

---

ANTONI CORCOLL

---

ELS NOMS DE L'ERICÓ  
DE MAR' EN CATALÀ\*

---

INTRODUCCIÓ

(\*) Una primera versió d'aquest treball s'ha publicat en italià amb el títol «I nomi del riccio di mare in catalano», dins Gianna Marcato (ed.), *I dialetti e il mare. Atti del congresso internazionale di studi in onore di Manlio Cortelazzo (Chioggia, 21-25 settembre 1996)*, Padova: Unipress, 1997, pp. 143-156. Hi he fet algunes esmenes i he incorporat algunes dades noves.

En la primera part d'aquest treball, o sigui, el pròleg i l'estudi dialectal, em baso en la meua tesi de llicenciatura: *L'erició de mar: aspectes dialectals*, i pel que fa a l'estudi diacrònic, en fa recerca que estic duent a terme per a la meua tesi doctoral.

D'altrabanda, voldria expressar el meu agraïment al Dr. Joan Veny per la seva contribució en aquest article.

Fins fa relativament poc temps, ni els biòlegs ni els lingüistes s'havien gairebé interessat per l'erició de mar. Molt probablement perquè era un animal poc conegut, atès que no començà a comercialitzar-se, almenys pel que fa al nostre litoral, fins no fa gaires anys. Aquest fet ha impedit, sens dubte, que l'erició de mar aparegués en qualsevol relació d'animals marins més o menys apreciats gastronòmicament al llarg de molts segles.

No obstant això, aquest equinoïdeu ha estat utilitzat com a aliment, i fins i tot com a medicina, des d'èpoques remotes. A l'obra *El banquet dels savis* de l'erudit grec Ateneu de Nàucratis, trobem les primeres manifestacions documentals del seu consum i comerç, ja des del segle IV a. C. (IV, 133). També Aristòtil, en la seva *Història dels animals* (IV, 5, 530a - 530b), es refereix a una varietat d'erició de mar que és comestible.

En totes les èpoques de la llatinitat són nombrosos els autors que fan referència al consum i fins i tot, en molts casos, a les excel·lències gastronòmiques d'aquest animal marí: Plaute (*Rudens*, 290-306), Enni (*Hedyphagetica*), Horaci (*Sàtires*, II, 4, 33), Sèneca (*Ll. Lucili*, XV, 95, 26), Plini el Vell (*Hist. nat.*, XXXI, 95), Marcial (*Epigrammes*, XIII, 86), Plini el Jove (*Lletres*, I, 15, 3), Juvenal (*Sàtires*, IV, 143), Macrobi (*Saturnalia*, III, 13, 12)... i, molt especialment, Apici (s. I d. C.) en el receptari *L'art de*

*la cuina* (IX, 8), on enumera diverses maneres per a cuinar-lo o condimentar-lo. És molt possible que el lloc de privilegi que va ocupar en les taules romanes de finals de la república i època imperial fos degut a l'influx de la cuina grega que, com qualsevol altre aspecte de la cultura hel·lènica, havia causat una profunda transformació en els hàbits i gustos dels romans, i que tant criticà Sèneca (*op. cit.*).

A partir de la desaparició de la civilització romana i durant molts segles, que inclouen el llarg període de formació de les llengües romàniques, els testimonis escrits de l'eriçó de mar són pràcticament inexistents.

No serà fins al naixement de l'humanisme i del renaixement en què tornaran a aparèixer algunes referències a aquest animal marí, sobretot des d'una perspectiva científica, en els grans tractats dels naturalistes Belon (1553), Rondelet (1554), Gesner (1604) i Aldrovandi (1606) que, fins i tot, indiquen ja alguns vocables en vulgar de distintes llengües per a anomenar aquest equinoderm.

Tanmateix, en els receptaris gastronòmics, l'eriçó de mar continuà sent pràcticament un desconegut. Una de les poques excepcions és el famós llibre de cuina italiana l'*Opera* ([1570] 1598: 99), de Bartolomeo Scappi, cuiner del papa Pius V, on hi ha una recepta de com cuinar aquest animal marí, recepta que copià literalment, després de traduir-la al castellà, Diego Granado, oficial de cuina de la cort de Felip II, en el *Libro del arte de cozina* (1599: 243-244), aspecte aquest que no ha estat tingut en compte pels estudiosos d'aquest autor.

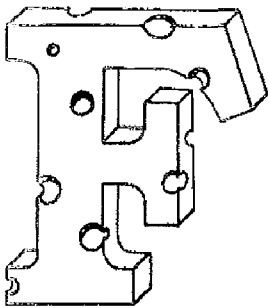
Des de finals del segle XVIII, està ja documentada la venda d'eriçons a diverses ciutats de l'Adriàtic, com Venècia, Rijeka i Trieste (Ballesteros 1993: 8) i, en el segle XIX, a Marsella (Centelles 1981: 93), encara que en aquest port el comerç d'aquest animal marí sembla que s'inicià molt abans.

Pel que fa a tota l'àrea geogràfica de parla catalana, si exceptuem aquestes darreres dècades, no he trobat cap receptari que inclogui aquest equinoïdeu, encara que per mitjà d'un opuscle, de l'any 1811, sobre els peixos i mariscos que es venien a la peixateria de Maó, Joan Ramis ens indica que els *vogas marins*, forma pròpia de l'illa de Menorca per a designar l'eriçó de mar, són més gustosos i saludables entre les vuit llunes plenes de setembre a abril. Curiosament, aquest equinoderm no es consumeix actualment en aquesta illa.

