

ESTUDIS I DOCUMENTS

EL LÈXIC DELS PEROLERS: DE QUAN A ALAQUÀS DE LA BOCA SE'N FEIA CUL.

1. L'Alaquàs de les peroleries.

Encara no fa massa anys (els suficients, però, perquè ja no ho haja pogut conèixer jo), Alaquàs era un poble ple de peroleries: ca "el General", ca "Morimos", ca "Quico el Godoi", ca "Miquel el Godoi", ca "els Emilios", ca "els Garrofins", ca "Eusebio", eren ollereries que estaven en ple funcionament als anys quaranta i posteriors. La llista, ja ho veiem, és llarga per a un poble que aleshores no passava dels 4.500 habitants; avui, amb vora 30.000 i amb quasi totes elles desaparegudes, encara no costa massa confegir-la. El treball del fang forjà un dia la idiosincràsia del nostre poble i la seua empremta encara s'endevina entre els seus carrers i gents més antigues. Els perols i les cassoles, els dos tipus de recipients de terrissa que s'han fabricat "tota la vida" a Alaquàs, constituïen la imatge que donàvem a l'exterior, eren un segell de denominació d'origen, i eren, sobretot i juntament amb el treball del camp, principal nodriment econòmic i font de riquesa local.

Diuen que quan les peroleries posaven en funcionament els seus forns, un espès fum negre ho envaïa tot. El poble ho tenia assumit, allò era corrent, estava a l'ordre del dia; el fum era *natural*, perquè em sembla que pocs oficis han de ser més creatius i gratificants, més naturals, que el de la peroleria: només amb les mans i unes matèries tan primàries com l'aigua i la terra, els hòmens són capaços de crear objectes d'ús quotidià que el foc s'encarregarà de fonamentar, de purificar. La faena, hem de reconèixer-ho, té les seues connotacions bíbliques. Els quatre elements bàsics de la natura, aigua, terra, foc i aire, hi juguen un paper destacat i primordial. Amb ells, l'art de la peroleria només fretura de les vel·leïtats dels dits de l'home i de l'arbitri i la gentilesa d'un déu secular, el sol.

També es diu que la peroleria era una de les ocupacions més sanes i que menys malalties arreplegava. Com que sempre tenien les mans en l'aigua i tant l'argila com la polseta roja que aquesta deixa una vegada eixuta embruten molt, necessitaven rentar-se tots els dies per tal de llevar-se el fang sec que portaven al damunt; d'aquesta forma s'evitaven moltes de les infeccions que assolaven els seus veïns.

Alaquàs, sens dubte, ha estat marcat per la peroleria. Això, fins a tal punt és així, que la gent arribà a reconèixer habitant d'Alaquàs amb peroler, per mitjà d'una original regla de tres (des de fa anys molt corrent a aquestes terres mediterrànies, tant del nord com del sud) que identificava els nadius d'un poble amb l'objecte o l'ofici que li eren propis i genuïns: els alaquasers eren *perolers* perquè ací es feien perols, de la mateixa manera que, per exemple, a Aldaia es feien palmitos, a Torrent graneres o a Catarroja rajoles. Per això entre els pobles veïns es feu famosa la dita que resava: "A Alaquàs de la boca fan cul", tot aludint a la part potser més característica del procés de confecció dels perols i les cassoles: la banda que al principi fa de boca, d'obertura, resultarà ser al final el cul, la base. La frase, per tant, no deixa ni de ser ingeniosa ni d'amagar, com en un joc, un cert misteri i doble sentit susceptible de ser malinterpretat; a més, pot tenir dues formulacions, ja que tan correcta seria la sentència enunciada d'aquesta forma, la més habitual, com una segona versió que planteja: "del cul fan boca", per un procés invers a l'anterior i igualment vàlid a efectes de fidelitat a la realitat. També es deia que "els perolers es guanyen els diners a pataes", i, lluny de desvetlar grans guanys econòmics, aquesta frase descobreix que la roda sobre la qual hi treballaven, perquè funcionara es feia girar amb el peu, això és, calia fer-la rodar a colps de pota. Ens ho diu la tradició, ho ha viscut el poble i els nostres vells ho conserven, i malgrat que els nous temps i modes hagen canviat els costums, el seu testimoni roman inexorable.

Els hòmens d'aquest ofici, quan xarren fan contínues referències al poble veí de Manises (en algun temps dedicat exclusivament a la ceràmica), considerat a Alaquàs com un germà de faena, del treball fi de la terra, amb el qual es guarden moltes relacions i similituds laborals.

Afortunadament, també hi ha algun testimoni escrit amb més o menys traça i en forma de poesia lírica del 1942, que confirma les nostres investigacions; eixida, a més, de les mans de l'aleshores rector del poble mossén Josep Pla, la qual cosa no deixa de donar-li un doble valor. Pel seu caràcter entranyable i atestat històric, val la pena de reproduir-la:

PEROLS D'ALACUÀS...

(Als perolers d'allí)

*Desgrunada, roja en l'aigua
l'argila de fer perols,
pareix el aigua que abaixa
de pluja per los sequiols...
quan en la basa l'ameren
i va desfent-se el tarrós.*

*Ja xemorà l'amontonen
i a pilots posen al torn,
i entre'ls dit la reconvexen
fins a tancar fent-ne bols,
que per el C. que fan boca,
s'achaten com a borriols...
Oberts després el barniçen,
i a secar posen d'adob...
i amontonats en pileres,
els cohuen bramant el forn...
Che que bocanà de fum!!!
espés, negre, brillant, roig...
Che quin ascua! quina calda!
sempre els perols en el foch.
Qui ho diguera si no ho vera:
tan fràgils que'ls pobres són...
—No has estat en casa el Justo?
has vist fachenda i brahons...
i dius que no es necessita
forsa per a fer perols?
—Calla, che, que per a fer-los
tots ajustats i redons,
ni val arrest, ni val forsa;
puix lo que val... és passió.
Si no ho vera, no ho creguera,
sempre els perols en calor!...
Ja els voràs en ca Serrano,
o en ca Morimos al sol,
o en ca Tàrrega i Emilio
hon pa secarlos d'adob,
hi ha grans patis i replases
i per a cohurels... mil forns!!!
Puix si fent de fang al home,
Déu posà d'alé e calor,
per afer tans perols buits
els hòmens posen... passió...*

S'hi fa un xicotet repàs al procés d'elaboració dels perols i les cassoles i també un recorregut per algunes de les perolereries de l'època que sens dubte l'autor va conèixer; a més de recollir-se part de la tradició oral, s'adverteix una especial debilitat pels perolers i pel tracte afable i humà local que el rector no s'està de simular, amb exprés entusiasme, en un genuí diàleg popular. Tot, adobat per les seues vivències i impressions davant un ofici que demana passió.

