

VOCABULARI ANATÒMIC DE LA TONYINA: UNA PROPOSTA VALENCIANA

Francesc Xavier LLORCA IBI
Universitat d'Alacant

La captura i consum de la tonyina, *Thunnus thynnus*, ha estat un element bàsic en l'activitat pesquera i la dieta alimentària mediterrànies des del neolític com mostren les troballes arqueològiques a Sicília i Grècia (Chiaramonte 2006: 11; Abulafia 2013: 36). Al nostre país, les restes materials també constaten la captura i el tractament dels túnids des d'èpoques antiquíssimes en una gran diversitat d'indrets que van des d'Empúries fins a Alacant passant per Roses, Barcelona, l'Ametlla de Mar, Dénia, Xàbia, Benidorm, la Vila Joiosa, El Campello, Tabarca, etc. (Sáñez 1791: I, 6-74; Oliver 1982; Urteaga 1987; López / Arbex 1991; Llorca Ibi 2008; Boix 2015). Una activitat mil·lenària font d'una tradició alimentària, material i cultural que arriba als nostres dies.

L'immens i particular atractiu de la tonyina, motor de creació d'arts específics per a aquesta espècie —especialment l'almadrava¹—, és la quantitat d'aliment que la pesca d'un exemplar pot proporcionar. Uns avantatges que es multipliquen per la característica migració anual en grans moles que faciliten l'obtenció de nombrosos individus amb un esforç concentrat. La descripció biològica d'aquest peix, treta de Duran (2010: 136), ens fa comprendre les raons de l'interès atàvic de les comunitats marineres en la seva captura:

La llargada total habitual és de fins a 2 m, i excepcionalment pot superar els 3 m i el pes de 500 kg. Durant l'època de la reproducció (fase gregària) es reuneixen en grups nombrosos, van a aigües més superficials i més pròximes a la costa, i deixen d'alimentar-se.

Les característiques biològiques de la tonyina, la qualitat de la seva carn i les dimensions a què arriba han fet que sigui un animal del qual s'han pogut extraure un ampli ventall de peces de consideració gastronòmica molt diversa i fàcils de tractar mitjançant la salaó, conservació en oli, assecament i venda en fresc a filets.² Una varietat de textures

1. Per a les almadraves catalanes vegeu Vidal Bonavila (2014) i Boix (2015). En el cas de les valencianes Oliver (1982) i Llorca Ibi (2008). I per a les balears Costa / Mayans / Porta (1990) i Cañellas (1999).

2. Aquesta darrera forma de comercialització fa que s'inclouï dins de la categoria històrica de *peix de tall*.

i sabors que donava peu tant a una estratificació econòmica de les peces obtingudes com social dels consumidors segons la seva capacitat monetària. És per això que trobarem unes parts denominades *parts nobles*, molt valorades gastronòmicament i pecuniària (i motiu pel qual han sigut una constant en els documents culinaris i comercials mediterranis) mentre que d'altres s'han vist com a menges pròpies de les classes modestes i poc reflectides en els reculls lexicogràfics.

El consum de la tonyina per part de les classes nobiliàries i benestants s'ha centrat històricament en la ventresca i la sorra,³ deixant per als estrats humils altres porcions del peix menys estimades com el sangatxo o l'espina,⁴ peces que —tot i ser menyspreades— han estat el nodriment de moltes boques de les classes populars i font d'una riquesa alimentària (i lingüística) fabulosa.⁵ Les anotacions de les despeses de la casa dels ducs de Gandia —entre finals del segle XIV i inicis del XV— són una mostra feaent de l'estima del túnid en les taules nobiliàries. Un peix que tenia una fama ben guanyada com afirma García Marsilla (2010: 60-61): «Aquest peix blau i greixós sembla que era un dels que més satisfia els gustos *gourmands* dels ducs, i dels pocs que podien reemplaçar la carn sense massa pena per als comensals». Aquesta elevada consideració justifica la seva presència documental des dels primers tractats culinaris com el *Llibre de Sent Soví* (Grewe 2003), segles XIV-XV; o el *Llibre del Coc* (Nola 1520), segle XVI.⁶ Tan distingit era el túnid que les metàfores retòriques del pare sant Vicent feien servir la seva imatge com a mostra qualitativa de les conversions de nobles infidels segons explica Salvador (1951: 1):

Els sermons vicentins, en aquest aspecte, són d'una gran cruesa com es pot vore. Quan es convertix un home ric, exclama: «Oo, un peix havem pres, un delfí!» Si es convertix una gran dona diu: «Oo, una anguila, una tonyina havem presa. Si és un llaurador qui es convertix, crida: «Oo, un esparrelló havem pres! Oo, una sardineteta havem presa!

El prestigi social d'aquest peix blau s'ha accentuat a l'últim terç del segle XX perquè ha esdevingut un objecte de devoció en l'alta gastronomia mundial, especialment al Japó. Aquestes circumstàncies han provocat un procés de globalització de la seva cuina com reflectia el diari *Le Monde* el 23 de maig de 2007.⁷ Una globalització, fruit de la qual han

3. En el *Llibre del coc* també es fan servir els ulls i el fetge per a sorpresa dels gustos actuals.

4. «L'espina té poca carn, però d'un gust fortíssim, com d'una mena d'arengada gegant i concentrada. És un menjar mariner que no ha passat a la cuina burgesa. Era de fet, un matafam de pobres» (Barral, 1985: 53).

5. «Non è credibile quanta varietà di carni si trovi in questo pesce: quasi ad ogni diverso luogo, ad ogni diversa profondità, a cui il coltello la tenti, si trova diversa: soda in un luogo, morbida in altro, qua sembra carne di vitello, là imita il porco. Cento svariate parti se ne fanno quindi, e si condisciono separatamente e v'è un numero di vocaboli per tutte esse da opprimerne la memoria» (Cetti 1778: 413).

6. Per al *Llibre del Coc* hem fet servir l'edició facsímil i transcripció digitalitzada disponibles en: <<http://www.sciencia.cat/biblioteca/edicions/16cuina.htm>>

7. <http://www.lemonde.fr/vous/article/2007/05/23/la-cuisine-au-thon-mondialisee_913831_3238.html>. Pàgina consultada el 20 de febrer de 2016.

estat la creació i potenciació d'esdeveniments gastronòmics al voltant dels túnids, normalment en poblacions de secular tradició almadravera.⁸

Però malgrat la importància d'aquest ésser marí en la història comercial, gastronòmica i vital mediterrànies, el seu lèxic ha estat estudiat de manera imprecisa, parcial i dispersa tant en català com en altres llengües. De fet en aquest vocabulari presentem 53 termes de la morfologia de l'animal dels quals 15 vénen definits en algun dels nostres diccionaris⁹ en relació a la tonyina o al peix en general,¹⁰ 27 apareixen de manera indirecta,¹¹ i són 11 els termes fonamentals de l'anatomia del peix i gastronòmica que no apareixen en relació al túnid.¹²

Però encara que aquest vocabulari hagi tingut poca atenció dels lexicògrafs, sí que hi ha diversos treballs que tracten el lèxic de la salaó en català com són *La saladura i els seus noms* (Cano 1993) i *La salazón de pescado, una tradición en la dieta mediterránea* (Gallart / Escriche / Fito 2004). Aquest darrer treball és molt remarcable lingüísticament, tot i que no és el seu objectiu primer; a més és un estudi indispensable per al coneixement cultural, històric i alimentari de la salaó. Un altre treball ineludible és *Almadraba, salazón y cocina* (Llorca Baus / Jorge 1988), centrat a la Marina Baixa, per la qualitat dels informants i la presència de lèxic especialitzat. Més fortuna ha tingut l'estudi de la tonyina des de perspectives biològiques, econòmiques i culinàries, sobretot en castellà i italià. En aquest camp cal esmentar obres com *Il tonno e la sua pesca* (Parona 1919) i *La industria del atún en España* (Bellón 1926). Una menció especial mereix l'obra *El atún y la alimentación mediterránea* (López / Blasco / Fernández / Martínez / Pérez / Ruiz / Sánchez 2007), especialment el capítol quart —“El ronqueo”— on l'autor, José Antonio López, aporta una valuosíssima terminologia refermada en una minuciosa descripció anatòmica.

Així doncs, l'objectiu principal del nostre treball serà oferir una proposta de terminologia de la tonyina en català que ompli el buit lèxic existent a través de definicions anatòmiques i gastronòmiques tan precises com sigui possible. Cal tenir en compte que la creació d'aquest llenguatge ha seguit un lent procés d'elaboració des de l'antiguitat més remota fins avui. Procés que troba unes fites molt importants en els segles XIX, XX i XXI per causa dels nous sistemes de conservació¹³ i, especialment, per mor de l'esclat que la

8. Comptem amb esdeveniments com la *Setmana Gastronòmica de la Tonyina Roja* a l'Ametlla de Mar (Tarragona), la *Semana de Alta Gastronomía del Atún* a Isla Cristina (Huelva) o el *Girotonno* a Carloforte (Sardenya).

9. Hem contrastat el resultat de les enquestes amb el *Diccionari Català-Valencià-Balear (DCVB)*, el *Diccionari de l'Institut d'Estudis Catalans (DIEC2)* i el *Diccionari Normatiu Valencià (DNV)*.

