

ELS NOMS DE LES VARIETATS LOCALS D'ALGUNES ESPÈCIES D'ARBRES FRUITERS A MALLORCA

Jaume Fornés Comas i Antoni Ordinas Garau

Introducció

Tant Mallorca com el conjunt de les illes Balears són molt riques en diversitat agrícola, ja que disposen d'un gran nombre d'espècies i varietats. Entre aquestes, destaquen les relatives als arbres fruiters, que, en ser més visibles, assoleixen una important funció paisatgística, ja que ens ofereixen diferents estats segons l'estació de l'any, destacant, per la vistositat, l'època de floració, en què arriben a ser un important atractiu turístic. A més, rompen la monotonia dels paisatges més nus i planers, com els dels conreus de cereals, alhora que contribueixen a la diversificació dels paisatges agraris.

Pel que fa a les varietats locals d'arbres fruiters, sota aquesta denominació es fa referència a les que han sorgit de forma espontània en una determinada àrea o també a les que antigament s'hi introduïren procedents d'altres zones agrícoles i que, des d'aleshores, s'han mantingut, de pares a fills, generalment mitjançant empelt. De fet, són els pagesos els que han conservat aquest patrimoni cultural format per les varietats locals. La seva tasca és i ha estat imprescindible per mantenir aquesta riquesa. Un patrimoni que l'anomenada modernització de l'agricultura ha minvat fins a posar-lo en greu perill de desaparició en promoure la uniformització de les diferents varietats de cultiu en detriment, per tant, d'una diversitat genètica aconseguida per la tasca continuada de generacions de pagesos. Amb la desaparició de les varietats locals es perd un coneixement cultural de caire agronòmic d'incalculable valor, que lliga saber i territori, mentre que la uniformització de les varietats suposa la simplificació d'olors, gusts, colors i formes, que implica una pèrdua de diversitat biològica i del ric patrimoni genètic. A més, la uniformització i la consegüent reducció d'espècies les pot fer més vulnerables davant els riscos de plagues i malalties així com als canvis ambientals. Per tot això, avui es fa urgent la seva recuperació i conservació, ja que en desaparèixer l'agricultura tradicional i amb l'increment de l'agricultura productivista, de marcat caràcter industrial, les varietats locals es troben fortament amenaçades i, amb aquestes, un paisatge lligat a una agricultura que poc té a veure amb la que es va imposant, que aposta per una menor diversitat de cultius i per produccions més uniformes per adaptar-se als nous requeriments del mercat. En conseqüència, perillan els coneixements associats amb les pràctiques agràries tradicionals i amb l'agricultura respectuosa amb l'entorn, sostenible i que combina el coneixement científic amb els sabers culturals locals.

La manca de mitjans i de voluntat política contribueix al desconeixement existent a la societat de les varietats locals, problema al qual cal afegir la manca de temps disponible deguda a l'avançada edat mitjana dels pagesos que poden aportar informació i que no compten amb el corresponent relleu generacional. En tractar-se, majoritàriament, d'un coneixement encara

no enregistrat, la pèrdua és encara més dramàtica. No obstant això, s'han de destacar diverses institucions i associacions que treballen per a la recuperació i salvaguarda de les varietats locals, com l'Institut de Recerca i Formació Agrària i Pesquera (IRFAP) de la Conselleria de Presidència, Direcció General d'Agricultura i Desenvolupament Rural; l'Associació per al Foment, Conservació i Producció de Vegetals Autòctons i Tradicionals de les Illes Balears; la Universitat de les Illes Balears (UIB); el Jardí Botànic de Sóller; i Slow Food Illes Balears. A elles se suma l'esforç d'un grup de pagesos joves que fan feina amb les varietats locals i acosten el producte als consumidors.

Objectiu, fonts i metodologia

La present comunicació té per objecte l'arreglega dels noms de les varietats locals d'algunes espècies d'arbres fruiters: albercoquer (*Prunus armeniaca*), cirerer (*Prunus avium*), melicotoner (*Prunus persica*), perera (*Pyrus communis*), pomera (*Malus domestica*) i prunera (*Prunus domestica*), així com l'anàlisi i classificació d'aquest corpus onomàstic agrícola. Hem escollit aquestes espècies perquè són les més representatives dins el conjunt dels arbres fruiters a Mallorca, en un sentit més estricte i, sobretot, perquè són les que presenten un nombre més gran de noms. Les fonts que ens han proporcionat les nomenclatures han estat, a més de diversos informadors, l'Associació per al Foment, Conservació i Producció de Vegetals Autòctons i Tradicionals de les Illes Balears, l'Institut de Recerca i Formació Agrària i Pesquera (IRFAP) i el Jardí Botànic de Sóller, complementades amb el *Diccionari català-valencià-balear* i *Die Balearen*, per això l'arreglega persegueix l'exhaustivitat, pel que fa a les espècies assenyalades. Precisament, una de les dificultats principals que hem tengut a l'hora de confeccionar una llista tan exhaustiva com fos possible ha estat la diversitat de reculls i informacions orals. Així mateix, com que no hem fixat un criteri científic que en regís la selecció, podria ser que hi haguéssim inclòs involuntàriament alguns noms de varietats de l'illa de Menorca. Tampoc no podem descartar que hi aparegui el nom de qualche varietat d'aquests fruiters que hagi estat introduïda recentment al nostre territori i que, per tant, no seria pròpiament una varietat tradicional. Finalment, tot i l'esforç que hi hem dedicat, pot ser que ens hàgim deixat la denominació de qualche espècie.

