

**EL LÈXIC DE
L'OLIVERA,
L'OLIVA I L'OLI
A LA DOP SIURANA**

ROGER ROIG CÉSAR – 2022

Índex

Justificació	3
Olivera, oliva, oli	5
Què és l'olivera? Característiques botàniques	5
Els orígens: uns apunts històrics	7
La mística i el simbolisme de l'olivera i de l'oli.....	9
La DOP Siurana	11
Riquesa lingüística als territoris de la DOP Siurana.....	13
L'arbre i el fruit	15
L'or líquid: l'oli	21
El cicle vital de l'olivera: les tasques pageses	25
L'hora de la collita: eines i procediments	27
El molí.....	32
El procés d'elaboració de l'oli	33
Recipients per a l'oli	41
Les mesures	42
Dites i refranys	43
Conclusions.....	45
Annex: l'enquesta i els informants	46
Fonts consultades.....	61
Bibliografia	61
Webgrafia	62

Justificació

Aquest treball pretén estudiar el camp semàntic de l'olivera, l'oliva i l'oli a les comarques que formen part de la DOP Siurana (l'Alt Camp, el Baix Camp, el Baix Penedès, la Conca de Barberà, el Priorat, la Ribera d'Ebre i el Tarragonès), deutores d'una arrelada tradició oliveraire.

Al llarg del treball, després d'unes pàgines introductòries en què, per situar-nos, parlarem de l'olivera i els seus fruits i de la DOP Siurana, entrarem en matèria tot descrivint el procés que segueix l'oliva des que està a l'arbre fins que esdevé oli, tant des de la perspectiva tradicional com del punt de vista productiu actual, centrats sobretot en el vessant lingüístic: quins significants es fan servir per designar cada concepte en diversos punts del territori, com es pronuncien determinades paraules, quina ha estat l'evolució d'un mot des del seu precedent llatí fins a la nostra llengua...

El camp semàntic de la producció d'olives i l'elaboració del denominat or líquid presenta un destacat valor etnològic (en tant que retrata l'evolució de la nostra societat en el decurs de les darreres dècades i centúries), però també té un important valor lingüístic, perquè dona compte dels canvis que



*Borrasses,
cabassos,
sarpetes... Tot
a punt per a
la collita!*

s'han produït en un argot que és viu, extens, ric, variat i molt precís. En aquest sentit, i mitjançant les enquestes realitzades a pagesos i moliners de les nostres terres, farem un buidat del lèxic específic del camp semàntic de l'olivera, l'oliva i l'oli. Així doncs, abordarem les parts de l'arbre i del seu fruit, les tasques per tenir cura de l'olivera al llarg del seu cicle vital i tot allò que envolta el moment culminant que és la collita, a més dels tecnicismes propis utilitzats en el procés d'elaboració de l'oli.

Com a darrer apartat del treball, presentarem un seguit de locucions, frases fetes i refranys que parlen de l'olivera o de l'oli, per adonar-nos de fins a quin punt la cultura de l'oli es troba ben present i arrelada a la nostra societat, a vegades de manera inconscient.

Finalment, en l'apartat d'annexos exposarem l'enquesta que ha estat la base d'aquest treball (juntament amb una extensa bibliografia que també trobareu a les darreres pàgines), així com la llista de les persones concretes que, mitjançant l'aportació del seu saber particular, han contribuït a l'objectiu col·lectiu de radiografiar la llengua i el lèxic relacionats amb el cultiu de l'olivera i la producció d'oli.

Per últim, vull donar les gràcies al Consell Regulador de la DOP Siurana per l'oportunitat que se'm va brindar en encarregar-me aquest treball que ha de servir per fotografiar l'estat actual del lèxic relacionat amb l'olivera, l'oliva i l'oli, i per preservar-lo de cara al futur.

Roger Roig César
Valls, abril de 2022

Olivera, oliva, oli

Què és l'olivera? Característiques botàniques

Segons el Diccionari de la llengua catalana de l'Institut d'Estudis Catalans (DIEC2), l'olivera és l'«Arbre perennifoli de la família de les oleàcies, de tronc gruixut i tortuós, fulles lanceolades enteres, coriàcies, grisenques i cobertes de pèls esquamiformes al revers, flors blanquinoses, en petits raïms o panícules, i fruit en drupa, cultivat a la regió mediterrània pels seus fruits, les olives (*Olea europaea*)».

L'olivera (i l'ullastre, el seu origen silvestre) pertany a la família de les oleàcies (*Oleaceae*), i s'estén per les regions temperades i tropicals del planeta. La família té 29 gèneres i 600 espècies. És un arbre de fulla perenne amb capacitat de viure i produir durant centenars d'anys. Presenta dimensions mitjanes: entre 3 i 10 metres d'altura. L'olivera creix molt a poc a poc, comença a fer olives entre els cinc i els deu anys, i arriba al ple desenvolupament als 20; el període de maduresa va dels 35 als 100 o 150 anys, però poden viure'n més de 500, amb la qual cosa possiblement és l'arbre fruïter que més viu en explotació. La reproducció s'acostuma a fer per esqueix, però en algunes varietats es fa per empelt sobre ullastre o altres varietats conreades.

Segueix una estructura vegetativa de corm, formada per: arrel, tija (tronc) i fulles. Les arrels són fortes, ben ramificades i extenses, per absorbir millor els nutrients, i la seva profunditat depèn de l'estructura, la fertilitat i la humitat del terreny; el savi grec Sòfocles el va denominar «arbre invencible, que reneix d'ell mateix», per la seva capacitat d'enfrontar-se a situacions tràgiques tot creant noves arrels i rebrots. El tronc és tortuós, gruixut i ramificat. L'escorça, en els exemplars joves, és llisa i de tonalitats gris clar, i amb els anys es fissura i s'enfosqueix. La fusta és dura i atapeïda i s'utilitza per a mobles i escultures. La capçada és arrodonida, atapeïda i irregular. Les fulles, persistents a l'hivern, són dures, coriàcies, allargades, una mica acanalades de les vores i mostren per l'anvers un color verd grisós i per sota blanquinos; de format reduït, tenen una sèrie de caràcters que evidencien la seva adaptació a les condicions de sequera que imposa el clima mediterrani, tan exigent per als seus habitants vegetals.



Les flors, blanques, petites i hermafrodites, agrupades en ramells laterals, llargs i flexibles, s'obren a la primavera. El fruit és una drupa, mot que en llatí significa precisament «oliva que comença a madurar», carnosa per fora i amb un pinyol a l'interior. La grandària de les olives és variable segons les varietats, però en general oscil·la entre 1 i 4 centímetres. La coloració va enfosquint-se durant la maduració: des del verd suau inicial fins al negre, passant per tons violacis o rogencs. Aquests fruits madurs, que hauran de ser collits a principi de l'hivern, ofereixen excel·lents propietats dietètiques i contenen el producte més apreciat: l'oli.

Els orígens: uns apunts històrics

La història del conreu de l'olivera arrenca fa uns 6.000 anys a l'Orient Mitjà, quan l'ésser humà va aconseguir «domesticar» la seva forma silvestre: l'ullastre. Els fenicis i posteriorment els grecs van introduir el seu cultiu a la península Ibèrica; pensem, per exemple, que de la varietat no conreada pot provenir, precisament, el nom del poblat iber d'Ullastret, a l'Empordà. Els romans, al seu torn, van estendre el conreu pel Mediterrani i van millorar les tècniques d'obtenció de l'oli. De fet, els olis d'Hispania, transportats en vaixell, eren els de més qualitat i més consumits de tot l'Imperi; a més es deia que la península Ibèrica era l'olivar de l'Imperi. Més endavant, els àrabs van perfeccionar el conreu i l'obtenció de l'oli: en textos de l'Al-Andalus es distingien els olis segons la collita, la varietat d'oliva, l'acidesa i la tècnica d'elaboració, de la mateixa manera que fem avui.

No obstant això, hi ha evidències fòssils, datades al plistocè inferior, amb uns dos milions d'anys d'antiguitat, que situen el parent silvestre de l'olivera en una zona entre Armènia i el Turkistan; a la península Ibèrica, les restes més antigues pertanyen al final d'aquest mateix període, al voltant del milió d'anys. Però fou durant el neolític, a Palestina, quan l'ullastre (*Olea europaea subsp. sylvestris*) va ser domesticat per iniciar el seu llarg camí, fins a convertir-se en un dels conreus llenyosos més estesos per tota la conca mediterrània i, és clar, també al nostre país i, fins i tot, arribar a la resta de continents. Perquè l'olivera (*O. europaea subsp. europaea*) és, com la seva denominació llatina indica, el parent conreat d'aquest poblador natural dels nostres boscos, màquies i garrigues.

Des d'aquestes terres inicia la seva travessia cap a Occident. Primer a Grècia i Creta, on aquest cultiu va fer-se molt abundant al segle XVI aC; després a Egipte i a totes les riberes de la Mediterrània. Els mercaders fenicis, que comerciaven per tot el litoral del Mare Nostrum, són els principals responsables de l'extensió del cultiu i també de l'arribada de l'olivera a la Península, on les cultures ibèriques s'encarregaren d'empeltar-les en ullastres. Els romans i els àrabs ampliaren extraordinàriament les superfícies dels oliverars, per configurar aquests característics paisatges nostres: actualment es calcula que a la Península hi ha 300 milions d'oliveres.

L'ús de l'oli d'oliva, doncs, s'estén arreu de la conca mediterrània, però agafa altres zones de clima similar. Els primers països productors, actual-



ment, són Espanya, Itàlia, Grècia i Tunísia. L'ús de l'oliva i l'apreci que desperta, a redós de la moda de la dieta mediterrània, han arribat a Califòrnia, Sud-àfrica, Nova Zelanda i Austràlia: no solament per plantacions d'origen colonial, sinó perquè les comunitats gregues, italianes o espanyoles n'han imposat l'ús. Aquests darrers, a través de les colonitzacions, el portaren a Amèrica Llatina (Mèxic, Perú, Cuba, Xile, Argentina...), mentre que els portuguesos ho feren en alguna de les seves colònies d'Àfrica o Àsia; en aquest sentit, el seu comerç —especialment per via marítima— va tenir un paper predominant en el desenvolupament de l'economia mediterrània. Actualment, a la Xina es fan proves per a la implantació d'oliveres, així com al Japó i al Nepal.

Avui dia, els oliverars ofereixen arreu unes possibilitats molt necessàries, i al temps demandades, per a la pervivència d'un món rural que, progressivament, és víctima del despoblament, a causa de l'envelliment de la població i de l'escassa aportació de recursos econòmics.

La mística i el simbolisme de l'olivera i de l'oli

Poques espècies conreades han estat i continuen essent tan generoses amb els homes com l'olivera: ofereix aliment, en forma d'oli i d'olives de taula; s'utilitza com a producte bàsic per a la medicina tradicional, la higiene i la bellesa; és un excel·lent combustible per a foc i llum; com a lubricant per a les eines i els estris del camp i com a impermeabilitzant per a les fibres tèxtils; com a fullatge per al ramat; produeix una fusta d'alta qualitat —dura, d'elevada densitat i resistent a la descomposició—, i fins i tot amb l'oli més residual es pot fer sabó per rentar roba.

L'olivera, un arbre que gaudeix de gran popularitat i coneixement, ha estat distingida des d'antic amb un simbolisme propi que ultrapassa els seus valors productius, per convertir-se en part destacada de la història de tots els pobles de la Mediterrània. Present en la tradició de moltes cultures, i en totes ha assumit un rol simbòlic de pau, justícia, longevitat i prosperitat. A l'Antiga Grècia, per exemple, les branques fulloses de les oliveres eren símbol d'abundància, glòria i pau i s'utilitzaven per coronar els vencedors dels jocs amistosos, les olimpíades o les guerres. D'acord amb la mitologia d'aquest territori, en la fundació d'Atenes la deessa Atena va superar el déu marí Posidó en una competició sobre el patronatge i la protecció de la ciutat, en la qual cadascú va fer un regal als atenencs: ell va fer brollar una font d'aigua salada, mentre que ella va crear la primera olivera; els ciutadans van escollir l'olivera, ja que la consideraren molt més útil.

També trobem l'olivera present a la cultura egípcia on les seves branques són un símbol de benedicció i purificació i les trobem presents a la tomba de Tutankhamon. A Roma, el poeta Horaci, fa menció al fruit quan parla de la seva pròpia dieta, que qualifica de molt simple: «Per a mi, olives, escarola, i malva.» Segons la tradició màgica medieval, el fum de la crema dels pinyols d'oliva apropava els homes a les dones, mentre que el druidisme realitzava amb olis infinitat de rituals i festes sagrades.

Els textos bíblics citen sovint l'olivera, fins a una trentena de vegades tant en l'Antic com en el Nou Testament. Entre d'altres aparicions, una branca d'olivera que duia al bec un colom blanc va ser el que va demostrar a Noè que el Diluvi Universal havia finalitzat, i des de llavors aquesta imatge ha esdevingut símbol de la pau; Moisès lliurava dels serveis militars a aquells ciutadans que es dedicaven a conrear oliveres; i Jesús va resar per última

*El colom amb una
branca d'olivera al bec,
obra de Picasso, icònic
símbol de pau*



vegada a l'hort de Getsemaní (que significa, precisament, 'molí d'oli'), a la muntanya de les oliveres. Aquest caràcter sagrat també afecta la tradició islàmica, en què l'olivera és l'arbre per excel·lència, l'eix central que mou el món, símbol de l'home universal, del Profeta. L'«arbre» beneït s'associa a la llum, i l'oli d'oliva alimenta les llànties que il·luminen els espais més sagrats. Així doncs, jueus, cristians i àrabs han convertit l'olivera en un símbol d'identitat religiosa i, alhora, l'or líquid en un símbol d'identitat gastronòmica.

L'olivera és una de les plantes més prolífiques en el món de les arts. En literatura, Ulisses s'arrossega per sota de dos brots d'olivera, a l'*Odissea* d'Homèr. En pintura, artistes com El Greco, Vincent Van Gogh, Pablo Picasso o Claude Monet han plasmat en quadres seus les oliveres. En l'àmbit de la música, hi ha un munt de cançons populars que tenen l'olivera, la collita i les olives com a principal protagonista a les seves lletres, mentre que autors consagrats com Joan Manuel Serrat i el grup tortosí Quico el Cèlio, el Noi i el Mut de Ferreries n'han creat peces: *L'olivera*, de l'àlbum *Com ho fa el vent* (1968), i *Cançó de les plegadores d'olives*, del treball discogràfic *Vinguen quan vulguen* (2001), respectivament. Fins i tot, el cinema se n'ha fet ressò amb la pel·lícula *El olivo* (2016), de la directora Icíar Bollaín.