10. *Ala, alot, budellet, bull, espina, espineta, ganya, ganyil, ganyim, lletó, moixama, sangatxo, sorra, tonyina i ventresca.*

11. *Aleró, badà* (o *badana*), *bescoll, bussinalla, butza, carn, clatellera, cor, cua, entranyó, falda, fetge, galta, galtera, ganyot, guano, illada, llom, ou, panxa, pelleta, quart, rellom, retall, sang quallada, tronc i ull.*

12. *Descarregament, facera, frontal, meliquera, morm, orelleta, palpetana, plat, tarantel-lo, tonyinet i trajo.*

13. Fruit d'aquestes circumstàncies és que la tonyina en llauna ha rebut popularment denominacions com “atun” a llocs com Barcelona (el Barcelonès) o Gata (la Marina Alta), o “besugo” en una zona que va des de Tavernes de la Vallidigna (la Safor) fins a Llíria (Camp de Túria), d'ençà que la tonyina adoptà aquesta forma d'envasament.

cultura del bon menjar té en l'actualitat. Una nova cuina que ha modificat sensiblement l'aprofitament que se'n feia del túnid amb la introducció de moderns sistemes de tall, conservació i elaboració que s'apliquen sobre un animal tan versàtil com és la tonyina, la qual cosa ha provocat una entrada constant de terminologia que ha enriquit el lèxic ja existent per tal de definir allò que científics, gurmets, almadravers i saladors necessiten designar en les seves activitats laborals.

Per tal de fer la recopilació del lèxic hem entrevistat persones que s'han dedicat professionalment als arts tonaires, especialment almadravers, i altres que s'han orientat a l'elaboració de salaons tant productors professionals com casolans. La recollida d'informació ha anat des de consultes puntuals fins a diàlegs d'anys amb les persones que teníem més a l'abast. L'àrea geogràfica enquestada abraçà des de l'Ametlla de Mar fins a Guardamar en el domini lingüístic català, i també a Àguilas (Múrcia) i Isla Cristina (Huelva). A més a més, hem consultat una extensa llista d'obres nacionals i internacionals referides a la pesca i tractament dels túnids, una bona part de les quals apareixen en la bibliografia final.

La presentació del lèxic es fa mitjançant el lema escrit en negreta, seguit de la seva categoria gramatical en cursiva i la definició corresponent. Per a les definicions musculars hem seguit, generalment, les que apareixen en López *et al.* (2007: 96-131). A més a més, no hem descartat alguns termes generals com *carn*, *cor*, *panxa* o *ull* perquè hi hem inclòs especificacions pròpies del context cultural, gastronòmic o lingüístic dels almadravers; mentre que n'hi hem exclòs altres com *cervell*, *pulmó* o *pàncrees* per la seva irrellevància terminològica.

Proposta de vocabulari anatòmic de la tonyina

Ala *f.* ANT Òrgan de la natació dels peixos, format de membranes quasi sempre sostingudes amb ossos o tendrums. «*Negun pescater no gos pesar en tonyina o en altre peix de tayll negunes ganyes ne ales*, doc. a. 1370 (BABL, xii, 140)» (DCVB, s. v. *tonyina*). Actualment, el DIEC2 i el DNV sols consideren *ala* com l'extremitat toràcica dels ocells, mentre que reserven el diminutiu lexicalitzat *aleta* per al peix.

Aleró *m.* Ala lateral de les tonyines. L'extensió d'*aleró* per a indicar les aletes del peix va des de València a Múrcia incloses les illes Balears (LMP 524). S'aplica per extensió d'*aleró* 'ala sencera d'un ocell tretes les plomes' (DIEC2) amb la influència, possible, del francès *aileron* 'ala de peix' com trobem en la descripció Duhamel du Monceau (1769-1782. II: 10): «Il y a peu de parties sur les poissons qui soient plus apparentes & plus propres à les distinguer, que certains appendices ou feuilletts, qui s'apperçoivent à différentes parties de leur corps. On les appelle *des Ailerons* ou *des Nageoires*». Un terme emprat en exclusiva per Monceau (1769-1782: III, 190-192) en la descripció de la tonyina, i que també apareix en la parla dels nostres entrevistats.

Alot *m.* Apèndix membranós que presenten els peixos i altres animals aquàtics en nombre variable, mitjançant el qual es mouen dins l'aigua, aleta. Barral (1985: 53) usa el terme *alot* en parlar de l'*espineta*, una salaó de tonyina a l'Ametlla de Mar: «L'*espineta* és la conserva amb sal de l'os, els alots i la cua de la tonyina».

Badà (o **badana**) *m.* ANT Llom del tronc superior de la tonyina. Tenim un registre de *tonyina de badà* en les anotacions de queviures dels ducs de Gandia l'any 1411 (García

Marsilla, 2010: 62). Al monestir de Poblet es conserven notes de 1447 on apareix el terme *tonina badana* o *badà* (Gallart *et al.* 2004: 56). També en un document de 1463 de l'Arxiu General del Regne de València: «Per preu de dos roves e mija de tonyina de sorra e dos roves e mija de bada» (DCVB, s. v. *bada*²). Els textos alacantins del segle XVI reporten *tonyina de badà* (al segle XVII, denominada *de badana*) com una de les importacions habituals que entraven pel port d'Alacant (Cano 1993: 34). Palmireno (1569: II, 65) deia *toñina de moro* o *de badal*: «Hecho pedaços, y puesto en salmuera dizese Cyba, Oru, Horca, y Melandria, lo que en Valencia dizen *toñina de moro* o *de badal*; en Castilla *toñina del lomo*». (V. **Llom**). Al *Llibre de peixca d'Alacant* de 1578 apareix el *badà* com un dels productes comercialitzats: «Julio Escorsa ab la nau veneçiana 9 botes tonina bada» (Blasco 1981: 19). També al segle XVII trobem *tonyina de badà* als textos referits al port de València (Cano 1993: 34). Cano (1993: 35) estudia el terme *badà* i, el menys usual, *badana* i ens diu que *badà* té el seu origen en l'àrab «cos, especialment tronc». Cal advertir que el DCVB confon aquesta part de la tonyina amb una mena de peix: «Bada ant. Casta de peix. *Per preu de dos roves e mija de tonyina de sorra e dos roves e mija de bada*, doc. d'un pescador, a. 1463 (Arx. Gral. R. Val.). *Badà* i *tonyina de badà* apareixen fins al segle XVII quan seran substituïts per *llom de tonyina* i *tonyina de tronc*. És un arabisme comú en català i castellà. Coromines reporta el terme castellà *badán* 'tronco del cuerpo' de les *Ordenanzas de Sevilla* de 1527 (DCECH, I, 451a). També trobem *badán* referit al tronc de la tonyina en un document castellà de l'any 1554: «50 botas de atún blanco, 190 de badán, 5.334 barriletes quintaleños de terciado y 61 cuñetes de blanco "refino"». ¹⁴ En italià trobem un terme semblant: *bodano* 'parte segreta che si cela all' interno della ventresca, dove finisce la marezzatura dei grassi e le carni sono più compatte e magre» (Chiaramonte, 2006: 15). *Badà* és un terme del l'àrab hispànic: *badan* 'tronc del cos' (DCECH, I, 451a).

Bescoll m. Peça formada per les molles triangulars de la part posterior del cap de la tonyina, que són la prolongació dels músculs troncalis epiaxials, en aquest cas cefàlics posteriors. Els almadravers fan servir el terme castellà *morrillo* però en voler explicar què és el *morrillo* se'ls acut la paraula *bescoll*. Els carnisers empren la paraula *bescoll* referint-se a la part equivalent del bou, i afirmen que *morrillo* és un terme introduït pel turisme madrileny que substitueix el terme tradicional. A la pàgina de l'empresa Balfegó Grup (Ametlla de Mar) trobem el terme *clatellera*¹⁵ (v. **Clatellera**). El bescoll no és un producte tradicional del salat, ja que la seva elaboració, a banda del tronc de la tonyina, començà al segle XX segons els informants.

Budellet m. Budell de tonyina sec i salat. El diminutiu s'ha lexicalitzat i indica específicament el budell de la tonyina. Sanelo ja arrellegava *budellets* 'tripas' en referir-se a «la tonyina, y sos noms» (Gulsoy 1964: II, 279a). Martínez (1912: 36) també esmenta el budellet entre les diverses classes de saladura alteana. És un aliment de consum pràcticament restringit a les zones almadraveres, en concret a la Marina Alta, la Marina Baixa, l'Alacantí i el Tarragonès. Llorca Baus / Jorge (1988: 88) arrelleguen *budellet* i diuen:

14. <<http://www.fcmedinasidonia.com/1historias3.htm>>. Pàgina consultada el 4 d'octubre de 2002.

15. <<http://www.grupbalfego.com/?p=atun>>. Pàgina consultada l'11 d'agost de 2014.

«No se consume en Andalucía y por el contrario, salado, tiene una gran aceptación en la provincia alicantina». A l'Ametlla de Mar (Baix Ebre) el nostre informant —el senyor Lluís Brull i Núñez— indicava que el *budellet* era un producte de consum habitual entre els almadravers. Fàbrega (2003: 237) també esmenta aquest mot en la seva obra sobre la cuina càtara. Altres llengües com el cas del portuguès i castellà no han creat un terme específic i usen *tripa*, que és un terme general.

