

de calda natura ---», Llull (*Merav.* iv, cap. 2, Ag. 1, 123, 124); «--- mostalla / lo cuiro talla, / color altera; / *pebre*, ulcera / polvorizat / ---», JRoig (*Spill*, 6081); «DE SALSes O PIMENTES: sal ---; *pebre*: piper; gíngebre ---», OPou (*ThPu.*, 198). D'ús general fins ara, des dels Pirineus fins a les Illes («*pebre*: pimienta» eiv., PzCabr.).

A certes terres del Migjorn, en formes una mica alterades: en particular *r* es trasllada en part de Mall. (*prebe*), també en el Priorat, on se sent *préve*; és famosa la dita tòpica: «a Vinebre piquen *préve*, / a La Torre, caragols, / a la Figuera són llèpols, / i a Cabassers, bocamolls» (recollida al Lloar, 1936); amb una *v* labiodental anòmala que hom podria sospitar ultracorreció de les tendències morisques —cosa que s'aplicaria també al trasllat de la *r*—, però potser hi ha simplement una dissimilació de bilabials, car per allà també diuen *Povaleda*, *Puvill* i *pavil* (o *pòvil*) amb -*v*- labiodental. Altrament a Mallorca es troba també una pronúncia més urbana, sense la metàtesi; en els afores de Ciutat anomenen *pábrə bört* el 'pebre vermell', que en cullen molt, i en venen, a Can Fosquet (1964).

D'altra banda a les terres del Sud, el mot serveix com a nom del pebrot i hortalisses semblants (cf. cast. *pimiento/pimienta*): «desafit tots es missatges de Mallorca a --- menjar-se un ribell de faves, beure-se un bòtil de vi, amb un tremp de tomàtiga i *prebes*<sup>1</sup> de cirereta», PdAPenya (*IdOr* 1, 76). També s'estén, almenys amb adjectiu, al bitxo o coralet: els pastors de llana manacorins apliquen cures de moro amb «oli bollit amb sofre i *pebres* coents» (*BDLC* vii, 160). En val., almenys al Migjorn, no sols es diu del pebrot, sinó també de tot un conjunt de pebroteres: «anem a collir el *pebre*», «allà tinc un bancal de *pebre*» entorn de Castalla (EnrValor, c. 1950); *pébrs* per 'pebrots' sento també a Gandia: però allà, dels camps de pebrots, en diuen *pebràs* (1962).

El ll. PIPER, mot neutre en llatí, s'ha mantingut en ús, com a nom de l'espècie, a quasi tota la Romània d'Occident (it. *pepe*, fr. *poivre*, oc. *pebre*), però el castellà el va reemplaçar per PIGMENTUM (*pimienta*, en n. pl. -MENTA), seguit també pel mossàrab (Aben Belarix); en castellà, un *pebre* és una salsa molt pebrada, mot manllevat del català (PEBRE, DCEC/DECH); del llatí vulgar passà manllevat al basc *piper(ra)* (dial. *piparra*) 'coralet, bitxo', al. *peffer*, angl. *pepper*.

Hi ha una forma paral·lela *πέπερι* en grec: es creu que tots dos siguin manllevats d'una llengua de la Índia, la terra de les espècies, de la qual sembla haver estat importat originàriament aquest gra, amb finalitats medicinals: en un escrit grec hipocràtic el *πέπερι* és explicat com «medicament índic»; de fet la *i* del llatí es retroba en la forma *pippari* dels pràcrits occidentals, i és *pippali* f. en sànscrit, documentat des dels textos èpics o sigui cap a princ. S. I d. C.; però no és mot d'origen indoeuropeu sinó heretat d'una llengua indígena, que Kuiper identifica en el seu fonamental estudi *Proto-Munda words*.