La DOP Siurana

La Denominació d'Origen Protegida (DOP) Siurana va ser creada l'any 1977 per la necessitat de certificar l'oli del territori, molt reconegut per les seves propietats i qualitat. La figura de la DOP protegeix el nom d'un producte originari d'una zona geogràfica determinada. La seva qualitat i les seves característiques es deuen a factors naturals i humans que s'uneixen en la producció, la transformació i l'elaboració de l'oli. Va ser la segona DOP d'oli de l'Estat espanyol i la primera en certificar un verge extra ecològic, l'any 1995. És la DOP d'oli més extensa de Catalunya i una de les que més oli d'oliva verge extra amb segell DOP comercialitza en l'àmbit estatal.

Aquest segell distintiu empara un territori format per set comarques: l'Alt Camp, el Baix Camp, el Baix Penedès, la Conca de Barberà, el Priorat, la Ribera d'Ebre i el Tarragonès. La zona de producció correspon a la part de l'àrea de conreu tradicional de l'olivera arbequina que no pertany a la conca del Segre. La DOP Siurana s'estén per les conques del riu Siurana (afluent de l'Ebre que banya tres de les set comarques esmentades i que, precisament, dona nom a aquest oli), del Gaià i del Francolí, i per la part de la Ribera d'Ebre on domina la varietat arbequina. En total, aplega 123 municipis, més de 12.000 ha de conreu, 6.000 productors, 34 entitats inscrites i 148 marques autoritzades amb el distintiu DOP; només els millors olis d'oliva verge extra del territori obtenen la certificació DOP Siurana.

Des del 1979 el Consell Regulador (amb seu a Reus) està constituït per representants dels sectors de la producció, l'elaboració i la comercialització de la zona i garanteix que l'oli comercialitzat com a DOP Siurana ha estat produït en aquesta zona geogràfica i elaborat i controlat amb la normativa i els paràmetres de qualitat propis. Altres objectius que inspiren la tasca del Consell Regulador són la millora contínua de la marca i la promoció de la cultura de l'oli d'oliva i del segell de qualitat DOP Siurana.

L'oliva arbequina, el paisatge mediterrani i l'expertesa de pagesos i moliners en determinen l'essència: són olis molt equilibrats, de gran complexitat aromàtica i d'un fruitat intens a principis de collita que es va suavitzant amb el temps, molt apreciats per cuiners i consumidors i han aconseguit nombrosos premis nacionals i internacionals any rere any.

Les entitats de la DOP Siurana

La DOP Siurana s'estén per les comarques del Priorat, Ribera d'Ebre, Baix Camp, Alt Camp, Conca de Barberà, Tarragonès i Baix Penedès; més de 12.000 Ha, 6.000 productors, 34 entitats inscrites, més de 148 marques autoritzades amb el distintiu DOP; només els millors olis d'oliva verge extra obtenen la certificació DOP Siurana.



SIURANA

DENOMINACIÓ D'ORIGEN
PROTEGIDA

1 Coop. Agrícola Alcover SCCL

Pol. Industrial La Fundició, s/n 43460 Alcover
administracio@coopalcover.cat · 977 760 558
www.alcover.cat

2 Coop. Agrícola Almofter SCCL

C. de la Font, 2 43393 Almofter
coopalmofter@tinet.cat · 977 85 51 36
www.almofter.cat

3 Coop. Agrícola Les Borges del Camp SCCL

Av. Magdalena Martorell, 41 43350 Les Borges del Camp
coopborgescamp@gmail.com · 977 81 70 47
www.coopborgescamp.cat

4 Centre Oleícola del Penedès, SCCL (CEOLPE)

(11 subadherides) ●
Ctra. de L'Hostal, s/n - Ap. de Correus, 42
43712 Llorenç del Penedès
ceolpe@ceolpe.com · 977 678 334
www.ceolpe.com

5 Coop. Agrícola Cabacés SCCL

C. Major, 36 43373 Cabacés
ccabaces@tinet.org · 977 83 91 12
www.coopcabaces.coop

6 Coop. Agrícola Castellvell SCCL

C. Sant Vicenç, 1 43392 Castellvell del Camp
info@castellcoop.com · 977 85 50 10
www.castellcoop.com

7 Coop. Agrícola Constantí - Sant Isidre SCCL

Pl. Rafael de Casanova, 1 43120 Constantí
siconstanti@gmail.com · 977 52 01 73

8 Coop. Agrícola Maspujols - Sant Isidre SCCL

C. Sant Antoni, 21 43382 Maspujols
maspujols@telefonica.net · 977 81 50 09

9 Celler Masroig i Secció de Crèdit SCCL

C. Major, 8 43736 El Masroig
celler@cellermasroig.com · 977 82 50 50
www.cellermasroig.com

10 Celler Cooperatiu El Molar SCCL

Afores, s/n 43736 El Molar
coopelmolar@gmail.com · 977 82 51 04

11 Coop. Agrícola Montbrí SCCL

Av. Sant Jordi, 19-21 43340 Montbrí
cooperativa@montebrione.cat · 977 82 60 39
www.montebrione.cat

12 Olis de Catalunya SL

C. Joan Oliver, 16-24 43206 Reus
info@olisdecatalunya.es · 977 33 00 21
www.olisdecatalunya.es

13 Olis Solé SL

Pl. Miramar, 9 43300 Mont-roig
mail@olissole.com · 977 83 70 31
www.olissole.com

14 Coop. Agrícola La Palma d'Ebre SCCL

Pl. Catalunya, 7 43370 La Palma d'Ebre
info@cooplapalma.cat · 977 81 90 65
www.cooplapalma.cat

15 Coop. Agrícola Picamoixons SCCL

C. Major, 45 43491 Picamoixons
agricola.picamoixons@gmail.com · 977 60 13 30

16 Coop. Agrícola Pratdip SCCL

Av. Catalunya, 9, 43320 Pratdip
cooppratdip@hotmail.com · 977 56 62 44

17 Coop. Agrícola Riudecanyes SCCL

C. Dilluns, 70 43771 Riudecanyes
info@cooperativariudecanyes.com · 977 83 40 11
www.escornalbougourmet.com

18 Agrícola S.C. Riudecols SCCL

C. Baix 15 43390 Riudecols
info@agricolariudecols.cat · 977 81 70 59
www.agricolariudecols.cat

19 Coop. Agrícola Riudoms SCCL

Plaça del Portal, 4 43330 Riudoms
coori@tinet.org · 977 85 03 44
www.cooperativariudoms.cat

20 Coselva SCCL

C. Major, 50 43470 La Selva del Camp
coselva@coselva.com · 977 84 41 25
www.coselva.com

21 Coop. Agrícola Ulldemolins - Sant Jaume SCCL

C. Saltadora, 17 43363 Ulldemolins
info@coopulldemolins.com · 977 56 16 40
www.coopulldemolins.com

22 Unió Origen SCCL

C. Joan Oliver 16-24 43206 Reus
unio@unio.coop · 977 33 00 55
www.unio.coop

23 Coop. Agrícola Valls SCCL

Plaça del Carme, 9 43800 Valls
info@coopvalls.cat · 977 600 521
www.coopvalls.com

24 Moli La Mola S.C.C.L.

(4 subadherides) ●
C. de Dalt, 74 43775 Marçà
mollamola@gmail.com
977 17 83 66

25 Coop. Agrícola La Bisbal de Falset SCCL

C. La Palma, 23 43372 La Bisbal de Falset
montsacer@montsacer.com · 977 819 034
www.montsacer.com

26 Coop. Agrícola Pont d'Armentera SCCL

Passeig Sant Isidre, 9 43817 Pont d'Armentera
capa@tinet.org · 977 63 82 30

27 Cellers Domenys i Secció de Crèdit SCCL

C. Prat de la Riba, 3 43713 Sant Jaume dels Domenys
administracio@cellerdomenys.com · 977 67 71 35
www.cellerdomenys.com

28 Coop. Agrícola Garcia SCCL

Av. Priorat, 11 - 21 43749 Garcia
copegarcia@hotmail.com · 977 40 06 42

29 Agrícola de la Conca i Secció de Crèdit

C. Torres Jordi, 10 43440 L'Espluga de Francolí
coespuga@telefonica.net · 977 87 17 11

30 Agrícola de Salomó SCCL

C. Nou, 18 43885 Salomó
coopsalomo@coopsalomo.com · 977 62 90 61
www.coopsalomo.com

31 Coop. Agrícola L'Avellanera SCCL

Av. Fraternitat, 6 43470 La Selva del Camp
avellanera@infrusec.com · 977 84 49 39
www.avellanera.cat

32 Unió Fruits sccl

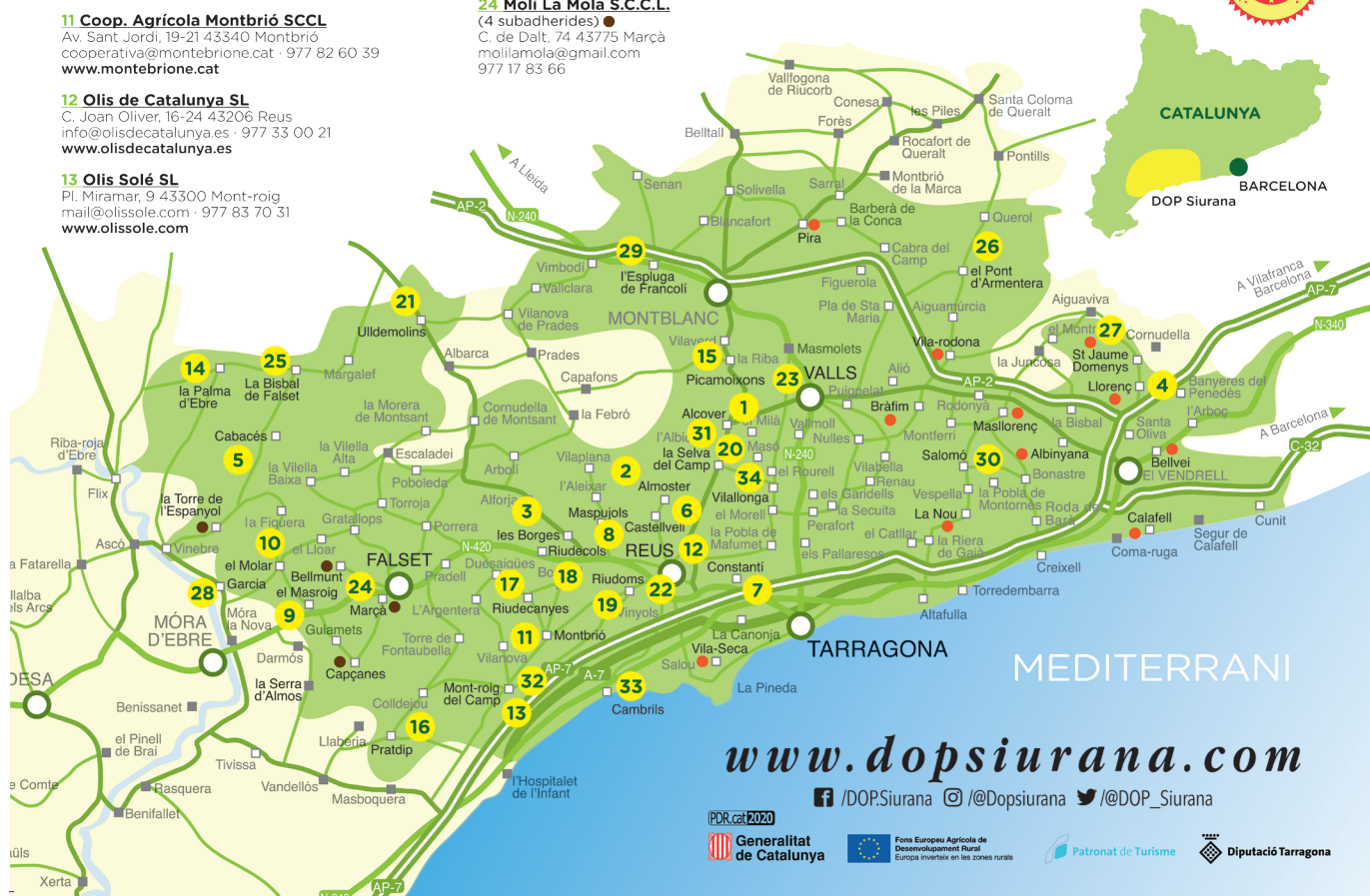
C. Joan Oliver, 16-24 43206 Reus
unio@unio.coop · 977 33 00 55
www.unio.coop

33 Coop. Agrícola de Cambrils

Ctra. Cambrils - Montbrí, Km 2, 43850 Cambrils, Tarragona
agrobota@coopcambrils.com · 977 36 95 11
www.mestralcambrils.com

34 Terra Fruits

Ctra. La Selva del Camp km 1,6 43141
Vilallonga del Camp, Tarragona
admin@terrafruits.coop · 977 33 85 16
www.terrafruits.coop



www.dopsiurana.com

f /DOP.Siurana @Dopsiurana @DOP_Siurana

PDR 2020

Generalitat de Catalunya

Fons Europeu Agrícola de Desenvolupament Rural
Europa Inverteix en les zones rurals

Patronat de Turisme

Diputació Tarragona

Riquesa lingüística als territoris de la DOP Siurana

Aquest apartat és fruit del buidatge de l'enquesta comentada a l'apartat anterior i de diversa documentació sobre dialectologia referida a les comarques objectes d'estudi que es troba recollida a la bibliografia.