Aquesta succinta cronologia documental de l'eriçó de mar té la seva importància per a un estudi ictionímic. D'una banda, perquè el fet que hagi estat un animal poc conegut, poc apreciat en general, si més no a les nostres contrades, ha influït, sense cap mena de dubte, en la gran varietat de formes lexicals que es mantenen vives a les nostres costes, i, d'una altra, perquè la manca de documentació medieval d'aquest animal marí en català crea moltes dificultats per a dur a terme una investigació etimològica d'alguns dels significants d'aquest equinoïdeu.

## OBJECTIUS

L'objectiu bàsic de la meua exposició, tal com indica el títol, és de donar a conèixer els termes genèrics que s'empren al nostre litoral per a designar l'erigó de mar (vegeu mapes a l'annex). Amb tot, també em referiré a altres veus que són utilitzades per a diferenciar algunes espècies d'equinoïdeus, especialment entre la gent de mar. Així mateix, a grans trets, esmentaré la seva distribució geogràfica i, en alguna ocasió, la seva vitalitat. Finalment, faré un breu comentari sobre les motivacions o l'etimologia dels significants més rellevants de l'erigó de mar.



## I. ESTUDI DIALECTAL

### Metodologia

Per a l'obtenció d'aquestes dades, he utilitzat diversos mitjans, entre els quals cal destacar:

1. Enquestes efectuades a un total de 60 poblacions.
2. Consulta d'atles lingüístics: el *Léxico de los marineros peninsulares (LMP)*, obra dirigida per Manuel Alvar i que inclou 27 poblacions de parla catalana, i l'*Atlas lingüístic del domini català (ALDC)*, els resultats del qual he tingut l'oportunitat de consultar, malgrat que encara no han estat publicats, i extreure'n les dades de 33 municipis.
3. Consulta de nombrosos diccionaris, especialment el *Diccionari català-valencià-balear (DCVB)*, d'Antoni M. Alcover i Francesc de B. Moll, i el *Diccionari etimològic i complementari de la llengua catalana (DECat)*, de Joan Coromines, que apleguen una generosa informació.
4. Estudis locals que, en molts casos, fan referència al lèxic dels pescadors o al parlar d'alguna localitat costanera, com: *Le dialecte d'Argelès-sur-mer et le langage des pêcheurs*, d'Hélène Manent (1972); *A proa plena*, de Josep Malloll (1985) del Port de la Selva; *El parlar de Cadaqués*, d'Ernesta Sala (1983); *L'Estartit i les Medes*, de Marcel·lí Audivert (1971); *Recull de mots i expressions marineres tossenques*, de Telm Zaragoza (1999); *La gent de mar a Lloret de Mar*, de Joan Sala i Lloberas (1986); «El vocabulari de la pesca», d'Emerencià Roig i Joan Amades (1926), que, encara que no ho indiquen d'una manera específica, fan al·lusió especialment al lèxic del port de Blanes; *La vida marinera a Vilanova i la Geltrú*, de Xavier García (1980); *El léxico pesquero a Vinaroz*, de Consol Arnau (1965); *El món mariner de Peníscola*, d'Alfred Ayza (1981); *El món mariner a Dénia*, de Roser Cabrera (1997); *El llenguatge mariner de la comarca de la Marina*, de Francesc Xavier Llorca (1998); *Il gergo dei pescatori di Alghero*, de Giusy Maria Pascalis (1988), entre d'altres.

5. Llibres, treballs i reculls d'ictonímia, com *Le dedans de la mer Méditerranée...*, de Jacques Centelles (1979), l'autor és de Banyuls de la Marenda, o els *Noms de peixos* recollits pel P. Miquel Colom (1935) a Portocolom (Felanitx), entre molts altres.

6. Contactes epistolars, sobretot amb antics pescadors.

En definitiva, he aconseguit informació d'un total de 100 localitats situades a la costa o a zones relativament pròximes: 7 de la Catalunya Nord, 39 del Principat, 26 del País Valencià, 27 de les Illes Balears i la de l'Alguer a l'illa de Sardenya.

## Resultats

Els significants bàsics que serveixen per a designar d'una forma genèrica l'eriçó de mar són: *bogamarí*, *capellà*, *cassoleta*, *castanya de mar*, *eriçó (de mar)*, *garota*, *garoina*, *olleta*, *oriç* i *paparinell*, que, amb les seves variants, sumen un total de vint-i-huit formes diferents.

Normalment, aquests noms fan referència a l'espècie *Paracentrotus lividus*, per ser la més coneguda, especialment perquè és la més apreciada gastronòmicament; però hi ha encara un gran nombre de significants, moltes vegades sintagmes, constituïts, en la majoria dels casos, a partir dels lexemes suara esmentats, sobretot de *garota*, *eriçó*, *oriç* i *bogamarí*, que serveixen a l'usuari per a fer diverses distincions o matisacions i que sovint fan referència a l'hàbitat, aparença externa, comestibilitat, sexe o coloració d'aquest animal marí. Aquests termes, més de setanta, coincideixen en molts casos amb una espècie d'equinoïdeu en concret.

