

amb molt de gust



VALÈNCIA, CAPITAL MUNDIAL DE L'ALIMENTACIÓ SOSTENIBLE 2017

**VALÈNCIA, CAPITAL MUNDIAL
DE L'ALIMENTACIÓ SOSTENIBLE 2017**

© De l'edició: Acadèmia Valenciana de la Llengua

© Dels textos: els autors

© De les imatges: els autors i propietaris

Edita: Publicacions de l'Acadèmia Valenciana de la Llengua

Avinguda de la Constitució, 284 - 46019 València

avl@gva.es – www.avl.gva.es

Amb la col·laboració del Museu Valencià d'Etnologia

i l'Ajuntament de València

Disseny i maquetació: Esperança Martínez

Impressió: Imprés Puchades

DL: V-2496-2017

amb molt de gust

Presentació	5
-------------	---

Vocabulari visual de l'alimentació	7
------------------------------------	---

El conreu tradicional de l'arròs	31
----------------------------------	----

El conreu tradicional de la xufa	35
----------------------------------	----

<i>Textos en castellano</i>	39
-----------------------------	----

<i>English translations</i>	45
-----------------------------	----

Presentació

La designació de València com a Capital Mundial de l’Alimentació Sostenible en l’any 2017 és un fet sociocultural d’especial rellevància no sols pel que significa de punt de trobada dels representants de les ciutats que han subscrit el Pacte de Milà, sinó també perquè exemplifica la voluntat d’esdevindre una ciutat més justa i solidària, compromesa amb els objectius de reduir el malbaratament d’aliments, preservar la biodiversitat i mitigar els efectes del canvi climàtic, mitjançant un sistema sostenible de producció d’aliments.

L’alimentació sostenible s’entén com un concepte interdisciplinari que integra diverses àrees com la salut, l’educació, l’agricultura, els drets individuals i col·lectius, la planificació del territori, el comerç, la inclusió social, el transport, l’energia i el medi ambient. En eixe sentit, València assumix la responsabilitat de liderar les bones pràctiques de gestió alimentària saludable i de l’ús sostenible dels recursos naturals, de fer compatible el creixement urbà amb la supervivència de productors de l’entorn i de buscar l’equitat social i econòmica. Amb la implementació de polítiques alimentàries més justes, ecològiques i racionals en les zones urbanes es transforma la realitat i es millora la qualitat de vida de la ciutadania.

L’Acadèmia Valenciana de la Llengua vol adherir-se a la celebració de l’esdeveniment a través de la publicació del vocabulari visual de l’alimentació que ara oferim. *Amb molt de gust* és el títol amb què es presenta i la seua finalitat és contribuir a la difusió de la forma valenciana d’una àmplia selecció de termes de l’àmbit de l’alimentació, que va acompanyada de la traducció de cada nom a sis idiomes (castellà, anglès, francès, alemany, italià i portugués), amb l’objectiu de promocionar el valencià en un dels àmbits d’ús més quotidià.

Tant la disposició textual com la imatge gràfica que presenta *Amb molt de gust* pretenen no sols aconseguir un resultat estètic, sinó també expressar la voluntat didàctica de fer més entenedors els noms dels productes alimentaris que formen part de la nostra dieta habitual i que podem trobar a la venda en els mercats o en els establiments comercials de qualsevol dels nostres pobles. A més, el vocabulari visual s’acompanya d’un parell de capítols que expliquen i il·lustren, amb profusió d’imatges, dos dels conreus tradicionals valencians, l’arròs i la xufa, àmbits que mostren la immensa riquesa etnogràfica i el valuós cabal lèxic del camp valencià.

Arribats ací, l’Acadèmia Valenciana de la Llengua vol manifestar el seu agraïment al Museu Valencià d’Etnologia de la Diputació de València per la seu inestimable col·laboració en la redacció dels apartats dedicats als conreus tradicionals. També vol agrair l’interés de l’Ajuntament de València per fer partícip la nostra institució d’un projecte de tal magnitud com el que representa la capitalitat mundial de l’alimentació sostenible.

ACADEMIA VALENCIANA DE LA LLENGUA

Vocabulari visual de l'alimentació

Fruita i verdura

albercoc

cast. albaricoque
angl. apricot
fr. abricot
al. Aprikose
it. albicocca
port. damasco, alperce



cirera

cast. cereza
angl. cherry
fr. cerise
al. Kirsche
it. ciliegia
port. cereja



bresquilla

cast. melocotón
angl. peach
fr. pêche
al. Pfirsich
it. pesca
port. pêssego



gínjol

cast. azufaifa
angl. jujube
fr. jujube
al. chinesische Dattel
it. giuggiola
port. jujuba



codony

cast. membrillo
angl. quince
fr. coing
al. Quitte
it. cotogna
port. marmelo



maduixa (o fraula)

cast. fresa
angl. strawberry
fr. fraise
al. Erdbeere
it. fragola
port. morango



magrana

cast. granada
angl. pomegranate
fr. grenade
al. Granatapfel
it. melagrana
port. romã



caqui

cast. caqui
angl. persimmon
fr. pluqueminier
al. Kaki
it. cachi
port. caqui



figa

cast. higo
angl. fig
fr. figue
al. Feige
it. fico
port. figo



líima

cast. limón
angl. lemon
fr. citron
al. Zitrone
it. limone
port. limão



mandarina

cast. mandarina
angl. mandarin
fr. mandarine
al. Mandarine
it. mandarino
port. tangerina



Fruita i verdura

meló

cast. melón
angl. melon
fr. melon
al. Melone
it. melone
port. melão



meló d'alger

cast. sandía
angl. watermelon
fr. melon d'eau
al. Wassermelone
it. cocomero
port. melancia



nispero

cast. níspero
angl. loquat
fr. nèfle
al. Mispel
it. nespola
port. nêspera



pera

cast. pera
angl. pear
fr. poire
al. Birne
it. pera
port. pera



poma

cast. manzana
angl. apple
fr. pomme
al. Apfel
it. mela
port. maçã



raïm

cast. uva
angl. grape
fr. raisin
al. Traube
it. uva
port. uva



plàtan

cast. plátano
angl. banana
fr. banane
al. Banane
it. banana
port. banana



pomelo

cast. pomelo
angl. grapefruit
fr. pamplemousse
al. Grapefruit
it. pompelmo
port. toranja



pruna

cast. ciruela
angl. plum
fr. prune
al. Pflaume
it. prugna
port. ameixa



taronja

cast. naranja
angl. orange
fr. orange
al. Apfelsine, Orange
it. arancia
port. laranja



Fruita i verdura

alvocat

cast. aguacate
angl. avocado
fr. avocat
al. Avocado
it. avocado
port. abacate



coco

cast. coco
angl. coconut
fr. noix de coco
al. Kokosnuss
it. cocco
port. coco



guaiaba

cast. guayaba
angl. guava
fr. goyave
al. Guajave
it. guaiava
port. goiaba



kiwi

cast. kiwi
angl. kiwi
fr. kiwi
al. Kiwi
it. kiwi
port. quivi, kiwi



dàtil

cast. dátيل
angl. date
fr. datte
al. Dattel
it. dattero
port. tâmara



mango

cast. mango
angl. mango
fr. mangue
al. Mango
it. mango
port. manga



papaia

cast. papaya
angl. papaya
fr. papaye
al. Papaya
it. papaia
port. papaia



pinya

cast. piña
angl. pineapple
fr. ananas
al. Ananas
it. ananas
port. ananás



xirimoia

cast. chirimoya
angl. cherimoya
fr. chérimumole
al. Zimtapfel
it. anona
port. anona



Fruita i verdura



riba

cast. grosella
angl. redcurrant
fr. groseille
al. Johannisbeere
it. ribes
port. groselha



ametla

cast. almendra
angl. almond
fr. amande
al. Mandel
it. mandorla
port. amêndoa



avellana

cast. avellana
angl. hazelnut
fr. noisette
al. Haselnuss
it. nocciola
port. avelã

castanya

cast. castaña
angl. chestnut
fr. châtaigne, marron
al. Kastanie
it. castagna
port. castanha



gerd

cast. frambesa
angl. raspberry
fr. framboise
al. Himbeere
it. lampone
port. framboesa



móra

cast. mora
angl. blackberry
fr. mûre
al. Brombeere
it. mora
port. amora



nabiu

cast. arándano
angl. blueberry
fr. myrtille
al. Heidelbeere
it. mirtillo
port. mirtilo



anou

cast. nuez
angl. walnut
fr. noix
al. Walnuss
it. noce
port. noz



anou del Brasil

cast. nuez de Brasil, coquito
angl. Brazil nut
fr. noix du Brésil
al. Paranuss
it. noce del Brasile
port. castanha-do-brasil



pistatxo

cast. pistacho
angl. pistachio
fr. pistache
al. Pistazie
it. pistacchio
port. pistácia