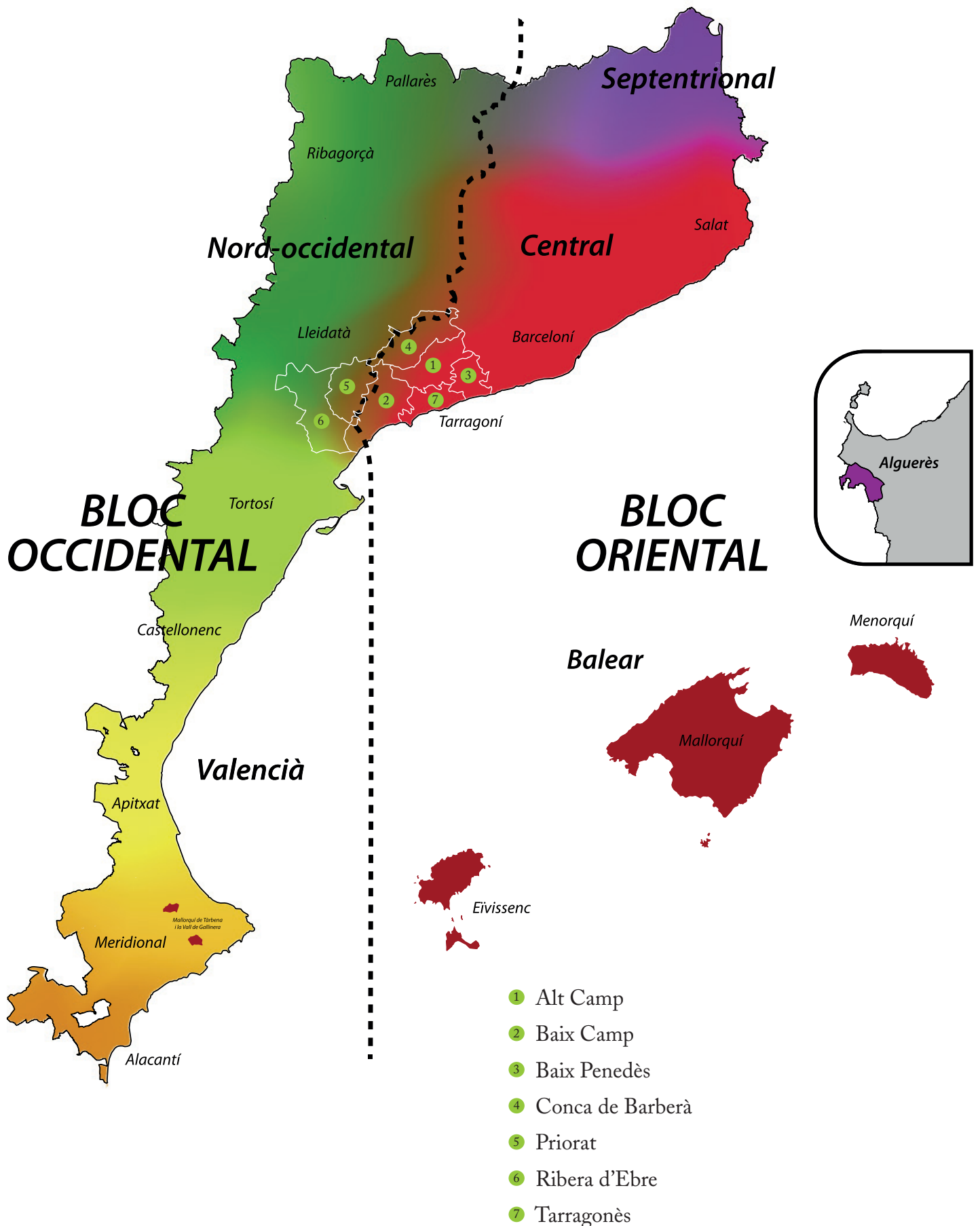
Però abans d'entrar en matèria, cal establir algunes premises que ens ajudaran a entendre millor la riquesa lingüística del territori de la DOP Siurana. En primer lloc, cal tenir present que les comarques i els municipis que formen part de la DOP Siurana es troben immersos entre dues aigües dialectals (vegeu el mapa de la pàgina següent), la qual cosa tindrà evidents efectes pràctics en molts vessants lingüístics, i, en l'àmbit específic que ens ocupa, afectarà sobretot a la fonètica i al lèxic.

Així, mentre que l'Alt Camp, el Baix Camp, la Conca de Barberà, el Tarragonès i el Baix Penedès formen part del denominat bloc oriental de la llengua catalana, el Priorat i la Ribera d'Ebre pertanyen a l'occidental. Les dues darreres comarques esmentades es troben integrades dins del dialecte nord-occidental i de la varietat subdialectal del tortosí, i les altres cinc al bloc central, en concret al subdialecte tarragoní (del qual, però, se n'escapen la part meridional del Baix Camp, que se suma al citat dialecte tortosí, i la banda est de la Conca de Barberà, que pertany als denominats parlars de transició entre els dos blocs lingüístics, amb el xipella).

En segon lloc, cal tenir present que aquest treball ha pretès sintetitzar unes formes lingüístiques que són vigents avui dia entre la gent del camp que es dedica al conreu de l'olivera o a la producció d'oli, i que per tant serveixen de radiografia de la parla del sector (visió sincrònica), però també s'ha complementat amb informació provinent de treballs anteriors que aporten lèxic que en el moment present ja es pot considerar desaparegut (visió diacrònica).

Entrem en matèria... Mitjançant l'enquesta lingüística realitzada a pagesos i productors d'oli de les set comarques (vegeu l'annex a les pàgines finals), hem pogut recollir exemples significatius de variació lèxica pel que fa a la denominació de l'arbre i del seu fruit, així com en els camps de la collita, les eines, el procés d'elaboració de l'oli i les mesures, entre d'altres aspectes.

Mapa 2. Les comarques de la DOP Siurana en el domini lingüístic català



Per començar, vegem de quina manera s'anomena i es pronuncia el nom de l'arbre productor i del seu fruit a cada zona (vegeu mapa 3).

Mapa 3. Distribució de les paraules «oliver» i olivera» i pronunciació del mot «olives» per comarques



localitza des del segle XIII. Com a nota curiosa, val a dir que el dialecte rossellonès en diu «oliu», mentre que l'alguerès conserva la forma «arbre de l'oliva» (pronunciat com a [ˈaβra de r uɾˈiva]).

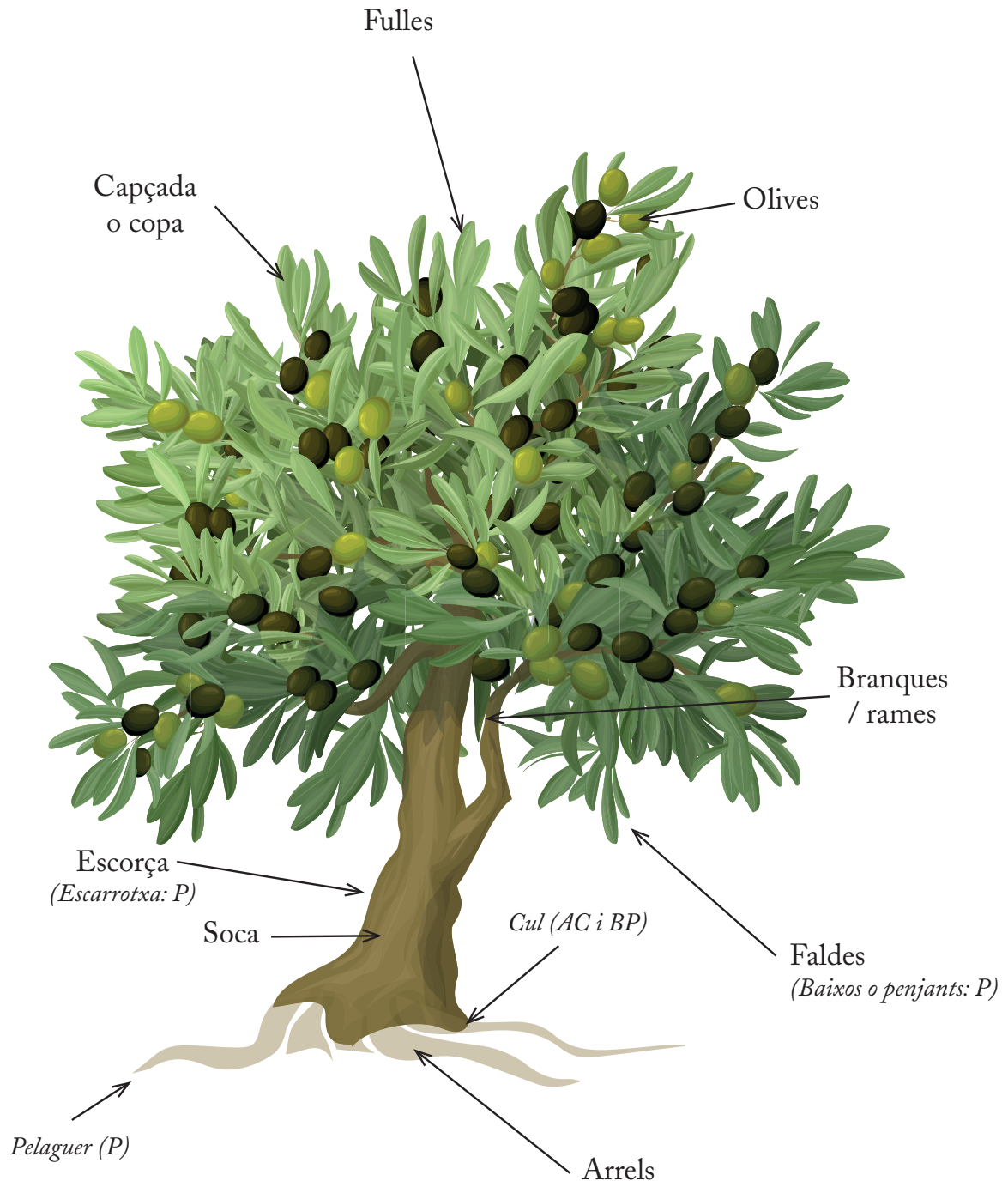
Pel que fa a la pronúncia (i aquí entrem en l'àmbit de la fonètica) es produeix diftongació de la *o* inicial en *aw* o *ɐw* en la majoria de zones, mentre que en determinades viles del Baix Camp, de la Conca de Barberà i del Baix Penedès es pronuncia *u*. Aquest canvi ja es troba documentat al segle XV (en mots com «aurella») i es deu a la freqüència dels contextos com «la [u]liva», «una [u]liva», interpretats com a «l'auliva», «un 'auliva». No obstant això, l'articulació diftongada és cada cop menys freqüent entre els components de les generacions més joves, com a conseqüència de la tasca desenvolupada per l'escola i els mitjans de comunicació.

D'altra banda, s'observa el manteniment de la fricativa labiodental intervocàlica *v* a l'Alt Camp, el Baix Camp, el Priorat i en algunes zones de la Ribera d'Ebre, però a la resta ha adoptat el so de la bilabial oclusiva sonora *b*. Aquesta labiodental es troba, pel que fa als territoris de parla catalana, a les Balears, punts del Camp de Tarragona i de les Terres de l'Ebre, a la Plana de Castelló i al dialecte meridional del valencià. Ara bé, val a dir que també és un fenomen en clar retrocés pel que fa a la gent jove.

En la designació de la variant silvestre de l'arbre, val a dir que el mot preeminent resulta de l'afegitó de l'adjectiu «bord/borda» al nom de l'arbre: així tenim «oliver bord» o «olivera borda», que segueix els mateixos marcs territorials que en el cas de l'arbre productor. No obstant això, alguns pagesos s'hi refereixen com a «ullastre», procedent del llatí *OLEASTRUM*, compost de *OLEUM*, 'oli', i el sufix *-ASTER*, amb un evident valor pejoratiu. En aquest sentit, cal anotar l'evolució popular del grup *-le-* cap a *-ll-* enfront del tractament culte o retardat que ha sofert el mot «oli».

Alguns estudiosos consideren que primerament dominava arreu aquesta forma, i posteriorment va anar deixant pas a «oliver/a bord/a». A més, dialectalment també rep el nom de «ravell» (derivat de *REVELLE*, postverbal de *REBELLO*, que significa 'rebel·lar-se') al Tarragonès i al Baix Camp, de «piñol de rata» al Priorat i de «bordís» (derivat del mot «bord») en certs indrets de la Ribera d'Ebre. Val la pena remarcar que altres llengües, per exemple el castellà, no agafen l'arrel llatina per formar el mot, sinó que prenen el referent amazig *zembudje* per obtenir la paraula «acebuche», de significat idèntic.

Si ens fixem en les parts de l'olivera, tenim les següents denominacions en funció de les comarques (expressem en lletra rodona el lèxic comú a totes les zones i en cursiva l'exclusiu d'alguna comarca, que queda especificada entre parèntesi amb l'abreviatura de les inicials):

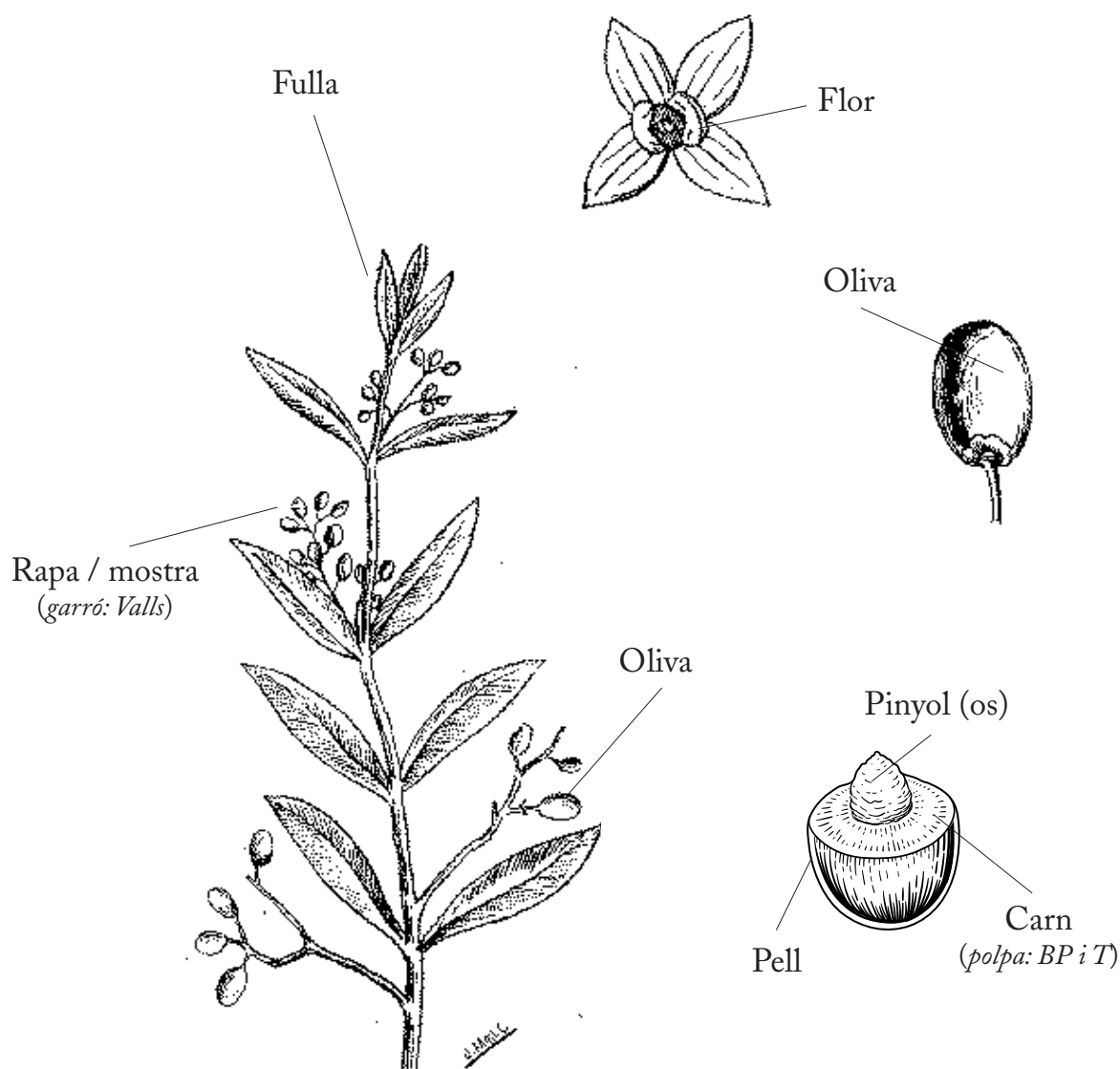


Dibuix 1. L'olivera i les seves parts.

