

BODEGÓ AMB PEIXOS
EL VOCABULARIO DE LOS PECES Y DE LA PESCA
EN JOSEP PLA¹

Josefa López Alcaraz
Universidad de Murcia*

“L’art és un incentiu de l’home per durar, per conservar, per recordar, per perviure davant la còsmica massa de l’oblit que ho esbirra tot” (El Meu País, O.C. VII, págs. 204-209)

Resumen: El tema del mar y de la pesca está muy presente en la obra de Josep Pla. Y en *Aigua de mar* de una forma especial. El libro principia con un relato, *Bodegó amb peixos* en el que, como si de un cuadro se tratase, Pla ofrece una exuberante y colorida terminología marina: peces, aparejos y artes de pesca.

Este artículo pretende adentrarse en el relato —tal y como su autor nos lo muestra, como una pintura— y hacer un estudio del léxico, a modo de glosario, buscando, analizando y comparando las distintas etimologías de cada uno de los términos en catalán y en castellano, y dando su traducción a este idioma cuando ha sido posible.

Abstract: The topic concerning the sea and fishing is always laying in Josep Pla’s works. In particular, in *Aigua de mar*. The book starts with a tale, called “*Bodegó amb peixos*” in which, as a painting, Pla presents a luxuriant and full colored use of marine terms: sea tools and fishing tackle. This article tries to penetrate into the tale, —as its author shows it to us, i.e. as a painting—. This article tries to analyze the used terms, as a glossary, looking for, examining and making a comparison the different origins of every term in Catalan and Spanis, offering a translation to Spanish when possible.

* **Dirección para correspondencia:** Universidad de Murcia, Fac. de Letras. Campus de la Merced. Dpto. de Filología Francesa, Románica, Italiana y Árabe. c/ Sto. Cristo, 1. 30001-Murcia. (jolope@um.es)

¹ “De un hombre de mar para otro hombre de mar”. O lo que es lo mismo: “D’un Homenot a un altre Homenot”: A Joaquín Hernández Serna, excelente maestro y mejor amigo.

El segundo volumen de la obra completa de Josep Pla tiene el marino título “*Aigua de mar*”². En su Introducción, Pla nos explica que en él ha incluido escritos de su juventud —algunos de ellos inéditos hasta aquel momento— cuando se dedicaba con cierta “vitalidad” a la literatura narrativa, a la cual, confiesa, le hubiera gustado poder dedicar más tiempo del que las exigencias de la vida le dejaron.

Este conjunto de diez relatos se abre con un cuadro, un bodegón en el que nos va introduciendo en el mundo marino que tanto amaba. Y con su peculiar estilo y manera de unir lo cotidiano con lo intelectual, lo sencillo con lo complicado, lo apacible, sosegado y tranquilo con la viveza de la curiosidad extrema, con todos sus contrastes y adjetivaciones tan *planiananas*, consigue que veamos realmente, como si de un cuadro se tratase, todo lo que nos va mostrando de una manera sencilla a la par que completa y exacta.

Boceto:

Comienza el cuadro con la descripción del lugar en el que se desarrolla su exégesis: Fornells, aclarando que no se trata del “*lloc esventat i àrid*” de Menorca, sino del “*nostre país, que és abrigat i dolcíssim*” (11)³ donde habitan no más de unas treinta y cinco personas a lo sumo, por lo que, más que de un pueblo, podría decirse que se trataba de unas cuantas casas de pescadores diseminadas por el paisaje, provistas, eso sí, de todo lo que debe acompañar la vida humana de aquellos parajes: gatos, perros, un gallo para despertarse, burros viejos y bondadosos. Y desprovista casi por completo de lo que genéricamente se denomina cultura: *No hi disposàvem ni d'un trist volum de diccionari Espasa... És inqüestionable: Fornells, en aquella època, no era pas un centre de cultura apreciable* (12). Podemos hacernos una idea del paisaje por cómo nos lo describe: *Resguardada de vents del nord pels penya-segats del cap de Begur, la terra hi fa com un rodal de cassola posat sobre la geologia —un rodal assolellat, obert a sol ixent davant del mar, tancat a ponent per les muntanyes* (12).

Paleta de colors:

La riqueza pictórica no se hace esperar, y empiezan a prepararse los colores que enriquecerán el bodegón: Aparecen los tonos verdosos de las *platejades oliveres, garrofers, xiprers, pins de verdor perenne, ametlles. I la vinya!* (13). Y frente a esa riquísima variedad de tonos verdosos, nos presenta el mar, con su azul intenso y brillante, pero visto “*a través d'un aire rosat. La dolçor groga de las mimosas..., el verd brunyit dels baladres tenia una resplendor rogenca. Les pites dels marges tenien un ribet de color de rovell d'ou*. En todo el país, “*la llum semblava aturar-se daurada*” (13) ; y por el mes de marzo, “*el pi era verd i feia una olor intensa. Y l'aigua, lacada, tenia una carnació de caramel blau i verd...*(14) ; *la voluptuositat de la llum de primavera sobre la camisa de color de rosa dels ametllers*” (15).

2 Ediciones Destino, Barcelona, 1966. 3ª ed. 1982.

3 Los números entre paréntesis hacen referencia a las páginas del libro.

Pero los colores continúan apareciendo por doquier a lo largo de todo el relato: Cuando nos habla de los salmonetes, por ejemplo, nos explica:

“la cocció us revelarà, per altra part, els seus colors. Els rogers situats en el graons més baixos de la escala treuen, al foc, uns colors de rosa esblaimats, evaporats. El roger bo treu, en canvi, un roig intens, sumptuós, cardenalici, aquell roig que tots coneixem i que té una semblança tan extraordinària amb els roigs immortals que Velázquez posà en el retrat del Papa Innocenci X de la Galeria Dòria, a Roma (21).

Refiriéndose a la mejor sopa de pescado, nos dice:

“Una sopa de gran categoria és la que pot obtenir-se amb el brou d’aquests peixets llargs y de tants colors que són anomenats julioles” (21).

Predominan en el relato los claroscuros, debidos a las zonas soleadas y sombrías del mar, y nos aclara que *“S’anomena zona diàfana la que és afectada per la penetració de la llum solar; s’anomena zona afòtica o de les ombres aquella a la qual no arriben els raigs de sol” (38).*

“En badia, de vegades molt lluny, es veia el llagut del foc, una gota de llum groga, trista i humida, suspesa en l’obscuritat de la mar” (22).