Bull 1 m Estómac de la tonyina. En el *Diccionario Valenciano-Castellano* de Sanelo es troba: «*Bull*. V<i>entre» (Gulsoy 1964: II, 279a). Al segle xx, Martínez (1912: 12) també reportava el terme d'Altea: «*Bull*. El ventre de la tonyina salat». També Llorca Baus / Jorge (1988: 91) recullen *bull* i el tradueixen per *buche*. Al *DCVB* tenim *bull* 'ventre de tonyina en saladura, que s'usa molt com a aliment entre la gent pobra (València)'. Coromines dóna notícies de *bull* a la península del Cap de Creus: «[...] on el mot, com en valencià, ja no és nom d'embotit sinó de la ventresca de les tonyines» (*DECat*, II, 317a). Garcia i Soler (1980: 176) reporta la recepta del bull de tonyina de Vilanova i la Geltrú, guisat típic també de Torredembarra (el Tarragonès). Barral (1985: 84) diu que el *bull de tonyina* és un guisat implantat per tota la costa meridional de Catalunya. Cal dir que, afortunadament, el *DNV*, en la sessió de l'AVL de 24 d'abril de 2015, canvià la denominació despectiva 'moixama de baixa qualitat elaborada amb el ventre de la tonyina', arrossegada dels diccionaris del segle XIX, per la més encertada de «saladura elaborada amb el ventre de la tonyina». **2 m** Conjunt d'entranyes de la tonyina. Josep Maria de Sagarra (1989: 84) en l'obra *All i Salobre*, publicada per primera vegada el 1929, i que reflecteix un bol de tonyines a Portllencat (Port de la Selva, l'Empordà), escrivia: «Els pescadors les renten amb aigua salada i les estripen de seguida per treure'ls el bull. El bull de la tonyina, el formen totes les entranyes, i la gent de mar el considera un dels plats més fins del món». **3 m** Budell de la tonyina segons Martí y Gadea (1891: I, 505c): «*Bull*. Mojama de inferior calidad, hecha con las tripas del atún».

El bull ha estat una menja preada per catalans i valencians com explica Rosa (1989: 22) en referir-se al comerç portuguès del segle XVII: «Os catalães e Valencianos preparão o salgado con varios molhos no tempo dos tomates; e assim fazem delle hum consumo consideravel; aproveitando até os buchos sêcos». Sagarra (1989: 86) en parlava de la dificultat del seu tractament culinari: «En Sisó ha fet un gran sopar de bull. Coure el bull i aprofitar-ne tota l'excel·lència no és feina d'una mà qualsevol. El guisat de bull demana temps i traça». Segons Gallart *et al.* (2004: 117) el bull també rep el nom de *mos de bisbe* per la seva exquisidesa. *Bull* deriva del terme llatí *BŪTŪLŪS* 'budell'. En el català occidental pirinenc s'aplica a una botifarra feta del budell ample, farcida principalment de carn magra, única accepció que recull el *DIEC2*.

Bussinalla 1 f. ANT. Conjunt de retalls de la tonyina. El terme apareix en el *Diccionario Valenciano-Castellano* de Sanelo (Gulsoy 1964: II, 279a), finals del segle XVIII, en la forma *bocinalla*: «*Bocinalla*. Los pedacitos peq<ueño>s que quedan del atún q<uan>do se corta». Segurament pres de l'italià *businaglia* o *busonaglia* 'carne infima, formata da spinelle, lampazzi, occhiali, ecc.' (Parona 1919: 249), amb interferència formal de *bocí* 'part d'aliment que es posa d'una vegada dins la boca' (*DCVB*, s. v. *bocí*). Els entrevistats feien servir el terme *retall* (v. **Retall**). **2 f.** ANT. Múscul vermell responsable dels desplaçaments constants i regulars de la tonyina, sangatxo, per antonomàsia entre les parts menys

valorades de la tonyina com trobem en italià actual: *buzzonaglia* ‘sangatxo’ (Chiaramonte 2006: 15). Cano (1993: 34) reporta *bossonalla* en documents valencians del segle XVII: «[...] (tonyina) de *badà*, de *sorra* i *bossonalla* (València s. XVII) que actualment equivaldrien a la tonyina de *tronc*, de *sorra* o *ventresca* i al *sangatxo*». També apareix *bussinalla* i *bossinalla* en *Tarifa* (1704: 87-88): «*Bussinalla que vè del primer de Ianer fins à la nova [...] Bossinalla, y demès sorts de retorn*». Cano (1993: 36-37) considera que *bossonalla* és un terme genuí derivat de *bocí*. A partir de les noves dades, nosaltres creiem que *bussinalla* i *bocinalla* són variants de l’italià *busonaglia*, *buzzonaglia* ‘carn de poca qualitat, sangatxo’ (Parona, 1919: 249; Chiaramonte 2006: 15). V. **retall** i **sangatxo**.

Butza *f.* Conjunt de vísceres abdominals de la tonyina a Formentera: «Una vegada en terra, a la tonyina li tallaven la ganya, li obrien la ventresca, li tallaven el budell dolent i de la butza se li llevava l’*entrenyó*, el qual servia per grumejar sargs» (Costa *et al.* 1990: 34). Actualment la indústria conservera aprofita alimentàriament pocs elements de la butza: «El resto de la cabeza (cráneo, branquias, ojos), junto con el hígado, el páncreas, el intestino, el espinazo y las aletas son las partes que en realidad se desechan totalmente para la fabricación de harinas de pescado» (López *et al.* 2007: 92). A l’Ametlla de Mar, el nostre informant feia servir el verb *esbutzar* ‘treure la butza de la tonyina’.

Carn *m.* Teixit muscular de la tonyina, especialment no incloses les vísceres. És una paraula comuna a totes les llengües en contacte amb el peix que contradiu la contraposició del llenguatge general entre *carn* i *peix*. López *et al.* (2007: 129) expliciten la comparació entre el tractament càrnic de la tonyina i el ramat: «[...] el ronqueo asemeja más esta actividad a un despiece de ganado vacuno o porcino». Una relació nominal que trobarem en diversos dels lemes estudiats.

Clatellera *f.* Bescoll. És el terme que fa servir l’empresa Balfegó en la seva pàgina web per a referir-se al clatell de la tonyina. En el *DCVB* i el *DIEC2* trobem l’accepció de *clatellera* ‘clatell gras i fort’ d’on es deu haver aplicat a la tonyina. És un terme que també té una aplicació en la terminologia militar: ‘peça de l’armadura que cobria i defensava el clatell’ (*DCVB* s. v. *clatellera*). Aquest mateix fenomen d’una veu amb accepcions anatòmica i militar el trobarem més avall en el substantiu *galtera*. *Clatellera* és derivada de *clatell*.

Cor *m.* Òrgan muscular situat en la cavitat toràcica que, contraient-se rítmicament, és l’agent principal de la circulació de la sang. Llorca Baus / Jorge (1988: 88) diuen que antigament se salava. A l’Ametlla de Mar, el *coret* era una part del peix que es quedava la marineria.

Cua 1 *f.* Part posterior del cos de les tonyines i altres peixos que forma un apèndix més o menys llarg, aleta caudal. **2** *f.* Conjunt de músculs caudals. És la part de la tonyina entre el descarregament, més enllà de les últimes pínules, i l’aleta caudal.

Descarregament 1 *m.* Peça descarnada del tronc de la tonyina. **2** *m.* Per antonomàsia, peça principal de la musculatura hipoaxial, és a dir, peça de la part baixa de la tonyina, que en andalús s’anomena *descargado*. Els almadravers andalusos distingeixen entre *descargado* ‘peça principal de la musculatura epiaxial’ i *descargamento* ‘peça principal de la musculatura hipoaxial’ (V. Bellón 1926: 66; Llorca Baus / Jorge 1998: 87; i López *et al.* 2007: 116 i 122). Els almadravers valencians en parlar de *descarregament* es referien, per antonomàsia, a la peça baixa. Aquest substantiu es forma a partir del verb *des-*

carregar ‘obtenir peces de carn de la tonyina’ que trobem en afirmacions dels entrevistats com: «Es descarrega més en el dret que en el revés perquè ve molt greixosa (Ramon Ronda, la Vila Joiosa)». En el llenguatge carnisser es fa servir el verb *descarnar*.

Entranyó *m.* Fetge de tonyina a Benidorm, la Vila Joiosa i Formentera. De l’almadrava de Formentera trobem aquesta citació de Costa *et al.* (1990: 34): «Una vegada en terra, a la tonyina li tallaven la ganya, li obrien la ventresca, li tallaven el budell dolent i de la butza se li llevava l’*entrenyó*, el qual servia per grumejar sargs». Sagarra (1989: 84) usava el terme *entranyes* en parlar de la tonyina, a partir del qual s’ha format *entranyó*: «El bull de la tonyina, el formen totes les entranyes, i la gent de mar el considera un dels plats més fins del món». En castellà, Bellón (1926: 69) l’anomena *asadura* i diu que no és aprofitable com a aliment. Tot i això en el *Llibre del Coc* (Nola, 1520, F. XLVIII) el fetge bullit de la tonyina es fa servir com a ingredient d’una salsa.

