

EL LÈXIC DEL BLAT AL COMTAT

Alberri, núm. 28 (2018), Ed. Centre d'Estudis Contestans (CEC), Cocentaina, p. 159-217

JOSEP-VICENT CASCANT JORDÀ

Llicenciat en Filologia Catalana

Professor de Secundària

Centre d'Estudis Contestans

Bata qui bata, esta ereta és meua!

*A tots els meus avantpassats llauradors,
perquè han treballat la terra
i han format part de la Terra...*

INTRODUCCIÓ

El paisatge rústic de la comarca del Comtat, com la resta de les comarques d'interior, ha canviat bastant en els darrers 60 anys, si fa no fa. Al secà, a més d'oliveres, vinya, ametlers, etc., hi havia la *sembraura*: plantacions de blat o llavors de sembra que a l'actualitat han desaparegut per complet o n'estan en procés.

Efectivament; el blat conforma un dels elements que els historiadors anomenen la «trilogia mediterrània» (oli, vinya i blat), i que malauradament ha desaparegut del paisatge comtatí. Si bé és cert que a la valleta d'Agres encara podem trobar alguna extensió relativament gran de sembradura, a la resta del Comtat és testimonial. Per què es produí això?

La sembra del blat al Comtat, com també l'oli i el vi eren monopoli dels senyors feudals fins al segle XIX i també era de subsistència per al poble; i a partir d'aquest segle, hom construirà més molins i satisfarà aquesta economia de subsistència. A partir dels anys 60 del segle XX, però, tot això serà substituït per màquines trilladores (ja no calia el matxo per a batre); fàbriques farineres que venien farina (ja no calien molins); forns industrials que venien pa (ja no calia pastar-lo a casa); i les dones que *cernien* farina van deixar de fer-ho i van començar a comprar la farina i el pa i va ser qüestió de temps que tot aquest món desaparegués. I amb ell, tota una forma d'entendre el món...

Varietats de blat, com ara *el roig* (o blat *moro*), l'*americà*, el d'*Aragó*, *assolacambres* (per als animals), l'*ardito*, el *candeal*, etc., conformaven la sembradura tradicional d'aquest gra, si més no a Muro i Setla, i per extensió a la resta del Comtat. A l'actualitat aquestes varietats han desaparegut o estan a punt de ser-ho i si no s'han extingit és perquè hi ha col·lectius com ara Llavors d'ací o la xarxa agroecològica d'Alcoi, que tots els anys celebren trobades a Turballos¹, que intercanvien llavors tradicionals de tot tipus de vegetals.

¹ Efectivament; Llavors d'ací, per a la promoció i la conservació de la biodiversitat agrària del País Valencià va néixer per part d'un col·lectiu de gent que va prendre consciència del perill que suposa que les produccions i mercats alimentaris siguin cada vegada més uniformes; ja no es troben varietats antigues, i les que hi ha s'estan morint abandonades en la prestatgeria d'algun armari. [...] Cada dia que passa, pot ser definitiu per alguna varietat vegetal o raça animal, així com per a tota la saviesa popular arrelada a la nostra història. <http://www.llavorsdaci.org/Valencia/Actualitat/Actualitat_Noticies.html> [consulta el 3-10-2017].

També podeu consultar l'associació Triticatum de Girona:

<<http://www.arelscnreusabers.cat/ca/recursos/la-xarxa/1614>> [Consulta: 11/10/2017].

A Mallorca (Valldemossa): <http://www.ajvalldemossa.net/wms/oyo/imgdb//archivo_doc229838.pdf> [Consulta: 12/10/2017].

Aquest article, doncs, pretén descriure tot el cicle vital del blat (des de la sembradura a la batuda des del punt de vista tradicional), com també la seua transformació en farina als molins i concloure l'estudi etnolingüístic de la trilogia mediterrània al Comtat². Aquest món en particular té un interès molt alt per a nosaltres, perquè pretén rescatar una manera de fer extingida, una manera d'entendre i percebre una realitat desapareguda.

El present estudi, doncs, es divideix en sis parts: en primer lloc, ens centrarem en el cicle vital del gra, des de la sembradura fins la batuda. Tot seguit, descriurem les varietats de blat tradicional que s'ha conreat al Comtat (*assolacambres, arditó...*). Posteriorment, detallarem la transformació del blat en farina. A continuació, estudiarem el lèxic específic d'aquest camp semàntic, tant del camp com del molí, com també les varietats del blat. Posteriorment, farem referència a frases fetes, refranys, locucions que parlen del blat (*...de moliner fugiràs, però de lladre no t'escaparàs...*), com també curiositats i menjars (*blat picat, coques de batre, cançons de batre...*), al Comtat o a la resta del domini lingüístic. Finalment, en presentarem les conclusions i la bibliografia consultada.

I. EL CICLE ANUAL DEL BLAT

La sembradura del blat

El cicle anual del blat al Comtat començava al setembre, octubre o novembre (*setembre, qui tinga blat que sembre...*), en funció de les condicions meteorològiques i podia ser sembrat en secà o horta. Cada camperol sembrava on podia, ja que era una llavor de subsistència.

Recordem que el blat forma part del cicle anual de les tasques dels llauradors (en companyia de l'olivar i la vinya); és a dir, un mes o dos després de sembrar en secà, hom començava la campanya de l'oliva; després, hom descimalava les olivereres, adobava i rompia el bancal, tot llaurant-lo (la primera rella de l'any)³.

A l'horta, al gener, hom sembrava alls⁴; creïlles al març... Per abril, hom preparava el terreny per a plantar tomaqueres, melons, cebes, tot tipus d'hortalisses... Pel maig

² Cf. CASCANT JORDÀ JV. (2011), (2014).

³ Cf. CASCANT JORDÀ JV. (2014).

⁴ Els alls empobreixen la terra; l'*espreten* i per això els camperols no sembraven res després de collir-los i hom deixava el bancal en *guaret* una collita o un any per a regenerar el sòl. En qualsevol cas, el camperol llaurava el bancal, encara que no tingués res sembrat o plantat. Aquesta pràctica es remunta a l'Edat del Bronze. Per a més informació del conreu de la terra en l'antiguitat, veieu *Història agrària dels Països*

escombra el raïm; al juny es forma l'oliva; a finals d'aquest mes hom segava el blat i feia la batuda a les eres; hom guardava el gra, la palla; hom anava al molí a fer farina...

Simultàniament, els camperols collien tomaques, melons, pebrots (*bajoques* al Comtat), albergínies (*bargines*); sembraven dacsa⁵ on era sembrat el blat segat... A l'agost començava la verema i el vi; les hortalisses acabaven el seu cicle i el bancal era deixat en *guaret*. Li seguia la campanya de l'ametla; collien dacsa per als animals (antigament, per octubre/novembre) i sembraven faves, perquè aquesta hortalissa adoba la terra.

Posteriorment, tornaven a llaurar de blat el bancal on l'any anterior havien tingut hortalissa (rica en adob) i als bancals on l'any present hi ha l'hortalissa, l'any vinent serà sembrat de blat i/o dacsa. I amb aquesta llaurada el camperol tornava a començar la campanya de l'oliva...⁶

En fi; com hom pot comprovar, un llaurador no parava ni un moment: s'acabava una collita i en preparava una altra, llaurava, etc. Per això, la *sembraura* i la batuda són les darreres anelles que enganxen tot el cicle anual dels afers d'un camperol.

Els llauradors del Comtat, si més no a Muro o Setla, preparaven (hi afegien adob animal, fem) i sembraven els bancals per setembre i octubre. Hom llaurava⁷ amb la

Catalans: Antiguitat (2005: 205-229) i AMADES, JOAN (2005: 14, 25-56) per a procés de sembra als territoris catalans.

⁵ També dit a Muro *panís*; a Setla, no. El procés de la sembra de la dacsa era igual que el blat, amb l'especificitat que la dacsa era xafada quan era deixada caure dins el solc; és a dir, hom xafava el solc amb la dacsa dins per trencar-la i que s'agafés millor a la terra. El terme utilitzat era *descobert en solc*. Llauraven *un solc par datre*; és a dir, un per l'altre. Hom llaurava un solc sí i l'altre no i on quedava sense llaurar eren sembrats fesols (*fresols*), perquè s'emparrassen al futur canyot de la dacsa del solc del costat.

⁶ ...I si plovia, els camperols es quedaven a casa i aclarien els animals o picaven espart per a fer fregalls, cordells o espartenyets de careta: *si hi ha capell al Castell (o al Benicadell), pica espart i fes cordell...*

⁷ En totes les feines del camp, hom cantava. Cançons de llaurar, de regar, de collir, de batre..., són cançons que donaven una cadència, un ritme a la tasca realitzada; feien la feina més amena, passava el temps més ràpid. Un cantava i els altres escoltaven mentre treballaven. Hom ha estudiat i difós les cançons de batre, però no pas de llaurar, de regar, de collir, etc., i fos interessant que fossen recuperades i difoses al gran públic. La música és un element molt important en els afers del camp. AMADES, JOAN (2005: vol. 9, 43-45 i vol. 14, 32), també li dóna molta importància a cantar en les tasques del camp. En el cas de cançons de sembrar, comenta que les cançons eren lentes, llargues i calmoses que semblaven més una queixa que no pas una cançó de tasca. En el cas de les cançons de batre, les cançons eren corrandes de quatre versets que donaven una cadència ràpida, un ritme a la tasca realitzada.

SAMPER, BALTASAR (1994: 37), estudiós de la cançó popular a Mallorca, comenta que quan demanava a la gent que cantés cançons del camp, les persones responien que "això no era possible dins una cambra i

rella o la xaruga i eren fets els *solcs*. Els solcs que obria la xaruga eren millors que els de la rella, perquè dipositaven la terra oberta a l'esquerra, a la part llaurada. La rella desplaçava la terra del solc a totes dues bandes de l'escarbat i per aquest detall era millor fer servir la xaruga que no pas la rella. La rella, segons la gent gran, fa molt de guaret; és a dir, de treballar; la treballa més, ja que *afonda* més la terra; fa un solc més profund en terra. El terme utilitzat era *pam de guaret, pam de treballat*.

El llaurador podia llaurar sense haver plogut o *llaurar de saó*; és a dir, quan el sòl tenia humitat, perquè havia plogut. Les pluges de la tardor, en terrenys acabats de llaurar, entren bé dins la terra i fan bona cosa de saó: d'humitat. Tenint en compte aquests detalls, el camperol enganxava el matxo al forcat i a la rella o la xaruga i obria el solc i, unes passes darrere de l'home, hi havia la dona amb un poalet que deixava caure el gra dins el solc, mentre movia els dits (a pessics) de la mà.

En tant que la dona deixava caure el gra dins el solc, el gra es quedava a la vista i la xaruga tapava el solc on havia caigut la llavor fins arribar a l'últim, que es quedava sense sembrar, perquè els pardals el podien picar i es quedava a l'aire.

Aquesta forma de llaurar s'anomenava *a solc* i era la forma típica del Comtat. Hi havia una altra manera de llaurar: *a eixam* o *a manta*; és a dir, hom escampava amb un cabàs el gra sobre el sòl llaurat *a grapats, fent ventades a ull*. Segons ens van dir, aquesta darrera forma es feia al secà i no era la típica del Comtat i sí de llocs, com ara Andalusia, etc. Al Comtat se sembrava a solc en secà i en horta.

Independentment de fer servir la xaruga o la rella, hom passava l'aplanadora sobre el sòl, perquè tot quedés ben tapat i la llavor, preparada per a germinar. La *llavor* que sobrava era guardada d'un any per a l'altre.

Finalment, si hom havia sembrat al secà, ja no calia fer res més: hom esperava que plugués per a regar la sembradura. Si hom sembrava en horta, tot era disposat en *taules* (rectangles de terra més o menys grans on hi havia la sembradura, les hortalisses, etc.), i eren regades segons el dret d'aigua amb les sèquies. I a esperar que la llavor germinés... El camperol també esperava la neu de l'hivern, perquè la humitat duraria fins la primavera i no caldria regar la sembradura.

sense executar el treball corresponent a la tonada". Això demostra la relació tan estreta entre les tasques del camp i la música.

BANQUÉ i NADAL, CARLOS (2013: 188): *Tu que sembres i llaures per les costeres, quan vindrà la collita, colliràs peres*.

La sega

El blat tarda més o menys un mes a germinar i cap al mes de maig creix, es fa alt i *trau l'espigueta*, agafa color i al mes de juny *va granant* fins arribar a *la sega: pel juny, la falç al puny*⁸ i *per sant Joan, garbes*. Pel juny, el blat *es rebolcava*⁹ i canvia de color a groc, sec, fins que era vist bo de segar. En tot aquest temps però, tant els xiquets com les dones eren els encarregats de *birbar (bilbar)* al bancal; és a dir, d'arrancar totes les herbes dolentes (*la brossa: la caula, la cugula, etc.*) que creixia al costat del blat.

Els segadors (solien ser homes) anaven de bon matí, *quan romp el dia (7 del matí)* fins a la vesprada i la seua vestimenta consistia a portar un barret de palla al cap, espardenyes de careta i la panxa a l'aire.

Els camperols segaven la palla i feien *muntons* i cada tres o quatre muntons formava una *garba* o *gavella*¹⁰: agafaven dos manolls (els *falcats*: totes les canyes de blat que hom pot agafar en una mà) de blat de dos dits i ajuntaven les espigues tant la dreta com l'esquerra i les *rollaven* i feien una *nigassa* llarga: un *vencill*. Posaven els tres o quatre muntons a terra en paral·lel, els plegaven i nugaven tot el conjunt. Una *garbera*¹¹ era un conjunt de garbes, disposades als pallers en redó, inclinats o drets.

⁸ No confoneu la falç i la corbella. La corbella és una eina per a segar herba per als animals; més redona de fulla i amb una mena de L, en graó, connectada amb el mànec, que està més amunt, i que fa de límit amb el sòl, per a segar a ras de terra. La falç té una fulla més oberta i sense protector al mànec, amb la qual cosa hom segava i deixava un restoll (*rastroll*) de quatre dits d'alt o apuraven al màxim, perquè *...la palla val cara...* A Muro o Setla segaven *a mà nua* l'esquerra, però hi havia qui feia servir *didals* de cuir cosits que protegia els dits *gorrinet* i anul·lar de la mà, ja que hom segava amb la dreta i recollia el *manoll* de palla amb l'esquerra i es podia ferir ell mateix amb la falç. Hi havia llocs (Cocentaina, *El blat i els molins de farina* (1988)) on feien servir una mena de *soqueta* de fusta per a protegir-se els dits. Els ferrers eren les persones que esmolaven les fulles dentades de les corbells i les falçs i, segons ens deien, era tot un art.

AMADES, JOAN (2005: 9, 24-26), també comenta que a terres catalanes feien servir *el soquet* o *esclopet*, *didals* (didals de canya) o *unglats* d'animals de peu redó, a la mà esquerra.