Fruita i verdura

albergina

cast. berenjena
angl. aubergine
fr. aubergine
al. Aubergine
it. melanzana
port. berlinga



bajoca

cast. judía verde
angl. fresh green beans
fr. haricots verts
al. grünen Bohnen
it. fagiolini verdi
port. feijão-verde



bleda

cast. acelga
angl. chard
fr. blette
al. Mangold
it. bietola
port. acelga



carabassa

cast. calabaza
angl. pumpkin
fr. courge, citrouille
al. Kürbis
it. zucca
port. abóbora



alficòs

cast. alficoz
angl. snake cucumber
fr. concombre serpent
al. Schlangengurke
it. cocomero serpentino
port. melão-serpentino



api

cast. apio
angl. celery
fr. céleri
al. Sellerie
it. sedano
port. aipo



bròquil

cast. brócoli, brécol
angl. broccoli
fr. brocoli
al. Brokkoli
it. broccolo
port. brócolos



carabassi

cast. calabacín
angl. courgette
fr. courgette
al. Zucchini
it. zucchina
port. abobrinha



Fruita i verdura

carxofa

cast. alcachofa
angl. artichoke
fr. artichaut
al. Artischocke
it. carciofo
port. alcachofra



ceba

cast. cebolla
angl. onion
fr. oignon
al. Zwiebel
it. cipolla
port. cebola



col

cast. col
angl. cabbage
fr. chou
al. Kohl
it. cavolo
port. couve



encisam

cast. lechuga
angl. lettuce
fr. laitue
al. Kopfsalat
it. lattuga
port. alface



cogombre

cast. pepino
angl. cucumber
fr. concombre
al. Gurke
it. cetriolo
port. pepino, cogombro



col de Brussel·les

cast. col de Bruselas
angl. Brussels sprouts
fr. chou de Bruxelles
al. Rosenkohl
it. cavolino di Bruxelles
port. couve-de-bruxelas



espàrrrec

cast. espárrago
angl. asparagus
fr. asperge
al. Spargel
it. asparago
port. espargo



endívia

cast. endibia
angl. endive
fr. endive
al. Endivie
it. indivia
port. endívia



Fruita i verdura

espinac

cast. espinaca
angl. spinach
fr. épinard
al. Spinat
it. spinacio
port. espinafre



fenoll

cast. hinojo
angl. fennel
fr. fenouil
al. Fenchel
it. finocchio
port. funcho



floricol

cast. coliflor
angl. cauliflower
fr. chou-fleur
al. Blumenkohl
it. cavolfiore
port. couve-flor



porro

cast. puerro
angl. leek
fr. poireau
al. Lauch
it. porro
port. porro



pimentó

cast. pimiento
angl. pepper
fr. poivron
al. Paprika
it. peperone
port. pimento



tomaca

cast. tomate
angl. tomato
fr. tomate
al. Tomate
it. pomodoro
port. tomate



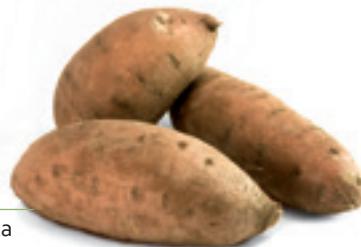
Fruita i verdura

**carlota**

cast. zanahoria
angl. carrot
fr. carotte
al. Karotte
it. carota
port. cenoura

**creïlla**

cast. patata
angl. potato
fr. pomme de terre
al. Kartoffel
it. patata
port. batata

**moniato**

cast. boniato, batata
angl. sweet potato
fr. patate douce
al. Süßkartoffel
it. patata dolce
port. batata-doce

**nap**

cast. nabo
angl. turnip
fr. navet
al. Rübe
it. rapa
port. nabo

**remolatxa**

cast. remolacha
angl. beetroot
fr. betterave
al. Rübe
it. barbabietola
port. beterraba

rave

cast. rábano
angl. radish
fr. radis
al. Radieschen
it. ravanello
port. rabanete

**napicol**

cast. nabicol
angl. swede
fr. rutabaga
al. Steckrübe
it. rutabaga, navone
port. couve-nabo, rutabaga

**xirivia**

cast. chirivía
angl. parsnip
fr. panais
al. Pastinak
it. pastinaca
port. pastinaga

**xufa**

cast. chufa
angl. tiger nut
fr. amande de terre
al. Erdmandel
it. cipero dolce
port. juncinha

Llegums i cereals

cacauet

cast. cacahuete
angl. peanut
fr. cacahuète
al. Erdnuss
it. arachide
port. amendoim



cigró

cast. garbanzo
angl. chickpea
fr. pois chiche
al. Kichererbse
it. cece
port. grão-de-bico



fesol

cast. judía, alubia
angl. kidney bean
fr. haricot
al. Bohne
it. fagiolo
port. feijão



pésol

cast. guisante
angl. pea
fr. petit pois
al. Erbse
it. pisello
port. ervilha



fava

cast. haba
angl. broad bean
fr. fève
al. Saubohne
it. fava
port. fava



llentilla

cast. lenteja
angl. lentil
fr. lentille
al. Linse
it. lenticchia
port. lentilha



soja

cast. soja
angl. soybean
fr. soja
al. Sojabohne
it. soia
port. soja



tramús

cast. altramuz
angl. lupin bean
fr. lupin, tramousse
al. Lupine
it. lupino
port. tremoço



Llegums i cereals

arròs

cast. arroz
angl. rice
fr. riz
al. Reis
it. riso
port. arroz



mill

cast. mijo
angl. millet
fr. millet
al. Rispenhirse
it. miglio
port. milhete



sébol

cast. centeno
angl. rye
fr. seigle
al. Roggen
it. segale
port. centeio



blat

cast. trigo
angl. wheat
fr. blé
al. Weizen
it. grano
port. trigo



dacsa

cast. maíz
angl. corn
fr. maïs
al. Mais
it. mais
port. milho



ordi

cast. cebada
angl. barley
fr. orge
al. Gerste
it. orzo
port. cevada



Carns i embotits

botifarra

cast. morcilla
angl. blood sausage, black pudding
fr. boudin
al. Blutwurst
it. sanguinaccio
port. morcela



llonganissa

cast. longaniza
angl. sausage
fr. saucisse
al. Wurst
it. salsiccia
port. lingüiça



pollastre

cast. pollo
angl. chicken
fr. poulet
al. Hahn
it. pollo
port. frango



sobrassada

cast. sobrasada
angl. sobrasada
fr. souvressade
al. sobrasada
it. sobrasada
port. sobrasada



cecina

cast. cecina
angl. cecina
fr. cecina
al. Cecina
it. cecina
port. cecina



pernil

cast. jamón, jamón serrano
angl. Serrano ham
fr. jambon sec
al. Serrano Schinken
it. prosciutto
port. presunto



pernil dolç

cast. jamón de York
angl. ham
fr. cuisse
al. Schinken
it. prosciutto cotto
port. fiambre



porc

cast. cerdo
angl. pork
fr. porc
al. Schwein
it. porco
port. porco



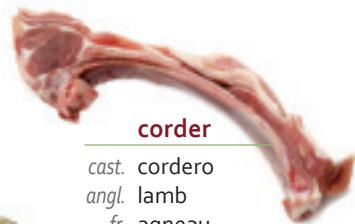
titot

cast. pavo
angl. turkey
fr. dindon
al. Truthuhn
it. tacchino
port. peru



corder

cast. cordero
angl. lamb
fr. agneau
al. Lamm
it. agnello
port. cordeiro



vedella

cast. ternera
angl. veal
fr. veau
al. Kalb
it. vitella
port. vitela



xoriç

cast. chorizo
angl. chorizo
fr. chorizo
al. Chorizo
it. salsiccia
port. chouriço



Peix i marisc



abadejo (o bacallar)

