *m* Del llatí ARBOR, -ORIS, arbre. Vegetal llenyós de diversos metres amb tronc i branques gruixudes. En el cas que ens ocupa, l'arbre és una metàfora, per imatge mental, que recorda el vegetal llenyós i és una peça en forma de barra, disposada verticalment, que suporta parts d'un artefacte que resten al voltant d'aquella i que transmet a una altra peça el moviment que li és aplicat. Efectivament, l'arbre és la barra que sosté tot el mecanisme i fa que caiguen les olives al **jaç** (cf.), rode el **moló** (cf.), etc., com a conseqüència del moviment del matxo. Al Comtat hom fa servir el terme *albre*.

Argue: *m* Segons el GDLC, Del llatí vulgar *ARGANUM (variant de ORGANUM) 'mena de cabrestant', 'eina'. Torn de tracció de tambor vertical que manté enrotllades dues o tres voltes del cable que arrossega o eleva la càrrega. Segons el DCVB (1: 857), ormeig consistent en un cilindre de fusta o ferro que, rodant per mitjà d'un mànec transversal, fa d'eix a una corda que s'hi enrotlla i servei per a moure coses feixugues. En moltes premses antigues d'oliva, de cera, etc., la llanterna es posa en moviment per mitjà d'un argue. Recollit a València i Mallorca (cf. **Gat**). Segons el DECLC, (I: 385-386), amb àrguens, arguenells i argadells, 'eines', 'mena d'arreu de transport', 'prestacions de transport', etc.; és a dir, els *anganells* que hom feia servir per transportar els cànsters pel d'oli de l'almàssera fins a casa. Probablement provinga de la mateixa família, però l'argue a les almàsseres era la barra vertical que rodava sobre si mateix i que ajudava a premsar millor els esportins amb l'ajut d'una corda que hom hi enrotllava. En entrar el **gat** (cf.) van caure en desús i al Comtat el terme ha desaparegut.

Armut: *m* *Almud*. De l'àrab *mudd* 'una mesura de capacitat', equival a ¼ part de la barcella; ço és, 3,125 kg. El Comtat fa servir el terme dissimilat amb l'ensordiment de l'oclusiva -d>-t: el mud > al mud > almud>almut>armut.

Mig armut: *m* *Mig almud*. És meitat d'un almud: 1,56 kg i molt utilitzat, fins fa no gaire, per les dones a la cuina en pastar farina per fer coques, etc.

Barcella: *f* Segons Joan Coromines, potser provinent del llatí vulgar *PARTICELLA diminutiu del llatí PARTICULA 'petita part, bocinet'; mesura agrària i mesura de capacitat i també aplicat a una peça de terra. Mesura bàsica de l'oliva i del blat del País Valencià, les Balears i la regió de Tortosa. Una barcella era un recipient de fusta o metall que equivalia a 12,5 kg (cf. nota 58) i que hom feia servir molt a les almàsseres fins que les *bàscules* (cf.) la van desplaçar fins la seua extinció. Noteu que una barcella té la mateixa capacitat que una arrova d'oli, de vi: 12,5 litres. La gent gran del Comtat encara coneix molt bé aquests termes; en canvi, la gent jove els desconeixen per complet.

Bàscula: *f* Del francès *bascule* ‘aparell que es balanceja’, ‘bàscula’, aparell de pesar, balança adaptada per a determinar pesos elevats. Efectivament, la bàscula va desplaçar la barcella a les almàsseres perquè podia pesar molta més quantitat d’olives i a l’actualitat és l’aparell universal per determinar pesos.

Basseta (de decantació, d’ / de l’infern, alcasseria [cf.]): *SN (subs. + CN) f* Segons Joan Coromines, d’origen preromà protohispanic, probablement preindoeuropeu, ‘clota poc fonda en el sòl on es recullen aigües de pluja o de regatge’. En el cas que ens ocupa, les bassetes són les construccions on hom recull l’oli de la premsada: a la primera basseta hom recollia la flor de l’oli; a la segona, hom recollia l’oli premsat, fins arribar a l’última que hi contenia l’oli amb *morca* (cf.). Al Comtat, el terme general és *basseta* (cf. la nota 61).

Alcasseria: *f* Sinònim de *basseta*, segons Joan Coromines, el terme prové de l’àrab *qasrīya* ‘espècie de cubell o caldera’, i aplicat també com cavitat subterrània per al líquid dels trulls, cubell o caldera. Segons el DCVB (1: 453), **alcarseria:** *f* Cavitats subterrànies, que formen tres dipòsits contigus, on va a parar la morca i l’oli de la premsa i localitza el terme a Biar. ETIM. De l’àrab *al-kasrija*, ‘la caldera’, ‘la tina’. Aquest terme només el vam sentir a Alcosser i feia referència a les bassetes de decantació i sempre era emprat en singular i no pas en plural: *alcasseries* (cf. la nota 61).

Decantació: (*v decantar*) *CN de bassetes (de) f* Derivat del radical llatí CANTUS ‘cantell de roda’ i d’un cèltic *kant-* ‘roca; caire dur’, operació que consisteix a separar dues o més substàncies immiscibles entre elles per gravetat, sempre que tinguen distintes densitats i que almenys una siga líquida. Efectivament, a les bassetes de decantació l’oli passava per cadascuna de les bassetes de què disposava l’almàssera sobreeixint; és a dir, en estar plena la primera basseta, l’oli passava a la segona, tercera, etc., fins l’última que hi contenia l’oli més dolent amb totes les impureses.

Infern: *CN de bassetes d’ / de l’ m* (cf. *alcasseria, decantació*) Segons el GDLC, del llatí INFERNUS ‘estatge dels déus subterranis’ i derivat de INFERUS ‘inferior, subterrani’, **2a accepció 3a definició**, lloc, retret subterrani, on es recullen els solatges d’una operació, on hi ha el motor de certs mecanismes, etc. Segons el DCVB (6: 656-657) **accepció 7**, tenalla, pica o conjunt de piques subterrànies on va a parar l’oliassa o aigües olioses procedents de la pila d’esportins premsats. Joan Coromines no recull el terme amb aquesta accepció. Aquest terme, només vam sentir a Gaianes i correspon a la tercera basseta que es

troba en un nivell inferior (ací el terme se'ns fa transparent) respecte de les altres dues i és on va la morca, l'oli brut amb l'aigua calenta i solls com a conseqüència de tot el procés de decantació. A Alcosser vam sentir el terme *alcasseria* i tret d'aquests testimonis hom sempre s'ha referit a aquests dipòsits amb el terme *bassetes* (cf. *alcasseria*, *Basseteta*, *decantació* i la nota 61).

Caldera: *f* Del llatí CALDARIA, gran vas de metall de forma aproximadament semiesfèrica que serveix per a coure carn, bullir aigua, etc., i solen estar fetes de coure. Efectivament, a les almàsseres hom disposava sempre d'un caldera per tal de bullir aigua i afegir-la als esportins de la segona premsada amb la finalitat que l'oli despulle millor.

Esmorzar d'almàssera (L'), *vermut*: Àpat que feien els camperols a les almàsseres mentre n'esperaven la tanda, com a conseqüència del temps que hi havien de restar fins acabar tot el procés d'extracció de l'oli. A les entrades de les almàsseres sempre hi havia una taula parada amb bacallà, pericana, sardines, etc.

Esportí: *m* Derivat diminutiu de *esporta* (llatí SPORTA) 'senalla', cabàs d'espart molt pla; recipient format per dos discs d'espart cosits per les vores, un dels quals té una obertura central i circular per on hom introdueix la pasta d'oliva per a premsar-la-hi. El DCVB (5: 455), **2a accepció**, recull: recipient d'espart de forma rodona i molt planer dins el qual es posa la pasta d'oliva per a premsar-la. Coromines (III: 666-667) el recull amb el mateix sentit. El català general considera sinònims esportí i cofí mentre que al Comtat hom diferencia tots dos termes: l'esportí, amb la definició presentada i el *cofí* (cf.), sac d'espart cru amb nanses i tapadora que servia per transportar les olives a l'almàssera. A Catamarruc i Benillup sembla que sí que hom ha usat la forma *tagzim*, però a Muro, Setla o Gaianes la forma habitual és *cofí* (cf. la nota 52). El conjunt de 15-20 esportins a la base de pedra de la premsa rebia el nom de *peu*.

Fer una parada, fer una partida d'olives: Expressions utilitzades al Comtat per designar el temps que havien de ser a les almàsseres tot esperant que n'acabés el procés. Una partida d'olives, una parada, eren 15-20 esportins de pasta d'oliva (150-300 kg d'olives) al llarg de 8 hores a l'almàssera. A l'actualitat, una parada són 400 kg d'olives i és el mínim necessari perquè les almàsseres privades molen olives.

Foguer: *adj.* (derivat de *foc*) Que serveix per fer foc. Les almàsseres antigues, com també les hidràuliques, disposaven d'un foguer amb la *caldera* (cf.) per tal d'escalfar aigua i que la pasta d'oliva despullés (cf. *despullar*) millor l'oli.

Gat: *m* Sinònim modern de *argue* (cf.) Del llatí CATTUS. Segons el DCVB (6: 221-222), **accepció 4**, nom de diferents objectes materials que per llur forma o per llur aplicació poden comparar-se al gat domèstic. Definició **F**, pinyó que corre per una *cuixera* (cf.) de la *premsa* (cf.) engranat amb les dents del *fusell* (cf.) o espiga i que serveix per a espitjar més fort el *peu* o pila *d'esportins* (cf.) i el recull a Alcoi. Efectivament, al Comtat, fins la introducció de les premses hidràuliques, hom feia servir els gats per estrènyer millor els esportins i traure fins l'última gota d'oli de la pasta d'oliva, en la segona premsada. L'aparell estava format per unes rodes dentades i maneta, i una corda que anirà enxanxada a la *barra de la premsa* (cf.).

Gronsa: *f* *Tremuja*. Segons el DECLC, *gronça* (IV: 673 i VIII: 752), provinent d'un gal *CRONTICARE/*CRONTIARE 'bressar', 'bressol', 'sacsar', 'brandar', 'trontollar' > GRONXAR/*gronçar*/*engrunçar*. Dipòsit, generalment gros, en forma de tronc de piràmide o de tronc de con invertits, que funciona com un embut, en el qual hom acumula i emmagatzema diverses matèries que hi són posades per la seua part superior i ixen per la inferior, i disposat sobre un aparell classificador, triturador, etc. Efectivament, la gronsa d'una almàssera és una mena d'embut, situada a la part superior de l'*arbre* (cf.) per on cauen les olives al *jaç* (cf.) i seran mòltes pel *moló* (cf.), ja siga per força animal o hidràulica. Al Comtat encara és força viu aquest terme.

Jaç: *m* *Sinònim de Safa de pedra* Del llatí vulgar *JACIUM, derivat del llatí JACERE 'jaure'. Qualsevol cosa disposada per jeure-hi al damunt. Segons el DCVB (6-734) **accepció 7**, allò que serveix de base o sosteniment a una cosa, especialment (**c**) plataforma circular de pedra davant la qual volta el rutló o mola del molí d'oli; i el recull al Maestrat, Alcora i Castelló. Al Comtat, la gent gran, si més no, encara fa servir aquest terme, amb el seu sinònim *safa de pedra* (cf.), per a designar la base de pedra que recull les olives i sosté el moló, arrossegat pel matxo.

Safa de pedra: *f* Subs. + CN Llibrell, gibrell, gibrella de... De l'àrab *sahfa* 'escudella, plata fonda'. Recipient de terrissa, pedra, plàstic, etc., a manera de plat gran, de forma troncocònica invertida, més ample que alt, i que serveix per deixar-hi coses en remull. Segons el DCVB (9: 660), **jaç** (cf.) de pedra sobre el qual volta el *trompello* (cf.) o *rutló* (cf.) del molí d'oli; i el recull a Calaceit, Pego, Sanent, Benilloba, etc. Efectivament: el Comtat, tradicionalment, ha fet servir aquest terme, a més de jaç, per a referir-se a la base de pedra on és dipositada l'oliva i serà mòlta pel moló com a conseqüència del moviment que li provoca el matxo o un motor hidràulic.

Molí (de pedra): *m* Subs. + CN Segons el GDLC, del llatí MOLINUM **1** Màquina desintegradora emprada en la mòlta de grans i, en general, de materials sòlids. **2** Per

extensió, edifici on és situat el molí. Efectivament: la gent gran del Comtat, com també els almasserers, anomenen molí (de pedra) al conjunt de les moles i el jaç de pedra on seran desfetes les olives i *almàssera* (cf.), o molí, a l'edifici on hom fa tot el procés de la mòlta. La mola al Comtat, també té diverses denominacions:

Curro: *m* Probablement del llatí CURRERE ‘córrer’, i derivat regressiu de *corró*, Joan Coromines (II: 969-973) esmenta *curra* ‘grans moles de forma cònica per aixafar les olives en el molí d’oli’ (recollit a la pobla de la Granadella). El DCVB (3: 865) defineix el terme com pedra troncocònica que serveix per a moldre les olives en el trull i el recull a Organyà i Lleida. Nosaltres incloem aquest terme amb totes les prudències, ja que només l’hem sentit nomenar a una persona de Gaianes de vora 70 anys i, d’acord amb els grans autors, *curro* no s’ha fet servir ni al Comtat ni al País Valencià.

Mola: *f* Del llatí MOLA, Segons el GDLC, cadascuna de les dues pedres de forma circular que componen el molí ordinari. El DCVB (7: 491) recull **2** Cilindre o conus de pedra que roda damunt la safra del trull per moldre les olives i el localitza a l’Empordà, la Garrotxa, Igualada i Tortosa. Efectivament: les almàsseres del Comtat han tingut generalment una mola de pedra de forma cònica per a desfer les olives i l’han anomenades indistintament *mola* o *moló*. **Moló** *m* (7: 514) Pedra giratòria que a l’almàssera mol l’oliva; i el recull a Benilloba i Crevillent.

Rutló: *m* Del llatí vulgar *ROTULORE i derivat de ROTULUS ‘rotlle’, segons el DCVB (9: 625) pedra troncocònica que roda damunt la safra del trull i esclafa les olives; i el recull a Alcoi, Almudaina, Mallorca i Eivissa.

Trompa: *f* Baldufa. Segons el DCVB (10: 543-544), d’origen incert i probablement per l’onomatopeia del so de la trompa, joguina rotatòria amb què els xiquets juguen fent-la voltar vertiginosament, i la recull a Lleida i al País Valencià. Aquest autor no el recull com sinònim de *mola* (cf.); sí que ho fa, però amb el terme *trompello* (10: 545) *m* Pedra troncocònica que serveix de mola a l’almàssera i el recull a Sueca, Xàtiva, Gandia, Pego, Sanent i Calp. Efectivament, els termes **Trompa** i **trompello**, com sinònims de *mola*, no solen ser usats al Comtat, encara que hom els faça servir a les comarques veïnes (la Costera, la Safor i la Marina Alta).

Pessebre: *m* Quadra. Del llatí PRAESEPE ‘establia’, ‘grípiu’, ‘menjadora’. Efectivament: el pessebre és el lloc on descansava el matxo després de fer voltes i voltes al jaç per moure el moló i desfer les olives. Al pessebre, l’animal menjava i descansava. Solia estar en un racó de l’almàssera, al costat del jaç. Els grans diccionaris defineixen el terme com ‘representació en figures plàstiques del naixement

de Jesús...’, tret del DCVB (8: 518-519): “menjadora de bèsties” i localitza el terme a Tamarit de la Llitera, Tortosa, Pego i Monòver.

Premsa (*de barra* [*barra de fusta* (cf.)], *de biga*, *de carraca* [*de cla, cla, cla*]; *de ferro d’un fusell* (cf.) [*caragol* (cf.)] o *dos fusells*) *f* Del llatí PRESSARE, freqüentatiu de PREMERE ‘prémer’, amb /-m-/ per influx de prémer, màquina constituïda bàsicament per dos elements plans o cilíndrics, generalment l’un fix i l’altre mòbil, disposats de tal manera que per accionament mecànic, hidràulic o pneumàtic poden agafar entre ells i estrènyer una cosa per subjectar-la, esclafar-la, esprémer-la, estampar-la, imprimir-la, etc. Efectivament: la premsa estrenyia, de dalt cap avall, els *esportins* (cf.), plens de pasta d’oliva mòlta, i en despullaven (cf. *despullar*) l’oli. Les premses hidràuliques feien servir vagonetes que premsaven de baix cap amunt. Els esportins *ploraven* (cf. *plorar*) la flor de l’oli (cf. *desoliar*) en la primera premsada. En la segona premsada hom hi afegia mig poalet d’aigua calenta per tal que l’oli despullés millor. Aquest oli era anomenat *oli repermunt o reparat* (cf.).

premsat (*El*): *pr abstr. i adj.* Conjunt de restes, sobres, en definitiva, el *pinjol* (cf.) de l’oliva que ha passat per la premsa. Aquestes restes eren aprofitades com encenalls de les llars o eren venudes per fer oli per a màquines: oli d’*orujó* (cf.) i *sisco* (cf.).

Premsa maquilera: *f* Almàsseres que cobraven un percentatge d’oli obtingut o diners. L’almasserer cobrava un *quarteró* (cf.) per cada peu premsat. Aquestes almàsseres rebien el nom de *premses maquileres* (cf. la nota 26).

Màquila: *f* De l’àrab *makila* ‘mesura’, segons el DCVB (7: 224), mesura d’oli equivalent a una lliura o a la vintena part d’un cadaf (a Tortosa). El terme *maquilar*, *maquilera*, ens el va proporcionar l’almàssera La Alqueria i òbviament presenta una habilitació i una especialització semàntica, ja que fa referència a cobrar en espècie; ço és, oli.

Pou: *m* Del llatí PUTEUS, excavació vertical i profunda, practicada en el sòl fins a trobar una capa aquífera, generalment el mantell freàtic més pròxim a la superfície. A les almàsseres, hom disposava de pous d’aigua, ja que se’n necessitava per fer-la servir en el procés del premsatge de la pasta d’oliva i per fer neteja de l’almàssera, en general. Així mateix, les almàsseres solien estar ubicades al costat de rius i barrancs per allò de llançar tots els residus de la mòlta; ço és la *morca* (cf.).

Quarteró: *m* Derivat de *quarter*, segons el DCVB (9: 26), la quarta part d'una arrova, equivalent a 6 lliures i mitja. Aquesta quarta part de l'arrova era la que es quedava l'almasserer, si no cobrava en diners.

Quarto: castellanisme **Cambra** *m* (DCVB, 9: 27) **5** Habitació. Cadascuna de les divisions habitables d'una casa. A les almàsseres més modernes, els *quartos* (cambres) eren on hom guardava les olives fins que li toqués el torn. Es trobaven situats al pis superior de l'edifici, numerats, i tenien accés directe a la **gronsa** (cf.) de l'**arbre** (cf.).