DERIV.: *Pebrada* [c. 1310, Arnau de Vilanova;

1575, OPou]: «POTATGES: suc per untar lo pa --- mostalla --- julivertada --- *pebrada*: piperatum; eruga: erucatum; allada o allet o allyoli ---» (*ThPu.*, 192) (> cast. *pebrada*, c. 1495, Nebrixa); «una llebra n'he agafada: / yo l'he cuyta y l'he *empebrada*. / —Ay qu-e dirà la meu(a) mare? / —Diré el gat se l'ha menjada. / —El gat no menja *pebrada* / sinó ous amb cansalada», MilàF (*Romillo.*, 546). +*Pebragó* valencià, 1466: «pren --- de la rael del cart tucar e rael de panicalt, e --- cart *pebragó* ---», Receptes de Micer Joan (*BABL* vii, 324); mot de terminació singular: crec que pot sortir d'un abstracte \**pebra(z)ó* -ATIONEM, pròpiament 'acte d'empebrar, de condimentar de pebre', aplicat figuradament a un card que pica o punxa molt.

*Pebràs* 'Lactarius piperatus', mena de bolet de gust picant: ben conegut en el Princ.: boscos del Montnegre i el Vallès [1915 ---], Penedès (*pebràsus*, StMartí Sarroca, 1955); un dels bolets més prestigiosos a Eivissa (PzCabr.), certament ben distint del *pebràs* del Princ. Antoni M. Alcover l'identifica amb *l'esclata-sangs* de Mallorca (*BDLC* x, 33), o sigui que seria el rovelló; abunda molt en les grans pinedes eivissenques: a Sant Carles de Peralta me n'ensenyen bastants «a dalt Sa Mola». Del *pebràs* del Princ., i variants *privat*, *privat*, informa tècnicament Font i Quer (*Mem. Ac. Ci. B.* xxxiii, vol. xii, 18, 20, 22). *Pebrassa*; *pebrasser*; *pebrassera*.

*Pebrella* herba aromàtica boscana, molt freqüent a Val., en la zona entre Xúquer i el riu d'Aigües; segons Cavanilles (*Observ.* ii, 333) el *Thymus piperella* (francès *poivrete*), espècie diferent del *Thymus vulgaris* o *tomello*. És diferent de la sajolida, usada per amanyar les olives madures, mentre que aquesta s'usa per a les verdes (Barxeta): en veig a Vallada, Alzira, Quatretonda, Llutxent, Pinet, Vilallonga de l'Assafó i a la Torre de les Maçanes (1962-3). *Pebrera* és el nom del pebrot a Eiv. («pimiento», PzCabr.), i en el PVal.: 'fruit del pebroter coent' a València, del dolç a Castalla (EnrValor); a Benasau (prop d'Alcoi) «s'estilen molt les borres, que són una espècie de *mulladors*, fets de bacallar, *pebreres* o bajoques, com diuen per allí als pimentons, alls y alguns vitets o cohuents, tot assò bollit en molta aygua y dos ralls d'oli», MGadea (*T. del Xè* i, 28). *Pebrer* 'pebrer desmai': «Davant l'ermita de la Verge del Mar, es veu, per entre el teulat, alguns arbres: un *pebrer*, un xiprer i pins», Russinyol (*La Verge del Mar*, p. 7). *Pebreral*. *Pebrerar*; *pebrerera*. *Pebrerola*.

*Pebrina* [S. xiv]: «*pebrina*, àr. *exanuç gith*, ll. *nigella*», Ibn Wáfid (*Med. Part.*, 22c, 79b); en el Priorat del pebrot en diuen *pebrina* (JBru, *Misc. Folk.* d'Àrabia, p. 157); *pebrinera*.

*Pebrot* [Lacav.] és el nom del *Capsicum annuum*, a tot el domini cat. oriental i terres de Lleida i ross.; mentre que en gran part del cat. occidental designa una mena de bolet: tot Cardós i Vall Ferrera («de gust picant» Farrera, «verinós» Esterrí de C., 1932-4) i Ribag. («no gaire mengívol» Bonansa, *AlcM*); com una espècie de rovelló a Tort. («rovellons blancs, ---