Algunes curiositats a comentar:

- resseguint l'arbre de dalt a baix, són designacions comunes arreu «les fulles», «les branques» (en algun punt castellanitzat com a «rames» i, al Priorat, complementades amb l'adjectiu «cimals» si són les de mida més gran que conformen l'estructura de l'arbre), «la soca» i «les arrels». Totes aquestes paraules tenen un origen llatí, a excepció de «soca», probablement del gàl·lic *TSUKKA, que correspon al germànic STOKK, amb el significat de 'bastó' o 'cep'.
- a les comarques del Baix Penedès i l'Alt Camp en diuen «cul» de la part de la base del tronc que sofreix un eixamplament i que adopta una forma arrodonida. I al Priorat usen la forma no normativa «es-carrotxa» per designar el que a la resta del territori s'anomena «escorça» (del llatí SCORTEA, 'sac de pell').
- els vallencs tenen algunes paraules específiques per referir-se a parts de l'olivera, com és ara «pullanc» (brot tendre en sentit vertical, amunt, que es deixa a l'olivera i que es carrega de més olives que la branca vella) i «mamador» (brot poc productiu).
- al Priorat parlen de «banderes» per referir-se a les branques altes i dretes que sobresurten vigorosament de la copa de l'arbre; de «baixos» o «penjants» per a les baixes que semblen desmaiades a causa del pes del fruit i de «pelaguer» per fer referència a la part més prima de les arrels, que és la que absorbeix l'aigua i nutrients.
- finalment, al Tarragonès hem detectat els mots «brosta» i «calarsa» com a denominacions pròpies relacionades amb la configuració física de l'olivera.

Pel que fa a la flor de l'olivera, rep el nom de «rapa» a les comarques de l'Alt Camp, el Baix Camp, el Priorat i el Tarragonès (amb el sentit de «raïmet que formen les flors de l'olivera»). Un concepte semblant, tot i que fa referència expressa al moment en què només apunten les gemmes de les futures flors, es designa amb el mot «garró» a Valls, mentre que al Priorat es parla de les «orelletes» quan apareix una gemma més prima que ja s'entreveu que no proporcionarà fruit sinó un brot nou amb més fulles.



Dibuix 2. El brot, la flor i el fruit de l'olivera.

I quant a les parts del fruit, l'oliva, s'observa alguna variació en funció de la zona. La més destacada és que la part de la qual s'extreu l'oli (és a dir, el que hi ha entre la pell i el pinyol) s'anomena «polpa» al Baix Penedès i al Tarragonès, mentre que a les altres comarques rep el nom de «carn» (i en alguns casos, fins i tot «molla» o «suc»). La resta de parts tenen noms idèntics arreu de la zona estudiada: «pell» (llisa i amb variació de color en funció del grau de maduració), «pinyol» (rugós i força dur, algun cop apareix com a «os») i «llavor» (el germen que, un cop madur i en condicions adequades, pot donar origen a una nova planta).

A les terres de parla catalana s'han comptabilitzat un centenar llarguíssim de varietats d'olives, malgrat que aquest tema encara no ha estat analitzat en profunditat i no gaudim actualment d'un estudi rigorós sobre la qüestió. No obstant això, val a dir que a nosaltres ens n'interessa especialment una, que és el fruit que permet l'extracció de l'oli de la Denominació d'Origen Protegida Siurana. Es tracta de la varietat arbequina, precisament la més característica de Catalunya, conreada originalment en terres de les comarques de Tarragona i de Lleida, a més d'una part d'Aragó, malgrat que progressivament s'ha acabat estenent a tot l'Estat. El seu nom prové del municipi lleidatà d'Arbeca (a la comarca de les Garrigues).

En aquest punt val a dir que les denominacions que reben les diverses varietats d'oliva, segons el lingüista Joan Veny, responen a una motivació semàntica de percepció de la realitat, o sigui que són una descripció d'allò que les defineix. Així doncs, els noms de les olives pot provenir d'aquestes tres variants:

- la procedència geogràfica del fruit, amb la qual cosa se'ns presenta talment el gentilici dels seus habitants; és el cas esmentat de l'arbequina, però també de la calaceita, la sevillana...
- l'antropònim o el nom de la persona que ha introduït aquella varietat d'olivera (Solà, del Tio Blas...)
- les característiques intrínseques de l'oliva: el seu color (rogeta, negreta, blanqueta...), la forma i contingut (morruda, grossal, menuda, mollassa...) o el grau de maduració (verderola, rojal...). També pot fer referència a trets relacionats amb l'olivera en general (fulla de salze, vera, ullastre...) o a la funció que farà l'oliva obtinguda (saladora) o l'oli que se n'extregui (llumeta).

A Catalunya, segons dades del Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca i l'Institut Nacional de Estadística corresponents a l'any 2016, hi ha 113.000 hectàrees de terra dedicada a olivera, un 14% de la superfície de conreu, que proporcionen 170.000 tones d'olives i 33.000 tones d'oli. La transformació, envasat i comercialització d'oli d'oliva aglutina més del 5% del volum de negoci de la indústria agroalimentària de Catalunya, amb un volum de negoci de 2.288 milions d'euros i una òptima ocupació laboral.

L'or líquid: l'oli

L'oli, segons el *Diccionari Català-Valencià-Balear* (DCVB), conegut com a Alcover-Moll, és un «Líquid untuós de color verd groguenc, que s'extreu de l'oliva i serveix com a aliment, com a combustible, i com a lubricant». Pel que fa a la zona estudiada, no hi ha vacil·lacions i, sense excepcions, de l'or líquid tothom en diu «oli»; no obstant això, revisem algunes particularitats d'aquest terme que, a la nostra demarcació, ha donat el nom d'una població, Cambrils (*Oleastrum*), i més enllà al riu Ebre (*Oleum flumen*).

Les llengües més pròximes al català, i d'altres que no són tan pròximes ni geogràficament ni lingüísticament, opten majoritàriament per la paraula llatina *OLĒU* en la designació de l'or líquid (que al seu torn procedeix del cretenc, del grec i de diverses llengües semítiques antigues). Però d'aquesta dinàmica s'escapen altres idiomes de l'entorn, d'entre els quals destaca el castellà. Vegem-ne la diferenciació i alhora la coincidència terminològica en més d'una trentena de llengües en el quadre de la pàgina següent.

En l'esmentat quadre podem observar que tant les llengües de l'àmbit romànic com del germànic, així com algunes de la famílies eslava, uraliana i celta, tenen solucions per a aquesta paraula que s'assembla fonèticament i ortogràfica a la catalana. Menció a banda mereixen la llengua basca, que també presenta un resultat semblant («olioa»), i l'esperanto, idioma creat artificialment, que va recollir una tradició lingüística majoritària pel que fa a la paraula «oli» i va escollir el significat «oleo». D'altra banda, també val la pena citar que hi ha dues llengües bantus (parlades a Sud-àfrica i Lessoto, al continent africà) que tenen un mot paregut al nostre: són el sessoto i el xhosa, que designen l'or líquid amb els mots «oli» i «oyile», respectivament.

Pel que fa a l'evolució històrica, podem dir que la paraula llatina *OLĒU* ha seguit el mateix criteri que en altres llengües romàniques per arribar a la catalana «oli»; així doncs, el mot català presenta un tractament de semicultisme o una evolució retardada. Segons Alcover-Moll, la forma patrimonial resultant en la nostra llengua després de la seva evolució hauria d'haver estat «*ull», però l'interès a evitar l'homonímia amb la paraula procedent de *ōclu* va fer possible que es conservés la forma semiculta «oli», afavorida també per la influència del llenguatge eclesiàstic («els sants olis»).

El mot «oli» té una llarga tradició documentada en la llengua catalana i, pel que fa als textos escrits, ja apareix en una de les grans obres de Ramon

Quadre 1. Origen i resultat a diverses llengües del mot «oli»

Mot i llengua d'origen	Família lingüística	Llengua moderna	Paraula resultant
<i>olĕu</i> (llatí) > ελαιον (grec)	Romànica	català	oli
		francès	huile
		occità	òli
		italià	olio
		cors	oliu
		romanès	ueli
	Germànica	anglès	oil
		alemany	öl
		danès	olie
		frisó	oalje
		islandès	olía
		luxemburguès	ueleg
		neerlandès	olie
		noruec	olej
		suec	olja
	Eslava	bosnià	ulje
		croat	ulje
		eslovac	olej
		eslovè	olje
		polonès	olej
		txec	olej
	Uraliana	estonià	õli
		finès	öljy
		hongarès	olaj
		escocès	ola
		gal·lès	olew
		irlandès	ola
<i>zeit</i> (àrab) > hebreu <i>zait</i>	Romànica	castellà	aceite
		portuguès	azeite
		gallec	aceite
	Semítica	maltès	·zejt

Llull, filòsof mallorquí del segle XIII considerat el pare de la tradició literària del català. En aquest sentit, a la seva novel·la filosòfica *Llibre d'Evast e d'Aloma e de Blanquerna son fill*, es recull la frase «Sopes de pa mullat ab let o oli, que hom los dona» (2,4).

En aquest punt volem descriure, en termes generals, els diferents tipus d'oli d'oliva segons el mètode emprat per obtenir-lo (definicions extretes del díptic *Entendre l'oli*, editat pel Consell Regulador de la DOP Siurana):

- Oli d'oliva verge: extret de les olives per mitjans exclusivament mecànics o físics, en condicions que no alterin la seva qualitat. No ha de patir més tractaments que el rentat, premsat, decantació, centrifugació o filtració. Els olis d'oliva verge (olis obtinguts directament de la premsada i per decantació/separació) es classifiquen, atenent a les seves propietats organolèptiques, en tres tipus.
 - Oli d'oliva verge extra: suc natural de l'oliva 100% sense cap defecte. És l'oli d'oliva de més qualitat, resultat d'una acurada elaboració, que comença en el conreu de l'oliva i continua durant tot el procés d'elaboració, extret de les olives per mitjans exclusivament mecànics o físics, en condicions que no alterin la seva qualitat, que manté unes propietats excepcionals, tant organolèptiques (d'aroma, de sabor...) com per a la salut (aporta vitamines i antioxidants antiinflamatoris naturals). Presenta una acidesa màxima (percentatge d'àcid oleic) de 0,8 g/100 g, o de 0,5 si es tracta d'un oli d'oliva verge extra amb DOP. Les seves característiques sensorials reproduïxen les olors i sabors del fruit del que procedeix, l'oliva. És un dels aliments bàsics inclosos en la dieta mediterrània i clau pels seus efectes saludables.
 - Oli d'oliva verge: suc natural de l'oliva 100% amb defectes de petita intensitat, inferiors a 3,5 (escala de 10). Acidesa màxima de 2º (2 g àcid oleic/100 g d'oli) i amb la resta de les seves característiques que s'ajusten a les establertes legalment per a aquesta categoria.
 - Oli d'oliva llampant: suc natural de l'oliva, però amb defectes d'intensitat que no el fan apte per al consum humà. Acidesa

superior a 2º i amb la resta de les seves característiques que s'ajusten a les establertes legalment per a aquesta categoria. Antigament s'utilitzava per cremar a les llànties i fer llum.

- Oli d'oliva refinat: producte d'origen industrial. Produït a partir d'oli d'oliva verge de baixa qualitat, sotmès a un procés industrial de refinació química per eliminar sabors i olors desagradables. Ha de tenir una acidesa lliure no superior a 0,3º, expressada com àcid oleic i amb la resta de les seves característiques que s'ajusten a les establertes legalment per a aquesta categoria. El procés de refinació elimina els defectes i també les propietats organolèptiques i saludables. No es comercialitza ni es pot consumir directament.
- Oli d'oliva o oli pur: producte d'origen industrial. És la barreja d'oli refinat amb un percentatge (5-15%) d'oli d'oliva verge o verge extra que li donen el color, aroma i sabor. L'acidesa màxima és d'1º expressat com àcid oleic i amb la resta de les seves característiques que s'ajusten a les establertes legalment per a aquesta categoria.
- Oli de pinyolada d'oliva: producte d'origen industrial. Obtingut per extracció amb dissolvents de l'oli que queda al subproducte després de l'extracció de l'oli d'oliva verge. Es pot classificar en oli de pinyolada cru, refinat o barreja d'ambdós.

Segons Alcover-Moll, a banda de l'oli d'oliva n'hi ha molts altres, dels quals volem deixar constància. En aquest sentit, s'afirma que «les classes i varietats d'olis són innumbrables, i es designen generalment amb el nom d'oli acompanyat d'un complement indicador de la planta o animal del qual aquell és producte». Relacionem els més freqüents:

Oli d'ametlles dolces

Oli de nous

Oli d'ametlles agres

Oli de peu de bou

Oli de bacallà

Oli d'olor

Oli de balena

Oli de ricí

Oli de ginebre

Oli de sardina

Oli de lli o de llinosa

Oli tarongí

El cicle vital de l'olivera: les tasques pageses

A banda del moment de la collita, punt culminant del cicle productiu de l'olivera, en el decurs de l'any passa per diverses fases que es van repetint. Deixem anotat aquest procés, que és comú a totes les comarques de la DOP Siurana, amb la salvetat que cada pas de l'esmentada evolució pot avançar-se o retardar-se en el calendari respecte de la mitjana:

- l'olivera enceta l'any, després de la collita, amb un període de **repòs vegetatiu**. Els mesos de gener, febrer i març són freds i existeix el risc de gelades. Abans que els dies s'allarguin és moment de preparar el terreny, nodrir el sòl i preveure que, d'un moment a l'altre, amb l'arribada del bon temps, s'iniciarà l'activitat de l'olivera. Així, durant el mes de febrer toca adobar i al març es procedeix a la poda; la forma, la producció i la salut de l'arbre en depèn, ja que s'eliminen parts danyades, s'estimula el creixement i es redueix el risc de malalties.
- es repren la vida després del repòs hivernal: a partir del mes d'abril canvia el color de les fulles, apareixen brots... i és amb l'arribada del maig que s'inicia la **floració**, que dura una vintena de dies. Esclaten flors blanques i petites que s'agrupen en ramells. Només es fecundarà entre l'1 i el 3% d'aquestes flors, sobretot a través de l'aire. Allò que succeeixi durant aquests dies serà clau de cara a la posterior collita.
- durant el juny es produeix la **fructificació** (es forma el fruit a partir de la flor). L'embrió creix, es comença a formar l'oliva, que anirà engreixant-se durant els mesos següents, aprofitant els condicionants propis de l'estació (sol, calor, estrès hídric...). Els fruits de l'olivera evolucionen cada dia, i en qüestió de setmanes passaran de minúculs granets a tenir unes dimensions considerables, i a més aniran variant el seu color des del verd intens fins al morat en determinats casos.
- finalment, i després d'una lenta però reeixida progressió, arriba l'anhelat moment de la **collita**, que a les nostres terres cal situar a partir del mes de novembre, amb la data simbòlica de Tots Sants. Durant algunes setmanes (que en determinades explotacions es poden convertir en un parell de mesos) es recol·lecta la base per a l'elaboració del preuat oli d'oliva verge.