Rail(s): *m* De l'anglès *Rail*, (DCVB, 9: 102) cadascuna de les dues vies paral·leles per on passa el ferrocarril. En les premses hidràuliques, hom feia servir **vagonetes** (cf.) que, transportades plenes d'esportins amb pasta d'oliva, pels rails, hom les situava a sota el **plat** (cf.) de la premsa i procedia a premsar.

Ratlet(s): sinònim de *tirasset* (**tiràs**) *m* Del llatí RALLARE o RADULARE, diminutiu de *ratllador*, (DCVB, 9: 169), instrument per marcar ratlles. **Tiràs** (DCVB, 10: 308-309): eina consistent en una post fixada transversalment al cap d'un mànec, que empesa o estirada per un home, serveix per arreplegar el gra i la palla d'una era. **a**) Eina anàloga a la que acabem de descriure, però destinada a arreplegar diverses coses de terra. Efectivament; els *ratllets* o *tirassets* eren usats per arrossegar la pasta d'oliva mòlta del **jaç** (cf.) cap a la seua vora i procedir, així, a omplir els **esportins** (cf.) i premsar.

tanda (**Apuntar en**): Segons el GDLC, probablement de l'àrab *tanzim* 'disposició ordenada, en sèrie'. Expressió que designa ordre establert, seguir un torn, un número. Hom la fa servir al Comtat en portar les olives a les almàsseres per a ser mòltes.

Trastellador: **Estallador** *m* De *estallar* (DCVB, 10: 459), post que es posa com a comporta per a tancar o obrir el pas de l'aigua dins una sèquia o canal. Al Comtat l'estallador, *trastellaor*, era usat per tancar la connexió entre les **bassetes** (cf.) en el procés de decantació de l'oli. En estar plena una basseteta se li posava la post i l'oli procedia a omplir la segona basseteta i així successivament.

Tritura(d)or(a): *adj.* Del llatí tardà TRITURARE 'esmicolar', que tritura o que serveix per triturar. Màquina manual en forma de piràmide invertida que redueix a trossos més petits una matèria sòlida; en el cas que ens ocupa, la pasta premsada de l'oliva. Aquesta màquina, hom la feia servir per desfer tota la pasta premsada (de la primera premsada), deixar-la solta i tornar-la a premsar; com a conseqüència d'aquest procés l'oli resultant rebia la denominació de **reprimít**, com hem dit més amunt.

Vagoneta: *f* De *vagó*, segons el GDLC, *vagó* de petites dimensions i descobert, generalment basculant, emprat per al transport de terra, de minerals, etc., especialment en mineria, però també en obres públiques en grans explotacions agrícoles, etc. En les almàsseres hidràuliques, hom feia servir les vagonetes que, plenes d'*esportins* (cf.) amb la pasta d'oliva mòlta, eren situades a sota el *plat* (cf.) de la premsa i hom procedia a premsar. Les vagonetes també disposaven d'una obertura per on discorria l'oli a la canal de la premsa que corria fins les *bassetes de decantació* (cf.).

Una **premsa de ferro tradicional** constava dels elements següents:

Barra de fusta: SN + SPREP *f* Del peromà *BARRA 'tranca', 'barra' i del llatí FUSTIS 'pal', 'bastó', 'garrot', peça de matèria sòlida (ferro, fusta, etc.) i de forma rígida i molt lleugera (DCVB: 2, 309-310). **B** Especialment per a donar impulsió de palanca. Així trobem usada la barra en diferents oficis mecànics: [...] per fer rodar la llenterna de la premsa d'oli, etc. Efectivament: a l'hora de premsar la pasta d'oliva, hom disposava d'una barra de fusta que, introduïda a la *nou* (cf.) de la premsa, ajudava a rodar el *fusell* (cf.) i feia abaixar el *plat de la premsa* (cf.), tot fent pressió sobre els *esportins* (cf.). Els homes rodaven un quart de volta i paraven; el esportins ploraven l'oli; al poc de temps, hom tornava a fer un quart de volta i tornaven a parar. Així fins les 8 hores que durava una parada.

Canaleta: *Canal f* Del llatí CANALIS, **accepció 5**, conducte lleuger, amb la concavitat descoberta, feta de terrissa, zenc, plàstic, etc., destinat a conduir o a donar pas a algun líquid. *La canal del molí, del safareig*. La canal de la premsa tenia tot just aqueixa funció: fer portar l'oli acabat de despullar a les *bassetes de decantació* (cf.) per tal que es depurés.

Caragol: també *fusell* (cf.) *m* D'origen incert, *CARASGOLE, nom donat a tots els mol·luscs gastròpodes proveïts de closca. El DCVB (2: 1004-1007), en general, cosa formada en espiral, especialment: **1** Barra cilíndrica amb guies concèntriques, especialment la que en les premses de vi, d'oli, etc., travessa les peces mobils que han de fer la pressió. Efectivament: el caragol és la barra central de la premsa que fa pujar o abaixar el plat sota el qual són disposats els esportins que seran premsats.

Cuixeres: derivat de *cuixa*. *f pl.* Del llatí COXA, segons el DCVB (3: 829), part de la cama des de la seua articulació amb el cos fins el genoll. **C**, *Cuixeres de la premsa*: Cadascuna de les peces principals laterals d'una premsa, d'oli, de vi, etc.

Femella: sinònim de *nou* (cf.) *f* Del llatí FEMELLA. El DCVB (5: 790) **2** En certes màquines o altres instruments, peça dins la qual en passa i es mou una altra.

Especialment: *C*, en la premsa de l'oli, la peça superior, foradada i roscada enmig per a passar-hi el *caragol* (cf.) o *fusell* (cf.).

Fusell: *m* Sinònim d'eix. Barra que serveix de centre de sosteniment i moviment a un cos giratori (una campana, una mola, etc.), de la premsa, etc. Sinònim de *caragol*.

Llentilla (dentilla al Comtat): *f* Segons el DCVB (6: 948-949), del llatí LENTICULA, llegum de la planta LENS ESCULENTA. **Accepció 4**: Bassi de l'almàssera, pedra rodona damunt la qual es prem la pila d'esportins i la recull a València i Pego. Hom també anomena aquest element *base de (pedra) de la premsa* o *peu de la premsa*.

Nou: també *femella* (cf.) *f* Del llatí NUCE, **accepció 3**, peça gruixuda de fusta, quadrangular, sostinguda per les *cuixeres* (cf.) i que en el seu centre és travessada pel *caragol* (cf.) de la premsa d'oli, de vi, etc. Al Comtat, hom fa servir el terme *anou* com a conseqüència d'un mal tall sil·làbic: la nou > l'*anou*. A aquesta nou, hom li posava la *barra de fusta* (cf.) per fer rodar el *fusell* (cf.) i fer abaixar el *plat* (cf.) i premsar els *esportins* (cf.).

Plat (sota el fusell): *m* Segons el GDLC, del llatí vulgar PLATTUS, -A, -UM, disc de terrissa, de pisa, de porcellana, de metall, etc., alçat tot al voltant formant una concavitat de poca alçària i de fons pla, que és emprat generalment per a posar-hi la porció de vianda que ha de consumir una persona. El DCVB (8: 650-655), defineix: **II 6** Pitja de la premsa d'oli o de vi. Efectivament: el plat, a la premsa, serà l'encarregat de fer despullar l'oli dels esportins com a conseqüència de la pressió que hom hi provoca.

Els **elements** que conformen una **almàssera actual, d'extracció en continu**, són:

Batidora: *f* Castellanisme. *Batedora*: Derivat de *batre*, segons el GDLC, **4 segona accepció**, màquina, aparell o instal·lació emprada en la indústria alimentària per a batre diversos productes en llur elaboració. En el camp que ens ocupa, la pasta d'oliva.

Centrifugadora: *f* Derivat de *centrifugar*, segons el GDLC, màquina destinada a fer centrifugacions, que consisteix en un recipient que gira sobre un eix, vertical o horitzontal, dins un cos extern fix. Efectivament: la centrifugadora separa l'aigua de l'oli com a conseqüència de les altes revolucions que és sotmés l'oli sense depurar.

Cinta transportadora: *f* Del llatí CINCTUS, -A, -UM, segons el GDLC, **17 cinta transportadora**: sistema de transport continu consistent en una banda o cinta sense fi

de teixit, de cautxú, metàl·lica, etc., que corre per sobre d'un suport, generalment rodant. En el cas que ens ocupa, la cinta transporta les olives al molí per a ser mòltes.

Decantador: *m* Derivat de *decantar*, segons el GDLC, aparell per a decantar un líquid de la matèria sòlida que porta en suspensió. Efectivament: els decantador són dipòsits connectats entre si on són transvasats l'oli i on s'hi van quedant les impureses que puga contenir l'oli. Al Comtat, és l'accepció moderna de *trastombar* (cf.).

Filtrovibrador: *f* Castellanisme. **Filtrevibrador:** *m* Terme compost de *filtre* + *vibrador*, segons el GDLC, **Filtre:** cos porós emprat en la filtració a través del qual hom fa passar un fluid per tal que hi resten retingudes les partícules sòlides que aquest duu en suspensió. El filtrevibrador aconseguix, mitjançant el sacseig i el filtratge, que la pasta mòlta siga separada una primera vegada: separa tots els residus sòlids de la pasta, ço és el *pinjol* (cf.).

Molí: *m* Del llatí tardà MOLINUM, segons el GDLC, màquina desintegradora emprada en la mòlta de grans i, en general, de materials sòlids. Efectivament: el molí que mol les olives està format per uns garbells (la gent els anomena *cribes* [castellanisme]) i uns martells, que molturen l'oliva, tot convertint-la en pasta d'oliva.

Tolva: *f* Castellanisme. **Gronsa** (cf.). **Tremuja:** *f* D'una base llatina *TREMODIA, segons el GDLC, dipòsit, generalment gros, en forma de tronc de piràmide o de tronc de con invertits, que funciona com un embut, en el qual hom acumula i emmagatzema diverses matèries, que hi són posades per la seua part superior i ixen per la inferior, i que disposat sobre un aparell classificador, triturador, etc., o sobre un forn, els alimenta, o sobre un camió, un vagó, etc., els carrega. A les almàsseres, aquestes gronses es troben sota terra i reben les olives que, amb l'ajut de la cinta transportadora, seran elevades al molí per ser mòltes. Aquest és un exemple de com els elements nous reben el nom en castellà.

Ventadora: *f* Derivat de *ventar*, segons el GDLC, màquina agrícola emprada per a ventar el gra. En el cas que ens ocupa, la ventadora separa les fulles de les olives abans d'arribar al molí. Per això els *triadors* (cf.) i garbells han desaparegut en la tasca de recollir les olives, perquè aquesta màquina en facilita molt la tasca.

El **bancal** és el lloc on hom planta arbres, sembradura, hortalisses; etc. En el cas que ens ocupa, en un bancal de secà i ple d'oliveres, tenim:

Bancal: *m* Del llatí BANCALE ‘cobertor del banc’, segons el DCVB (2: 259-260), III 1, Tros de terra corradissa limitada per un marge i el localitza a Alcoi, Pego, etc. Al Comtat és la forma habitual; de vegades és sinònim de *tros* (cf.).

Marge: *m* Del llatí MARGO, -INIS, ‘vora, vorera’, segons el GDLC, vora, límit d’una extensió superficial, especialment quan fa desnivell o forma graó. Efectivament: el marge separa un bancal superior d’un altre d’inferior. Els marges poden estar fets de pedres, blocs o simplement inlinats, en pendent, en forma de talús; *tarús* al Comtat. En ploure molt, de vegades, els marges, si són poc consistents, s’ensorren; *solseixen* (inf. solsir) [solsífen] al Comtat.

Carena: *f* Del llatí *CARINA/CARENA, segons el DCVB (2: 1032-1033), II en general, porció d’un cos que s’eleva longitudinalment més que la superfície de la qual està adherida. Al Comtat, la carena és la línia horitzontal, més elevada, del marge del bancal. També és aplicat al perfil de les muntanyes.

Test: *m* Del llatí TESTU, segons el DCVB (10: 268), vas de terrissa, i especialment, el que serveix per a tenir-hi plantes vives. Al Comtat, hom utilitzava els testos per fer *planter*; és a dir, que el futur arbre es desenvolupés en un test fins que fos transplantable al bancal. També hom fa servir el terme *maceta* (castellanisme) per a referir-se al vas de terrissa o plàstic; aquest terme està desplaçant l’autòcton.

Tros (de terra): *m* D’origen incert, potser del llatí THYRSUS, i aquest del grec THYRSUS ‘tija’, que s’estengué al de tros de qualsevol cosa (GDLC), segons el DCVB (10: 554-555), 1 Part de quelcom separada de la resta de la mateixa cosa. Al Comtat, com a la major part del català occidental, el tros és el conjunt de terra que té un camperol; de vegades és sinònim de *bancal* (cf.).

Al **bancal**, el camperol solia disposar les oliveres, o qualsevol arbre, en *camades* (entre arbre i arbre hi havia una distància de ‘grans passes’), en fileres, en línies rectes i els arbres podien estar disposats *amples* o *espessos*; és a dir, els amples eren aquells que no solien tocar-se i l’arbre es desenvolupava amb tota la seua esplendor. L’expressió utilitzada és i era *que li no done pena*⁶⁶; és a dir, que no es molesten entre els arbres. En canvi, els espessos estaven disposats més junts, hi havia menys separació entre l’un i l’altre i, per tant, eren descimalats no tan amples, no tan oberts perquè es tocaven entre ells. Això tenia lloc per la manca d’espai. Al mateix temps, si el bancal disposava d’un lloc, un buit on capigués un arbre que, pel que fos, s’hagués assecat, l’expressió que hom feia servir era *tindre una falta*⁶⁷ (d’un arbre).

El camperols, abans de llaurar, escampaven, repartien **fem** per tot el bancal:

Avivar-se: *v pron.* De *viu*, segons el GDLC, fer més viu, donar més vida (a alguna cosa). En el cas que ens ocupa, el fem.

Fem: *m* Del llatí FIMUS, segons el DCVB (5: 787-788), excrement de qualsevol animal, especialment barreja d'excrements amb el jaç d'algun animal o amb altres matèries residuals, que descompostos per fermentació serveixen per adobar les terres. Els camperols també fan i feien servir el terme **abono** (castellanisme) i **guano** per a referir-se a l'adob que és repartit al bancal. Com hem dit més amunt, el **fem** no es removia en lluna creixent perquè l'adob s'avivava; és a dir, criava cucs i insectes.

Guano: *m* del quítxua *wánu*, segons el GDLC, substància que es troba en algunes costes freqüentades per ocells marins, formada principalment per llurs excrements i cadàvers, molt rica en fosfats i substàncies nitrogenades i per això emprada com a adob.

Al Comtat, l'extensió de terra de secà, d'horta, etc., ha estat tradicionalment mesurada en **fanecades** (*fanecaes*) l'equivalent del qual, en metres quadrats, és de 833,33 m², si fa no fa:

Fanecà(da): *f* Derivat de **faneca** (mesura de grans que en certes regions conté vuit **almuds** (cf.) i en altres en conté dotze [DCVB, 5: 731]), de l'àrab *faniqa*, nom de certa mesura de grans, extensió de terra que es calcula que es pot sembrar amb una faneca de gra; conté quatre quartons i és la dotzena part d'una hectàrea. Efectivament; al Comtat el terme **fanecà** s'aplica com mesura agrària i es podria definir com conjunt de metres quadrats que abracen un tros de terra; el referent, mesura de gra, l'ha perdut i s'ha especialitzat en mesura agrària encara que estiga desapareixent en favor dels metres quadrats o les hectàrees.

Jornal (de llaurar): *m* Del llatí DIURNALE 'diari', segons el DCVB (6: 769-770) **4** Mesura agrària equivalent a l'extensió de terra que es llaura normalment amb un parell de mules. Es divideix de diferents maneres segons les comarques: en sis fanecades a la regió septentrional del País Valencià i en quatre a les meridionals. Efectivament; al Comtat es contava indistintament per 1 dia de jornal de llaurar o per 4 fanecades; ço és 3.333,32 m² (cf. la nota 13).

El camperol, per tal de **llaurar** el bancal feia servir:

Matxo: *m* Del castellà *macho*, segons el GDLC, híbrid de cavall i somera. El DCVB (7: 312) el considera un castellanisme i el substitueix per mul. Curiosament, en desaparèixer els matxos, els camperols anomenaven i anomenen als tractors mecànics petits, *mula mecànica* i no pas *el matxo mecànic*...

Al *matxo*, hom li posava:

Colleró: *m* Derivat de coll, segons el DCVB (3: 295), classe de collera de bèstia de més grossària que la collera ordinària; i el recull a Morella, Gandesa, Alcoi, etc. Pel que fa a *collera*, collar de cuir farcit de palla o crim, que es posa a les bèsties per tirar a carro, per llaurar, per batre amb carretó, etc. Nosaltres hem sentit el terme *colleró* a Muro.

Forcat: *m* Del llatí FORCATU, 2a **accepció a)** Peça de l'arada davantera de l'arada d'un sol animal, formada per dues barres llargues per darrere en forma de U. **b)** Arada per llaurar amb un sol animal (DCVB 5: 976). Sembla que el forcat era l'estri tradicional i usat al Comtat i posteriorment va ser introduïda la *xaruga* (cf.).

Xaruga: *f* del francès *charrue* 'arada', segons els DCVB (10: 919), arada de ferro amb pala lateral, que serveix per al conreu de l'arròs i altres que requereixen enfondir molt i la localitza a Tortosa i al País Valencià. Al Comtat qui disposava de xaruga gaudia de benestar econòmic, com hem dit més amunt. Fonèticament, hem sentit [eixerúga].

El *forcat* i la *xaruga* disposaven de:

Rella: *f* Del llatí REGULA 'bastó de ferro pla', segons els DCVB (9: 324), peça antiga de ferro tallant per un cap i un mànec o cua per l'altre, pel qual se subjecta al dental de l'arada i serveix per a penetrar dins en terra i obrir els solcs. Com a conseqüència dels solcs i dels cavallons que realitzava la rella, va nàixer l'expressió *estar com una rella*, aplicat a les persones, en el sentit d'estar boig (cf. la nota 12). Normalment el llaurador realitzava tres o quatre llaurades a l'any; la primera llaurada rebia el nom de *el primer rall* o *rompre el sòl*. El DCVB (9: 324) especifica que la primera rella es diu *rompre*; la segona *mantornar* i la tercera *tercejar*. El terme *rall* és un derivat de *ratllar*: del llatí RALLARE o RADULARE, segons el DCVB (9: 169) **9** *Ratllar la terra*: treballar-la lleugerament, siga amb una arada que marca superficialment, siga amb aixada o arpiots sense enfondir. És la forma habitual del Comtat.