cast. bacalao

angl. cod

fr. morue

al. Kabeljau

it. baccalà

port. bacalhau



aladroc

cast. boquerón

angl. anchovy

fr. anchois

al. Sardelle

it. acciuga

port. anchova



anguila

cast. anguila

angl. eel

fr. anguille

al. Aal

it. anguilla

port. enguia



anxova

cast. anchoa

angl. anchovy

fr. anchois

al. Anschovis

it. acciuga

port. anchova



angula

cast. angula

angl. elver

fr. civelle

al. Glasaaal

it. ceca, avannotto di anguilla

port. cria de enguia



arenq

cast. arenque

angl. herring

fr. hareng

al. Hering

it. aringa

port. arenque



besuc

cast. besugo, algote

angl. sea bream

fr. pageot

al. Achselfleckbrasse

it. pagello

port. goraz



bonítol

cast. bonito

angl. Atlantic bonito

fr. bonite à dos rayé

al. Pelamide

it. palamita

port. bonito

Peix i marisc

cavalla

cast. caballa
angl. mackerel
fr. maquereau
al. Makrele
it. sgombro
port. sarda, cavala



llenguado

cast. lenguado
angl. sole
fr. sole
al. Seezunge
it. soglia
port. linguado



lluç

cast. merluza
angl. hake
fr. merlan
al. Seehecht
it. merluzzo
port. pescada



mero

cast. mero
angl. grouper
fr. mérou
al. Zackenbarsch
it. cernia
port. garoupa



moll

cast. salmonete
angl. red mullet
fr. rouget
al. Meerbarbe
it. triglia
port. salmonete



emperador

cast. emperador
angl. swordfish
fr. poisson épée
al. Schwertfisch
it. pesce spada
port. peixe-espada



llobarro

cast. lubina, róbalo
angl. bass
fr. bar, loup
al. Wolfsbarsch
it. spigola
port. robalo



melva

cast. melva
angl. bullet tuna
fr. bonitou
al. Unechter Bonito
it. tombarello biso
port. judeu



mòller

cast. capellán
angl. poor cod
fr. capelan
al. Zwergdorsch
it. merluzzetto
port. fanecão



Peix i marisc

orada

cast. dorada
angl. gilt-head bream
fr. dorade royale, dorade
al. Goldbrasse
it. orata
port. dourada



rap

cast. rape
angl. lophius, angler fish
fr. baudroie
al. Seeteufel
it. rana pescatrice
port. tamboril



salmó

cast. salmón
angl. salmon
fr. saumon
al. Lachs
it. salmone
port. salmão



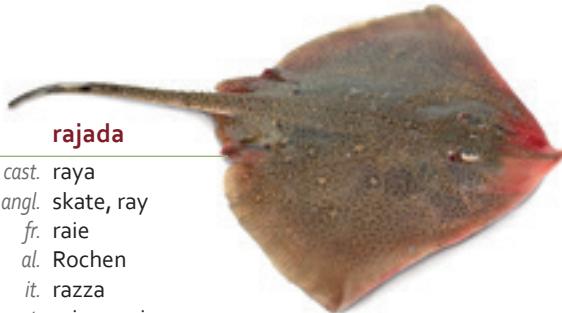
sorell

cast. jurel
angl. saurel, jurel
fr. saurel
al. Stöcker
it. tracuro
port. chicharro, carapau



rajada

cast. raya
angl. skate, ray
fr. raie
al. Rochen
it. razza
port. raia, arraia



rémol

cast. rodaballo
angl. turbot
fr. barbecue
al. Glattbutt
it. rombo
port. rodovalho



sardina

cast. sardina
angl. sardine
fr. sardine
al. Sardine
it. sardina
port. sardinha



tonyina

cast. atún
angl. tuna
fr. thon
al. Thunfisch
it. tonno
port. atum



truita

cast. trucha
angl. trout
fr. truite
al. Forelle
it. trota
port. truta



Peix i marisc



bou

cast. buey de mar
angl. edible crab, brown crab
fr. crabe dormeur
al. Taschenkrebs
it. granciporro
port. caranguejola



cigala

cast. cigala
angl. Norway lobster
fr. langoustine
al. Kronenhummer
it. scampo
port. lagostim



cranc

cast. cangrejo
angl. crab
fr. crabe
al. Krebs
it. granchio
port. caranguejo



galera

cast. galera
angl. mantis shrimp
fr. squille
al. Heuschreckenkrebse
it. canocchia
port. zagaia-castanheta

calamar

cast. calamar
angl. squid
fr. calmar
al. Tintenfisch
it. calamari
port. lula



catxel (o berberetxo)

cast. berberecho
angl. cockle
fr. bucarde, coque
al. Herzmuschel
it. cardio
port. berbigão



cloïssa

cast. almeja
angl. clam
fr. clovisse
al. Teppichmuschel
it. vongola
port. amêijoia



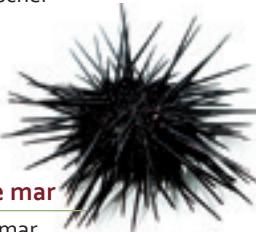
clòtxina

cast. mejillón
angl. mussel
fr. moule
al. Miesmuschel
it. cozza
port. mexilhão



eriçó de mar

cast. erizo de mar
angl. sea urchin
fr. oursin
al. Seeigel
it. riccio di mare
port. ouriço-do-mar



gamba

cast. gamba
angl. prawn, shrimp
fr. crevette rose
al. Garnele
it. gamberetto
port. gamba



llagosta

cast. langosta
angl. spiny lobster
fr. langouste
al. Languste
it. aragosta
port. lagosta

Peix i marisc

llagostí

cast. langostino
angl. king prawn
fr. crevette
al. Garnele
it. gambero
port. camarão



nècora

cast. nècora
angl. velvet crab
fr. étrille
al. Schwimmkrabbe
it. granchio
port. navalheira



percebe

cast. percebe
angl. leaf barnacle
fr. pouce-pied
al. Entenmuschel
it. lepade
port. perceba



sépia

cast. sepia
angl. cuttlefish
fr. seiche
al. Tintenfisch
it. seppia
port. choco



tellina

cast. tellina
angl. tellin
fr. telline
al. Tellmuschel
it. tellina
port. conquilha, cadelinha



navalla

cast. navaja
angl. common razor shell
fr. couteau-sabre
al. Schwertförmige Scheidenmuschel
it. cannolicchio, cappelunga
port. navalha



llamàntol

cast. bogavante
angl. lobster
fr. homard
al. Hummer
it. astice
port. lavagante



ostra

cast. ostra
angl. oyster
fr. huître
al. Auster
it. ostrica
port. ostra



pulp

cast. pulpo
angl. octopus
fr. pieuvre
al. Tintenfisch
it. polipo
port. polvo



vieira

cast. vieira
angl. scallop
fr. coquille saint-Jacques
al. Jakobsmuschel
it. capasanta
port. vieira



Espècies i herbes aromàtiques

**alfàbega**

cast. albahaca
angl. basil
fr. basilic
al. Basilikum
it. basilico
port. manjerico

**anet**

cast. eneldo
angl. dill
fr. aneth
al. Dill
it. aneto
port. aneto, endro

anís

cast. anís
angl. aniseed
fr. anis
al. Anis
it. anice
port. anis

**canella**

cast. canela
angl. cinnamon
fr. cannelle
al. Zimt
it. cannella
port. canela

**clavell (o clau)**

cast. clavo
angl. clove
fr. girofle
al. Gewürznelken
it. chiodo di garofano
port. cravo-da-índia

**cardamom**

cast. cardamono
angl. cardamom
fr. cardamome
al. Kardamom
it. cardamomo
port. cardamomo

**celiandre**

cast. cilantro
angl. coriander
fr. coriandre
al. Koriander
it. coriandolo
port. coentro

**comí**

cast. comino
angl. cumin
fr. cumin
al. Kümmel
it. comino
port. cominho

**estragó**

cast. estragón
angl. tarragon
fr. estragon
al. Estragon
it. dragoncello
port. estragão