D'altra banda, al voltant del conreu de l'olivera són necessàries diverses tasques per garantir un bon rendiment i una bona producció d'olives. En aquest sentit, podem parlar de quatre tasques essencials que es desenvolupen al llarg de l'any:

- les llaurades, amb l'objectiu d'incrementar la retenció d'aigua del sòl i, alhora, d'eliminar males herbes;
- l'adobat, de caràcter mecànic, malgrat que l'olivera necessita pocs nutrients si es compara amb altres conreus de la nostra zona;
- els tractaments amb diferents productes (herbicides, sulfats, etc.), ja que cal tenir en compte que són moltes les malalties que poden afectar l'olivera i malmetre la collita d'olives;
- la poda o esporga, realitzada manualment per aclarir la capçada, amb la doble finalitat que entri el sol a l'interior i de facilitar que les olives estiguin més a l'abast en el moment de la recollida.

Gran part del lèxic relacionat amb el cicle vital de l'olivera i amb les tasques per tenir-ne cura al llarg de l'any és comú a les comarques de la DOP Siurana, i hem detectat poquíssimes formes dignes de deteniment i estudi. No obstant això, citarem dues eines que presenten alguna particularitat: el xerrac (eina de serrar consistent en una fulla d'acer que té una vora dentada i va fixada per un dels seus extrems a un mànec de fusta) és pronunciada com a «xurrac» [ʃurák] a la majoria d'indrets de casa nostra, mentre que l'aixada (eina de pagès formada per una fulla ampla i rectangular de ferro i un mànec que es fa servir per cavar la terra) rep el nom de «xapo» o «cavadet» al Tarragonès, «xapo» o «càvec» al Baix Camp i «aixat» al Priorat.

A més, al Baix Penedès fan servir el verb «corronar», al Priorat «replanar» i a l'Alt Camp «curraixar» per designar l'acció de passar el corró pels oliverars per facilitar la posterior recollida del fruit. Al Priorat també hem recollit el mot «polleganes», referit a l'arada amb què es llauren els camps, que s'enganxa al tractor; a les altres comarques designen aquest utensili com a «cultivador».

L'hora de la collita: eines i procediments

En primer lloc, i abans de tractar els mètodes i els utensilis que s'utilitzen en la recol·lecció de les olives, volem destacar dues frases recollides en les entrevistes que posen de manifest les diverses maneres d'expressar la collita. En aquest sentit, a la capital de l'Alt Camp es diu «ná a l'oliva» per referir-se a aquesta activitat, mentre que a la Selva del Camp fan servir l'expressió «fer l'oliva». També a la zona costanera del Baix Camp s'havia utilitzat el sintagma «fer olives». Segons consta en diverses obres consultades, en determinats llocs de la geografia catalana es fan servir sinònims com «arreplegar», «plegar», «abastar» o «ramassar».

En aquestes latituds la recol·lecció de les olives s'acostuma a realitzar manualment, tot fent passar les puntes dels dits de les mans o un estri amb pues per entre les branques i fulles amb la finalitat de fer caure el gra. D'aquesta acció, en l'àmbit general català, se'n diu «munyir» o «esmunyir», ja que el seu significat gira al voltant de la idea de «munyir una vaca». Seguint aquesta idea, s'anomena «esmunyir» o «pentinar» a l'Alt Camp, al Baix Camp, al Baix Penedès i al Tarragonès; «grapejar» o «arpejar» a la Conca de Barberà; «escarrar» (procedent del germànic *SKARRAN*, que vol dir 'gratar, rascar') i «rasclejar» al Priorat, i, genèricament, «collir» a la Ribera d'Ebre. Val a dir que, majoritàriament, el nom de l'acció està directament relacionat amb l'eina que s'utilitza per dur-la a terme (i que veurem tot seguit).

Pel que fa a la manera de fer la recol·lecció, al territori de la DOP Siurana no sovinteja actualment la pràctica del batre per collir les olives; aquesta és una tècnica que consisteix a picar les branques de l'olivera amb bastons o vares amb la finalitat de fer caure les olives, un procediment que s'empra en moltes altres contrades catalanes i que també rep els noms de «colpejar», «batollar», «verguejar», «sacsejar», «espolsar» o «picar».

L'utensili manual específic per facilitar la tasca de fer caure les olives de l'arbre s'anomena «pinta» i, segons el vocabulari de Matons (1922), és una «Eina, com un rasclet de mà, amb quatre o sis pues, que serveix per a collir olives, fent una feina semblant a la de munyir». Ara bé, la denominació d'aquest instrument a les comarques de la DOP Siurana és una de les que demostra una major riquesa del lèxic relacionat amb l'olivera, l'oliva i l'oli que hem detectat en el present estudi. Gairebé cada població té una o diverses maneres de referir-s'hi (que es repeteix en força casos). Hem intentat



*L'eina manual
formada per pues de
ferro o plàstic amb
un mànec de fusta
per fer desprendre les
olives és l'estrella del
lèxic relacionat amb
l'olivera*

sintetitzar al màxim però alhora hem reflectit intencionadament la diversitat existent en aquest camp. En primer lloc, considerem que, per comarques, són formes dominants les següents: «rasclet» al Baix Penedès, «rasqueta» al Tarragonès, «arpa» o «pinta» al Baix Camp, «grapeta» a l'Alt Camp, «grape-ta» o «arpeta» a la Conca de Barberà, «sarpeta» o «pinta» al Priorat i «pinta» o «rasqueta» a la Ribera d'Ebre.

No obstant això, i conscients que la finalitat d'aquest treball no ens permet la minuciositat de descriure la terminologia població per població, volem deixar constància de les formes concretes que es poden trobar encara en viles de la mateixa comarca tot transcrivint un fragment de la tesi doctoral d'Emili Llamas i Puig, *Parlars del Priorat. Estudi geolingüístic*, en què es manifesta la diversitat de què parlàvem en l'àmbit concret d'aquesta comarca. Val a dir que en la transcripció hem desplegat les abreviatures de les poblacions per fer el text més entenedor:

Al Priorat, la maneta de fusta amb sis o set pues —semblant a un rasclet de mà— que serveix per a collir olives té dotze noms diferents: *sarpeta* a Bellmunt del Priorat, la Bisbal de Falset, la Figuera, Gratallops; *rasclet* a Cornudella de Montsant, Siurana de Prades; *rasqueta* a Falset; *risolet* a Capçanes, els Guiamets; *raspa* a la Morera de Montsant, Ullde-

molins; *raspeta* a Cabacés, el Lloar, la Vilella Baixa; *rasqueta* a Pradell de la Teixeta; *pinta* a Margalef, el Molar, Poboleda; *escarrador* a Marçà, el Masroig; *cullidor d'aulives* a la Vilella Alta; *màquina/maquineta de collir aulives* a la Bisbal de Falset; *arqueta* a Porrera, la Torre de Fontaubella, Torroja del Priorat. *Pinta*, *raspa* i *raspeta* són variants compartides amb el lleidatà, *escarrador* és un mot propi del tortosí i *sarpeta*, *rasclet*, *rascleta*, *risclat*, *rasqueta* i *arqueta* són formes que Alcover no recull amb aquest sentit. (Llamas, p. 300)

Altres denominacions no recollides fins ara que també hem detectat mitjançant les enquestes són «urpa» a l'Espluga de Francolí, «grapa» a Riudoms i «rascador» en determinats pobles del Baix Gaià.

Antigament, a més, per enfilar-se a les branques més altes i abastar els fruits que s'hi troben es feia servir una «escala» (Baix Penedès i Tarragonès; a l'Alt Camp s'especifica com a «escala de tres peus»), un «cavallet» (Baix Camp) o un «banc» (Priorat). Actualment aquesta escala triangular de fusta, amb una cama plegable de suport que es movia en totes les direccions, es troba en desús pel que fa a la recol·lecció d'olives, com a conseqüència de la



L'escala de tres peus que s'usava per abastar les olives més altes de l'arbre també s'anomena banc o cavallet

incorporació de maquinària moderna que permet arribar a les cotes altes de les oliveres sense haver d'enfilarse; per tant, estem parlant d'uns mots que tard o d'hora deixaran d'existir amb aquest significat en l'àmbit agrícola, com tants altres ja hem perdut pel camí.

A sota de les oliveres s'estenen unes xarxes anomenades «borrasses» a totes les poblacions del territori; es tracta d'un tros gran de teixit (que pot ser de cànem, de jute, de plàstic, etc.) que facilita la recollida i alhora amorteix l'impacte de les olives en el moment en què cauen a terra. Seguidament, les olives s'aboquen a un cabàs (anomenat també «senalla», «cubell», «cove» o «cossi» en funció dels indrets) i d'allí en sacs, en palots o directament al remolc del tractor (o, antigament, al carro), per ser transportades al molí. Precisament l'acció que fa referència a entomar el sac amb força per abocar-hi els cabassos d'olives s'anomena «parar» al Baix Penedès, el Tarragonès i el Priorat; «tomar» al Tarragonès i l'Alt Camp, i «badar» al Baix Camp.

També cal deixar constància que alguns pagesos experimentaren la recollida mecanitzada *avant la lettre*, és a dir les denominades màquines de collir olives de les primeries del segle XX que foren precursors de la maquinària posterior. Aquest element mecànic consistia en un rodets de ferro amb pues arran de terra que punxaven i arreplegaven les olives, totes ja a terra, i les dipositaven dins d'un bombo; el rodets i el bombo units tenien una roda a ambdós extrems, cosa que permetia de portar la màquina com un carreó; alguns pagesos encara la conserven.

D'altra banda, hi havia famílies que, després de munyir les branques de l'olivera, passaven a espigolar, activitat que consistia a arreplegar les olives que havien quedat enfonsades a terra quan el sol era tou. Per a aquesta feina es feien servir unes ungles metàl·liques que majoritàriament les dones s'ajustaven als dits índex i gros, amb la finalitat de recollir les olives i alhora no mal-



Antigament es feien servir unes ungles de llauna per espigolar les olives de terra

Queda pendent de trobar una denominació genuïna en català per a aquest utensili mecànic



metre's els dits amb la terra. No obstant això, val a dir aquest mètode no era molt sovintejat, ja que se n'obtenia un escàs rendiment.

Per últim, ens cal parlar de les eines modernes que es fan servir per a la recollida. Bàsicament, el gran canvi ha estat la substitució de la tradicional sarpeta o pinta pels «aplaussos». Aquesta paraula, de base inequívocament castellana i que ha fet fortuna arreu, perquè retrata de manera gràfica l'acció d'aplaudir que fan dues pales, designa la màquina vibratòria automàtica de batre les olives per fer-les caure de l'arbre; de moment no hi ha un equivalent generalitzat en català, tot i que val la pena de ressaltar que els pagesos han cercat solucions inventives per designar aquest concepte: al Tarragonès hem recollit la paraula «pinces»; al Baix Camp, «escarradora», i a l'Alt Camp, «grapes pneumàtiques».

D'altra banda, la màquina automàtica de grans dimensions que fa vibrar tota la soca de l'arbre i, mitjançant una lona, va recollint totes les olives que se'n desprenen rep el nom de «vibrador» (Baix Penedès i Tarragonès), «vano» (castellanisme) o «paraigües» (Baix Camp), «paraigües» (Alt Camp) i «estenedor» (Priorat). A Valls, de tot el que no sigui fer-ho manualment en diuen «collir olives a màquina».

El molí

Una vegada s'ha realitzat la recol·lecció, és el moment de portar les olives al molí. En aquest sentit, volem remarcar que la designació més habitual és la de «molí d'oli», d'incorporació més tardana al corpus lingüístic català (segle XVII), però que és la que transmet amb més transparència semàntica allò que vol representar, la qual cosa ha jugat a favor de la seva implantació a zones ben diverses. Es tracta d'un lexema compost, amb un primer element, derivat del llatí *MOLĪNU*, i un determinant, «d'oli», que no ofereix dubtes sobre la seva funcionalitat. A més, designa tant el lloc físic on s'obté l'oli a partir de les olives com el mecanisme amb el qual s'esprenen, és a dir, equival tant a «edifici on hi ha un molí» com a instrument que «mol les olives reduint-les a pasta per a obtenir-ne l'oli» (DIEC2).

«Molí d'oli» és l'expressió que es fa servir majoritàriament a les nostres comarques (l'hem recollida sense excepció en totes les enquestes realitzades), encara que val la pena deixar anotats altres significants per a aquest concepte en la nostra llengua:

- «trull»: paraula recollida a l'Alt Camp, amb la mateixa variabilitat semàntica que «molí d'oli» (i, al Priorat, com a sinònim de «cup» per emmagatzemar l'oli). Aquesta paraula està documentada des del segle XIII i abraça l'àrea del català central i el balear.
- «tafona»: derivat de l'àrab andalusí *AṬṬAḤÚNA*, de l'arrel *ṬAḤANA*, que significa 'moldre, capolar'. L'equivalent en castellà és *tahona*.
- «almàssera»: també derivat de l'àrab andalusí, en aquest cas del mot *ALMA CṢÁRAḤ*, amb el mateix significat. Data del segle XIV i s'utilitza en els subdialectes central i meridional del valencià.

Ja a l'interior del molí, al Baix Penedès designen com a «silo» l'indret on es dipositen les olives abans de la premsada, mentre que al Priorat i al Tarragonès aquest mateix espai s'anomena «tolva», ambdós castellanismes. No s'ha recollit enlloc la paraula «cassal», que és el significat més habitual en el conjunt dels territoris de parla catalana per referir-se a aquest espai que permetia mantenir les diferents classes d'olives separades abans de la molturació; una de les hipòtesis que pot funcionar en aquest cas és que a la nostra zona l'arbequina és gairebé hegemònica, i no cal separar-la d'altres varietats.