⁹Aquesta és una de les causes per la qual hom va abandonar el conreu del blat tradicional al Comtat. El tradicional tenia la canya alta (*blat roig* o *moro*) i si plovia molt o feia molt de vent la canya es doblegava, *es rebolcava*, topava en terra i l'espiga es podia podrir. Per això, posteriorment va entrar l'*americà*, amb una canya més curta i una espiga més llarga que aguantava millor les inclemències del temps i va substituir el tradicional. Segons ens van comentar, l'any 1960 ja no quedava pràcticament blat a Muro i a Setla. A Catalunya, hom feia servir el mateix terme, *rebolcar-se*, segons el DCVB: <<http://dcvb.iecat.net/>> [Consulta 7-11-2017].

¹⁰ AMADES, JOAN (2005: 9, 43): cada colp de falç era una gavella. Amb tres gavelles, feien una garba; i la garbera o cavalló constava de deu garbes. Un cavalló eren 30 falçades. A Catalunya també es deia vencill el cordell per a nugar les garbes. Si en volem saber més, veieu AMADES, JOAN (2005: 9, 20-98) per a la sega a les terres catalanes.

¹¹ BANQUÉ i NADAL, CARLOS (2013: 169): *garbera*.

Aquesta era la tasca del segador: segar i fer garbes i dipositar-les a un costat, perquè no molestassen. Per a portar millor aquesta tasca, hom cantava¹² o feien “competicions”, tot dient *el que té més sarpa, guanya* i consistia a veure qui feia més garbes en menys temps. I així anaven *rematant garbes*; és a dir, acabar de segar el bancal.

A mesura que s’amuntegaven les garbes, els homes *garbejaven*¹³; és a dir, carregaven el matxo de garbes amb les *samugues* (unes fustes a banda i banda del matxo on eren nugades 10-12 garbes) i les transportaven a l’era un dia o dos abans de *batre/trillar*. També podien deixar-les en una punta del seu bancal, mentre esperaven la seua tanda i en tocar-los, transportaven les garbes i les amuntonaven en un costat de l’era. També ens van comentar que la gent respectava les garbes i no les furtaven.

Simultàniament, al bancal segat, els xiquets, les dones *espigolaven*¹⁴ el segat; és a dir, repassaven tot el bancal recollint les espigues caigudes a terra, com a conseqüència de segar, de tragar les garbes, de garbejar, etc.

La batuda

La batuda era el procés de *separar el gra de la palla* i aquest afer era fet a les eres¹⁵. Les eres eren propietats generalment privades, encara que també hi havia de públiques per a trillar el blat. Els llauradors pagaven el lloguer amb diners o en palla o gra (aquesta darrera forma de pagar rebia el nom d’*eratges*¹⁶).

Les eres eren redones i eren preparades abans de començar la campanya. El propietari de l’era regava el tros de terra i escampava cabassos de pallús i restolls i passava per

¹² Cf. la nota 7.

¹³ AMADES, JOAN (2005: 11, 21): a les terres catalanes també garbejaven; és a dir, el transport de les garbes a l’era.

¹⁴ AMADES, JOAN (2005: 11, 23): també recull aquest afer abans de començar la batuda.

¹⁵ **Eres a Muro:** a la zona de sant Roc, hi havia 3 eres (*Vicedo, el ti Pascual Peres* i la *de Batiste Fullana*). A la venta de Setla (ermita de sant Antoni); a Sant Dingo (a la zona del palau de la Senyoria); al camp de futbol antic (al Patronat); una altra al costat; a la plaça de l’era; la *d’Adrian* (a la zona del restaurant Cabeza); i per la Fira (a la zona de l’antiga estació de ferrocarril).

Eres a Setla: la *del ti Llopis* (al camí del cementeri); la *del marquès*; la *dels poueros/casaques*; la *de Cento Gota* (al camí del cementeri); i finalment, la *del ti Enrique Carlet (als Pinets)*, al final del carrer Nou. Aquesta era pública).

Eres a Benàmer: al camí del cementeri i al camí del riu d’Agres.

Veieu també AMADES, JOAN (2005: 11, 15-62) per a la batuda a terres catalanes.

¹⁶ *El blat i els molins de farina* (1988): Els serenos cobraven una barcella de blat per despertar el llaurador a les nits que havia de regar. El metge i el barber també cobraven en blat, en vi o oli.

damunt, amb l'ajuda d'un matxo, el *trill*¹⁷, el *moló* o el *corró* (una peça de marbre cilíndrica dentada que girava sobre si mateix) fins que l'era quedava suficientment ferma i plana, lliure de clots, desnivells, etc. Acabat el procés, el terra de l'era formava una capa dura i compacta que feia possible poder batre.

El dia que els tocava, els batedors es posaven a les 7 del matí, més o menys, i *trillaven*; és a dir, escampaven les garbes a terra i *obrien la garba*: desfeien els nucs i apareixen els manolls. Les garbes eren disposades en forma de caragol al centre de l'era: les espigues al centre i la palla, la canya de l'espiga, per fora del centre de l'era. Si la palla tenia humitat (del *reixiu*, la rosada del matí), *la palla no solta*; és a dir, *no talla* i *no podies traure la palla*; és a dir, trencar, partir, tallar la palla i per això hi havia dies que començaven a mitjan matí: tot havia d'estar ben sec. Si pel que fos plovia, hom donava la volta a les garbes i les deslligava, perquè s'eixuguassen i perdessen la humitat.

En tenir-ho tot preparat¹⁸, els batedors feien passar per sobre la *parva* (tots els manolls de blat) el matxo al trot, perquè s'assentés i que l'era quedés igualada sense daltabaixos. L'home es posava al centre amb una corda nugat a l'animal i el feia donar voltes a l'era i ho xafava tot. Seguidament, hom li enganxava unes cordes al llom que morien al trill i empenia de nou les voltes a l'era.

A les eres, els batedors podien fer servir un matxo i un trill o dos matxos i dos trills: tot depenia si l'era era molt gran; la disponibilitat de trills; d'animals, etc. Als llocs on hom feia servir dos animals, era utilitzada una barra¹⁹ entre els dos matxos i un trill en cada part i el batedor es posava al bell mig de tot i els animals es disposaven a voltar l'era.

El matxo o els matxos portaven un barret al cap i uns sostenidors als ulls que els tapaven la vista, perquè no es marejassen. També portaven uns coixins a la part del pit i el collaró: tot nugat al darrere que anava fins el trill. Per contra, els batedors portaven un barret al cap i vestien calçotets i brusa a ratlles i roba en general que no s'enganxés la palla.

¹⁷ AMADES, JOAN (2005: 11, 36), comenta exactament el mateix... SAMPER, BALTASAR (1994: 70): a Mallorca el trill és el *carretó*.

¹⁸ *El blat i els molins de farina* (1988): Si hi havia molta quantitat de blat per a batre, hom solia fer parves d'espigues. Separaven les espigues de la palla amb una *encoloradora* (una mena de corbella de grans dimensions) o una *cisalla* que estalviava molt de treball. La resta de la garba es batia igualment per tal de trossejar la palla, tot i que també es treia una part mínima i dolenta de blat.

¹⁹ *El blat i els molins de farina* (1988): Sembla que era autòctona d'aquestes comarques (Mariola, Aitana, Benicadell, etc.), però sense comprovar.

El matxo feia voltes mentre el batedor, amb la tralla a la mà, l'animava perquè no parés i cantava²⁰, cantava per trencar la monotonia de la batuda versets inventats de forma espontània o no i que no es pareixien mai l'una a l'altra. De temàtica completament variada (la calor, el temps, la faena, les dones...), tenien la finalitat de fer més amena aquesta tasca tan pesada i marcar també el ritme del treball.

Mentre l'animal va fent voltes, un home anava movent la palla, perquè el trill la xafés i perquè l'animal no xafés sempre la mateixa palla. Quan veien que la palla era d'uns 10 cm de llarg, aproximadament, feien parar el matxo i dos homes agafaven *forques* de lledoner *de tres o quatre punxons o puntes* i pales i punxaven la palla i l'alçaven cap amunt cara al vent, a l'aire i el vent separava la palla del blat. Els homes es posaven uns al costat dels altres, alçaven les forques i movien la palla. El vent feia la resta. El blat estava brut amb palla solta, pedres, etc., i això era una forma de separar el gra de la palla²¹. Aquest afer era realitzat, sobretot, cara a la vesprada.

Ens comentaren que entre les 15:00h i les 16:00h mou el vent llebeig i que és el millor vent per a ventar i separar el gra de la palla: ventaven amb les forques i les pales i el llebeig desplaçava la palla i el gra es quedava a terra. Simultàniament, uns altres homes feien servir el tiràs²² i la *pala* per a *arregussar* el gra; uns altres agraven per a separar la palla del gra del terra; uns altres omplien cabassos de gra i els passaven pel garbell i l'*arer* (un garbell més fi, que apurava més) i omplien la barcella; uns altres *ataulaven* (passar la forca per damunt la barcella per traure-li el caramull que sobra i deixar-la plena a ras de barcella), *ensacaven*, etc. Tot estava ben organitzat.

Mentre els ventadors i el vent separaven la palla, hom agafava el blat brut i era passat per un garbell sostingut a una forca i hom li'l passava. El gra net queia a la barcella de baix i les pedres, la brutícia, etc., es quedava al garbell: això eren *les granses*. Les granses seran aprofitades com a menjar per a les gallines. Presentava pedretes, blat trencat, blat roí, *edros*, brosses, tot el que no passava pel garbell i l'*arer*. Tot aquest menjar era donat a les gallines. Al remat, el menjar dels animals estava format per palla, herba, dacsca, civada, favó, *edros*, etc.

²⁰ CAPÓ, BERNAT (2009: 31). Aquest autor comenta que les cançons de batre eren una mena de simbiosi entre el matxo i el batedor fins al punt que si el batedor baixava el ritme de la cançó o parava de cantar, l'animal feia el mateix: disminuïa el seu trot o fins i tot parava. AMADES, JOAN (2005: 11, 34), també comenta el mateix per a les terres catalanes. SAMPER, BALTASAR (1994: 37), comenta exactament el mateix per a les terres mallorquines. Veieu també la nota 7.

²¹ AMADES, JOAN (2005: 11, 37-38) descriu la batuda exactament igual que a les terres del Comtat...

²² CAPÓ, BERNAT (2009: 31). Aquest autor comenta que el muntó de gra, etc., recollit pel tiràs rebia el nom de *matalaf*.

A dalt de la barcella hi havia un ferro travesser que marcava el límit de ple de la barcella: uns 12,5 kg, aproximadament i amb la barcella plena, omplien el sac: 40-50 kg, cada sac²³.

El blat era guardat a casa, en gerres de test i no era mòlt. Només era mòlt el que calia i era guardat en saques de tela. Sempre carregaven els *corrinxals* de les *sàries* del matxo (mena d'espai, de lloc a cada costat del llom de l'animal on dipositaven qualsevol cosa que volguessen transportar) amb càrregues de 3 sacs i el portaven a casa. Era guardat a les cambres, als pastadors, etc., i quan necessitaven farina, les dones omplien coixineres i anaven al molí a moldre i a aconseguir farina.

En funció de les fanecades que podia tenir el llaurador, la batuda podia durar fins a 21 dies.

A l'hora del descans, tota la colla de trilladors dinaven o berenaven a l'era creïlles al forn i coques de batre²⁴ i acabaven el dia. La palla de la batuda era menjar (o eixuts per al porc i la resta d'animals) per als matxos de casa; per a les gallines. Aquesta palla era guardada a les *pallisses* o cambres de les cases i si no disposaven de lloc a casa, el llaurador feia *pallers*²⁵ al bancal on era guardada: a una punta del bancal que no donés pena, hom disposava una estaca i una caputxeta dalt de l'estaca, perquè no es banyés la palla, i dipositava la palla dreta. Hom la podia fer tan alta i tan ampla com volgués.

Amb el temps, trillar o batre amb matxos va desaparèixer i van aparèixer les trilladores (cap als anys 60): màquines que s'engolien les garbes de blat per la seua part alta i separaven la palla del blat: a una banda de la màquina treia la palla i per l'altra treia el blat. El llaurador havia d'estar pendent de canviar els sacs, ja que els omplia de seguida, i de retirar la palla que queia a l'altra banda. Les trilladores es posaven a les eres i a Muro, per exemple, se'n posava una enfront del restaurant Cabeza, a la cruïlla de l'avinguda del País Valencià amb la carretera de Setla. A Gaianes hi havia una persona que en tenia una. A Muro hi havia una trilladora que es deia *La Hermandad* i així successivament en tots els pobles...

²³ *El blat i els molins de farina* (1988): El blat, com tot el gra a l'antic Regne de València, es mesurava a cafissos. Un cafís (150 kg) són dotze barcelles. Una barcella (12,5 kg) són huit mitjos almuds (1,56 kg).

²⁴ *El blat picat* també era un dinar molt preuat, com ara l'*arròs en conill*. A l'actualitat està en fase de recuperació. Veieu també l'apartat **V: frases fetes, refranys, locucions, etc., referides al món del blat**.

²⁵ AMADES, JOAN (2005: 11, 44-45), també parla de les pallisses i els pallers i comenta que al remat del paller hi havia creus, ninots, barrets, etc.

II. VARIETATS DE BLAT TRADICIONAL

Parts del blat

D'acord amb la gent major, la planta del blat consta de les parts següents: *arrails*, canya (tija) i espiga. A l'espiga hi ha els *bigots*: pèls, filaments que connecten amb el gra a l'interior de l'espiga.

Malalties del blat²⁶

El blat és una planta forta d'hivern que aguanta molt bé les temperatures extremes i no necessita gaire manteniment. Malgrat això, pot ser atacat per insectes, fongs i bacteris (per efecte de la temperatura i la humitat), rosegadors i pardals. Les varietats tradicionals conreades a la nostra comarca han sigut varietats altes amb espigues amb pes i que, a causa del vent, de la pluja o debilitat de la canya, es rebolcaven sobre terra (*blat ajagut*, *blat rebolcat* o *blat gitat*) i es podrien.

El cereal, en general, també podia ser atacat de carbó o mascara (*blat orb*, *blat carbonat*); podia quedar-se raquític o arrugat (*blat refós*); de vegades, no granava i eixia fallat (*blat cluc*, *blat fallat*) o quedava rebordonit, d'espiga buida (*blat esparrai*, *blat rebordonit*). També podia haver patit els efectes de les boires o de la humitat (*blat rovellat*) o perdia la seua vitalitat per l'efecte del vent o de les gelades (*blat escaldat*)²⁷.

Varietats de blat tradicional²⁸

²⁶ Veieu la nota 9.

²⁷ DCVB: <<http://dcvb.iecat.net/>> [Consulta 8-11-2017].