**gingebre**

cast. jenibre
angl. ginger
fr. gingembre
al. Ingwer
it. zenzero
port. gengibre



Espècies i herbes aromàtiques



herba-sana

cast. hierbabuena
angl. mint
fr. menthe
al. Minze
it. menta
port. hortelã



orenga

cast. orégano
angl. oregano, marjoram
fr. origan
al. Wilder Majoran
it. origano
port. orégão



romer

cast. romero
angl. rosemary
fr. romarin
al. Rosmarin
it. rosmarino
port. alecrim, rosmaninho



timó

cast. tomillo
angl. thyme
fr. thym
al. Thymian
it. timo
port. tomilho, timo

julivert

cast. perejil
angl. parsley
fr. persil
al. Petersilie
it. prezzemolo
port. salsa



llorer

cast. laurel
angl. laurel
fr. laurier
al. Lorbeer
it. alloro
port. loureiro



pebre

cast. pimienta
angl. pepper
fr. poivre
al. Pfeffer
it. pepe
port. pimenta



menta

cast. menta
angl. mint
fr. menthe
al. Minze
it. menta
port. hortelã-pimenta



safrà

cast. azafrán
angl. saffron
fr. safran
al. Safran
it. zafferano
port. açafrão



sèsam

cast. sésamo
angl. sesame
fr. sésame
al. Sesam
it. sesamo
port. sésamo



vainilla

cast. vainilla
angl. vanilla
fr. vanillier
al. Vanille
it. vaniglia
port. baunilha

Altres productes

brull

cast. requesón
angl. cottage cheese
fr. ricotta, brousse
al. Ricotta
it. ricotta
port. queijão



llet

cast. leche
angl. milk
fr. lait
al. Milch
it. latte
port. leite



mantega

cast. mantequilla
angl. butter
fr. beurre
al. Butter
it. burro
port. manteiga



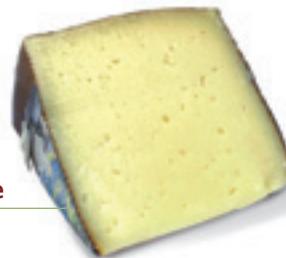
rent

cast. levadura
angl. yeast
fr. levain
al. Hefe
it. lievito
port. levedura, fermento



formatge

cast. queso
angl. cheese
fr. fromage
al. Käse
it. formaggio
port. queijo



iogurt

cast. yogur
angl. yogurt
fr. yaourt
al. Joghurt
it. yogurt
port. iogurte



farina

cast. harina
angl. flour
fr. farine
al. Mehl
it. farina
port. farinha



pa

cast. pan
angl. bread
fr. pain
al. Brot
it. pane
port. pão



pasta

cast. pasta
angl. pasta
fr. pâtes
al. Nudeln
it. pasta
port. massa



Altres productes

oli

cast. aceite
angl. oil
fr. huile
al. Öl
it. olio
port. azeite



sal

cast. sal
angl. salt
fr. sel
al. Salz
it. sale
port. sal



vinagre

cast. vinagre
angl. vinegar
fr. vinaigre
al. Essig
it. aceto
port. vinagre



mel

cast. miel
angl. honey
fr. miel
al. Honig
it. miele
port. mel



sucré

cast. azúcar
angl. sugar
fr. sucre
al. Zucker
it. zucchero
port. açúcar



all

cast. ajo
angl. garlic
fr. ail
al. Knoblauch
it. aglio
port. alho



bolet

cast. seta
angl. fungus
fr. champignon
al. Pilz
it. fungo
port. cogumelo



oliva

cast. aceituna, oliva
angl. olive
fr. olive
al. Olive
it. oliva
port. azeitona



nyora

cast. ñora
angl. chilli pepper
fr. piment piquant
al. Spanischer Pfeffer
it. peperone piccante
port. pimentão picante

ou

cast. huevo
angl. egg
fr. oeuf
al. Ei
it. uovo
port. ovo



pansa

cast. pasa
angl. raisin
fr. raisin sec
al. Rosine
it. uva passa
port. passa



pinyó

cast. piñón
angl. pine nut
fr. pignon
al. Pinienkern
it. pinolo
port. pinhão



Els conreus tradicionals de l'arròs i de la xufa



El conreu tradicional de l'arròs

L'arròs va ser introduït a les nostres terres pels àrabs. La primera notícia sobre el seu conreu ens la dóna el geògraf al-Idrīsī al segle xi. A partir d'eixe moment s'iniciarà una secular lluita dialèctica i legal entre els defensors d'este cereal i els que li atribuïen un paper destacat en la propagació de la malària (febres tercianes), ja que es tracta d'un cultiu que es desenvolupa en aigües estancades, on habitava el mosquit transmissor. Si bé els entrebancs normatius van ser habituals, la bona veritat és que l'augment de les terres dedicades al conreu arrosser era constant, fet que es va accelerar a partir del huit-cents. Les raons de l'expansió cal buscar-les en la crònica carència cerealista valenciana, que feia del subministrament alimentari a la població un problema sempre present. També la seguretat de les collites, els bons preus i les característiques físiques i climàtiques de bona part de la nostra terra el feien un conreu idoni. A pesar d'estes condicions favorables, no podem oblidar l'enorme esforç realitzat pels llauradors valencians a l'hora de condicionar les terres: dessecant i rompent marjals i establint sistemes de reg. De fet, van aconseguir tanta perícia en el conreu de l'arròs que van ser buscats per a posar en explotació arrossars a Catalunya i Andalusia.

Històricament hi ha hagut moltes terres dedicades a este conreu: l'Horta, la Ribera, la Marina, la Safor, la Costera, la Vall d'Albaida, el Camp de Morvedre o la Plana. No obstant això, la zona arrossera per excel·lència és l'Albufera de València. Així, de les aproximadament 123.000 tones d'arròs produïdes en terres valencianes, més de 120.000 provenen dels camps que envolten el llac, i la resta correspon a la marjal de Pego-Oliva i a les d'Almenara, Xilxes i la Llosa.

El cicle agrícola de l'arròs començava a l'hivern. En primer lloc calia condicionar la xarxa hidràulica reparant marges i motes i netejant els canals de reg. Després calia llaurar els camps amb la xaruga per a sanejar i airejar la terra. En cas que hi haguera una gran quantitat de males herbes, calia passar el rutiló de plats, una espècie de carret amb dos línies de rodes metàl·liques tallants. També era este el moment d'anivellar els camps amb la tragella.



Arrancant el planter d'arròs

[Fotografia. Ajuntament de Catarroja]



Tirant adob a l'arrossar

[Fotografia. Ajuntament de Catarroja]



Plantant l'arròs

[Fotografia. Ajuntament de Catarroja]

Tot seguit es feia una primera inundació i diverses passades amb l'entauladora de ganivets i amb la draga, operació que rebia el nom de *fanguejar* i que tenia la funció d'esmicolar la terra i deixar-la uniformement fangosa per a col·locar el planter, criat prèviament en unes parcel·les especials. Si bé existia la sembra directa, el més habitual era fer un planter, ja que estalviava llavor i garantia el creixement igualat de les plantes i la seua distribució regular. Amb el carret de garbejar o l'abaixadora es repartien les garbes pel



Traient les garbes d'arròs del camp
[Fotografia. Ajuntament de Catarroja]



Amuntonant l'arròs al sequer
[Fotografia. Ajuntament de Catarroja]

camp, i els plantadors anaven plantant les mates a mà. A partir d'eixe moment era necessari un control constant del nivell de les aigües, així com fer birbades periòdiques per a eliminar les males herbes. També era el moment de subministrar els adobs per a afavorir el creixement del cereal.

La sega s'iniciava al setembre, quan la planta adquirix una coloració groguenca i l'espiga comença a penjar de la tija. Era l'època en què els pobles arrossers s'omplien de colles de jornalers procedents de zones com la Marina, els Serrans o Castella. Una volta dessecats els camps, els segadors, amb la corbellà, tallaven les espigues i en feien garbes que lligaven amb un vencill. Darrere d'aquells, uns altres anaven desbarbant, és a dir, tallant la part llarga de la canya per davall del nuc de la garba amb una corbellà gran. La següent operació consistia a traure les garbes del camp i transportar-les a l'era, cosa que es feia amb el carret de garbejar o l'abaixadora fins als camins o canals, per tal de carregar-les en carros, a lloms d'animals o en barques, segons el cas.