El procés d'elaboració de l'oli

Un cop les olives han entrat al molí, s'inicia un procés complex que inclou diverses fases. A més, ens cal diferenciar entre els passos que es duïen a terme tradicionalment i els que es fan avui dia, d'ençà de la incorporació de la maquinària automàtica a aquests processos. Bàsicament, però, ahir i avui, se segueixen tres processos amb la finalitat d'obtenir l'oli: moldre les olives, premsar la pasta d'oliva i depurar l'oli resultant.

Pel que fa al mètode tradicional, consistia en els passos següents:

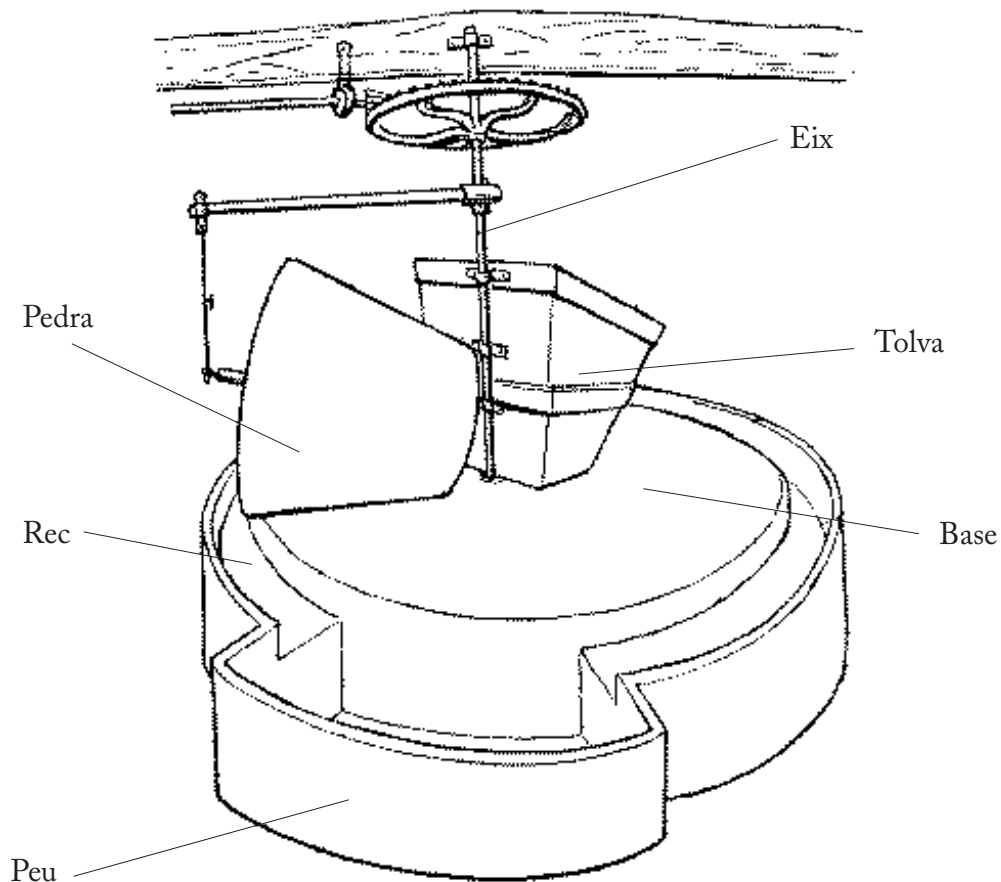
- neteja de les impureses que podien estar barrejades amb les olives. Aquest pas es feia amb l'ajuda d'un tauler inclinat amb un reixat, que separava les fulles, branquetes i pedres de les olives. L'utensili que servia per a aquest filtratge es deia «ventadora» al Baix Penedès, «passadora» al Tarragonès, «porgador» a l'Alt Camp i al Priorat (on també apareix la forma «triador») i «tirador» a la Ribera d'Ebre.

*Ventadora, passadora,
porgador, triador o
tirador... molts noms
per definir un aparell
que servia per separar
les olives d'elements
no desitjats*



- molturació de les olives, que eren aixafades entre dues grans pedres, una de mòbil i l'altra fixa; la primera, habitualment circular però també plana o troncocònica rodava sobre la segona, la «sotana» (perquè quedava a sota) impulsada per la força d'un animal, normalment un cavall o un burro. Pel que fa a la denominació, se'n diu «curra» al Tarragonès, mot que sembla que respon a la idea de 'fer córrer' i que procedeix del llatí CŪRRĒRE (amb les variants de curro o corró). Al Priorat s'utilitza el mot «mola», mentre que a l'Alt Camp es fa servir la forma «pedra»: la matèria de la mola, per metonímia, dona lloc al seu significat. Altres maneres de denominar aquesta mola són: roda o roll (per la forma), trompot (segurament onomatopèic, relacionat amb el soroll que produeix el moviment de la mola)...

Segons un informant de Llorenç del Penedès, aquestes eren les parts que configuraven aquest giny:



*Entremig dels cofins
es col·locava la pasta
resultant de la molta i
es premsava mentre s'hi
anava abocant aigua
calenta per damunt.*



- batuda: es batia la pasta obtinguda en el pas anterior fins que arribava a una temperatura determinada.
- premsa: la pasta resultant es col·locava a la premsa entre una pila de cofins i s'hi feia caure aigua calenta al damunt. Pel que fa a aquestes senalles planes d'espart usades per posar-hi l'oliva molta en el moment de premsar-la, només a la Conca de Barberà (i concretament a la localitat de l'Espluga de Francolí) hem pogut recollir el mot «esportins» per designar-los. Així doncs, a la resta del territori DOP Siurana s'empra la paraula «cofins», relacionada amb el francès *coffin*, presa al seu torn del llatí *COPHĬNUS*, 'cove'.
- piques de decantació: recollien el líquid obtingut de la premsada, mitjançant unes canaletes per on discorria. La decantació és un procés basat en la diferència de densitat entre dos components (en aquest cas, l'oli, d'una banda, i l'aigua amb partícules d'oliva, per l'altra), que fa que, en repòs, ambdós se separin fins a situar el més dens a la part inferior de l'envàs que els conté; les piques estan col·locades a diferent nivell per facilitar aquesta decantació. A la zona del Baix Camp i l'Alt Camp són conegudes amb el nom genèric de «pila» (que prové

del llatí PILA, amb un canvi de *-l-* a *-k-* per contaminació d'algun altre mot, segurament el verb «picar», ja que cal tenir en compte que el significat original del mot PILA llatí era 'morter de picar').

Per la seva banda, al Tarragonès, al Priorat i també a l'Alt Camp reben la denominació alternativa de «bassetes», mentre que en altres indrets del país han rebut noms com «alcasseries», «bassetes de decantació» o «bassetes de l'infern». Per treure l'oli de la pica es feia a la Ribera d'Ebre, concretament a la Palma d'Ebre, amb la denominada «paella», una cassa de poca fondària, mentre que en altres poblacions aquest estri rep el nom de «llegidora», «plegadora» o «carabassí».

En aquest apartat ens ha sorprès l'aparició del verb «despullar» en el procés de producció de l'oli. Alguns pagesos fan servir aquest terme per designar la separació de l'oli de la pasta d'oliva.

- emmagatzematge de l'oli en sitges, gerres o qualsevol altre tipus de dipòsit o recipient. En aquest sentit, qualsevol acció de traspasar l'oli d'un recipient a un altre rep el nom de «trafegar» segons el diccionari normatiu, malgrat que són variants més esteses encara «trascolar»,



Piles o bassetes de decantació

*Molí d'oli
modern, que
disposa de
tecnologia
avançada*



«trastombar» i «trasbalsar», algunes coincidents amb el món del vi; tots aquests mots tenen com a primer component un derivat del llatí clàssic TRANS-, que vol dir ‘a través de’, esdevingut TRAS- en llatí vulgar i que en català s’ha mantingut amb aquesta forma o amb l’eliminació de la consonant final.

Els passos actuals (molts dels quals fan referència a l’entrada en escena d’una màquina determinada) són els següents, alguns totalment idèntics en el concepte que els antics, amb la diferència que s’hi ha incorporat la tecnologia moderna:

- entrada de les olives al molí i pesatge a la bàscula.
- rentat de les olives per garantir l’absència de llots, terra, branques, fulles o qualsevol impuresa de cara a la molturació.
- molta: és quan s’aixafen les olives perquè alliberin el suc que hi ha a la polpa. Es fan servir mitjans mecànics (una màquina trituradora) i s’estableix un estricte control de la temperatura, per aconseguir un producte amb totes les propietats organolèptiques i nutritives.

- batuda: es duu a terme dins de les batedores, que són recipients a les parets dels quals hi ha un circuit d'aigua, amb unes pales que es van movent lentament per batre la pasta. Aquest procés té per finalitat que la pasta agafi la fluïdesa i temperatura necessària perquè les gotes d'oli es desprenguin fàcilment (a l'entorn dels 27° C, per la qual cosa es parla d'«extracció en fred»). Malgrat que arreu del territori s'anomena «batedora», cal confessar que en alguns indrets, influïts pel castellà, es converteix en «batidora».
- decantació i filtració: consisteix en separar correctament l'oli de la part aquosa i de la sansa o pinyolada per diferència de densitats; es pot aconseguir per decantació (procés amb ressonàncies antigues que s'explica a la pàgina 34) o per filtrat, una tècnica o procés tecnològic que consisteix en eliminar les partícules en suspensió per evitar l'aspecte tèrbol abans de l'envasat: es fa passar l'oli a través d'un filtre que reté bona part dels components sòlids de la mescla; aquesta tècnica, encara que és més ràpida i garanteix l'eliminació de l'aigua i de les partícules de l'oliva, també és més agressiva. En aquest pas intervenen aparells mecànics com ara el decanter i la centrifugadora.
- emmagatzematge: una vegada conclosa la decantació, l'oli és emmagatzemat en dipòsits opacs i estancs, amb temperatura controlada, ja preparat per al seu posterior envasament.



Doll d'oli

Tant en un cas com en l'altre, la primera acció important de cara a l'obtenció de l'oli és la de rebentar el gra d'oliva perquè en surti el suc que té a l'interior. Aquest pas s'anomena «aixafar» o «xafar» al Baix Penedès, la Ribera d'Ebre, l'Alt Camp i el Baix Camp i «moldre» al Tarragonès, la Conca de Barberà i el Priorat. Val a dir, d'entrada, que «moldre» és l'únic mot normatiu (recollit pel DIEC2) per referir-se a aquesta acció; prové de la paraula llatina *MÖLĒRE*, que va donar com a resultat, en català antic, el mot «molre», per pèrdua de la vocal intertònica; posteriorment, se li va afegir una dental epentètica per facilitar-ne la pronúncia. Pel que fa a «xafar», es tracta d'una paraula d'origen onomatopèic (com si reproduís el so de l'oliva quan esclata per deixar anar l'oli que conté), que es pronúncia [tʃafá], amb la prepalatal africada, al bloc oriental, i [ʃafá] a l'occidental, amb la prepalatal fricativa.

Quant a l'aparell en què s'ha produït l'esmentat procés de compressió de les olives per fer-ne destil·lar l'oli, val a dir que s'anomena «premsa» arreu de la nostra zona. Aquesta paraula és un derivat postverbal de «premsar», documentat a partir del segle XV a partir de l'evolució del llatí *PRESSARE*, que fa referència a exercir pressió sobre alguna cosa; l'aparició de la nasal podria ser deguda a una interferència del mot *PREMERE*. Malgrat que «premsa» és el mot comú, es diferencien tipus de premsa concrets, en funció de les seves característiques, com ara «premsa de biga», «premsa de barra», «premsa de lliura»...

Després de la premsada, ja sigui amb mètodes tradicionals o moderns, queda el «residu de l'oliva després de l'extracció de l'oli» (DIEC2), una pasta formada per pinyols i molla d'oliva. Rep, en funció dels diferents territoris els noms de «remolta» (Baix Penedès i Tarragonès), «pinyola» (Baix Penedès i Ribera d'Ebre), «pinyolada» (Priorat), «molsa» (Alt Camp) o «sansa» (Priorat, Tarragonès i Alt Camp). «Pinyola» i «pinyolada» són derivats de «pinyol», el segon amb el sufix *-ada*, indicador de 'conjunt de'; «sansa» ve de *SAMPSA*, 'polpa de les olives, triturada i conservada'; «molsa» procedeix de *MULSA*, 'cosa molla, reblanida', i «remolta» dona la idea d'una segona premsada, amb la presència del prefix *re-*, amb caràcter reiteratiu, sobre els residus de la primera.

D'altra banda, el solatge que deixa l'oli quan es filtra s'anomena «baixos» a l'Alt Camp, «oliasses» a la Ribera d'Ebre i «morques» al Priorat. El primer fa referència al lloc on queda aquest pòsit, que pesa més que el líquid,

*Separació de l'oli
(dreta) i de les
morques (esquerra)*



i es fa servir també en el parlar mallorquí; no té caràcter normatiu. «Oliassa» està format pel mot «oli» més el sufix pejoratiu -assa. Finalment, «morca» és una transformació del llatí AMURCA, que significa 'aigua provinent de l'oliva premsada', generalment de color verdós; tot i que també es fa servir en el camp de la vitivinicultura, és molt més extensa la seva utilització en l'apartat de l'elaboració d'oli.

«Oli de basses», «infern», o «oli escaldat» són altres denominacions de subproductes no aptes per al consum que hem recollit a través de les enquestes i converses amb agricultors de les nostres comarques; en la majoria de casos es tracta d'olis defectuosos, que contenen un elevat grau d'acidesa i evidents defectes organolèptics, per la qual cosa no són comestibles i han de sotmetre's a un procés de refinament.

I, quant a la resta del domini lingüístic català es fan servir també els significants següents, la majoria dels quals compartits amb l'àmbit del vi i que designen el seu solatge: «brut», «brutícia», «dipòsit», «empòsit», «farga», «fargalada», «fesa», «impòsit», «mares», «pòsit», «ressòls», «solada», «solim», «soll» o «vinassa».

Recipients per a l'oli

Hem vist fins ara que, quan l'oliva ha estat molta i reduïda a pasta al molí d'oli, aquesta passa, segons els mètodes tradicionals, a la premsa. Allà, mitjançant els cofins, se n'extreu el líquid, que es disposa a les piques i posteriorment es trasbalsa a altres recipients. En aquest apartat parlarem dels recipients destinats a emmagatzemar l'oli.

En primer lloc, la forma més habitual al llarg de la geografia catalana és «gerra», provinent de l'àrab ĠARRA, que s'utilitza també a la gran majoria de poblacions de la DOP Siurana, amb la variant «engerra», detectada, per exemple, a Valls. Pel que fa al Baix Penedès, utilitzen un significant diferent per referir-se al lloc d'emmagatzematge de l'oli: «sitra», que pot procedir de l'àrab SAṬL, que significa 'galleda o atuell amb una ansa', o de l'àrab andalusí *ASSÍṬL, al seu torn derivat del llatí SĪTŪLA, 'galleda'.