“En les nits seques i de cel rutilant, l’acetilè feia una resplendor entre blanca i blavis-sa; en les nits d’humitat i de calitja es tornava d’una rojor groguenca, afinada” (23).

“De vegades sota del llum es veia saltar un peix enfollit, enlluernat. Dins de l’aigua incandescent, d’una carnació metàl·lica, el peix feia unes bombolles” (24).

“La bossa arribava a terra plena d’aigua, com una protuberancia negra i monstruosa...Si no hi havia peix quedava com una taca obscura, fatigada, i morta sota els fanals de llum blanca...Després hom obria la bossa i es veia el peix al descobert, una massa encara viva de plata fosa, d’una blavor enlluernadora, d’un verd de frescor trèmula” (25).

Hablando de los tópicos de Fornells sobre los peces, nos diferencia entre *molls* i *molles*: *“La molla té un color gris fosc sobre un fons de fang vagament ferrigunós” (29).*

El congrio es *“del color de les coses serpentines, escorredores i insinuants: la seva pell té llargues pinzellades blanquinoses i grises, d’un gris gairebé blau”*. Y la morena *“és d’un color de terra molt obscura, pigallada de groc i d’or. És un peix d’antre obscur; d’anfractuositat fosca...” (30).*

“El pagell, de color de rosa...és exquisit. És molt probable que el to rosat d’aquest peix –que en surtir de l’aigua és una rosa de marbre –és el més delicat i exquisit carmí pàl·lid que en el món existeix” (32).

“La cabra ... és com una olla invertida, de color roig cru...” (33).

A últimos de marzo... *“veig com s’encenen a Fornells, en la badia oberta a llevant, els llums blancs, parpellejants, de les trainyeres...”* (35).

Una plácida tarde de otoño observó el banco de sardinas más grande que había visto en su vida: *“Era una massa que girava sobre si mateixa... d’un color de plata blavenca, suspesa al fil de la mar...”* (36).

“¿Com explicar el color rosat, el carmí deliciós, dels serrans panegals que agafàvem amb els volantins...”

“Els llenguados tenen sempre el mateix color...El rom és un peix de gran qualitat: el seu color no és tan fangós com el del llenguado, té un to més obscur, més fort, més concentrat” (39).

Hablando de las jullas y los serranos nos cuenta: *“Aquests peixos tenen una coloració fantàsica i delicada. Mai la pintura no arribarà a copsar la seva mòrbida coloració i la seva varietat... Els serrans, de vivíssims colors, de boca considerable, no són pas tan delicats com les guiules...”*(45)). Y refiriéndose a los estorninos y caballas: *“La coloració d’aquests peixos és fascinadora...: d’un blau fosc i vellutat els tords i d’un color més clar la grèvia, d’un color de rajol pigallat”* (47).

En el mes de junio, el mejor tiempo para pescar con comodidad, *“Les nits de lluna –amb la llum de la lluna sobre les parets blanques que les oliveres deixen entreveure –tenen un encant de misteri... Les nits fosques, sota de l’estelada rutilant, es perden en una clarícia blavenca. Després ve la calor, i el groc assedegat cobreix la terra”* (51-52).

“Com molts animals, el peix és sensible al color... Si, en un espai d’aigües poc profundes, hi arrossegueu un drap de color blanc veureu com els pops...es llencen com feres sobre el drap.... Els calamarsos es capturen amb l’engany indescriptiblement pueril de la potera. La potera és un tros de plom brillant clavetejat de pues” (52).

En el momento de la muda de la langosta, *“el crustaci queda en camisa, una camisa curta, blanca i rosada...”* (56).

Tema pictòric

El principal contraste, de todos los que encontramos en el texto, es el que Pla nos enseña entre dos extremos: *“d’un cantó hi ha l’ensopiment, el tedi; d’altra banda la curiositat se us aviva per un no-res, per les coses més petites, més allunyades dels vostres interessos”* (14). Con su sabiduría habitual, nos recuerda, como vemos, que ambas situaciones se complementan a la perfección; que la mente se activa desde el sopor, el descanso; que la creatividad necesita alimentarse de tranquilidad, de sosiego: *“La persona que arriba a poder dir: ‘He passat un dia meravellós... m’he ensopit deliciosament...’, és una persona sàvia, de molt consell i d’excel·lent companyia”* (15).

En Fornells consigue, pues, el sosiego y el sopor necesarios para despertar, una vez más, su curiosidad. Y de todos los riquísimos motivos que tenía a su alrededor, “*potser el que m’ha deixat un record més viu és el que fa referència a les coses dels peixos i de la pesca*” (15). Este es, pues, el tema del cuadro: todo lo referido a los peces y a la pesca que pudo ver, escuchar y aprender y por lo tanto vivir y recordar en Fornells.

Por supuesto, no es la única vez que Pla nos cuenta sobre estas cosas. Las tiene tan asumidas como propias que aparecen por doquier en su obra, porque además, él mismo lo confiesa aquí: “*Aquestes coses són en la meva memòria inseparables de la cuina del peix –de la simple, exquisida, cuina del peix de Fornells*” (15).

Quizás el escrito más conocido, a este respecto, sea el volumen 22 de la O.C., que lleva por título *El que hem menjat*, en el que dedica unos capítulos a la cocina del mar, de los peces y mariscos; es en este libro en el que se basan la mayoría de estudios que podemos encontrar sobre cocina y sobre el mar en la obra de Pla.

Pero entre *Aigua de mar* y *El que hem menjat* existe una gran distancia en años del autor, que puede explicar el tono tan distinto que encontramos en ambos libros⁴: Mientras el segundo fue escrito en la senectud del autor, según él mismo nos confiesa: “*Aquest paper, l’escric havent arribat a setenta-quatre anys. Són ja molts anys*” (13), y se aprecia la sabiduría de la edad madura junto a cierta melancolía y añoranza de otros tiempos: “*Abans menjava bé tothom, pobres i rics...*” (7), *Aigua de mar* está escrito en la época de la posguerra (1939-1947)⁵ en la que Pla ronda la cuarentena y vive unos años interiorizando el paisaje de su país y conversando con la gente más sencilla de sus pueblos, entre los que se encuentran los pescadores. Y todo ese enriquecimiento personal lo vierte con gran entusiasmo en esta obra literaria, ofreciéndonos en ella una profusa y entusiasta descripción del arte de la pesca y de los peces, de los que nos da, además de la descripción exhaustiva de cada uno de ellos, todas las variedades que del mismo pez existen, así como los sucedáneos.