²⁸ La metodologia que hem fet servir per a rastrejar totes les varietats antigues dels territoris de parla catalana ha estat mitjançant pàgines web diverses (DCVB, revistes, autors, periòdics digitals, informatius digitals, associacions, fundacions i ajuntaments), del Comtat/País Valencià, Catalunya i les Illes Balears. Un cop hem vist que les varietats es repetien, hem deixat de cercar i hem procedit a realitzar-ne un llistat genèric i un llistat per cada territori de parla catalana (excloent-ne la Catalunya Nord i l'Alguer), amb la finalitat de mostrar les varietats de cadascun dels territoris, independentment que es repetesquen o no. A la nota de peu de pàgina de la zona estudiada, trobareu la font consultada.

Val a dir, però que no hem trobat un autèntic manual on consultar les varietats antigues de blat. Totes les varietats dels territoris de parla catalana els hem extret del DCVB, però com aquest diccionari va ser publicat l'any 1963, el blat ja estava en retrocés per aquells anys i per això n'apareixen d'altres, a més dels anteriors, en cadascun dels territoris. També sabem de l'existència d'una publicació dels Serveis Tècnics d'Agricultura de la Generalitat de Catalunya, l'any 1936, on recollia totes les varietats antigues catalanes, però ha estat impossible localitzar-lo. Per tant, hem procedit a recollir les varietats que presentem mitjançant la metodologia emprada. De segur que no les hem recollit totes, però que aquest llistat valga com una mostra ben representativa. Des d'ací animem l'estudiós a continuar la tasca engegada.

Segons l'Enciclopèdia Catalana²⁹, el blat forma part de les plantes herbàcies anuals de la família de les gramínies (*Triticum sp.*), de fulles linears, de tija erecta, fistulosa o plena, i de flors agrupades en espigues terminals, representades especialment pel **blat comú** o **blat xeixa** (*T. aestivum*), conreades pel seu gra, base de la fabricació del pa.

A continuació, ens especifica les diverses accepcions de blat:

2 El gra del blat. *Dos sacs de blat.*

3 *pl ant.* Cereals.

4 **Blat d'aresta negra** AGR Qualsevol de les varietats de blat dur proveït d'arestes negres.

5 **blat pintat (o rossí)** AGR Varietat de blat amb grans de coloració vermellosa.

6 **blat tosell (o escuat, o reniu)** AGR Qualsevol de les varietats de blat xeixa amb les espigues desproveïdes d'arestes.

7 **no diguis blat que no sigui al sac i ben lligat** Refrany que vol dir que no s'ha de confiar en l'èxit d'una cosa fins que no sigui segur, fins que no s'hagi esdevingut.

2 **blat bord** BOT Planta herbàcia anual de la família de les gramínies (*Aegilops triuncialis*), amb espigues llargues i primes, que habita sobretot a les vores de camins.

3 BOT/AGR 1 **blat de moro (o blat indi, o dindi, o de l'Índia, o de les Índies)** Gran planta herbàcia anual de la família de les gramínies (*Zea mays*), de tija o canya dreta i nuosa acabada en un plomall i de fulles alturnes lanceolades d'un verd intens, anomenada també *moresc*, *panís* i *dacsa*.

2 **blat de moro** El gra del blat de moro. *Donar blat de moro a les gallines.*

4 **blat negre** BOT Fajol.

Per tant, mitjançant l'observació directa, podem dir que el blat comú o xeixa o forment es pot classificar en quatre varietats: les arestoses i toselles o escuades; les blanques o roges; i les toves o farineres, que provenen de zones més fredes i són més apropiades per a produir pa; i les dures, d'espiga més grossa que les toves, barba llarga, més negrosa i pròpia dels climes més càlids i són utilitzats per a elaborar sèmola o pasta³⁰.

Finalment, esmentem que presentem varietats toves o farineres i dures que són les que s'han fet servir per a produir farina de pa, etc., i menjar per als animals (gallines, etc.), d'acord amb la classificació que se'n dóna.

²⁹ *Enciclopèdia Catalana*: <<http://www.diccionari.cat/lexicx.jsp?GECART=0019355>> [consulta: 03/10/2017].

³⁰ <<http://www.enciclopedia.cat/EC-GEC-0221654.xml>> [Consulta: 11/10/2017].

Aquests darrers són cereals d'hivern.

A nosaltres ens interessa, però, les toves o farineres i les dures, perquè són les que tradicionalment hom ha sembrat per a produir pa i menjar per als animals (gallines, etc.).

Presentem, a continuació, totes les varietats de blat tradicional d'arreu dels territoris de **parla catalana**³¹:

Blat assolacambres

Blat auceller

Blat barba

Blat blancal o blanquet

Blat cabot

Blat candial

Blat carabassot

Blat carretó o blat carretoner

Blat coll-de-rossí, blat pintat, blat gros, blat rodonell o blat de coure

Blat de l'espiga llarga

Blat de s'eriçó

Blat de ses pastores o blat d'en fita

Blat del miracle

Blat del pinet

Blat del terrosset

Blat grossal

Blat matxoma

Blat mollar: mollar blanc i mollar negre

Blat moro

Blat mort

Blat ordi

Blat portacelis o blat abellar

Blat rojal morú, procedent del blat moro

Blat rojal: també blat roi o forment; blat vermell o d'Aragó; blat roig, blat rojalet o blat roig-nano

Blat rovelló

Blat somerí

<<http://www.naciodigital.cat/ecodiari/noticia/8039/recuperen/vint/varietats/blat/es/cultivaven/ponent>>
[consulta: 11/10/2017].

³¹ DCVB: <<http://dcvb.iecat.net/>> [Consulta 8-11-2017].

Blat tremesí o tresmesí
Blat trobat

Les varietats que trobem a la comarca del **Comtat** són³²:

Blat americà
Blat amorós
Blat ardito
Blat Assolacambres o tartó
Blat d'Aragó
Blat de Montcà(da)
Blat roig (blat moro)
Blat candeal
Blat espelta
Blat girà o cirà
Blat camut
Blat madrileny blanc
Blat madrileny roig
Blat nano
Blat pelut
Blat rojal
Blat taverner

Pel que fa a les varietats de **Catalunya**, tenim³³:

³² Proporcionades pel nostre pare, José Cascant Gilabert, Pepe Vilaplana Vilaplana, CAPÓ, BERNAT (2009: 221 [vol.1]) i *Molins i moliners. Els molins hidràulics fariners del Comtat* (2007: 86).

³³ Recopilades segons diverses fonts: Mapa de les varietats tradicionals catalanes (Fundació Miquel Agustí) <<http://fundaciomiquelagusti.com/2011/10/10/mapa-de-les-varietats-tradicionals-catalanes/>> [Consulta: 12/10/2017].

Balt seixe o vermell: <<http://www.productesdelcamp.cat/noticies/un-pages-de-cabra-del-camp-recupera-una-varietat-de-blat-autoctona-abandonada-fa-anys/>> [Consulta: 12/10/2017].

Blats productors l'any 1936: **Aragó, Candeal de la Manxa, Comarca, Cruixer, Extremadura blanquet, forment de Castella, Forment de la Manxa, Lleida, Navarra, Urgell i Vallés.** *Agricultura i ramaderia* (1936: 159). <https://ddd.uab.cat/pub/agriram/agriram_a1936m8d1n8@ahcb.pdf> [Consulta: 11/10/2017].

CASAÑAS-ARTIGAS, F., CASALS-MISSIO, J., i SIMÓ-CRUANYES, J. (2017: 57-58), comenten que l'any 1935 Soler i Coll, un tècnic d'agricultura de la Generalitat de Catalunya, ja es queixava de la confusió dels noms dels blats de l'època i recull blats, com ara el **blat blanc**, el **blat de primavera**, el **blat roig**, l'**espelta**, el **forment**. Aquest tècnic comença a realitzar encreuaments de blats i n'obté, el 1936, blats, com ara el **blat xeixa motxa** de Santa Coloma de Queralt, el **blat blanc de Cervera**, el **Pisana blanca**, el **blat de Montjuïc**, el **blat català de mont** o **blat roig d'Aragó**. Finalment, el 1939, havia aconseguit blats, com ara el **blat de Montcada** (que avui en dia encara utilitzen alguns productors), el **blat**

Blat blanc
Blat d' Aragó de granet
Blat de moro blanc
Blat de moro d'aviram
Blat de moro del queixal
Blat de moro nano
Blat de moro roig
Blat roig
Blat seixe o vermell

Finalment, les varietats de blat de les **Illes Balears**³⁴ són:

Blat Alemany blanc
Blat Alemany vellós
Blat Argelí
Blat barba
Blat barba blanc
Blat blanc (Eivissa)
Blat de les Índies
Blat de moro
Blat de s'Aranjassa (Menorca)
Blat d'indi
Blat d'indi menorquí
Blat ferrer (Eivissa)
Blat fort (Eivissa)
Blat grec
Blat camut
Blat mamento, argelí
Blat menorquí (Menorca)
Blat mollar

Montserrat, el blat de Montnegre i el blat Montsec.

<<http://publicacions.iec.cat/repository/pdf/00000247/00000083.pdf>> [Consulta: 11/10/2017].

³⁴ Recuperació de llavors tradicionals a les Illes Balears (Valldemossa):

<http://www.ajvalldemossa.net/wms/ofo/imgdb//archivo_doc229838.pdf> [Consulta: 12/10/2017].

I a la resta del país:

<<http://www.slowfoodib.org/pdf/descargas/Listado%20varietats%20vegetals%20locals.pdf>> [Consulta: 12/10/2017].

<<http://www.fornersipastissers.com>> [Consulta: 12/10/2017].

I també la **civada rossa** / **civada negra**; la **dacsà blanca** (Eivissa) i l'**ordi**.

Blat mollar roig/blanc (Eivissa)
Blat mort
Blat roseta (Eivissa)
Blat valencià blanc
Blat valencià canya buida
Blat valencià vermell
Blat xeixa
Blat xeixa garonsona

Les denominacions que reben les diverses varietats del blat, l'oliva, la vinya, etc., responen a una forma de percebre la realitat; és a dir, l'origen, la forma, el propietari, etc. D'acord amb açò, Joan Veny³⁵, estableix que les paraules poden ser creades mitjançant tres formes:

1r, **la procedència geogràfica del cereal**; és a dir, designa un topònim (*blat valencià, blat menorquí, americà*, etc.);

2n, **l'antropònim o el nom de la persona que introdueix el cereal** (*blat taverner*, etc.) i,

3r, **les característiques del blat**, de l'espiga, també poden ser la base del seu nom:

- **el color**: *roig, moro blanc*,
- **l'espiga**: la forma (*pelut, barba, barba blanc, de canya buida*);
- **el blat**: la forma (*moro nano*), la dimensió (*compacte, girà o cirà*), i per la seua carn (*mollar*); el destí (*d'aviram, de queixal*), etc.

En el cas en concret del blat, el DCVB també n'estableix unes varietats en funció de la seua fesomia, etc.:

El Blat que no té arestes: *blat moixí; blat xollat; blat tosell; blat motxo; blat tosseta; blat xamorra; blat escoat; blat xeixa; blat marçal o blat marcenc*.

Els blats, segons el lloc de procedència: *blat reètic (d'Itàlia); blat de Montjuïc; blat de Sardenya; blat d'Urgell i blat de la Costa; blat porrerí (Mallorca)*.

El blat passat pel trull: *blat trullat o blat escairat*.

³⁵ *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).*

El blat atacat per malaltia o defectuós: *blat orb; blat carbonat; blat mascarell; blat refós; blat cluc o blat fallat; blat esparrai o blat rebordonit; blat rovellat; blat ajagut, blat rebolcat o blat gitat; blat escaldat.*

El blat, segons l'elaboració agrícola, especialment la batuda: *blat de cap de garba; blat de malladissos; blat de la palla; blat riscós; blat de llavor.*

El blat, segons el grau de puresa: *blat mestall* (la mescla de blat i d'ordi); *blat menut* (el blat tot sol); *blat segolós* (el que va barrejat amb sègol); *blat mescladís* o *blat de totes llavors* (el conjunt de grans de tota varietat de blat que se sembren junts).

III. TRANSFORMACIÓ DEL BLAT EN FARINA

Al molí³⁶

Els molins, com també les almàsseres i els cups per a produir vi eren propietat dels senyors feudals i no serà fins al segle XIX que hom començarà a demanar permisos per a construir molins fariners, almàsseres, etc. En el cas de Muro, per exemple, a més del molí del Comte de Cocentina (el molí Nou), se'n construiran tres més; i a Setla, a més del molí del marquès (el de Dalt), se'n construiran dos més. Això diu molt que hi havia una gran demanda d'aquesta indústria per a produir farina³⁷.

³⁶ *Molins i moliners. Els molins hidràulics fariners del Comtat* (2007: 78, 267-295). Espectacular aquest llibre que va editar el Centre d'Estudis Contestans on investiga fins l'últim detall els molins del Comtat, història, documentació, plànols, distribució dels mecanismes de girar les moles, etc. Excepcional. Les pàgines esmentades localitzen i descriuen els molins de Muro, Setla i Benàmer.

Molins de Muro:

Molí del Batà o de Cabolo: a la zona del Batà.

Molí dels Alonso o del Fuster: a la zona de la casa dels Alonso.

Molí de sant Antoni: prop de l'ermita i davall del pont de sant Gonçal, posteriorment serà una fàbrica d'oli de pinyol d'oliva, *orujero*. A l'actualitat s'ha especialitzat en el tèxtil.

Molins de Setla:

Molí de Dalt, del tí Juanet: a la zona del llavador. Posteriorment, subministrà electricitat a Setla.

Molí de Baix o de ciment (abans del pont de Setla, a la dreta). Posteriorment produirà ciment i després serà una fàbrica de borra.

Molí del riu o de Pedro: més avall del molí de Baix, era el més gran en producció. Es troba en molt bon estat de conservació.

Molins de Benàmer:

Molí Nou o de Cloquell: més avall de Benàmer, abans d'arribar al pont de les 9 llunes del riu Serpis. Posteriorment, es convertí en una fàbrica de farina, es va traslladar a Alcoi i després a Alacant. Comprava el blat a particulars.

Veieu també, AMADES, JOAN (2005: 11, 63-80), per al procés de moldre a les terres catalanes i balears.

³⁷ Pel que a l'estudi dels molins al Comtat en època prehistòrica, romana, musulmana, Edat Mitjana, Moderna i Contemporània, veieu *Molins i moliners. Els molins hidràulics fariners del Comtat* (2007: 17-

Els molins fariners estaven situats a les ribes dels rius, al costat de barrancs i sèquies altes i així fer servir la força de l'aigua per a fer moure la mola i moldre gra. L'aigua corria per les sèquies fins a arribar a l'*assut* per a recollir-la. Aquesta aigua era portada a la *bassa*, mitjançant una altra sèquia, situada dalt del molí i ací era embassada fins que el moliner la necessités. La bassa estava connectada al molí mitjançant el *cup*, un pou d'uns quants metres d'alt per on queia l'aigua de la bassa, com ara una cascada d'aigua, i queia sobre la *cacau*³⁸ que feia moure la *roda d'àlems*³⁹ (anomenada també *rodet*, *turbina*, *roda* o *pales*) i tot l'arbre, tota l'estructura, i feia girar la mola. La cacau es trobava situada a la part més baixa del molí i deixava escapar tota l'aigua que venia de la bassa, mitjançant la *botana*, un conducte de reduïdes dimensions per on eixia l'aigua. A l'eixida de la botana hi havia la *segitia*, un calaix estret de fusta que dirigia l'aigua sobre un costat de la roda d'àlems. El tap de la sagetia, anomenat també *morrera*, regulava l'eixida de l'aigua i feia que la mola anés més o menys ràpida. Aquesta morrera estava connectada amb una barra de ferro que arribava fins la sala de moltura i el moliner feia entrar més o menys aigua amb l'ajuda del *ganxo d'arrancar la mola*, tot estirant-lo amunt o avall per obrir o tancar el pas de l'aigua que posava en marxa la mola o l'aturava. Finalment, l'aigua anava a perdre's al riu.