Altres recipients que es fan servir a diferents indrets per guardar l'oli són l'àmfora, l'ampolla, el barral, el bocoi, el bot o la bota, el càntir, el cup o la cuba, el doll, la garrafa, la tenalla i la tina (i els derivats tineta, tinet o tinell). Finalment, també tenim el setrill com a recipient de taula per posar-hi l'oli; precisament la paraula «setrill», de la mateixa manera que hem vist per a «gerra» o «sitra», és una aportació d'origen àrab.



*El setrill acosta
l'oli a la taula.*

Les mesures

Ja ho diuen, que cada terra fa sa guerra, i en el cas de les mesures per quantificar el pes de les olives o la capacitat de l'oli podem assegurar que hi ha tanta varietat i tants desajustaments entre una població i la del costat que no ens ha estat possible de sistematitzar uns equivalents de quilos i litres per a cada tipus de mesura recollit, tal com ens hauria agradat. Per tant, no podem ser exhaustius a l'establir correspondències entre els mots recollits, per la qual cosa creiem necessari que s'emprengui un estudi científic rigorós que reculli i compari les diferents mesures, tant de pes com de capacitat, relacionades amb el món de l'oliva i l'oli. Per tant, en les línies següents només recollirem un parell de mesures sobre les quals gairebé tothom es posa d'acord, i esmentarem de passada altres denominacions que ens han transmès els enquestats.

Pel que fa a mesures de pes per a les olives, totes les comarques de la DOP Siurana coincideixen en l'ús de la «quartera» o «curtera» (amb un valor aproximat de gairebé 50 kg), mentre que l'Alt Camp i al Tarragonès disposen, com a mesura de capacitat per a l'oli, de la «cinquena» (20 litres), mesura que al Priorat i a la Ribera d'Ebre s'anomena «càntir».

També hem recollit les formes «càrrega», «quintà» o «peu», «faneca», «arrova», «petricó», «unça», «olla», «tinell», «barral», «cuerna» i «sitre», exponents d'una manera de comptar que es perd.

Dites i refranys

Finalment, volem il·lustrar la gran riquesa lingüística del territori (sens dubte en perill per l'envelliment de la població dedicada a tasques agrícoles i per la creixent automotització de molts processos) amb alguns refranys, frases fetes i locucions. Quan algú diu «Això és una bassa d'oli» davant d'un clima de pau, de tranquil·litat, denota l'arrelament de la cultura de l'oli en l'imaginari popular i col·lectiu de casa nostra, encara que el referent s'hagi diluït. Al voltant de l'oli descobrim expressions que fan referència a la qualitat («oli, vi i amic, tant més bo com més antic») i d'altres a les diferents virtuts: com a aliment («el vi calenta i l'oli alimenta»), medicina («oli d'oliva tot mal esquiva») o en situacions molt diverses («l'oli del cresol tot ho resol»).

En aquest petit recull volem deixar constància que moltes de les qüestions que hem explicat al llarg del treball ja venen recollides per la tradició en el refranyer, que té respostes per a tot. Vegem-ne uns quants exemples:

Sobre el cicle vital de l'olivera

Aigua de gener posa l'oli a l'oliver, el gra al graner i el vi al celler
Flor d'oliver pel maig, oliada per a tot l'any
L'oliva com més està a l'oliver més oli té
Oliver ben podat dona oli doblat
El sol d'agost fa oli i fa most

Sobre la collita

A finals de novembre arplegaràs l'oliva sempre
No diguis oliva que no sigui collida
Per Tots Sants, les olives a les mans

Sobre l'elaboració de l'oli

Les olives, les dona Déu, i l'oli, el moliner
La millor oliva fa morques
No digues oliveta fins que no estiga dins la gerreta
Per sant Andreu, l'oliva al trull posareu



Sobre les propietats de l'oli

La millor medecina, l'oli d'oliva
Pel mal de ronyó, l'oli d'oliva és el millor

Sobre riquesa i poder

Casa de pare, vinya d'avi i oliver de besavi
Cornudella de Montsant, amb olives van tirant
Val més una oliva a casa que una quartera al tros
La llenya d'oliver és llenya de cavaller
Qui té vinya i olivar, les filles pot ben casar
Sort i olives, o cap o a estibes
Qui oli mesura, els dits se n'unta
Saber més que l'oli de basses

Sobre supersticions i vulgaritats

Trencar el setrill, de mort diu perill
Canviar l'aigua de les olives
Saber més que l'oli de basses
Les olives i les dones, a les altres cases són més bones

Conclusions

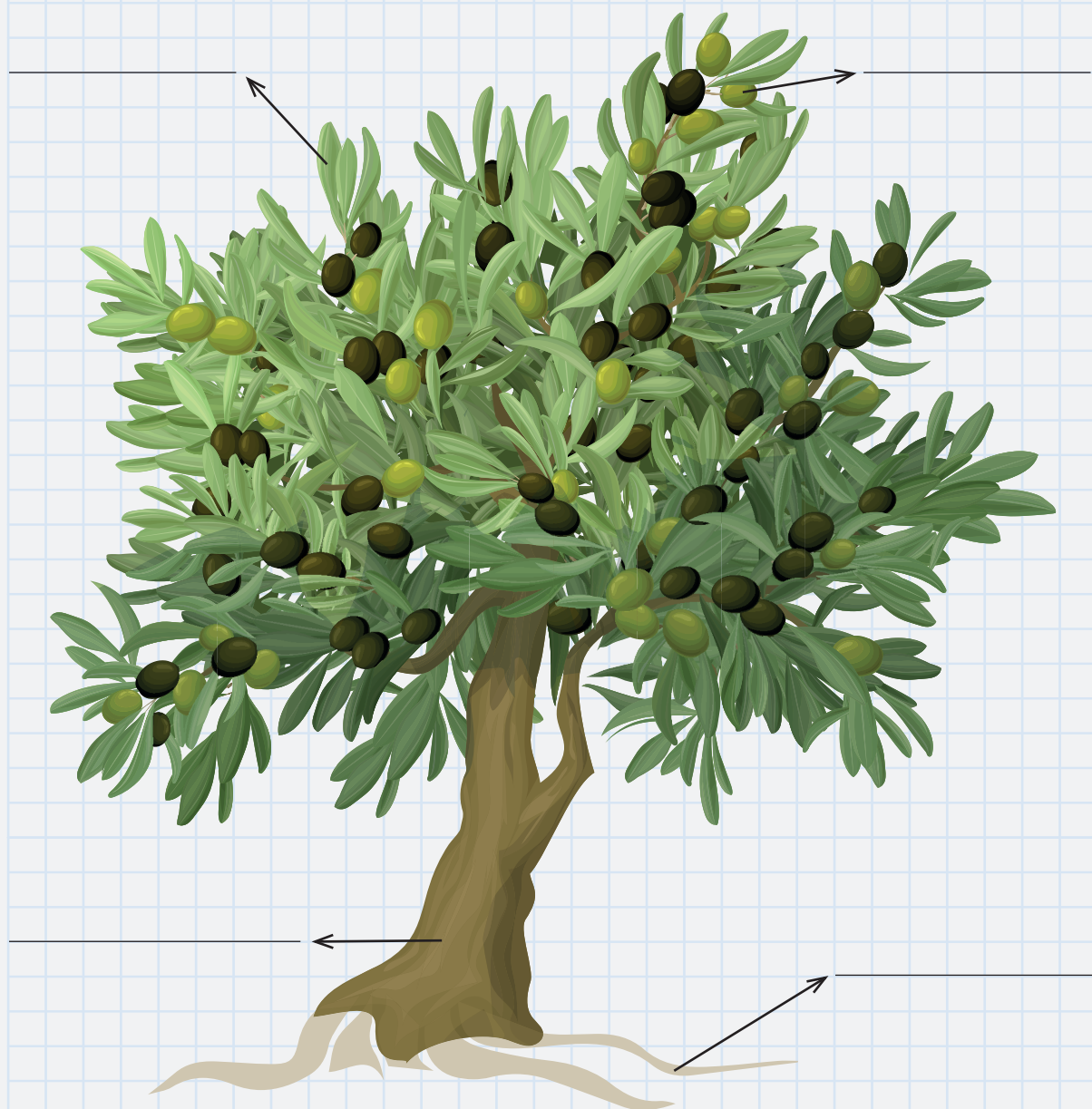
L'olivera és, juntament amb la vinya, el conreu que es presenta amb major força dels tres que conformen l'anomenada trilogia de l'antic Mare Nostrum a les comarques que formen part de la DOP Siurana. Des d'antic l'olivera forma part indissociable del paisatge de les nostres terres, i el producte de la molta del seu fruit, l'oli, ha assolit un prestigi en tots els àmbits. Usat des de ben antic per ungir reis, atletes i nadons; com a cosmètic per a les classes altes a l'antiga Roma per cuidar la pell i els cabells, o com a base de pocions curatives al llarg dels segles, l'oli d'oliva s'ha situat actualment com un dels pilar bàsics de la dieta mediterrània, tan en voga.

En aquest treball hem intentat esbrinar i sintetitzar, des de la perspectiva de la llengua, tot allò que fa referència a l'olivera, l'oliva i l'oli; a les tasques del camp; a la collita de les olives, i a la seva transformació en el denominat or líquid. Així doncs, hem tingut l'oportunitat de constatar, amb la inestimable ajuda de pagesos i moliners —persones que han dedicat la seva vida a aquest conreu i a l'elaboració de l'oli—, que el lèxic d'aquest camp semàntic a casa nostra és viu, ric i força cohesionat, encara que hem detectat singulars (i previsibles) variacions entre comarques i fins i tot entre poblacions veïnes. Al llarg de les pàgines d'aquest estudi han desfilat mots tan nostrats com «escarrar», «munyir», «grapetes», «pintes», «sarpetes», «molí d'oli», «cofins», «bassetes», «moldre», «xafar», «baixos», «oliasses», «morques»... tots exponents d'una tradició ancestral mantinguda al llarg de generacions i d'una voluntat de pervivència lingüística del món pagès malgrat totes les dificultats. No obstant això, el progrés i la mecanització han comportat la incorporació a aquest lèxic de castellanismes, com «aplausos», «batidora» o «tolva».

Atesos els diversos condicionants, som ben conscients que aquest treball no ha pogut recollir tot el lèxic relacionat amb l'olivera, l'oliva i l'oli a les comarques de la DOP Siurana, però confiem que esdevingui una mostra significativa d'un camp semàntic que continua resistint amb coratge i força.

Annex: L'enquesta i els informants

Com s'anomena cada part de l'arbre?



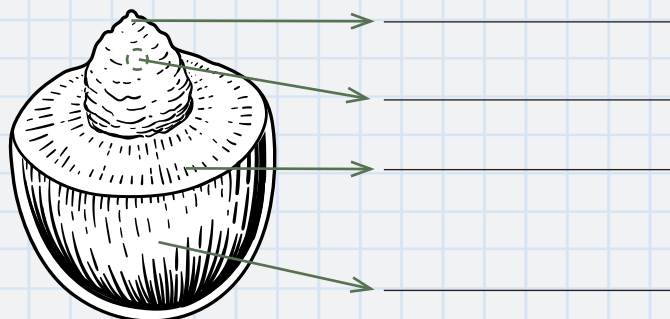
L'arbre es diu: _____

I si és bord, silvestre: _____

Com s'anomenen les flors i els fruits?



Com s'anomena cada part del fruit?



Com s'anomena cada eina per a la recol·lecció?

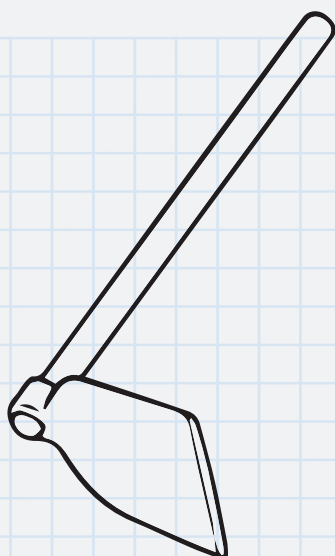


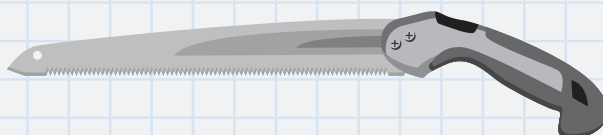
Aquesta eina és un/a _____ i la tècnica de passar aquest estri per les branques de l'olivera rep el nom de _____.





Com se'n diu d'obrir bé
la boca d'aquest recipient
per abocar-hi les olives?







Feines al camp relacionades amb les olives al llarg de l'any

_____ : llençar adobs orgànics o químics, manualment o amb una màquina anomenada _____. Es fa dos cops l'any.

_____ : remoure la terra i airejar-la. Per a aquesta tasca s'utilitza la _____ enganxada al tractor.

_____ : tallar les branques més velles, perquè les que queden tinguin més força i produeixin més olives. Es fa una vegada cada any. El pagès utilitza actualment les _____ o la _____, que funciona amb aire comprimit, però antigament es feia amb el _____.

_____ : llençar insecticides per matar plagues i malalties que poden afectar l'olivera o les olives. Es fa a l'estiu. El pagès utilitza la _____ o _____ enganxada al tractor.

_____ : aplanar la terra i netejar-la d'herbes per facilitar la recollida de les olives. Es fa a la tardor, cap l'octubre. S'utilitza la _____ enganxada al tractor.

_____ : la recol·lecció del fruit.

_____ : fer desprendre les olives de l'arbre amb suavitat, sense estiregassades.

_____ : al peu de les oliveres es posen les borasses esteses on cauen les olives. Quan les borasses són plenes s'omplen els cabassos i s'aboquen dins els sacs.

Procés de producció actual de l'oli

L'obtenció d'oli comporta diversos passos (completeu les paraules que falten):

_____ (acció): quan arriben les olives al _____ (lloc on s'elabora l'oli), es pesen en una bàscula. Fins al moment de moldre-les es guarden al _____ (lloc).

_____ : acció de separar les olives de les impureses que puguin portar (terra, fulles, trossos d'escorça...). Es netegen amb _____ (quina màquina?). Són unes rentadores que per mitjà d'un corrent d'aire eliminen allò que pesa menys que les olives. Després es renten amb un corrent d'aigua.

_____ : acció de moldre les olives, trencar els teixits de l'oliva perquè alliberin l'oli que contenen. S'utilitzen uns _____ (quin aparell?).

_____ : procés de remenar la pasta resultant de la mòlta, per fer que les petites gotes d'oli es vagin ajuntant les unes amb les altres. S'utilitzen les _____ (quin aparell?) que remouen la pasta molt poc a poc i de manera continuada.