Variedades:

Del *llobarro*: *llobarro de fang i d’aiguabarreig, llobarro formiguer y el llobarro d’aigües corrents*.

De *rogers*: *juliolencs, ombradiu, roger de llot, roger de sorra, roger d’alga*.

De los *molls*, las *molles*.

De les *escòrpores*: el *rufí*, la *racassa*.

Del *lluç*, el *lluç de palangre* en Barcelona.

De los *tords*, las *grèvies (grívies)*.

De los *verats*, los *quintos*.

Sucedáneos:

Del *calamars*, la *canana*.

4 Además de la distancia en años entre los dos libros, pensamos que también se diferencian en el hecho de que *El que hem menjat* lo escribió para cumplir el encargo de su editor (“*Aquest llibre, que he escrit per la insistent demanda de l’editorial i pel record del professor Vicens i Vives...*” (12), mientras que *Aigua de mar* parece responder a otro tipo de exigencia.

5 <http://fundaciojoseppla.cat/content/view37/66/1/6/>

Del llenguado, el gall y el rom.
Del llobarro, la llissa de galta roja i la llissa roquera.
Del congre, la morena.

Glosario.

Mostramos aquí, alfabéticamente, la exuberante descripción terminológica, que, para nuestro estudio del vocabulario hemos separado en dos apartados, diferenciando entre *aparejos y artes de pesca* y *variedad de peces y crustáceos*.

I. Aparejos y artes de pesca:

De todas las artes de pesca que Pla nos describe, la pesca con caña es la que nos muestra con más entusiasmo e ilusión, como si se tratase de un principiante que acaba de descubrirlo y ha quedado extasiado con su práctica:

“El pescador de canya sent, com el del volanti i el de palangre, l'estrebada elèctrica de la presa al palmell de la mà. És una sensació que no té descripció possible: és la pura felicitat, un sentiment de domini físic barrejat de deliquescència sensorial, de voluntat de potència reeixida i rematada que, a través del palmell de la mà, es projecta sobre el sensor del pescador: quelcom inenarrable” (42).

Pescador de caña tanto de agua dulce como de agua salada, ya que aprovecha para recordarnos que *“en el nostre país s'esdevé que en la mar; on hi ha tanta aigua, cada dia hi ha menys peixos, i que en el riu, que són rics de peix, cada dia hi passa menys aigua. Aquestes contradiccions són molt amargues. De tota manera, el nombre de pescadors de canya creix sense parar; sobretot els d'aigua dolça” (41)⁶.*

El anzuelo presenta dos de las características más valoradas por Pla: simpleza y eficacia; nos lo muestra prácticamente como el invento clave en el origen de la pesca:

“L'ham és un objecte que degué ésser creat per l'home de seguida que aprengué a manipular metalls. Té una forma tan simple i una eficàcia tan provada que el seu aire de cosa prehistòrica és absolutament visible. És un invent com el de la roda: una meravella d'astúcia i d'habilitat: Amb l'ham s'han creat una infinitat d'instruments: des de la canya de pescar, que cada any es perfecciona, fins a les formes d'utilització sense canya” (40-41).

6 En este punto sí que cambia radicalmente de manera de pensar con el paso de los años: en *El que hem menjat* nos dice que contra lo que piensan algunos de que el pez se acaba, *“el que s'acaba són els pescadors. Cada dia hi ha menys pescadors en els pobles, grans o petits, del nostre litoral. La decadència d'aquest ofici és total” (262).*

Junto a estas dos piezas claves de la pesca, caña y anzuelo, Pla nos ofrece gran variedad de voces referidas a este arte, como vemos a continuación:

Bolix(44): lat. *Bolus* = **boliche** ‘jábega pequeña’. (Vid. *xàvega*)

Bou (28): lat. *Bolus* = **bou**, del cat. (pesca en que dos barcas, apartadas la una de la otra, tiran de la red. Barca destinada a este arte de pesca)⁷

Curricà (45): Del port. *corricao* = **curricán** (aparejo de pesca de un solo anzuelo que suele largarse por la popa de los buques cuando navegan) Como la *fluixa* (vid.)

Canya (17, 40): lat. *canna* = **caña**.

Eixugador (22): lat. *exsucare* = **enjugador**.

Esquer (41): lat. *escariu* = **cebo** < lat. *cibus*.

Estrebada (42): de estrep < germ. **streup* = **estrepada**, del cat. (tirón de todos los remeros)

Estrop (22): lat. *stroppum* = **estrobo** (pedazo de cabo unido por sus chicotes, que sirve para suspender cosas pesadas, sujetar el remo al tolete y otros usos semejantes)

Fitora (17): lat. *fictoria* = **figsa** < lat. vulg. **fixicare* (arpón de tres dientes para pescar peces grandes)

Floc (28): lat. *flocu* = **foque** < neerl. *fok* (vela triangular hizada a proa del trinquete)

Fluixa (45): de flux del lat. *fluxus*, *-a*, *-um* ‘fluido, flojo’ = **curricán** (vid.) (Aparejo de pesca formado por un cordel fino de seda y un anzuelo pequeño)

Gambina (25): de *gamba* lat. vulg. **cambarus*, lat. cl. *cammarus*, y éste del gr. *kámmaros*, seguramente cruce del gr. *kárabos* = ¿? (nasa pequeña, muy gruesa, hecha de junco y en forma de hongo)

Ham (16): lat. *hamus* = **anzuelo** < lat. **hamiceolus*, diminutivo de *hamus*.

Llença (16) : lat. *lintea* = ¿? (aparejo de pesca formado por una cuerda larga que se mete con un pedral en el fondo, y con un corcho encima, con más de un anzuelo en la parte sumergida)

Nansa (16): lat. *nassa* = **nasa** (arte de pesca formado por una manga de red y ahuecado por aros de madera)

Palangre (16): gr. *polagkistron* = **palangre** < del cat. (cordel largo y grueso del que penden a trechos unos ramales con anzuelos en sus extremos)

Potera (44): de pota < germ. **pauta* = **pata** (aparejo para pescar pulpos, calamares, etc..)