Aplec i recompte

El resultat del recompte del conjunt dels fitònims relatius a les denominacions de les varietats locals de les sis espècies d'arbres fruiters a Mallorca és de 297 noms de varietats més 26 variants. Són els que apareixen a continuació, separats per a cada una de les espècies, amb indicació del nombre total de denominacions per a cada una de les espècies:

39 noms de varietats de l'albercoquer (*Prunus armeniaca*) o del seu fruit, més 3 variants:

blanc rosa, bord capona, bord crespi, cigala, corbató, d'en Caparró, d'en Pila, d'en Pua, d'en Violeta, de domàs blanc, de domàs vermell, de galta, de galta de brot prim o tardà, de galta roja, de galta vermella, de galta vermella tardà, de la gran casta, de marilleta, de morro de

bou, de pinyol agre, de pinyol de sucre, de pinyol dolç, de pinyol dolç de gra, de Sant Joan, del marge, granat, inquer/inquero, lluent/lluentó/lluents, merris, molinet, morrut de Son Macià, moscatell, murtó, negre, primerenc, rosà, sucrenc, taronjal, vermell.

27 noms de varietats del cirerer (*Prunus avium*) o del seu fruit, més 4 variants:

blanca, blanca àcida, blanca dolça, blanques de capellà, cabana grossa, camosa, camosa de Biniraix, camosa grossa, cor de colom, d'en Costa, d'en Tenalles/tenalles, d'escata, de capellà, de gra, de Lluc, de moratí/de morantí, de sa Cabana, de sarró/de sarronet, guinda/guindo, llosetina, mallorquí, mallorquina quarto, mollar, primerenc, primerenc d'abril, primerenca de Can Majoral, Rafalet.

15 noms de varietats del melicotoner (*Prunus persica*) o del seu fruit:

blanc de melicotó, blanc de Menorca, de coa de ratolí, de galta vermella, de mamelló, de mig temps, de pinyol xapat, de vinya, fressó, groc, groc primerenc, groc tardà, sineus, tardà, vermell tardà.

42 noms de varietats de la perera (*Pyrus communis*) o del seu fruit, més 3 variants:

blanca, bombeta, bruta, canari, catalana, codonyenca, d'aigua, d'aigua primerenca, d'Algaida, d'en Palou, d'hivern, d'Orient, de cera/de la cera, de cera primerenca, de cera tardana, de confitar, de cul d'ou, de la cuina, de la formiga, de la mel, de la nau, de la reina, de Sant Joan, de Sant Miquel, de Sant Pere, de ses Comes, de vidre, fina, gargamota, germenyes, moratina, moreta, peramany/peramenyes, pereta primerenca, permanyer de Sóller, perot/perots, peroter, perots d'aigua, poma, primerenques, rosses, tendral.

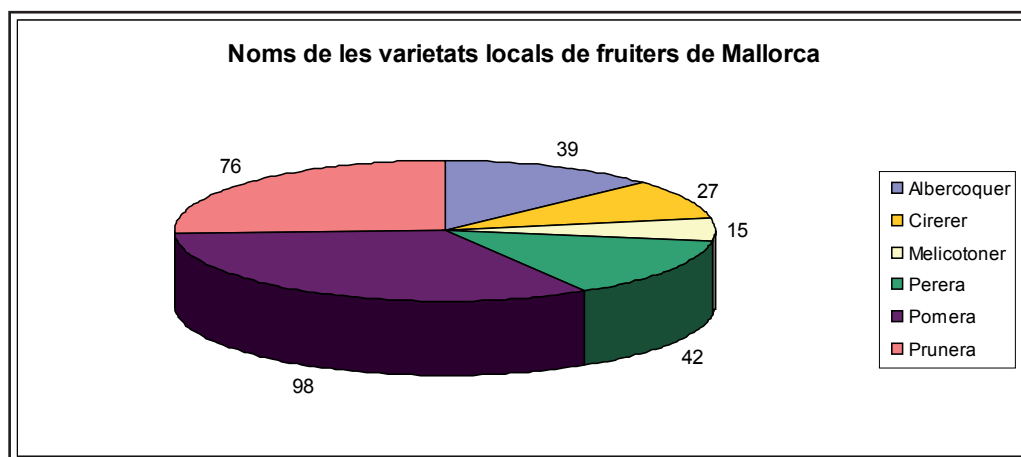
98 noms de varietats de la pomera (*Malus domestica*) o del seu fruit, més 10 variants:

alates, ballerudes/bollerudes, bauçana, beneta, blanca, bleada/d'en Bleda, boges, boia, bonjesusa, bordenca, bordes, bruta, camosa/camosina, camp de sa mar, campanera, cavull, ciri/del ciri, ciriala, codonya, cuixa de dona, cul brut, d'en Barceló, d'en Perelló, d'es Canyar, d'or, daniela, de cabell d'àngel, de capoll blanc, de capoll blau, de capoll llarg, de cor d'aigua/de cor gelat, de la reina, de la rosa, de la rosa petita, de la rosa primerenca, de la rosa tardana, de la senyora, de morro de llebre, de Randa, de roda de carro, de Sant Jaume, de Sant Joan, de Sant Joan groga, de Sant Joan vermella, de Santa Catalina, del Bonjesús blanca, del Bonjesús vermella, del ciri vermella, del corà, del llavi/de l'avi, del paradís, dolça, donzelleta, fadrina/fadrineta, fadrineta d'estiu, ferrandella, fina, florineta, fogassa, foguereta, guillema, ideal/idel, jardí d'en Perelló, jesusà, josepa, maçanera, maçanera blanca, maçanera vermella, manyagues, marinera, marinera de cor gelat, mora, moscatella, mostatxa, nespla/nesples, niala, primerenca de Binificat, rave, reineta, reineta groga, reineta vermella, renega, renetà, revell/de revell, ribes, rogassa, roja de Binifalda, rosa, rosa grossa, ruberta, rubotes, Sant Joan, valenciana, vermella de Sant Pere, vicari, xama, xiconi, xirga.