La *rella* feia els *cavallons*, els *escarbats*, els *solcs*:

Cavalló: *m* Derivat de *cavall* (peça central de l'arada de ferro o mossa, que per un cap va inserida amb l'esteva i per l'altre amb el timó [DCVB 3: 76-78]), 2a **accepció**, crestatll o llom de terra entre dos solcs de sembradura o regadiu, o entre dues taules d'hort. És la forma habitual del Comtat.

Escarbats (els): **escarbar** *v tr.*, del castellà *escarbar*, segons el DCVB (5: 225-226), 1 Gratar, separar una cosa d'una altra per fregament. És la forma habitual del Comtat.

Solc: *m* Del llatí *SULCUS*, segons el GDLC, cavitat longitudinal que fa en el sòl l'arada o un altre instrument semblant. És la forma habitual del Comtat.

I finalment, el llaurador **desfondava** el bancal:

Desfondar: *v tr.* Segons el DECLC (IV: 100) és un verb d'origen mossàrab que vol dir 'llaurar un bocí de terra campa'. Efectivament: els camperols del Comtat feien o fan servir aquest terme (està en desús) per a designar una llaurada profunda del bancal; per a remoure'n la terra més fonda a la superfície i airejar-la. En tant que era una tasca molt feixuga i pesada, només tenia lloc molts anys entre una *desfondada* i una altra.

Els habitants del Comtat diferencien els diversos tipus d'**olis** en funció de la varietat de l'oliva: així, solen anomenar **oli blanquet** a aquell que prové de la varietat blanqueta, **oli mançanell** perquè prové de l'oliva mançanella, **oli alfafarenc** quan prové de la varietat alfafarenca o la llei d'Agres, etc. També solen utilitzar els termes *oli clar*, *oli fosc*, *oli fi*, *oli gros*, *oli amb morca*, *oli en rama* [de rama] (expressió sentida només a la cooperativa SOCAPMA i la Almazara La Alqueria) per a descriure les qualitats de l'oli.

Oli: *m* Del llatí *OLEU* 'oli', segons el DCBV (7: 878- 896), líquid untuós de color de verd groguenc que s'extrau de l'oliva i serveix com a aliment, com a combustible i com a lubricant; per extensió, nom genèric de moltes substàncies untuoses, comestibles, líquides o fàcilment liquidables generalment més lleugeres que l'aigua, dins la qual són insolubles.

Els camperols feien servir diversos verbs per descriure el procés de l'obtenció de l'**oli**; així:

Desoliar: **Desoliar-se** *v reflexiu*. Segons el DCVB (4: 299), destil·lar oli el parat o pila d'esportins per la seua pròpia pressió, abans d'ésser premsat; i el localitza a la Llanera de Xàtiva. És sinònim de **plorar** (cf.), **despullar** (cf.). Terme aplicat només a la primera premsada. El seu antònim és **oli repermuat o reparat** (cf.).

Despullar: *v tr* Del llatí DESPOLIARE, segons el DCVB (4: 325), **2** Llevar una cosa allò que la cobreix o que exteriorment l'adorna. Efectivament: els camperols del Comtat fan servir aquest terme per a designar la separació de l'oli de la pasta d'oliva; és sinònim de **plorar** (cf.), **desoliar** (cf.).

Oli amb margarina: Subs. + SPREP, derivat del radical margàric (àcid), segons el DCVB (7: 887), substància composta de palmitina i estearina, que extreu el greix de certs vegetals. Aquesta expressió sols la vam sentir a Almazara La Alqueria, de Muro, i feia referència a totes les propietats de l'oli que s'assolen a la base del recipient (setrill, garrafa, etc.), de color blanquinós (no ho confongueu amb la **morca** [cf.]), tot formant una capa més o menys gruixuda de margarina. Aquesta margarina demostra que l'oli ha estat obtingut en fred.

Oli novell: Subs. + Adj. Del llatí NOVELLU < NOVU 'nou', segons el DCVB (7: 799), fet de poc temps, recent. L'oli novell és aquell obtingut en l'any en curs; de temporada, de la campanya en curs. Així hom el diferencia d'olis d'anys anteriors.

Oli repermut (repremut) o **reparat:** Subs. + Adj. Oli obtingut de la segona premsada dels esportins, tot afegint-hi mig poalet d'aigua calenta per tal que es desprengués millor l'oli, com hem dit més amunt.

Plorar: *v intr* Del llatí PLORARE 'plorar', segons el GDLC, vessar llàgrimes. En sentit metafòric, plorar és l'acte de desprendre l'oli de la pasta d'oliva dels **esportins** (cf.) o de la premsada. És sinònim de **desoliar** (cf.), **despullar** (cf.).

Finalment, l'oli dóna un **rendiment:**

Rendiment: *m* Derivat de *rendre* o influït pel castellà *rendir*, acció i efecte de rendir. Segons el DCVB (9: 358) **a**) Producte profit que algú o alguna cosa dóna. Efectivament, els camperols del Comtat diuen que l'oliva dóna rendiment i hom calcula els litres que ha donat la mòlta pels quilos que hom ha portat a moldre per a traure el rendiment, com hem dit més amunt (cf. la nota 19 i la nota 64).

Una vegada obtingut l'**oli**, hom procedia a **trastombar-lo** a les **gerres** i **gerrons** fent servir **carabassins**, **cassets**, **embuts**, etc., i l'oli **s'assolava** a la base del recipient. A partir d'aquest moment ja podia ser utilitzat per fregir, adobar amb **setrills**, etc.:

Assolar-se: *v reflexiu* Del llatí ASSOLARE, segons el DCVB (2: 89-90), **1 II** Deixar al fons la part sòlida o més feixuga continguda en un líquid. Efectivament, l'oli

s'assola al fons del recipient per tal que s'aclaresca. Com a conseqüència d'aquest assolament hi apareixerà la *morca* (cf.). Aquest terme també és aplicat, al camp, quan la collita s'ha llançat a perdre, a causa del vent, tempestes, etc., tot fent que els fruits caiguen a terra.

Carabassí: *m* Segons el GDLC, 2 Carabassa buida i seca usada per a posar o trascolar líquids. Antigament, hom trascolava l'oli amb el carabassí per a omplir les gerres i els gerrons; el seu sinònim és *casso, casset* (cf.).

Casso, casset: *cassa. m* Del llatí CATTIA 'tassa' o de l'àrab *kas'a* 'escudella gran', segons el DCVB (3: 24), instrument compost d'un recipient de metall relativament profund, que serveix per a traure matèria líquida o semilíquida i transportar-la a un altre lloc. És sinònim de *carabassí* (cf.).

Embut: *m* Del llatí tardà IMBUTUM, participi de IMBUERE 'mullar o amerar, impregnar', estri de metall, vidre o material plàstic que té la forma d'un con buit invertit, amb un tub d'escolament en el vèrtex, el qual serveix, posant-lo al forat o al coll d'una bóta, ampolla, etc., per a abocar-hi o trafegar-hi un líquid, gra, etc. Al Comtat es feien servir en el procés del transvasat de l'oli a les garrafes, etc.

Gerra, gerró: *m* Segons el GDLC, del de l'àrab *gárra*, atuell de terrissa, vidre o metall, de boca ampla, la secció circular de la qual va augmentant fins a una certa distància de la boca i després va disminuint fins la base. Efectivament: a les gerres hom hi afegia l'*oli novell* (cf.) i amb el temps era *trastombat* (cf.). També hi havia l'*orça* (llatí URCEUS 'gerra', 'olla'), gerra petita plena d'oli que hom feia servir per conservar menjar.

Morca: *Nanses, oliasses f* Del llatí AMURCA, segons el DCVB (7:568), solatge de l'oli. Efectivament: la morca és el conjunt de solls que van dipositant-se, *s'assolen* (cf.), al fons de la gerra, al setrill, etc. És per això que l'oli era *trastombat* (cf.) 2-3 vegades a l'any i hom podia perdre fins i tot mitja arrova d'oli (6,25 litres), com hem dit més amunt. És la forma habitual del Comtat i amb la morca hom feia sabó (cf. també les notes 61, 63).

Setrill: *m* De l'àrab *setl* 'recipient per abocar aigua', segons el DCVB (9: 887), recipient de terrissa, de vidre o de metall, amb ansa a un costat i broc llarg a l'altre, que serveix per contenir i abocar líquids, principalment oli.

Trastombar: *Transvasar v tr.* Fer passar d'un vas a un altre, trafegar. El verb està format pel prefix *tras-<trans-* llatí, el qual significa 'a través de' i denota posició o

direcció a través o transversal + *tombar* v tr.: ‘posar una cosa de l’altre costat, fer anar a baix, endarrere, a l’esquerra, la part que era dalt, al davant, a la dreta; girar’. ‘Fer caure allò que estava dret’. Cap dels grans autors, el DCVB, els diccionaris de l’Enciclopèdia Catalana, etc., recullen el terme (cf. CASCANT JORDÀ, JV (2011: 201), però aquest verb és molt típic a la comarca del Comtat i s’ha fet servir molt tant per a l’oli com per al vi i no és més que el transvasat de l’oli resultant del procés del premsat a les gerres (a l’almàssera) o entre gerres (a casa, per tal de depurar-lo).

Quan a expressions utilitzades referides a l’*oliva* i l’*olivera*, hi ha:

- **A tres colors**: SPREP, expressió feta servir pels camperols per a designar que les olives blanquetes comencen a agafar color; és a dir, madurar. Els tres colors eren i són groga, roja i negra, *aixamoraes* (cf.) i això es produïa a partir dels mesos d’octubre-novembre. A l’actualitat la campanya comença molt més aviat i hom les vol verdes, grogues i roges, perquè se’n conserven millor les propietats.

- **Començar a fer el borró**: v + SPREP, expressió que fa referència a l’intent de brotar el borró, el mugró, el brot d’un arbre al principi de la primavera; en aquest cas, de l’olivera.

- **Començar a pintar**: v + SPREP, expressió metafòrica utilitzada que hom fa servir per manifestar que l’oliva blanqueta fa l’intent de madurar, de prendre color.

- **Llançar a perdre**: v + SPREP, expressió sinònima de tirar; que no és aprofitable, que s’ha perdut la collita o qualsevol cosa.

Olivastre: m Segons el DCVB, és sinònim d’*ullastre* (cf.) i designa l’olivera borda sense empeltar. Al Comtat sembla que ha estat la forma tradicional de nomenar tot tipus d’oliveres que no són veres. A l’actualitat és un terme pràcticament desaparegut, ja que hom les defineix com *olivera borda*.

L’*olivera* perd la flor i *escombra*:

Escombrar: v tr. Del llatí vulgar *EXCOMBORARE ‘treure noses, destorbs’, del cèltic *Comboros* ‘amuntegament, entrebanc’, format per *com-* ‘juntament’ i *bero* ‘porte’, llevar allò que embruta el sòl, broses, neu, pols, etc., empenyent-lo a un costat amb una escombra. En el camp de l’olivera, aquest verb té un significat metafòric, ja que descriu el procés de pèrdua de la flor, tot deixant entreveure la futura oliva. Al Comtat, hom fa servir aquest verb només en la vinya i l’olivera, mentre que a la vall de Gallinera els cirers i els ametlers sí que *escombren*.

En desenvolupar-se les olives, les oliveres presenten *mostra* o *mostreta* i es fan *molludes*:

Molluda: *adj*, derivat de *molla*, que té molta molla. *Molla* *f* Del llatí MEDULA i MOLLIA ‘blana’, segons el DCVB (7: 519-520), **3** part mengívola, més o menys blana, de les fruites que tenen pinyol o clovella; en el cas que ens ocupa, l’oliva.

Mostreta/mostra: *f* Derivat de *mostrar*, segons el DCVB (7: 621-622), acció i efecte de mostrar. **9** Flor de l’olivera, del garrofer, del cep i d’altres plantes en el seu estat inicial. Efectivament; pel mes de juny, les oliveres solen presentar la mostra de la futura oliva.

Les *olives*, hom les *trenca*, les *xafa*, les *amera*, les *adoba*, etc.:

Adobar: *v tr* Del fràncic *DUBBAN, segons el DECLC, preparar d’una manera concreta qualsevol menjar; en aquest cas les olives per a la seua conservació. És sinònim de *amerar* (cf.). Al Comtat és la forma habitual.

Aigua-sal: *f* Compost de *aigua* + *sal*, segons el DCVB (1: 345), aigua molt carregada de sal per conservar-hi carn o per a altres usos. Al Comtat és sinònim de *salmorra* (cf.) i és la forma habitual.

Aixamora(d)es: de *eixamorar/eixumorar*, *v reflexiu*, Del llatí EXHUMORARE ‘llevar la humitat’, segons el DCVB (1: 618), perdre una cosa part del líquid que conté. Començar a assecar-se. Al Comtat, si més no a Muro, aquest adjectiu no té aquesta accepció, ja que hom la fa servir quan les olives comencen a pintar les blanquetes; és a dir, entren en color i maduren; presenten parts de color verd i parts que canvien de color cap a madur.

Amerar: *v tr* Probablement d’un llatí *EMERARE, segons el DCVB (1: 617-618), **1** Posar en remull una cosa fins que el líquid en penetre. És sinònim de *adobar* (cf.). Al Comtat és la forma habitual.

Saiades: de *Saia* (?) *f* Del llatí SAGIA ‘túnica curta’, segons el DCVB (9: 673-674) **1** Tela prima, feta de diverses matèries i que servia per fer calces i peces de vestir senceres. **2** Túnica que usaven els homes i les dones. No hem localitzat aquest terme; però la gent gran del Comtat fa servir aquest adjectiu per a referir-se a les olives adobades passades; que no tenen un bon gust i a més desprenen una pudor característica. Hem sentit el terme *saiaes*, *seiaes* i probablement tinga un sentit

metafòric, si prové de *saia*, ja que podem imaginar que les olives “estan vestides” amb un gust dolent i una olor com de pudenta. És una possible interpretació que deixem oberta...

Salmorra: *f* Del llatí SAL MURIA, segons el DCVB (9: 694), aigua carregada de sal. Al Comtat, hom fa servir aquest terme per a referir-se a tot allò adobat amb aigua i sal: olives, cebes, pebreres, etc. És sinònim de *aigua-sal* (cf.).

Trencades: de *trencar* *v intr* o *tr*, d’una base celta *trunko* ‘tallar’, segons el DCVB (487-490), dividir una cosa en dues o més parts o trossos; destruir en un o més parts la continuïtat d’una cosa amb cops amb una pressió o amb una força expansiva; en el cas que ens ocupa, hom trenca les olives per traure’ls l’amargor i menjar-les adobades. És sinònim de *xafar* (cf.).

Xafades: de *xafar* *v tr* D’origen onomatopèic i expressiu, deformat (una cosa) per comprensió, aplanant-la, disminuint-ne el gruix. Trepitjar, esclafar. És sinònim de *trencar* (cf.). Com a curiositat, esmentem que a la comarca de la Safor hom diu *xacar*, *xaca(d)es*.

Amb el *pinyol* de l’oliva, hom obtenia oli d’*orujo* i *sisco*:

Orujo (oli d’): *m* Castellanisme. Oli refinat resultant del premsat de la pasta d’oliva premsada als esportins. El pinyol resultant era venut a fàbriques especialitzades perquè transformassen aquest pinyol en oli per a maquinària. A Muro, per exemple, n’hi havia tres, com hem dit més amunt.

Pinyol: *m* Del llatí *PINEOLU ‘pinyó’, segons el DCVB (8: 595), **1** Part inferior llenyosa d’un fruit, que conté la llavor. **2** Pasta d’oliva que queda dins els esportins després de la premsada.

Sisco: *m* Restes sobrants del pinyol de l’oliva (de l’oli d’*orujo* [cf.]) barrejades amb dissolvent i que eren aprofitades com braser a la copa dels tendurs de les cases. Cap dels grans diccionaris recull el terme, però és la forma habitual del Comtat.

Pel que fa a les *parts de l’oliva*, tenim:

Carn: *f* Del llatí CARO, CARIS, conjunt de part tendra, carnosa de l’interior dels fruits o d’altres òrgans vegetals. És sinònim de *molla/molluda* (cf.).

Pell: *f* Del llatí PELLIS, tegument resistent i flexible que recobreix la superfície d'un cos. Quant al camp que ens ocupa, la pell protegeix el conjunt de l'oliva i varia de color, en madurar.

Peçó: *m* **1.** Castellanisme. Segons el DCVB, Capoll o cua que uneix una flor o un fruit a la branca. En el cas que ens ocupa és el peduncle de l'oliva. És sinònim de **Rabet** (cf.).

Rabet: *m* Castellanisme. **Cueta:** *f* De **cuar** o **acuar** 'delatar', segons el DCVB (3: 789), part extrema més o menys prima i generalment posterior d'una cosa. **4** Peduncle de fruita. Al Comtat, hom fa servir indistintament **rabet/cueta/peçó** per a referir-se al peduncle de l'oliva encara que sembla que **peçó/rabet** està imposant-se a **cueta**.

Quant a tot el procés (estris, maneres de fer, etc.,) de **collir** les olives, n'hi ha:

A destall: Del castellà *destajo*, segons el DCVB (4: 337), escarrada. Sistema de treball en què es paga a proporció a la quantitat de feina feta (cf. la nota 58).

A jornal: Del llatí DIURNALE 'diari', segons el DCVB (6: 769), feina que es fa en un dia.

Al tall: Derivat postverbal de tallar, segons el DCVB (10: 116), **locució c)** **Anar a tall:** vendre una cosa sense triar, tal com va sortint o apareixent les peces al comprador. Al Comtat, **anar al tall** presenta aquesta accepció però referit al camp, hom fa referència a una tasca que és feta a la seguida; seguint un ordre i sense parar; per exemple fent les olives: —**vés al tall; una rere l'altra**. Al Comtat, hom la fa servir molt.

Anganells (arganells): *m* i *f* (anganelles) Del llatí *ARGANELLU 'eina', 'ormeig', diminutiu de ARGANUM, segons el DCVB (1: 683), ormeig d'algunes barres unides pels extrems formant un bastiment quadrat en el buit del qual pengen algunes cordes i verdancs de garrofer formant una xarxa ampla on es disposen cànters o altres coses trancadisses que s'hagen de tragar a esquena de bèstia. **2** Ormeig compost de 4 o 6 senalles còniques sense cul, que es posen meitat a cada banda d'una bèstia per tragar gerres d'aigua. Pel que fa al camp que ens ocupa, hom traguava l'oli amb el matxo i els anganells des de l'almàssera a les gerres de casa.