Salabret (44): lat. **salabrum* = **salabardo** (arte de pesca menor, individual, consistente en un bolso de red sujeto a una armadura con mango que se utiliza cuando la pesca es de escaso peso, o para sacar la pesca de las redes grandes)

Trainyera (35, 37, 44): De *traínya*, del gallego *traíña* y éste del lat. **traginare*, *traína* y *traíña* ‘ red extensa, de forma casi rectangular con plomos y unas anillas por las que pasa un cabo que al estirarlo convierte la red en una bolsa’ = **trainera** (barca que pesca con traína)

Vaca (28): lat. *Vacca* = ¿vaca? (Arte de pesca de arrastre más pequeño que el *bou* (vid.), con las patas proporcionalmente más largas y las mallas más espesas, que se arrastra con una sola barca. Barca destinada a este arte de pesca)

Volantí (39): lat. *volare* : **volantín** (aparejo de pescar consistente en un cordel largo con un plomo y numerosos anzuelos)

7 Vid.: Hernández Serna, J. (1998), pág. 137.

- Xarambeco** (44): posible alteración de un dimin. del occ. *salabre* = ¿**salabardo**? (aparejo de pesca consistente en un cordel largo y fino provisto en un extremo de un plomo pequeño y debajo, un anzuelo)
- Xarxa** (17): gr. *exartia* = **red** < lat. *rete* (aparejo de pescar formado por una malla en la que entra el pez y no puede salir porque queda enganchado con las agallas)
- **Armellada** (44): lat. *armilla* ‘brazal, anilla de hierro’, der. de *armus* ‘parte superior del brazo’ = **trasmallo** < del arag. *trasmallo*, y éste del lat. **trimaculum*. (arte de pesca formado por tres redes, la central más tupida que las exteriores superpuestas)
- **Bogueres**: lat. *boca* ‘pez teleosteo abundante en los mares de España’ = **bogueras** (red para enmallar las bogas)
- **Soltes**: Sustantivación del fem. de *solt* ‘suelto, desenvuelto’ = ¿? (red muy larga y alta que se cala verticalmente con plomos)
- **Pantesanes**: ¿?
- **Sardinals**: lat. *sardina* = **sardinales** (red que se mantiene entre dos aguas en posición vertical para que se enmallen las sardinas)
- **Moixoneres**: lat. *muscione* = **morralleras** (redes para pescar morralla, peces pequeños)
- Xàvega** (22, 44): ár. *xábaka* ‘red’, der. de *xábak* ‘enganchar’ = **jábega** (red de más de cien brazas de largo, compuesta de un copo y dos bandas, de las cuales se tira desde tierra por medio de cabos muy largos)

II. Variedad de peces y crustáceos:

En *Aigua de mar* nos ofrece una doble y diferente clasificación de los peces:

En primer lugar se centra en todo lo que puede observarse en Fornells, y en la valoración que en esta localidad se hace de los peces. Y, dejándose llevar al parecer más por gustos estéticos que culinarios, nos presenta el primero de todos al mero como “*el millor peix del nostre país. La primera vegada que el vaig veure nedar –en aigües del cap de Begur –vaig quedar fascinat per la seva força i la seva potència. Té un cap enorme, un cos muscular, una cua potent i la pell obscura està tocada de taques groguenques. En la claror de l’aigua lluminosa la fricció de la seva viscositat hagués produït una lluor.....Un cap de nero i quatre grans d’arròs, quina cosa exquisida! Altres el prefereixen guisat. És, en tot cas, un peix tan substanciós, d’una carn tan saborosa, que fregit no té rival*” (15-16).

En segundo lugar nos habla del *déntol* y a continuación el *corball* y el *llobarro*: “*Els pescadors diuen que el llobarro és el peix més astut de la mar... Aquesta astúcia no li fa perdre qualitat*” (17).

En quinto y sexto lugar nos habla de las *llises* y los *rogers*: “*El roger és un peix molt saborós. Constitueix un dels millors encants de la cuina marinera*” (18).

Y continúa pintando su “Bodegón con peces” hasta cubrir todas las especies que pueden verse en el siguiente glosario -donde hemos recogido hasta sesenta y tres vocablos- para, en el último apartado del relato, hacernos una nueva presentación de los peces, clasificándolos esta vez por su cualidad gustativa o palatal, siendo los mejores los que a penas tienen gusto y olor de pez, pues éste es su criterio: “*El peix que té menys gust de peix és el que no té rival*” (59).

Según esta clasificación, el primer lugar del escalafón es para el *corball* (corvina):

“És la corbina nigra dels naturalistes, peix ample, de color negroide, amb tocs de blavís que es pesca sobretot en temps de les cireres –maig i juny (59).

El segundo lo ostenta el *llobarro* (róbalo) *“per les mateixes raons que al·legaba en parlar del corball: perquè no peixateja tant com els altres peixos (59).*

El tercer puesto es para *l’escòrpora roja...*(escorpina) *“excellents per a ser bullits i produir un brou de primera qualitar –un brou de sopa important”(60).*

En el número cuatro pone el *nero* (mero) que *“és un peix potent, prodigiós de color, d’un negre daurat amb taques grogues, que quan neda semblen fosforescents” (60).*

En quinto lugar pone el *roger* (salmonete), ya que *“peixateja més que els peixos anteriorment esmentats” (60).*

Y en sexto lugar coloca el *llenguado* (lenguado):

“el llenguado petit del Mediterrani pot ser molt gustós –tant potser com l’atlàntic. Condimentats a la manera del Nord de França són excelents... És un peix, per altra part, que peixateja poc, cosa important...

Els peixos que vénen després es troben ja en aquella frontera en què les qualitats estan balancejades pels defectes..” (61)⁸.

Presentamos a continuación la lista completa de peces que hemos encontrado en el relato. En su descripción, hemos intentado incluir siempre que nos ha sido posible el color de los mismos, recordando de esta manera que estamos ante una obra de características pictóricas:

Anxova (23, 35): De un dialecto italiano, *anciöa* o *anciova*, del lat. vulg. **apiuva*, y éste del gr. *Aphýe* = **anchoa** (boquerón curado en salmuera)

Barda- Barada (31, 46): ¿?. No lo encontramos registrado como pez en los diccionarios. Según Pla, es un pez de roca.