Espina *f.* Conjunt de vèrtebres que formen una columna articulada, que sosté l’esquelet dels vertebrats. Normalment es destina a la producció d’adobs agrícoles però en la pàgina del Grup Balfegó esmenta un ús gastronòmic atès que l’espina de la tonyina conté el líquid medul·lar de textura gelatinosa i gust singular.¹⁶

Espineta 1 *f.* Musculatura supracarinal i infracarinal adherida a l’aleta dorsal i a l’aleta anal. **2** *f.* Conjunt de pínules de la tonyina amb els músculs adherits a l’aleta dorsal i anal. El diminutiu s’ha lexicalitzat perquè tenia aprofitament en la salaó com assenyala Bellón (1926: 64): «Para ello empieza el ronqueador por hacer, con el cuchillo pequeño, dos cortes paralelos a ambos lados de las aletas y pinnulas dorsales, llamados *espineta negra*, desde la nuca a la cola [...] a ambos lados de la aleta anal y de las pínulas ventrales o *espineta blanca* se hacen otros dos cortes profundos, paralelos, que alcanzan la columna vertebral». Els registres del port de València ja contenen el terme tonyiner *espineta*, almenys, des del primer terç del segle XVII (Blanes 2003: 263). Posteriorment trobarem *espinetes* ‘os de la tonyina’ en el *Diccionario Valenciano-Castellano* de Sanelo (Gulsoy 1964: II, 279a). Llorca Baus / Jorge (1988: 88) constaten *espineta blanca* ‘desde el ombligo a la cola’ i *espineta negra* ‘parte superior del lomo que se prolonga de la cabeza a la cola’. A més de l’espina, hi quedaven enganxades algunes molles de la tonyina, que són els músculs que mouen les pínules. Soler (1995: 47) reportava el terme de la Vila Joiosa: «*espinetes*, parte superior del lomo e inferior del vientre, de la cabeza a la cola». **3** *f.* Ganyim o part prima de la carn de la tonyina salada a Tarragona (*DCVB*). **4** *f.* Sangatxo a Pedreguer. En aquesta població de la Marina Alta, la nostra informant, Cristina Martínez Puigcerver, ens indica que abans hi arribava *espineta* als mercats però que actualment és sangatxo, producte al qual segueixen denominant *espineta* malgrat el canvi de peça muscular. **5** *f.* Os, alots i cua de la tonyina a l’Ametlla de Mar, segons Barral (1985: 53): «Entre aquestes salaons cal destacar com a cosa pròpia del país o de tota aquesta costa meridional l’*espineta*. L’*espineta* és la conserva amb sal de l’os, els alots i la cua de la tonyina [...]». Alegret / García / Martí / Vives (2003: 223) ens indiquen que aquest àpat es propi de tota la costa tarragonina; i que rep el nom de *trajo* a Calafell (V. **Trajo**). *Espineta* és un derivat lexicalitzat d’*espina* ‘conjunt de vèrtebres que formen una columna articulada, que sosté l’esquelet’.

16. Pàgina consultada el 8 d’abril de 2016.

Facera [port.] *f.* Galtera 2. Llorca Baus / Jorge (1988: 87) escriuen: «*Faseras (sic)*. Membranas gelatinosas que posee el atún alrededor de los ojos. Para ser saladas se practica un corte alrededor del ojo, incluido un pedazo de piel alrededor del mismo». Fàbrega (2003: 237) escriu *fasseres* ‘membranes gelatinoses que cobreixen els ulls’. *Facera* prové del portuguès *FACÊRA* ‘Opérculo que cobre a guelra do peixe’.¹⁷

Falda *f.* Conjunt d’últimes tallades de la sorra de la tonyina. *Falda* és un substantiu que també esmenten Llorca Baus / Jorge (1988: 88): «Son los 4 ó 5 filetes de la punta de la tonyina de sorra». La diferenciació entre *sorra* i *falda* té un origen culinari: els talls centrals de la sorra es consideren de qualitat notòriament superior als de la falda. El terme *falda* existeix en el lèxic de la carnisseria on designa el tall de carn situat a la part inferior de les costelles per comparació amb la part inferior d’un vestit talar.

Fetge *m.* Òrgan glandular dels vertebrats, situat en la part superior de la cavitat abdominal, que segrega la bilis, intervé en el procés digestiu i contribueix a eliminar toxines i a sintetitzar proteïnes. L’ús que han conegut els entrevistats és d’esca per a la pesca. Tot i això, trobem un aprofitament culinari en el *Llibre del coc* (Nola 1520, F. XLVIIr) com a ingredient d’una salsa: «*Primerame<n>t pendras vnes poq<ue>s de ametles no parades: e ap<re>s picales ab vna molla d<e> pa e ap<re>s hages los fetges d<e>la tonyina o sino vn bon troç de ella mateixa e deste<m>prala ab vinagre blanch e passala p<er> estamenya ben espessa*». Veg. **Entranyó**.

Frontal *m.* ANT. Elevador opercular junt amb el dilatador opercular. El terme apareix en *Tarifa* (1704: 86-87): «*Tunina espineta y frontals que vè del primer de Iuliol fins al darrer de Desembre, val lo barril sis lliures [...] Tunyina Espineta, y Frontals que vè del primer de Ianer fins à la nova, val lo barril sinch lliures*». En italià empen el substantiu *frontale* ‘È il completamento della spinella nera che s’insinua nella parte alta del cranio del pesce’ (Chiaramonte, 2006: 54) i en castellà *contramormo* (López *et al.* 2007: 130).

Galta *f.* Galtera. És el terme que apareix en la pàgina web Balfegó consultada el 4 de març de 2016. V. **Galtera**.

Galtera 1 *f.* Adductor mandibular superior. És la part lateral del cap, darrere de l’ull i inferior a ell. **2** *f.* Rodal de greix que envolta la bola de l’ull de les tonyines. *Galtera* és el terme que feien servir els nostres entrevistats a Benidorm i Santa Pola. És un derivat de *galta*, que té un gran nombre d’accepcions en català. Al *DCVB* trobem *galtera* en el sentit ramader de ‘galta de xai o de bou’ (Empordà, Camp de Tarragona). En castellà fan servir el portuguesisme *facera*, terme que també ha entrat en concurrència amb el català *galtera*. En italià, *gancia* (Chiaramonte 2006: 55).

Ganya *f.* Obertura dels òrgans de la respiració dels peixos als dos costats de la faringe. «*Negun pescater no gos pesar en tonyina o en altre peix de tayll negunes ganyes ne ales*, doc. a. 1370 (*BABL*, xii, 140)» (*DCVB*, s. v. *tonyina*).

Ganyil *m.* Ganya dels peixos, especialment de la tonyina com també indica el *DCVB* (s.v. *ganyil*). «Als mariners de la madrava del Torres que amarrava en eixa punta la cua, els pagaven tres pessetes i ganyil, i el que no es moria seguia vivint» (Josep Gomis Martínez, Cala de Finestrat). És un nom, amb poques excepcions, aplicat a la tonyina mentre

17. Informació extreta de *Tesouro do léxico patrimonial galego e português*, pàgina consultada 19 de febrer de 2016.

que *ganya* s'aplica a tots els peixos com veiem en Martínez (1920: 185): «[...] y la vella sempre remugant tragué unes sardines de caixco y unes ganyes de bacallar». El *DECat* (IV, 349a) dóna les referències següents: «Ganyils [1772, Dag.; «pedazos de la cabeza del atún», Sanelo II, 51v]». Al *DCVB* observem que és una paraula que, en els usos metafòrics, ha pres gran extensió: 'Ganya, part superior de la gola', 'Part carnosa i gruixuda que tenen els porcs sota les barres' (Val., Mall), 'Bigots del gos o del gat' (Empordà) i 'Ullal punxagut, escàtil' (Plana de Vic). *Ganyil* és un derivat de *ganya*, paraula d'origen incert. De *ganyil* deriva **desganyilar** 'llevar els ganyils a la tonyina'. Al *Llibre de Protocolos* de Benidorm apareix la forma *desgañilar* amb el significat de quartejar la tonyina (*LPB*, 1805, fol. 177v, 11 de setembre). A Dénia trobem *enganyilar* (Cabrerà 1997: 122) amb el significat de quedar-se les sardines empescades pels ganyils: «El sardinal vol que l'enganyile. Les desempescaven obrint la malla» *Desganyilar* i *enganyilar* són verbs derivats del substantiu *ganyil* 'ganya'.

Ganyim 1 m. Ganya de tonyina salada a Tarragona (*DCVB*). **2 m.** Budellam de tonyina, al Priorat (*DECat*, IV, 349a). *Ganyim* és un derivat de *ganya*.

Ganyot 1 m. Espai comprès entre el vel del paladar i el començament de l'esòfag; part interior i superior del coll. **2 m.** Punt d'on naixen les orelletes de la tonyina. És un ús metonímic de *ganyot* 'gargamella' indicant un punt anatòmic extern de la tonyina. Derivat de *ganya*.

Guano m. Rebuig de la tonyina, parts no aprofitables per a l'alimentació, que es transforma en fertilitzant. El guano al *Diccionario* de Sanelo apareix sota la denominació de «*brosa ò mendrugo*» (Gulsoy 1964: II, 279a). *Guano* és el terme unànime actual com reporten Oliver (1982: 35) i Llorca Baus / Jorge (1988: 88). També *guano* i *aceite de guano* a Bellón (1926: 20). Bellón (1926: 33) escriu: «Éste [guano], formado por las columnas vertebrales, cabezas, trozos de piel, aletas, etc.». També es feia guano de les restes de sardina (Bellón 1926: 45). Ligorred (1992: 81) ens diu que *guano* té el seu origen en el quítxua i l'aimara *wanu* o *huanu* 'fem d'ocell marí', un producte que s'importava directament des de Perú.

Illada 1 f. Musculatura hipoaxial abdominal. Terme anatòmic que indica la regió a cada costat del cos abans de la cua. **2 f.** Musculatura ventral salada de la tonyina, sorra. És un terme amb poca vitalitat, sols el va fer servir un dels entrevistats, el senyor Andrés Mas de Santa Pola (Baix Vinalopó).