76 noms de varietats de la prunera (*Prunus domestica*) o del seu fruit, més 6 variants:

aranyó blanc, aranyó verd, bagassal, blanca, blava tardana, buscareta groga, buscareta vermella, clàudia, clàudia grossa, clàudia petita, clàudia verda, d'aranyó/de garanyoner, d'aranyó vermell, d'assecar, d'en Frau, d'en Vell, de cas Sord, de cirera, de coll de brocal, de

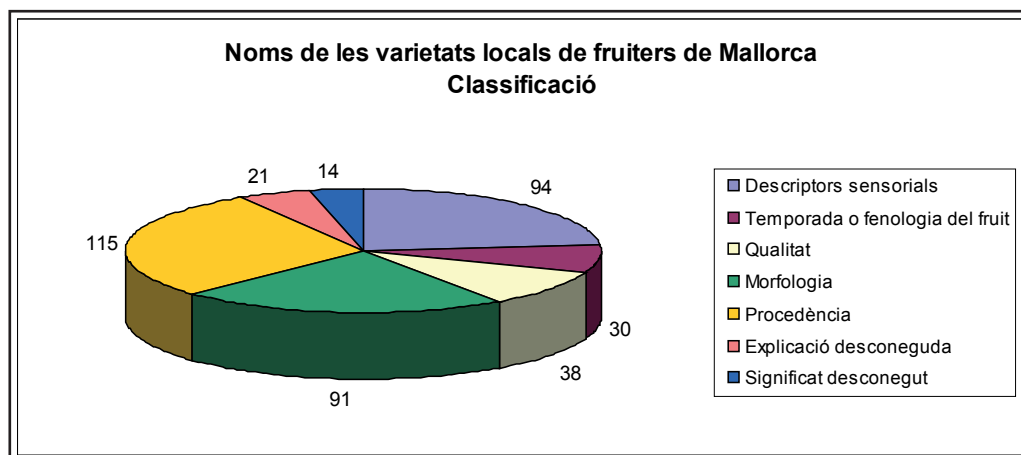
collet, de collet vermella, de collet negre, de confitar, de cor, de cor de bou, de domàs, de don Andreu/de n'Andreu, de frare, de frare blanc, de frare groc, de frare llarg, de frare negre, de frare roig, de frare verd, de frare vermell, de fresa, de l'eixuta, de la reina, de la rosa, de la sang/ de sang, de malalt, de molla verda, de pa i carn, de pinyó, de porc, de Sant Jeroni, de Sant Jeroni blava, de Sant Jeroni forastera, de Sant Jeroni rosa, de Sant Joan, de Sant Joan blanca, de Santa Rosa, de sequer, de vermell d'ou, de vermell d'ou llarga, del dimoni, hivernenca, japonesa, japonesa blanca, japonesa groga, japonesa vermella, maldinat, malsona, mamelitos, maonesa, mata-soldats, mirabolants, modonya/modronya, moscatella, plàtan/plátano, primerenca, saragossana, sivillina, tardana, tomàtiga/domàtiga, verdal.



Classificació

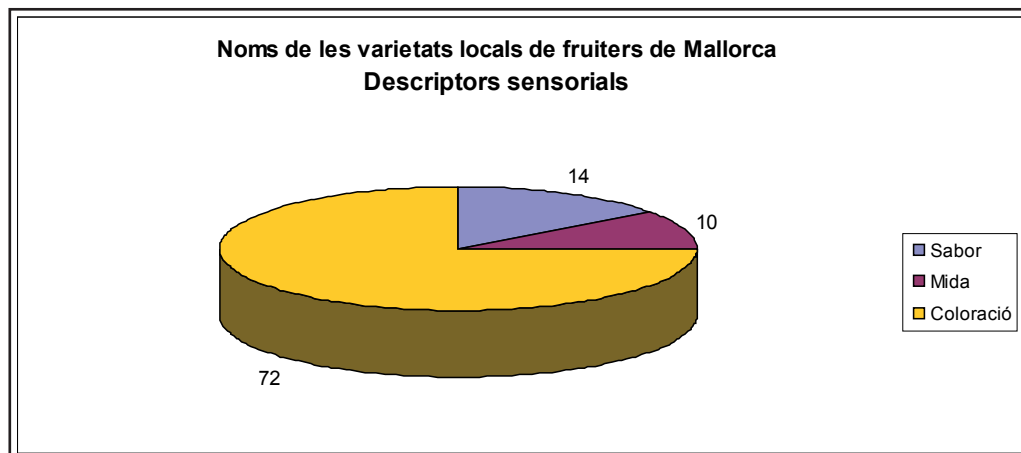
A l'hora de classificar els noms de les varietats, i a partir de la seva anàlisi prèvia, hem obtingut finalment el resultat següent:

- Noms que genèricament serveixen de descriptors sensorials relatius al fruit.
- Noms que fan referència a la temporada o fenologia de la fructificació.
- Noms que al·ludeixen a la qualitat del fruit.
- Noms que informen sobre la morfologia del fruit.
- Noms que indiquen la procedència o origen de la varietat.
- Noms que, tot i ser entenedors, en desconeixem l'explicació, i
- Noms de significat desconegut.



Descriptors sensorials

Entre els noms que designam com a descriptors sensorials o organolèptics del fruit, un dels grups de major freqüència en les denominacions, podem distingir entre els que fan referència a la coloració del fruit, i més concretament de la pell o de la polpa, els noms relatius al sabor i dolçor del fruit i els noms relatius a la mida del fruit. Són un total de 94 i la gran majoria fan referència a la coloració, amb representació de més de vuit tipologies cromàtiques.



Coloració

Blanc:

blanca (4), blanc rosa, blanca àcida, blanca dolça, blanc de Menorca, blanc de melicotó,

japonesa blanca, blanques de capellà, de domàs blanc, de frare blanc, de capoll blanc, del bonjesús blanca, maçanera blanca, aranyó blanc, de Sant Joan blanca.