Bis (23): Or. inc. Probablemente del antiguo *bis* ‘gris oscuro’, por el color del pez = **estornino** lat. *sturnus* (pez de la familia de los escómbridos, *Scomber japonicus*, parecido al *verat* (vid.) pero más pequeño y de ojos más gruesos) (O quizás pertenece al género *Auxis*, *Auxis bisus*, cat. *bisol*, cast. **melva**)

Boga (49): Del lat. *boca* y éste del gr. *bôka*, acusativo del gr. *bôx* = **boga**(pez teleósteo, de cuerpo comprimido, de color blanco azulado, con seis u ocho rayas por toda su longitud, negruzcas las superiores, y doradas y plateadas las inferiores. Abunda en los mares de España y es comestible)

Burra (21): Del cast. *burro*, der. de *burrico* o *borrico*, que proviene del lat. vulg. **burriccus* ‘caballo pequeño’. Es como la *somera* (vid.) No lo encontramos registrado como pez ni en los diccionarios de catalán ni en los de español. Según Josep Pla: *“És un peixet negrenc, rodó, una mica més gros que un duro de plata, de moltes espines, pla. És directament immenjable, però amb el brou que s’obté bullint-lo es fa la sopa més intensa, més fina, més delicada que amb un peix qualsevol es pot produir”.*

8 Este último apartado clasificatorio lo incluirá íntegramente, años después, en su libro *El que hem menjat*, en el capítulo denominado *“Els peixos”*(268-273), demostrando así no haber cambiado un ápice su criterio al respecto.

- Cabra** (33): Del lat. *capra* = **cabra** (crustáceo – molusco marino, de concha formada por dos valvas iguales, pero no equiláteras, abierta por los extremos. Lleno de pinchos, de movimiento lentos y de vida sedentaria solitaria)
- Calamar** (18): Del italiano *calamaro*, del lat. *calamarius* ‘tintero’, de *calamus* ‘caña o pluma de escribir’ (aplicado al molusco por la tinta que segrega) = **calamar**.
- Canana** (18): Del árabe marroquí *kinâna* ‘aljaba’ = ¿? (cefalópodo dibranquio de cuerpo alargado, parecido al del calamar, que nada muy de prisa y con mucho vigor)
- Caua** (46): ¿etimo? = ¿? (pez de mar que se parece mucho a la *gerla*, pero es un poco más grueso, muy negro con rayas azuladas)
- Cigala** (32): Del lat. vulg. **cicala*, del lat. clás. *cicada* = **cigala** (crustáceo marino, de color claro y caparazón duro, comestible)
- Congre** (25): Del lat. *conger*, -*gri*. = **congrío** (pez teleósteo, de uno a dos metros de largo, parecido al anguila, con el cuerpo gris oscuro, bordes negros en las aletas dorsal y anal. Con mandíbula superior prominente. De carne blanca y comestible)
- Corball** (17): De *corb* < lat. *corvus* = **corvina** < lat. *corvinus* (pez teleósteo, de color pardo con manchas negras en el lomo y plateado por el vientre, boca con muchos dientes, con aletas laterales de color dorado sobre fondo azul, aleta caudal y aleta anal con espinas muy fuertes)
- Crancs peluts** (57): Variedad de *cranc*, del lat. *cancer*, *cancri* = **cangrejo** < der. de cangro, cancro (cualquiera de los artrópodos crustáceos del orden de los decápodos)
- Déntol** (16): Del lat. *dentix –icis* = **dentón** < lat. *dens –dentis* (pez teleósteo de unos ocho decímetros de largo; cabeza, ojos y boca grandes; dientes cónicos en ambas mandíbulas y dos o tres de los centrales muy salientes. Color azulado por el lomo, argentado por los costados y vientre; aletas rojizas y cola ahorquillada. Carne blanca y comestible y abunda en el Mediterráneo.
- Dofí** (45): Del lat. *delphin*, -*inis*, y éste del gr. *delphis*, -*inos*, = **delfín** (cetáceo de dos y medio a tres metros de largo, negro por encima, blanquecino por debajo, de hocico delgado y agudo, que abunda en el Mediterráneo)
- Escamarlà** (32): De *escamarlar*, ‘escamar’, por sus tentáculos largos separados = **cigala** < lat. *cicala* por *cicada* (crustáceo del orden de los decápodos, de color rosa pálido, muy apreciado culinariamente)
- Escórpora** (17, 31): Del lat. *Scorpaena notata*, y éste del gr. *skórpaina* ‘escorpión de mar, der. de *skorpíos* ‘escorpión’ = **escorpina** o escorpera (pez de color fusco por el lomo y rojo en todo lo demás, cabeza voluminosa, con crestas espinosas y con glándulas venenosas que producen picaduras muy dolorosas:
*“cap monstruós, apoplèctic, punxada verinosa, roigs vius, negres de sang coagulada, bigarrats. L’escórpora és un peix famolenc, golut, que es captura amb les armellades; té poques qualitats –excepte per a fer el brou de la sopa-, perquè un excès d’espines el fa inabordable”*⁹.

9 Recordemos, sin embargo, que en la última clasificación lo coloca en tercer lugar, precisamente por sus excelentes cualidades para la sopa.

- Gall** (18): Del lat. *gallus* = **gallo** (pez marino cuerpo comprimido, boca prominente, de color verdoso por encima y plateado por el vientre, con la aleta dorsal en forma de cresta de un gallo)
- Gamba** (32): Probablemente sacado del pl. ant. *gàmbers*, pronunciado *gambes*, lat. vulg. **cambarus*, lat. cl. *cammarus*, i éste del gr. *kámmaros*, posiblemente cruzado con el gr. *kárabos*) = **gamba** < del cat. (crustáceo semejante al langostino, pero algo menor. Habita en el Mediterráneo y es comestible)
- Garoina** (50): dialectal de garota (vid.)
- Garneu** (51): de l'occ. *gronard*, der. de *gronir* < lat. *grunnire* 'gruñir' (por el gruñido del pez cuando lo suben a la barca), a través de *gronald*, *gronaud*, *gronau*, *granau* y, con metátesis, *garnau*, *garneu* = **cachorrubio** (pez de la familia de los tríglicos (*Trigla lyra*), con la cabeza gruesa y dos láminas dentadas en el extremo del rostro, de color rojo muy vivo)
- Garota** (26, 50): S. XX; probablemente de un lat. vulg. **carulia*, pl. de **carulium*, dimin. del gr. *káryon* 'fruto de cáscara dura', a través de un **garolla*, **garoia* y, con cambio de sufijo, *garoina* y *garota* = ¿? (nombre dado a diversos equinodermos de cuerpo globoso, recubierto de púas, con esqueleto calcáreo)
- Grèvia** (47): o *grívia*, del francés *grive* (griega) = **grivieta**, **doncelleta**. (Es una variante del *tord* (vid.), es el *tord verd*, (tordo picudo)¹⁰ de color variable, rosácea, verdusca, parda o gris violácea, con hocico muy puntiagudo) **Guiula** (42): ¿etimo.? = **julla**, **doncella hembra**, **budión** (pez de la familia de los lábridos, de unos 25 cm. de largo, con los flancos de color rojo y con rallas longitudinales y vientre amarillo rosado. Se caracteriza por los dobles labios carnosos que cubren sus mandíbulas. Se hallan varias especies en las costas españolas)
- Joells** (45): Del lat. **juliellus*, dimin. del lat.. **juliola*. Nombre que en Cadaqués se da a los *moixons* (vid.) = **boliches**.
- Juliolencs** (20): De juliol < lat. *iuliolu*. Nombre que en Tossa, en la costa de Torroella, se da al **salmonete** de primera categoría. Es un salmonete grueso, de cabeza redonda, de escamas fuertes, de carne apiñada y fuerte. Según sus palabras, es "*el gran roger, la glòria del roger, l'aristocràcia de la família*"
- Julioles** (21) Del dim. Lat. **juliola*, de *iulis*, *-idis*. (género *Coris Julis*) = **julla**, **doncella**, **budión** (pececitos largos y de muchos colores, llamados en otros lugares de la costa catalana *guiules*, *senyorettes*, *donzelles* o *julivies*)
- Lapa** (50): del español, y éste del lat *lappa* = **lapa** (molusco de concha cónica con abertura oblonga, lisa o con estrías, que vive asido fuertemente a las rocas de las costas)
- Llagosta** (19): Del lat. vulg. **lacusta*, lat. cl. *Locusta* = **langosta** (crustáceo con todas sus patas terminadas en pinzas pequeñas, cuatro antenas, ojos prominentes, cuerpo casi cilíndrico, de color fusco que se vuelve rojo por la cocción)
- Llagostí** (19, 32): De llagosta = **langostino** < de langosta (crustáceo más pequeño que el anterior, de color grisáceo, que cambia en rosa subido por la cocción; su carne es también muy apreciada)