El nostre pare ens comentà que a Setla, per exemple, hi havia dos fusters (Pepe Vicent i Joaquín) especialistes a construir rodes d'àlems per a molins. La roda d'àlems eren barres de fusta en forma de pala i encaixada en peces: una tasca molt delicada de fer que els donava fama i que guanyaven molts diners. També ens comentà que a l'Orxa també hi havia un fuster especialitzat en les rodes d'àlems.

A dins de la cacau hi havia el *banc*, una biga de secció quadrangular que ocupava tot l'ample del lloc i que era la base de tota l'estructura de l'arbre. El banc estava fet de pi verd⁴⁰. El *dau*, anomenat també *quadre*, i el *punt*, també *agulla* o *gorronera*, eren les peces que permetien que l'arbre pogués girar amb la mínima resistència a la pressió de l'aigua. El dau era una peça cúbica encastada al bell mig de la cara superior del banc, a l'interior del qual descansava el punt i feia que es mogués tota l'estructura.

77). I per a més informació dels conreus a l'Edat Mitjana i l'Edat Moderna dels territoris de parla catalana, veieu *Història agrària dels Països Catalans: Edat Mitjana* (2004), *Edat Moderna* (2008).

³⁸ *Agricultura i ramaderia*, (1936: 144). Aquesta revista recull la descripció d'un molí fariner del Pallars Sobirà, al Pirineu lleidatà, i anomena *el caco* i *la carcau* la part inferior del molí on es troba la roda d'àlems. També recull tots els elements que conformen el molí fariner.

³⁹ *Molins i moliners. Els molins hidràulics fariners del Comtat* (2007: 102): anomenada d'aquesta forma al Comtat.

⁴⁰ *Molins i moliners. Els molins hidràulics fariners del Comtat* (2007: 100).

L'*alçador* era una barra que connectava el banc, on s'assentava l'arbre, amb la part superior del molí on hom molia el gra i mantenia en l'aire el banc. Tenia la finalitat de pujar o baixar l'arbre i, per extensió, la mola mòbil, el jaç i la mola, i que es fregassen entre elles més o menys.

L'*arbre*, la columna vertebral de tot el conjunt, constava de dos trams: el de baix de fusta, era anomenat *àspia* i el de dalt, de ferro, anomenat *palaferro*. L'*àspia* encaixava amb la roda d'àlems i el *palaferro* amb les dues moles, mitjançant la *nadilla*, una peça de ferro allargada, ubicada al *nadillal*, sota la mola fixa.

La cambra de les moles estava situada a la planta baixa de l'edifici i dalt de la volta de la cacau. Estava formada per la *gronsa* (per on hom deixava caure el gra), la canaleta o *gronseta* (regulador d'entrada del blat a l'ull de la mola), les *moles* (el jaç fix amb regates i la mòbil; el frec de les dues molien el gra), l'*astorat* (estructura de fusta que cobria les moles i impedia que la farina s'escampés) i la *farnera* (recipent d'obra on queia la farina, mitjançant el *farinal*, el conducte entre les moles i la farnera)⁴¹.

Per tant, tot el procés de moltura era iniciat amb la neteja del blat: hom rentava el blat en una basseta plena d'aigua, perquè es netegés d'impureses, pedretes, etc., i era deixat eixugar, però no sec del tot, perquè el blat havia de ser mòlt un poc humit, no banyat. Si el blat estava molt sec feia la farina negra i era barrejada amb el segó i si estava molt banyat, no podia ser mòlt. El punt exacte d'humitat ho deia la pràctica del moliner⁴². Acabat aquest procés, el moliner el garbellava per a traure-li la pols i alguna impuresa que hi pogués quedar.

Seguidament, el moliner deixava caure el blat per la *gronsa* i d'ací a l'ull de la mola que anava a un ritme constant de velocitat. Era aleshores quan es posava en funcionament tot l'aparell de moltura del molí: el moliner alçava el ganxo d'arrancar la mola per obrir el tap de la sagetia i alliberava l'aigua emmagatzemada a l'interior del cup i es precipitava sobre els àlems, tot posant en funcionament tot el conjunt. El moviment de la roda d'àlems era traslladat per l'arbre a la mola de dalt que estava subjectada a la part superior del *palaferro* amb la *nadilla*. El gir de la mola triturava el blat que estava entre les dues moles (o la mola i el jaç), i desplaçava la farina i el segó,

⁴¹ *Molins i moliners. Els molins hidràulics fariners del Comtat* (2007: 105-110): també hi havia el *nivellador*, el *cavallet*, el *canalet* i el *bracet* o *cadell*, tots sota la *gronsa*, que regulaven l'entrada de gra a l'ull de la mola. La mola fixa estava obrada en terra i no era llisa: tenia el *rompent* (el picat més bast a la zona de l'ull de la mola, desfeia el gra), el *molent* (el picat més fi, separat de l'ull de la mola, molia el gra), les *ratlles* i les *regates* (picades corbades en radial a la seua cara, feien traure la farina cap a l'exterior de la mola).

⁴² *Molins i moliners. Els molins hidràulics fariners del Comtat* (2007: 111).

mitjançant les regates, cap a fora de la mola on l'astorat feia de retenció i evitava que s'escampés i la conduïa cap al farinal i la farnera, d'on era recollida i era cernuda manualment amb diferents tipus de sedàs que separava les diverses qualitats de farina i del segó.

El moliner treia el blat del depòsit amb un casso de llanda partit per la meitat i el posava al sac i a les saques en general. Els sacs i les saques eren de tela blanca.

A partir de la segona meitat del segle XIX s'introdueixen als molins innovacions tecnològiques, com ara la *gamella* (construcció rectangular d'obra que netejava el blat; posteriorment va ser substituït per la *límpia*, màquina garbelladora d'impureses, etc., del blat), la substitució de la nadilla per la *lavija* (un nou sistema de subjecció de la mola mòbil), la *vertical* (vareta de ferro a manera de corretges de transmissió que connectaven el moviment de la mola amb la límpia i la cernedora, sedàs metàl·lic que separava les diverses qualitats de farines) i la *cabòria* o *grua* (mecanisme per a voltejar la mola mòbil, substituir-la, etc.).

Malgrat tot, tot això va desaparèixer a partir dels anys 60 del segle XX, si més no a Muro i Setla, amb l'aparició de fàbriques farineres i forns industrials. Les dones pastaven a casa pa i altres menjars i portaven el pastat als forns, però en aparèixer aquests forns que venien farina i venien pans, etc., i les fàbriques farineres, els molins fariners van tancar o es van reconvertir en altres treballs.

El nostre pare ens contà que la farina del molí no refinava: molia el gra amb la pell i la farina apareixia amb el seu *segó*. Les dones, una vegada a casa, *cernien*; és a dir, garbellaven la farina amb el *sedàs*: una tela de malla blanca molt fina per on passava la farina amb el segó, impureses, etc., que donava com a resultat una farina més refinada. Tot el que no passava pel sedàs era donat de menjar a les gallines. L'expressió utilitzada era *vaig a cendre*.

IV. GLOSSARI DEL BLAT⁴³

Abreviacions

* sense documentar

⁴³ Quant al material utilitzat per a definir els noms de les varietats de blat comtatí (el camut i l'espelta), hem consultat <<http://www.fornersipastissers.com>>. Quant a la resta dels blats o termes, hem fet servir les grans obres de referència, com ara el DECLC, el DCVB, el GDLC, el DNV, etc. Per tal de no realitzar duplicacions amb els nostres anteriors treballs (consulteu CASCANT JORDÀ, JOSEP-VICENT (2011), (2014)), hem optat per no reproduir els termes que es repeteixen i remetem el lector a consultar-los allà. Només presentem termes del blat, del camp o del molí no presentats en els treballs abans esmentats.

+	uneix dos elements sintàctics
<	provinent de
>	resultant de
adj.	adjectiu
ant.	antic
CD	complement directe
cf.	compareu amb
CN	complement del nom
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.
DNV	<i>Diccionari Normatiu Valencià</i> , Acadèmia Valenciana de la Llengua.
ed.	edició
etc.	Etcètera
ETIM.	etimologia
f	femení
GDLC	<i>Gran Diccionari de la Llengua Catalana</i> , Enciclopèdia Catalana.
loc.	locució
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

Pel que fa als criteris de descripció d'aquest camp semàntic, hem agrupat tot el camp en tres apartats específics: 1. Lèxic relacionat amb llaurar/sembrar/varietats de blat; 2. Lèxic relacionat amb la sega/batuda; i 3. Lèxic relacionat amb el molí.

1. Lèxic relacionat amb llaurar/sembrar/varietat de blat

A eixam o a manta: *loc.* Segons el DCVB, **4.** L'estesa o escampada de llavor que fa el sembrador en tirar-la a terra. Etim.: del llatí EXAMEN. **A manta:** **2.** *Loc.* Segons el mateix diccionari, molt, en abundància. Etim.: compost de *a* i *manta*, femení de

l'adjectiu *mant*, 'molt'. En el cas que ens ocupa, aquestes locucions estan en procés d'extinció i són fetes servir per la gent gran.

A grapats, ventar a ull: *loc.* Segons el DCVB, acte d'agafar fortament amb la mà. Etim.: derivat de *grapa*, del germànic *krappa*, 'ganxo'. Al Comtat és la forma habitual; hom llança tot el que li cap en una mà a trot i a dret, sense mirament. Pel que fa l'expressió *ventar a ull*, és sinònim de l'anterior i hom escampava el gra sense mirament, segons convenia a les **taules** (*cf.*) llaurades.

Afondar: *v tr* Segons el DCVB, **4.** Fer més fondo. Etim.: format damunt *fondo*. És la forma habitual del Comtat i en el cas que ens ocupa, pot ser sinònim de **guaret** (*cf.*).

Birbar: *v tr* Segons el DCVB, tallar o arrabassar les herbes i fullaca que creixen dins el sembrat i el perjudiquen. Etim.: del llatí MINUARE, 'minvar'. Segons el GDLC, el verb prové d'una alteració fonètica de *minvar*, per influx del sinònim *mermar*. Al Comtat, *bilbar*, amb dissimilació r>l, la brossa: *la caula*, la cugula, etc.

Blat: *m* Segons el DCVB, nom de diverses espècies de plantes gramínies del gènere *Triticum*. La seua etimologia prové probablement d'una forma gàl·lica ***blatu**, que ha donat origen al francès *blé* i a nombroses formes dialectals franceses. Segons el GDLC prové del cèltic *blato-* 'farina' en les llengües britòniques, 'gra per a moldre' en el cèltic continental, del cèltic comú *mlato-* 'molt, per a moldre'. És sinònim de **forment** (*cf.*).

Blat rebolcat: *Adj.* Segons el DCVB, aquell que té les espigues tombades per debilitat de la canya o per l'acció de la pluja o del vent. Hom anomena *blat ajagut* a les Balears, *blat rebolcat* a Catalunya o *blat gitat* a València. En el cas de Muro o Setla, hom ho diu com a Catalunya, a més de l'accepció *blat dobleglat*.

Pel que fa a les **varietats del blat tradicional** que s'han conreat al Comtat, tenim:

Blat americà: *Adj.* Segons ens comentaren, blat de canya curta i espiga carregada i més gran que va entrar a les terres del Comtat cap a la primera meitat del segle XX. Aquest blat va substituir el **blat roig** o **moro** (*cf.*), perquè aquell es rebolcava a causa de la pluja, el vent, etc. Veieu la nota 9 i l'apartat **Malalties del blat**. Com diu el seu adjectiu, aquest blat és d'origen americà; el seu origen és toponímic.

Blat amorós: *Adj.* Varietat de blat conreat al Comtat als anys de la postguerra de la guerra civil espanyola (1939-1945). L'adjectiu *amorós*, intuïm, ha de ser

antroponímic; és a dir, ha de ser el cognom del seu creador o del seu comercialitzador. En qualsevol cas, fa referència a una persona.

Blat ardit: *Adj.* Segons el DCVB, **ardit, -ida 2**. Es diu d'un home vell que es conserva robust i florit. No hem trobat aquest blat enlloc, però entenem que aquest blat és d'una varietat vella, robusta i florida, tenint en compte aquest adjectiu. Segons ens van dir era una tipus de blat que rendia molt i era molt bo. L'adjectiu apareix amb la vocal epentètica *-o*.

Blat assolacambres o tartó: *Adj.* Segons el DCVB, té el gra molt gros i feixuc. A nosaltres ens comentaren que aquest blat anava destinat als animals; era més gros i més pobre. L'adjectiu està format per una paraula composta *assolar + cambres*; és a dir, que destrueix les cambres, les desfà. Amb aquest terme, hom intueix que no seria molt bo. Pel que fa a l'adjectiu *tartó*, no hem pogut trobar aquest adjectiu, però el DECLC (VIII: 326) presenta **tarter**: 'gran claper de rocs' d'origen preromà o llatí TARTAREUS, TARTARUS 'l'infern, les fondàries del terra'. Tal vegada aquest blat rep aquest qualificatiu perquè era sembrat en llocs durs amb pedres, fondalades, etc., i hi resistia bé.

Blat camut: *Adj.* Segons el DCVB, que té las cames robustes. És un derivat de *cama*. Per tant, és un blat que presenta una canya robusta. Aquest adjectiu descriu com és aquest blat. Segons *fornersipastissers.com*, és la varietat de blat més antiga que es coneix i ara està de moda gràcies a la seva riquesa en nutrients, que li confereixen moltes propietats, més gustos al paladar i més riquesa en minerals. Té efecte antioxidant perquè conté seleni i vitamina E (30% més que el blat comú), important en cas de patir problemes cardiovasculars, ja que ajuden a evitar l'oxidació del colesterol.

Blat candeal: candial: *Adj.* Segons el DCVB és de color blanc-palla i fa la farina molt saborosa i la seva espiga és cilíndrica. A Muro es diu *candeal*. Segons el DECLC (II: 472), aquest adjectiu prové del llatí CANDIDUS amb el sufix *-ALIS* 'blanc'. Per tant, aquest blat és blanc; és a dir, fa la farina més blanca i segons ens van dir és dels millors blats que hi ha.