Vermell:

vermell, japonesa vermella, vermell tardà, vermella de Sant Pere, de Sant Joan vermella, maçanera vermella, d'aranyó vermell, de collet vermella, de domàs vermell, de galta vermella (2), de galta vermella tardà, de frare vermell, del bonjesús vermella, del ciri vermella, reineta vermella, buscareta vermella.

Roig:

de galta roja, de frare roig, roja de Binidalfa.

Rosa:

rosa, de la rosa primerenca, de la rosa tardana, rosa grossa, rosal, de Sant Jeroni rosa, blanc rosa, de la rosa (2), de la rosa petita.

Negre:

negre, de frare negre, de collet negre.

Blau:

blava tardana, de Sant Jeroni blava, de capoll blau.

Verd:

de frare verd, aranyó verd, clàudia verda, de molla verda, verdal.

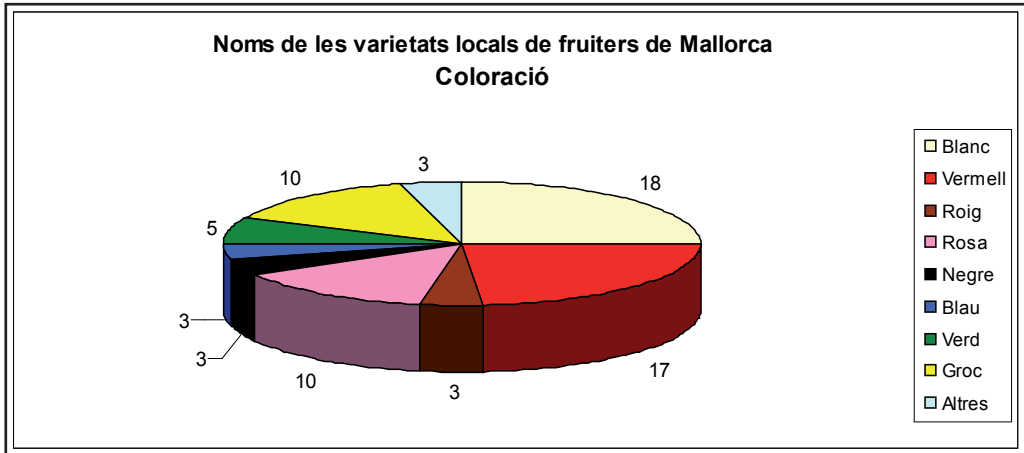
Groc:

groc, groc primerenc, groc tardà, japonesa groga, d'or, de Sant Joan groga, de frare groc, reineta groga, buscareta groga, rosses.

Altres:

granat, moratí, moratina.

Tot i la variada gamma cromàtica representada, la major freqüència es concentra entorn dels noms relatius al vermell/roig i blanc, mentre que blau i negre esdevenen minoritaris.



Sabor/dolçor

Són 14 els noms de les varietats que es refereixen al sabor, destacant especialment la dolçor com a tret més significatiu:

Àcid:

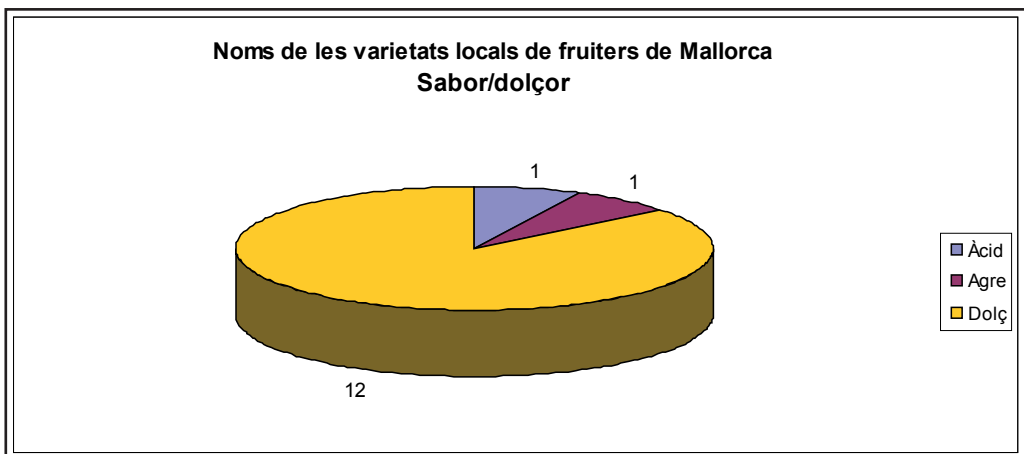
blanca àcida.

Agre:

de pinyol agre.

Dolç:

blanca dolça, dolça, de pinyol dolç, de pinyol dolç de gra, sucrenc, de pinyol de sucre, moscatell, moscatella (2), de la mel, de confitar (2).



Mida

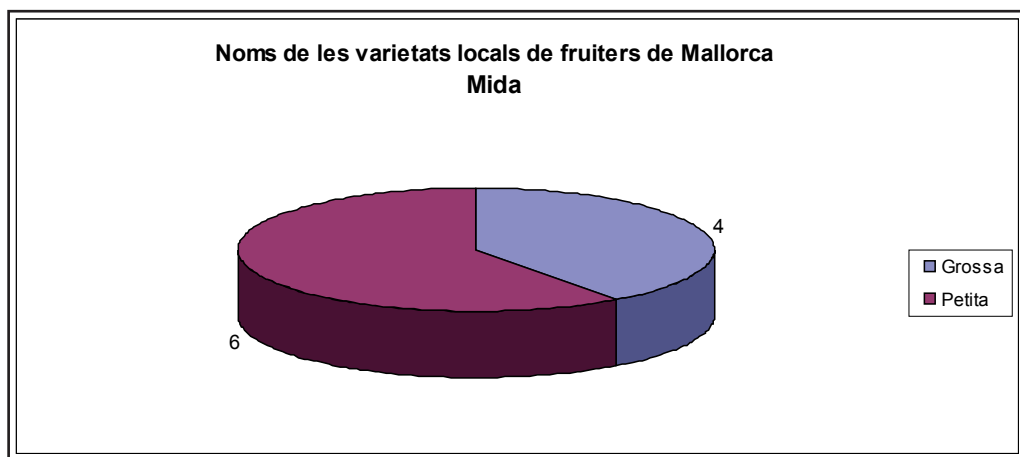
En conjunt, són 10 les denominacions relatives a la mida del fruit, amb un lleuger predomini de la petita:

Grossa:

camosa grossa, cabana grossa, rosa grossa, clàudia grossa.