Com una petita mostra d'aquests significants, donaré alguns exemples d'aquells que fan al·lusió a l'hàbitat de l'eriçó de mar, com: *garota de roca*; *garota* o *bogamarí d'en terra*; *garota* o *eriçó de fons* o *de fora*; *vogo de tenassa*. De la seva aparença externa, com: *engarota grossa*; *melonet de mar*; *garota peluda*; *bogo* o *vogo fi*; *olleta*; *cassoleta*. De la seva comestibilitat o no comestibilitat, com: *engarota bona*; *judiua*; *dimoni*. Del seu sexe, com: *garota*, *eriçó* o *bogamarí mascle* o *femella*, o simplement sense el substantiu: *mascle* o *femella*. De la seva coloració, com: *garota*, *eriçó* o *bogamarí negre*, *violeta* o *morat*; *paparinell roig* o *negre*; *oriç blanc*; *moro*.

## Distribució geogràfica

No és possible aquí comentar amb tot detall la distribució geogràfica de tots els significants i variants que he aplegat. Per això, faré esment, a grans trets, dels termes més coneguts i amb més vitalitat dins el domini lingüístic català:

*garota*: allà on aquesta paraula està més arrelada, juntament amb la forma sincopada *grot*, és a l'Alt Empordà i franja nord del Baix Empordà, i també per les costes del Rosselló, per bé que aquí amb les variants *engarota*, *esgarota* i les formes sincopades respectives. Però *garota* s'estén per altres zones del Principat i cada vegada s'empra

més a la ciutat de Barcelona. La isoglossa meridional arriba fins a Vilanova i la Geltrú (Garraf).

*garoina, groina*: aquestes formes són les més habituals a la zona central del Baix Empordà (Begur, Llafranc, etc.).

*oriç*: allà on aquest mot assoleix la major vitalitat és a la franja més meridional del Baix Empordà (Palamós, Sant Feliu de Guíxols) i a Blanes (la Selva). La isoglossa meridional es troba a Arenys de Mar (Maresme). Com a variants, podem citar: *oriça*, *oriço*, *soriç* i *soriço*, aquestes dues últimes exclusivament al port de Blanes.

*Eriçó de mar* o simplement *eriçó*: la isoglossa septentrional se situa a Arenys de Mar (Maresme), si bé alguna variant es pot sentir més al nord, i s'estén, en direcció sud, per moltes poblacions del Principat, especialment de la costa tarragonina, i també del País Valencià. Així mateix, trobem aquesta designació a l'illa de Mallorca. Les variants més conegudes són *eriç* i *eriço*. Cal comentar que *eriço* és l'adaptació fonètica del castellà *erizo* al català, i *eriç* sembla el resultat espontani de catalanitzar el castellanisme *eriço*.

*Capellà, capellanet*: formes utilitzades en alguns municipis limítrofs entre el Principat i el País Valencià.

*Bogamarí*: aquest terme s'empra a les illes de Mallorca, Eivissa, Formentera i a la ciutat de l'Alguer. Pel que fa al continent, encara que d'una manera més aïllada, també hi trobem aquest significant. A Catalunya, *bogamarí* només és viu a Tossa de Mar (la Selva) i no torna a aparèixer fins a Xàbia (Marina Alta) al sud del País Valencià. Cal destacar-ne les variants següents: *vogamarí* a l'illa de Menorca; *bogo*, *vogo* i *bogomarí* a l'illa de Mallorca, i *bogamarina*, en algunes localitats del litoral alacantí.

### **Vitalitat d'alguns termes**

En el transcurs de les diverses enquestes efectuades al port de Blanes, he pogut comprovar que un mot ben documentat com *soiç*, propi d'aquesta localitat, ha caigut en l'oblit en aquestes últimes dècades.

Així mateix, un sintagma molt conegut a tot el Mediterrani occidental, com és *castanya de mar*, pràcticament ha desaparegut en català, malgrat que està molt documentat des del segle XVIII fins ara.

Una situació ben diferent és la del mot *garota* que, des de les contrades més septentrionals del nostre domini lingüístic, s'ha anat estenent i enfortint al llarg d'aquests últims anys. Aquesta veu no apareix en cap diccionari publicat a Barcelona anterior al segle XX, per la qual cosa cal suposar que *garota* no es va començar a utilitzar

en aquesta capital fins a finals del segle XIX o a principis del segle XX. Després, a través de l'àrea focal que és aquesta gran ciutat, s'ha anat expansionant fins a convertir-se en el terme prioritari en tots els diccionaris i enciclopèdies del Principat, o, pel cap baix, al mateix nivell que *eriçó de mar*.

### Termes no documentats

Dels significants que he reunit, n'hi ha alguns que no estaven documentats fins ara. Aquests són:

*capmoret* (*Sphaerechinus granularis*), al Port de la Selva.

*dimoni, jueua, juiua* (*Arbacia lixula*), a Cadaqués.

*garota d'alguer, garota de planassa* (*Paracentrotus lividus*) i *garotí* (*Psammechinus microtuberculatus*), a Roses.

*oriç blanc* (*Sphaerechinus granularis*); *oriç de fons, de forària, de fondària* (*Echinus acutus*), i *oriç fusta* (*Cidaris cidaris*), a Palamós

*oriço, soriço* (*Paracentrotus lividus*), a Blanes.