10 Vid. Bauchot, M.L. – Pras, A. (1993), págs. 305 y 309.

- Llenguado** (18): Del cast **lenguado** < derivado de *lengua*, por su forma (pez de cuerpo oblongo y casi plano, vive echado siempre del mismo lado)
- Llissa** (17): De or. inc., quizás del lat. **alicia*, del lat. *allec*, *-ecis* ‘especie de sardina gruesa = **liza**, **lisa**, más conocido como **mújol** < del cat., y éste del lat. *mugile* (pez de la familia de los mugílidos, de cabeza aplastada por encima, hocico corto, dientes muy pequeños y ojos medio cubiertos por una membrana traslúcida; cuerpo casi cilíndrico, lomo pardusco, con dos aletas, costados grises y a lo largo seis o siete listas más oscuras, y vientre plateado. Abunda principalmente en el Mediterráneo, y su carne y sus huevas son muy estimadas)
- Llobarro** (17): Aumentativo de *llop* = **róbalo o robalo** < metátesis de **lobarro*, de lobo; más conocido en español como **lubina** < lobina, del lat. *lupus*, género *Dicentrarchus* (pez de cuerpo oblongo, dorso azul negruzco, vientre blanco, dos aletas en el lomo y cola recta. Vive en los mares de España y su carne es muy apreciada¹¹).
- Llobregants –llongants o llobegants**, en francés *homards* (29): S. XX; del lat. vulg. **lucopanter*, y por metátesis de la -r, **lograbant* i por metátesis de la -b-, *llobregant* = **bogavante** < de *bogar* (< lat. *vocare*) y *avante* (crustáceo marino, de color vivo, semejante a la langosta pero con las patas del primer par terminando en pinzas muy grandes y robustas)
- Llops** (17): Nombre que en el litoral más septentrional, como en Cadaqués, y en Francia se le da al **róbalo** (vid. *Llobarro*)
- Lluç** (34): Del lat. *lucius* = **merluza** < lat. *merluccius* (pez de cuerpo simétrico, de hasta un metro de longitud, de color gris terroso en el dorso y argentado en los flancos y en el vientre)
- Moixons** (45): Del lat. *muscio*, *-onis* ‘mosquito’, der. de *musca* ‘mosca’ = **boliche** < del lat. *bolus* ‘lance de la red’ (peces de la familia de los aterínidos de cuerpo fusiforme, de color gris azulado o verdoso, con una vistosa banda oscura plateada sobre los costados, con los ojos gruesos y dos aletas dorsales separadas. Son muy pequeños, confundidos a menudo con la morralla < de *morro*, or. inc., y *-alla*, que es también un pescado menudo)
- Moll** (18): Del lat. *mullus* = **mullo**, **salmonete**. Nombre dado en Barcelona a los salmonetes, que en otras zonas costeras llaman *roger* (vid)
- Molla** (29): **mullo hembra**. Nos explica Josep Pla que se trata de un pez de profundidad que cuando llega a la superficie se encuentra con una presión atmosférica más ligera y se infla enormemente. Tiene un color gris oscuro sobre un fondo de fango vagamente ferruginoso, con una cápsula coloidal de tacto resbaladizo. “*Les rodelles de molla fregides menjades amb la companyia d’una amanida de tomàquet, pebrot, escarola i ceba, formen l’esmorzar d’estiu més agradable que hom pot imaginar*”
- Morena** (30): lat. *muraena* = **morena** (pez marino parecido a la anguila, de cuerpo viscoso y sin escamas, amarillento y con manchas de color castaño. Comestible)
- Musclo** (50): Del lat. *musculus* = **mejillón** < del port. *mexilhao* (molusco lamelibranquio marino, con la concha formada por dos valvas simétricas, de color negro azulado por

¹¹ Los griegos y romanos los consideraban peces muy astutos, sabiendo enterrarse, escaparse de la red y liberarse de un anzuelo. Vid. Bauchot, M.L. – Pras, A., o.c. pág. 251.

fuera, algo anacaradas por dentro; tiene dos músculos aductores para cerrar la concha. Vive asido a las rocas. Muy apreciado como comestible)

Nero (15): S. XIX; alteración de *mero* por influjo de *nere* / *negre*, por el color oscuro del pez; o del lat. *Nero*, nombre del emperador romano, quizás por su voracidad (pez de cuerpo casi oval, achatado, de color amarillento oscuro por el lomo y blanco por el vientre; cabeza grande, algo rojiza. Vive principalmente en el Mediterráneo y su carne es considerada como una de las más delicadas)

Oblada (31): Del lat. *oculata* ‘llena de ojos que había dado **oculata*, alterado en *oblata* por influjo del prefijo *ob-* = **oblada**, género *Oblada melanura* (pez de cuerpo alto y comprimido, color gris azulado, con una mancha negra grande sobre el pedúnculo caudal, nadador activo y que, según Pla, se alimenta de la flora de los escollos y de los arrecifes a ras de agua. Carne blanda bastante estimada)¹²

Ombradiu (20): Es una clase inferior de **salmonete**, que igual se encuentra en un puerto comercial que en un rincón de una población marinera, y es de un color verdoso. Vive en aguas muy poco saladas, “*en les aigües que els professors i naturalistes anomenen –perdó- dolçaquícules*”.