Banquet: *m* **banqueta**, derivat de **banc**, segons el DCVB (2: 268), **1** Espècie de banc alt, de forma prismàtica triangular, més estret de dalt que de baix, i que en la seua part superior té un forat on encaixen una torxa per fer llum en el funerals; i la recull a

Mallorca. No hem trobat l'accepció de banquet amb el sentit de *escala*, amb graons, per a ascendir o descendir a nivells superiors o inferiors d'alçada o de profunditat, però aquest és el significat que li dóna la gent gran del Comtat: escala movable, de forma triangular que hom posava sobre les oliveres per fer els còps més alts de l'arbre.

Cabàs: *m* Del llatí *CAPACEUM, recipient constituït per un material flexible i proveït de dues nanses que serveix per a contenir o tragar runa, sorra, etc. Tradicionalment han estat construïts d'esparg cru o de cautxú i modernament de plàstic. Hom sol utilitzar-los al camp per collir qualsevol fruit; en aquest cas les olives.

Cofí: *m* *tagzim* o *talzim*, Probablement de l'àrab *tajin* 'cassola', segons el DCVB (10: 102), oró estret i alt, de llata d'esparg, amb tapadora i quatre nanses, que serveix per a portar olives a l'almàssera; i el recull a la Vall de la Gallinera, Benilloba i Alcoi. Nosaltres, però, no hem sentit mai el terme *tagzim* o *talzim*; sempre hem sentit el terme cofí per a referir-se a aquesta mena de cabàs d'esparg cru alt amb nanses i tapadora i no com sinònim de *esportí* (cf.). Sembla que hom la feta servir (*tagzim*) a Catamarruc, Benillup i les localitats que esmenta el DCVB, però a Muro, Setla o Gaianes hom ha utilitzat la forma *cofi* (cf. la nota 52).

Escala: *f* Del llatí SCALA, segons el DCVB (5: 185), **2** Aparell compost de dos muntants de fusta o metall o de dos cordes, disposats paral·lelament o amb certa convergència i units per una sèrie de travessers que serveixen d'esglaons per a pujar i baixar. Al Comtat, hom les ha fetes servir molt per fer les olives dels còps més alts de les oliveres.

(Es)munyir, (es)monyir, monyir, munyir: *v tr* Del llatí MULGERE/MUNGERE, segons el DCVB (7: 658-659), **2** Collir olives, fulles, dàtils, etc., cenyint la branca amb la mà i fent córrer aquesta al llarg d'aquella. Efectivament: en funció de la varietat d'oliva, hom fa servir un mètode o un altre. En el cas de la blanqueta, hom muny amb les mans les rames de l'arbre tot rebent el nom d'(es)monyidors o d'(es)munyidors i tradicionalment hom ha munyit amb les mans. Els termes *escarrar*, *abastar* i *escarradors* no són utilitzats al Comtat per a referir-se a aquesta tasca. Als anys 80-90 del segle passat van ser introduïdes les *pintes* i a l'actualitat hom fa servir uns braços vibradors que sacsien l'olivera i fan caure el fruit, com hem dit més amunt (cf. les notes 53-54).

Garretes, manetes, ratllets: *pinta f* Del llatí PECTINE, segons el DCVB (8: 587) **8** Eina semblant a un rasclat de mà, amb quatre o sis peus, que serveix per a collir olives. En tant que al Comtat és una eina de ferro o plàstic que ha entrat relativament tard, hom l'anomena de moltes maneres i no ha acabat d'introduir-se del tot per la

irrupció dels braços vibradors. A Catalunya hom també fa servir els termes *sarpes* i *rasquetes* (CIURANA, JAUME, TORRADO, LLORENÇ [1981: 30]).

Mantes: flassada, borrassa: *f* Del llatí BURRACEA ‘cosa de borra’, segons el DCVB (2: 600), **2** Tela grossera de borra, del tamany d’un llençol, que serveix per traginar palla i posat davall les oliveres i altres arbres, per aplegar-hi la fruita batollada. Al Comtat, hom les anomena *mantes* perquè eren les teles de sacs, de jute, i cosides ben grans i amples. Normalment eren dues borrasses per olivera (cf. la nota 55).

Repassar: *v tr* Derivat de *passar* amb el prefix reiteratiu *re-*, segons el DCVB (9: 373-374), **5** Tornar a manipular el treball de nou una cosa per completar el treball que s’hi havia fet abans. Efectivament, en el cas que ens ocupa, els xiquets i les dones es dedicaven a repassar les rames que havien munyit anteriorment els munyidors, tot mirant que no hi quedés cap oliva.

(Re)plegar: *v tr* Del llatí REPLICARE, segons el DCVB (9: 382), **3** Recollir, agafar coses que estan escampades. *a*) Fer collita, agafar i reunir els productes del camp. És curiós, però al Comtat hom fa servir *plegar* i *arreplagar* amb el sentit de recollir, d’agafar coses, però sobretot *plegar* és aplicat a agafar coses de terra; qualsevol cosa: olives, ametles, etc.

Sac (de jute, fil de pita): *m* Del llatí SACCU, segons el DCVB (9: 649-651), **1** Recipient de roba, generalment de classe inferior, fet doblegant-ne un tros rectangular cosint els voravius i deixant obert un costat que forma la boca; serveix per a tenir coses sòlides, i especialment fruits secs, diners o roba. Generalment eren de *jute* (*llute* a Muro i Setla): *m* Fibra tèxtil procedents de diverses plantes conreades a l’Índia, principalment del gènere *Carchorus*; tota feta d’aquesta fibra, segons el DCVB (6: 807).

Triador: **2** *Triadora* *f* Derivat de *triar*, segons el DCVB (10: 514), *f*) **4** Tauler pentagonal llarguer, que per quatre costats té una rebava de fusta; el fons del tauler és fet de llistons poc separats l’un de l’altre de manera que per l’espai que deixen no puga passar una oliva; serveix per a porgar les olives traient-ne la palla, branquetes, terra, pedrolins, etc. A l’actualitat es troben en desús, ja que les almàsseres fan servir *ventadores* (cf.) que separen les fulles, els brots, etc., de l’oliva. També hi ha molta gent que fa servir el terme *garbell*, encara que aquest estri és utilitzat més per triar la terra fina en el món de la construcció (cf. la nota 57).

Pel que fa a les *varietats* d’*olivera* que hom conrea al Comtat, tenim:

Alfafarenca: també la **lleï d'Agres**, **alfarenca**, **alfafarenya** i **morruda** (Alt Vinalopó). Arbre de gran mida i vigor mitjà de posat obert, còp espès, fulla mitjana, el·líptica lanceolada, un poc brillant, i de maduració tardana. De fruit gran (4,5-5,5 gr.), negre en madurar, d'apex apuntat amb mucró i de secció circular. El pinyol és el·líptic, de secció circular, rugós, de base apuntada i apex lleugerament apuntat amb mucró. L'oliva presenta una doble aptitud: per a salmorra i per a fer oli. A Muro, tradicionalment hom l'ha adobada. Pel que fa a l'oli, aquesta oliva produeix un oli de bona qualitat. ETIM. Com hem dit més amunt (cf. la nota 43), aquesta varietat d'oliva és una varietat entroncada amb una varietat del Líban, l'**Ayrouni**, i podria ser l'autòctona en temps islàmics i arraconada després a la valleta d'Agres i d'ací designaria el seu nom toponímic; ço és **Agres-Alfafara**.

Banya de cabra: també **banyeta de...**, **punxeta**. Arbre de vigor mitjà/alt, posat obert, de còp espès, fulla lanceolada de longitud mitjana i de maduració tardana. De fruit negre, en madurar, i de pes mitjà (3-3,5 gr), de forma allargada i apex apuntat. El pinyol és allargat i rugós, de base i apex apuntat i de secció transversal màxima circular. El Comtat no té costum de moldre aquesta varietat d'oliva; hom la fa servir adobada. ETIM. Originària de Mora de Toledo, el seu nom radica en la forma de l'oliva, allargada i rematada en punta que recorda una banya.

Beniaia: també la **lleï de...** Arbre de vigor elevat, posat obert, de còp mitjà, fulla el·líptica lanceolada, de longitud mitjana llarga i de maduració molt primerenca. De fruit negre, en madurar, de pes baix, de forma ovoïdal i apex apuntat. El pinyol és rodó i rugós, d'apex apuntat i de secció circular a el·líptica. ETIM. Nom d'origen toponímic, prové de la localitat de **Beniaia**, la Marina Alta. Aquesta varietat hom la intueix molt antiga, ja que té el sobrenom de la *lleï de...* com l'alfafarenca. En clar retrocés a la comarca del Comtat, la gent gran comenta que és una oliva molt bona i preuada.

Blanqueta: també **blancaleta**, **hermaneta**, **blanca menuda**, **blanc vermell**, **blanc roig**, **del Catllar**, **blanqueta d'Énguera**, **Acebuchina blanca**, **blanquilla**, **blanquillo**. Arbre de mida mitjana, poc vigorós, de posat ert, d'aspecte blanc grisenc, amb una fulla petita de forma el·líptica lanceolada i de maduració mitjana tardana i escalonada. De fruit mitjà petit (1,8 – 2,3 gr.), de color vermell vi a negre, en madurar, esferoïdal, de secció circular, apareix en forma de raïms. El pinyol és petit, ovoïdal, llis, d'apex rodó amb mucró i base apuntada amb aspecte de bombeta. Aquesta oliva presenta una doble aptitud: per a fer salmorra i oli. L'oli és de molt bona qualitat, de color clar i gust de fruita. ETIM. Originària de Muro del Comtat, rep aquesta denominació pel color blanc del fruit, en començar a madurar, i en oposició a l'oliva **negreta** (cf.), ja que va ser introduïda després i hom va marcar l'oposició blanquet/negret. Com hem

dit més amunt (cf. la nota 47), pot ser confosa amb altres varietats i pot tenir diversos orígens. Al Comtat, aquesta varietat està desplaçant el mançanell i és la varietat principal per produir oli.

Cuquello: Arbre de vigor elevat, de posat caigut, de còp espès, amb una fulla mitjana de forma el·líptica lanceolada i de maduració mitjana. De fruit lleugerament allargat, de base rodó i poc pes, de color negre, en madurar, i àpex apuntat. El pinyol és el·líptic lleugerament asimètric, llis, de secció circular o quasi, amb mucró. ETIM. Localitzada a la Pobla del Duc, la Vall d'Albaida, rep aquesta denominació per la mida del fruit: molt petit, com un *cuc* + el sufix diminutiu *-ell(o)* de color negre; és a dir, un cuc, cuquet, de color negre amb taques blanques. Segons ens van comentar a Alcosser (cf. la nota 39), la del cuquello i la *negreta* (cf.) no són la mateixa: la del cuquello té unes taques blanques que no té la negreta, que és completament negra. El Comtat la consumeix adobada.

Genovesa: també **fulla negra** (Benimantell, la Marina Baixa), **grossal** (el Genovés, la Costera, i Tàrbena, la Marina Baixa), **rapazallos**, **rompesayos**, **mortera**, **encimera**, **asperilla**, **rapasayo**. Arbre de vigor elevat, posat ert, de còp mitjà, fulla d'el·líptica lanceolada a el·líptica, de longitud mitjana ampla i de maduració primerenca. De fruit de pes alt, negre en madurar, de forma ovoïdal, àpex apuntat, i de pinyol rodó rugós i de secció circular a el·líptica. ETIM. Probablement, siga un nom d'origen toponímic, el Genovés, la Costera, i també és una ferma candidata a ser una varietat molt antiga, de les autòctones en temps dels repobladors. Al Comtat hom l'adoba verda i trencada.

Mançanella: també **orxana**, **Vilallonga**, **Forna**, **mançanet**, **espartosa** i **ramellet**. Arbre vigorós, de planta erta característica, bastant frondós i gran longevitat, amb fulles el·líptiques lanceolades grans i de maduració primerenca. De fruit gros (4-5 gr.) de color negre, en madurar, esfèric, de forma ovoïdal lleugerament cuirassada, àpex arrodonit i de secció transversal circular. El pinyol és gran, de despeniment fàcil de la polpa, de forma ovoïdal, de secció transversal màxima el·líptica i base truncada, amb l'àpex lleugerament apuntat sense mucró o amb un mucró molt petit. Aquesta oliva presenta una doble aptitud: verd per a salmorra i per a l'oli. En salmorra, hom l'adoba en verd i trencada. L'oli és de bona qualitat amb un gust dolç. ETIM. Com hem dit més amunt, aquesta varietat d'oliva és una varietat que podia haver estat portada pels repobladors catalans i pot tenir aquest nom, a banda de les designacions toponímiques, pels raïms apinyats com si fossen pomes (mançanes) petites (cf. les notes 44-45). És originària de l'**Orxa**, **Vilallonga**, **Forna** (el Comtat, la Safor, la Marina Alta, respectivament), però es troba en retrocés en favor de la *blanqueta* (cf.).

Negreta: també **menuda, menua, menual, cuquet, cuquillera, cuquillana, cuquillo, cuquillo d'Onil, Onil, onilera, comuna, lechín de Granada, manzanilla, manzanilla redonda, mismera, minuera, piñoncillo**. Arbre vigorós de mida mitjana i posat obert, fulla petita de forma el·líptica lanceolada i de maduració tardana. El fruit és petit (2,1 gr.), i negre, en madurar, de forma el·líptica, molt llis, el·líptic, d'apex rodó amb mucró i base apuntada. ETIM. Originària de Granada, probablement siga una varietat de temps islàmic, ja que al Comtat és la varietat autòctona junt amb la llei d'Agres (cf. les notes 42, 46) i localitzada també a Vilanova de Meià, la Noguera, Lleida, segons MATONS, AUGUST (1922: 118). Posteriorment, hi van entrar el mançanell primer i el blanquet després. Al Comtat, hom l'anomena negreta i menuda, i és la base per anomenar la **blanqueta** (cf.) i rep aquest nom pel color negre del fruit en maduració. Hom sol confondre-la amb la del **cuquello** (cf.) i l'adoba sencera amb llorer i trossos de llima o timó.

Rogeta de Gorga: també **negra, rojal** (i variants semàntiques: **rojal d'Alacant [grossal], rojal de València [primerenca, rogenquetes, rojaleta]**). Arbre de vigor mitjà, de posat obert i de còp espès i de fulla el·líptica mitjana i ampla. De fruit mitjà, de forma esfèrica i simètric, d'apex rodó, sense mucró i color vermell vi, en madurar. El pinyol és d'ovoïdal a esfèric rugós amb mucró. ETIM. Localitzada a Gorga, el Comtat, el seu nom fa referència a la coloració vermellenca del fruit en madurar. Varietat exclusivament de Gorga, ja que la resta del Comtat la desconeix o la coneix poc.

Una **olivera** consta de les parts següents:

Branca: *f* Del llatí tardà BRANCA, segons el DCVB (2: 650), **1** Cadascuna de les parts en què es divideix i subdivideix el tronc d'un arbre després de bifurcar-se, especialment les que arranquen del mateix tronc i les que arrenquen d'aquestes primeres. [...] Designa especialment la part mitjana, que arrenca d'un cim o branca mestra i que és més gruixut que les parts més altes, anomenades brancons, branquells o branquillons. Al Comtat, la branca es recolza sobre els **cimals** (cf.); i sobre la branca apareixen les rames i la **remulla** (cf.). De fet, hom anomena **fer branca** al conjunt de troncs primers que descansen sobre els cimals i que seran aprofitats com llenya per a la llar, etc. En canvi, la **remulla** és el conjunt de rames petites, que apareixen a les branques, amb molt de fullam que seran cremades al bancal o donades de menjar als animals.

Cimal: *m* Derivat del llatí CYMA 'brot', 'branqueta tendra', segons el DCVB (3: 146), **2** Cadascuna de les branques principals que ixen de la mateixa soca de l'arbre.

Efectivament, els cimals són els braços de l'arbre que se sostenen al tronc o peu. És la forma habitual del Comtat.

Cóp: *m* Del llatí vulgar *CUPPU, segons el DCVB (3: 495), **9** La part superior de la soca d'un arbre. Al Comtat són les parts més altes de les rames més altes de l'arbre. El DCVB no recull el terme amb aquesta accepció. És la forma habitual del Comtat.

Falda: *f* Del germànic *faldo* 'plec', 'arruga', segons el DCVB (5: 709-710), **1** La part inferior d'un vestit telar des de la cinta fins a baix. **9** La part baixa d'una muntanya o altra elevació del terreny, allà on comença la pujada. Al Comtat, la falda de les oliveres correspon a la part baixa de les rames que es despenjollen sobre la cara d'una persona. El DCVB no recull aquesta accepció. És la forma habitual del Comtat.

Fullam: *m* Derivat de *fulla*, segons el GDLC, **1** Gran quantitat de fulles despreses. **2** Fullatge. Efectivament, el fullam és el conjunt de fulles d'un arbre; en aquest cas de l'olivera. És la forma habitual del Comtat.

Panna: *f* Derivat del llatí PATINA 'plata', 'casserola', segons el GDLC, **1** Fragment en forma de placa gruixuda, llenca. **5** Llenca de suro, de forma quadrangular, que hom arrenca de l'alzina en pelar-la. Al Comtat, la panna és l'escorça grossa de la soca o tronc d'un arbre vell. Cap dels grans diccionaris recull el terme amb aquesta accepció.

Remulla: *Ramulla f* Derivat de *rama*, segons el DCVB (9: 130), rama petita, conjunt de rames petites. El Comtat sol fer servir la forma *remulla* amb un tancament de la pretònica a>e.

Els **descimaladors esporgaven** les oliveres, les **aclarien**, les **descimalaven**:

Aclarir: *v tr.* Del llatí CLARUS, -A, UM, segons el GDLC, **1** Fer menys fosc, menys obscur. Al Comtat, aquest verb fa referència al procés de podar les oliveres pels mesos de gener-març, tot traient-los el fullam sobrer i les rames que han produït oliva. Aquest verb també fa referència al procés de depuració de l'oli: quan és transvasat, s'assola, i la *morca* (cf.) i les impureses de l'oli es queden al fons de la gerra o garrafa.

Ascle, asclet: *Ascla f* Segons el DCVB (2: 59), estella grassa de fusta o d'altra matèria sòlida. Efectivament: al Comtat els ascles/asclets són les estelles sobreres del procés de la poda de les oliveres i que les dones i els xiquets recollien per encendre el foc de la llar, etc.

Barsa: *f* D'ètim desconegut (entre l'àrab, el llatí i el preromà), segons el DCVB (2: 339), espècie de senalla d'esparg o de palmes, amb tapadora, on els treballadors del camp duen el menjar i les eines; i el recull a Tortosa, València, Mallorca i Eivissa.

Brançam: *m* Derivat de *branca*, segons el GDLC, **1** Conjunt de branques d'un arbre, brancatge. Al Comtat només la gent gran fa servir aquest terme.

Bregar: *v intr* Segons el DCVB, II. *intr.* Lluitar, esforçar-se molt per vèncer una resistència. Efectivament; al Comtat hom fa servir molt aquest verb per a referir-se a treballs durs, esforçar-se, ser valent (*ser bragat*), realitzar una tasca feixuga, com ara *desfondar* (cf.), llaurar, *descimalar*, (cf.), etc. També hom la fa servir molt per a referir-se a les persones que es barallen molt, que discuteixen molt, etc. *És molt breguiste.*

Costal: *m* Del llatí COSTALE, segons el DCVB (3: 653) **1** Cada banda del bast. **2** La càrrega que porta una bèstia a cada banda de bast. Efectivament: al Comtat, hom fa servir el terme costal de llenya, de ramulla, etc., per designar càrregues, feixos, etc., en aquest cas de la fusta de l'olivera. Al Comtat, pot ser sinònim de *garbó* (cf.).

Descimalar: *v tr* Derivat de *cima*, segons el DCVB (4: 193), tallar els cimals als arbres. Efectivament: la gent gran del Comtat fa servir aquest terme en el procés de poda dels arbres.

Descimalador: *m* Derivat de *cima*, persona que es dedica a tallar les branques dels arbres. És la forma habitual del Comtat.

Descorconar: *v tr* Derivat de *corc*, *corcó*, traure la part seca i gruixuda del tronc i de la soca de les oliveres. Efectivament: els descimaladors, amb pics o qualsevol cosa que acabés en punta, treien tota la fusta vella, corcada, seca, etc., de les oliveres tant perquè aquesta podrida no anés a més, com també per qüestions estètiques. Segons el DCVB (3:526), *corc* **1 m** insecte de diverses espècies que rosegua i destrueix cereals, fruites, fusta, etc. El seu sentit literal seria traure el corc de la soca de l'arbre. El DCVB no recull aquest verb. És la forma habitual del Comtat.

Desmotxar: *v tr* Castellanisme. *Esmotxar:* *v tr* Del castellà *desmochar*, segons el DCVB (5: 368), **1** Retallar les parts sortints d'una cosa. Especialment *a*) Tallar els caps de branca o brancons d'un arbre. Al Comtat, hom fa servir la forma *desmotxar*, com també *descamotxar* per a referir-se al procés de la poda dels arbres.

Embojar: *v tr Embotjar v tr* Derivat de **botja**, segons el DCVB (4: 739), posar batges als cucs de seda perquè filen i facen el capoll. **Botja:** *f* Probablement d'origen preromà, el DCVB (2: 627-628), a banda de definir un gran nombre de plantes amb aquest nom, ens diu a l'accepció **15** Nom genèric que s'aplica a les mates petites, com l'espígol, la farigola, etc. Aquesta darrera accepció se'ns fa més transparent, ja que en dir que les oliveres, o els arbres en general, estan embojats, hom fa referència al conjunt de rames i fullam que sol tenir a la part superior de l'arbre talment com els plomalls d'aquestes plantes a la seua part superior.

Entrecavar: *v tr* Verb compost *entre* + *cavar*, segons el DCVB (5: 73), cavar superficialment la terra sembrada, per traure'n les males herbes. Al Comtat és la forma habitual, com també *escabutxar* (*cabussar*, [*es*]cabussar).

Esgarracimal: *adj.* Terme compost del verb *esguerrar* + *cimal*. Cap dels grans diccionaris recull aquest terme, però el podem definir com persona que esgarra cimals. Persona poc fina que fa les coses sense cura, sense parar-hi atenció. Persona bèstia, animal. A Muro, si més no, és un mot bastant habitual.

Esguell: *m* **Esqueix Esqueixar:** *v tr* Probablement derivat de **esqueix** com a postverbal de *esqueixar*, segons el DCVB (5: 352), esquinçar. **2** Arrencar d'un planter; partir una cosa seguint la direcció de les seues fibres. Efectivament: al Comtat, hom fa servir el terme *esguell*, *esguellar*, etc., per referir-se a les rames mal tallades, o tallades d'una forma violenta, tot partint-les, etc.

Esporgar: *v tr* Del llatí EXPURGARE 'netejar', segons el DCVB (5: 454), **1** Tallar als arbres i arbusts les branques sobreres. Al camp que ens ocupa, és sinònim de *descimalar* (cf.), *desmotxar* (cf.), *descamotxar* (*desmotxar*, cf.).

Estreleta: *f* **Destral** Del llatí DEXTRALE, derivat de DEXTRA 'mà dreta', segons el DCVB (9: 872), instrument de tall format per una fulla ampla de ferro acerat, de forma aproximadament trapezial amb el tall més o menys corbat, i proveït d'un mànec que segueix el mateix pla de la fulla. Al Comtat, hom fa servir la forma *estreleta*, sempre en diminutiu i sense la /d/ inicial.

Garbó: *m* **Garba** Del germànic *garba*, segons el DCVB (6: 181-182), **1** Feix d'espigues tallades i lligades, que generalment es componen d'algunes gavelles. **2** Feix de coses de qualsevol mena reunides i lligades a manera de garba d'espigues. Al camp que ens ocupa pot ser sinònim de *costal* (cf.).

Llegó: *m* Del llatí **LIGONE**, segons el DCVB (7: 14), aixada petita. És la forma habitual del Comtat.

Picola: *f* **Pic** Derivat postverbal de **picar**, segons el DCVB (8: 551-552), **II 1** Eina consistent en una peça de ferro o d'acer acabada en punta a un extrem o a tots dos i travessada per un mànec que passa per un ull practicat en el centre de la dita peça de metall; serveix per a foradar, esmitjar o rebaixar pedra. Aquest estri és utilitzat al Comtat en el procés de **descorconar** (cf.).

Serreta: *f* Serra Del llatí **SERRA**, segons el DCVB (8: 863), **1** Eina consistent en una fulla d'acer proveïda d'una sèrie de dents agudes en una de les seues vores, subjecta a un mànec o bastidor i que moguda reiteradament cap avant i cap enrere, serveix per a tallar fusta, pedra, ferro, ossos, etc. Amb aquest terme, hom no sols no fa referència a les serres abans descrites sinó també les serres mecàniques que van ser introduïdes a l'últim terç del segle XX al Comtat. Si més no, la gent més gran del Comtat diu a les serres mecàniques *serretes*.

VI. FRASES FETES, REFRANYS, LOCUCIONS, ETC., REFERIDES AL MÓN DE L'OLIVERA, L'OLIVA I L'OLI⁶⁸

Presentem, a continuació, totes les locucions frases fetes i refranys que hem recollit de viva veu o de diverses publicacions referides al Comtat⁶⁹:

- Algú tindrà les oliveres carregades.
- Any de cotó, any de bondó.
- Benimarfull molt d'orgull per quatre gotes d'oli que cull.
- Bona nit cresol que la llum s'apaga.
- Costes més de criar que un olivaró a la Plana.
- Els camperols deien: si a sant Joan veus de terra unes olivetes en l'arbre, és que és un bon any d'oliva. Què vol dir? Com són tan xicotetes, si les veus a simple vista, és que serà un bon any.
- Ja comença a fer el borró.
- Ser com oli en un cresol.
- Ser una bassa d'oli.
- No digues oliva *hasta* que no estiga davall/*baix* la biga.
- Olivera prop de mi, ni tu faràs oli ni jo faré vi.
- Qui té oli i blat, està ric i no ho sap.
- Si el cinc d'abril no em sentiu oestic mort oestic captiu (del cuquello).
- Si vol que la dona et vulga, no li comptes els diners, dóna-li farina i oli, i no li tingues res *que* dir.

- Tu amunt, com l'oli!!!
- Canviar l'aigua a les olives.

Finalment, com a curiositat, esmentarem que tant a Catalunya com al Comtat i part del País Valencià, corre una llegenda popular sobre les òlibes (òbiles al Comtat), segons la qual aquestes aus es beuen l'oli de les campanes dels campanars dels pobles. En tant que tenen una respiració molt acusada, fa la sensació que absorbeixen quelcom en lloc de respirar.

Els nens petits de Setla, per allò de traure's la por, en passar en grup prop de l'església a les fosques, deien: —*Òbila, vols oli?* i ella contestava tot respirant fort — *sshshshshss* i els xiquets repicaven: —*veus, sí que en vol!!!* I així se'ls n'anava la por. Nosaltres mateixos les hem sentides respirar a les nits d'estiu a Muro i Setla i, francament, impressionen. Joan Amades (2005: XV, 19) també recull aquesta llegenda.

I per a acabar aquest estudi, volem comentar també que els caçadors del Comtat, com també els caçadors de les comarques del nord de Castelló, fan, i feien, servir les oliveres com paranys per a caçar el tord. Els caçadors construïen a sobre dels quatre cimals dels arbres unes plataformes de fusta on esperaven que *entrara el tord* per a caçar-lo. Camuflats enmig del fullam de l'olivera, i amb un reclam o sense, esperaven la bandada de tords als quals disparaven quan els tenien a tir. També enviscaven branques del fullam de l'olivera amb una melassa que enganxava (*envisc*), si volien caçar ocells vius. Els pardals s'hi paraven i s'hi quedaven enganxats. A Muro, per exemple, encara se'n parla de *la parà del sargento*: un bancal amb oliveres preparades per a caçar el tord que es troba a la lloma de Cabrera o Carrera, a l'estret d'Agres.

VII. CONCLUSIÓ

L'olivera és l'única de les tres que conformen la trilogia mediterrània, ço és la vinya, el blat i l'olivera, que ha perviscut amb força a la comarca del Comtat. Hem vist que ja des d'antic l'olivera formava part del paisatge de la nostra comarca però no serà fins principis del segle XX que s'hi imposarà definitivament, com a conseqüència de la desfeta de la fil·loxera a les vinyes del Comtat.

L'activitat econòmica s'ha modernitzat i hom ja no fa servir almàsseres tradicionals de sang o premses hidràuliques, però la forma de conrear l'olivera, la collita i l'obtenció de l'oli ha romàs inalterable amb el pas del temps i els camperols del Comtat l'han treballada com la resta dels territoris de parla catalana: ço és empeltant, collint a mà, amb canyes o deixant-les caure, en funció de la varietat d'oliva, les han portades a

moldre als molins, etc. Les coincidències són notables, encara que la desconexió amb la resta del territori siga evident. La manera de fer, com també el lèxic emprat és coincident encara que hi haja especialitzacions comtatines com ara *manta* (borrassa), *cofi* (esportí), *bassetes* (piques d'infern), *(es)munyir* (escarrar), *trastombar* (transvasar), etc.

Encara que a nosaltres ens interessa les varietats que hom ha conreat tradicionalment al Comtat, hem volgut presentar totes les varietats elaiuanímiques dels territoris de parla catalana, perquè ens ha mancat un autèntic manual de consulta on trobar totes les varietats esmentades. N'hi ha varietats que tenen diverses denominacions o es confonen les unes amb les altres i n'hi ha que no apareixen als diccionaris generals. Hem tingut vertaders problemes a l'hora de cercar-les i recollir-les totes i des d'ací animem els estudiosos perquè amplien aquest llistat, cas que en manque alguna, el depuren, en resseguesquen els orígens; en definitiva, que hom documente totes les varietats d'oliva del nostre país, des del punt de vista filològic i lexicogràfic; i que hom faça una proposta per als diccionaris normatius i hi n'incloesca aquelles que hagen estat discriminades. No podem estar en ple segle XXI sense saber les varietats d'oliva del nostre país i menys consultar-les als grans diccionaris i que no hi apareguen.

Des del punt de vista etimològic, hem vist que les diverses denominacions que reben les varietats d'oliva són donades per una motivació semàntica de percepció de la realitat; çò és la procedència geogràfica (*alfafarenca*), la forma de l'oliva (*morruda*), el seu introductor (*Aguilar*), el color (*blanqueta*), la fulla (*fulla de salze*), etc.

Pel que fa a les varietats d'oliva que hom ha conreat al Comtat, hem teoritzat que n'hi ha de recialles musulmanes (*lleï d'Agres, negreta*), d'altres que podrien ser introduïdes en temps de la Repoblació (*mançanella*) i que serien empeltades a les autòctones musulmanes i el cas de la blanqueta: una varietat d'oliva que podria ser introduïda per repobladors catalanoaragonesos, per pobladors de Muro que tornen de Granada o per per Joaquín Moixino Molines, el 1860-62 i que seria empeltada al negret. La resta de varietats (*lleï de Beniaia, genovesa*) són toponímiques i també podrien ser recialles musulmanes.

Presentem aquesta hipòtesi amb la finalitat d'animar els estudiosos a aprofundir-hi i que siga contrastada amb fonts documentals, per tal de realitzar una cronologia de les varietats d'oliva a la comarca del Comtat des d'un punt de vista històric, com també antropològic, etc.

Quant al lèxic específic de l'olivera, l'oliva i l'oli, podem comprovar que és molt viu, ja que és un conreu en plena producció i renovant-se, encara que el lèxic de les almàsseres de sang i les hidràuliques estiga desapareixent, com a conseqüència de la renovació tècnica. Termes com ara *gronsa, jaç, moló, barcella, alcasseria*, etc., només els fan servir la gent gran de la comarca i és qüestió de temps que desapareguen. Amb la renovació tècnica, hom castellanitza la llengua amb termes nous: *filtrovibrador, tolves, cribes*, etc.

Els refranys, les frases fetes i les locucions, diuen molt de la cultura de l'oli al Comtat, ja que ha quedat reclòs a l'imaginari col·lectiu, encara que hom haja perdut el referent: dir —*això és una bassa d'oli*, en haver quietud, pau, etc., denota com d'inserida es troba aqueixa cultura de l'oli a l'imaginari popular; o la llegenda de les òlibes, comuna a tots els territoris de parla catalana, reflecteixen una forma d'entendre el món, encara que molta gent no sàpiga que és una òliba: contenen la història però desconeixen que és una au rapinyaire. Insistim: és qüestió de temps que totes aquestes històries, lèxic, etc., desaparega com a conseqüència de la desconexió entre generacions. En tant que la gent jove no s'ha criat amb les històries que contava la gent gran a la vora del foc, aquesta desconexió provoca que una forma d'entendre el món, la realitat, desaparega i passe a dormir el somni dels justs. Només ens queda recollir-ho en estudis com aquest per a les generacions futures. Tal vegada, des de l'ensenyament, des de l'escola primària i secundària, hom pugui rescatar i donar a aqueixes generacions una visió del món en clar retrocés. Seria interessant treballar aquests temes a l'ensenyament, però no sols des d'un punt de vista de la transmissió d'uns coneixements, sinó també de l'absorció d'aqueixos coneixements perquè formen part d'aqueixes generacions i que no perden una forma d'entendre el món...

Amb aquest estudi, hem provat de recollir tot el lèxic d'aquest camp semàntic i ens hem endut sorpreses molt agradables, ja que hem certificat que la llengua al Comtat està encara molt cohesionada, és molt rica i sembla que aguanta estoicament bé l'intromissió del castellà. Segurament no n'hauréu recollit tot el lèxic, però esperem que siga una bona mostra representativa d'un camp que encara perviu amb força.

A l'actualitat hi ha una autèntica revolució en la manera d'obtenir oli. El Comtat presenta unes varietats excepcionals que fins ara hom no havia sabut comercialitzar. Amb almàsseres com ara Almazara la Alquería i d'altres, hom està posant al lloc que es mereix un oli de qualitat que no té res a envejar les varietats andaluses. Pot ser un bon afer econòmic en aquests temps de crisi econòmica. La blanqueta, la mançanella i l'alfafarenca són excepcionals, pel que fa a l'oli obtingut. Però també són una bona alternativa adobades en aigua-sal. El Comtat és una comarca magnífica amb un potencial espectacular. Amb gent emprenedora que creu i inverteix en conreus

autòctons, com ara la vinya i l'oli, hom localitza aquesta comarca al món i la relaciona amb el prestigi, amb la qualitat de vida, amb l'excel·lència dels seus paisatges, de la seua gent, d'una cultura riquíssima, econòmicament en potència i lingüísticament cohesionada en vers una llengua: el català. Un paradís verge per descobrir...

AGRAÏMENTS

Alfredo Asensio Satorres; Fede Todosantos; Francisco Such; Juan Martínez i José Antonio Cano Torres; Rafael Francés Nicolau; Sergi Silvestre Pérez, Francisco Prats Torregrosa i Angelita Silvestre Sanjuan; Anna Olcina Genís; Gonçal Pérez Pavía; Arianne Hernández Jordà; *Centre d'Estudis Contestans i Associació d'Amics del Centre d'Estudis Contestans, Museu i Patrimoni Cultural del Comtat*; Carmen Jordà Ragüés i José Cascant Gilabert, pares nostres.

BIBLIOGRAFIA

AGULLÓ I GUERRA, ALEXANDRE (1989), *Brots i esclafits verbals d'Alcoi i rotgla dels pobles muntanyencs*, ed. Artes gráficas Alcoy, Alcoi.

ALCOVER, ANTONI M.; MOLL, FRANCESC DE B. (1980), *Diccionari Català-Valencià-Balear*, Moll, Palma de Mallorca, 10 v.

AMADES, JOAN (2005), *Costumari català*, Edicions 62, Barcelona, 16 v.

CABRERA GONZÁLEZ, MARIA R. (1986), *Estudi de l'olivera, l'oliva i l'oli a les comarques alacantines*, Institut d'Estudis "Juan Gil Albert", Diputació d'Alacant, Alacant.

CASCANT JORDÀ, JOSEP VICENT (2009), "La porquejada, o mort i procés que segueix la matança del porc", *Alberri*. Núm. 19, Centre d'Estudis Contestans (CEC), Cocentaina, p 193-223.

CASCANT JORDÀ, JOSEP VICENT (2011), "El lèxic del raïm i del vi al Comtat", *Alberri*. Núm. 21, Centre d'Estudis Contestans (CEC), Cocentaina, p 157-223.

CIURANA, JAUME, TORRADO, LLORENÇ (1981), *Els olis de Catalunya i la seva cuina*, Servei Central de Publicacions de la Generalitat de Catalunya, Departament de la Presidència, Barcelona.

CLAROS, MANUEL-G., *et al.* “Identificación y clasificación del olivar malagueño a través del ADN”, Departamento de Biología Molecular y Bioquímica, Facultad de Ciencias, Universidad de Málaga. Pot ser consultat en línia: <<http://olearum.t2v.com/documentos/articulos-194.pdf>> [consulta: 18/07/2011].

COROMINES, JOAN (1980-1988), *Diccionari etimològic i complementari de la llengua catalana*, ed. Curial, Barcelona, 10 v.

DDAA (1997), *Les Observacions de Cavanilles. Dos-cents anys després*. Fundació Bancaixa, València, v IV, p 90-104.

Diccionari de la llengua catalana (1987), Enciclopèdia Catalana, Barcelona.

El Comtat: Una terra de castells (1996), Centre d'Estudis Contestans (CEC), Cocentaina.

Els olis de Catalunya (2006), Generalitat de Catalunya, Edicions 62, Barcelona.

FAVÀ I AGUD, XAVIER (2001), *Diccionari dels noms dels ceps i raïms: l'ampelonímia catalana*, Institut d'Estudis Catalans, Barcelona.

FAVÀ I AGUD, XAVIER (2003a), “Els noms de ceps i raïms a la lexicografia catalana de segle XX: Algunes propostes per al DIEC”, *Estudis romànics*. núm. 25, Institut d'Estudis Catalans, Barcelona, p 167-186.

FAVÀ I AGUD, XAVIER (2003b), *Els noms dels raïms: Estudi lèxic de cent ampelònims catalans*, Ajuntament de Sant Sadurní d'Anoia, Sant Sadurní d'Anoia.

Gran diccionari de la llengua catalana (1998), Enciclopèdia Catalana, Barcelona.

Història agrària dels Països Catalans, a cura d'Emili GIRALT I RAVENTÓS (dir.) i JOSEP M. SALRACH (coord.) (2004-2008), Publicacions i edicions de la Universitat de Barcelona, Barcelona, 4 v.

ÍÑIGUEZ MONTERDE, A., PAZ COMPAÑ, S., SÁNCHEZ RIQUELME, L. (1999), “Variedades del olivo de la Comunidad Valenciana”, *Cuadernos de Tecnología agraria. Serie olivicultura*, núm. 1, Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació de la Generalitat Valenciana, València.
<<http://www.ivia.es/sdta/pdf/revista/olivar/olivo.pdf>> [consulta: 04/07/2011].

ÍÑIGUEZ MONTERDE, A., PAZ COMPAÑ, S., SÁNCHEZ RIQUELME, L., SIERRA CARRASCOSA, M. (1999), “Poda e injerto del olivo”, *Cuadernos de Tecnología agraria. Serie olivicultura*, Núm. 2, Conselleria d’Agricultura, Pesca i Alimentació de la Generalitat Valenciana, València.
<<http://www.ivia.es/sdta/pdf/revista/olivar/podaeninjertodelolivo.pdf>> [consulta: 04/07/2011].

JOVER I DOMÍNGUEZ, FRANCESC (1988), “La tradició vinatera del Comtat”, *Alberri*. Núm. 1, Centre d’Estudis Contestans (CEC), Cocentaina, p 137-138, 157.

MATONS, AUGUST (1922), “Vocabulari de l’oli i de l’olivera”, *Butlletí de Dialectologia Catalana*, núm. 10, Institut d’Estudis Catalans (IEC), Barcelona, p 101-132.

MOIXINO RODRIGO, ISABEL (2008), “La Blanqueta: origen a Muro”, *Revista de festes*, Muro, p 32-33.

MONTORO CAVERO, C., “Aceite de oliva en la Comunidad Valenciana: Futuro dorado”, *Comunitat Valenciana (revista) agraria*, Conselleria d’Agricultura, Pesca i Alimentació, IVIA (Institut Valencià d’Investigacions Agràries), p 43-45.
<<http://www.ivia.es/sdta/pdf/revista/olivar/15tema23.pdf>> [consulta 25/07/2011].

Olivera (l’) i l’oli al Comtat (1990), Centre d’Estudis Contestans (CEC), Cocentaina. Vídeo en format VHS.

Olivera (l’) i l’oli al Comtat (1990), Centre d’Estudis Contestans (CEC), Cocentaina.

PAZ COMAPAN, S. “las aceitunas de mesa en la comunidad valenciana”, *Comunitat Valenciana Agrària. Revista d’informació tècnica*, Núm. 22, Conselleria d’Agricultura, Pesca i Alimentació de la Generalitat Valenciana, València.
<<http://www.ivia.es/sdta/pdf/revista/frutales/22tema04.pdf>> [consulta: 10/07/2011].

RODRÍGUEZ MULERO, F., BALLESTER SEGARRA, A., “La nueva olivicultura. Material vegetal”, *Comunitat Valenciana (revista) agraria*, Conselleria d’Agricultura, Pesca i Alimentació, IVIA (Institut Valencià d’Investigacions Agràries), p 17-22.
<<http://www.ivia.es/sdta/olivo.htm>> [consulta 28-06-2011].

RODRÍGUEZ MULERO, F., BALLESTER SEGARRA, A., SÁNCHEZ RIQUELME, L., “La nueva olivicultura: Plantación y poda de formación”, *Comunitat Valenciana (revista) agraria*, Conselleria d’Agricultura, Pesca i Alimentació, IVIA (Institut Valencià d’Investigacions Agràries), p 16-21. <<http://www.ivia.es/sdta/olivo.htm>> [consulta 28-06-2011].

ROMERO AROCA, A., PLANA BALIARDA, J., TOUS MARTÍ, J. (1994), “La moderna olivicultura de Catalunya”, *Revista agropecuaria*, p 745-747. Pot ser consultat en línia:

<http://www.marm.es/ministerio/pags/biblioteca/revistas/pdf_Agri/Agri_1994_746_745_747.pdf> [consulta 28-06-2011].

Societat d’Onomàstica: Butlletí interior. XVIII Col·loqui general de la Societat d’Onomàstica: Girona, 1993 (1993-1995), Universitat de Girona, Girona, 2 v.

Societat d’Onomàstica: Butlletí interior. XXIII Col·loqui general de la Societat d’Onomàstica: Ulldecona, octubre de 1997, a cura de PERE NAVARRO i GÓMEZ *et al.* (1999-2000), Generalitat de Catalunya Departament de Cultura, Diputació de Tarragona, Consell Comarcal del Montsià, Ajuntament d’Ulldecona, Ulldecona.

VENDRANES, G., RULLIER, CH. (1996), *Oli d’Olesa: la passió d’un poble*, Publicacions de l’Abadia de Montserrat (PAM), Barcelona.

Vinyes i vins, mil anys d’història: actes i comunicacions del III Col·loqui d’Història Agrària sobre mil anys de producció, comerç i consum de vins i begudes alcohòliques als Països Catalans, febrer de 1990, a cura d’EMILI GIRALT (coord.) (1993), Publicacions de la Universitat de Barcelona, Barcelona, 2 v.

VIVEROS PROVEDO (2010), “Aceitunas de mesa tradicionales del Valle del Ebro”, Núm. 6, www.variedadesdeolivo.com (<<http://www.variedadesdeolivo.com/reportajes/6.%20Aceitunas%20de%20mesa%20tradicionales%20en%20el%20Valle%20del%20Ebro.pdf>>) [consulta: 06/07/2011].

VIVEROS PROVEDO (2010), “La variedad de olivo arbequina: Pasado, presente y futuro”, Núm. 8, www.variedadesdeolivo.com (<<http://www.variedadesdeolivo.com/reportajes/La%20variedad%20arbequina,%20pasado,%20presente%20y%20futuro.pdf>>) [consulta: 09/07/2011].

Adreces consultades d'Internet

Revistes

Comunidad Valenciana Agraria, <<http://www.ivia.es/sdta/prinrevista.htm>> revista de informació tècnica. Ens interessa l'ítem *Olivar* i "frutales" en què ens trobarem publicacions referides a l'oli i l'olivera en format pdf. (revistes en línia) [Consulta: 28/06/2011].

Cuadernos de Tecnología agraria. Serie olivicultura, <<http://www.ivia.es/sdta/nuevaweb/ccuadernos03.php>>. En aquest apartat hi ha 2 ítems "Poda e injerto del olivo" i "Variedades del olivo de la Comunidad Valenciana". Ens interessen tots dos ítems, ja que un parla de com cal esporgar l'olivera i l'altre descriu totes les varietats d'olives al País Valencià. Estan en format pdf. (revistes en línia) [Consulta: 04/07/2011].

Opciones, núm. 7 (2003), ed. CRIC (Centre de Recerca i Informació al Consum), Barcelona. (revistes en línia) <<http://opcions.org/>>. El número 7, <<http://opcions.org/sites/default/files/revistas/op7.pdf>> [Consulta: 29/12/2010].

Enciclopèdia Catalana

Definició Olivera (diccionaris en línia)

<http://www.enciclopedia.cat/fitxa_v2.jsp?NDCHEC=0127598> [consulta 20/02/2011].

Definició Oliva (diccionaris en línia)

<http://www.enciclopedia.cat/fitxa_v2.jsp?NDCHEC=0127585> [consulta 20/02/2011].

Pàgines generals referides a l'oli i l'olivera

Almazara La Alquería <<http://www.almazaralaalqueria.com/>> [consulta: 03/07/2011-23/10/2011].

Cerespain <<http://www.cerespain.com/elolivo.html>> [consulta: 04/07/2011]. Recull totes les denominacions d'origen d'olis espanyols.

Cooperativa Agrícola “La Católica” (Cocentaina)

<http://www.paginasamarillas.es/fichas/ig/cooperativa-agricola-catolica_019716901_000000001.html> [Consulta: 25/10/2011].

L’olivera bimil·lenària de Gorga <<http://www.alicantevivo.org/2007/05/el-olivo-milenario-de-gorga.html>> [consulta 29/06/2011].

L'IVIA-SDTA, Institut Valencià d'Investigacions Agràries - Servei de desenvolupament tecnològic Agrari (SDTA), de Montcada, que depenen de la Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació de la Generalitat Valenciana. “Catálogo de variedades de olivo de la Comunidad Valenciana”:

<<http://www.ivia.es/sdta/olivo/index.htm>> [consulta: 04/07/2011].

Olivinus <http://www.olivinus.com.ar/es_index.htm> [consulta: 23/10/2011].

Reglamento del consell regulador “Oli de la Comunitat Valenciana”

<<http://www.doaceitecomunitatvalenciana.com/consejo-regulador.html>> [consulta: 03/07/2011].

Resolució de a Conselleria d’Agricultura, Pesca i Alimentació, pel qual es crea la denominació Oli de la Comunitat Valenciana

<http://www.docv.gva.es/datos/2008/07/04/pdf/2008_8387.pdf> [consulta: 03/07/2011].

Socapma (Muro) <<http://www.socapma.es/>> [consulta: 03/07/2011].

TerraOlivo <http://www.terraolivo.org/es_index.htm> [consulta: 03/07/2011].

Viveros Provedo. Variedades de olivo. Ens interessa especialment perquè recull totes les varietats produïdes a Espanya per ordre alfabètic, i part del món, i perquè publica butlletins diversos sobre les varietats existents.

<<http://www.variedadesdeolivo.com/VariedadesEspana.php>> [Consulta: 03/07/2011].

<<http://www.variedadesdeolivo.com/Reportajes.php>> [Consulta: 04/07/2011].

Refranys, locucions i frases fetes sobre el món de l’oli i l’oliva

<<http://refranyer-tematic.blogspot.com/2010/11/oliva-i-olivera.html>> IBSN: 2007-09-22-01, a cura de Víctor Pàmies. [Consulta: 28 de desembre de 2010].

¹ Efectivament, el Comtat és una comarca que presenta moltes oliveres mil·lenàries i centenàries: a Gorga en tenen unes quantes; però n'hi ha una de 2000 anys d'antiguitat que fins no fa gaire hi vivia una família. Es tracta d'una olivera molt grossa, de peu grossal i empeltada de mançanell, i buida pel seu interior en què hom va fer una casa amb porta i finestres. A l'actualitat és un refugi de pastors per allò de les tronades i a més hi ha un banc on seure. També n'hi ha a Benilloba, Benillup, Benimassot, Balones, Agres, Alfafara, Cocentina, etc. A la partida del Quin, a l'Olivar gran del marquès, entre Setla i Gaianes, hi ha un bancal d'oliveres que tenen 519 anys, com a mínim, ja que, segons la tradició popular, el marquès de Setla va plantar un bancal d'aquests arbres per a commemorar el descobriment d'Amèrica, el 1492. Aquesta història sempre l'hem sentida a casa. Mostrem uns pocs exemples que demostren el creu de d'aquest arbre a les nostres contrades. Veieu <<http://www.alicantevivo.org/2007/05/el-olivo-milenario-de-gorga.html>> [consulta: 29-06-2011] per a l'olivera bimil·lenària de Gorga i *L'olivera i l'oli al Comtat* (1990: 104-105).

² *Enciclopèdia Catalana*: <http://www.enciclopedia.cat/fitxa_v2.jsp?NDCHEC=0127598> [consulta: 20-02-2011].

³ *Els olis de Catalunya* (2006: 47-48).

⁴ La manera de fer del Comtat coincideix exactament amb la manera de fer, per exemple, a Olesa de Montserrat, Baix Llobregat, Barcelona; a Santa Bàrbara, el Montsià, Tarragona; o a Alcanalí, la Marina Alta, Alacant, ja que en tots aquests llocs hom ha empeltat les oliveres d'agulla o d'escut, les han tractades contra les malalties, les han esporgades amb força perquè produeixen bona quantitat d'oliva, les han adobat amb fem, han estat recollides en ser l'hora i les han transformades en oli a l'almàssera. Si en voleu saber més, veieu VENDRANES, G., RULLIER, CH., (1996), CABRERA GONZÁLEZ, MARIA R. (1986), (aquesta autora, però, només tracta la manera de fer de la Marina, tret de Planes i Fageca), *Societat d'Onomàstica: Butlletí interior. XXIII Col·loqui general de la Societat d'Onomàstica:Ulldecona, octubre de 1997* (1999-2000: II, 273-292) i *L'olivera i l'oli al Comtat* (1990).

⁵ RODRÍGUEZ MULERO, F., BALLESTER SEGARRA, A., "La nueva olivicultura. Material vegetal", *Comunitat Valenciana (revista) agraria*, Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació, IVIA (Institut Valencià d'Investigacions Agràries), p 20. RODRÍGUEZ MULERO, F., BALLESTER SEGARRA, A., SÁNCHEZ RIQUELME, L., "La nueva olivicultura: Plantación y poda de formación", *Comunitat Valenciana (revista) agraria*, Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació, IVIA (Institut Valencià d'Investigacions Agràries), p 16-21. <<http://www.ivia.es/sdta/olivo.htm>> [consulta: 28-06-2011].

⁶ Veieu també, ÍÑIGUEZ MONTERDE, A., PAZ COMPAN, S., SÁNCHEZ RIQUELME, L., SIERRA CARRASCOSA, M. (1999).

⁷ A Catalunya també fan servir aquest terme. Veieu CIURANA, JAUME i TORRADO, LLORENÇ (1981: 26).

⁸ Cf. CABRERA GONZÁLEZ, MARIA R. (1986: 17-20), VENDRANES, G., RULLIER, CH., (1996: 45-47) i *Societat d'Onomàstica: Butlletí interior. XXIII Col·loqui general de la Societat d'Onomàstica:Ulldecona, octubre de 1997* (1999-2000: II, 275-276). També hi havia els *ascles* i els *asclets*: llesques de fusta d'un tronc trossejat i llesques de fusta de les resta de la descimalada. En ser

descimalats els arbres, les dones i els xiquets anaven pels bancals tot cercant aquestes llesques, *asclets*, que eren aprofitades per encendre el foc.

⁹ La *barsa* era una mena de bossa de muscle d'espart on hom guardava les destrals. Disposava d'unes tiretes i unes sivelles per tancar la bossa. *L'olivera i l'oli al Comtat* (1990: 106-107) ens diu que hi havia tres tipus de destrals i que els descimaladors, en temps antics, no podien descimalar quan volguessen: havien de tenir permís del senyor.

¹⁰ A Muro, encara es fa servir el terme *esgarracimals* per referir-se a una persona bèstia, animal que no té cura de les coses; que fa les coses a la dula, sense mirar, sense estar pendent: *...eixe és un esgarracimals!*

¹¹ CABRERA GONZÁLEZ, MARIA R. (1986: 17) i *L'olivera i l'oli al Comtat* (1990: 106-107). Malgrat el bon fer dels esporgadors, el Comtat no ha tingut una tradició de treballar la fusta de l'olivera com ara, per exemple, a Mallorca.

¹² D'ací naixerà la locució *estar com una rella* per a designar una persona que no està bona del cap, que és boja, que li falta *una bullida* o *un regó* al cap, perquè la rella no es podia dirigir, feia el solc d'acord amb el matxo: torta, recta, fonda, superficial, etc. En canvi, amb la xaruga, la rella anirà ben dirigida i no farà els solcs irregulars ni torts. Per tant, aquesta expressió va nàixer abans de ser introduïda la xaruga; és a dir, amb el forcat.

¹³ Tot i haver molts tipus de jornals (de cavar soques, de cavar, de vinya, d'horta, etc.), els terrenys eren mesurats per *jornals de llaurar*; és a dir, la quantitat que podia llaurar un matxo de sol a sol. 1 jornal de llaurar equivalia a 4 fanecades de terreny, ço és, si fa no fa, 833,33 m² per fanecada i la gent, per a referir-se al tros que tenia, ho expressava indistintament per fanecades o bé per jornals de llaurar. Posteriorment aquesta última va desaparèixer tot conservant el terme fanecada, *fanecà*, i a l'actualitat pràcticament ha desaparegut, ja que hom ho expressa tot per mestres quadrats o hectàrees. Per tant, el propietari d'un tros deia indistintament "jo tinc 1 dia de llaurar" o "jo tinc 4 fanecades"; "tinc 6 dies de llaurar" o "tinc 24 fanecades". Si en volem saber més sobre l'adobatge, els estris del camp i el seu conreu, veieu *Història agrària dels Països Catalans* (2004-2008: III, 145-169).

¹⁴ A Muro, no s'empra el terme *rebollets* com a la Marina Alta. Cf. CABRERA GONZÁLEZ, MARIA R. (1986: 20).

¹⁵ La tinya (el punxó o Prays) i la caparreta de l'olivera són dos malalties més de l'olivera. *Els olis de Catalunya* (2006: 73-75) i CIURANA, JAUME, TORRADO, LLORENÇ (1981: 28). Altres malalties de l'olivera són: aranyó, barreneta, fogal i traqueoverticil·losi. Veieu també *L'olivera i l'oli al Comtat* (1990: 37-44).

¹⁶ A Olesa de Montserrat també fan servir el terme *negrilla* com al Comtat. Cf. VENDRANES, G., RULLIER, CH., (1996: 46). En canvi, a la Marina Alta fan servir el terme *negra*. Cf. CABRERA GONZÁLEZ, MARIA R. (1986: 20).

¹⁷ A la Marina Alta també fan servir aquest terme. Veieu CABRERA GONZÁLEZ, MARIA R. (1986: 20). Segons el DCVB (8: 807), **1. Potra. f 1.** Hèrnia escrotal. **2.** Tumor negre que es forma en els canyots de la dacs. Etim. Probablement pres del castellà *potra*, d'origen incert. Al Comtat, si més no a Muro, les oliveres, com també els ametlers, presenten *potra*. En el cas dels ametlers, la *potra* és una mala formació de les fulles.