*moro* (*Arbacia lixula*), a Dénia; *bogamarí moro* o *moro*, a Xàbia; *moro, mores*, a Calp.

*olleta moruna* o simplement *moruna*, a Altea.

*peu de vaca* (*Spatangus purpureus*), a l'Alguer.

D'altra banda, el contacte amb la gent de mar m'ha permès conèixer altres aspectes que tenen una relació més o menys directa amb l'eriçó de mar, com són els distints instruments que utilitzen o utilitzaven per a capturar-los i aquells amb què se servien d'aquest animal marí com a esquer. Així, m'ha estat possible documentar per primera vegada alguns significants d'estris de pesca, com: *jambina, asta amb xarxa* i *guiulera*, i altres que no estan inclosos en cap diccionari o enciclopèdia: *badoc, engaroter, engroter, groter, grabitana* i *grampeta*.

### Consum de l'eriçó de mar

Deia anteriorment que els pescadors fan diverses distincions terminològiques per a referir-se a l'eriçó de mar. Una de les que empren amb major freqüència és la de la femella i el mascle; la femella que, segons ells, és bona per a menjar i el mascle que no ho és, ja que afirmen que no té cap substància. Aquesta creença popular no és, tanmateix, patrimoni del nostre litoral, atès que s'estén per altres zones del Mediterrani, com ho reflecteixen, per exemple, Palombi & Santarelli (1969: 295-296) o Manlio Cortelazzo (1968-1970: 404).

Precisament, la manera més tradicional de menjar-los i que encara avui té més adeptes és tal com ho fan els pescadors des de fa molt de temps, és a dir, immediatament que es treuen de l'aigua, es tallen per la meitat i es consumeixen al natural. Normalment,

per a extreure de l'interior la gònada, la part comestible de l'animal, utilitzen una mica de pa i s'acompanya amb un bon raig de vi.

Aquest antic costum de consumir-los, amb algunes petites variants segons els llocs, es manté viu dintre d'unes determinades àrees de les nostres costes que comprenen les zones litorals i prelitorals de la Catalunya Nord i de les comarques més septentrionals de Catalunya fins a Tossa de Mar, i torna a reaparèixer molt més al sud en algunes poblacions de la costa alacantina, com també al port de l'Alguer. D'altra banda, en algunes localitats, com Arenys de Mar o Barcelona, una nova moda gastronòmica es va estenent de mica en mica, probablement sota l'influx de la cuina francesa, en què l'eriçó de mar s'ofereix en plats molt elaborats en restaurants de gran categoria.

## II. ASPECTES DIACRÒNICS

### Paral·lelismes amb altres llengües romàniques

En aquesta investigació, des d'una perspectiva històrica, he tingut molt en compte les distintes relacions que hi ha entre els noms romànics que serveixen per a designar el nostre equinoïdeu. Certament, hi ha alguns vocables, com *paparinell*, *garota* o *garoina*, que són propis d'una àrea geogràfica que pertany exclusivament al nostre domini lingüístic, però n'hi ha d'altres, com la perífrasi *castanya de mar*, que prové de comparar l'eriçó de mar amb el fruit del castanyer, o sigui la castanya, que s'estén per una bona part del Mediterrani: el castellà *castaña de mar*, el vènet *castagna de mar* (Palombi & Santarelli 1969: 296), l'occità *castagno de mar* [sic], el francès *châtaigne de mer*; sintagma que fins i tot es coneix en llengües no romàniques com el basc *itxaslakatz* (*itxase* 'mar', *lakatz* 'pelló de la castanya'), i també a Algèria, on han manllevat el provençal *castagno de mar* (Dauzat 1954: 197).

Un altre paral·lelisme, per bé que d'un àmbit molt més restringit, és el de *dimoni*, nom que rep l'eriçó de mar «mascle» a Cadaqués (Alt Empordà), i que també trobem a les petites illes italianes de Lampedusa [a *ṛrizz-e diávulu*] i de Pantelleria [a *rrizza diávula*] (Ruffino 1977: 118).

### Documentació

La primera datació de l'eriçó de mar, escrit *eriço de mar* i *arisso*, és del 1507. Apareix a l'adaptació catalana que va fer l'agustí fra Gabriel Busa del *Lexicon* (1492) i del *Vocabulario* (v. 1495) d'Elio Antonio de Nebrija.

En un manuscrit de l'any 1722 del naturalista Joan Salvador, llegim, per primera vegada, el vocable *castanyas* amb el valor d' 'echinus' (ap. Leonart & Camarasa 1987: 102).

D'aquest mateix segle, concretament del 1751, és el llibre del cirurgià escocès Georghe Cleghorn sobre les malalties epidèmiques de la illa de Menorca i on trobem el testimoni més antic de la forma *voga mari* (44, nota).

Respecte a *garota*, la primera datació és molt recent i encara apareix amb la forma sincopada *grotà* en la narració de Joaquim Ruyra *Les senyorettes del mar* (1903: 106), que l'any 1896 guanyà la copa artística dels Jocs Florals de Barcelona.

### Propostes motivacionals o etimològiques

Quant a la motivació semàntica o etimològica dels diferents significants de l'eriçó de mar, l'origen d'alguns termes, com *castanya de mar*, el qual acabo de comentar, *eriçó*, *cassoleta*, *olleta* i *capellà*, sembla bastant diàfan.