Blat d'Aragó: *Subs.+ CN* Segons el DCVB és sinònim de **blat rojal, blat roig o blat moro** (*cf. blat rojal*). De tots és sabut que l'antic Regne de València era deficitari en blat i aquest havia de ser importat d'Aragó i ací radica el nom del blat: de la procedència. Els seus sinònims són per l'aparença del blat.

Blat d'espelta: *Subs.* + CN Segons el DCVB, planta gramínia, mena de blat de baixa qualitat, de l'espècie *Triticum spelta* L. Etim.: del llatí SPELTA. Segons *fornersipastissers.com*, el pa d'espelta té un contingut d'hidrat de carboni i proteïnes més elevat i, per tant, és més energètic. També té més quantitat de fibra, que ajuda a regular el trànsit intestinal. Pel que fa als minerals, en destaca el contingut en potassi que, juntament amb el sodi, regula els nivells d'aigua dins i fora de les cèl·lules. També conté magnesi, essencial per al bon funcionament del cor.

Blat de Montcà(da): *Subs.* + CN Blat aconseguit per Soler i Coll, tècnic d'agricultura de la Generalitat de Catalunya, el 1939 (*cf.* la nota 33). Encara és comercialitzat.

Blat girà o cirà: *Adj.* Segons ens comentaren, la seua espiga és grossa i petita, però més llarga. No sabem *girà* o *cirà* a què fa referència, però probablement pot referir-se a *girat*; és a dir, a un blat que se li ha donat la volta; que està girat...

Blat madrileny blanc: *Adj.* + *Adj.* Varietat de blat conreat al Comtat a la primera meitat del segle XX. Els seus adjectius fan referència a la procedència geogràfica (Madrid) i la seua característica (blanc).

Blat madrileny roig: *Adj.* + *Adj.* Varietat de blat conreat al Comtat a la primera meitat del segle XX. Com en el cas anterior, els seus adjectius fan referència a la procedència geogràfica (Madrid) i la seua característica (roig).

Blat moro: **1** *Adj.* Segons el DCVB és sinònim del **blat rojal**, **blat d'Aragó** o **blat roig** (*cf.* **blat rojal**). Aquest blat presenta l'aresta negra i tal vegada, l'adjectiu *moro* siga despectiu pel color de l'aresta. **2** *Adj.* És el nom de diverses classes de blat. És un blat d'aresta negra i canya dura, que dóna molta farina i bon pa.

Blat nano: **nan:** *Adj.* Segons el DCVB, que és d'una petitesa extraordinària dins la seva espècie. Aquest blat, doncs, degué tenir el gra molt petit i d'ací la seua denominació. Al Comtat, com a la resta del País Valencià, *nano*, amb la vocal epentètica *-o*.

Blat pelut: *Adj.* Segons el DCVB, varietat de blat l'espiga del qual és guarnida de pèls petits. L'adjectiu, doncs, mostra la fesomia d'aquest blat: una espiga amb molts pèls. Ens comentaren que aquest blat era el segon amb major qualitat. El primer és el candial.

Blat roig: *Adj.* Segons el DCVB és sinònim del **blat rojal, blat d’Aragó o blat moro** (*cf.* **blat rojal**). L’adjectiu *roig* fa referència al color del blat, roig, en granar.

Blat rojal: *Adj.* Segons el DCVB és el que fa el pa més tendre i més bo, però no produeix gaire gra. A nosaltres ens comentaren que era el que feia millor pa, però era més delicat. L’adjectiu *rojal* fa referència al color del blat, roig, en granar. És sinònim del **blat d’Aragó, blat roig o blat moro**.

Blat taverner: *Adj.* Segons ens van comentar, és un blat d’espiga curta, molt productiu, però que es desgrana fàcilment. El seu adjectiu fa referència a un ofici: persona que treballa en una taverna; per tant, assenyalava la seua procedència. És un blat que, possiblement, podria tenir el seu origen a les tavernes; és a dir, ser aconseguit a les tavernes.

Dacsa: *f* Segons DCVB, **1.** Planta gramínia de l’espècie *Zea Mays*. Etim.: de l’àrab *daqsa*. El GDLC especifica ‘gra menut semblant al mill’, per bé que no ben documentat. Mot especialment valencià i eivissenc. A Muro, per exemple, és sinònim de **panís:** *m* Segons el DCVB, **1.** Planta gramínia de l’espècie *Setaria italica*, de tronc dret i robust, llarga fins a un metre, fulles verdes, planes, i espiguetes formant panolla amb pedicels llargs i un poc caiguts. Etim.: del llatí PANICIU, derivat de PANICU. Aquest sinònim de dacsa es troba en retrocés i és qüestió de temps que desaparega.

Espiga: *f* Segons el DCVB, **1.** Conjunt de grans disposats al llarg i al voltant d’un eix comú que forma la part terminal de les tiges o cames de les plantes gramínies. Etim.: del llatí SPĪCA ‘espiga’. Al Comtat és la forma habitual.

Les parts de l’**espiga** són:

Arril: **arrel** *f* Segons el DCVB, **1.** La part inferior del vegetal, generalment subterrània, que serveix per fixar la planta en la terra i per prendre d’aquesta les substàncies nutritives. Etim.: del llatí RADICE. És la forma habitual del Comtat.

Bigot: *m* Segons el DCVB, conjunt del pèl que creix per damunt el llavi superior. Etim.: pres del castellà *bigote*. A Muro o Setla hom fa servir indistintament *bigots/pèls* per a designar els filaments de l’espiga.

Canya: *f* **Tija:** segons el DCVB, tronc d’una planta, especialment herbàcia o de poc gruix. **6.1. La canya del blat:** la part fistulosa i més sòlida del blat. Etim.: del llatí CANNA. És la forma habitual del Comtat, però en procés d’extinció. La gent fa servir més el terme *palla, palleta*.

Gra: *m* Segons el DCVB, **1.** Cadascun dels cossos petits, més o menys arrodonits, que són llavor i fruit dels cereals. Etim.: del llatí GRANU. La gent gran del Comtat fa servir els termes *gra/llavor* (*cf.*) per als cereals, en funció si havien de ser sembrats o no.

Llavor: *f* Segons el DCVB, **1.** Òvul fecundat i madur, part del fruit que desenvolupant-se en condicions adequades dona naixença a una planta; conjunt d'aquestes parts del fruit. Etim.: del llatí LABORE, 'treball', que en el llenguatge agrícola passà a significar especialment 'treball de sembrar', i després 'allò amb què se sembra'. És la forma habitual del Comtat.

L'espiga grana:

Granar: *v intr* Segons el DCVB, produir gra un cereal; per extensió, madurar i desenvolupar-se els fruits en general. Etim.; derivat de *gra*. En el cas que ens ocupa, el gra del blat. És la forma habitual del Comtat.

Espretar: *v tr* **Espletar:** Segons el DCVB, **3.** *v tr.* Aprofitar, usar; treure tot el profit; invertir totalment. Etim.: derivat de *esplet* 'collita dels fruits agrícoles'; del llatí EXPLICITUM 'cosa desplegada, segons el DECLC. Joan Coromines també recull el verb amb el significat 'empobrir la terra, les plantes o les males herbes, dessubstanciar-la' (III: 657), que és la accepció que rep aquest verb, amb la dissimilació l>r, al Comtat. *Espretar* és el terme usat habitualment per la gent gran del camp, si més no a Setla.

Forment: *m* Segons el DCVB, sinònim de **blat** (*cf.*), **b)** Blat en general (València). *Forment blancal:* varietat de forment que té el gra petit, llarguer i blanc, i és molt bo (València.). *Forment rojal:* té el gra encara més llarguer que el blancal, i és vermell i bo (València.) *Forment del pinet:* té el gra rodonet i blanquinós, i és el menys bo (València.). Etim.: del llatí FRUMENTUM, 'blat'. Al Comtat, la forma més comuna és blat, encara que hom fa servir la locució *de forment, ni un gra* per a referir-se que no hi ha res de res.

Guaret: *m* Segons el DNV, **1.** Sistema de conreu que consisteix a llaurar la terra i deixar-la reposar un any o més perquè torne a adquirir fertilitat. **2.** Llaurada fonda que deixa la terra esponjosa i preparada per a plantar. El DCVB. fa servir també totes dues accepcions i comenta que prové del llatí VERVACTU. Efectivament: al Comtat es fan servir totes dues accepcions; tant la llaurada fonda per remoure la terra i deixar-la descansar, com també llaurar-la per a preparar la terra, però sense sembrar, plantar,

etc. Com hem dit més amunt, hi havia l'expressió *pam de guaret*, *pam de treballat*, per a referir-se a la terra treballada. En aquest sentit, també pot ser sinònim d'**afondar** (*cf.*). Guaret es troba en procés d'extinció, perquè només és coneguda per la gent gran.

Llaurar: *v tr* Segons el DCVB, **1.** Fer solcs a la terra amb la rella de l'arada o amb altre instrument apropiat per a remoure la terra i fer-la apta per a fructificar. Etim.: del llatí LABORARE, 'treballar'. Ens interessa especialment, perquè hi ha l'expressió *llaurar de saó*, la qual feia referència a poder llaurar sense haver plogut, a llaurar amb la mateixa humitat, saó, de la terra.

Rompre: *v tr* Segons el DNV, **1.** Llaurar per primera vegada (la terra) per a posar-la en conreu. **2.** Fer la primera llaurada de l'any. Segons el DCVB, prové del llatí RUMPERE. És la forma habitual del Comtat (*cf.* CASCANT JORDÀ, JV (2014)). També pot ser sinònim de *trencar* i de **llaurar** (*cf.*), ja que hom feia servir l'expressió *quan romp el dia* (a trenc d'alba) o *vindre de romprer*, quan venien de llaurar.

Sembra(d)ura: *f* Segons el DVCB, **3.** Sembrat, extensió de camp on s'han sembrat cereals. Etim. Derivat de sembrar. Al Comtat és la forma habitual, amb la desaparició de la -d- intervocàlica.

Solc: *m* Segons el GDLC, cavitat longitudinal que fe en el sòl l'arada o un altre instrument semblant. Etim.: del llatí SULCUS. És la forma habitual del Comtat (*cf.* Cascant Jordà, JV (2014)), però ens interessa ací especialment, perquè hom utilitzava expressions, com ara *Descobert en solc* o *un solc par datre* per a sembrar la dacsà i llaurar respectivament (*cf.* la nota 5).

Taula: *f* Segons el DCVB, **12.** Feixa; porció de terreny de conreu, de forma quadrangular, separada de les altres per cavallons o solcs, i destinada a sembrar-hi una espècie determinada d'hortalissa. Etim.: del llatí TABULA. Efectivament, al Comtat hom fa servir aquest terme per a especificar que és terra d'hortalissa. N'és la forma habitual. Com hem dit més amunt, a Muro o Setla, per exemple, la sembradura tenia lloc en secà i en horta.

2. Lèxic relacionat amb la sega/batuda

A mà nua: *loc.* Expressió que designa que la mà és descoberta, sense protecció, en el procés de segar. Efectivament: el segador feia servir uns **didals** (*cf.*) o **soquetes** (*cf.*) per a protegir-se de la falç que portava en la mà dreta. Tot i això, hi havia gent que no portava res i agafava els manolls amb la mà esquerra. És la forma habitual del Comtat.

Arer: erer: *m* Segons el DCVB, garbell gros, de quatre a cinc palms de diàmetre, que, col·locat horitzontalment o un poc inclinat damunt unes forques o eradores; serveix per a porgar els cereals damunt l'era després de la batuda. Segons el GDLC, l'ètim prové de *era*. És la forma habitual del Comtat, avui desaparegut.

Arregussar: *v tr* Segons el DCVB, **4**. Repleglar, fer anar molta gent o moltes coses cap a un lloc. Segons el GDLC, l'ètim prové de *arbossar*. És la forma habitual del Comtat.

Ataular: entaular: *v tr* Segons el DCVB, **8**. Preparar un conjunt de coses disposant-les per a una operació o per a un fi qualsevol. Derivat de *taula*. A Muro, aquest verb es referia a passar la forca per damunt la **barcella** (*cf.*) per traure-li el caramull de gra que sobra i deixar-la plena a ras de barcella.

Barcella: *f* Segons el DCVB, **1**. Mesura de gra, equivalent aproximadament a la sisena part d'una quartera. A les Balears es divideix en sis almuds; a la regió de València, en quatre almuds. Segons el GDLC, l'ètim prové de la forma mossàrab *bartxella*; potser del llatí *PARTICELLA, 'part petita', amb pronúncia arabitzant de la /p/ com a /b/. Al Comtat aquesta mesura de gra equivalia a 12,5 kg (*cf.* la nota 23). A Muro hi ha l'expressió *estar de barcella*, referida a la gent que es para amb algú altre al carrer i es dedica a parlar sense importar-li el temps que passe.

Batre: *v tr* Segons el DCVB, **4**. Ferir repetidament la collita de cereals o llegums, sia amb instruments manuals, sia a cops de peu de bísties o amb aparells especials, per separar el gra de la palla o tavella. Etim.: del llatí vulgar BATTĒRE. És la forma habitual del Comtat, però en procés de substitució pel verb castellà *batir*, en les noves generacions. És sinònim de **trillar** (*cf.*).

Didal: *m* Segons el DCVB, **2**. Peça de couro amb què els segadors es protegeixen el dit gros, i cadascun dels canonets de canya amb què es protegeixen els dits contra els talls de falç o corbella i contra les espines. Etim.: del llatí DIGĪTĀLE. Aquest didal era posat als dits **gorrinet** (*cf.*) i anul·lar i els protegia de la falç i de terra. És la forma habitual del Comtat. **Dit gorrinet:** *m* 5a extremitat de la mà. Derivat de *gorrí*, segons el DCVB, **1**. Porcellet, godall. Etim.: de *gorr*, veu onomatopeica per a cridar els porcs. Segons el GDLC, dit auricular (o dit petit, o xic, o menut, o menuell, o gorri). A Setla i Muro hom feia servir *didals*. A Cocentaina, *soqueta*.

Edro: *m* Segons el DCVB, gra rodonet, de color cendrós, espècie de veça petiteta. Etim.: del llatí ĒRVU. Aquest cereal era donat de menjar als animals. És la forma habitual del Comtat, si més no a Muro i a Setla.

Ensacar: *f* Segons el DCVB, **1**. Posar dins el sac o dins sacs. Etim.: derivat de *sac*. És la forma habitual del Comtat.

Era: *f* Segons el DCVB, **1**. Espai de terra, generalment rodonenc, de deu a trenta metres de diàmetre, damunt el qual es posen els cereals o llegums per batre'ls i separar la palla del gra. Etim.: del llatí *ARĒA* 'pati, era de batre'. És la forma habitual del Comtat. Les eres solien estar als afores de les poblacions i la majoria d'elles es van reconvertir en parcs, edificis, etc. (*cf.* la nota 15). Els *eratges* eren el lloguer que un llaurador pagava per fer servir una era que no era seua; pagava en palla o gra (*cf.* la nota 16). No hem trobat aquest terme als grans diccionaris.