¹⁸ Terme compost culte del grec ELAIWA "oliva" i ONOMA "nom". Literalment, 'nom d'una classe d'oliva'.

¹⁹ Efectivament, a Muro hi ha Almazara La Alquería, una empresa familiar dedicada a l'elaboració d'oli d'oliva ecològic i verge de les varietats blanqueta, originària de Muro, i alfafarenca, originària d'Agres-Alfafara. Aquesta empresa té la denominació d'origen Comunitat Valenciana "Montaña de Alicante" i Oli Ecològic i té fins al moment (juliol-setembre de 2011) dos premis aconseguits a Jerusalem (concurs TerraOlive, celebrat al mes de maig), Israel: "Prestige Gold" al seu oli "Paraje La Cabaña Extra Virgen Alfafarenca" i el premi "Gold" a l'oli "Paraje La Cabaña Extra Virgen Blanqueta"; i a Mendoza,

Argentina (concurs internacional Olivinus, celebrat al mes de setembre), el premi “Prestigio de Oro” al seu oli “Paraje La Cabaña Extra Virgen Alfafarena”. Aquesta empresa no barreja olis: realitza un oli 100% blanquet i 100% alfafarenc. Si en voleu saber més sobre aquesta empresa, veieu <<http://www.almazaralaalqueria.com/>>, <<http://noticias-de-empresa.servidor-alicante.com/premio-para-almazara-la-alqueria-en-terraolivo-2011/>> <http://www.terraolivo.org/es_index.htm> i <http://www.olivinus.com.ar/es_index.htm> [consulta: 03/07/2011 i 23/10/2011, respectivament].

²⁰ Si en voleu saber més, veieu JOVER i DOMÍNGUEZ, FRANCESC (1988: 123-163) i CASCANT i JORDÀ, JOSEP-VICENT (2011: 157-223).

²¹ Veieu *Història agrària dels Països Catalans* (2004-2008: II, 312-313), pel que fa als territoris de parla catalana i *L'olivera i l'oli al Comtat* (1990: 68-78), quant a la comarca del Comtat en particular.

²² *Història agrària dels Països Catalans* (2004-2008: II, 312-313). *L'olivera i l'oli al Comtat* (1990: 68-78)

²³ *Història agrària dels Països Catalans* (2004-2008: II, 312-313).

²⁴ Cf. la nota 1. Si en voleu saber més sobre el castell de Perputxent, veieu *El Comtat: Una terra de castells* (1996: 79-86).

²⁵ *Història agrària dels Països Catalans* (2004-2008: III, 250-252). Aquest autor descriu les almàsseres de l'Edat Moderna i els plets entre súbdits i senyors sobre l'oli. Veieu *L'olivera i l'oli al Comtat* (1990: 81-98), pel que fa a l'Edat Moderna al Comtat. El 1759, el comte de Cocentaina tenia la possessió de 8 almàsseres al Comtat, tot quedant-se 1/3 de tot l'oli que s'hi produïa. *L'olivera i l'oli al Comtat* (1990: 116).

Quan Cavanilles visita el Comtat, el 1797, descriu: *...Viven en condado muy cerca de 20 vecinos, casi todos en Concentayna i Muro, y apénas 300 en los demas pueblos, que son cortas aldeas, donse se reunen algunos para cultivar muy cómodamente sus posesiones. Todos poseen huertas mas ó ménos considerables, y varias fuentes que amenizan todo el recinto: las viñas, los olivos, las higueras, y tal qual almendro, como tambien dilatados sembrados ocupan el terreno que el riego no puede fecundar: las moreras, los frutales, los maíces, alfalfas, trigos y hortalizas adornan las huertas. [...] Añádase a esto que el labrador allí no tiene libertad de arrancar y plantar los árboles que mas le acomoden, y por consiguiente no puede muchas veces variar las producciones...*

Cavanilles, també descriu la quantitat d'arroves d'oli que produeixen els pobles per on passa: Gaianes, 20 arroves d'oli; Turballos, 300 arroves; l'Alqueria d'Asnar, 10 arroves; l'Orxa i Beniarrés, 20 arroves (però diu que falten els comptes dels últims anys); Cocentaina, 4.500 arroves; Muro, 20 arroves; Agres, 1.200 arroves; i Alfafara, 20 arroves. Veieu *Les Observacions de Cavanilles. Dos-cents anys després* (1997: IV, 90-104).

²⁶ *L'olivera i l'oli al Comtat* (1990: 119). Les almàsseres que han funcionat al segle XX, a Muro i Setla, per exemple, són:

Almàsseres de Setla: La *dels Poueros* (particular, al carrer Major, primera premsa hidràulica del Comtat); la de *Llopis* (pública, enfront de les Escoles); la del marquès de Setla (particular, a la plaça de l'Església, a l'antic Casino i antic bar l'*Aixeta*).

Almàsseres de Muro: La del *Ti Pepot*, Gayetano (pública, a la plaça de l'Ermita, a l'actual filà Verds); la de la Música (particular, als baixos de la Unió Musical de Muro); la de l'ajuntament de Muro (particular); la de casa *dels Alonso* (particular, a la plaça del Palau de la Senyoria); la del *Carlisme* (pública, a la plaça de la Constitució); la de *Pepet* (pública, a la cruïlla de la carretera de Setla); i la de *Damian* (pública, a l'avinguda de València).

En referir-nos al terme “pública” ens referim a almàsseres que cobraven un percentatge de l'oli obtingut. L'almàsserer cobrava un *quarteró* (mesura d'oli) per cada peu premsat. Aquestes almàsseres rebien el nom de *premses maquileres*. Veieu *L'olivera i l'oli al Comtat* (1990: 133-134).

²⁷ *L'olivera i l'oli al Comtat* (1990: 125). Pel que fa al segle XX, als Països Catalans, veieu *Història agrària dels Països Catalans* (2004-2008: IV, 153-156).

²⁸ *L'olivera i l'oli al Comtat* (1990: 129).

²⁹ *Els olis de Catalunya* (2006: 57).

³⁰ Veieu <<http://www.socapma.es/>> [consulta: 03/07/2011] i pel que fa a les cooperatives del Comtat, en general, veieu *L'olivera i l'oli al Comtat* (1990: 133-139) i de Cocentaina en particular, *L'olivera i l'oli al Comtat* (1990: 150-178).

³¹ *Els olis de Catalunya* (2006: 57).

³² Cf. la nota 19. Altres almàsseres privades i distribuïdores, són per exemple, l'Almàssera de la vall de Travadell, a Millena; Alfredo Asensio Satorres, *el Sereno*, a Setla; Celler la Muntanya, a Muro; Mas de l'Altet, a Alcoi; etc.

³³ Com a conseqüència de la denominació, el 2008, "Oli de la Comunitat Valenciana". Veieu la Resolució de la Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació, pel qual es crea la denominació "Oli de la Comunitat Valenciana" <http://www.docv.gva.es/datos/2008/07/04/pdf/2008_8387.pdf> i el Consell Regulador Oli de la Comunitat Valenciana <<http://www.doaceitecomunitatvalenciana.com/consejo-regulador.html>> [consulta: 03/07/2011].

³⁴ Com a obres generals, hem consultat *l'Enciclopèdia Catalana*:

<http://www.enciclopedia.cat/fitxa_v2.jsp?NDCHEC=0127598&BATE=olivera> [consulta 03/07/2011].

- **Pel que fa al País Valencià**, hem tingut en compte l'IVIA. L'IVIA és l'Institut Valencià d'Investigacions Agràries que depèn de la Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació de la Generalitat Valenciana. Dintre de l'IVIA hi ha el Servei de desenvolupament tecnològic Agrari (SDTA), de Montcada, que ha realitzat un catàleg de varietats d'oliva de tot el País Valencià. ÍÑIGUEZ MONTERDE, A., PAZ COMPAÑ, S., ILLA FRANCISCO, J., CLIMENT, FRANCISCO, GARCÍA, JUAN, VALDÉS GUILLERMO, "Catálogo de variedades de olivo de la Comunidad Valenciana", (SDTA Montcada), Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació de la Generalitat Valenciana, València. Només està en format digital i pot ser consultat en línia: <<http://www.ivia.es/sdta/olivo/index.htm>> [consulta: 04/07/2011]. ÍÑIGUEZ MONTERDE, A., PAZ COMPAÑ, S., SÁNCHEZ RIQUELME, L. (1999), "Variedades del olivo de la Comunidad Valenciana", *Cuadernos de Tecnología agraria. Serie olivicultura*, núm. 1, Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació de la Generalitat Valenciana, València. <<http://www.ivia.es/sdta/pdf/revista/olivar/olivo.pdf>> [consulta: 04/07/2011]. És anterior al "Catálogo" i descriu les varietats més importants del País Valencià. I finalment, pel fa a la comarca del Comtat, hem consultat *L'olivera i l'oli al Comtat* (1990: 27-30).

- **Pel que a Catalunya**, hem consultat *Els olis de Catalunya* (2006: 60-71); AMADES, JOAN (2005: XV, 34-35); CIURANA, JAUME i TORRADO, LLORENÇ (1981: 22-25); MATONS, AUGUST (1922).

- I, finalment, **quant a les Balears i Espanya**, hem consultat: Cerespain. Cerespain és una web merament informativa que ofereix, mitjançant Internet, agrupacions de continguts i serveis relacionats amb el món del turisme, la gastronomia i les denominacions d'origen de productes. Ens interessa especialment perquè recull totes les denominacions d'origen d'olis espanyols. Pot ser consultat en línia:

<<http://www.cerespain.com/elolivo.html>> [consulta: 04/07/2011]. I VIVEROS PROVEDO. *Variedades de olivo*. Ens interessa especialment perquè recull totes les varietats produïdes a Espanya per ordre alfabètic, i part del món, i perquè publica butlletins diversos sobre les varietats existents.

<<http://www.variedadesdeolivo.com/VariedadesEspana.php>> [Consulta: 03/07/2011] i

<<http://www.variedadesdeolivo.com/Reportajes.php>> [Consulta: 04/07/2011].

³⁵ Cf. FAVÀ i AGUD, XAVIER (2001, 2003a i 2003b).

³⁶ En el cas valencià, la metodologia que hom va fer servir a les varietats del "Variedades del olivo de la Comunidad Valenciana" (en castellà) va ser realitzant enquestes als camperols, visites als olivars i gràcies a l'experiència professional dels autors, van poder recollir 773 fitxes de varietats, de les quals van ser

seleccionats i marcats 217 arbres en totes les comarques olivereres, corresponents a diverses denominacions i en van identificar, fins l'any 1999, 74 varietats diferents, ja que la resta n'eren sinònimes o tenien una denominació errònia. La identificació es va realitzar per caràcters morfològics, fonamentalment de fruit i endocarpi, ja que aquest últim és un caràcter estable per a mostres de diferents localitzacions i recollides en diferents anys. L'estudi minuciós d'aquest caràcter, juntament amb les observacions de l'arbre al camp, la recollida de mostres de rams, fulls i inflorescències, en va facilitar la identificació. Hem de tenir en compte que aquest treball és anterior al "Catálogo de variedades de olivo de la Comunidad Valenciana" (també en castellà) però la metodologia és la mateixa. Si en voleu saber més, veieu ÍÑIGUEZUEZ MONTERDE, A., PAZ COMPAN, S., SÁNCHEZ RIQUELME, L. (1999: 5).

³⁷ Efectivament: hi ha varietats que presenten més d'una denominació. En aquest cas l'hem posada després de la principal seguida d'una coma (,).

³⁸ *Vinyes i vins, mil anys d'història: actes i comunicacions del III Col·loqui d'Història Agrària sobre mil anys de producció, comerç i consum de vins i begudes alcohòliques als Països Catalans, febrer de 1990*, (1993: I, 103-115).

³⁹ Tradicionalment aquesta varietat d'oliva havia estat adobada; a l'actualitat, però, hom la mol per a fer oli. Veieu la nota 19. En canvi, la negreta sol ser adobada al Comtat i a Onil (la Foia de Castalla, l'Alcoià), per exemple, no tenen aqueix costum: sempre ha estat premsada per a fer oli. El mateix passa amb la mançanella, a Muro; és a dir, n'hi havia de molt poca, perquè tot era blanqueta, i era per a *aigua-sal*, adobada, trencada, quan les olives estaven *aixamorades*: ço és, mitja verda i mitja madura. La del cuquello i la negreta sembla que no són la mateixa. Segons ens van dir, a Alcosser, Angelita Silvestre Sanjuán, de 85 anys, la del cuquello té taques blanques que no té la negreta. A Gorga, per exemple, també tenen la varietat **rogeta de Gorga**, anomenada també **rojal**, pràcticament desapareguda, però sembla que la que més n'hi ha al poble és la **menuda**, ço és la **negreta**, segons ens van informar Anna Olcina Genís, veïna de Gorga. Discriminem altres varietats, com ara la picual, la sevillana i el xanglot real, que si bé se'n poden trobar de soltes, no han estat les tradicionals de la comarca del Comtat.

⁴⁰ Pot ser consultat en línia: <<http://www.ivia.es/sdta/olivo/varietal.htm>> [consulta: 05/07/2011].

⁴¹ ÍÑIGUEZUEZ MONTERDE, A., PAZ COMPAN, S., SÁNCHEZ RIQUELME, L. (1999: 11-12).

⁴² Anomenada en castellà **lechín de granada** i conreada entre **Granada** i **Albacete**, i localitzada també a **Vilanova de Meià**, la Noguera, Lleida, segons MATONS, AUGUST (1922: 118). Veieu <<http://www.variedadesdeolivo.com/Ficha.php?Cod=341&Letra=&Pais=ESPA%D1A>> [consulta: 06/07/2011].

⁴³ Efectivament: amb la varietat d'**Ayrouni**, del Líban. Veieu

<<http://www.variedadesdeolivo.com/Ficha.php?Cod=65&Letra=&Pais=ESPA%D1A>> [consulta: 06/07/2011].

⁴⁴ Rep aquesta denominació pels fruits que produeix en forma de mançanetes; és a dir, pometes. Veieu <<http://www.variedadesdeolivo.com/Ficha.php?Cod=376&Letra=&Pais=ESPA%D1A>> i VIVEROS PROVADO (2010), "Aceitunas de mesa tradicionales...", en què parla del mançanenc (cf. nota 37).

⁴⁵ Si més no per afinitat semàntica que no pas morfològica. És una hipòtesi de treball, si tenim en compte que aquestes comarques van ser repoblades per lleidatans i a més aquesta varietat d'oliva té denominacions toponímiques entorn del castell de Perputxent (l'orxana, Vilallonga, Fornà, Ebo). Veieu <<http://www.variedadesdeolivo.com/Ficha.php?Cod=428&Letra=&Pais=ESPA%D1A>> [consulta: 06/07/2011].

⁴⁶ D'acord amb les converses mantingudes amb gent de Muro i Gaianes (veieu els agraïments), totes les oliveres de soques grans del poble i de la contornada són en la seua major part soques de negreta. De fet, ens van comentar que a les obres de l'autovia central al seu pas per Muro, hom va arrencar oliveres vellíssimes d'aqueixa varietat. Pel que sembla, tot era majoritàriament negreta, que va ser empeltada de

blanqueta, i per aquest motiu ja no queda negret. En canvi, a les hortes del poble hi ha mançanell i alfafarenc per a *aigua-sal*.

⁴⁷ MOIXINO RODRIGO, ISABEL (2008: 32-33). En canvi, nosaltres sempre hem sentit dir a casa que la blanqueta prové de Lleida. No hem pogut, trobar a Màlaga, una vall anomenada *el Pintado*. A Granada, als peus de Sierra Nevada, hi ha un *Cerro Pintado*, a Albuñuelas, a la vall de Lecrín i la varietat d'oliva que és conreada és la picual, lucio (**blanquillo de Montefrío**) i loaime. A les comarques del Ponent de Granada (DOP Poniente de Granada) hom conrea hojiblanca, piquial, picudo, **lucio** o illoreño, **nevadillo de Alhama** de Granada i loaime, i hi ha la població de Montefrío. En aquest poble hom conrea el **blanquillo de Montefrío**. A les comarques de Màlaga, a la comarca de l'Axarquía, hi ha la població de Periana i hom ha trobat una petita plantació de **blanqueta**, però "*Aunque es procedente de Alicante (...) ni esta variedad ni la anterior [arbequina] se encuentran en el último censo del olivar malagueño (Díaz Caffarena y cols, 1976)*". És a dir, que a l'any 1976 encara no havia entrat la blanqueta a la província de Màlaga. En canvi, aquest **blanquillo de Montefrío**, **blanquilla** o **lucio**, de la província de Granada, per afinitat semàntica que no pas morfològica, hom podria relacionar-lo amb el nostre **blanquet**. Veieu CLAROS, MANUEL-G., *et al.* "Identificación y clasificación del olivar malagueño a través del ADN", Departamento de Biología Molecular y Bioquímica, Facultad de Ciencias, Universidad de Málaga, p 3. <<http://olearum.t2v.com/documentos/articulos-194.pdf>> [consulta: 18/07/2011].

Les diverses denominacions que rep l'oliva **blanqueta** són: blancaleta, *hermaneta*, blanca menuda, blanc vermell, blanc roig, del Catllar, blanqueta d'Ènguera, *blanquilla* i *Acebuchina* blanca. **Blancaleta**:

<<http://www.variedadesdeolivo.com/Ficha.php?Cod=124&Letra=&Pais=ESPA%D1A>> [consulta: 09/07/2011], en què se'n diu que també és conreada, minoritàriament, a la part alta de la vall de l'Ebre.

La blanqueta també pot ser confosa amb la famosa **arbequina**; veieu

<<http://www.variedadesdeolivo.com/Ficha.php?Cod=76&Letra=&Pais=ESPA%D1A>> [consulta: 09/07/2011], ja que també rep la denominació de **blançal** i també ha estat conreada històricament a

Andalusia. Veieu també VIVEROS PROVEDO (2010), "La variedad de olivo arbequina: Pasado, presente y futuro", Núm. 8, www.variedadesdeolivo.com

<<http://www.variedadesdeolivo.com/reportajes/La%20variedad%20arbequina,%20pasado,%20presente%20y%20futuro.pdf>> [consulta: 09/07/2011]. Finalment, hi ha la **blançal**, una varietat molt antiga que hom conrea al NE de la comarca del Somontano, Osca; veieu

<<http://www.variedadesdeolivo.com/Ficha.php?Cod=121&Letra=&Pais=ESPA%D1A>> [consulta: 09/07/2011], i que vam veure, amb els nostres ulls, a Perpinyà l'agost de 2011. A Barbastre (Osca), vam localitzar unes oliveres i unes olives molt semblants a la nostra **blanqueta** que fan pensar que podrien provenir d'allà. Per tant, la **blanqueta** pot provenir d'Osca (Barbastre, Somontano), de Lleida (**arbequina**, **blançal**), de la part alta de la vall de l'Ebre (**blancaleta**) i de Granada (**blanquillo de Montefrío**, **blanquilla** o **lucio**). Insistim, nosaltres sempre hem sentit dir a casa que la blanqueta prové de Lleida; però *Els olis de Catalunya* (2006: 68) ens comenta que la blanqueta va ser introduïda a Catalunya als anys 50 del segle XX i localitzada al Vallès Occidental, Barcelona, i el Baix Camp i el Tarragonès, a Tarragona. Noteu també, que el Comtat va estar repoblat per catalans i aragonesos que podrien haver-la introduïda, però molts valencians també van repoblar Múrcia, Almeria i Granada entre els segles XIII i XVI i podrien haver-ne tornat amb el **blanquillo**. Veieu *Societat d'Onomàstica: Butlletí interior. XVIII Col·loqui general de la Societat d'Onomàstica: Girona, 1993* (1993-1995: II, 417-438), en què parla dels repobladors catalans i valencians a terres andaluses i l'empremta lingüística catalana deixada. Noteu també que aquest **blanquillo** prové geogràficament del mateix lloc que la **negreta**: Granada.