Petita:

de la rosa petita, clàudia petita, reineta, reineta vermella, reineta groga, xiconi.



Temporada o fenologia de la fructificació

Són 30 els noms relatius a la temporada o fenologia de la fructificació, i aquesta informació bàsicament és proporcionada a través dels adjectius primerenc/a i tardà/ana com a formes més freqüents per indicar la precocitat o lentitud de la fructificació, destacant, en freqüència, les primeres. No obstant això, també hi ha altres denominacions que defugen la fórmula anterior i fan referència explícita a l'estació o a una data encara més concreta mitjançant el recurs al santoral.

Primerenc:

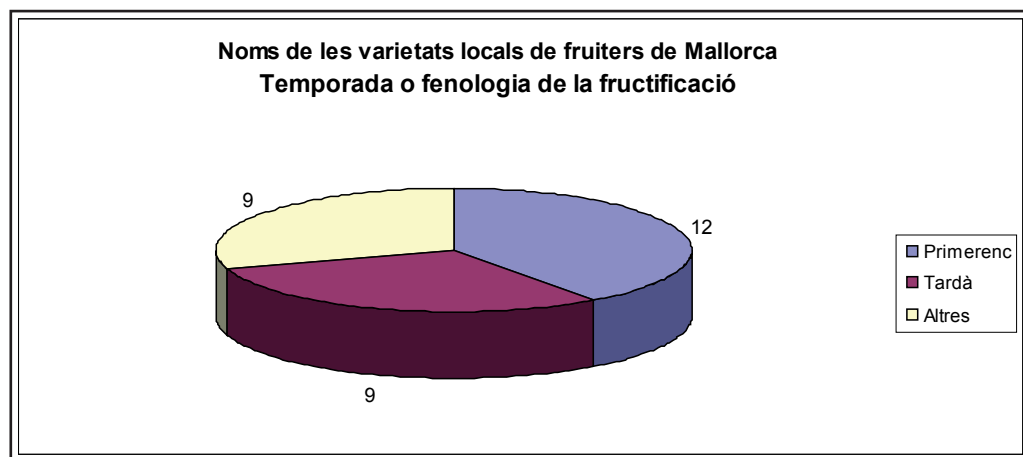
groc primerenc, primerenca de Binificat, primerenques, primerenc (2), primerenc d'abril, primerenca de Can Majoral, primerenca, d'aigua primerenca, de cera primerenca, pereta primerenca, de la rosa primerenca.

Tardà:

groc tardà, tardà, vermell tardà, tardana, blava tardana, de galta de brot tardà, de galta vermella tardà, de cera tardana, de la rosa tardana.

Altres:

de mig temps, hivernenca, d'hivern, fadrineta d'estiu, de Sant Joan, de Sant Miquel, de Sant Pere, de Sant Jaume, de Santa Catalina.



Qualitat

Les referències a la qualitat són bastant diverses i agrupen, en conjunt, un total de 38 denominacions amb una distribució homogènia quant a freqüències. Algunes observen la qualitat de manera genèrica i dicotòmica (bona/dolenta), mentre que altres especifiquen característiques de la pell o del pinyol, la suculència i la textura de la polpa o l'aptitud per a determinats usos.

Bona:

d'or, de la gran casta, del paradís, de la senyora, ideal/idel.

Dolenta:

bord capona, bord crespí, bordenca, bordes, bruta, niala, renega.

Qualitats de la pell:

de domàs, lluent/lluentó/lluents, d'escata, de cera/de la cera, de cera primerenca, de cera tardana.

Qualitats del pinyol:

de pinyol xapat, de pinyol dolç, de pinyol agre, de pinyol de sucre.

Suculència:

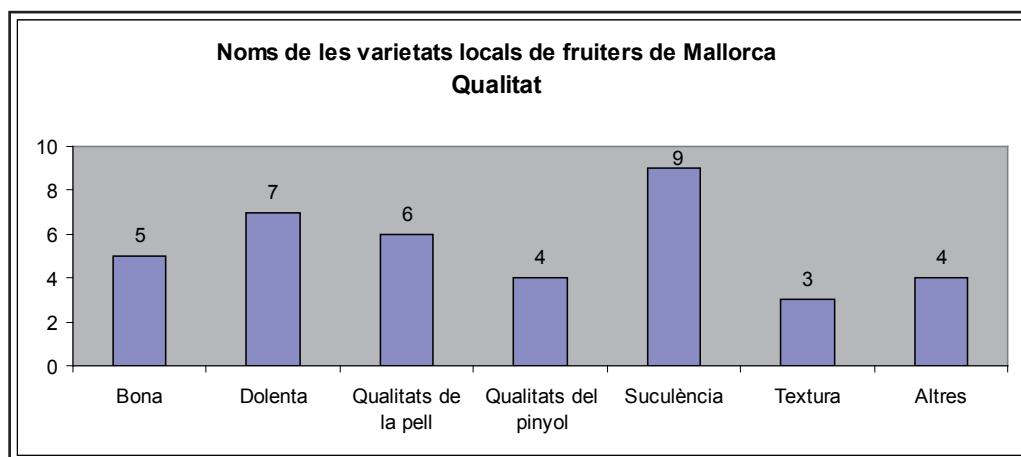
d'aigua, d'aigua primerenca, de vidre, perots d'aigua, de cor d'aigua, de cor gelat, marinera de cor gelat, de l'eixuta, de molla verda.