Espigolar: *v tr* Segons el DCVB, collir de terra les espigues que han caigut als segadors durant la segada. Etim.: del llatí *SPICŪLARE*, derivat de *SPICŪLA*, 'espiga'. És la forma habitual del Comtat, però en procés de desaparició.

Falç: *f* Segons el DCVB, **1**. Eina consistent en una fulla de ferro acerat, corba, tallant o dentada en la vora còncava, i posada al cap d'un mànec, que serveix per a segar les messes o tallar l'herba. Etim.: del llatí *FALCE*. El seu sinònim, és considerat **corbella**, però no és el mateix: segons el DCVB, eina de fulla corbada, per a segar herba. Etim.: probablement del llatí *CŪRVĒLLA*, diminutiu de *CŪRVA*, 'corba'. També trobem altres eines que hom feia servir per a segar: **Encoladora:** *f* Mena de corbella de grans dimensions i que no es troba recollida als grans diccionaris. Castellanisme. De tallar la 'cola'; és a dir, de tallar la canya de l'espiga. O **cisalla:** *f* Segons el DCVB, **2**. Tisores grans per a tallar en fred planxes metàl·liques. Etim.: del llatí **CISALĪA*. Aquestes eines són usades de forma habitual al Comtat.

Falcat: *m* Segons el DCVB, **1**. Conjunt d'espigues o brins que omple la mà esquerra del segador amb cada dos o tres cops de falç, i que es deixa en terra per a poder continuar segant. Etim.: del llatí **FALCĀTU*, 'cop de falç'. És sinònim de **manoll:** *m* Segons el DCVB, **1**. Manat; conjunt de coses que s'agafen amb una mà. Etim.: del llatí vulgar **MANŪCLU*. El falcat, al Comtat, es troba en procés de desaparició.

Forca: *f* Segons el DCVB, instrument format per un pal de fusta acabat per un extrem en dues o més puntes, que serveix per a alçar o regirar la palla, l'herba, etc., especialment en les operacions agrícoles de ventar a l'era i d'apilar la palla o l'herba. Etim.: del llatí *FŪRCA*. Les forques solien ser de fusta de lledoner i tenien tres o quatre puntes o **punxons** (*m* Segons el DCVB, **1**. Instrument de ferro llarguer i acabat en punta acerada, que serveix per a fer forats. Etim.: del llatí *PUNCTIŌNE*,

‘puntura’). Ací el terme *punxó* és sinònim de *punta*. Aquestes formes són d’ús habitual al Comtat.

Garba: *f* Segons el DCVB, **1**. Feix d'espigues tallades i lligades, que generalment es compon d'algunes gavelles. Etim.: del germànic **garba**. Al Comtat, expressions, com ara *fer garbes*, *rematar garbes*, *obrir la garba*, com també els substantius *garbera*, *garberaes* i el verb *garbejar* són derivats de la mateixa paraula. **Garbejar:** *v tr* Segons el DCVB, tragar les garbes del camp a l'era, sia a esquena de bístia, sia en carro o amb altre vehicle. Totes aquestes formes són habituals al Comtat, encara que estiguen desapareixent. Garba és sinònim de **gavella** (*cf.*).

Garbell: *m* Segons el DCVB, **1**. Receptacle que té el fons ple de forats iguals que serveix per a separar objectes de grandària desigual, deixant passar els uns i retenint els altres. Etim.: del llatí CRIBĒLLU amb el radical modificat per influència de la forma aràbiga *garbal*. És la forma habitual del Comtat.

Gavella: *f* Segons el DCVB, **1**. Conjunt de manats o falcades d'espigues que el segador pot encloure dins la mà i que després deposita en terra per a formar amb algunes gavelles la garba. Etim.: del gàl·lic ***gabella**. És sinònim de **garba** (*cf.*) i és la forma habitual del Comtat. També pot ser sinònim de **muntons:** *m pl* Segons el DCVB, munt, gran nombre de coses juntes. Etim.: derivat de *munt*. I també de **Parva:** *f* Segons el DCVB, **2**. Estesa de garbes damunt l'era en disposició de batre's. Etim.: pres del castellà *parva*.

Gransa: *f* Segons el DCVB, **1**. Conjunt d'espigues mal esclafades i granets de cereals que queden barrejats amb trossets d'espiga i macolins després de la batuda i de garbellar-los. Etim.: del castellà *granza*. El DNV escriu **grança**, amb el mateix significat. Era la forma habitual del Comtat, avui desapareguda.

Nigassa: **nugassa:** *f* Segons el DCVB, lligall; corda o altre lligam posat formant nus. Etim.: derivat de *nugar*. És la forma habitual del Comtat.

Pala: *f* Segons el DCVB, eina formada per una làmina de fusta o de ferro, de forma generalment rectangular o trapezial o semiovalada, adaptada a un mànec més o menys llarg segons l'ús a què es destina i que sol ésser de recollir o remoure alguna cosa sòlida, pastosa o pulverulenta. **Pala de ventar o de traspalar:** la de fusta que serveix per a tirar en l'aire el blat i el boll perquè el vent els separi, o per a passar el gra o la palla d'un munt a un altre. Etim.: del llatí PALA. Tant la pala com el tiràs eren fetes servir en el procés de ventar i separar el gra de la palla. És la forma habitual del Comtat.

Palla: *f* Segons el DCVB, **1**. Tija de cereals o de llegums, seca i separada del gra; conjunt de les tiges de cereals o llegums, emprades per a diferents usos, com alimentació del bestiar, farciment de coixins, fabricació de capells, etc. Etim.: del llatí PALĒA. És la forma habitual del Comtat. Les expressions *la palla no solta, no talla i no es pot traure la palla* són expressions tècniques referides al processament de separar el gra de la palla i que avui han desaparegut.

Pallissa: *f* Segons el DCCVB, **1**. Lloc cobert de teulada destinat a guardar-hi la palla. El dit lloc cobert està situat de diferents maneres: unes vegades està al costat de l'era, altres en el pis alt de la casa de pagès, altres forma un edifici separat. Etim.: derivat de *palla*. És la forma habitual del Comtat. **Paller:** *m* Segons el DCVB, gros munt de palla que es sol fer prop de l'era, després de la batuda, i serveix per a conservar la palla durant el temps que ha de durar el seu consum paulatí. Etim.: del llatí PALEARĪU. És la forma habitual del Comtat.

Rastroll, restoll: rostoll: *m* Segons el DCVB, **1**. Conjunt de les tiges de cereals que resten arrelades a la terra després d'esser segats aquells; el camp segat de poc, on resten les dites tiges. Etim.: del llatí vulgar *RESTŪCŪLU. Les formes *rastroll*, amb /r/ repercutida és la forma habitual del Comtat.

Reixiu: *m* Segons el DCVB, rosada, humitat nocturna de l'atmosfera. Etim.: probablement del murcià *rujío*, variant del castellà. *rocío*. És la forma habitual del Comtat. La rosada entorpia el procés de manipular les garbes, ja que estaven humides i els llauradors s'havien d'esperar que se secassen.

Rotllar: *v tr* Segons el DCVB, **1**. Plegar en roll o en forma cilíndrica. Etim.: del llatí RŌTŪLARE. Verb utilitzat per a nugar els falcat i formar garbes. És la forma habitual del Comtat.

Samuga: *f* Segons el DCVB, **1**. Ormeig compost de dues barres unides per dos travessers o per una post, que se subjecta damunt el bast d'una bístia i serveix per al transport de garbes, herba, rama, etc., a l'era, lligant-se la càrrega amb cordes que s'entrecreuen passant per les dites barres. Etim.: del llatí SAMBŪCA, 'ormeig a manera de pont llevadís, fet de barres i cordes, que servia per a assaltar murs'. Al Comtat era la forma habitual, avui desapareguda.

Sària: sàrria: *f* Segons el DCVB, Recipient d'espart o de palma, d'un metre a vuit pams de llargària, que forma bossa a cadascun dels dos extrems, i serveix, posat de través damunt una bístia, per a transportar les coses més diverses, com fruita, verdures,

aviram, terra, herba, fems, etc. Segons el GDLC, és d'origen incert; possiblement d'un preromà hispànic relacionat amb el basc *zare* 'cistell, panera' (antic i amb article *çárea*) i potser amb el lusità *sare*, aplicat en inscripcions sepulcral a una cista o sarcòfag semblants a un cove. La forma *sària* és la forma habitual del Comtat. A la mena de buits en forma de recipients de la sàrria, hom els anomena **corrinxals** (els). El DECLC (II: 958) de Joan Coromines esmenta la forma *corritjar*, però no esmenta el seu significat. En qualsevol cas, és un derivat de *córrer*.

Segar: *v tr* Segons el DCVB, tallar les messes o l'herba amb la falç o amb una altra eina semblant. Segons el GDLC, prové del llatí SECARE 'tallar'. És la forma habitual del Comtat, però en procés d'extinció.

Soqueta: *f* Segons el DCVB, **2**. Esclopet de segador. Soquet derivat de *soc*. **Esclop:** *m* Segons el DCVB, **1**. Peça de fusta, semblant a un esclop petit, que serveix com a guant sense dits per a ficar-hi la mà esquerra el segador i guardar-la de talls que es podria fer amb la falç. Segons el GDLC, l'ètim prové probablement d'un encreuament del llatí SCULPONEUS 'esclop'.

Tiràs: *m* Segons el DCVB, **1**. Eina consistent en una post fixada transversalment al cap d'un mànec llarg, que, empesa o estirada per un home, serveix per a arreplegar el gra i la palla damunt l'era. Etim.: sembla venir d'una forma de llatí vulgar *TIRĀCE o *TIRĀCĒU, derivat de *TIRĀRE. CAPÓ, BERNAT (2009: 31), comenta que el muntó de gra, etc., recollit pel tiràs rebia el nom de *matalaf*. No hem pogut verificar aquest extrem. En qualsevol cas, el tiràs és la forma habitual del Comtat, en vies d'extinció.

Trillar: *v tr* Segons el DCVB, **1**. Batre els cereals amb el trill. Etim.: del llatí TRIBŪLARE. **Trill:** *m* Segons el DNV, rugló cilíndric o troncocònic, de pedra o de fusta armada de llenques de ferro, que va rodant, arrossegat per una cavalleria, per damunt de l'erada. Segons el GDLC prové del llatí TRĪBŪLUM, potser per via mossàrab. Per extensió, **trilladora**, *f* Segons el DCVB, **1**. Màquina de batre els cereals. Al Comtat són les formes habituals, però en procés d'extinció a causa de la desaparició d'aquest treball.

Vencill: *m* Segons el DCVB, **1**. Lligall fet d'un manoll de brins d'un cereal o d'espart, i a vegades de sarment, per a lligar les garbes quan seguen. Etim.: del llatí vulgar *VINCĪCŪLUM, 'lligam'. A Muro, si més no, és pronunciat amb /s/ sonora [venzill]. Es troba en procés de desaparició.

3. Lèxic relacionat amb el molí

Alçador: *m* Segons el DCVB, **a**) Palanca, perpal per graduar l'alçada de les moles del molí, segons la farina que volen fer. Etim.: format damunt *alçar* amb el sufix *-tōre*.

Àlem (roda d'): **Àlep** *m* Segons el DCVB, **1**. Cada un dels caixonets o paletes còncaues que van arrengrats en tota la circumferència de la roda del molí d'aigua, i als quals dona impuls l'aigua per fer giravoltar la roda i la mola. D'etimologia discutida, ja que pot provenir de l'àrab *dawlab* 'roda, màquina de regar' o del llatí *ALĀPA* 'colp, volada', *ALĪPES*, 'alat'. Era la forma habitual del Comtat (*cf.* la nota 39). A Setla o l'Orxa, per exemple, hi havia fusters especialistes en rodes d'àlems i guanyaven molts diners.

Arbre: *m* Segons el DCVB, **B. 5**. En el molí d'aigua: barra de fusta amb una ànima de ferro (collferro), que serveix per donar moviment a la mola). Era la columna vertebral de tot el conjunt i constava de dos trams: el de baix de fusta, era anomenat *àspia* i el de dalt, de ferro, anomenat *palaferro*. **Àspia:** **aspi:** *m* Segons el DCVB, bastó de dos a tres pams de llargària, travessat prop dels dos caps per sengles bastonets en direcció contrària l'un de l'altre, als quals s'agafa la fusada de fil per ésser reduïda a rams o troques. Etim.: del gòtic **haspa*. L'àspia encaixava amb la roda d'àlems (*cf.*) i el **palaferro:** *m* Segons el DCVB, pala de ferro, amb mànec llarg, per a treure el pa del forn. És una paraula composta de *pala* + *ferro*. Aquestes peces eren enganxades amb les dues **moles** (*cf.*), mitjançant la **nadilla:** *f* Segons el DCVB, peça de ferro que forma com dues pales i va ficada en el centre de la mola sotana d'un molí fariner, de manera que les pales descansen sobre aqueixa mola i sostenen la mola de damunt. Etim.: del llatí *ANATĪCŪLA*, diminutiu de *ANĀTE*, 'ànec'. La nadilla es trobava situada al **nadillal:** *m* Segons el DCVB, cadascuna de les mosses o encaixos que té la mola per ajustar-hi la nadilla. Tot aquest conjunt de peces es trobaven sota la mola fixa.

Assut: *m* Segons el DCVB, mur de contenció que atura o desvia l'aigua d'un riu per aprofitar-la en l'agricultura o en la indústria. Etim.: de l'àrab *as-sudd* 'obstacle, obstrucció, presa'. És la forma habitual del Comtat, però en procés de desaparició.

Astorat: **astorar** *v tr* Segons el DCVB, espantar, commoure intensament de por o d'admiració. Etim.: derivat de *astor*, del llatí *ACCEPTŌRE*, 'aucell rapaç'. Els grans diccionaris no recullen l'**astorat** (*m*) com a estructura de fusta que cobria les moles i impedia que la farina s'escampés. Probablement d'ací rau el significat originari: de tenir por de no produir farina, de perdre-la i amb el temps designaria aquesta estructura de fusta.

Banc: *m* Segons el DCVB, **2. a)** Biga de roure posada horitzontalment sota les moles del molí d'aigua, i que en el seu centre té el dau on balla la boixa de l'arbre. Etim.: del germànic *banks*. Al molí, aguantava tota l'estructura de l'**arbre** (*cf.*).

Bassa: *f* Segons el GDLC, **1.** Qualsevol excavació o sot gros o petit que s'omple d'aigua, especialment el destinat a recollir l'aigua de pluja, que serveix d'abeurador, de safareig o de rentador, etc. **2. Bassa del molí.** Dipòsit on s'atura i es diposita l'aigua d'un corrent destinada a fer anar el molí. Segons el DCVB, l'ètim prové d'un mot considerat preindoeuropeu (probablement ibèric) **balsa* o **barsa*, que presenta derivacions en català, castellà i portuguès, en algun dialecte de la França meridional i en la toponímia de Sardenya. És la forma habitual del Comtat.

