

Un altre exemple molt significatiu és la utilització que fem al català occidental de l'article neutre: «lo». Nosaltres diem: «lo» llibre, «lo» llapis. En canvi, al català oriental, aquest article no existeix. Ells diuen: el llibre, el llapis.

Aquest article és un arcaisme que ens ha quedat del català antic i, encara que a nivell de parla sigui correcte, a nivell escrit no es pot utilitzar mai.

Aquestes variants dialectals i d'altres més aquí no esmentades, són totalment correctes i tant català és dir mirall com espill o escombra com granera.

Conclusió

A la Terra Alta parlem català i no qualsevol cosa que se li assembla, i un català que no és inferior ni pitjor al d'altres zones. Per tant, no ens hem de sentir mai inferiors ni ridículs amb la nostra manera particular d'expressar-nos quan anem a d'altres contrades catalanes.

El que sí hem de procurar, és treure del nostre vocabulari totes aquelles paraules i expressions castellanes que no existeixen en català i que nosaltres hem catalanitzat.

Aquest fet, però, es dona a tot arreu on el català ha tingut una forta influència castellana.

Cal que siguem conscients que la riquesa cultural d'un poble radica en la seva llengua i per tant, l'hem d'estimar i conservar no tant sols parlant-la sinó també esforçant-nos en escriure-la i utilitzar-la correctament.

M^a CARMÉ LOMBARTE

BIBLIOGRAFIA

-RUAIX I VINYET, Josep: **El català en fitxes/1**. Edit. J. Ruaix amb la col·laboració de la Delegació d'Ensenyament de Català d'Omnium Cultural. Barcelona 1976.

-VENY, Joan: **Els parlars**. Col·lecció: Conèixer Catalunya. Dopesa. Barcelona, 1980.

SABÓ MOLL

Introducció

No fa molts anys, fer sabó era una feina habitual de la dona. De la mateixa manera que cada any es matava el porc, o es feien conserves, es feia el sabó per tot l'any, i moltes vegades per més d'un any.

Avui, fer sabó moll, ja no és tan habitual com abans, però afortunadament encara queden a les nostres comarques algunes dones que en fan, perquè, encara que hi hagi rentadores automàtiques, sempre hi ha alguna peça que es renta a mà i, com diu una dona que el fa: «la roba rentada en sabó moll té una fragància molt bona».

La fragància ha d'ésser bona per força, perquè els productes són ben naturals i a més a més de la nostra terra, ja que gairebé tots els pagesos de la Terra Alta cultiven ametllers i oliveres i, si no en tenen ells, en tenen els veïns, o sigui que ho tens quasi tot a casa.

El color del sabó és una de les peculiaritats per a poder apreciar la seva qualitat. Depèn bàsicament de l'oli que s'utilitza; generalment s'aprofita l'oli del solatge i dels fregits, però també es pot fer en oli bo, llavors el color és més ros.

Una eina indispensable és el «cossi» Alcover-Moll el defineix com: «gran recipient de

terrisa de fusta o de metall, de forma troncocònica invertida i amb un forat a la part inferior que serveix per a col·locar-hi la roba i fer la bugada» (Diccionari Català Valencià-Balleà); el que s'utilitza aquí és de terrissa.

Després d'aquesta introducció, us escrivim l'elaboració artesanal del sabó moll. Us la podem oferir gràcies a l'explicació de dues dones de la Fatarella i Vilalba. Ja ho sabeu, si teniu temps i ganes podeu fer sabó moll.

MANERA DE FER-LO

Es cremen els clofolls d'ametlla, la cendra es porga, i s'omplen dos dobles ben acaramullats. La cendra gruixuda que queda després de porgar-ho es guarda; i es tira damunt de la pasta que hi ha al cossi.

A terra, posat com si fessis una bàssia, es posen els 5 quilos de calç en pedra per esclatar, i damunt s'hi tira una mica d'aigua perquè la calç esclati (s'ha de vigilar que no et toqui als ulls ja que en esclatar crema).

Un cop esclatada la calç (és un moment), s'hi barreja la centra i, amb un xapo o bé una altra eina semblant, es regira ben regirat, primer cap un costat i després cap a l'altre. La calç és al mig i la cendra es posa pel voltant i es va barrejant.