Textura:

mollar, tendral, manyagues.

Altres (aptitud per a usos):

d'assecar, de sequer, de confitar (2).



Morfologia

Les referències a la forma constitueixen un dels grups més nombrosos, amb 91 denominacions pertanyents a aquest grup semàntic, un grup amb evidents dificultats de classificació i dubtes sobre la pertinença. Les referències a la forma del fruit (rodó, el·líptic, de pera, oval, deprimit o deforme) sovint apareixen de forma metafòrica, per la semblança amb una part del cos, un animal, un vegetal, el fruit d'una altra espècie de fruiter, algun objecte o altres. La classificació realitzada s'arrisca en alguns casos interpretant com a relatius a la forma trets que ben bé poden ser interpretats d'una altra manera i que, per tant, amb una informació més completa, probablement desapareixerien de les llistes següents. Alguns dels casos de les fruites, per exemple, podrien obeir a la relació amb el sabor, més que amb la forma.

Parts del cos:

morrut de Son Macià, cuixa de dona, del llavi, de cor, de galta, de galta de brot prim o tardà, de galta roja, de galta vermella, de mamelló, cul brut, mostatxa, de la sang/de sang, de collet negre, de collet, de collet vermella.

Animals:

cigala, de coa de ratolí, de porc, de cor de bou, canari, cor de colom, de morro de bou, d'escata, de cul d'ou, de morro de llebre, de vermell d'ou, de vermell d'ou llarga, aranyó blanc, aranyó verd, d'aranyó vermell, de la formiga, buscareta groga, buscareta vermella.

Vegetals:

revell/de revell, de vinya, rave, bleda, de gra, de la rosa petita, de la rosa (2), de la rosa primerenca, tomàtiga/domàtiga, florineta, de garanyoner/d'aranyó, de capoll llarg, de capoll blanc, de capoll blau, de la rosa tardana, de pinyó.

Fruites:

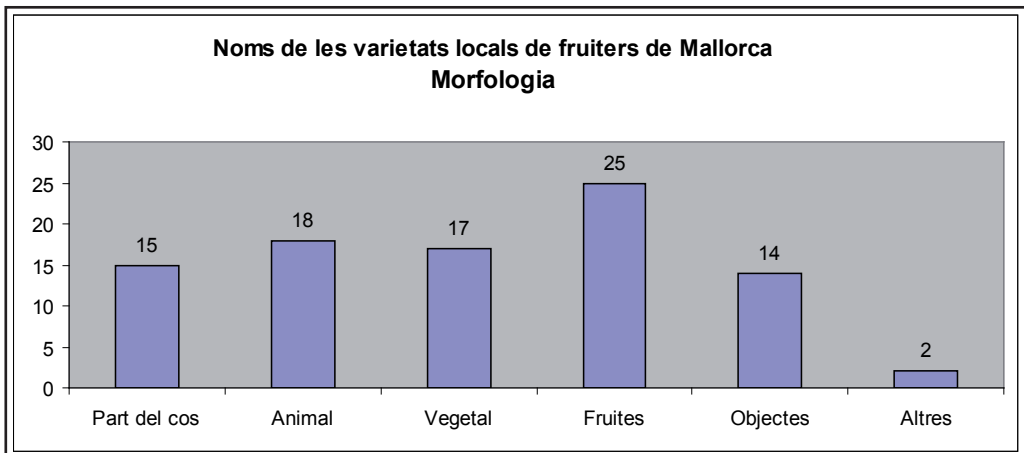
taronjal, plàtan/plátano, de cirera, blanc de melicotó, fressó, camosa, camosa de Biniraix, camosa grossa, codonyenca, de fresa, poma, codonya, nespla/nesples, murtó, moscatell, moscatella (2), guinda/guindo, peramany/peramanyes, pereta primerenca, perot/perots, peroter, perots d'aigua, camosa/camosina, ferrandella.

Objectes:

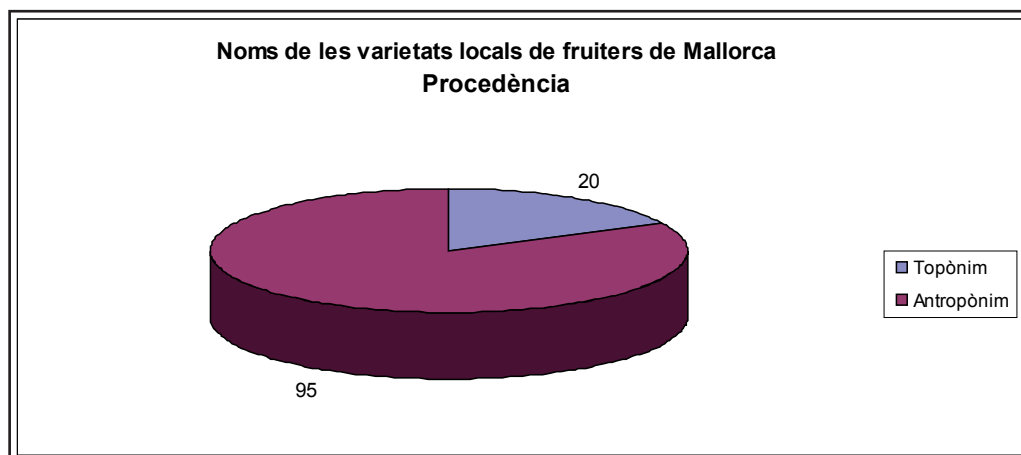
molinet, de sarró/de sarronet, de la nau, de vidre, de roda de carro, boia, ciri/del ciri, fogassa, fogueret, xirga, tenalles, de coll de brocal, bombeta, corbató.