La batuda consistia a soltar el gra de les espigues, operació que es realitzava a l'era, terreny circular de terra piconada o pavimentat amb taulells. Encara que n'hi ha diferents sistemes, el més comú era fer passar les cavalleries per damunt les garbes per tal de desfer-les, i després trepitjar-les amb un rutló amb arestes de ferro o amb un trill, plataforma de fusta que a la part de baix porta encastades pedres o tallants de ferro. A continuació, calia separar la palla amb forques i amuntregar el gra amb la tragella i les pales. La següent operació era el ventat, que consistia a llançar a l'aire el gra amb la pala a fi que el vent s'emportara el pallús i les pellorxes. L'última operació de la batuda era fer passar el gra pel garbell amb la finalitat de deixar-lo el més net possible.

Després es portava al sequer, on s'escampava perquè se secara. Períòdicament es removia amb els peus o amb la llauradora, que era un rasclat totalment de fusta. Una vegada havia perdut la humitat suficient s'en-sacava. Era el moment de portar-lo al molí.

Des de finals del segle XIX el conreu de l'arròs ha patit un fort procés de mecanització. Primerament es va produir la introducció de les màquines trilladores, que substituïren totes les tasques de la batuda; després l'aparició dels tractors, que faciliten enormement el fanguejat dels camps i el transport de l'arròs, i que han deixat obsolets elements com les dragues, els carrets de plats i els barquets; i finalment l'arribada de les grans segadores mecàniques. La modernització no ha sigut solament tècnica, sinó que també ha afectat el paper del llaurador. Ara són les cooperatives les que s'encarreguen de tot el treball relacionat amb la sega, l'emmagatzematge i la comercialització de l'arròs.

MUSEU VALENCIÀ D'ETNOLOGIA



El conreu tradicional de la xufa

Encara que està considerada en moltes parts del món com una mala herba, en alguns llocs d'Àfrica i en terres valencianes es conrea per a consum animal i humà. En el nostre cas, el conreu de la xufa se circumscriu a díhuit localitats situades a la banda de llevant de la comarca de l'Horta Nord. Esta localització es deu fonamentalment a l'existència de sòls arenosos procedents de la dessecació d'antigues marjals, que són els més apropiats per al creixement del tubèrcul. La raó per al manteniment d'este conreu és l'elaboració de l'orxata, que va passar de ser una beguda produïda i consumida en les cases des de feia segles a comercialitzar-se a gran escala a partir de la dècada dels anys seixanta del segle passat. Així, veiem com en 1960 se'n van produir 1.620 t, que van passar a ser-ne 10.000 en 1980, però que es van estabilitzar a partir de llavors a l'entorn de les 8.000 (8.145 t en les 455 ha conreades en 2014), per a satisfer un consum molt vinculat a l'estacionalitat estival i turística, tot i que actualment s'estén cada vegada més al llarg de tot l'any.

Pel fet de tractar-se d'un conreu circumscrit a un xicotet territori i de tindre pràcticament garantida la venda de la producció, solia tindre una rendibilitat major que altres collites, més exposades a les oscil·lacions de mercats més grans i allunyats. Per això moltes vegades la xufa era el producte que «salvava l'any» de l'agricultor, i per esta raó molts d'ells la inclogueren en la seu rotació anual.

Entre finals de març i el mes de maig es fa la sembra de les xufes. Antigament esta operació consistia a fer xicotets clots amb un llegonet, introduir-hi un grapat de xufes i tot seguit tapar-los. D'esta manera les plantes eixien agrupades i es podien lligar entre elles per a arrancar-les quan era el temps de la collita. En la primera fase de creixement de la planta, el llaurador es dedica a reparar els cavallons i a eliminar les males herbes, cosa que fa amb les mans o amb una aixada menuda. Els xufars necessiten molta aigua, de tal manera que al llarg de seu cicle es reguen al voltant de quinze vegades. Se sol fer un regó al mes a la primavera i totes les setmanes a l'estiu.

La collita es fa entre novembre i gener. D'acord amb la tècnica més tradicional, les mates, una vegada arranades, s'espolsaven, i les xufes es posaven en un garbell gran amb la vora d'espart i el fons fet amb vares de vimen. Amb una maça de fusta es refregaven per a soltar-les de les arrels i llevar-los la terra.

La recol·lecció és l'operació més pesada i la que més mà d'obra necessita, raó per la qual les innovacions tècniques sempre s'han produït en esta fase. En els anys quaranta es va crear una màquina que consistia en una espècie de bombo allargat de secció hexagonal i amb les parets fetes de varetes metal·líquies muntat sobre quatre rodes. Les xufes s'introduïen per un extrem de la garbelladora, que s'accionava per mitjà d'una maneta, i eixien netes per l'altre costat. A partir d'aquell moment les xuferes ja no s'arrancaven a mà, sinó que se segaven o bé es cremaven, tal com es fa actualment, i tot seguit s'arrancava amb un llegó la capa de terra on estaven les xufes, es carregaven en cabassos i s'abocaven a la màquina. Ací participaven tots els treballadors disponibles: els membres de la família, llauradors veïns i, si calia, jornalers. A pesar de la seu senzillesa, esta màquina va tindre molt d'èxit. Així, per exemple, en el cens de maquinària agrícola de 1974 es constata l'existència de 150 màquines d'este tipus a Alboraia, el poble on es fabricaven.

Malgrat esta innovació, la collita continuava sent intensiva en mà d'obra: uns arrancaven la terra, uns altres manejaven la màquina i uns altres replegaven les xufes netes i les ensacaven. Per esta raó alguns tallers locals, en col·laboració amb els llauradors, van intentar una major mecanització d'esta operació. A finals del segle xx van sorgir diversos prototips, fins que es van inventar unes collidores mecàniques que feien quasi totes les tasques de replega. Atés que estes màquines



Plantant les xufes
[Dibuix. Museu Valencià d'Etnologia]



Lligant les mates per a arrancar-les
[Dibuix. Museu Valencià d'Etnologia]



Garbellant les xufes

[Dibuix. Museu Valencià d'Etnologia]



Llavant les xufes

[Dibuix. Museu Valencià d'Etnologia]



Triant les xufes

[Dibuix. Museu Valencià d'Etnologia]

–tant les antigues manuals com les mecanitzades– només eren utilitzades pels llauradors uns dies a l'any i en minifundis, no era rendible adquirir-les, i per això el més habitual era –i encara ho és– llogar-les.

Després de collir les xufes calia llavar-les. El sistema més antic era posar-les en grans paneres i rentar-les en la séquia. Posteriorment, en alguns llocs de l'horta es van construir llavadors específics desviant l'aigua de les séquies. Una vegada netes, les xufes són transportades a les cambres, on s'escampen perquè vagen perdent humitat. Este procés dura uns tres mesos, durant els quals cal remoure-les periòdicament perquè s'eixuguen bé i evitar fermentacions, operació que es fa amb els peus, amb una paleta o amb un rascle. Quan ja estan prou eixutes arriba l' hora de triar-les, que consistix a llevar manualment les pedretes, els trossets de carbó i els tubèrculs fallats. Fins fa pocs anys esta era una faena que solien fer colles de dones, assegudes al voltant d'una taula gran. Era una tasca monòtona, amenitzada per les converses, la ràdio i les rialles dels xiquets i les xiquetes que jugaven al voltant de les mares i iaies. En l'actualitat, tant el procés de neteja com el de classificació estan totalment mecanitzats.

L'elaboració d'orxata encara és el principal ús de la xufa, però cada vegada és més utilitzada en la preparació de productes gastronòmics –licor, patés, torró, oli, gelats o cervesa– i cosmètics, com sabons i cremes.

Textos en castellano

Presentación

La designación de València como Capital Mundial de la Alimentación Sostenible en el año 2017 es un hecho sociocultural de especial relevancia no solo por lo que significa de punto de encuentro de los representantes de las ciudades que han suscrito el Pacto de Milán, sino también porque ejemplifica la voluntad de convertirse en una ciudad más justa y solidaria, comprometida con los objetivos de reducir el despilfarro de alimentos, preservar la biodiversidad y mitigar los efectos del cambio climático, mediante un sistema sostenible de producción de alimentos.