Així, la perifrasi *eriçó de mar* prové de comparar l'equinoïdeu amb l'eriçó mamífer, tal com ocorre en altres llengües romàniques, com el castellà *erizo de mar*, el francès *hérisson de mer* o l'italià *riccio di mare* (Dauzat 1954: 196-197).

En el cas de *cassoleta* i *olleta*, el mòbil de la comparació ha estat la similitud de la clova de l'eriçó de mar amb una cassola o una olla petites, respectivament.

La motivació metafòrica de *capellà* o *capellanet* prové, segons la meua opinió, de comparar el color negre que té una de les espècies més conegudes de l'eriçó de mar (l'*Arbacia lixula*) amb el de l'hàbit del sacerdot, i també hi podria haver influït la similitud que hi ha entre la zona de la boca de l'equinoïdeu, desproveïda de pues i d'un to més clar, amb la tonsura del clergue, així com l'anticlericalisme de molts pescadors que s'hauria de relacionar amb el fet que aquest tipus d'eriçó és rebutjat per la gent de mar, perquè «no són bons» per a menjar.

Tanmateix, hi ha altres ictiònims, com *paparinell*, *oriç*, *bogamarí* o *garota*, que presenten més dificultats i requereixen un estudi molt més detallat.

Pel que fa a *paparinell*, tot i que hi ha diverses hipòtesis, crec que s'ha de tenir en compte l'aportació de Llorca (1998: 802) que considera que *paparinell* prové de comparar l'equinoïdeu amb la caparra, pel fet que tots dos animals viuen arrapats a les roques del mar o a la pell d'altres animals, respectivament, amb contaminació del so bilabial oclusiu sord de la primera síl·laba i simplificació de la vibrant múltiple: *paparinell* < \**paparrinell* < \**paparrí* < *paparra*.<sup>1</sup>

Quant a *oriç*, *bogamarí* i *garota*, crec que puc aportar alguna novetat respecte a les hipòtesis que s'han formulat fins ara.

A les zones on el nostre equinoderm és anomenat *oriç* també el mamífer rep aquest nom. Si estudiem els hàbits d'aquest animal ens adonarem que l'orina hi té una gran importància, ja que quan pressent la presència dels caçadors es contrau, s'enrotlla en forma de bola i, si se sent en perill, s'orina a sobre de manera que malmet la seva pell, com també la seva carn. Així, crec que s'ha produït una homonimització formal entre un antic *eriç* i *orí* o *orina*, el resultat de la qual ha estat *oriç*.

Quant a *bogamarí*, opino que prové d'un primitiu *boga*. Veu que pertany, molt probablement, a una àmplia i extensa família de paraules que procedeixen del

(1) Per breuetat expositiva, no entro aquí en detalls d'aquesta proposta, ni tampoc de les que comento a continuació.



gal-loromànic *bulga* (cf. *REW*, § 1382; *FEW*, s.v. *bulga*; Bloch 1964, s.v. *bogue*; *TLF*, s.v. *bogue*; *DECat*, s.v. *bujola* i *butxaca*). *Boga* estaria emparentat directament amb l'occità *bogo* (*TdF*, s.v.) i el francès *bogue* (Godefroy 1880-1902, s.v.; Bloch 1964, s.v.; *TLF*, s.v.) que tenen el valor del peix 'boga' (*Boops boops*) i el de 'pelló de la castanya'. Aquest últim significat hauria d'haver rebut *boga* en algun estadi de la nostra llengua, des d'on passà, per comparació, a designar l'eriçó de mar, amb la inclusió de l'adjectiu *marí* o *marina*, per a una major transparència semàntica.

Respecte a *garota*, considero que ha de relacionar-se amb el famós *garum*, condiment molt apreciat pels romans, però d'origen grec.

### CONCLUSIONS

Després d'aquest breu estudi de l'eriçó de mar, tant des d'un punt de vista dialectològic com etimològic, podem concloure:

1) La riquesa onomasiològica d'aquest espinós animal marí, que ha pogut arribar fins als nostres dies gràcies, en part, al poc valor comercial que ha tingut fins fa ben poc, atès que, com és ben sabut, quan una espècie marina assoleix un valor econòmic important es tendeix a generalitzar un sol nom pertot.

2) La propagació de *garota* des del nord del nostre domini lingüístic cap al sud, procés que no és estrany a la nostra llengua, ja que aquesta penetració lingüística s'ha imosat en altres casos (Colon 1976: 148-150; Veny 1984: 124).

3) Per a un estudi etimològic o motivacional d'un animal marí, és necessari conèixer d'una manera exhaustiva les seves característiques, costums, etc. Així mateix, el mètode comparatiu pot ser-nos molt profitós (vegeu *eriçó*, *castanya de mar*) (Veny 1977: 318-319). També pot ajudar-nos saber les distintes solucions que han adoptat les nostres llengües veïnes i, fins i tot, en alguna ocasió, s'haurà de tenir present aquelles paraules que poguessin tenir algun parentiu, encara que sols sigui de caràcter formal, com succeeix entre l'occità *bogo* i el primer segment del català *bogamarí*.