2. L'art de fer de la boca cul.

De tot allò, però, i per fer honor a la realitat, actualment a Alaquàs poca cosa queda: una única peroleria que malda per sobreviure (la del tio Vicent el de "Morimos"), un tímid record (ferm en les ments majors i vague o inexistent en les més joves), dues rigoroses presències toponímiques (el *carrer Perolers* i la *placeta dels Ollers*) i alguns perolers assaonats que el poble guarda en el silenci, formen els darrers vestigis d'una vida passada, caduca.

La peroleria, com tantes altres coses i oficis, no se n'ha escapolit del progrés i la tecnologia, en aquest cas devastadors. El plàstic, el metall i l'acer inoxidable han substituït el fang. Les fàbriques a poc a poc han hagut de tancar o, per tal de subsistir-hi, d'introduir maquinàries que han minvat i limitat la tasca del peroler, tot i que l'hagen alleugerit de feixugues càrregues. És clar que aquest canvi, mesurat en termes econòmics que són al remat els que manen, ha estat beneficiós perquè ha possibilitat augmentar la producció, però n'estic quasi segur, i fins i tot m'arrisque a afirmar-ho, que no ha congratulat excessivament el peroler, el forjador de fang que mai no ha pretés, perquè no era possible, enriquir-se treballant. I posaré un exemple: cap dels perolers amb els quals he parlat, no m'ha mostrat la seua satisfacció per l'entrada de la tècnica (l'electricitat en el cas de la roda i el gas en el del forn) en la seua professió. Resulta evident que hi estalvia esforços i acreix l'elaboració, però, la fa més satisfactòria? Seriosament, ho dubte.

Una de les coses que més crida l'atenció d'aquest ofici és l'escassa quantitat de ferramentes que s'empren: un tros de fusta, un tros de ferro, la roda i el forn. Pràcticament tot el procés de confecció passa pel treball de les mans de l'home. Malgrat això, les noves tecnologies han penetrat amb força i en bona mida han eliminat el procés de recollida i tractament del fang i, en conseqüència, el llenguatge emprat.

La forma antiga de treballar és substancialment diferent de l'actual; aquella era molt més llarga i manual i, per això mateix, el seu vocabulari, allò que tractem d'estudiar ací, més variat. Per aquesta raó ens centrarem en una manera de fer, de fer perols i cassoles, importada del passat, de la ment de la mateixa gent de l'ofici, que, tot i no ser absolutament distinta de la que encara avui es manté, no coincideix en totes les seues faccions. El lèxic, per tant, també serà la major part d'ell rescatat del record dels perolers.

El procés d'elaboració del *perol*, per a aquests hòmens, començava amb la recerca de la *terra*; la terra havia de ser roja, fina, sense calç, i només servien els dos pams que es trobaven per davall de la superfície. La que s'utilitzava a Alaquàs soïa ser del Pla de Quart, prop del camp d'aviació. Després, una vegada arreplegada i transportada, ja en la *peroleria*, era abocada al *bassó*, allí s'*ametrava* amb aigua, se *safaretejava* amb els peus fins a aconseguir un líquid fangós i

homogeni que era *colat* i passat a la *bassa* que hi havia al *pati*. El *fang* es deixava *aixamorar* diversos dies per l'acció del sol, per tal que l'*argila* s'*assolara*. Una vegada evaporada l'aigua, es *quartejava* el fang amb una *corbella* per tal entrar-lo; es tractava d'*entrar bassa*. Ja dins la peroleria, s'amuntegava per tal de fer-ne dipòsit. Quan calia preparar-lo per a treballar es *pastava*, bé manualment, bé mitjançant una *pastaura*. Una vegada pastat ja estava llest per a *maurar*: fer un *mauró*. Amassaven amb les mans un *pilot* de fang i el feien compacte i ferm (es diu que antigament els *perolers* els pastaven a les seues dones el pa, perquè es tractava d'una operació que dominaven amb molta destresa) que ja estava a punt per a treballar en la *roda* o *torn*. Allà el primer que es feia era *bojar*; amb les mans i l'ajuda de la *mitja canya* s'obria el fang per a immediatament després tancar el que seria la base de la *peça*: era "fer de la boca cul". Una vegada tancat, amb un *fil d'espertans* es tallava per sota, i ja estava feta la *mitja peça*. Aleshores es punjava amb una *agulla d'espino* per tal de fer-ne eixir l'aire i evitar així que reventarà. Els *bollos* o mitjes peces es col·locaven en *posts* i allí esperaven la *gira*. Abans però, amb l'*alfadiba* es colpejava la seua part superior per tal d'aplanar-la un poc. L'acte de *girar-les* consistia a giravoltar-les, situar-les en un *motle*, obrir-les pel que abans era la base i donar-los la seua forma definitiva.

Una vegada acabades, eren situades novament en posts per tal de traure-les al *pati* on el sol i l'aire haurien d'assecar-les. Per a un correcte i integral eixugament calia *rodar-les* i *desigualar-les* segons anava avançant el sol. Allò era important per tal d'evitar que es *badaren*, cosa que inutilitzaria el *perol* o la *casola*. Una vegada eixutes al sol, les *peces crues* s'introduien al *for*n en una primera/ornà per tal d'*escaldar-les* o *socarrar-les*; es tractava de *coure de bast*. Després es treien del forn i *s'adobaven*, és a dir, amb un poquet de fang s'apedaçaven les que tenien algun xicotet trencall. Es deixaven secar novament, i es passava a *envernissar-les*.

El *vernís*, que en principi arribava en gra, calia desfer-lo juntament amb terra en el *molinet del vernís*; després, una vegada mòlt, es dissolia amb aigua a la *llibrella*. Allí s'*abocava* la peça per tal de donar-li el *bany*. Ja envernissades, el sol i l'aire les eixugaven novament i, aleshores, estaven preparades per a ésser *enforades* per segona vegada; ara la *cuïta era de fi*. Una vegada ple de gènere el *garbell* del *forn moruno*, amb *fornilla* s'encenia el foc al *sègim* i es tenia unes vint hores en flama (els perolers diuen que la *fornilla* és la culpable de la majoria d'incendis forestals). Després s'*apagava* i es deixava gelar. Ja només calia *desenforar-lo* i *espolsar* i revisar les peces per veure si hi havia alguna *envellida*. Per esbrinar-ne la seua qualitat també se *sonaven*, les defectuoses es rebutjaven i les bones ja eren a punt per a vendre.

Aquest és, bàsicament, el procés de fabricació antic. L'actual ha perdut moltes d'aquestes fases i en conseqüència molt del seu vocabulari, el qual amb el canvi se n'ha vist seriosament afectat. Tanmateix, encara és possible rescatar-lo de l'oblit a què el temps sembla voler-lo abocar.

3. L'eloqüència dels perolers.

Alaquàs s'enorgulleix d'autodenominar-se "el poble dels perols", i realment, no li falten motius; alguna de la seua gent s'esforça perquè aquest ofici no acabe perdent-se definitivament. Per això serà bo que li peguem una mirada al llenguatge que han emprat i encara empren els perolers, perquè a la vegada que trobarem una atractiva riquesa i especificitat lèxica, ens ajudarà a conèixer millor el desenvolupament i la creació dels propis perols i així aconseguirem dotar de contingut molts dels nostres costums.

Comprovarem, a més, com aquest sector social no se n'ha lliurat de l'abassegadora influència del castellà, el qual en introduir-se en moltes de les denominacions particulars, ha eliminat o marginat (en el millor dels casos conviscut amb ella) la solució genuïna.

La tasca de recopilació del lèxic, tot i que gratificant, no ha estat senzilla. Els escassos perolers que queden en actiu no tenen consciència de llenguatge específic ni de parlar diferenciat; ells creuen que parlen com tots. El mateix passa amb els treballadors ja retirats; per tant, l'operació que permet destriar el vocabulari resulta molt costosa ja que cal anar fent-la a partir de la conversa que el mateix peroler ofereix. A més, també cal assenyalar que un concepte pot canviar de significat o de variant formal segons la persona que en faça ús, i que un mateix terme pot tenir distintes accepcions per a persones diferents. Això és degut que es tracta d'un camp lèxic no codificat ni estandarditzat, mancat de normalització, i que per tant acusa una gran vitalitat i feblesa.

Com ja he advertit, gran part del lèxic ací arrellegat, tot ell corresponent al poble d'Alaquàs, encara és viu entre els hòmens que actualment s'hi dediquen. No tot, però, ja que he considerat igualment interessant recollir aquelles paraules que hom recordava de velles formes de treballar i de belles maneres de parlar. Tampoc aquesta recopilació no abasta la totalitat del vocabulari específic d'aquest ofici. Una tal pretensió ha de ser quasibé impossible, ja que hauria de fer front a gran quantitat de variables. Tanmateix, el present recull és un bon tast de l'aportació que els hòmens que treballen en la peroleria han fet i fan a la nostra deu de riquesa lèxica.

3.1 Particularitats fonètiques.

El parlar d'Alaquàs s'inscriu plenament dins el dialecte valencià en la seua variant apitxada. Per això cal assenyalar que en la pronúncia de les paraules recopilades s'hauran de tenir presents els trets que li són pròpis. Entre els més característics, podem assenyalar la caiguda de la -d- intervocàlica en els sufixos provinents de —ATA i —ATORE; la no distinció entre consonants sibilants sordes i sonores; i el fenomen del betacisme o no distinció entre la consonant bilabial /b/ i la labiodental /v/.

Els mots castellans són adaptats a la fonètica valenciana.

3.2 Classificació del vocabulari.

Aquest vocabulari recull un total de 156 entrades, ordenades totes elles per ordre alfabètic. La seua estructura serà la següent:

—Indicació en abreviatura de la categoria gramatical del mot (adj., v., etc), o del gènere (m./f.) si es tracta d'un substantiu. Si es tracta d'un castellanisme s'indicarà a continuació.

—Definició del significat de cada paraula, amb indicació numèrica en el cas que hi haja diverses accepcions. Les definicions s'han confeccionat en base a les que donen el *DCVB* i el diccionari de l'*Enciclopèdia*, adaptant en tots els casos la semàntica a l'ofici de la peroleria. Si es tracta de dos sinònims, es remet a aquell d'ells que ha estat definit.

Els vocables que apareixen en cursiva a les definicions, remetent a mots que formen part d'aquest mateix vocabulari i que, per tant, hom hi pot trobar sense dificultats.

—En base al *DCVB*, i en cas necessari, s'indica al final de cada definició el següent:

NE: si es tracta d'una paraula no enregistrada en el *DCVB*.

NAC: si hi és enregistrada però amb una altra accepció.

NVF: si hi és enregistrada però amb una altra variant formal.

Una primera classificació ens permet catalogar els mots segons la semàntica del seu ús:

a) Eines de treball: *agulla d'espino, alfadiba, banc, bassa, bassó, cànter, corbella, cossiò, "cuenco", fil d'espertre, forn moruno, forn redó, llibrell d'abocar, llibrella, llibrelleta, "massaora", mitja canya, mitja tisora, molinet del "barnís", motle, panera, pastaora, pastera, post, pot, roda, sedàs, siti, soleta, tascó, tela, torn, trituradora.*

b) Objectes produïts: *bollo, cassoles: xicotetes, d'arreglaor, d'arrés, d'arnadí, xestaneta, mitjaneta, de lliura, de lliura i mitja, de dos lliures, fonda, plana, redona, caparreta; mitja peça, olla, peça, peça crua, peça envellida, perols: d'olleta, d'olleta morrut, pla, de ratlleta, xicotet; plat de foc, putxero d'una ansa, "topí", xocolatera.*

c) Tècniques de treball: *abocar, acantonar, adobar, aixamorar, amerar, ansar, apagar, assolar, badar (el cul/la vora), bany, "barnissar" (en sec/en tendre), bojar, calcigar, "clavillar", colar, córrer el "barnís", coure (de bast/de fi), coxura, cuita, cuitar, desenfornar, desfer, desgrunar, desigualar al sol, enfornar, entrar bassa, escaldar, espletar, espolsar, fer patilla, forjar, fornà, "fundir", "gira", girar, maurar, pastar, petejar, picar el "barnís", quartejar, "rair", raure, remenejar, rodar al sol, safaretjar, secar, socarrar, sonar, tallar, trascolar, traure (al sol/la cendra), triturar, xafar.*

d) Materials: "arcilla", argila, "barnís", calç, cendra, fang, fang colat, fornilla, galena, pasta, terra.

e) Parts d'un objecte o acció/Derivats: adob, ansa, "asa", boca, boca del forn, capa, "clavill", cul, garbell, lliura, macarró, mauró, oller, olleria, pati, pella, peroler, peroleria, pilot, sègim.

3.3 Vocabulari.

ABOCAR: v. trans.

1. Fer caure *terra* dins la *bassa*.

2. Girar o inclinar un *perol* i *cassola* i fer-ne caure per la *boca* el *vernís* que conté.

3. Submergir parcialment una *peça* per tal d'*envernissar-li* la *boca*; *fer-li patilla*. NAC

ACANTONAR: v. trans.

1. Fer cantons o angulositats a un *perol* o *cassola*.

2. Situar les *peces*, ja *envernissades*, de cantó, una sobre l'altra.

ADOB: m.

L'acció d'*adobar*.

ADOBAR: v. trans.

Posar en bon estat, després d'haver-los *escaldat*, un *perol* o una *cassola* que estaven romputs o espanyats.

AGULLA D'ESPINO: f.

Instrument de metall o d'altra matèria forta, de forma prima i molt llarguera, acabat en punta per un extrem i que serveix per a foradar el *bollo* o la *mitja peça*, per tal de fer-ne sortir l'aire i evitar així que rebente. NAC

AIXAMORAR: v. refl. (Eixamorar)

Perdre *el fang* part del líquid que conté, començar a assecar-se. NVF

ALFADIBA: f.

Tros de ferro allargat i pla amb el qual es colpeja la part superior de la *mitja peça* per tal d'aplanar el que després serà *cul*. NE

AMERAR: v. trans.

Posar en remull la *terra* fins que l'aigua la penetre.

ANSA: f.

Agafall de forma circular, semicircular o d'altra figura corba o closa, posat a una *cassola* o a un *perol* per fer-lo més fàcil d'agafar.

ANSAR: v. trans.

Posar les anses a un *perol* o a una *cassola*.

APAGAR: v. trans.

Extingir el foc *del forn* després de la *fornà*.

ARCILLA: f. castellanisme.

argila.

ARGILA: f.

Silicat aluminic potàssic que es troba en forma de terra vermellosa o groguenca i s'empra principalment en la peroleria.

ASA: f. castellanisme.

ansa

ASSOLAR: v. trans.

Baixar al fons de la *bassa* la *terra* continguda en *el fang*, una vegada *aixamorada* la seua part d'aigua.

BADAR: v. intrans.

Obrir-se una *peça* sense arribar a separar-se completament les seues païts.
Clavillar-se.

BADAR EL CUL: v. trans.

Clavillar-se *el perol* o la *cassola* per la part del *cul*, després d'*aixamorada*.

NAC

BADAR LA VORA: v. trans.

Clavillar-se *el perol* o la *cassola* per la vora, després d'*aixamorada*.

NAC

BANC: m.

Tauler de fusta llarguer, damunt el qual els *perolers mauren el fang* i fan el *pilot*.

BANY: m.

Envernissar les peces; submergir-les en el *vernís*.

BARNIS: m. castellanisme (Vernís)

Substància vitrificable transparent amb què es recobreix *el fang* a fi de formar una capa llustrosa capaç de resistir l'acció de l'aire i de la humitat, i que es vitrifica per la cocció.

BARNISSAR: v. trans. castellanisme (Envernissar)

Donar *vernís*; cobrir de vernís la part interior i la *boca* de les *cassoles* i els *perols* per enlluentir-los.

BARNISSAR EN SEC: v. trans.

Envernissar una vegada *el fang* s'ha *assecat*. NAC

BARNISSAR EN TENDRE: v. trans.

Envernissar quan *el fang* encara no està *sec*. NAC

BASSA: f.

Clot que fan els *perolers* enmig del *pati* i que serveix de dipòsit del *fang*, perquè la *terra s'assole* i s'evapora l'aigua que conté.

BASSO: m.

Bassa o cavitat on els *ollers* desfan primerament la *terra*.

BOCA: f.

Obertura circular de la part superior del *perol*.

BOCA DEL FORN: f.

Forat fet a la paret del *forn* per ficar-hi el combustible i/o el material que s'ha de *coure*.

BOJAR: v. trans.

Forjar. Fer la *mitja peça*. NAC

BOLLO: m.

Primera confecció al *torn* de la *peça* que després esdevindrà *perol* o *cassola*; *mitja peça*. NAC

CALCIGAR: v. trans.

Esclafar o pitjar la *terra* amb els peus a fi d'igualar-ne les seues parts. En el cas del *vernís*, es farà en el *molinet*.

CALÇ: f.

Òxid de calci, substància blanca, lleugera, càustica, que, en contacte de l'aigua, s'hidrata amb desprendiment de calor, cosa que produeix que *esplete* el *fang*.

CÀNTER: m.

Recipient de *fang*, format d'un cos més ample de dalt que de baix, que per la part superior central acaba amb un coll i té una *ansa* a cada costat.

CANUT: m.

Canonet de *fang* fet al *torn* que després s'utilitzarà per a *ansar* les *peces*. NAC

CAPA: f.

La volta o coberta interior del *forn*. La seua part superior.

CASSOLA: f.

Recipient de *terra*, de *boca* rodona molt àmplia i de poca fondària, que serveix per a coure-hi diversos guisats.

Segons el seu tamany, de menor a major podem establir la següent escala de classificació:

—CASSOLA XICOTETA: La més menuda de totes.

—CASSOLA D'ARREGLAOR: La que va entre la *xicoteta* i la d'*arrés*.

—CASSOLA D'ARRES: La que va entre la d'*arreglaor* i la d'*arnadí*.

—CASSOLA D'ARNADÍ: La que va entre la d'*arrés* i la *xestaneta*. S'empra sobretot a la Ribera per fer l'*arnadí*: plat dolç que es fa de carabassa cuïta al forn amb sucre, canyella, ametles i pinyons, i que és propi de la Setmana Santa.

—CASSOLA XESTANETA: La que va entre la d'*arnadí* i la *mitjaneta*.

—CASSOLA MITJANETA: La que va entre la *xestaneta* i la de *lliura*.

—CASSOLA DE LLIURA: La que va entre la *mitjaneta* i la de *lliura* i *mitja*.

—CASSOLA DE LLIURA I MITJA: La que va entre la de *lliura* i la de *dos lliures*.

—CASSOLA DE DOS LLIURES: La més gran de totes.

Totes aquestes, però, tenen la mateixa forma.

Atenent a les varietats de forma podem establir la següent classificació:

—CASSOLA FONDA: La més profunda de totes.

—CASSOLA PLANA: La que té el sòl pla.

—CASSOLA REDONA: La que té el sòl semiesfèric.

—CASSOLA CAPARRETA: La que és menuda i no es fa *bojada* sinó *raguda*.

CENDRA: f.

Residu pulverulent que produeix la combustió de la fusta en el *forn*.

CLAVILL: m. (Clevül)

Obertura llarguera i petita que es produeix en un *perol* o *cassola* per l'acció del sol. NVF

CLAVILLAR: v. trans. (Clevillar)

Fer *clevills*. NVF

COLAR: v. trans.

Passar el *fang* del *bassó* a la *bassa* a través dels foradins d'una tela o d'altra cosa porosa, del *sedàs*. NAC

CORBELLA: f.

Eina de fulla corbada que s'empra per a *quartejar* el *fang*. NAC

CÓRRER EL BARNIS: v. trans.

Estendre el *vernís* per un *perol* o *cassola* per a comprovar si té l'espessor escaient. NAC

COSSIOL: m.

Test petit amb aigua, on els *ollers* es mullen sovint les mans per a fer pujar més aviat l'*argila* en fer les *olles*.

COURE: v. trans.

Sotmetre a l'acció del foc els *perols* i les *cassoles* per fer-los adquirir determinades qualitats (duresa, coloració, condensació, etc).

COURE DE BAST: v. trans.

Coure per primera vegada, sense haver *envernissat* abans, per tal d'*escaldar* o *socarrar* les *peces*. NAC

COURE DE FI: v. trans.

Coure per segona vegada i un cop les *peces* han estat *escaldades*, *adobades* i *envernissades*. NAC

COXURA: f.

Fornà. NE

CUENCO: m. castellanisme (Bol)

Recipient gran, amb el dedins semiesfèric, sense anses, que serveix per a prendre aliment líquid.

CUITA: f.

Cocció; *fornà*.

CUITAR: v. trans.

Badar. NAC

CUL: m.

La part més baixa d'un *perol* o *cassola*, damunt la qual gravita el pes del contingut. NAC

DESENFORNAR: v. trans.

Traure les *peces* del *forn*.

DESFER: v. trans.

Llevar densitat a la *terra* separant les païts que la conformen.

DESGRUNAR: v. trans.

Engrunar, esmicolar. Desfer la *terra* reduint-la a trossets molt petits.

DESIGUALAR AL SOL: v. trans.

Rodar les *peces* a fi que els arribe el sol a tots els cantons. NAC

ENFORNAR: v. trans.

Posar dins el *forn* les *cassoles* i els *perols*.

ENTRAR BASSA: v. trans.

Portar o fer passar de fora a dins el *fang amerat* en la *bassa*. NAC

ESCALDAR: v. trans.

Introduir les *cassoles* i els *perols* en primera *fornà* i deixar-los a mig *coure*, a punt per *adobar*. NAC

ESPLETAR: v. trans.

Esclatar o rebentar una *peça* posada a *coure* per culpa d'un tros de *calç* present en el *fang*.

ESPOLSAR: v. trans.

Llevar de damunt la pols o cendra adherida a les *peces* durant la seua cocció.

FANG: m.

Matèria formada per la barreja de *terra* i aigua.

FANG COLAT: m.

El *fang* que ja ha passat el procés de *colar-lo*.

FER PATILLA: v. trans. castellanisme

Submergir la *boca* del *perol* o *cassola* en el llibrell per tal d'*envernissar-li* la vora.

FIL D'ESPART TRENAT: m.

Cos més o menys llarg, de forma capil·lar, format ajuntant i torçant brins d'espart, destinat a tallar els *bollos* fets al *torn*.

FORJAR: v. trans.

Formar el *fang* amb les mans donant-li una figura determinada.

FORN MORUNO: m. (Forn d'oller)

Lloc clos dins el qual es produeix calor per combustió per a *coure* les *peces*, i que té una *boca* per on s'hi fica el combustible, es carrega i descarrega de la cosa que es cou, i entra l'aire necessari per a la combustió. El *forn d'oller* (a Alaquàs anomenat "Moruno") és un recinte d'obra on es *couen* les *olles*, *cassoles* i *perols*. Consta de tres sostres o pisos superposats: a la cavitat inferior, *sègim*, es fa el foc de llenya; a la d'enmig, separada de l'altra per un sostre foradat que es diu *garbell*, es col·loquen les peces que han de coure's, unes sobre les altres; en la cavitat superior, se sol fer una segona/ornà de les *peces envernissades*.

FORN REDÓ: m.

Forn moruno. Fa referència a la forma.

FORNÀ: f. (Fornada)

Allò que es *cou* d'una vegada en el *forn*. NVF

FORNILLA: f.

Herbes i matolls secs que s'empraven per a encendre el *forn*. NE

FUNDIR: v. trans. castellanisme (Fondre)

Unir íntimament el *vernís* amb el *fang* per l'acció del foc fins a formar un sol cos. NAC

GALENA: f.

Sulfur de plom natiu, d'un gris blavenc i llustre metàl·lic. És la denominació del *vernís* utilitzat.

GARBELL: m.

Volta o sostre situat entre el forn d'abaix i el del mig, en els forns d'obra, i que té molts forats o espiralls perquè el foc del primer es comuniqui al segon, on hi ha l'obra que es cou.

GIRA: f. (Girada)

Acte i efecte de *girar*. NVF

GIRAR: v. trans.

Fer donar una volta posant baix la part de la *mitja peça* que estava dalt.

LLIBRELL D'ABOCAR: m.

Recipient de terrissa, a manera de plat gran, de forma troncocònica invertida, més ample que alt, que conté *vernís* i que serveix per a *abocar*. NAC

LLIBRELLA: f.

Llibrell gros i alt que conté *vernís* i que serveix per a *envernissar*. NAC

LLIBRELLETA: f.

Llibrella xicoteta que conté *vernís*; utilitzada per a *fer patilla* a la *peça*. NAC

LLIURA: f.

Unitat de pes que generalment es considera dividida en dotze unces i equival aproximadament a 400 grams. Dóna nom a diferents classes de *cassoles*.

MACARRÓ: Cadascun dels cilindres de *pasta*, més gruixats que els fideus i d'estructura tubular, que s'empren per a *ansar les peces*. NAC

MASSAORA: f. (amassadora)

Pastadora. NE

MAURAR: v. trans.

Remoure el *fang* amb premudes repetides, per estovar-lo, fer-lo apte per a l'elaboració, unir més íntimament les seues parts, etc. *Pastar* de forma manual per tal de fer un *mauró*.

MAURÓ: m.

Pella. NE

MITJA CANYA: f.

Tros de canya partit per la meitat, de quatre o cinc dits de llargària, que el *peroler* fa servir per tal d'ajudar-se a *forjar* el *fang*. NAC

MITJA PEÇA: f.

Peça a mitjan fer; *peça forjada* i disposta per a ésser *girada*; *bollo*. NAC

MITJA TISORA: f.

Una de les dues parts d'una tisora convencional que el *peroler* fa servir per tal de llevar el *fang* que sobra. NAC

MOLINET DEL BARNÍS: m.

Màquina de moldre el *vernís* que es feia moure per tracció animal. NAC

MOTLE: m.

Plat d'alabastre sobre el qual es col·loca la *peça*, una vegada *forjada* i *girada* a fi que li eixugue el *cul*. NAC

OLLA: f.

1. *Cassola* de *fang*, de forma rodonenca, ventruda, generalment amb dues o quatre *anses*, que serveix per a coure els aliments, per a fer bullir alguna cosa, etc.

2. Nom que s'aplica a la *mitja peça*. NAC

OLLER: m.

Qui fa o ven *olles* i altres objectes de *fang*.

OLLERIA: f.

Obrador o tenda de l'*oller*.

PANERA: f.

Recipient fet de vímens, de joncs, d'esquerdes de canya, etc, entreteixits, de base rodona o oblonga, de boca més ampla que el sòl, amb baranes relativament baixes i amb una o algunes *anses*, que serveix per a *safaretjar* i *colar*. NAC

PASTA: f.

Massa blana d'*argila* per a ésser emprada en la fabricació de *perols* i *cassoles*.

PASTAR: v. trans.

Convertir en *pasta*, o treballar una massa pastosa fins a donar-li la consistència convenient.

PASTAORA: (Pastadora) f.

Màquina de *pastar*.

PASTERA: f.

Recipient o lloc còncav on es *pasta* el *fang*.

PATI: m.

Espai de terreny descobert on es *trauen al sol* les *cassoles* i els *perols*.

PEÇA: f.

Cadascuna de les *cassoles*, *olles* o *perols* que formen part d'un conjunt determinat.

PEÇA CRUA: f.

Peça sense *coure*. NAC

PEÇA ENVELLIDA: f.

Peça que no ha estat *cuita* de manera uniforme. Aquella que no està acabada de fer. NAC

PELLA: f. castellanisme

Pilot de fang resultat de *maurar* i que ja és a punt per a ser *forjat* en el *torn*. NAC

PEROL: m.

Recipient de *fang*, ventrut, amb dues *anses*, que serveix per a coure el menjar. És més xicotet que l'*olla*.

Podem establir la següent classificació:

—PEROL D'OLLETA: El perol típic d'Alaquàs; el més comú.

—PEROL D'OLLETA MORRUT: El que diferia del d'*olleta* per la forma de la *boca*.

—PEROL PLA: El que tenia el *cul* pla.

—PEROL DE RATLLETA: El que tenia una ratlla al voltant.

—PEROL XICOTET: El que tenia un tamany més menut.

PEROLER: m.

Qui fa o ven *perols* i altres objectes de *fang*. Per extensió, habitant del poble d'Alaquàs.

PEROLERIA: f.

Obrador o tenda del *peroler*. NE

PETEJAR: v. intrs.

Fer sorolls secs una *peça* que és al *for* i que, degut al canvi brusc de temperatura, esclata i es desfà. NAC

PICAR EL BARNÍS: v. trans.

Donar cops al *vernís* de manera que es redueca a partícules molt petites.

PILOT: m.

Massa compacta de *fang*, generalment de forma rodona.

PLAT DE FOC: m.

Peça de *terra* basta i de color rogenc o negrós, en forma de disc amb la vora un poc alçada tot al voltant formant una concavitat de poca fondària, que serveix per a posar-hi la porció de cosa comestible destinada al consum d'una persona.

POST: f.

Peça de fusta on es col·loquen els *perols* i les *cassoles* per a ser transportades. NAC

POT: m.

Pitxer o cadaf de tenir i *abocar* aigua.

PUTXERO D'UNA ANSA: m. castellanisme (olla)

Olla amb una sola *ansa*.

QUARTEIAR: v. trans.

Dividir en quarts el *fang assolat* en la *bassa* per tal de procedir a la seua replega. NAC

RAIR: v. trans.

Raure. NE

RAURE: v. trans.

Llevar adherències, excrescències o regruixos d'un tros de *fang* amb un instrument tallant o aspre per tal de rebaixar-lo.

REMENEJAR: v. trans.

Remenar molt. Moure la *terra* i l'aigua perquè es barregen bé i no estiguen destriades.

RODA: f.

Aparell de fusta compost d'un disc gran situat horitzontalment a la part inferior d'un banc i unit per un eix amb un altre disc més petit situat a la part superior; el *peroler* fa voltar amb el peu el disc inferior, i aquest comunica la rotació al de dalt, damunt el qual es col·loca la *peça* de *fang* que s'ha de treballar per un procediment similar al d'un *torn*.

RODAR AL SOL: v. trans.

Moure les *peces* que es troben al sol per tal que aquest asseque totes les seues parts. NAC

SAFARETIAR: v. trans.

Remoure, trepitjar amb els peus la *terra* i l'aigua dins el *bassó* per tal d'aconseguir un *fang* líquid. NAC

SECAR: v. trans.

Exposar a l'acció del sol i de l'aire els *perols* i les *cassoles* per tal de fer-les tomar seques.

SEDÀS: m.

Teixit més o menys clar de cerres, de fil de seda, de fil metàl·lic, etc, muntat en un cèrcol de fusta, que serveix per a passar *terra*.

SÈGIM: m.

Cavitat inferior del *for* *moruno* on es fa el foc de llenya. NE

SITI: m.

Base; objecte o lloc sobre el qual es basteix o descansa el *perol* o la *cassola* quan encara està tendra. NAC

SOCARRAR: v. trans.

Creuar superficialment les *peces* en una primera *forçada*.

SOLETA: f.

Lloc on es diposita la *peça*. NAC

SONAR: v. trans.

Colpejar una *peça* ja cuïta per tal que emeta so i comprovar així que es troba en bon estat. NAC

TALLAR: v. trans.

Destruir la continuïtat d'una *peça* de *fang* fent-hi entrar un instrument de vora prima.

TASCÓ: m.

Objecte de fusta o de metall, de secció triangular, que serveix per a mantenir estrets dos cossos entre els quals es col·loca.

TELA: f.

Material obrat amb fils entrelaçats, que té una llargada i una amplària considerables i un gruix relativament molt xicotet, destinada a colar el fang. NAC

TERRA: f.

Part sòlida de la superfície del nostre planeta. *Argila*.

TOPÍ: m. (Tupí)

Olla petita i amb una sola *ansa*. NVF

TORN: m.

Roda d'oller.

TRASCOLAR: v. trans.

Tornar a *colar*. NAC

TRAURE: v. trans.

Portar les *peces* fora del *for* on estaven. *Desenforar*. NAC

TRAURE AL SOL: v. trans.

Portar les *peces* al *pati* per tal que *s'assequen* al sol. NAC

TRAURE LA CENDRA: v. trans.

Buidar la *cendra* del *sègim* del *forn* una vegada *apagat*. NAC

TRITURAOR: m. (Triturador)

Persona o màquina que *tritura*.

TRITURAR: v. trans.

Reduir la *terra* a trossets molt xicotets.

XAFAR: v. trans.

Trepitjar; fer pressió amb els peus damunt la terra. *Calcigar*.XOCOLATERA: f.

Tipus de *cassola* destinada a fer xocolate. NAC

3.4 Lèxic específic.

Sense necessitat d'excessives adaptacions semàntiques, comprovem que la majoria del vocabulari inventariat és fàcilment localitzable al diccionari, amb més o menys la mateixa accepció que li donen els perolers. Ara bé, no sempre un sentit i altre coincideixen. Es tracta d'un fet prou habitual ja que és pràcticament impossible que un sol repertori lexicogràfic arrebegue la immensa quantitat d'accepcions i sentits que les persones donem a les paraules segons les nostres conveniències i arbitri. El vocabulari dels perolers tampoc no se n'escapa d'aquesta obvietat.

Bé per raons pràctiques, bé per pures coincidències, dins el recull ací examinat trobem gran quantitat de mots que no es troben enregistrats al diccionari amb el mateix significat que hom li atorga a l'ofici de fer perols. Són paraules l'ús de les quals s'ha especialitzat en una de les seues particularitats semàntiques o a les quals s'ha canviat substancialment el sentit per tal d'adaptar-lo a les necessitats peremptòries. Així, per exemple, tant la semàntica que s'adjudica a l'acció d'*abocar* com al nom dels recipients on s'efectua aquesta operació (*llibrella*, *llibrell d'abocar*, *llibrelleta*), poc tenen a veure amb el significat primer i general que el diccionari ofereix. El mateix passa amb *bojar*, *bollo*, *canut*, *cuïtar*, *cul*, *escaldar*, *macarró*, *motle*, *panera*, *petejar*, *post*, *quartejar*, *safarejar*, *siti*, *soleta*, *sonar*, *trascolar* i inclús *olla* i d'altres.

Cal assenyalar que moltes vegades l'especialització i el particularisme vénen pel camí de la composició, de la creació d'una locució específica i privativa; en els casos en què hi ha un connector comú a dues o més expressions, trobem: *badar el cul* o *la vora*, *envernissar en sec* o *en tendre*, *desigualar*, *rodar* o *traure al sol*, i *peça crua*, *envellida* o *mitja peça*. També observem que juntament a una especificitat nominal hi ha una particularització d'ús, és a dir, s'empren eines que en la seua concepció inicial no són destinades a tal finalitat i que per tant necessiten un nom idiosincràtic; és el cas de la *mitja tisora*, la *mitja canya* o el *molinet del vernís*.

3.5 Creativitat lèxica

Al costat dels casos de particularisme, en trobem d'altres, menys però, de creació que ens indiquen que el vocabulari dels perolers també és font de creativitat lèxica. Es tracta de paraules que no estan enregistrades al DCVB i que per tant, hom ha de suposar han nascut al propi ofici.

En primer lloc tenim *l'alfadiba, tros de ferro allargat i pla amb el qual es colpeja la part superior de la mitja peça per tal d'aplanar el que després serà el cul*. És realment difícil averiguar l'origen i l'etimologia d'aquesta ferramenta, ja que el nom no ens dóna cap pista que ens pugja acostar a la seua arrel lèxica i els hòmens de la peroleria no la saben.

També s'hi registra *coxura*, denominació que es donava a les dues *fornades* i que cal suposar com a derivació del verb *coure*, mitjançant la intromissió d'una palatal: el seu significat és sinònim de *cuïta*.

El substantiu *fornilla*, el qual fa al·lusió als matolls secs que s'utilitzaven per a encendre el foc del forn, també és d'etimologia desconeguda i allò més probable és que tinga el seu origen en la mateixa paraula *forn*.

La *massaora* (amassadora) sens dubte rep el seu nom per ser l'encarregada d'*amassar* el fang; el substantiu es forma a partir del verb i pèrdua de la vocal inicial per fonètica sintàctica, i de la -d- intervocàlica provinent del sufix —ATA.