La alimentación sostenible se entiende como un concepto interdisciplinario que integra varias áreas como la salud, la educación, la agricultura, los derechos individuales y colectivos, la planificación del territorio, el comercio, la inclusión social, el transporte, la energía y el medio ambiente. En ese sentido, València asume la responsabilidad de liderar las buenas prácticas de gestión alimentaria saludable y del uso sostenible de los recursos naturales, de hacer compatible el crecimiento urbano con la supervivencia de productores del entorno y de buscar la equidad social y económica. Con la implementación de políticas alimentarias más justas, ecológicas y racionales en las zonas urbanas se transforma la realidad y se mejora la calidad de vida de la ciudadanía.

La Acadèmia Valenciana de la Llengua quiere adherirse a la celebración del acontecimiento a través de la publicación del vocabulario visual de la alimentación que ahora ofrecemos. *Amb molt de gust* es el título con el que se presenta y su finalidad es contribuir a la difusión de la forma valenciana de una amplia selección de términos del ámbito de la alimentación, que va acompañada de la traducción de cada nombre a seis idiomas (castellano, inglés, francés, alemán, italiano y portugués), con el objetivo de promocionar el valenciano en uno de los ámbitos de uso más cotidiano.

Tanto la disposición textual como la imagen gráfica que presenta *Amb molt de gust* pretenden no solo conseguir un resultado estético, sino también expresar la voluntad didáctica de hacer más comprensibles los nombres de los productos alimentarios que forman parte de nuestra dieta habitual y que podemos encontrar a la venta en los mercados o en los establecimientos comerciales de cualquiera de nuestros pueblos. Además, el vocabulario visual se acompaña de un par de capítulos que expliquen e ilustran, con profusión de imágenes, dos de los cultivos tradicionales valencianos, el arroz y la chufa, ámbitos que muestran la inmensa riqueza etnográfica y el valioso caudal léxico del campo valenciano.

Llegados a este punto, la Acadèmia Valenciana de la Llengua quiere manifestar su agradecimiento al Museo Valenciano de Etnología de la Diputación de València por su inestimable colaboración en la redacción de los

apartados dedicados a los cultivos tradicionales. También quiere agradecer el interés del Ayuntamiento de Valencia por hacer partícipe a nuestra institución de un proyecto de tal magnitud como el que representa la capitalidad mundial de la alimentación sostenible.

ACADEMIA VALENCIANA DE LA LLENGUA

El cultivo tradicional del arroz

El arroz fue introducido en nuestras tierras por los árabes. La primera noticia sobre su cultivo nos la da el geógrafo al-Idrīsī en el siglo xi. A partir de ese momento se iniciará una secular lucha dialéctica y legal entre los defensores de este cereal y los que le atribuían un papel destacado en la propagación de la malaria (fiebres tercianas), ya que se trata de un cultivo que se desarrolla en aguas estancadas, donde habitaba el mosquito transmisor. Si bien las trabas normativas fueron habituales, lo cierto es que el aumento de las tierras dedicadas al cultivo arrocero era constante, situación que se aceleró a partir del siglo xix. Las razones de la expansión hay que buscarlas en la crónica carencia cerealista valenciana, que hacía del suministro alimentario a la población un problema siempre presente. También la seguridad de las cosechas, los buenos precios y las características físicas y climáticas de buena parte de nuestra tierra lo convertían en un cultivo idóneo. A pesar de estas condiciones favorables, no podemos olvidar el enorme esfuerzo realizado por los agricultores valencianos a la hora de acondicionar las tierras: desecando y roturando marjales y estableciendo sistemas de riego. De hecho, alcanzaron tanta pericia en el cultivo del arroz que fueron buscados para poner en explotación arrozales en Cataluña y Andalucía.

Históricamente ha habido muchas tierras dedicadas a este cultivo: L'Horta, La Ribera, La Marina, La Safor, La Costera, La Vall d'Albaida, El Camp de Morvedre o La Plana. No obstante, la zona arrocera por excelencia es la Albufera de València. Así, de las aproximadamente 123.000 toneladas de arroz producidas en tierras valencianas, más de 120.000 provienen de los campos que rodean el lago, y el resto corresponde al marjal de Pego-Oliva y a los de Almenara, Chilches y La Llosa.

El ciclo agrícola del arroz empezaba en invierno. En primer lugar había que acondicionar la red hidráulica reparando ribazos y motas y limpiando los canales de riego. Después había que arar los campos con la charrúa para sanear y airear la tierra. En caso de que hubiese una gran cantidad de malas hierbas, había que pasar el rodillo de platos, una especie de carro con dos líneas de ruedas metálicas cortantes. También era este el momento de nivelar los campos con la trailla.

A continuación se hacía una primera inundación y varias pasadas con la atabladera de cuchillas y con la grada, operación que recibía el nombre de *fanguejar* y que tenía la función de desmenuzar la tierra y dejarla uniformemente fangosa para colocar el plantel, criado previamente en unas parcelas especiales. Si bien existía la siembra directa, lo más habitual era hacer un plantel, ya que ahorraba semillas y garantizaba el crecimiento igualado de las plantas y su distribución regular. Con el carro de barcinar o la *abaixadora* se repartían los manojos por el campo, y los plantadores iban plantando las matas a mano. A partir de ese momento era necesario un control constante del nivel de las aguas, así como hacer sachaduras periódicas para eliminar las malas hierbas. También era el momento de suministrar los abonos para favorecer el crecimiento del cereal.

La siega se iniciaba en septiembre, cuando la planta adquiere una coloración amarillenta y la espiga empieza a colgar del tallo. Era la época en la que los pueblos arroceros se llenaban de cuadrillas de jornaleros procedentes de zonas como La Marina, Los Serranos o Castilla. Una vez desecados los campos, los segadores, con la segadera, cortaban las espigas y formaban gavillas que ataban con un tramojo. Tras estos, otros iban *desbarbant*, es decir, cortando la parte larga de la caña por debajo del nudo de la gavilla con una hoz grande. La siguiente operación consistía en sacar las gavillas del campo y transportarlas a la era, lo que se hacía con el carro de barcinar o la *abaixadora* hasta los caminos o canales, a fin de cargarlos en carros, a lomos de animales o en barcas, según el caso.

La trilla consistía en soltar el grano de las espigas, operación que se realizaba en la era, terreno circular de tierra apisonada o pavimentado con baldosas. Aunque existen diferentes sistemas, el más común era hacer pasar las caballerías por encima de las gavillas con el fin de deshacerlas, y después chafarlas con un rodillo con aristas de hierro o con un trillo, plataforma de madera que en la cara inferior lleva encajadas piedras o cortantes de hierro. A continuación había que separar la paja con horcas y amontonar el grano con la traílla y las palas. La siguiente operación era el aventado, que consistía en lanzar al aire el grano con la pala para que el viento se llevara el bálogo y las cascarillas. La última operación de la trilla era hacer pasar el grano por el cedazo con el fin de dejarlo lo más limpio posible.

Después se llevaba al secadero, donde se extendía para que se secase. Periódicamente se removía con los pies o con la *llauradora*, que era un rastrillo totalmente de madera. Cuando había perdido la humedad suficiente se ensacaba. Era el momento de llevarlo al molino.

Desde finales del siglo XIX el cultivo del arroz ha sufrido un fuerte proceso de mecanización. Primero se produjo la introducción de las máquinas trilladoras, que sustituyeron todas las tareas de la trilla; después la aparición de los tractores, que facilitan enormemente el *fanguejat* de los campos y el transporte del arroz, y que han dejado obsoletos elementos como las atabladeras, los carros de platos y las barcas; y finalmente la

llegada de las grandes segadoras mecánicas. La modernización no ha sido solamente técnica, sino que también ha afectado al papel del agricultor. Ahora son las cooperativas las que se encargan de todo el trabajo relacionado con la siega, el almacenamiento y la comercialización del arroz.