ANTONI CORCOLL

### REFERÈNCIES BIBLIOGRÀFIQUES

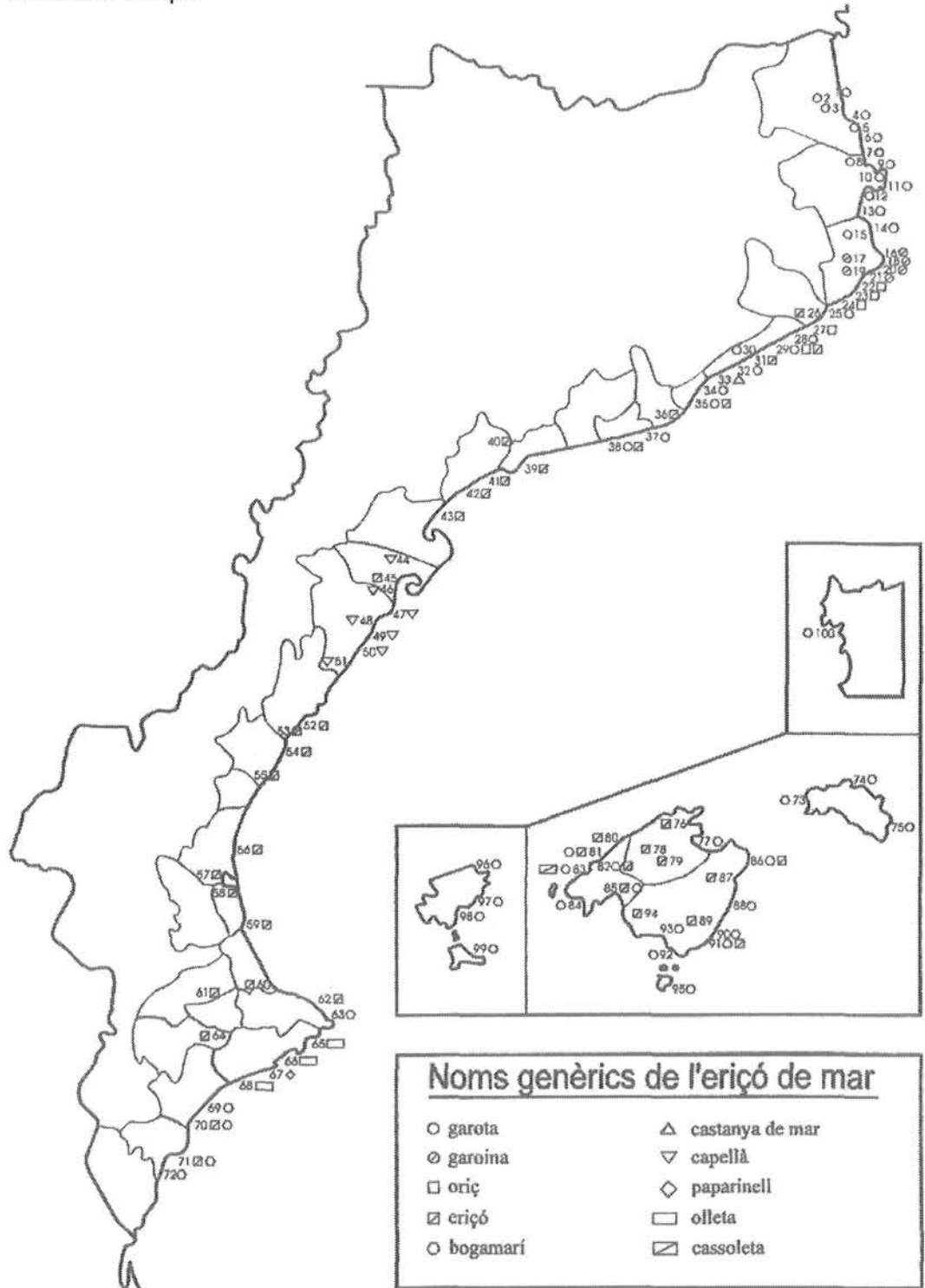
- ALDC* = *Atles lingüístic del domini català*, Universitat de Barcelona (en curs d'elaboració).
- ALDROVANDI, Ulisse (1606) *De reliquis animalibus exanguibus libri quatuor, post mortem eius editi, nempe de mollibus, crustaceis, testaceis, et zoophytis*, Bononiae.
- ALVAR, Manuel (ed.) (1977) *Terminología marinera del Mediterráneo*, Madrid: Comisión Española del ALE.