Orada (daurada) (31): Del lat. *aurata*, der. de *aurus* ‘oro’ = **dorada** < lat. *deaurata*, del género *Sparus aurata* (pez con el dorso gris claro y los flancos argentados, con una banda dorada entre los ojos y una gran mancha oscura sobre el opérculo)

Pagell (16, 32): Del lat. vulg. **pagellus*, dimin. de *pager*, y éste del gr. *phágros* = **pagel** < del cat. (pez con cabeza y ojos grandes, de color rosado por el lomo, plateado por el vientre y con aletas y cola encarnadas. Habita en los fondos de rocas cercanas a la costa. De carne blanca, comestible y bastante estimada): “*El pagell, de color de rosa –sobretot si té un cert pes-, és exquisit. És molt probable que el to rosat d’aquest peix –que en surtir de l’aigua és una rosa de marbre- és el més delicat i exquisit carmí pàl·lid que en el món existeix. El pagell, com el sard, és bo de tota manera: no té rival.*

Pallarida (50): ¿etimo? = **lapa** (vid.)

Peix xucla (27): De *xuclar* < lat. vulg. **suctulare*, der. del lat. cl. *Sugere* = **chucla, mena, mendola** (pez de cuerpo comprimido lateralmente, sin dientes, con los costados argentados y con una mancha negra en el vientre. Comestible poco estimado)

Quintos (48): *veradós, verats* más pequeños (vid.)

Racassa (17, 27 y 31): = **rascacio**. Nos explica Pla que es el nombre que se le da en Fornells y en Francia a la escorpina roja de Cadaqués. Y más al sur gallina¹³. (Este pez puede llegar a medir hasta 50 cm. tiene el cuerpo fuerte, aplanado por los lados, con una cabeza grande, ancha y llena de espinas. Tiene unos tentáculos oculares cortos y numerosas protuberancias en la barbilla, que ayudan a difuminar su silueta cuando está al acecho. Tiene un color marrón rojizo salpicado con manchas claras y oscuras: “*La gran familia de les escòrpores –cap monstruós, apoplèctic, punxada verinosa, roigs vius, negres de*

12 Bauchot, M.L. – Pras, A., o.c. págs. 204 y 285.

13 Josep Pla: *El que hem menjat*, pág. 270. En realidad se trata de distintas variantes del género *Scorpaena*, que en francés se llaman todas *racassa*, en catalán *racassa* y *escòrpora* a la *Scorpaena notata*, en español *escorpina*; y su pariente mayor, la *Scorpaena scrofa*, en español *cabracho*; y la *gallineta* es la *Helicolenus dactylopterus*. Vid. Bauchot, M.L. – Pras, A., o.c., págs. 137 y 236. Y Arrachart, Jean, s.d., pág.129.

sang coagulada, bigarrats- produeix, en el seu estadi superior, el cercle de les racasses, que és un dels productes més considerables de la mar...és un peix de primer ordre: és bo de tota manera: bullit, en suquet, guisat”.

Rap (28): Del lat. *rapum* ‘nabo redondo’= **rape**< cat., **pejesapo** (pez de cabeza enorme y aplanada, ojos gruesos sin escamas, de color oscuro por el lomo y blanco por el vientre, que se entierra en el fondo de la arena y el fango. De carne muy apreciada)

Roger (18, 20): Del francés *rouget* = **salmonete** < del francés *surmulet*¹⁴ (pez de color rojo en el lomo y blanco sonrosado en el vientre; cabeza grande, con un par de barbillas en la mandíbula inferior, cuerpo oblongo, algo comprimido lateralmente, y cola muy ahorquillada. Es comestible muy apreciado ya por los griegos y romanos. Abunda en el Mediterráneo)

Rom (39): Del lat. *rhombus*, y éste del gr. *rhómbos* ‘peonza’ = **rodaballo** < or. inc. (pez de cuerpo aplanado –es el más ancho de los peces planos-, asimétrico, blanquecino y liso por debajo, pardo azulado y con escamas muy duras por encima, cabeza pequeña, los ojos en el lado izquierdo, aleta dorsal tan larga como el cuerpo, y cola casi redonda). En catalán también se denomina *rèmol*)

Rufi (27): Probablemente de *rufià* = **escorpina o escórpora**. (vid)

Sardina (18 y 23): Del lat. *sardina* = **sardina** (pez de color negro azulado por encima, dorado en la cabeza y plateado en los costados y vientre. Habita en zonas costeras)

Saua (31): De lat. *Sarpa salpa*. = **salpa, salema** < del ár. *hallama* (pez de cuerpo oblongo un poco comprimido, grandes escamas, de color verdoso por el lomo, plateado por los costados y vientre, y con once rayas doradas en cada lado, desde las agallas hasta la cola. Vive a ras de la costa y es herbívoro)

Senyoreta (21): De *senyor* = **doncelleta**< lat. *domnicella* (vid. *Juliola*), **grivieta** (vid. Grèvia)

Serrà penegal (39): Del lat. *sarranum*, uno de los nombres de la púrpura, por el color rojizo del pez, der. de *Sarra*, nombre ant. de Tiro, capital de Fenicia, famosa por sus tinturas. Del género *Serranus*, *serranus scribe* = **serrano**, y *serranus cabrilla* = **cabrilla**¹⁵ (pez de color rojizo, con tres o cuatro bandas transversales más oscuras y con la cabeza acorazada con numerosos pinchos, con la mandíbula inferior más larga que la superior)

Someres (21): Del masc. ant. *somer*, derivado del ant. *soma* ‘carga’= **tres colas** (pez de color rosa vivo, manchas verduscas sobre el borde dorsal, cabeza marcada con tres líneas amarillas)

Sonso (49): Or. expresivo = **lanzón mediterráneo** (Pez de la familia de los amnodítidos, de cuerpo muy delgado y apuntado, la piel sin escamas y de color azul verde en el dorso, argentada en los costados y con mancha azul negra en la cabeza)¹⁶

Sorell (23): Dimin. del grecolatino. *saurus* ‘lagarto’ y éste del mozár. *šurel* = **jurel** (pez de cuerpo rollizo, caroso, de color azul por el lomo y blanco rojizo por el vientre, cabeza

14 Tanto el catalán como el castellano poseen el vocablo latino *mullus*: *moll* y *mullo*. Pero ambos idiomas han cogido para su denominación, como vemos, igualmente dos palabras francesas diferentes.