El cultivo tradicional de la chufa

Aunque en muchas partes del mundo se la considera una mala hierba, en algunos lugares de África y en tierras valencianas se cultiva para el consumo animal y humano. En nuestro caso, el cultivo de la chufa se circunscribe a dieciocho localidades situadas en el lado oeste de la comarca de L'Horta Nord. Esta localización se debe fundamentalmente a la existencia de suelos arenosos procedentes de la desecación de antiguos marjales, que son los más apropiados para el crecimiento del tubérculo. La razón del mantenimiento de este cultivo es la elaboración de la horchata, que pasó de ser una bebida producida y consumida en los hogares desde hacía siglos a comercializarse a gran escala a partir de la década de los años sesenta del siglo pasado. Así, vemos cómo en 1960 se produjeron 1.620 t, que pasaron a ser 10.000 en 1980, pero que se estabilizaron a partir de entonces en torno a las 8.000 (8.145 t en las 455 ha cultivadas en 2014) para satisfacer un consumo muy vinculado a la estacionalidad estival y turística, aunque actualmente se extiende cada vez más a lo largo de todo el año.

Por el hecho de tratarse de un cultivo circunscrito a un pequeño territorio y de tener prácticamente garantizada la venta de la producción, solía tener una rentabilidad superior a la de otras cosechas, más expuestas a las oscilaciones de mercados más grandes y lejanos. Por ello muchas veces la chufa era el producto que «salvaba el año» del agricultor, y por esta razón muchos de ellos la incluyeron en su rotación anual.

Entre finales de marzo y el mes de mayo se hace la siembra de las chufas. Antiguamente esta operación consistía en hacer pequeños hoyos con una azadilla, introducir en ellos un puñado de chufas y a continuación taparlos. De este modo las plantas salían agrupadas y se podían enlazar entre sí para arrancarlas en el momento de hacer la cosecha. En la primera fase de crecimiento de la planta, el agricultor se dedica a reparar los caballones y a eliminar las malas hierbas, cosa que hace con las manos o con una azada pequeña. Los chufares necesitan mucha agua, de tal modo que a lo largo de su ciclo se riegan alrededor de quince veces. Se suele hacer un riego al mes en primavera y todas las semanas en verano.

La cosecha se hace entre noviembre y enero. Según la técnica más tradicional, las matas, una vez arrancadas, se sacudían, y las chufas se ponían en una criba grande con el borde de esparto y el fondo hecho con varillas de mimbre. Con una maza de madera se restregaban para soltarlas de las raíces y quitarles la tierra.

La recolección es la operación más pesada y la que más mano de obra requiere, por lo que las innovaciones técnicas siempre se han producido en esta fase. En los años cuarenta se creó una máquina que consistía en una especie de tambor alargado de sección hexagonal y con las paredes hechas de varillas metálicas montado sobre cuatro ruedas. Las chufas se introducían por un extremo de la cribadora, que se accionaba mediante un manubrio, y salían limpias por el otro lado. A partir de aquel momento las matas ya no se arrancaban a mano, sino que se segaban o bien se quemaban, tal y como se hace actualmente, y a continuación se arrancaba con una azada la capa de tierra donde estaban las chufas, se cargaban en capazos y se vertían a la máquina. Aquí participaban todos los trabajadores disponibles: los miembros de la familia, labradores vecinos y, si era necesario, jornaleros. A pesar de su sencillez, esta máquina tuvo mucho éxito. Así, por ejemplo, en el censo de maquinaria agrícola de 1974 se constata la existencia de 150 máquinas de este tipo en Alboraya, el pueblo donde se fabricaban.

A pesar de esta innovación, la cosecha continuaba siendo intensiva en mano de obra: unos arrancaban la tierra, otros manejaban la máquina y otros recogían las chufas limpias y las introducían en sacos. Por esta razón algunos talleres locales, en colaboración con los agricultores, intentaron una mayor mecanización de esta operación. A finales del siglo XX surgieron varios prototipos, hasta que se inventaron unas cosechadoras mecánicas que hacían casi todas las tareas de recogida. Dado que estas máquinas –tanto las antiguas manuales como las mecanizadas– solo eran utilizadas por los agricultores unos días al año y en minifundios, no era rentable adquirirlas, y por eso lo más habitual era –y todavía lo es– alquilarlas.

Después de recoger las chufas era necesario lavarlas. El sistema más antiguo era ponerlas en grandes paneles y enjuagarlas en la acequia. Posteriormente, en algunos lugares de la huerta se construyeron lavaderos específicos desviando el agua de las acequias. Una vez limpias, las chufas son transportadas a los graneros, donde se extienden para que vayan perdiendo humedad. Este proceso dura unos tres meses, durante los cuales hay que removerlas periódicamente para que se sequen bien y evitar fermentaciones, operación que se hace con los pies, con una paleta o con un rastillo. Cuando ya están suficientemente secas llega el momento de seleccionarlas, que consiste en quitar manualmente las piedrecillas, los trocitos de carbón y los tubérculos fallidos. Hasta hace pocos años esta era un trabajo que solían hacer cuadrillas de mujeres, sentadas en torno a una mesa grande. Era una labor monótona, amenizada por las conversaciones, la radio y las risas de los niños y las niñas que jugaban alrededor de las madres y abuelas. En la actualidad, tanto el proceso de limpieza como el de clasificación están totalmente mecanizados.

La elaboración de horchata todavía es el principal uso de la chufa, pero cada vez es más utilizada en la preparación de productos gastronómicos –licor, patés, turrón, aceite, helados o cerveza– y cosméticos, como jabones y cremas.

English translations

Introduction

Designating Valencia as World Capital of Sustainable Food in 2017 is a sociocultural accolade of special significance, not only because it means it is a central meeting point for representatives of cities that have signed the Pact of Milan, but also because it demonstrates the desire to become a fairer and more solidary city, committed to the aim of reducing food waste, preserving biodiversity and reducing the effects of climate change through a sustainable system of food production.

Sustainable food is understood to be an interdisciplinary concept combining various fields such as health, education, agriculture, human rights, town planning, business and commerce, social inclusion, energy and the environment. In that respect, Valencia takes up the responsibility in leading the way in good practices relating to healthy food management and the sustainable use of natural resources; making the growing urban landscape compatible with survival of local producers and seeking economic social equity. By implementing fairer, more ecological and rational food policies in urban areas, everyday life is transformed and citizens' quality of living is improved.

The Acadèmia Valenciana de la Llengua (Valencian Academy of the Language) seeks to join in the celebration of this event through the publication of a visual dictionary of food vocabulary that we now offer. The title, *Amb molt de gust* ('with great pleasure'), and its contents aim to enrich the Valencian language and promote its use with a range of vocabulary and terms from the field of food, accompanied by translations in six languages (Spanish, English, French, German, Italian and Portuguese).

Both the textual and graphic information within *Amb molt de gust* strive not only to achieve an aesthetic feel, but also to convey the didactic will to ingrain the names of food as part of our everyday diet, making them more understandable and recognisable when we go shopping at local market stalls or commercial establishments in any of our towns. In addition, the visual dictionary is accompanied by a couple of chapters that explain and illustrate, using plenty of images, two traditional Valencian crops: rice and tiger nut, signifying the ethnographic diversity and important lexicon that the Valencian countryside has to offer.

At this point, the Acadèmia Valenciana de la Llengua (Valencian Academy of the Language) wishes to express its gratitude to the Valencian Museum of Ethnology because of its invaluable collaboration and support in putting together the sections dedicated to traditional crops. The Academy also would like to thank the Valencia City Council for its interest in our organisation participating in such a grand project as one that represents being the world capital of sustainable food.

ACADEMIA VALENCIANA DE LA LLENGUA

Traditional rice farming

Rice was introduced in our region by the Arabs. The first known references to rice farming were provided by the geographer al-Idrīsī in the 11th century. That moment saw the onset of a centuries-long dialectical and legal struggle between those in favour of the cereal and those attributing rice a key role in the spreading of malaria (tertian fever), as the crop grows in stagnant waters, where the transmitting mosquito lives. Although regulatory obstacles were frequent, the reality was that the amount of land used for rice farming was constantly increasing, even more so from the beginning of the 19th century. The reasons for this expansion were related to the persisting shortage of cereal in Valencia, which turned food supply to the population into an ever-present problem. Crop safety, good prices and the physical and weather characteristics of our region also made it ideal for rice farming. Despite these favourable conditions, we should not forget the tremendous efforts made by the Valencian farmers to prepare the land, drying and breaking marshlands and setting up irrigation systems. In fact, they developed such an expertise in rice farming that were later sought to implement rice farming in Catalonia and Andalusia.