Lletó 1 m. Testicle de peix. *Lletó* 'porció blanquinosa que es troba dins el cos de certs peixos' al Camp de Tarragona, València i Eivissa (*DCVB*). **2 m.** Per antonomàsia, testicle de la tonyina. Els entrevistats el definien com l'ou de color blanc de les tonyines mascles. A Eivissa afirmaven que el *lletó* era l'ou de tonyina abans de fer-se ou (*LMP* 521). També *lletó* a l'Escala (*Ibidem*). A Melilla trobem *letona* 'huevas antes de cuajar' (*LMP* 521), on deu ser un catalanisme. **3 m.** Ou dels equinoderms a l'Estartit (Baix Empordà) segons Corcoll (1995: 58): «A l'Estartit, la gent diu els "lletons", o sigui els ous d'aquella part que es menja de les *garotes*».

Llom m. Part lateral superior del tronc de la tonyina (V. *badà*). Palmireno (1569, II: 65) deia *toñina de moro* o *de badal*: «Hecho pedaços, y puesto en salmuera dizese Cyba, Oru, Horca, y Melandria, lo que en Valencia dizen *toñina de moro* o *de badal*; en Castilla *toñina del lomo*».

Meliquera *f.* Orifici del final del tub digestiu, a través del qual l'animal expulsa les matèries fecals. Gallar (1995: 105) en parlar de l'escatada del verat pels pescadors del Campello (l'Alacantí), esmentava la meliquera: «[...] amb el dit, obrir el ventre del peix fins a la meliquera o melic, per traure els budells». *Meliquera* és un derivat en *-era* de *melic* com també trobem *clatellera* de *clatell* o *galtera* de *galta* en la terminologia de la tonyina.

Moixama *f.* Tira muscular assecada del llom de la tonyina. És un arabisme històric de la llengua catalana i de les llengües mediterrànies en general. En català se'n troben referències escrites des de la segona meitat del segle XIV (*DECat*, V, 729b). Ha servit de referent per a diverses expressions populars com ara *Sec com una moixama*, *Estar més sec que la moixama*; o *Fer moixama* 'obtenir resultat, fer feina retent' a Valldemossa (*DCVB*, s. v. *moixama*). Segons Gallart *et al.* (2004: 115) *tonyina de gerra* és sinònim de *moixama*. És un terme derivat de l'àrab *MUŠAMMA*.

Morm **1** *m.* Part de la musculatura cefàlica localitzada en la part més anteroventral del cap, just davall de la mandíbula. **2** *m.* Part exterior de la tonyina situada davall la boca. L'enunciació unànime dels entrevistats és /mórmo/. **3.** [por.] Múscul troncal cefàlic anterior. La preponderància de la indústria portuguesa i andalusa fa que en català també vagi prenent aquest significat com recollen Llorca Baus / Jorge (1988: 87): «*Mormo*. Es la pieza que tienen su arranque en el comienzo del atún y presenta una forma similar al solomillo». El substantiu *mormo* és el terme portuguès corresponent al català *borm* o *morb* 'malaltia dels animals caracteritzada per la inflamació i flux de la mucosa nasal' (*DIEC2* s.v. *borm*, *DECat*. s.v. *morb*), que s'ha aplicat a l'anatomia del peix. El *DCVB* també reporta la variant *morm* (*DCVB* s.v. *morm*) i el *DNV*, *morbo*. En llengua d'oc, *morvo* i *vormo* (V. *DECat* i *DCVB*).

Orelleta *f.* Part muscular situada en la zona lateral davall de la galtera que protegeix la zona anterior de la cavitat branquial, que és una prolongació lateroposterior de la musculatura ventroanterior del cap. Els entrevistats definien les orelletes com a tires soltes a manera de cotna de dos dits d'amplària. És una lexicalització del diminutiu *orelleta* per metonímia ja que els mariners deien que les orelletes són els músculs que se situen al lloc on correspondria situar les orelles si les tonyines en tinguessin. Bellón (1926: 66) definia *oreja* com 'masa muscular situada por dentro del opérculo'. En italià, *orechietta* (Chiaramonte 2006: 57).

Ou *m.* Ovari assecat, salat i premsat de diverses espècies de peix, especialment de la tonyina. El terme ja apareix en el *Diccionario Valenciano-Castellano* de Sanelo: «Hou. Huevo del atún» (Gulsoy 1964: II, 279a). L'ou de tonyina és considerat el rei de les salons, fet que es reflecteix en la valoració econòmica com reporten Oliver (1982: 19), Llorca Baus / Jorge (1988: 89-90) i Gallart *et al.* (2004: 126-127). També s'asseca l'ou de melva i bonítol que rep el nom de *garrofeta*. L'ou de tonyina preparat rep el nom de *botàriga* a l'Alguer on és un manlleu del sard (*TERMCAT*).¹⁸

Palpetana *f.* Part exterior davall de la unió de la boca i el tronc, junt al morm. Segons els entrevistats, la *palpetana* es correspon a allò que en castellà diuen *cococha* del bacallà. El seu sabor és suau. López *et al.* (2007: 92) diuen: «La cococha se localiza entre las

18. Pàgina consultada el 4 d'agost de 2016.

mandíbules y es la parte más anterior de la musculatura branquial, integrando parte de la llamada oreja». En la pàgina web del Grup Balfegó (Ametlla de Mar) trobem: «*Os de la parpatana*. Carn enganxada a l'os que envolta la boca per la part de baix, la mandíbula i el coll». ¹⁹ En castellà la *palpetana* són les aletes toràciques i abdominals i el seu esquelet (Bellón, 1926: 68). Lopez *et al.* (2007: 133) reporten *palpetana* i *parpatana*. *Palpetana* pot ser una adaptació del portuguès *barbatana* —sinònim de *nadadeira*—, termes que indiquen les aletes del peix, incloent-hi les de la tonyina: *Barbatana* 'Designação comum às nadadeiras ventrais e dorsais do peixe'. ²⁰

Panxa *f.* Cavitat del cos dels vertebrats que conté els òrgans principals de l'aparell digestiu i del genitourinari. És el terme anatòmic; en la salaó es fan servir els termes *ventresca* o *sorra* segons la peça que s'empri.

Pelleta *f.* Pell de la tonyina. És una part molt apreciada com a aperitiu. Cabrera (1997: 117) en feia referència a Dénia: «De tots els peixos que es poden conservar pot ser el de major aprofitament siga la tonyina totes i cadascuna de les seues parts són utilitzades amb diferents noms: *la pelletta*, és a dir la seua pell [...]». Bellón (1926: 66) descriu el tractament particular que se'n feia de la pell en la xanca: «Después de estas operaciones, el *petero* quita, con un cuchillo, la piel del cuarto negro, especialmente del tronco de cabeza, y, a veces, la de igual sitio del tronco blanco. Al cuarto de cola blanco no se le quita nunca». *Pelletta* és el diminutiu lexicalitzat de *pell*.

Plat *m.* Conjunt de músculs epiaxials externs. És la peça del llom negre situada entre el rellom i el sangatxo. En descarregar les diverses peces el plat pot quedar dividit entre el rellom, l'espina negra i el descarregament (López *et al.* 2007: 114). Els nostres entrevistats no esmentaven aquesta peça perquè es tracta d'un neologisme gastronòmic.

Quart *m.* Cadascuna de les quatre parts en què es divideix el tronc de la tonyina. Els entrevistats destriaven entre *quart negre* i *quart blanc*. **Quart negre.** Quart superior o del llom. En són dos i reben el nom per la coloració més fosca de la pell. **Quart blanc.** Quart ventral. En són dos i reben el nom per la coloració més blanca de la pell. Bellón (1926: 65) ja esmentava el *cuarto negro* i el *cuarto blanco*. En portuguès, *quartos* o *traços* (Rosa 1989: 21). Els quarts negres antigament rebien el nom *de tonyina de badà* o *badà*. (V. **Badà**).

Rellom *m.* Zona vertebral superior de l'oblic extern, oblic intern i recte. És una fàscia muscular prima situada entre l'espina negra, per dalt, i el plat-descarregament, per davall, i dirigida cap a l'eix del cos. Aquesta part de la tonyina moltes vegades se separava junt a l'espina negra (López *et al.* 2007: 112). Els nostres entrevistats no esmentaven aquesta peça de la tonyina perquè es tracta d'un tall nou de la tonyina denominat com la part carnosa del porc o de la vaca, sense os, que hi ha immediatament al costat del llom, entre les costelles, molt tendra i apreciada en alimentació.

Retall *m.* Escaig de les peces de la tonyina. Els retalls en el *Diccionario* de Sanelo reben el nom de *bocinalla* (Gulsoy 1964: II, 279a). Bellón (1926: 75) explicita els *retalls* de la moixama: «Cuando está bien seca la mojama se le recortan algunas partes salientes y las astillas que forma la carne, en las que se acumula la sal». V. **bussinalla**.

19. <<http://www.grupbalfego.com/?p=atun>>. Pàgina consultada l'11 d'agost de 2014.

20. Informació extreta de *Tesouro do léxico patrimonial galego e português*, pàgina consultada l'11 d'agost de 2014.

Sang quallada *f.* Sangatxo, a l'illa Plana de Nova Tabarca (l'Alacantí).

Sangatxo 1 m. Múscul vermell que forma fascicles musculars epiaxials i hipoaxials, responsable dels desplaçaments constants i regulars de la tonyina. Se situa en la part central de l'animal, seguint les tres direccions de l'espai, a una i altra banda lateral, ventral i dorsal de la columna vertebral. A Pedreguer rep el nom d'*espineta* (V. **Espineta**⁴). A Oliva (la Safor) fan servir el sinònim *tonyina negra* (V. **Tonyina**). A l'illa Plana de Nova Tabarca (l'Alacantí) rep el nom de *sang quallada*. **2 m.** Saladura de sangatxo feta amb marroc '*Delphinus delphis*' a Dénia (Cabreria 1997: 117; Gallart *et al.* 2004: 137). **3 m** Marraix en salmorra a Altea (Llorens 1983: 152). La primera aparició del terme en català és en l'obra de l'altaè Francesc Martínez i Martínez (1912: 36) qui descrivia de manera pejorativa aquest aliment: «Sangajo (els desperdissis, tot lo més roïn de la tonyina)». És un terme en extensió que Fàbrega (2003: 237) també reporta. A més, apareix a la versió en línia del DNV.²¹ Pel que fa a l'etimologia, Coromines diu que és un mossarabisme (DCECH, V, 151b s.v. *sangre*).

Sorra 1 f. Musculatura hipoaxial abdominal. **2 f.** Musculatura ventral salada de la tonyina, tonyina de sorra. Modernament també té aquesta denominació la ventresca de *Thunnus albacares* per l'alt preu del *Thunnus thynnus*. La primera documentació del terme és de 1361 (DECat, VIII, 91a). Posteriorment, el *Llibre de Sent Soví* (Grewe, 2003: CCVI) reporta *tonyina de sorra* i el *Llibre del Coc* (Nola 1520, f. LIir) diu «Tonyina salada ço és sorra». Els textos alacantins del segle XVI reporten *tonyina de sorra* com una de les importacions habituals que entraven pel port (Cano 1993: 34). Palmireno (1569, II, 65): «[...] lo que llaman aquí de *tarje*, o çorra, y en Castilla de la yjada, abdomen, o clidium». Al *Llibre de peixca* d'Alacant de 1578 apareix la sorra com un dels productes de la tonyina de més comercialització: «Julio Escorsa ab la nau veneçiana 9 botes tonina bada, 2 botes sorra» (Blasco 1981: 19). Caria (1996: 200) recull *sorra* en un document alguerès de 1788: «La toñina [...] la sorra a mitg real». També apareix l'any 1802 (*ibi*, p. 201): «La *sorra* fresca tot l'ain a mitg real la lliura». L'expressió usual és *tonyina de sorra*. *Sorra* és un arabisme comú al català, sicilià, portuguès i sard (Rosa, 1989: 22; DECat, VIII, 91a). Aquesta substantiu també recalca en castellà a través del català: Bellón (1926: 66 i 68) reporta la ultracorrecció *zorra* d'Andalusia que és també la forma del castellà de la ciutat d'Alacant: «*barriga, ventresca, zorra o toquilla*».

Tarantel·lo [it.] *m.* Conjunt de músculs hipoaxials externs. És la prolongació cap a les bandes de la part ventral de la musculatura hipoaxial. En tall transversal, ocupa la zona lateral de la tonyina, és a dir, les bandes, per davall del sangatxo, dorsal al ventre i lateral al descarregament. No arriba a contactar amb la columna vertebral. És una peça oliosa de la tonyina molt preada en la cuina hodierna. *Tarantelo* és reportat per Bellón (1926: 66), Oliver (1982: 36 i 242), Llorca Baus / Jorge (1988: 87) i Gallart *et al.* (2004: 111). Oliver (1982: 19) també recull la variant femenina *tarantela*. Hem de considerar *tarantel·lo* com un dels termes que circulen pel corredor lingüístic almadra-ver entre Sicília i l'Atlàntic i, per tant, adaptat per les diverses llengües mediterrànies. És un terme pres de l'italià *tarantello* 'la parte di carne che sta sopra la ventresca' (Parona 1919: 255).

21. Pàgina consultada el 8 d'abril de 2016.

Tonyina 1 f. Peix teleosti (*Thunnus thynnus*) amb el dors blau fosc i el ventre platejat, de cos poderós, que pot atènyer 300 centímetres de llargada i superar els 500 quilos de pes, depredador actiu i amb la carn agradable i nutritiva, que es consumeix fresca, salada o en conserva. En català medieval també existiren *tonina*, *tony* i *tonya*. El DCVB reporta exemples documentals de *tonina* i *tonya* (DCVB, s. v. *tonyina*). El masculí *tony* apareix en *Regiment de preservació de pestilència*, segle XIV, en la forma *toynn*: «Encara deven ésser esquivats en aytal temps peixs viscosos, axí com morenes e anguiles e peixs bestinals axí com dalfí, muçola e toynn e sos semblants» (Veny 1971: 81). **1 1 tonyina de badà, badal o badana.** Tonyina del llom. **1 2 tonyina de dret** Tonyina que entra a la Mediterrània. **1 3 tonyina de gerra.** Tonyina conservada en gerra. Segons Gallart *et al.* (2004: 57 i 115) es tractaria de moixama. **1 4 tonyina de moro.** Badà. **1 5 tonyina de tarje.** Tonyina de sorra (v. *sorra*). **1 6 tonyina de refino.** Part molt apreciada de la tonyina. El terme apareix en el *Llibre de Claveries* d'Elda l'any 1671: «[...] toñina de tronch, de refino» (Montoya 1986: 264). També trobem *refino* en un text de la Fundació Medina Sidonia referit al segle XVI.²² Deu ser una peça d'alta qualitat atès que s'envasa en *cuñetes* —mateix envàs que la tonyina de sorra— i que s'hi diu: «En la chanca se introdujo la novedad del atún “dulce” y se incidió en el “refino”, buscando calidad». Potser es tracti de la peça que ara anomenem *tarantel-lo*. **1 7 tonyina de restino.** Part espinosa de la tonyina? Els textos alacantins del segle XVII reporten *tonyina de restino* com una de les importacions habituals que entraven pel port d'Alacant. Cano (1993: 34-35) diu: «La forma d'aquest mot ens fa pensar en l'italià; possiblement de *resta* 'espinas del peix', per tant 'la part espinosa'». **1 8 tonyina de retorn o de revés** Tonyina que torna a l'Atlàntic després d'haver desovat. En *Tarifa* (1704: 88) trobem: «Tunyina dita de retorn à tres lliures lo barill». **1 9 tonyina de sorra.** Part ventral de la tonyina. **1 10 tonyina de tronc** Llom de la tonyina, moltes vegades conservat en salmorra. **1 11 tonyina eixuta** Tronc de tonyina assecat. **1 12 tonyina en fresc.** Carn fresca de la tonyina **1 13 tonyina negra.** Sangatxo a Oliva (la Safor).

Tonyineta 1 f. Tonyina petita. Tenim com a sinònims *tonyinola* a Mallorca (DCVB) però que a Eivissa significa *bonítol* 'Sarda sarda (Bloch)' (Ribas 1991: 160). També trobem el terme *golfàs* per a la forma juvenil de la tonyina en els reculls lexicogràfics com Gibert (1913: 44), qui es referia estrictament a Catalunya: «A les petites ó de cria vulgarment se les coneix ab el nom de Golfàs». Altrament, els entrevistats valencians anomenaven *golfàs* al *tallahams* '*Pomatomus saltator* de Linnaeus'. **2 f.** Tonyina que pesa menys de vuitanta quilos. El diminutiu *tonyineta* s'ha lexicalitzat en la parla almadravera. **3 f.** Tonyina en llanda a diverses localitats com Oliva (la Safor), Alcoi (l'Alcoià) i, en la variant *tollineta*, a Pedreguer (Marina Alta).

Trajo m. Espineta a Calafell (Alegret *et al.* 2003: 223) (V. *espineta*).

Tronc m Part central del cos de la tonyina sense el cap ni la cua, ni les ales. El primer text en llengua catalana on trobem *tonyina de tronc* és el *Llibre de Claveries* d'Elda l'any 1671: «[...] toñina de tronch, de refino, exuta; bacallar, sardina [...]» (Montoya 1986: 264). També a Gallart *et al.* (2004: 133) expliciten que: «Esta carne es más prieta y me-

22. <<http://www.fmedinasidonia.com/1historias3.htm>>. Pàgina consultada el 4 d'octubre de 2002.

nos grasa que la ventresca. Los lomos mejores se destinan a mojama y los de inferior calidad, o peor corte, a la elaboración del atún de tronco». Cano (1993: 34) identifica la *tonyina de badà* amb la *tonyina de tronc*. Bellón (1926: 65) destria entre *tronco de cabeza* ‘subdivisió del quart de la tonyina més propera al cap’ i *tronco de cola* ‘subdivisió del quart de la tonyina més arrimat a la cua’. Bellón (1926: 68) ens diu que el *tronco de cabeza negro* abasta tres peces: *Lomo* o *tonno*, *descargado* i *sangacho negro*. El *tronco de cabeza blanco* té quatre peces: *Tarantelo*, *barriga*, *descargamento* y *sangacho blanco*.

Ull m. Òrgan de la visió. Els ulls, usualment, formaven part del rebuig del peix però en el *Llibre del Coc* es fan servir per fer el plat denominat *tonyina a la cassola*: «*pe<n>-dras los vlls de la tonyina e metras los di<n>s vna cassola*» (Nola 1520, f. XLVIIr). A Finestrat (Marina Baixa), la senyora Pilar Llinares Llinares encara recorda l’ull de tonyina com a ingredient de la “pebrera tallada”. Llorca Lloret (1980: 8) en deixava constància escrita en la recepta de la pebrera tallada: «Pebrera tallada. Ingredients i quantitats per a cinc racions. ½ kg. de sangatxo (ull o coa de tonyina) dessalat».

Ventresca 1 f Part ventral de la tonyina que conté l’estómac i els budells. És el terme general de la llengua arrellegat per diversos autors com Llorca Baus / Jorge (1988: 88) a la Marina Baixa, Costa *et al.* (1990: 34) a Formentera i Caria (1995: 196) a l’Alguer. En el *Llibre del Coc* (Nola 1520 XLVIIr i XLVIIv) apareix la ventresca de la tonyina com a ingredient de la tonyina en cassola i de la tonyina en graelles. En occità *ventresca* ‘poitrine du thon’ (*DAlib*, s.v. *ventre*). **2 f** Conjunt de vísceres del ventre d’un peix, que inclou la moca, la lletada i l’ouera (or., val., eiv.); cast. *ventrecha*. «*Pendràs l’emperador... e leva-li la ventresca*», Robert Coch 37 (*DCVB*, s. v. *ventresca*) **3 f** Carn que té la paret del ventre de la tonyina corresponent als músculs hipoaxials abdominals. Duran (2010: 136) diu: «La carn de la tonyina és molt valorada a tot el món i es consumeix fresca o en conserva, i és especialment alt el valor de la massa muscular de la paret abdominal lateral i ventral coneguda amb el nom de ventresca, nom comú al català, l’italià i el castellà».

CONCLUSIONS

Una vegada analitzat el lèxic tonyiner de la llengua catalana podem observar un conjunt de mots que constitueixen un vocabulari especialitzat dins del nostre sistema lingüístic. El repertori de la tonyina conté termes i accepcions particulars com són *bocinalla*, *budellet*, *bull*, *clatellera*, *entranyó*, *espineta*, *galtera*, *ganyil*, *meliquera*, *orelleta*, *pelleta*, etc. Tot aquest repertori lèxic és una mostra molt interessant de la capacitat creativa de la llengua catalana mitjançant recursos de derivació on destaca la lexicalització de diminutius. A tall d’exemple —i sense ser exhaustius— trobem recursos com l’ús dels sufixos *-etl-eta*: *budellet*, *espineta*, *orelleta*, *pelleta*, *tonyineteta*; la derivació amb el sufix *-era*: *clatellera*, *galtera* i *meliquera*; i altres menys usuals com els derivats amb *-il / -im*: *ganyil / ganyim*.

A més dels recursos propis del català, també trobem aportacions de les principals llengües que han intervingut en la captura, tractament i comercialització de la tonyina, és

a dir, de l'àrab, l'italià, el castellà i el portuguès. De l'àrab procedeixen termes com *badà*, *moixama* i *sorra*, que eren (i són) les peces més valuoses del peix. Unes aportacions lògiques si tenim en compte que, des del segle VIII, les zones de tonyina més importants estaven en territoris de llengua àrab o en rebien una influència molt forta: Sicília, Sardenya, nord d'Àfrica, Andalusia atlàntica i l'actual província d'Alacant. D'altra banda, l'aportació de l'italià també és significativa amb termes com *bussinalla* i *tarantel·lo*; i, altres possibles casos, que cal estudiar més detingudament, com el mot *sangatxo*.

A més a més, trobem lèxic pres del castellà i el portuguès. El substantiu *morm*, pronunciat /mórmol/ pels professionals entrevistats, mostra la influència del portuguès *mormo*, influència més notòria sobre el castellà on s'ha adaptat tant el significat com el significat. Una preponderància del vocable lusità justificada pel consum que els almadravers portuguesos feien de les molles del cap de la tonyina segons els nostres informants. Cap de la tonyina que en la nostra indústria, normalment, era usat per fer guano, oli o farina de peix; és a dir, no era un producte de consum alimentari. A més termes com *palpetana* potser siguin d'origen portuguès. També podem veure que hi ha altres mots lusitans que entren en concurrència amb els catalans com *facera* 'galtera'.

Així mateix, el fort desenvolupament de la gastronomia al voltant dels túnids està propiciant l'aparició de nous talls que reben denominacions, normalment en castellà com *solomillo*, *morrillo* o *plato*, però que són de fàcil adaptació en català perquè —majoritàriament— remetent al lèxic preexistent de la carnisseria.

Finalment, i pel que fa a la història lexicogràfica d'aquests mots, cal assenyalar que sols els termes referits a les peces de major interès econòmic s'han inclòs en les principals obres lexicogràfiques des dels primers diccionaris com *moixama*, *sorra* i *tonyina*. Afortunadament, la resta de lèxic s'ha conservat en documents comercials, donant-ne testimoni com és el cas d'*espineta* en els registres del port de València, almenys des del segle XVII (Blanes 2003: 263). També trobem altres mots com *frontal* o *ganyil* en els documents portuaris des de finals del XVIII. I és a partir de finals de segle XIX i principis del XX que els diccionaris de Martí Gadea, el *DCVB* i el *DECat* inclouen la terminologia de les peces considerades humils com *bull* i *budellet*. No serà fins a l'últim terç del segle XX que els estudis i referències de les almadraves reportin altres mots com ara *entranyó*, *orelleta*, *pelleta*, *tarantel·lo* i tots els que al segle XXI constitueixen el nostre lèxic de la tonyina.

Per tant podem dir que aquest lèxic és mostra de les profundes arrels gastronòmiques i halièutiques del nostre país, alhora que testimoni de les intenses relacions humanes i culturals que s'han produït al llarg de la història del Mediterrani. Així doncs ens trobem davant d'un camp semàntic de gran interès lingüístic i antropològic que cal reflectir en els nostres diccionaris, objectiu que és una de les finalitats que pretén aconseguir el present article.

BIBLIOGRAFIA

- ALEGRET, Joan Lluís / GARCIA, Enric / MARTÍ, Miquel / VIVES, Marta (2003): *La pesca a Catalunya*. Barcelona: Angle Editorial / Generalitat de Catalunya / Museu Marítim.
- ALOÏSE, Salvatore (2007): «La cuisine au thon mondialisée», *Le Monde*, 23.V.2007. París. [Edició digital. Pàgina consultada el 20 de febrer de 2016.]
- ABULAFIA, David (2011): *El gran mar. Una historia humana del Mediterráneo*. Barcelona: Crítica.
- BALFEGÓ = Empresa Grup Balfegó. <<http://www.grupbalfego.com/?p=atun>>. Pàgina consultada entre 2014 i 2016.
- BARRAL, Carlos (1985): *Pel car de fora. Catalunya des del mar*. Barcelona: Edicions 62.
- BELLÓN URIARTE, Luis (1926): *La industria del atún en España*. Madrid: Ministerio de Marina / Instituto Español de Oceanografía.
- BLANES ANDRÉS, Roberto (2003): *El puerto de Valencia (1625-1650)*. València: Biblioteca Valenciana; Generalitat Valenciana.
- BLASCO MARTÍNEZ, Rosa María (ed.) (1981): *Llibre de la peixca. 1578*. Alacant: Ajuntament d'Alacant.
- BOIX LLONCH, Lurdes (2015): *Arts i ormeigs de pesca*. Figueres: Brau edicions.
- CABRERA GONZÁLEZ, María Rosario (1997): *El món mariner a Dénia*. Alacant: Institut de Cultura «Juan Gil-Albert» / IECMA / Ajuntament de Dénia.
- CANO IVORRA, Maria Antònia (1993): «La saladura i els seus noms», *Quaderns de Migjorn*, vol. 1. Alacant: Associació Cívica de la normalització del valencià, p. 33-36.
- CAÑELLAS SERRANO, Nicolau (1999): «Almadraves, tonaires, tonyineres i tonyinaires», *Drassana*, vol. 8. Barcelona: Consorci de les Drassanes Reials / Museu Marítim de Barcelona, p. 8-11.
- CARIA, Rafael (1996): «El lèxic dels mariners algueresos entre la catalanitat i mediterraneïtat (segona part)», *Revista de l'Alguer*, anuari acadèmic de cultura catalana, volum VII, número 7. L'Alguer: Centre de Recerca i Documentació Eduard Toda, p. 155-204.
- CETTI, Francesco (2000 [1778]): *Storia naturale di Sardegna*. Nuoro: Ilisso Edizioni (Bibliotheca Sarda, 52).
- CHIARAMONTE, Carmelo (2006): *A tuto tonno*. Lodi: Bibliotheca Culinaria.
- CORCOLL I LLOBET, Antoni (1995): *L'eriçó de mar: aspectes dialectals*. Tesi de llicenciatura dirigida pel Dr. Joan Veny i Clar. Universitat de Barcelona. Departament de Filologia Catalana. [L'obra d'aquest autor s'ha publicat amb el títol *Garota: estudi antropològic, geolingüístic i etimològic*. Barcelona: Institut d'Estudis Catalans / Museu Marítim de Barcelona.]
- COSTA, Josep / MAYANS, Josep / PORTAS, Francesc Xavier (1990): *Qui vol peix... Aportació a l'estudi dels ormeigs de pesca i al vocabulari nàutic de Formentera*. Eivissa: Institut d'Estudis Eivissencs.
- DALIB = ALIBERT, Louis (1966): *Dictionnaire Occitan - Français*. Toulouse: Institut d'Études Occitanes.
- DCVB = ALCOVER, Antoni / MOLL, Francesc de Borja (1980): *Diccionari català-valencià-balear*. Palma: Moll. 10 vol.

- DCECH = COROMINAS, Joan / PASCUAL, José Antonio (1980): *Diccionario Crítico Etimológico Castellano e Hispánico*. Madrid: Gredos. 6 vol.
- DIEC2 = *Diccionari de la Llengua Catalana* de l'Institut d'Estudis Catalans, segona edició [edició en línia en <<http://mdlc.iec.cat/presentacio.asp>>].
- DNV = *Diccionari Normatiu Valencià* [edició en línia en <<http://www.avl.gva.es/dnv>>]
- DUHAMEL DU MONCEAU, Henri Louis (1769-1782): *Traité général des pesches et histoire des poissons qu'elles fournissent*. Paris: Chez Saillant & Nyon, libraries. 4 vol.
- DURAN I ORDINYANA, Miquel (2010): *Noms i descripcions dels peixos de la mar catalana*, Tom II. Mallorca: Ed. Moll.
- FÀBREGA, Jaume (2003): *La cuina del país dels càtars. Cultura i plats d'Occitània, de Gascunya a Provença*. Valls: Cossetània Edicions.
- FCMEDINASIDONIA = Fundació Casa Medina Sidonia. <<http://www.fcmedinasidonia.com/1historias3.htm>>. Pàgina consultada el 4 d'octubre de 2002.
- GALLAR MONTES, Fernando (1995): *Mar de lleva*. Alacant: Institut de Cultura «Juan Gil-Albert».
- GALLART, Lorena / ESCRICHE, Isabel / FITO, Pedro (2004): *La salazón de pescado, una tradición en la dieta mediterránea*. València: Universitat Politècnica de València.
- GARCÍA MARSILLA, Juan Vicente (2010): *La taula del senyor duc. Alimentació, gastronomia i etiqueta a la cort dels ducs reials de Gandia*. Gandia: CEIC Alfons el Vell.
- GARCIA I SOLER, Xavier (1980): *La vida marinera a Vilanova i la Geltrú*. Barcelona: Editorial Selecta.
- GIBERT I OLIVÉ, Agustí Maria (1913): *Fauna ictiològica de Catalunya*. Barcelona: Impremta J. Bartra Laborde.
- GREWE, Rudolf (ed.) (2003): *Llibre de sent Soví*. Barcelona: Editorial Barcino.
- GULSOY, Joseph (1964) (ed.): *El Diccionario Valenciano-Castellano de Manuel Joaquín Sanelo. Edición, estudio de fuentes y lexicología*. Castelló de la Plana: Sociedad Castellonense de Cultura / The Humanities Research Council of Canada. 3 vol.
- LIGORRED PERRAMON, Francesc (1992): *Paraules de les llengües d'Amèrica*. Barcelona: Generalitat de Catalunya.
- LLORCA BAUS, Carlos / JORGE, Norberto (1988): *Almadraba, salazón y cocina*. Alacant: Such Serra, S.C.V.
- LLORCA IBI, Francesc Xavier (2008): *Llengua d'arraix. La parla almadravera valenciana*. València: Acadèmia Valenciana de la Llengua.
- LLORCA LLORET, Jacint (dir.) (1980): *Finestrat. Coses del nostre poble. Materials de treball del Curset de Llengua i Història del País Valencià*. Mecanoscrit reprografiat.
- LLORENS BARBER, Ramón (1983): *Diccionario de Altea y sus cosas*. Altea: Revista Altea / Ajuntament d'Altea.
- LMP = ALVAR, Manuel (1985-1989): *Léxico de los marineros Peninsulares*. Madrid: Arco Libros, SL. 4 vol.
- LÓPEZ, Javier / ARBEX, Juan Carlos (1991): *Pesquerías tradicionales y conflictos ecológicos. 1681-1794, una colección de textos pioneros*. Barcelona: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

- LÓPEZ, José Antonio / BLASCO, Manuel / CLIMENT, Vicente / FERNÁNDEZ, Fernando José / PÉREZ, Álvaro / RUIZ, Juan Manuel / SÁNCHEZ, Damián (2007): *El atún y la alimentación mediterránea*. Sevilla: Consejería de Agricultura y Pesca / Junta de Andalucía.
- LPB = *Llibre de Protocols de Benidorm*, Arxiu Municipal de Benidorm.
- MARTÍ Y GADEA, Joaquim (1891): *Diccionario General valenciano-castellano*. València: Imprenta de José Canales Romá. 2 vol.
- MARTÍNEZ Y MARTÍNEZ, Francesc (1912): *Còses de la meua tèrra (La Marina)*. Primera tanda. València: Establecimiento tipográfico de Manuel Pau.
- MONTOYA ABAD, Brauli (1986): *Variació i desplaçament de llengües a Elda i Oriola durant l'Edat Moderna*. Alacant: Institut d'Estudis «Juan Gil-Albert».
- NOLA, Robert de (1520): *Libre de doctrina per a ben servir, de tallar y de l'art de coch, ço és, de qualsevol manera de potatges y salses*. Barcelona: Carles Amorós. [Edició facsímil i transcripció disponible en <<http://www.sciencia.cat/biblioteca/edicions/16cuina.htm>>].
- OLIVER NARBONA, Manuel (1982): *Almadrabas de la costa alicantina*. Alacant: Universitat d'Alacant / Caja de Ahorros Provincial de Alicante.
- PALMIRENO, Juan Lorenzo (1569) *Vocabulario del Humanista*. València: Typographia Petri à Huete.
- PARONA, Corrado (1919): *Il tonno e la sua pesca*. Venezia: Premiate Officine Graphiche Carlo Ferrari.
- RIBES I MARÍ, Enric (1991): *Aportació pitiüsa al DCVB*. Eivissa: Institut d'Estudis Eivissencs.
- ROSA SANTOS, Luis Filipe (1989): *A pesca do atum no Algarve*. Algarve: Parque Natural da Ria Formosa / Direcção Geral das Pescas.
- SAGARRA, Josep Maria de (1989 [1929]): *All i salobre*. Barcelona: Edicions Proa, 167 p.
- SALVADOR, Carles (1951): *L'oratoria popular del mestre Vicent Ferrer*. València: Imprenta de V. Cortell, 1p. [Disponible en <<http://hdl.handle.net/10234/22590>>]
- SÁÑEZ REGUART, Antonio (1791): *Diccionario histórico de los artes de la pesca nacional*, vol. I. Madrid: Imprenta de la viuda de Don Joaquín Ibarra.
- SOLER SORIANO, Jaume (1995): *Des del cantó del Mercantil*. Sant Vicent del Raspeig: Gráficas Díaz, S.L.
- Tarifa* = *Tarifa dels preus de les teles y altres sorts de robes y mercaderies que entren en lo Principat de Catalunya y comtats de Rossello y Cerdanya*. Trienni 1704 Barcelona: Casa de Rafel Figueró.
- Tesouro do léxico patrimonial galego e português*. Universidade de Santiago de Compostela. Instituto da Lingua Galega. En línia: <<http://ilg.usc.es/Tesouro/pt/>>.
- TERMCAT = Centre de Terminologia de la Llengua Catalana. Generalitat de Catalunya; Institut d'Estudis Catalans. En línia: <<http://www.termcat.cat/ca/>>.
- URTEAGA GONZÁLEZ, Luis (1987): *La tierra esquilhada. Las ideas de la conservación de la naturaleza en la cultura española del siglo XVIII*. Barcelona: Serbal, CSIC.
- VENY I CLAR, Joan (ed.) (1971): «Regiment de preservació de pestilència» de Jacme Agramont (s. XIV). Tarragona: Diputació provincial.

VIDAL BONAVIDA, Judit (2014): «El desenvolupament marítim durant els segles XVI i XVII: Les almadraves catalanes», *Drassana*, vol. 22. Barcelona: Consorci de les Drassanes Reials / Museu Marítim de Barcelona, p. 96-109.

RESUM

La tonyina, *Thunnus thynnus*, és un dels éssers marins més rellevants de l'alimentació i cultura catalanes. Però malgrat la importància d'aquest ésser marí en l'esdevenir comercial, gastronòmic i vital de la Mediterrània, el seu lèxic ha sigut estudiat de manera imprecisa, parcial i dispersa tant en català com en altres llengües. Així doncs, l'objectiu principal del nostre treball serà fer una proposta de terminologia tonyinera que ompli el buit lèxic existent a través de definicions anatòmiques i gastronòmiques tan precises com sigui possible. De fet, en aquest vocabulari presentem cinquanta-tres termes de la morfologia del túnid dels quals quinze vénen definits en els nostres diccionaris en relació a la tonyina, vint-i-set apareixen de manera indirecta, i són onze els termes fonamentals de l'anatomia del peix i gastronòmica que no apareixen en les nostres obres lexicogràfiques principals.

PARAULES CLAU: tonyina, *Thunnus thynnus*, lèxic tonaire, salaó, almadrava.

ABSTRACT

Terminology for describing the anatomy of the tunny fish: A proposal from valencia

The tunny fish, *Thunnus thynnus*, is one of the most important sea species in Catalan culture and the Catalan food industry. However, despite its vital, commercial and gastronomic importance in the future of the Mediterranean, the lexis relating to it has been studied in an imprecise, piecemeal, sporadic fashion both in Catalan and other languages. Therefore, the principal aim of this article is to propose terminology to fill this gap with maximally accurate anatomical and gastronomic definitions. In this vocabulary, we present fifty-three terms that describe the morphology of the species, fifteen of which are already defined in our dictionaries, twenty-seven indirectly, and finally there are eleven basic vocabulary items referring to the anatomy of the fish and its gastronomic use that are absent from these reference works.

KEY WORDS: tunny / tuna fish, *Thunnus thynnus*, tunny / tuna fish vocabulary, salting, tuna-fishing net.