_____ : separació de la part sòlida de la pasta, anomenada _____, de la part líquida, l'oli i l'aigua. Es posa en una _____ (quin aparell?) que funciona amb una força centrífuga.

_____ : consisteix en separar l'oli de l'aigua. Les impureses es disposen al fons, i l'oli sura damunt l'aigua. S'utilitzen les _____ (quina màquina?) o bé les _____ (quin recipient?), comunicades les unes amb les altres i a nivells diferents.

_____ : una vegada separat tot l'oli i fins al moment de vendre'l es guarda en uns grans dipòsits d'acer inoxidable. L'oli s'hi està un temps reposant.

_____ : abans de posar l'oli al consum cal eliminar les impureses que pugui portar (aigua, restes de polpa...) mitjançant un procés de depuració. Aquesta operació es realitza amb _____ (quins utensilis?).

_____ : després de passar una sèrie de controls, finalment s'arriba al pas previ a la comercialització de l'oli. Es fa per mitjà d'una màquina elèctrica que posa l'oli i l'etiqueta a les ampolles de vidre i plàstic de diferents capacitats.

I... L'OLI JA ÉS A PUNT PER CONSUMIR.



Procés de producció actual de l'oli

L'obtenció d'oli comporta diversos passos (completeu les paraules que falten):

_____ (acció): quan arriben les olives al _____ (lloc on s'elabora l'oli), es pesen en una bàscula. Fins al moment de moldre-les es guarden al _____ (lloc).

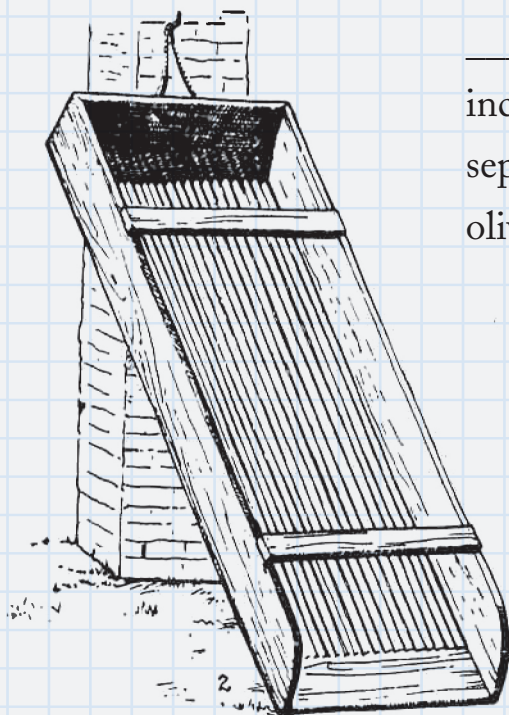
_____ : acció de separar les olives de les impureses que puguin portar (terra, fulles, trossos d'escorça...). Es netegen amb _____ (quina màquina?). Són unes rentadores que per mitjà d'un corrent d'aire eliminen allò que pesa menys que les olives. Després es renten amb un corrent d'aigua.

_____ : acció de moldre les olives, trencar els teixits de l'oliva perquè alliberin l'oli que contenen. S'utilitzen uns _____ (quin aparell?).

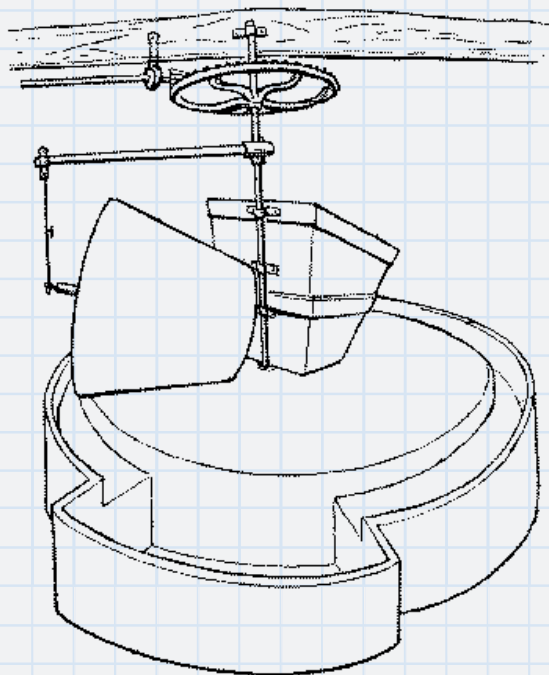
_____ : procés de remenar la pasta resultant de la mòlta, per fer que les petites gotes d'oli es vagin ajuntant les unes amb les altres. S'utilitzen les _____ (quin aparell?) que remouen la pasta molt poc a poc i de manera continuada.

_____ : separació de la part sòlida de la pasta, anomenada _____, de la part líquida, l'oli i l'aigua. Es posa en una _____ (quin aparell?) que funciona amb una força centrífuga.

Antics processos d'elaboració de l'oli



_____ (utensili): tauler inclinat amb un reixat, emprat abans per separar les fulles, branquetes i pedres de les olives acabades de collir i posades en sacs.



_____ (acció):
s'aixafaven les olives amb unes grans pedres cilíndriques anomenades
_____.

_____ (acció): consistia a remenar la pasta amb una mena de batedora.

_____ (utensili): una mena de cabassos plans apilats on es posava la pasta per fer la premsada.

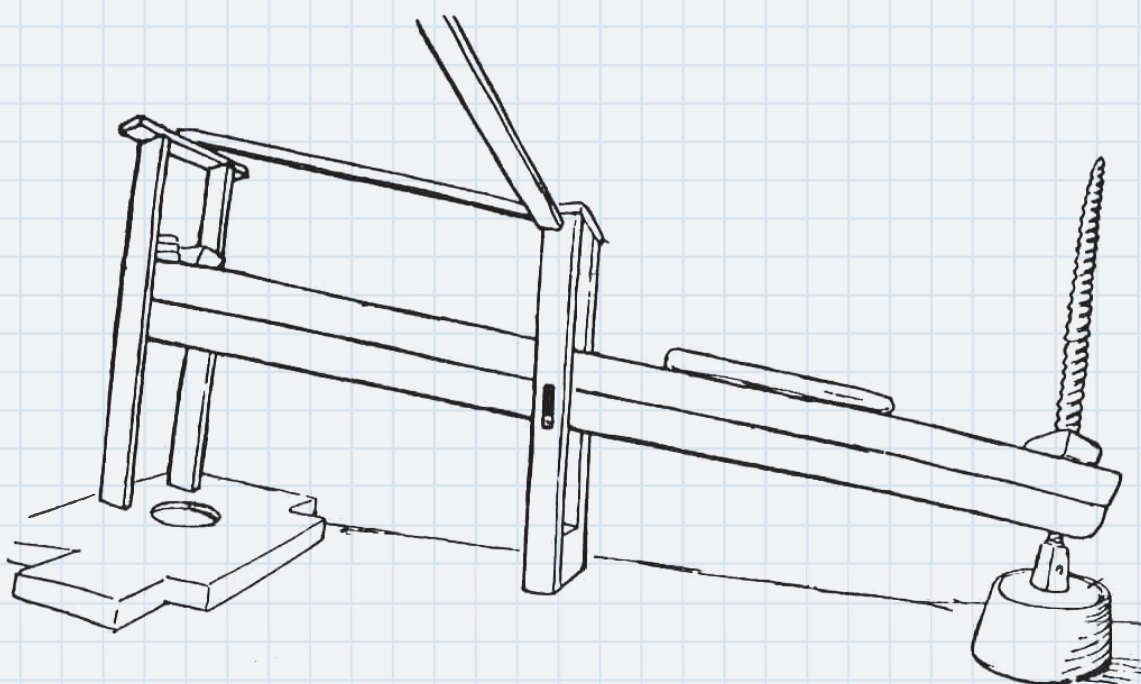
_____ : aparell mitjançant el qual s'exercia pressió sobre els esportins o cofins per fer rajar l'oli.

_____ (acció): separar l'oli de l'aigua.

_____ : recipients comunicats en sèrie i a nivells diferents per separar l'oli de l'aigua.

_____ : dipòsit gran, normalment subterrani, per guardar grans quantitats d'oli.

_____ : recipient on es guardava l'oli a les cases.



Tipus d'oli

_____ : oli que s'obté directament d'aixafar les olives, és el suc de l'oliva, completament natural.

_____ : oli comestible després de passar per processos químics.

_____ : oli que s'obté de la barreja d'oli refinat amb un oli d'oliva verge.

_____ : oli que s'obté de la barreja de l'oli que s'extreu de la pinyolada amb oli d'oliva verge.

_____ : residu líquid o pasta que s'obté de l'extracció de l'oli d'oliva.

_____ : pasta de pinyols i molla d'oliva resultant de la premsada.

Anoteu diversos noms que es dona a l'oli en successives extraccions (i la definició):

_____ :

_____ :

_____ :

_____ :

_____ :

Mesures

- per a les olives (de pes, especifiqueu a què equival cada mesura)

_____:

_____:

_____:

_____:

_____:

- per a l'oli (de capacitat, especifiqueu a què equival cada mesura)

_____:

_____:

_____:

_____:

_____:

Els informants

Aquest treball no hauria estat possible sense la inestimable col·laboració, atenció i ajuda de moltes persones i empreses relacionades amb la producció de l'oli Siurana.

En aquest apartat, però, volem deixar constància dels pagesos, moliners i altres professionals del ram que han abocat els seus coneixements per nodrir aquesta investigació i fer-la el més fidel possible a la realitat. Aquestes són les persones que han respost les enquestes i amb les quals hem intercanviat converses per recollir el lèxic de l'olivera, l'oliva i l'oli a les poblacions i comarques que formen part de la DOP Siurana.

ALT CAMP

Ramon Batalla Costas

(Valls, 1940)

Pagès (productor d'oli)

Joan Llorach Garcia

(Valls, 1968)

Pagès i president de la Cooperativa Agrícola de Valls

BAIX CAMP

Jordi Roig Morrus

(Barcelona, 1995)

Tècnic agrícola de la Cooperativa Coselva

BAIX PENEDÈS

Marc Ventura Torra

(Sant Jaume dels Domenys, 1984)

Moliner i pagès (productor d'oli)

CONCA DE BARBERÀ

Joan Arbós Porta

(L'Espluga de Francolí, 1963)

Pagès (productor d'oli)

PRIORAT

Francesc Prats Masip (Cabacés, 1946)

Pagès (productor d'oli) i membre de la Comissió de l'Oli de la Federació de Cooperatives de Catalunya

Ramon Dalmau Borrull (Ulldemolins, 1941)

Pagès (productor d'oli)

Rafel Espasa Nogués (Ulldemolins, 1940)

Pagès (productor d'oli)

RIBERA D'EBRE

Antoni Galceran Massó (La Palma d'Ebre, 1969)

Pagès (productor d'oli)

TARRAGONÈS

Xavier Ferrando Boronat (Salomó, 1967)

Pagès (productor d'oli)

Joan Folch Solé (Salomó, 1930)

Pagès (productor d'oli)

Fonts consultades

Bibliografia

- ALCOVER, Antoni M. i Francesc de B. MOLL (1980), *Diccionari Català-Valencià-Balear*, Palma de Mallorca: Ed. Moll, 10 volums.
- AMADES, Joan (2005), *Costumari català*, Barcelona: Edicions 62, 16 volums.
- ÁVILA GRANADOS, Jesús (2000), *Enciclopedia del aceite de oliva*, Barcelona: Planeta.
- CASCANT I JORDÀ, Josep Vicent (2014), «El lèxic de l'olivera, l'oliva i l'oli al Comtat», a *Alberri*, núm. 24, Cocentaina: Centre d'Estudis Contestans (CEC) i Institut Juan Gil Albert, p. 123-211.
- CIURANA, Jaume i Llorenç TORRADO (1981), *Els olis de Catalunya i la seva cuina*, Barcelona: Servei Central de Publicacions de la Generalitat de Catalunya i Departament de la Presidència.
- COROMINES, Joan (1980-1988), *Diccionari etimològic i complementari de la llengua catalana*, Barcelona: Ed. Curial, 10 volums.
- Diccionari de la llengua catalana* (1987), Barcelona: Enciclopèdia Catalana.
- Els olis de Catalunya* (2006), Barcelona: Generalitat de Catalunya, Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca, i Edicions 62.
- GIRALT I RAVENTÓS, Emili (dir.), i Josep M. SALRACH (coord.) (2004-2008), *Història agrària dels Països Catalans*, Barcelona: Publicacions de la Universitat de Barcelona, 4 volums.
- Gran diccionari de la llengua catalana* (1998), Barcelona: Enciclopèdia Catalana.
- HERRERA, Carlos (2008), *Saber de aceite*, Barcelona: Styria.
- L'arbre evitern. El cultiu de l'olivera al Mediterrani* (2006), monogràfic de la revista *Mètode*, núm. 49, València: Universitat de València.
- LLAMAS PUIG, Emili (2018), *Els parlars del Priorat. Estudi geolingüístic*, tesi doctoral, Tarragona: Universitat Rovira i Virgili, Departament de Filologia Catalana.

- MATONS, August (1922), «Vocabulari de l'oli i de l'olivera», a *Butlletí de Dialectologia Catalana*, núm. 10, Barcelona: Institut d'Estudis Catalans, p. 101-132.
- RECASENS I VIVES, Daniel (1985), *Estudi lingüístic sobre la parla del Camp de Tarragona*. Barcelona: Curial Ed./Publicacions de l'Abadia de Montserrat.
- REVERTÉ, Xavier (2014), *L'oli d'oliva, l'or de les nostres terres*, treball de recerca de Batxillerat, Sant Carles de la Ràpita.
- Una radiografia social de la llengua catalana. Actes de les Jornades sobre la Llengua a les Comarques de Tarragona 2002*, Tarragona: Generalitat de Catalunya, Departament de Cultura / Cossetània Edicions.
- VENY CLAR, Joan (1993), «Aproximació a la història lingüística del vins catalans», a Emili Giralt i Raventós (coord.), *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, vol. I, p. 103-115.
- VENY CLAR, Joan i LÍDIA PONS I GRIERA (2001-2018), *Atles Lingüístic del Domini Català*, Barcelona: Institut d'Estudis Catalans, 9 volums.
- Vocabulari de l'oli i de l'olivera* (2005), Barcelona: Generalitat de Catalunya. Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca.

Webgrafia

- <http://refranyer-tematic.blogspot.com/2010/11/oliva-i-olivera.html>, IBSN: 2007-09-22-01, a cura de Víctor Pàmies. [Consulta: setembre de 2021].
- <https://www.ccma.cat/tv3/alacarta/quequicom/loli-lor-liquid/video/3808090/>. [Consulta: setembre de 2021].
- <https://www.mercacei.com/seccion/77/Diccionario-del-sector/>. [Consulta: setembre de 2021].