Historically, many regions were used for this crop: L'Horta, La Ribera, La Marina, La Safor, La Costera, La Vall d'Albaida, El Camp de Morvedre or La Plana. However, the ultimate rice farming area is L'Albufera in Valencia. Thus, out of the approximately 123,000 tonnes of rice produced in the Valencian territory, more than 120,000 are collected in the fields surrounding the lake, and the rest come from the marshlands in Pego-Oliva, Almenara, Xilxes and La Llosa.

The agricultural cycle of the rice used to start in winter. Firstly, it was necessary to prepare the hydraulic network, repairing margins and mounds and cleaning the irrigation canals. Then, it was time to plough and harrow to till the fields using a traditional large plough equipped with a side blade for deeper furrowing to prepare and air the soil. When weeds were abundant, it was common to use a disc harrow, a kind of cart that incorporated two lines of metallic cutting wheels. This was also the moment to level the fields with an earth scoop.

The next step was to flood the fields and work them several times using a levelling table with blades underneath and a kind of drag harrow, in an operation intended to mix earth and water and stir the mix to break the earth clods. This had a crumbling effect on the soil and provided a homogeneous mud used to plant the seedlings, that were previously grown on some special plots. Although direct sowing was used on occasions, it was more common to prepare seedlings, as this saved labour and ensured that the plants grew at the same pace and with a regular distribution. The sheaths were distributed throughout the field using a special cart and the planters planted the seedlings by hand. From that moment on, farmers had to monitor continuously

the water level and remove the weeds periodically. This was also the time to supply the manure in order to boost growth.

The harvest started in September, when the plant took a golden hue and the rice ears started to hang off the stem. This was the time of the year when rice producing towns filled with crews of labourers from other regions, such as La Marina, Els Serrans or Castile. After the fields were dried out, the reapers cut the ears using the sickle and prepared the sheaths. Each sheath was bound using a blade of any strong grass. After they finished their work, other labourers used to cut the part of the stem that was left below the knot of the blade binding the sheath using a large sickle. In the following operation, the sheaths were taken from the fields to the threshing floor. First sheath carts were used to take the load to the road or canal, then the sheaths were loaded onto horse carts, animals or barges, depending on the transport chosen.

Threshing was the process to remove the grain from the ears and this was done on the threshing floor, a round plot of hardened soil or paved with tiles. Although there were different systems available, the most common one consisted in making the horses tread over the sheaths to break them down, then use a ridged cylindrical stone or a thresher, which was a wooden platform with embedded stones or iron blades. After this, the straw had to be separated using forks and the grain was piled using a scoop and shovels. The next operation was the winnowing, which consisted in throwing the grain to the air with a shovel, so the wind could remove the thinner straw and the chaff. The last stage of the threshing was to pass the grain through a sieve to leave it as clean as possible.

Later, the grain was taken to the drying floor, where it was spread and left to dry. The grain was regularly stirred with the feet or with a kind of racket made entirely of wood. After the humidity had been removed enough, the grain was packed in sacks. This was the right time to take it to the mill.

Rice farming has undergone a strong mechanisation process since the end of the 19th century. This started primarily when the threshing machines were introduced to replace all the threshing tasks; then tractors appeared and they became of great assistance in the process of mixing earth and water and stirring the mix to break the earth clods, also for transporting the rice. Tractors eliminated the need to use some traditional elements, such as drag harrows, disc harrows and wooden barges. Finally, the combined harvester appeared in the scene. The modernisation did not affect just the technology, but also the role of the farmer. Now the cooperatives manage all activities related to harvest, storage and commercialisation of the rice.

Traditional tiger nut farming

Although in many parts around the world the tiger nut is considered a weed, in some places of Africa and some regions in Valencia, it is produced for animal and human consumption. In our case, the tiger nut farming is limited to eighteen towns located on the west side of the L'Horta Nord region. The location is due to the presence of sandy soils originated by the drying up of the old marshlands, which are the most suitable for the growth of the tuber. The farming has been maintained over time thanks to the production of "orxata" (tiger nut milk drink), which went from being a drink produced and consumed at home for many centuries, to being commercialised at large scale from the 1960s. Thus, although 1,620 tonnes were produced in 1960, by 1980 the production reached 10,000 tonnes. However, after a while, the production stabilised at around 8,000 tonnes (8,145 tonnes in the 455 hectares farmed in 2014) to satisfy a very seasonal consumption associated to the summer months and the tourism, even though nowadays this has been spread more widely throughout the year.

As it was a crop limited to a very small region and selling the production was virtually guaranteed, its profitability used to be higher than other crops that were more exposed to fluctuations of bigger and further markets. For this reason, tiger nuts were the product that often "saved the year" for the farmers and many of them included it in their annual crop rotation.

Tiger nuts are sown between the end of March and May. In the olden days, the sowing consisted in making small holes with a hoe, dropping a small handful of tiger nuts inside and quickly covering them. Thus, the plants grew forming a cluster and it was possible to tie them together to facilitate pulling them out during the harvest. In the first stage of the plant growth, the farmer used to fix the ridges and remove the weeds, using both hands or a small hoe. Tiger nut fields require a lot of water, and throughout their cycle they get irrigated around fifteen times. During spring, the fields are irrigated once a month and this increases to once a week in the summer.

The harvest takes place between November and January. The most traditional technique involved pulling out the plants and removing the soil attached by shaking them; the tiger nuts were then placed on a large sieve consisting of an esparto grass rim and a wicker bottom. Using a wooden hammer, the tiger nuts were rubbed to release them from the roots and to remove the soil.

Harvest was the hardest operation in the tiger nut farming and the most labour-intensive, therefore, technical innovations were always focused on this stage. A machine was developed in the 1940s and it had a kind of long hexagonal drum made with thin metallic rods and mounted on four wheels. Tiger nuts were inserted through one end of this sieving machine, which was actioned with a handle, and they came out

clean through the other end. From that moment on, the tiger nut plants were no longer pulled out. Instead they were reaped or burnt, as it is done nowadays, then the layer of soil containing the nuts was lifted with a hoe and they were taken in baskets to the machine. All available labourers used to take part in this process: family members, neighbour farmers and, if necessary, hired labourers. Despite its simplicity, this machine was highly successful. The farming machine registry in 1974 indicated that there were 150 of these machines in Alboraya, the town where they were manufactured.

In spite of this innovation, harvest was still an intensive process in terms of labour, some people lifted the soil, others operated the machine and a third group collected and dried the clean tiger nuts. For this reason, some local workshops, together with the farmers, tried to increase the mechanising of this operation. Towards the end of the 20th century, new prototypes were created, until some mechanical harvesters that could complete almost all the harvesting tasks were finally invented. As these machines (both the old manual ones and the mechanised ones) were only used by the farmers for a few days a year and in small plots of land, to buy them was not profitable. Therefore, hiring them became the norm, both in the past and today.

After collecting the tiger nuts, they had to be cleaned. The oldest system consisted in placing them in large wicker baskets and rinsing them in the irrigation canals. Later, some washing sites were built specifically for this purpose, diverting the water from the canals. Once clean, the tiger nuts are taken to rooms and they are spread on the floor to help remove the moisture. This process takes three months and the tiger nuts must be stirred regularly so they can dry thoroughly and fermentation is prevented. The stirring is done with the feet, a paddle or a rake. When they are dry enough, it is time to do the screening, removing small stones, small pieces of coal and faulty tubers. Until very recently, this was a task done by crews of women, sitting around a large table. This was a very monotonous task, so conversations, the radio and the laughter from the children playing near their mothers were ways to enliven the work. Currently, both the cleaning and screening process are completely mechanised.

The main use of the tiger nuts is still the production of "orxata", however other food uses are becoming increasingly popular, such as the preparation of liquor, pâté, nougat, oil, ice cream or beer, as well as cosmetics such as soaps and creams.

VALENCIAN MUSEUM OF ETHNOLOGY



ACADEMIA
VALENCIANA
DE LA
LLENGUA



AJUNTAMENT
DE VALÈNCIA



MUSEU VALENCIÀ
D'ETNOLOGIA
DIPUTACIÓ DE VALÈNCIA

Amb la col·laboració de: