

La corbella i el cairó

El mes d'octubre vàrem dedicar el reportatge central a parlar de la pedra seca, que a la nostra comarca s'associa inevitablement al món de l'oli i a l'auge del vi, durant el segle XIX. Pel que fa a les oliveres, el lingüista Carles Riera em fa adonar que al Bages hi ha una varietat autòctona anomenada "corbella".



Aquesta és una paraula que no recullen els diccionaris normatius, però sí el Diccionari Català Valencià Balear (DCVB), que diu que és una «Varietat d'olivera que es conrea al Pla de Bages» i l'enllaça amb la varietat *corivella*, que es cultiva a l'Empordà. De fet, ens diuen els experts que les varietats locals són la verdal Manresa, la més tardana, i la corbella, que alguns productors locals van recuperant de mica en mica d'oliveres centenàries. Diuen que l'oli de la varietat corbella, des del punt de vist de la salut, té millors qualitats. I que és un arbre de prop de set metres d'alçada, gran comparat amb els quatre metres habituals de les altres oliveres.



D'altra banda, una de les construccions característiques de pedra seca al Bages es la *tina* -en altres parts del territori el vi es recull i s'elabora en *cups*-. L'amic Isidre Casals em va fer notar ja fa uns mesos que un dels elements característics de la tina són els *cairons*, que recobrien l'interior de cada tina. El Diccionari de l'Institut d'Estudis Catalans (DIEC) defineix el cairó simplement com a rajola quadrada i al DCVB hi podem llegir que «la grossària dels cairons és variable segons les comarques, però en general són rajoles relativament grosses. A l'Empordà i al Pla de Bages solen ésser de 28 cm. en caire per 3 cm. de gruix».

I ara que és temps de verema, no deixem passar l'oportunitat de tastar un *gotim* de raïm ben madur o, encara millor, un *bagot*, per dir-ho amb una paraula força usada en moltes parts del Bages.

[despiece]Podeu fer arribar les vostres aportacions al nostre correu electrònic o via Twitter, Facebook o Instagram, amb l'etiqueta **#bagesisme**.[/despiece]