Altres:

de pa i carn, de frare llarg.

**Procedència**

Els noms que indiquen la procedència o l'origen de la varietat, un total de 115, ho fan a través de topònim o d'antropònim, essent aquesta darrera la fórmula majoritària.



Procedència (antropònim)

Els noms que s'ajuden d'antropònims per indicar la procedència són 95. Els hem subdividit en 6 categories, entre les quals sobresurt la dels personatges i, especialment, els religiosos. No obstant això, l'elevat nombre d'aquests darrers ha de ser ponderat en coincidir les al·lusions al santoral amb topònims i dates de temporada de fructificació que possibiliten, una vegada més, una doble o triple entrada classificatòria d'una mateixa denominació. D'altra banda, la relativa abundància dels gentilicis pot tendir a equilibrar la divisió entre procedència per antropònims i procedència per topònims, ja que s'ha de reconèixer que els gentilicis estan situats a cavall entre les dues categories.

Malnom:

d'en Tenalles, d'en Vell, d'en Caparró, d'en Palou, d'en Pila, d'en Pua, d'en Violeta, d'en Bleda.

Cognom:

d'en Costa, d'en Barceló, d'en Perelló, d'en Frau, ribes, bauçana, bord capona, bord crespí, ferrandella, jardí d'en Perelló.

Gentilici:

saragossana, sivillina, valenciana, llosetina, mallorquí, mallorquina quarto, maonesa, de Sant Jeroni forastera, canari, catalana, blanc de Menorca, japonesa, japonesa blanca, japonesa groga, japonesa vermella, inquer/inquero, campanera, maçanera, maçanera blanca, maçanera vermella, mora, ruberta, gargamota (Bèrgam).

Prenom:

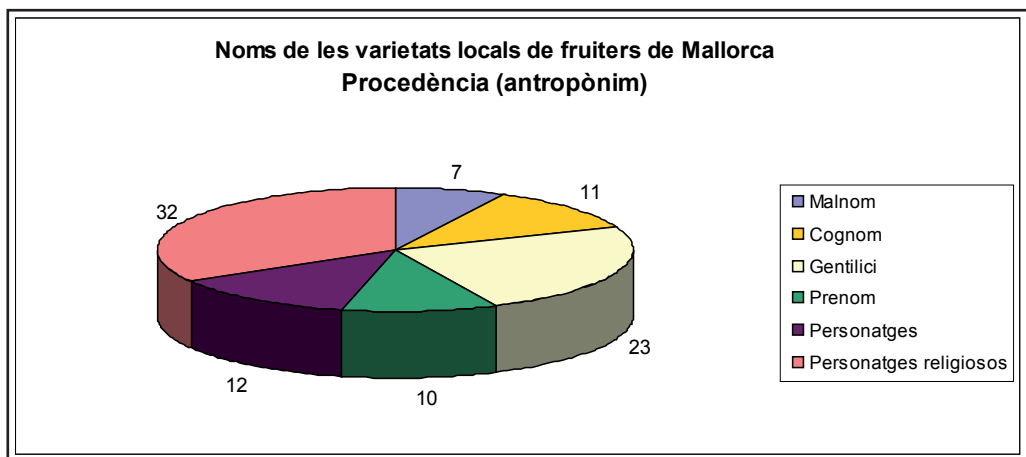
beneta, daniela, guillema, jesus, josepa, clàudia, clàudia grossa, clàudia petita, clàudia verda, de n'Andreu.

Personatges:

de la reina (2), reineta, reineta vermella, reineta groga, donzelleta, fadrina/fadrineta, fadrineta d'estiu, de malalt, de don Andreu, de l'avi, de la senyora.

Personatges religiosos:

de Sant Jeroni forastera, de Sant Joan (4), de Sant Joan blanca, de Sant Miquel, de Sant Pere, de Santa Rosa, blanques de capellà, de capellà, vermella de Sant Pere, de Sant Jaume, de Santa Catalina, vicari, de frare, Sant Joan, de Sant Jeroni, de Sant Jeroni blava, de Sant Jeroni rosa, del dimoni, de frare blanc, de frare groc, de frare negre, de frare roig, de frare verd, de frare vermell, de frare llarg, bonjesusa, del bonjesús blanca, del bonjesús vermella, de cabell d'àngel.

**Procedència (topònim)**

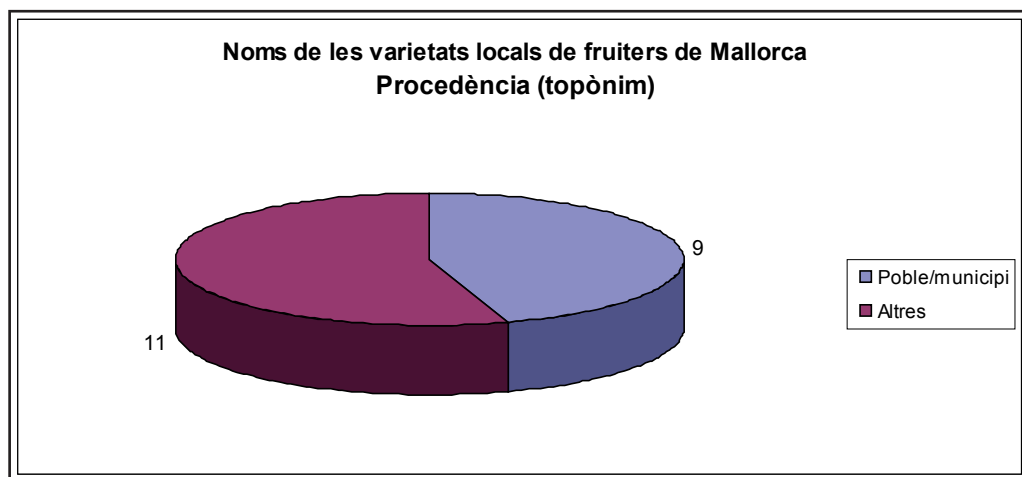
La indicació de l'origen o procedència mitjançant topònim, tot i no ser la més usual, amb 20 casos, als quals es podrien sumar, com ja s'ha indicat, els dels gentilicis, l'hem subdividida en dues tipologies de molt semblant representació: la dels topònims majors, relatius a pobles i/o municipis, i els d'altres topònims menors com possessions i indeterminats.

Poble/municipi:

de Lluc, morrut de Son Macià, sineus, d'Orient, permanyer de Sóller, camosa de Biniaraix, de Randa, de Sant Joan, d'Algaida.

Altres:

de sa Cabana, primerenca de Binificat, de ses Comes, primerenca de Can Majoral, Rafalet, de Cas Sord, camp de sa mar, des canyar, del marge, de la cuina, del paradís.



Explicació desconeguda

D'alguns dels noms de les varietats arrellegats, tot i ser entenedors, no en sabem explicar l'etiologia, això és, la relació entre el nom i la varietat que identifica. No obstant això, ens hem atrevit a classificar dins altres entrades alguns dels que apareixen a la llista següent, atenent la interpretació que n'hem fet, mentre que alguns altres, pensant que en podríem saber l'explicació, no hi apareixeran, quan, de fet, potser hi haurien d'estar inclosos:

boges, cavull, de cabell d'àngel, del corà, donzelleta, fadrina/fadrineta, fogassa, foguereta, marinera, marinera de cor gelat, mallorquina quarto, xama, xiconi, xirga, bagassal, de l'eixuta, de pa i carn, de malalt, maldinat, malsona, mata-soldats.

Significat desconegut

El darrer apartat de la classificació l'hem reservat per als casos més enigmàtics, és a dir, aquells dels quals, ja sigui per la versió deformada del nom que ens ha arribat, ja sigui per una altra causa, no n'hem pogut conèixer el significat exacte:

alates, de marilleta, de moratí/de morantí, moratina, garmanyas, ballerudes/bollerudes, reneta, rogassa, rubotes, moreta, mamelitos, modonya/modronya, mirabolants, merris.

Conclusions

Una primera constatació és que les espècies de fruiters amb una riquesa més gran de varietats, i de noms, a Mallorca són la pomera i la prunera, mentre que el melicotoner se situa a la

part més baixa quant a nombre. Finalment, la perera, l'albercoquer i el cirerer ocupen posicions intermèdies, encara que més pròximes als valors més baixos.

Així mateix, els noms de les varietats dels fruiters analitzats generalment fan referència al fruit i no tant a l'arbre o a les seves parts, encara que també hi ha abundants casos en què aquesta distinció és pràcticament impossible d'establir, ja que el nom és o pot ser ambivalent. En conjunt, a l'hora de diferenciar les varietats s'empren bàsicament indicadors de procedència, descriptors sensorials com el color, el sabor i la mida del fruit, a la vegada que la qualitat de la pell i del pinyol o la textura i suculència de la polpa, o la morfologia, a més de la temporada de fructificació.

Per classificar el corpus onomàstic objecte d'anàlisi, cal recordar que moltes de les denominacions són constituïdes per un descriptor format per una o més paraules, o per un sintagma, fet que les fa susceptibles de ser classificades per més d'una entrada. Molt sovint, el segon descriptor serveix per diferenciar la varietat de forma específica, amb una aparença formal de subvarietat. Una altra dificultat a l'hora d'identificar i caracteritzar les varietats són les nombroses sinonímies i homonímies, ja que una mateixa varietat pot ser coneguda per diversos noms o que, fins i tot, varietats diferents tinguin la mateixa denominació, atès que l'anàlisi agrupa espècies distintes. A tot això, encara s'hi han d'afegir les dificultats sorgides arran dels noms d'etiologia i significat desconeguts.

En definitiva, es tracta d'un corpus onomàstic agrícola ric i divers, com les varietats locals a les quals designa, que també comparteixen el mateix perill de desaparició enfront del procés de globalització. Un patrimoni agrícola i cultural que reflecteix i ens recorda l'estreta relació entre cultura i agricultura.

Bibliografia i fonts

ALCOVER, A. M.; MOLL, F. de B. (1963): *Diccionari català-valencià-balear*. Palma: Ed. Moll.

ARXIDUC LLUÍS SALVADOR (1869-91): *Les Balears. Descrites per la paraula i la imatge*. Palma: Ed. Grup Serra.

GÓNZALEZ, J. M. (coord.) (2009): *Manual para la utilización y conservación de variedades locales de cultivo. Valorización, comercialización y producción*. Sevilla: Red Andaluza de Semillas «Cultivando Biodiversidad».

GONZÁLEZ, J. M.; VALERO, T. (coord.) (2008): *Manual para la utilización y conservación de variedades locales de cultivo, frutales y leñosas*. Sevilla: Red Andaluza de Semillas «Cultivando Biodiversidad».

ROSELLÓ, J.; SORIANO, J. J. (2010): *Com i per què obtindre les teues pròpies llavors. Manual per a agricultors ecològics*. Sevilla: Red de Semillas «Resembrando e Intercambiando».

Associació per al Foment, Conservació i Producció de Vegetals Autòctons i Tradicionals de les Illes Balears.

Institut de Recerca i Formació Agrària i Pesquera (IRFAP). Conselleria de Presidència. Direcció General d'Agricultura i Desenvolupament Rural.

Informadors: Bernat Canyelles, Aina Socies, Pere Sureda, Jaume Colom, Magdalena Vicens i ermità Benet.

Jardí Botànic de Sóller.

Slow Food Illes Balears.