

AlcM, s. v. *almedraga*); en aquest sentit ve doncs d'un origen ben diferent, àr. *maṭraḥ*, però és un significat bastant afí al de 'bossa de xarxa'.

Quant a l'*almadrava*, heus ací les formes que he oït de viva veu. A Llançà havien pescat tonyines a la Farella on hi havia *madrava* del Marqués de Camps (em digueren el 1958, però, que abans les pescaven amb un art); a Dènia anomenaven *la madràva* el sector coster de Verger, que a Setla pronunciaven amb *-b-* (*la madràba* o *l'alm-*); l'*almadràva* a Benidorm; i a la Vila Joiosa n'hi havia dues: l'*almadràva* del Paradís i una altra. A Mallorca, a Cala Rajada vaig veure un *ʔumadràwə*, gran xarxa per agafar tonyines, que tenen fondejada durant mesos, i marcada per una gran corona de suros flotants. A l'Illa de Cabrera me'n parlaven junts gent de mar de Palma, Campos, S'Estanyol i l'habitant de Cabrera: el més lletrat distingia entre dues menes: *sə morúna* i *s ʔumadràwə də kəp* —que era de gran envergadura— que uns altres anomenaven *l'almadrava* ras i curt: la distinció consistia en la forma del cercol de xarxa (els de Campos discrepaven un poc en això), i en tot cas en que l'una té la malla més atapeïda que l'altra (1968). També a Menorca pronuncien *madràwə* amb *-v-* (Moll, *AORBB* II, 341) i així mateix vaig sentir-ho jo a Fornells.

De l'àrab va passar també al castellà *almadraba*, però Nebrija i PAlc. escriuen el mot castellà amb *-v-* en llurs diccionaris. En castellà d'altra banda el mateix mot va significar també 'bòvila, teuleria', comprovació de l'etimologia perquè també per fabricar rajola i teules han de batre el material, i de fet PAlc. recull *maḍrāba* «tejar» com a aràbic, i el verb *ḍarab* està documentat en el sentit de 'fabricar teules i rajola' en el Cartàs: Dozy, *Suppl.* II, 5a. Dozy en el *Gloss.*, 148-151, voldria donar un ètimon diferent a les dues accs., deixant aquest només per a 'rajoleria, teuleria', mentre que per a l'ormeig de pesca vindria d'un **mazraba* 'lloc on quelcom queda reclus', derivat de *zarab* 'tancar a dins, recloure' i de *zurūb* 'xarxes (per tancar-hi peix)'. Res a dir-hi pel sentit, i encara que fonèticament això és menys senzill, no és impossible que es convertís *zr* en *zdr*: **almazdrava*, reduint després el grup (cf. SICERA > *sidra*); però el fet és que l'únic que en àrab es documenta com a nom de la xarxa de tonyina és *maḍraba* (plural *maḍārib*) en PAlc., i segons Eguílaz (207) així es llegeix en un manuscrit de Ceuta. Més dades en el DCEC I, 140-1.

La data de la nostra documentació, força més tardana que en castellà, on ja apareix a fi del S. XIV en López de Ayala, es comprèn millor tenint en compte que aquest mot en català tingué un vell concurrent, d'origen mossàrab: *una tonàira*, derivat *THUNNARIA del ll. THUNNUS 'tonyina' amb el tractament *-air*, *-aira* del sufix *-ARIUS* (cf. *Moraira*, *çabatair*, *colombaire*, etc.) propi del mossàrab. Hi ha encara un homònim de l'arabisme en català: **madrava* recordo haver-lo sentit en serres costeres de l'entorn del Camp de Tarragona (cap al Vendrell i Cambrils) i Nord del País Valencià, per designar el matissar espès i quasi impe-

netrable que creix en aquells vessants: en el fons deu ser el mateix mot aràbic, si bé amb el sentit de 'cosa que s'ha d'abatre a cops de podadora o ganiveta per poder passar'.

DERIV.: *Almadraver*. Al Port d'Andratx em deien que a Cala 'N Begur hi calen **madrəvīləs* (1964), però és probable que això sigui un castellanisme, car sospitant-ho vaig preguntar «¿com se'n diu d'això en mallorquí?» Em respongueren que *ʔumadràwəs*, sense defensar aquella expressió (cf. la distinció de grandària entre *moruna* i *aumadrava de còp*, registrada a Cabrera).

ALMADROC, 'salsa d'allioli amb formatge, etc.', paraula mossàrab que deu resultar d'una alteració del ll. MORĒTUM del mateix significat; és segur que és una alteració deguda a la influència d'un altre mot aràbic o mossàrab de sentit semblant perquè n'hi ha dos o tres que ho són, però és difícil decidir entre ells: potser l'àr. *madrūs* 'picolat', o una variant mossàrab del cat. ant. *morteroi*, que també designa una mena d'almadroc. □ 1.^a doc.: S. xv.

Es llegeix ja en dos textos del S. xv, l'*Art de Coc* de Robert de Nola i el *Flos de les Medicines*: «si vols fer *almedroc* ages formatge ratat e ---» (veg. també *AlcM*). El Nebrija cat.-ll. arreglat per Busa porta «*al-madroc de alls y formatge: moretum*» (ed. 1560, f. 5vb). El mot segueix viu a València, on Giner i March em defineix *almadròk* com a «allioli amb formatge i altres ingredients» i també en el sentit figurat de 'barreja confusa de coses diverses' (1955), i potser hi va haver també una variant amb terminació semblant a la castellana: «*almedrot o altra salsa: moretum*», *DTO.*, 1650.

Car en la llengua veïna és tant o més conegut: «Este vuestro amo debe de haber comido *almodrote*.» —«Sí, señor —respondió él—, mas no con ajos», en la *Miscelánea* de Zapata (S. XVII) (*MemHiEsp.* XI, 397); així figura en els gloss. aragonesos de c. 1400 (definit amb una variant del nostre mot *allioli*). Nebrija dona «*almodrote de ajos e queso: moretum*» i Covarrubias en dona quasi una recepta culinària, que acaba «se va despegando y rayendo de las paredes del mortero, y juntándose en el hondo para poderse machacar» (més dades en el *DHiAcEsp.*, i cf. *DCEC* I, 155, i iv, 915a, on deixo coses més incertes o menys valuoses per al català).

Hi ha una forta i important variant dialectal, que Alcalá Venceslada va recollir a Huelva, *almorraque* «manjar compuesto de aceite, vinagre, sal y cebolletas, pimientas y tomates picados», que si per una banda s'aproxima a la term. catalana, per l'altra ens condueix molt a prop del ll. MORĒTUM amb què amb raó ja relacionaren el mot Nebr., Busa, Covarr., Torra i Simonet (si bé sense explicar l'anòmala evolució fonètica). Pel sentit, però, és evident que estaven pel bon camí, car així el dedueix Forcellini dels autors llatins: «genus cibi --- allio, apio, ruta, coriandro, bulbo, caseo, aceto --- sectis, et pistillo operose tritis, minutis, coactisque in mortario --- conficitur»; i així