Dins del cossi (tapat amb el suro) s'hi posa la pasta (cendra i calç), abans, al cul del cossi, s'hi posa una mica de palla perquè no s'enganxi la pasta, i s'hi va tirant aigua (2 o 3 galledes) fins que el cossi estigui ben ple, i es deixa reposar vint-i-quatre hores.

Al forat del cossi es posa un pelintxo (tros de drap) i també un testet (un tros de rajoleta), això es fa per dos motius: perquè el forat no es quedi tapat amb la pasta i passi el líquid pels costats (rajoleta) i perquè vagi rajant poc a poc, regalimant el líquid pel pelintxo.

Aquest líquid primer és el lleixiu del **primer raig**, i es guarda en una garrafa.

A la pasta que queda, s'hi torna afegir aigua i es deixa encossiar (reposar dins del cossi) dos dies, i al cap dels dos dies es trau el suro i es deixa rajar, i ja tenim el lleixiu del **segon raig**.

Aquesta operació es repeteix una altra vegada i tindrem el lleixiu del **tercer raig**.

Un cop es té el lleixiu, ve un dels moments més delicats, que és **armar** el lleixiu: Dins d'un ribell es tira el lleixiu del primer raig i del segon; el del tercer raig, que és més fort, es va afegint a poc a poc, i mentrestant es va fent la prova de l'ou cru i de la patata de la mida d'un ou, que consisteix en tirar-los dins del lleixiu i, quan l'ou o la patata surt una punteta (com l'ungla petita) vol dir que el lleixiu ja està **armat**.

L'últim procés de l'elaboració és preparar el calder i barrejar dins del calder el lleixiu armat i l'oli, la mida és: per cada cinc topins de lleixiu, dos topins d'oli.

El topi és de 7 quarts, però l'important és que l'eina (sigui topi o un altre estri) per mesurar l'oli i el lleixiu sigui la mateixa.

Es posa el calder al foc, que vagi bullint, i es va remenant fins que quedi tot ben lligat, si no es lliga, es desfà una mica de calç en una paella, i se l'hi afegeix.

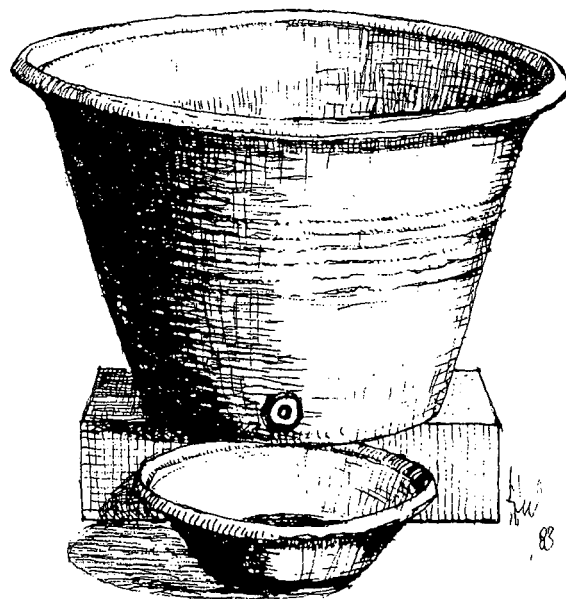
El calder que es fa servir és el mateix de fer botifarres. Per deixar-lo ben lluent, es neteja amb un grapat de sal i vinagre i un fregall d'espart.

MATERIALS I EINES

- Dos dobles de cendra de clafolls d'ametlla (la part més exterior i menys dura de l'ametlla).
- Cinc quilos de calç.
- Oli (del solatge, fregits, o oli bo).
- Aigua.
- Cossi (un suro, un pelintxo i un testet)
- Un ou cru i una Patata.
- Un ribell.

- Un topi de set quarts (o un eina de la mateixa mida).
- Un calder.
- Garrafes de vidre o plàstic (per guardar el lleixiu).

FINA



EL COSSI I EL RIBELL
EN L'ELABORACIÓ DEL
SABÓ MOLL