15 Vid. Bauchot, M.L. – Pras, A., o.c. págs. 202 y 258.

16 Ibid., págs. 321 y 336.

corta, escamas pequeñas y muy unidas a la piel, excepto a lo largo de los costados, donde son fuertes y agudas; dos aletas de grandes espinas en el lomo y cola extensa y muy ahorquillada)

Tord (47): Del lat. *turdus* = **tordo**, (pez de diferentes especies de los géneros *Labrus* y *Symphodus*, como la *grèvia* (vid.))

Verat (23): Del arcaico *ver* < lat. *varius* –a –um ‘de varios colores, variado’ = **caballa** < lat. *caballa* ‘yegua’ y **estornino** < lat. *sturnus* (pez teleósteo, de color azul y verde con rayas negras por el lomo, con la aleta caudal muy escotada y dos aletas pectorales dorsales; muy apreciado por su carne. Vive en el Atlántico norte)¹⁷

Curiosidades etimológicas:

Términos que en catalán y en castellano proceden del mismo vocablo latino:

Boqueres – boqueras; bolitx – boliche; canya – caña; eixugador – enjugador; estrop – estrobo; moixoneres: morralleras; nansa – nasa; salabret – salabre; volantí – volantín; sardinal-sardinal // Anxova – anchoa; boga-boga; cabra – cabra; calamar – calamar; cigala – cigala; congre – congrio; cranc – cangrejo; dofi – delfín; escórpóra – escorpina; gall – gallo; juliola – julla; llagosta – langosta; llissa – liza, lisa; llobarro – robalo; moll – mullo; morena – morena; nero – mero; oblada – oblada; sardina – sardina; serrà – serrano; sorell – jurel; tord – tordo; xucla – chucla

Términos que en catalán y en castellano proceden de términos latinos diferentes:

Esquer – *cebo*; *fitora* – *fisga*; *ham* – *anzuelo*; *armellada* – *trasmallo* // *Corb* – *corvina*; *déntol* – *dentón*; *escamarlà* – *cigala*; *llobregant* – *bogavante*; *lluç* – *merluza*; *moixó* – *boliche*; *orada* – *dorada*; *senyoreta* – *doncella*; *tord* – *estornino*; *verat* – *caballa*;

Términos que en catalán y en español proceden etimológicamente de la misma lengua:

Curricà – *curricán* (port.); *potera* – *pata* (germ.); *trainyera* – *trainera* (gall.); *xàvega* – *jábega* (ár.); *grèvia* – *grívia* (fr.); *racassa* – *rascacio* (fr.);

Términos que proceden de distintas lenguas:

Floc (lat.) – *foque* (neerl.); *fluixa* (lat.) – *curricán* (port.); *xarxa* (gr.) – *red* (lat.); // *Bis* (or. inc.) – *estornino* (lat.); *musclo* (lat.) – *mejillón* (port.); *rom* (lat.) – *rodaballo* (or. inc.); *saupa* (lat.) – *salema* (ár.).

Términos del español que proceden etimológicamente del catalán:

Bou; *estrepada*; *palangre*; *gamba*; *mújol*; *pagel*; *rape*.

Términos del catalán que proceden etimológicamente del español:

Burra; *lapa*; *llenguado*.

17 El verat pertenece al género *Scomber*: *Scomber Scombrus* es la caballa o caballa común, y *Scomber japonicus* es el estornino, que los franceses llaman ‘caballa española’. Vid. Bauchot, M.L. – Pras, A., o.co, pág. 368. Y Arrachat, Jean, (s.d.), pág. 141.

Cabos sueltos.

Al igual que en los cuadros pueden escapársenos a veces algunos trazos indefinidos que no podemos interpretar, en esta riqueza expresiva que nos muestra Josep Pla sobre pesca y peces hemos registrado algunos términos que, a pesar de saber exactamente lo que significan, no se encuentra registrada su traducción al castellano con ese significado en ninguno de los diccionarios y léxicos consultados. Es posible que los pescadores utilicen en este idioma el mismo término catalán, o bien que se trate de términos exclusivos de la zona pesquera catalana. Tal es el caso de *gambina, llença, vaca, soltes, pantesianes // barda, canana, caua, garota*.

BIBLIOGRAFÍA

- ARRACHART, Jean (s.d.): *La pesca en el mar*. Tikal ediciones, Madrid.
- BAUCHOT, M. L. – PRAS, A. (1993): *Guía de los peces de mar de España y de Europa*. Ediciones Omega, S.A., Barcelona.
- CORBALÁN, Diego (1991): “Josep Pla y el mar”, en *Estudios Románicos* ISSN 0210-4911, Nº 7, Págs. 49-60
- DACOSTA, Josep M^a: *El peix i la literatura gastronòmica*. <http://marenostrum.org/vidamarina/animalia/peces/mediterraneo>.
- HERNÁNDEZ SERNA, Joaquín (1998): “Baroja, escritor documentado. Aproximación al vocabulario marino de Pío Baroja”, en *Estudios Románicos*, vol. 10, págs. 127-156.
- HUGUET, Alicia (1991): *Catàleg de les 125 principals espècies d'interès pesquer a Catalunya*. Ed. DARP, Generalitat de Catalunya, Barcelona.
- PLA, Josep(1982): *Aigua de mar*. O.C., vol. 2. Ed. Destino, Barcelona.(1^a Ed.:1966) (1980): *El que hem menjat* O.C., vol. 22. Ed. Destino, Barcelona (1^a Ed.: 1972) [http://fundaciojoseppla.cat/content/view37/66/1/6 /](http://fundaciojoseppla.cat/content/view37/66/1/6/)

Diccionarios:

- Diccionari de la llengua catalana. Institut d'Estudis Catalans* (<http://dlc.iec.cat/>)
- Gran Diccionari de la llengua catalana*. Enciclopedia catalana, Barcelona. (<http://www.grec.net/home/cel/dicc.htm>)
- Diccionario de la lengua española. Real Academia Española*. Vigésima primera edición. Ed. Espasa Calpe, Madrid, 1998.