- ARNAU, Consuelo (1965) *El léxico pesquero de Vinaroz*. Tesis de llicenciatura dirigida pel Dr. Antoni M. Badia i Margarit. Universitat de Barcelona.
- AUDIVERT, Marcel·lí (1971) *L'Estartit i les Medes. Biografia d'un poble de la Costa Brava*, Granollers: Editorial Montblanc - Martín.
- AYZA, Alfred (1981) *El món mariner de Peníscola*, València: Diputació Provincial de Castelló - Universitat de València, Facultat de Filologia.
- BALLESTEROS, Manuel (1993) «Erizos de mar: proteínas exquisitas», *La Vanguardia*, suplement «Ciencia y Tecnología» (16-10-93), pp. 8-9.
- BELON, Pierre (1553) *De aquatilibus, libri duo*, Paris.
- BUSA, Gabriel, vegeu Elio Antonio de Nebrija.
- BLOCH, Oscar (1964) *Dictionnaire étymologique de la langue française* (4a ed.), Paris: Presses Universitaires de France.
- CABRERA GONZÁLEZ, M. Rosario (1997) *El món mariner a Dénia. Estudi etnolingüístic*, Ajuntament de Dénia - Institut d'Estudis Comarcals de la Marina Alta - Institut de Cultura «Juan Gil-Albert».
- CENTEELLES, Jacques (1979) *Les dedans de la mer Méditerranée d'hier et d'aujourd'hui*, Banyuls-sur-Mer: Ed. Méditerranée.
- (1981) *De la Méditerranée aux étangs et marécages*, Banyuls-sur-Mer: Ed. Méditerranée.
- CLEGHORN, George (1751) *Observations on the epidemical diseases in Minorca from the year 1744 to 1749*, London: Impr. per D. Wilson.
- COLOM, Miquel (1935) *Noms de peixos recollits pel P. Miquel Colom*. Transcripció de Miquel Duran (text inèdit).
- COLON, Germà (1976) *El léxico catalán en la Romania*, «Biblioteca Románica Hispánica», Madrid: Gredos.
- CORCOLL, Antoni (1995) *L'erició de mar: aspectes dialectals*. Tesi de llicenciatura dirigida pel Dr. Joan Veny. Departament de Filologia Catalana. Universitat de Barcelona.
- (1997) «La bogue de la châtaigne et bogamarí (châtaigne de mer) en catalan», dins Sylvie Mellet (ed.) *Les zoonymes. Actes du colloque international (Nice, 23-25 janvier 1997)*, Nice: Publications de la Faculté des Lettres, Arts et Sciences Humaines de Nice, pp. 117-139.
- CORTELAZZO, Manlio (1968-1970) «Notizie popolari su alcuni animali marini», *Bollettino dell'Atlante Linguistico Mediterraneo*, 10-12, pp. 377-407.
- DAUZAT, Albert (1954) «L'étymologie d'«oursin»», *Revue de Linguistique Romane*, 18, pp. 192-200.
- DCVB = Antoni M. ALCOVER i Francesc de B. MOLL: *Diccionari català-valencià-balear*, Palma de Mallorca: Ed. Moll, 1926-1962, 10 vols.
- DECat = Joan COROMINES: *Diccionari etimològic i complementari de la llengua catalana*, Barcelona: Curial, 1980-1991, 9 vols.
- FEW = Walther von WARTBURG: *Französisches Etymologisches Wörterbuch*, Bonn, Leipzig, Berlin, Basel, des de 1922.

- GARCÍA, Xavier (1980) *La vida marinera a Vilanova i la Geltrú*, Barcelona: Selecta.
- GESNER, Konrad (1604) *Historiae animalium liber IV qui est de piscium & aquatiliu animantium natura*, Francofurti.
- GODEFROY, Frédéric (1880-1902) *Dictionnaire de l'ancienne langue française et de tous ses dialectes du ix<sup>e</sup> au xv<sup>e</sup> siècle*, Paris: F. Vieweg (I-IV) - Bouillon (V-X), 10 vols.
- GRANADO, Diego (1599) *Libro del arte de cozina*, Madrid: Luis Sánchez. [N'he consultat l'ed. amb introducció de Joaquín del Val. Madrid: Sociedad de Bibliófilos Españoles, 1971.]
- LMP = Manuel ALVAR (ed.) *Léxico de los marineros peninsulares*, Madrid: Arco Libros, 1985- 1989, 4 vols.
- LEONART, Jordi & CAMARASA, Josep M. (1987) *La pesca a Catalunya el 1722 segons un manuscrit de Joan Salvador i Riera*, Barcelona: Museu Marítim, Diputació de Barcelona.
- LLORCA IBI, Francesc (1998) *El llenguatge mariner de la comarca de la Marina*. Tesi doctoral dirigida pel Dr. Jordi Colomina i Castanyer. Facultat de Filosofia i Lletres. Departament de Filologia Catalana. Universitat d'Alacant.
- MALLOL, Josep (1985) *A proa plena (ruixims de tramuntana)*. Notes marineres d'El Port de la Selva, El Port de la Selva.
- MANENT, Hélène (1972) *Le dialecte d'Argelès-sur-Mer et le langage des pêcheurs*. Mémoire de Maîtrise. Université Paul Valéry, Montpellier.
- NEBRIJA, Elio Antonio de (1507) *Vocabularius (Diccionari llatí-català i català-llatí)*. Adaptació catalana dels diccionaris de Nebrija feta per fra Gabriel Busa, Barcelona: Impr. per Carles Amorós.
- PALOMBI, Arturo & Santarelli, Mario (1969) *Gli animali commestibili dei mari d'Italia* (3a ed.), Milano: Hoepli.
- PASCALIS, Giusy Maria (1988) *Il gergo dei pescatori di Alghero*. Tesi di Laurea, Università di Sassari.
- RAMIS, Juan (1811) *Temps y paratjes de Menorca en què és més gustós y saludable, o dañós respectivament, el pex y marisc que se aporta per vendre en la pescateria de Mahó*, Mahó: Impr. per Viuda i Fills de Fàbregues. [Ed. facs. Menorca: Edicions Nura, 1986.]
- REW = Wilhelm MEYER-LÜBKE: *Romanisches Etymologisches Wörterbuch* (3a ed.), Heidelberg: Carl Winter, 1935.
- ROIG, Emerencà & AMADES, Joan (1926) «Vocabulari de la pesca», *Butlletí de Dialectologia Catalana*, 14, pàgs. 1-69.
- RONDELET, Guillaume (1554) *Libri de Piscibus Marinis, in quibus verae Piscium effigies expressae sunt*, Lugduni.
- RUFFINO, Giovanni (1977) *Il dialetto delle Pelagie e le inchieste dell'Atlante Linguistico Mediterraneo in Sicilia*, Biblioteca del Centro di Studi Filologici e Linguistici Siciliani, 2. Palermo.