El mot *mauró* és derivat a partir del verb que indica el seu procés de formació: *maurar*.

La denominació que es dóna al lloc on es fan els perols i les cassoles, *peroleria*, tampoc no és arrellegada pel DCVB, però a l'igual que el mateix treballador, *peroler*, rep el seu nom a partir de l'objecte realitzat: el *perol*.

Al verb *rair* cal suposar-li el seu naixement a partir d'una derivació de *raure*, verb del qual és sinònim.

El *sègim* del forn, *cavitat inferior on es fa el foc de llenya*, possiblement tinga el seu origen en una translació semàntica a partir de *sagí*, i degut a un canvi de vocal àtona i a un posterior desplaçament de l'accent.

Cal fer referència, per últim, a la gran varietat de noms que hi ha per a denominar els diferents tipus de *perols* i de *cassoles*. En la seua majoria obeeixen a alguna característica del mateix objecte o a una referència al seu tamany.

Al marge d'aquests vocables no enregistrats al diccionari, en trobem d'altres que es recullen en una altra variant formal. És el cas d'*eixamorar*, inventariat *aixamorar* i *tupí* i *topí*; *clavill* i *clavillar*, recollits com *clevill* i *clevillar*, i les formes *fornà* i *gira* com a solucions finals de l'omissió de la -d- intervocàlica del sufix, trobades al diccionari com *fornada* i *girada*. Les variants catalogades al poble d'Alaquàs són particularment més valencianes.

3.6 Castellanismes

Malgrat que el castellà sol entrar de forma desballestadora en el nostre idioma, en l'inventari només es registren 8 castellanismes, relativament pocs si considerem la xifra total d'entrades. Crec que això es deu al fet que moltes de les paraules arrellegades a penes si s'utilitzen avui dia, ja que obeeixen a una forma antiga de treballar, i es conserven en el record, per això, potser, més desinfectades de la contaminació que produeix la llengua veïna.

En el nostre cas en concret els castellanismes es redueixen a *arcilla* (en convivència amb *argila*); el seu ús i entrada directa del castellà s'explica perquè aquesta paraula és un tecnicisme dins el mateix ofici, ja que la denominació més comuna per fer-ne al·lusió és *fang* o *terra*. Al seu costat també es registra *asa* per compte d'*ansa*. També trobem *barnís* i *barnissar*, en compte de *vernís* i *envernissar*, es tracta d'una adaptació a la fonètica valenciana dels mots castellans, que potser també hagen entrat per similitud amb les fonnes genuïnes i per la tendència valenciana a l'obertura de les /e/ àtones; això sense tenir en compte el fenomen del betacisme.

Cuenco i *fundir* són dos castellanismes habituals avui dia a tota la població local, tot i que la solució pròpia del verb, *fondre*, tampoc no estiga totalment marginada, sinó més bé en coexistència.

L'expressió *fer patilla* es refereix a l'acte d'*abocar* i *envernissar* la vora del perol, i segons em conten els mateixos perolers, s'utilitza al poble de parla castellana de Xiva, d'on sembla importada.

La *pella* és, òbviament, un castellanisme propi de l'ofici, el qual conviu plenament i amb una vitalitat d'ús un poc més baixa, amb la forma *mauró* (examinada en l'apartat anterior), de la qual és sinònim.

4. Uns mots finals

L'ofici del peroler té un lèxic ric i específic que ens cal recobrar per tal d'arribar a conèixer millor el nostre poble i les seues tradicions. Malgrat que molt d'ell ja no és usat amb normalitat, degut als canvis que el treball ha experimentat a causa de la penetració de la tecnologia i la mecanització, aquest continua latent en la ment de les persones majors que han dedicat la seua vida a aquesta faena; refugiat en ells, si no ens preocupem per recuperar-lo es pedrà irremediablement.

Com quasi totes les ocupacions més tradicionals i antigues, la peroleria també és font de creació i riquesa lèxica, signe del tresor lingüístic que permet eixamplar les possibilitats d'expressió dels seus parlants. Apropar-se a aquest vocabulari és, en definitiva, apropar-se als mateixos perolers, xarrar amb ells i esbrinar, per les seues paraules i pels seus gests, l'empremta diàfana d'un passat no tan llunyà que ells han escrit amb fang.

* * *

No voldria acabar aquestes ratlles sense manifestar el meu més sincer agraïment a: Vicent Martí "Morimos", Miquel Tàrrega "el Garrofi", Miquel Martínez "Xavea" i Francesc Serrano "el Godoi", doctes perolers i fonts de saviesa oral; també a l'amic Ricard Sarrió per haver-me ajudat a suplir les meues mancances bibliogràfiques.

BIBLIOGRAFIA

Alcover-Moll, *Diccionari Català-Valencià-Balear* (DCVB), Palma de Mallorca, ed. Moll, 1988.

Coromines, Joan. *Diccionari Etimològic i Complementari de la llengua Catalana*, 6^a edició, Barcelona, Curial edicions catalanes, Caixa de Pensions "La Caixa", 1991.

Corominas, Joan-Pascual, J. A. *Diccionario Critico Etimológico Castellano e Hispánico*. Madrid, Gredos, 1980.

Diccionari de la Llengua Catalana, (11^a ed.), Barcelona, Enciclopèdia Catalana S. A., 1990.

Diccionario manual ilustrado de la lengua española, 6^a edició, octubre de 1981. Revisat i prologat per Samuel Gili Gaya. Ed. Bibliograf.

Gómez Juan, Núria/Delcastillo Montserrat, Francesc, "Lèxic de ferrers i ferradors a Benicarló (Baix Maestrat)", *Anuari de l'Agrupació Borriana de cultura*, HI. Vila-real, 1992; pp. 105-132

Gran Enciclopèdia Catalana, Barcelona, ed. 62, 1969.

Ramos i Alfarajarin, Joan Rafael, "El lèxic dels pedrapiquers de Borriol", *Butlletí de la Societat Castellonenca de Cultura*, LXVI. Castelló, 1989; pp. 311-336

Sanchis Alfonso, José Ramón, "El gremio de olleros de Alaquàs", *Quaderns d'Investigació d'Alaquàs 1987*, vol VII. Alaquàs, 1987; pp. 39-53