Botana: *f* Segons el DCVB, **7.** Forat quadrat que hi ha en el fons del cup d'un molí. Etim.: sembla derivat de *bóta*, però pot provenir de l'àrab *buṭāna*, 'pell de be assaonada'.

Cabòria: *f* Segons el DCVB **2.** Cavil·lació, idea que preocupa massa. Etim.: de l'hebreu *ḵabbalah*, amb la terminació presa de mots com *memòria* o *història*. En aquest cas la *cabòria* era un mecanisme per a voltejar la mola mòbil i té una relació directa amb la idea de *cap*. És sinònim de *grua*. **Grua:** *f* Segons el DCVB, **4.** Màquina que mitjançant una grossa palanca serveix per a alçar coses molt feixugues i canviar-les de lloc pel moviment d'aquella. Etim.: del llatí GRŪE.

Cacau: *m* Segons el DCVB, **2.** El buit on està el rodet del molí d'aigua. Canal ample que va des de la roda fins a la paret del molí d'aigua, i per on l'aigua s'escola. Etim.: del llatí CACCĀBU, 'olla'. Al Comtat és referida en femení: *la cacau* (*cf.* la nota 38). Es troba en procés d'extinció.

Cendre: **cerndre** *v tr* Segons el DCVB, **1.** Fer passar pel sedàs una matèria pulverulenta (especialment farina o sorra) per a separar-ne les impureses; Etim.: del llatí CĒRNĒRE, 'purificar'. **Cernedora:** *f* Segons el DCVB, Bastiment per a cendre la farina. Al Comtat és la forma habitual, però només fet servir per la gent gran. Es troben en perill d'extinció. Són sinònims de **sedàs** (*cf.*). Tot i a així, encara hem sentit l'expressió *està cernent* quan plou d'una forma molt fina que banya. Pel que fa a l'expressió *vaig a/vinc de cendre* (passar pel sedàs la farina i purificar el **segó** (*cf.*)), ha passat a l'oblit, perquè aquest afer ha desaparegut i només és emprat quan la gent gran recorda les tasques de la seua joventut.

Dau: *m* Segons el DCVB, **3.** Peça de metall embotida dins una altra peça i que té una cavitat dins la qual balla l'extrem d'un arbre de màquina. Segons el GDLC, l'ètim

prové del llatí *DADU, d'origen incert. Al dau, hom també l'anomenava **quadro**: *m* Segons el DCVB, **1**. Figura limitada per quatre costats que formen quatre angles rectes.

Farinal: *m* Segons el DCVB **1**. Forat o canaleta que hi ha a un costat de la riscla del molí, per on cau la farina de les moles dins la tremuja o dins el sac.**2**. Caixa dins la qual cau la farina mòlta des de les moles. Etim.: del llatí FARĪNA.

Farnera: *f* Segons el DCVB **2**. Caixa o recipient que hi ha en el molí fariner, i dins el qual es recull la farina que surt de les moles. Etim.: contracció de *farinera*.

Gamella: *f* Segons el DCVB, **2**. Recipient de fusta, a manera de plat o caixó, que serveix per a recollir la pasta d'oliva de damunt el jaç i posar-la dins els esportins. Etim.: del llatí CAMĒLLA, 'vas de les libacions'. En els molins fariners, la *gamella* era una construcció rectangular d'obra que netejava el blat i que posteriorment serà substituïda per la **límpia** (*cf.*). A Muro hi ha l'expressió *tirar-s'ho tot a la gamella*, referida a les persones que no els afecta res, que no se sobresalten per res: —*Eixe s'ho tira tot a la gamella...*

Ganxo (d'arrancar la mola): *m* Segons el DCVB, **1**. Peça de matèria dura i de forma corbada, que acaba en punta i serveix per a penjar-hi o agafar alguna cosa. Etim.: del castellà *gancho*, que segons Coromines, té com a base primitiva un mot cèltic **ganskjo*.

Gronsa: *f* Segons el DCVB, **1**. Tremuja del molí d'oliva o de gra. Etim.: sembla derivat postverbal de *gronsar* = gronxar, pel moviment de vaivé de la tremuja del molí i dels golfos o frontisses. És la forma habitual del Comtat, però en desaparició. La *gronseta* o *canaleta* regulava l'entrada del blat a l'ull de la mola, però no era com la gronsa (caixa en forma de tronc de piràmide invertida). Rep aquesta denominació per afinitat semàntica amb gronsa; és a dir, tots dos dispositius regulaven l'entrada del gra a l'ull de la mola.

Sota la **gronsa** hi havia tota una sèrie de dispositius que regulaven l'entrada de gra a l'ull de la mola:

Nivellador: *m* Segons el DCVB, que nivella. **El cavallet**: *m* diminutiu de *cavall*, segons el DCVB, **3**. Espècie d'escaleta que s'aplica a les moles del molí per a pujar-hi el moliner a engranar. **25**. Cadellet de molí. **El canalet**: *m* Segons el DCVB, conducte de fusta que està posat damunt la mola del molí i que és per allà on passa el gra de la tremuja a l'ull de la mola. Etim.: derivat diminutiu de *canal*. I **el bracet**:

el DCVB no recull el terme com un dispositiu que regula l'entrada de gra a la mol. Etim.: derivat de *braç*; **o cadell**: *m* Segons el DCVB, **4**. Petita peça de fusta mòbile, situada a la boca del canalet del molí per fer caure amb constància i regularitat el gra que s'ha de moldre. Etim.: del llatí CATĒLLU.

Lavija: *f* Sistema de subjecció de la mola mòbil; substitueix la **nadilla** (*cf.*). Aquest terme no el recullen els grans diccionaris.

Límpia: *f* Castellanisme. No es troba a cap diccionari que descriu una màquina garbelladora d'impureses, etc., del blat. En tant que va ser una novetat tecnològica, hom començà a batejar els nous invents en castellà i és el cas.

Mola: *f* Segons el DCVB, **I. 1**. Cadascuna de les dues pedres de forma circular que componen el molí ordinari, una de les quals (*mola alta* o *corredora* o *sobirana*) es fa rodar damunt l'altra que és fixa (*mola sotana* o *jussana*). La mola presentava parts picades: **el rompent** (de **rompre**, *cf.*) (el picat més bast); **el molent** (de **moldre**: *v tr* Segons el DCVB, **1**. Reduir gra o altres materials a pols o petits fragments per compressió i fricció entre dos cossos durs i de superfície aspra. Etim.: del llatí MŌLĒRE. És el picat més fi); **les ratlles** (*f* Segons el DCVB, **4**. Solc produït per la rella. Etim.: incerta. Pot ser del llatí RALLUM o RADŪLA 'rallador'), feien traure la farina cap a l'exterior de la mola; i **les regates** (*f* Segons el DCVB, **3**. Estria; solc estret practicat a un cos. Segons el GDLC, l'ètim prové de REGA, format analògicament sobre la base del diminutiu llatí -ATTUS, -ATTA), picades en radial que també treien la farina cap a fora.

Molí: *m* Segons el GDLC, màquina desintegradora emprada en la molta de grans i, en general, de materials sòlids. **2**. Per extensió Edifici on és instal·lat el molí. **11. Molí fariner** (o blader). Molí que serveix per a moldre el blat i fer-ne farina. Etimologia: del llatí tardà MOLĪNUM. És la forma habitual del Comtat.

Punt: *m* Segons el DCVB, **I. 1**. Forat molt petit, com el produït amb la punta d'una agulla. Etim.: del llatí PŪNCTUM. També hom l'anomenava **agulla**: *f* Segons el DCVB, **20**. Barreta de ferro que va al cap d'amunt de l'**arbre** (*cf.*) del molí d'aigua, encaixada en la **nadilla** (*cf.*) i fa rodar la mola de dalt. Segons el GDLC, l'ètim prové del llatí vulgar ACŪCŪLA 'agulleta', diminutiu de acusatiu 'agulla'. I finalment, també era anomenat **gorronera**: *f* Segons el DCVB, derivat de *gorró*, piu o tija posada a l'extrem d'un eix, d'una porta, etc., perquè pugui girar dins un encaix. Etim.: dubtosa; probablement variant de *corró*. En definitiva, aquestes peces permetien que l'**arbre** (*cf.*) pogués girar amb la mínima resistència a la pressió de l'aigua.

Sedàs: *m* Segons el DCVB, **1**. Teixit més o menys clar de cerres, de fil de seda, de fil metàl·lic, etc., muntat en un cercol de fusta, que serveix per a passar farina, guix, terra, etc. Etim.: del llatí SETACĒU, ‘de cerres’. Segons el GDLC, prové del llatí vulgar (CRIBRUM) SAETACEUM ‘garbell fet de pèls d’animal’. Al Comtat és la forma habitual, però en perill de desaparició. És sinònim de **condre** (*cf.*).

Segítia: sagetia: *f* Segons el DCVB, **2**. En el molí d'aigua, canal estreta per on cau l'aigua de la presa al rodet. Etim.: Probablement de l'àrab *xaytīya*, nom d'una embarcació de vela llatina, amb contaminació analògica de *sageta*. També hom l'anomenava **morrera:** *f* Segons el DCVB, **5**. Post que serveix per a tancar el pas de l'aigua del cup a la cacau del molí. És un derivat de *morro*.

Segó: *m* Segons el DCVB, conjunt de pells de blat mòltes, que se separa de la farina i es dona com a aliment als porcs, gallines i altres animals. Etim.: del llatí SECŪNDU, ‘segon’ (per ésser resultat de la segona porgadora). Al Comtat és la forma habitual.

Vertical: *m* Segons el DCVB *adj.* Perpendicular al pla de l'horitzó. Etim.: pres del llatí VERTĪCĀLE. En aquest cas la *vertical* era una vareta de ferro que connectaven el moviment de la mola amb la **límpia** (*cf.*) i la **cernedora** (*cf.*).

V. FRASES FETES, REFRANYS, LOCUCIONS, ETC., REFERIDES AL MÓN DEL BLAT

Tot seguit, presentem frases fetes, locucions, refranys referides al blat, a les eres, a la farina, cançons de batre, curiositats, etc., del Comtat o també de la resta dels territoris de parla catalana⁴⁴:

- A casa del meu veí, quan no hi ha per a pa, n'hi ha per a vi.
- A juliol, mules a l'era i bous al sol.
- A juny, la falç al puny
- A pa de quinze dies, fam de tres setmanes.
- A qui té fam, les pedres li semblen pans.

⁴⁴ AGULLÓ i GUERRA, ALEXANDRE (1989): per a les comarques de l'Alcoià-Comtat.

<<http://tematic.dites.cat/>> [Consulta: 03/10/2017]: per als territoris de parla catalana.

JOAN AMADES (2005: vol. 14, 26, 41-45; vol. 11, 15; vol. 9, 7-9): per als territoris de parla catalana.

El blat i els molins de farina (1988): per al Comtat.

BANQUÉ i NADAL, CARLOS (2013: 169): per al Comtat.

CAPÓ, BERNAT (2009: 30, 189-192 [VOL.1], 210 [VOL. 2]): per a la Marina Alta, etc.

En reproduïm una bona mostra de locucions i frases fetes; però no les presentem totes. Si en voleu saber més, veieu els autors consultats; sobretot Joan Amades que en recull fins arribar al detall.

- A sant Joan, garbes.
- A setembre (novembre) qui tinga blat (o llavor, o gra...) que sembre.
- Acabar amb pa i peixet.
- Això era que no era... un burro per l'era.
- Allò que és pa, pa i allò que és vi, vi.
- Anar al gra.
- Any de blat, el barranc eixut i el camí banyat.
- Any de magranes, any de blat.
- Any de neu, any de blat i any de goteres al teulat.
- Any de set nevades, blat per les teulades.
- Bata qui bata, esta ereta és meua.
- Blat rebolcat, fa alçar a l'amo el cap.
- Bona Fira de Tots Sants, si ja estan sembrats els camps.
- Cent sastres, cent rectors i cent moliners; tres-cents lladres.
- De casar i de sembrar, consell no en vulguis donar.
- De forment, ni un gra.
- De moliner canviaràs/mudaràs, però de lladre no t'escaparàs.
- Desembre nevat, blat assegurat; omplirà el graner i farem bon paller.
- Desembre nevat, bon any per al blat.
- Després de segar ve el batre.
- Després del burro mort, la civà al *рабо*.
- Diu el blat: amb un gra o dos, pel juny sóc per vós.
- Diu el blat: amb poc gra o amb molt gra, pel juny m'has de segar.
- Dur l'aigua al seu molí.
- El blat, curt o llarg, pel juny ja ha d'ésser segat.
- El blat, primerenc o tardà, pel juny s'ha de segar.
- El juny és el blader i el setembre, el raïmer.
- El que té més sarpa, guanya!
- Entre sant Jaume i la Malena, no tires parva a l'era.
- Era i no batien en ella.
- Està fet un farinetes.
- Està més bona que el pa de blat.
- Estar de barcella.
- Estem barrejant la farina i el blat.
- Falta de pa, sobra de crits.
- Floc i palloc, càrrega de fem.
- Gendre; farina sense cerndre
- Gent jove, pa blanet.
- Guarda't pa per a maig i llenya per a abril.
- L'octubre al peu, prepara l'arreu.

- Llaurar amb rucs, batre amb bous i segar amb dones són tres feines de tots els dimonis.
- Menja pa i torna a per més.
- Més llarg que un dia sense pa.
- Més serio que un palloc.
- Nadal mullat, blat nevat.
- Nadal mullat, el blat neulat.
- Nadal nevat, any de blat.
- Nadal nevat, anyada de blat.
- Nadal nevat, poca palla i molt de blat.
- No digues blat, fins que no el tingues al sac i ben lligat.
- Octubre, novembre, desembre, gener, febrer, març, abril, maig, juny, juliol, me'n vaig; adéu, agost i setembre, i adéu l'any, perquè me'n vaig.
- Omplir barcelles.
- *P'a* que no entre en missa que córriga per l'albardissa.
- Pel juliol, la falç al coll.
- Pel juliol, les garbes al sol.
- Pel juliol, sega amb bon sol.
- Pel juliol, sega qui vol.
- Pel juny segaràs i per juliol batràs, si vols fer com fan.
- Pel mes de juny en sega un; pel juliol sega qui vol.
- Pleguem garbes i *mone* a casa.
- Pluges de sant Joan, lleven oli i no donen pa.
- Pluja de gener, ompli la bota i el graner.
- Quan el juny entra, agafa la falç i neteja l'era.
- Quan hi ha palla hi ha blat, quan hi ha blat hi ha rates, quan hi ha rates hi ha gats, quan hi ha gats hi ha dones, quan hi ha dones, hi ha el diable.
- Quan l'octubre és arribat, sembra el sègol, l'ordi i el blat.
- Quan la grua va a gruar, pagès, posa't a sembrar.
- Quan la grua ve de ponent, pagès, sembra ton forment.
- Quan sentis la tórtora rondinar, pren la cistella i vés a sembrar.
- Quan ve la grua de l'Empordà, sembra, pagès, que hora n'és ja.
- Quatre gotes clares i es va endur el rungló de l'era.
- Qui de jove no treballa, de vell dorm a la palla.
- Qui ha segat que espigole.
- Qui no bat en juliol, no bat quan vol.
- Qui no pot segar espigola.
- Qui no sembra a l'octubre, de dol es cubre.
- Qui no sembra en sec o en moll, va sempre amb el sac al coll.
- Qui no sembra, no cull.