- RUYRA, Joaquim (1903) *Marines y boscatjes*, Barcelona: Joventut.
- SALA, Ernesta (1983) *El parlar de Cadaqués*, Olot: Diputació Provincial de Girona.
- SALA I LLOBERAS, Joan (1986) *La gent de mar a Lloret*, Barcelona: Ultramar.
- SCAPPI, Bartolomeo (1598) *Opera di M. ... cuoco secreto di Papa Pio Quinto divisa in sei libri... Con il discorso funerale che fu fatto nelle essequie di Papa Paulo III*, Venetia.
- TdF = Frédéric MISTRAL: *Lou Tresor dóu Felibrige*, Ais de Provença, 1878-1886. [2a ed. Genève - Paris: Unicorn, 1979, 2 vols., reimpressió de l'edició de París, 1932.]
- TLF = *Trésor de la langue française: Dictionnaire de la langue de XIX<sup>e</sup> et de XX<sup>e</sup> siècle*. Sota la direcció de Paul Imbs. Paris: Centre National de la Recherche Scientifique, des de 1975.
- VENY, Joan (1976) «El valencià meridional», dins *Problemes de llengua i literatura catalanes. Actes del II Col·loqui Internacional sobre el català (Amsterdam 1970)*, Montserrat: Publicacions de l'Abadia de Montserrat, pp. 145-180 (amb 50 mapes). [Reproduït amb algunes addicions dins Veny 1984, pp. 203-240.]
- (1977) «Problemas de ictionimia catalana», dins Manuel ALVAR (ed.): *Actas del V Congreso Internacional de Estudios Lingüísticos del Mediterráneo (Málaga 1973)*, Madrid, pp. 315-329. [Reproduït a Manuel ALVAR (ed.) 1977, pp. 309-323.]
- (1984) *Estudis de geolingüística catalana* (2a ed.), Barcelona: Edicions 62.
- ZARAGOZA I RAIG, Telm (1999) *Recull de mots i expressions marineres tossenques*, Blanes: Confraria de Pescadors de Tossa de Mar.

ANNEX I: Mapa



## ANNEX II: Llista de localitats incloses en el mapa amb el número que les identifica

1	Sant Cebrià de Rosselló	35	Barcelona	68	La Vila Joiosa
2	Elna	36	Sant Boi de Llobregat	69	El Campello
3	Argelers	37	Sitges	70	Alacant
4	Cotlliure	38	Vilanova i la Geltrú	71	Santa Pola
5	Portvendres	39	Tarragona	72	Guardamar
6	Banyuls de la Marenda	40	Maspujols	73	Ciutadella
7	Cervera	41	Cambrils	74	Fornells
8	Llançà	42	L'Hospitalet de l'Infant	75	Maó
9	El Port de la Selva	43	L'Ametlla de Mar	76	Port de Pollença
10	La Selva de Mar	44	Amposta	77	Alcúdia
11	Cadaqués	45	Sant Carles de la Ràpita	78	Ínca
12	Roses	46	Alcanar	79	Llubí
13	L'Escala	47	Vinaròs	80	Port de Sóller
14	L'Estartit	48	Càlig	81	Deià
15	Torroella de Montgrí	49	Benicarló	82	Valldemossa
16	Begur	50	Peníscola	83	Banyalbufar
17	Llofriu	51	Alcalà de Xivert	84	El Port d'Andratx
18	Tamarit	52	Castelló de la Plana	85	Palma de Mallorca
19	Palafrugell	53	Almassora	86	Cala Rajada
20	Llafranc	54	Borriana	87	Son Cervera
21	Calella de Palafrugell	55	La Llosa de la Plana	88	Portocristo
22	Palamós	56	València	89	Felanitx
23	Sant Antoni de Calonge	57	Picassent	90	Portopetre
24	Sant Feliu de Guíxols	58	Sollana	91	Santanyí
25	Tossa de Mar	59	Cullera	92	Colònia de Sant Jordi
26	Lloret de Mar	60	L'Alqueria de la Com-	93	Campos
27	Blanes		tessa	94	Llucmajor
28	Sant Pol de Mar	61	Ontinyent	95	Cabrera
29	Arenys de Mar	62	Dénia	96	Portinatx
30	Sant Andreu de Llavaneres	63	Xàbia	97	Santa Eulària del Riu
31	Mataró	64	Alcoi	98	Eivissa
32	Vilassar de Mar	65	Calp	99	Formentera
33	Premià de Mar	66	Altea	100	L'Alguer
34	Badalona	67	Benidorm		