⁴⁸ La vinya sempre ha estat el conreu majoritari al Comtat. Cf. JOVER i DOMÍNGUEZ, FRANCESC (1988) i CASCANT i JORDÀ, JOSEP VICENT (2011).

⁴⁹ Si és certa la llegenda del bancal del marquès de Setla (cf. nota 1), el mançanell ja es trobava ací el 1492; ço és, 520 anys d'antiguitat. Després de la visita que férem a l'Olivar Gran del marquès (juliol de 2011), vam veure que totes les oliveres són de peu mançanell però empeltades de blanquet.

⁵⁰ Si en voleu saber més, veieu PAZ COMAPAN, S., "las aceitunas de mesa en la comunidad valenciana", *Comunitat Valenciana Agrària. Revista d'informació tècnica*, Núm. 22, Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació de la Generalitat Valenciana, València.

<<http://www.ivia.es/sdta/pdf/revista/frutales/22tema04.pdf>> [consulta: 10/07/2011], que presenta les varietats més representatives del País Valencià; CABRERA GONZÁLEZ, MARIA R. (1986: 31-32), que presenta la manera d'adobar les olives a la Marina Alta; i *L'olivera i l'oli al Comtat* (1990: 108-110) en què parla de la manera d'adobar-les al Comtat.

⁵¹ La resta d'olives per a adobar (segons el costum), ço és, la del cuquello, l'alfafarenc, la banya de cabra, la genovesa i la beniaia, segueixen, si fa no, la mateixa manera de fer.

⁵² Sembla que el Comtat està partit a l'hora d'emprar el terme *coffí*: tota la part contestana (Cocentaina, Muro, Setla, Gaianes, etc.), hom ha fet servir aquest terme per a referir-se a una mena de sac d'esparg cru amb nanses i tapadora que servia per transportar les olives a l'almàssera. En canvi, a Planes, Catamarruc o Benillup hom ha usat el terme *tagzim* per a referir-se a aquest cabàs. El català general fa servir el terme *talzim/tagzim*.

⁵³ A la Marina Alta, *taula* o *entauladora* i la maquineta de recollir olives. Veieu CABRERA GONZÁLEZ, MARIA R. (1986: 22, 26). A les terres de l'Ebre també fan servir el sistema d'utilitzar un corró que aplanava el bancal i la recollidora, *plegadora*, d'olives; veieu *Els olis de Catalunya* (2006: 78-79) i CIURANA, JAUME, TORRADO, LLORENÇ (1981: 29-30). En canvi, a les comarques de Lleida i al camp de Tarragona, munyen amb les mans o fan servir pintes. A Olesa de Montserrat, Baix Llobregat, Barcelona, esmunyen o utilitzen canyes. VENDRANES, G., RULLIER, CH., (1996: 47-48). Veieu també *Societat d'Onomàstica: Butlletí interior. XXIII Col·loqui general de la Societat d'Onomàstica: Ulldecona, octubre de 1997* (1999-2000: II, 276-278), *L'olivera i l'oli al Comtat* (1990: 110-114) i AMADES, JOAN (2005: XV, 9-21) per a tot el procés de recollida d'olives al Montsià, al Comtat i a tot Catalunya en general, respectivament. Joan Amades no parla de la manera de fer del País Valencià; només en fa una petita referència a les pàgines 37-38.

⁵⁴ Al Comtat no es fa servir el terme *escarrar* ni *abastar* [AMADES, JOAN (2005: XV, 12)] ni *escarradors* per a referir-se a aquesta tasca. *L'olivera i l'oli al Comtat* (1990: 112) explica que collir les olives amb canyes trencava els brots joves de les branques i per això hom munyia a mà. A més inclou un verset de Fagés de Romà, N., *L'amic dels llauradors (o aforismes rurals)*, València, 1853: *Més de u hi ha que sosté / que si's cull la oliva, bé, / no varejant sinó a mà / collita cada any haurà. / No sé si aixina seria, / mes sé que molt guanyaria / qui tratara mal / al collir, l'oliveral; / perquè varejant, els brots / van a terra casi tots.*

⁵⁵ Efectivament: a tots els territoris de parla catalana distribueixen aquesta tasca de la mateixa manera: homes munyint i dones i xiquets recollint. Veieu, AMADES, JOAN (2005: XV, 13), CABRERA GONZÁLEZ, MARIA R. (1986: 28), VENDRANES, G., RULLIER, CH., (1996: 47-48), *Societat d'Onomàstica: Butlletí interior. XXIII Col·loqui general de la Societat d'Onomàstica: Ulldecona, octubre de 1997* (1999-2000: II, 278) i *L'olivera i l'oli al Comtat* (1990: 111-113). Les *mantes* eren teles de sacs, de jute, cosides i eren fetes grans i amples. Al Comtat, hom no fa servir el terme *borrassa* o *borrassos* per referir-se a aquest estri; veieu els autors esmentats. Abans de començar la campanya pròpiament dita, un grup de dones recollia l'oliva que havia caigut de l'arbre com a conseqüència de les pedregades, el fort vent, etc.: eren les assolades d'olives en terra.

⁵⁶ A tots els llocs estudiats, hom fa servir unges per recollir millor les olives. Veieu, CABRERA GONZÁLEZ, MARIA R. (1986: 28), VENDRANES, G., RULLIER, CH., (1996: 47-48) i *Societat*

d'Onomàstica: *Butlletí interior. XXIII Col·loqui general de la Societat d'Onomàstica: Ulldecona, octubre de 1997* (1999-2000: II, 278).

⁵⁷ Aquest terme està desapareixent perquè a l'actualitat no són rentades. A les almàsseres hi ha unes *ventadores* que separen la fulla de l'oliva. Veieu AMADES, JOAN (2005: XV, 14), CABRERA GONZÁLEZ, MARIA R. (1986: 27), VENDRANES, G., RULLIER, CH., (1996: 47-48) *triadora*, i *Societat d'Onomàstica: Butlletí interior. XXIII Col·loqui general de la Societat d'Onomàstica: Ulldecona, octubre de 1997* (1999-2000: II, 278).

⁵⁸ *L'olivera i l'oli al Comtat* (1990: 113), *Societat d'Onomàstica: Butlletí interior. XXIII Col·loqui general de la Societat d'Onomàstica: Ulldecona, octubre de 1997* (1999-2000: II, 277) i CABRERA GONZÁLEZ, MARIA R. (1986: 102). A Muro hom fa servir molt la locució *estar de barcella* o *fer una barcella* en el sentit de fer romanços, xerrar: —*On està Maria?* —*Maria?, està de barcella per ahí*. El valencià general fa servir l'expressió *fer un barret* amb la mateixa idea. Segurament, aquesta locució naixeria en temps de mesurar i contar en barcelles, tant per a les olives com per al blat, ja que la gent faria romanços, xerraria, faria temps mentre pesava, treia comptes, etc. L'expressió *passar la barra* també s'ha fet servir al Comtat, com també al Montsià, en el sentit de treure les sobres del caramull de la barcella. Veieu *Societat d'Onomàstica: Butlletí interior. XXIII Col·loqui general de la Societat d'Onomàstica: Ulldecona, octubre de 1997* (1999-2000: II, 278).

⁵⁹ Els millor treballs que hem trobat per descriure tot el procés de la premsada de l'oliva han estat *L'olivera i l'oli al Comtat* (1990: 115-154) i CABRERA GONZÁLEZ, MARIA R. (1986). El Centre d'Estudis Contestans i aquesta autora contenen, amb tot tipus de detalls, com funcionaven les almàsseres i com es desenvolupava tot el procés. Encara que se centren en la comarca del Comtat i de la Marina Alta, respectivament, el plantejament general és aplicable a qualsevol poble o comarca que haja conreat l'oliva i l'haja molta. MARIA ROSARIO CABRERA, a més, va una passa més enllà i recull un glossari del camp semàntic de l'oli i l'olivera amb les seues definicions pertinents.

⁶⁰ A Planes i la Marina Alta, hom els anomenava *orons* o *graners*. Veieu, CABRERA GONZÁLEZ, MARIA R. (1986: 47).

⁶¹ A la Marina Alta, *alcarseria* i és la canal per on ix la morca. Nosaltres vam sentir el terme *alcasseria*, a Alcosser, i feia referència a les bassetes on es diposita l'oli, no la morca. A les terres de l'Ebre hom fa servir el terme *lo cossi*, *la pica de l'oli*. Veieu *Societat d'Onomàstica: Butlletí interior. XXIII Col·loqui general de la Societat d'Onomàstica: Ulldecona, octubre de 1997* (1999-2000: II, 285-286). Pel que fa la Marina Alta, veieu CABRERA GONZÁLEZ, MARIA R. (1986: 69, 75). El català general fa servir el terme *dipòsits o bassetes d'infern*, AMADES, JOAN (2005: XV, 22), per a referir-se allà on va la morca. VENDRANES, G., RULLIER, CH., (1996: 48), recull *bassetes de decantació; trull d'oli*. CIURANA, JAUME, TORRADO, LLORENÇ (1981: 88), *l'oli d'infern* és la morca, l'oli brut. *Els olis de Catalunya* (2006: 88), *bassetes de decantació*. MATONS, AUGUST (1922:115), *infern, piques successives*. Nosaltres vam sentir el terme *basseta de l'infern*, a Gaianes, i és l'última basseta de totes, la que es troba a un nivell inferior, que recull l'oli més dolent amb l'aigua calenta i solls. Tret d'aquests testimonis, tota la gent consultada feia servir el terme *bassetes* en sentit genèric: on és dipositat l'oli, tant el novell com el brut. Noteu que normalment el camperol s'enduia tot l'oli a casa: el pur i el tèrbol. A banda de *morca*, el català general també fa servir els termes *nansa* i *oliasses*. Veieu els autors consultats. *L'olivera i l'oli al Comtat* (1990: 130-132) comenta que les *alcasseries* eren originàriament dos-tres dipòsits de terracuita semblant a les gerres o alfàbies a les quals hom hi afegia una conducció perquè decantés l'oli i l'aigua i la morca es quedassen al fons de les gerres. Qui no disposava d'aquestes gerres, construïa tres bassetes entaulellades i *trastombava* l'oli.

⁶² El cànter era la mida utilitzada per a l'oli i el vi. Cada cànter tenia una equivalència d'una arrova, ço és 12-12,5 litres, segons el sentir popular. La seua mida exacta era de 11,545 litres, segons *Vinyes i vins, mil anys d'història: actes i comunicacions del III Col·loqui d'Història Agrària sobre mil anys de producció*,

comerç i consum de vins i begudes alcohòliques als Països Catalans, febrer de 1990, (1993: I, 228). A Muro, l'encarregat de fabricar els cànters per a l'oli i per al vi era Juan Jordà Calatayud, *Juanito el llandero*, el *Ti Xeu*, avi nostre. El procediment era el següent: hom feia servir un patró de llanda d'arroves que hom volia. El *llandero* dibuixava sobre la llanda i després tallava el dibuix amb les tisores de llanda. Seguidament, doblegava la llanda tot donant-li la forma redona del recipient i en soldava les parts amb estany. Finalment, si el *llandero* volia fer algun adornament, feia servir un aparell on posava la llanda i, amb l'ús d'una maneta, que anava rodant, feia els adornaments. Els adornaments eren fets pel centre del cànter i per les vores. Els *llanderos* feien cànters, embuts, arroves, mitges arroves, setrills i llandes (de coca de tomaca, de farina, etc.) per al forn.

⁶³ Aquest oli donava com a resultat una pastilla de sabó de color negre, marró fosc, que necessitava 3 mesos per fer-se dur. Hom feia servir uns motles quadrats, amb fils metàl·lics, plens d'oli de morca i de fregir i, en passar 3 mesos, hom feia la volta al motle i feia els trossos de sabó. Passat aquest procés, hom ja el podia utilitzar. *L'olivera i l'oli al Comtat* (1990: 152-153) en descriu el procés amb les mides exactes. A les terres de l'Ebre i Tarragona, hom fa el mateix. Veieu *Societat d'Onomàstica: Butlletí interior. XXIII Col·loqui general de la Societat d'Onomàstica: Uldecona, octubre de 1997* (1999-2000: II, 289-290) i AMADES, JOAN (2005: XV, 22). Altres aplicacions de l'oli i de les olives són les propietats guaridores que hi conté (veieu *L'olivera i l'oli al Comtat* (1990: 153-154, 192-193), com també la seua propietat d'enllumenar habitatges mitjançant les llànties i els cresols. El ble del cresol, la metxa, la canela, rep el nom de **torçuda** al Comtat; si més no, a Muro i Setla.

⁶⁴ La manera de fer oli depèn si és per obtenir qualitat o si és per obtenir quantitat. A l'almàssera Almazara la Alquería, de Muro, hom mol 60.000 kg al dia i bat en fred (22-23 graus centígrads) i una vegada centrifugat l'oli, el líquid resultant és dipositat a uns dipòsits d'acer inoxidable amb nitrogen, que trau l'oxigen, i així l'oli queda neutre i no s'oxida pel contacte amb l'aire. L'oli no en perd les propietats i en conserva totes les qualitats. Posteriorment, serà embotellat. Aquesta almàssera mol oliva verda i, per tant, rep un rendiment del 14% - 15%, però d'una qualitat màxima. La seua màxima és l'oli com més amarg, com més verd, més bo. Fer l'oli d'aquesta manera dona com a resultat un oli amb **margarina**, que és la carn de l'oliva, que es diposita al fons del recipient i indica que l'oli no és filtrat: és **oli de rama**, és la flor de l'oli. Si hom filtra molt l'oli, es perd aquesta margarina i hom en perd les propietats bones. El rendiment que dona l'oliva és calculat tot dividint els litres obtinguts de la mòlta pels quilos que hom ha portat a moldre (Cf. la nota 19).

En canvi, a les cooperatives, demanen les olives madures perquè en volen més litres; no cerquen tant la qualitat sinó la quantitat. El rendiment d'una oliva molt madura pot ser del 30% - 35% però dona com a resultat un oli, molt dolç, de menor qualitat i molta morca, i per això és filtrat diverses vegades i, tot just abans d'embotellar, hom hi afegeix pols de talc, que recolliran tot el sòlid, residus que encara hi puga contenir, i la humitat. En filtrar l'oli hom perd aromes i margarines i, per això, hom no filtra fins moments abans de ser embotellat.

Les empreses privades molen també a particulars, però en demanen un mínim de quilograms: normalment 400 kg o 500 kg. Després hi ha també els particulars, com ara Alfredo Asensio Satorres que va emprendre aquesta empresa amb un molí i esportins de fil de pita que produïa oli a la manera tradicional: despullant oli i va arribar a fer 4 parades al dia. Posteriorment, al 2009, va optar per aconseguir un sistema d'extracció en continu i produeix el seu oli particular i també mol a qualsevol client que li porte olives. Si en voleu saber més sobre l'oli valencià, veieu MONTORO CAVERO, C., "Aceite de oliva en la Comunidad Valenciana: Futuro dorado", *Comunitat Valenciana (revista) agraria*, Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació, IVIA (Institut Valencià d'Investigacions Agràries), p 43-45. <<http://www.ivia.es/sdta/pdf/revista/olivar/15tema23.pdf>> [consulta 25/07/2011], i IÑIGUEZ MONTERDE, A., PAZ COMPAÑ, S., SÁNCHEZ RIQUELME, L. (1999: 11-13, 19-20) per a l'oli mançanell, el blanquet i la llei d'Agres.

⁶⁵ Pel que fa al material utilitzat per a definir els noms, i sinònims, de les varietats d'olives comtatines, hem consultat ÍÑIGUEZ MONTERDE, A., PAZ COMPAÑ, S., SÁNCHEZ RIQUELME, L. (1999), ÍÑIGUEZ MONTERDE, A., PAZ COMPAÑ, S., ILLA FRANCISCO, J., CLIMENT, FRANCISCO, GARCÍA, JUAN, VALDÉS GUILLERMO, "Catálogo de variedades de olivo de la Comunidad Valenciana", <<http://www.variedadesdeolivo.com/>> i *Els olis de Catalunya* (2006). Quant a la resta dels termes, hem fet servir les grans obres de referència, com ara el DECLC de Joan Coromines, el DCVB d'Alcover-Moll, el GDLC, el DLC, MATONS, AUGUST (1922) i CABRERA GONZÁLEZ, MARIA R. (1986), i obviem els definits a CASCANT i JORDÀ, JOSEP VICENT (2011) per no realitzar-ne duplicacions, ja que tenen una afinitat semàntica amb el camp (*bord, ver, camada, tap, empeltar, sulfatar*, etc.), i remetem el lector a consultar-los allà.

⁶⁶Efectivament; la locució *donar pena* és molt utilitzada al Comtat per referir-se a 'molestar', 'a destorbar': —*et dóna pena això? (et molesta això?)*. El català general fa servir *fer pena* o *passar pena* per a referir-se al mateix concepte.

⁶⁷Curiosament, aquesta expressió també és utilitzada amb les dones acabades d'assabentar que són embarassades: —*Estic d'una falta...*

⁶⁸ Per tal de no cansar el lector amb un rastre de locucions, refranys i frases fetes ordenades alfabèticament sense cap sentit, el remetem a una pàgina web (<<http://refranyer-tematic.blogspot.com/search/label/oliva>> [consulta 21-02-2011]), a cura de Víctor Pàmies (ISBN: 2007-09-22-01), en què recull temàticament tota la paremiologia de tots els territoris de parla catalana d'aquest camp semàntic en concret. Aquest autor també en recull moltes de Joan Amades (2005).

⁶⁹ *Olivera (l') i l'oli al Comtat* (1990: 101-154) i AGULLÓ i GUERRA, ALEXANDRE (1989).