- Qui no vulga pols, que no vaja a l'era.
- Qui sembra en casa d'un altre, sense llavor pot quedar-se.
- Qui sembra vents, recull tempestes.
- Qui té oli i blat, està ric i no ho sap.
- Rematar garbes.
- Segar arran de terra que la palla val diners.
- Sembrar al novembre i birbar al desembre.
- Sembraràs quan voldràs, però pel juny segaràs.
- Sense triar ni garbellar, per anar i vendre'n.
- Separar el gra de la palla.
- Setembre nevat, bo per al blat.
- Si a darrers d'octubre sembres ton blat, el segaràs aviat.
- Si els núvols van cap a la muntanya, posa el blat a la cabanya, si els núvols van cap el pla, posa el blat a assolellar.
- Si pel novembre no has sembrat, deixa el camp pelat.
- Si vols que la dona et vulga, no li comptes els diners, dóna-li farina i oli, i no li tingues res a dir.
- Tord arribat, sembra aviat, i si no ho fas, te'n penediràs.
- Tots els xiquets naixen amb un pa baix del braç.
- Un cafís.
- Una garbera.

Cançons de batre

Han dit que eres orgaiste...

¡Que content estarà el pare!
 A la nit quan vages a casa
 li torques l'orgue a ta mare.

Arre muleta a batre...

que les mules són meues
 i el blat d'un atre. (Cocentaina)⁴⁵

Quan vages a la Ribera...

no passes per Castelló,
 no passes per Castelló.
 Quan vages a la Ribera

⁴⁵ *El blat i els molins de farina* (1988). BANQUÉ i NADAL, CARLOS (2013: 172).

Eu... eu...

Que en lo temps de la faena,
que en lo temps de la faena,
uns treballen i altres no,
uns treballen i altres no.

Eu... eu... (Billeneta)⁴⁶

Jo tinc una nóvia en Planes...

que li diuen la Morruda,
que amb el cul agrana casa
i amb els pits escura. (Sentida de viva veu a Setla)

Les molineres del poble...

s'han fet una mantellina,
de la bromera del vi
i de la pols de la farina.

Jo me la veig venir...

ai, tan xicoteta i a soles.
De mi no et pots escapar...
Si no tens ales i voles.

Sant Antoni va pel mar...

en una barqueta nova.
Tots los peixets de la mar...
li salten dalt de la barqueta⁴⁷.

Menjars

Blat picat

Ingredients: Blat picat, fesols, naps, xirivies, safanòries, creïlles, tomaques, costelles de porc, nyores picades i penques.

Preparació: Coeu els fesols i canvieu l'aigua. Amb les penques, feu el mateix.

⁴⁶ *El blat i els molins de farina* (1988).

⁴⁷ BANQUÉ i NADAL, CARLOS (2013: 171).

En una olla gran, poseu l'aigua, el blat picat, els fesols, les penques i totes les verdures; i, de tant en tant, trenqueu el bull, perquè es coguen els fesols. Coeu-ho tot 3 hores i remeneu-ho de tant en tant, perquè no s'enganxe a l'olla.

Per a fer el sofregit, agafeu una paella i afegiu-hi oli d'oliva en quantitat i sofregiu la ceba, les costelles de porc i la tomaca. Mig cuinat, afegiu-ho tot a l'olla, perquè es coga tot junt, i afegiu-hi un pessic de sal i la nyora picada. Finalment, deixeu-ho reposar tot i serviu-ho.

Bon profit!

Coques de batre

Ingredients: Farina de blat o de dacsa, llevat, cansalada blanca o sardines i sal.

Preparació: Pasteu la farina amb el llevat i poseu-ho tot en un motle o llanda rectangular. Distribuiu-hi la cansalada blanca i/o les sardines i afegiu-hi un pessic de sal al gust. Fiqueu la llanda al forn i espereu fins que es coga. Una vegada cuita la coca, retireu-la del forn i ja es pot servir.

Bon profit!

Minxos de dacsa

No els confoneu amb les coques de farina de dacsa. A Setla, per exemple, eren anomenades *coques a la calfó*. El *minxo de dacsa* a Setla era de les sobres de pastar, de les vores de les coques, una mena de *rosqueta*, de rotllo buit que li posaven oli cru per dins i se'l menjaven.

Pa blaaaaanc...⁴⁸

Expressió que hom utilitzava quan un xiquet xicotet es posava un tros de pa al cap. Era una forma d'entretenir-lo i que mengés; de fer-lo riure i riure amb ell, etc.

VI. CONCLUSIÓ

⁴⁸ CAPÓ, BERNAT (2009: 102 [VOL.1]). Aquest autor assenyala que hi havia tres tipus de pans: el fresat (de massa atapeïda), el candial (de molla més solta) i el segó (amb la pell del blat). Posteriorment entrà el pa blanc (peça de 100 grams que es feia emprant farina de força), que va ser acollit amb satisfacció, perquè no esmicolava tan la molla com els altres pans.

El conreu i transformació del blat en farina ha desaparegut per complet de la comarca del Comtat. Hom encara pot veure algun bancal de sembradura, però com una cosa testimonial. Ha desaparegut una forma d'entendre el món.

Hem vist com la sembradura formava part del cicle anual de les tasques dels llauradors i com connectava amb altres afers, com ara la campanya de l'oliva, la vinya, les hortalisses, etc. Llaurar *a solc* o *de saó*; deixar els bancals en *guaret*; fer servir la rella o la xaruga i llaurar un *pam de guaret*, un *solc par datre*, sembrar *descobert en solc*; i sembrar *a eixam* o *a manta* i *a grapats* són expressions molt tècniques que fan referència a una manera de treballar molt concreta i que es perd a la nit dels temps.

El procés de la sega i de la batuda del blat coincideix exactament com la manera de fer de la resta dels territoris de parla catalana: *espigolant*, fent servir les *falçs*, els *didals*, cantant, fent *garbes* i nugar-les amb el *vencill*, *garbejar* a l'era, *ventar* a l'aire per a separar el gra de la palla, etc. Les coincidències són impressionants, tot i la desconnexió dels territoris. El lèxic és coincident i evident.

Pel que fa a les varietats del blat, hem presentat totes les recollides al DCVB i d'altres fonts i podem comprovar que hi n'havia una gran quantitat, pràcticament desaparegudes. L'especialització de la indústria ha provocat la gran reducció de les varietats existents. Per sort, hi ha associacions al llarg del país que s'interessen per recuperar-les, difondre-les i conrear-les.

Etimològicament parlant, hem vist que les diverses denominacions del blat mostren com hom percebia la realitat: la procedència geogràfica (*d'Aragó*), la seua forma (*pelut*), el propietari o comercialitzador (*amorós*, *taverner*), el color (*roig*), etc.

Quant al lèxic específic del blat, veiem que encara és viu, encara que el lèxic tècnic dels molins i els mateixos molins hagen desaparegut. Termes, com ara *barcella*, *gamella*, *farinal*, *la cacau*, *la roda d'àlems*, etc., només els fan servir la gent gran de la comarca i quan recorden temps vells. Malauradament, tot aquest lèxic es troba en procés d'extinció.

Les locucions i expressions referides al blat encara són vives (*a sant Joan*, *garbes*; *fer barcelles*; *està cernent*), però s'han fet opaques, generacionalment parlant, i han quedat a l'inconscient col·lectiu, tot perdent el seu referent. Hom fa servir expressions, com ara *rematar garbes*, quan està acabant una faena i no sap que són les garbes. Això és un indicador de com està fossilitzada la llengua en aquest camp semàntic.

Com tot, és qüestió de temps que tot aquest camp semàntic desaparega a causa de la desconexió generacional. Entenem que des de la divulgació, l'ensenyament, els mitjans de comunicació, l'Administració, etc., hom pot rescatar i difondre aquest lèxic. Des d'ací animem l'interessat a continuar la tasca engegada, difondre aquesta manera particular de veure el món i frenar-ne la desaparició. Nosaltres hi hem aportat el nostre granet de sorra.

Els psicòlegs estudien conceptes, com ara el Símbol i l'Arquetip. Simbòlicament parlant, el blat representa el pa, el menjar, el pare que ens protegeix, el sol que ens escalfa a l'hivern i dóna llum. Si apliquem aquesta simbologia al lèxic estudiat, veiem que ens hem quedat sense el pare protector, sense el pa de cada dia, sense el sol que ens il·lumina i marca el camí a seguir. Hem perdut el nostre referent i hem perdut el nostre camí...

Amb aquest estudi, doncs, concloem l'estudi etnolingüístic de la trilogia mediterrània, encetat allà per l'any 2011 (la vinya) i seguit el 2014 (l'olivera). Hem pretés recollir tot el lèxic que fa referència al blat, tot lligant-lo amb els anteriors per a tenir una visió holística de tot l'estudi. Segurament, no l'haurem recollit tot, però esperem que siga una bona mostra representativa d'un lèxic que dorm el somni dels justos...

I acabem amb una expressió trobada en una bafarada d'un còmic que diu molt sobre un món ja desaparegut; una manera d'entendre i de percebre el món ben viu fins no fa gaire i que fins i tot és incompreensible per a la gent més jove: *...Enguany n'haurem collit més de 50 quintars. I totes ben senceretes. Amb les 200 barcelles, si ens les paguen a 100 duros la barcella...*⁴⁹

AGRAÏMENTS

Ángeles Calvo Vilaplana i Pepe Vilaplana Vilaplana; Sergi Silvestre Pérez; *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

Agricultura i ramaderia, (1936), Serveis tècnics d'agricultura de la Generalitat de Catalunya. Pot ser consultat en línia:
<https://ddd.uab.cat/pub/agriram/agriram_a1936m8d1n8@ahcb.pdf>.

⁴⁹ AGULLÓ i GUERRA, ALEXANDRE (1989: 25).

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

ALCOVER, ANTONI M.; MOLL, FRANCESC DE B. (1963), *Diccionari Català-Valencià-Balear* (DCVB), Moll, Palma de Mallorca, 10 v. Pot ser consultat en línia: <<http://dcvb.iecat.net/>>.

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

BANQUÉ i NADAL, CARLOS (2013), “Costumari de la vall de Seta i altres pobles del Comtat”, *Alberri*. Núm. 23, Centre d'Estudis Contestans (CEC), Institut Juan Gil Albert, Cocentaina, p. 69-231.

CAPÓ, BERNAT (2009), *Costumari valencià: coses de poble*, edicions del Bullent, Picanya, 2 v.

CASAÑAS-ARTIGAS, F., CASALS-MISSIO, J., i SIMÓ-CRUANYES, J. (2017), “La millora genètica vegetal a la diputació de Barcelona, l'Escola superior d'agricultura de Barcelona i la fundació Miquel Agustí: una història de cent anys”, *Quaderns Agraris* (Institució Catalana d'Estudis Agraris), núm. 42, p. 51-71. Pot ser consultat en línia: <<http://publicacions.iec.cat/repository/pdf/00000247/00000083.pdf>>.

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

CASCANT JORDÀ, JOSEP-VICENT (2014), “El lèxic de l'olivera, l'oliva i l'oli al Comtat”, *Alberri*. Núm. 24, Centre d'Estudis Contestans (CEC), Institut Juan Gil Albert, Cocentaina, p. 123-211.

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

Diccionari de la Llengua Catalana, Enciclopèdia Catalana. Pot ser consultat en línia: <<http://diccionari.cat/>>.

Diccionari Normatiu Valencià (2016). Acadèmia Valenciana de la llengua (AVL), València. Pot ser consultat en línia: <<http://www.avl.gva.es/lexicval/>>.

El blat i els molins de farina (1988), Centre d'Estudis Contestans (CEC), Ajuntament de Cocentaina, Diputació d'Alacant, Caixa Rural provincial d'Alacant, Cocentaina. Exposició per a la Fira de Tots Sants. Vídeo en format VHS i publicació.

Gran diccionari de la llengua catalana (1998), Enciclopèdia Catalana, Barcelona. Pot ser consultat en línia: <<http://www.diccionari.cat>>.

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.

Molins i moliners. Els molins hidràulics fariners del Comtat (2007), Centre d'Estudis Contestans (CEC) *et al.*, Gràfiques Agulló, Cocentaina.

SAMPER, BALTASAR (1994): *Estudis sobre la cançó popular*, a cura de Josep Massot i Muntaner, biblioteca Marià Aguiló, 18, 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.

Adreces consultades d'Internet

Associacions

Llavors d'ací, per a la promoció i la conservació de la biodiversitat agrària del País Valencià

<http://www.llavorsdaci.org/Valencia/Actualitat/Actualitat_Noticies.html> [consulta el 3-10-2017].

Recuperació de llavors tradicionals a Valldemossa

<http://www.ajvalldemossa.net/wms/ofo/imgdb//archivo_doc229838.pdf> [Consulta: 12/10/2017].

Triticatum

<<http://www.arrelsconreusabers.cat/ca/recursos/la-xarxa/1614>> [Consulta: 11/10/2017].

Webs generals referides al blat

Definició de blat xeixa, camut i espelta

<<http://www.fornersipastissers.com>> [Consulta: 12/10/2017].

El Medi Ambient: la riquesa tradicional del blat

<<http://pa.tiching.com/link/197330>> [Consulta: 11/10/2017].

Mapa de les varietats tradicionals catalanes (Fundació Miquel Agustí)

<<http://fundaciomiquelagusti.com/2011/10/10/mapa-de-les-varietats-tradicionals-catalanes/>> [Consulta: 12/10/2017].

Varietats de blat, classificació, etc.

<<http://www.naciodigital.cat/ecodiari/noticia/8039/recuperen/vint/varietats/blat/es/cultivaven/ponent>> [consulta: 11/10/2017].

<<http://www.productesdelcamp.cat/noticies/un-pages-de-cabra-del-camp-recupera-una-varietat-de-blat-autoctona-abandonada-fa-anys/>> [Consulta: 12/10/2017].

Varietats de blat recuperades

<<https://vimeo.com/79973149>> [Consulta: 12/10/2017].

Varietats locals de les Illes Balears

<<http://www.slowfoodib.org/pdf/descargas/Listado%20varietats%20vegetals%20locals.pdf>> [Consulta: 12/10/2017].

<<http://www.fornersipastissers.com>> [Consulta: 12/10/2017].

Refranys, locucions i frases fetes sobre el blat

<<http://tematic.dites.cat/>> [Consulta: 03/10/2017].