



Àssua

El món en una vall

Marta Lluich Segarra
Il·lustracions de Toni Ribas Vall

f
FONOLL

Juneda, 2025

1a edició: juny de 2025

© del text: Marta Lluvich Segarra

© de les il·lustracions: Toni Ribas Vall

© del pròleg: Eva Lluvich Segarra

© de l'epíleg: Eva Tarragona Negre

© de les característiques d'aquesta edició: Editorial Fonoll

Disseny de la coberta: Arnau Torrente Capdevila

Disseny gràfic: joanteixido.net

Maquetació: Olga Gort Esteve

Assessorament lingüístic: Núria Garcia Caldés

Impremta: Anfigraf Indústria Gràfica

Editat per:

Editorial Fonoll, SL

Espai Lo Cub · C. Major, 13 2n · 25430 Juneda

www.editorialfonoll.cat

Dipòsit legal: L 329-2025

ISBN: 978-84-10220-39-3

Advertiment legal:

Està rigorosament prohibida, sense l'autorització dels titulars del *copyright*, la reproducció total o parcial d'aquesta obra per qualsevol procediment, inclosos la reprografia i el tractament informàtic.

Amb el suport de:



Generalitat de Catalunya
**Departament
de Cultura**

Índex

9 A radere les vaques, per Eva Lluvich Segarra

Àssua. El món en una vall

15 Gener

Dones de muntanya

25 Febrer

La partida de botifarra al bar del poble

33 Març

Remeis que curen el cos i l'ànima

45 Abril

Creences. La Mare de Déu de Montserrat

55 Maig

Tradicions ancestrals

63 Juny

L'hort és vida. La primera tomata

73 Juliol

Reciclatge pagès

83 Agost

La festa major. 1, 2, 3... canvi de parella

93 Setembre

L'home del temps

103 Octubre

Oficis. El valor d'un bastó de quinquilaina

113 Novembre

El dia del mandongo

121 Desembre

El telèfon que comunica amb el món

131 Epíleg. La cornassa, per Eva Tarragona Negre

137 El parlar de la vall d'Àssua

A casa i als de casa

A radere les vaques

Llegir aquestes dotze històries ha estat un viatge a través de la memòria. He tornat a la infantesa i a la joventut i he estat conscient més que mai d'un temps que s'acaba.

A estones m'he emocionat, he plorat i he somrigut... perquè molts moments són compartits amb la Marta. Totes les històries que ens explica les podria haver escrit jo mateixa, i com jo la majoria de les persones que ens hem criat en un poble —més ben dit, en un micropoble— i que hem estat fills de casa de pagès.

Fa uns mesos, a la presentació a Llavorsí del llibre *Vaques: històries d'una veterinària rural*, d'Imma Puigcorbé, Albert d'Olp va explicar que el dia que més temia de petit era el primer d'anar a escola, perquè s'havia de presentar i explicar de què treballaven els seus pares i, en aquells anys, dir que eres fill de pagès era una llosa, per molt orgullós que tu estiguessis de feina, casa i família.

Molts dels presents a l'acte es van sorprendre per aquesta afirmació, i més encara en plena efervescència de la Revolta Pagesa, quan feia poc, a Barcelona, havien rebut els tractors amb aplaudiments. Ell se'ns va mirar i tant la Marta com l'Eva de Bolunya com jo mateixa vam coincidir en aquest fet: ens havíem sentit marginades i menys-tingudes pet fet de ser de poble i filles de pagesos.

Per sort, avui les coses han canviat molt en aquest sentit, i ser pagès és un orgull i una feina reconeguda tot i que poc valorada.

Que els pares fossin pagesos i treballessin de sol a sol volia dir que passaves moltes estones amb els padrins, a la cuina, amb la poralla i a l'hort, o radere seu al tros: dallant, regirant herba, acarruant, empaçant i carregant i descarregant bales d'herba.

Avui, arreu hi ha bales rodones enormes embolicades amb plàstic de colors, però quan jo era xica l'embaladora era una Massey Ferguson roia de bala xica, que portàvem cap a casa amb el remolc. Hi cabien quatre fileres amb una cresta al mig que havíem d'assegurar amb sogues perquè no caiguessin, i quan arribàvem a casa, que de vegades teníem a més de mitja hora de camí del tros, descarregar-les i tornar-hi, a fer un altre viatge i així fins que no en quedava cap.

Odiava l'estiu, molta canalla del poble corrent pels carrers, banyant-se al riu... i la Marta i jo, al costat de papa al tractor i cap al tros. I quan allí fèiem nosa ens tocava anar a aviar les vaques amb Quimet de Nofre, que ajudava els de casa. Cada matí ens explicava les mateixes històries de la guerra: la seva fugida a França, el pas cap al País Basc per unir-se al bàndol «nacional» i la lluita i la vida a les trinxeres; ens avorriem molt i no li fèiem gaire cas, només estàvem per ell quan ens fabricava xiulets amb pela de freixera i arcs i fletxes per mirar d'acaçar sangardilles. Ara me'n pene-deixo tant, d'haver preferit recollir flors i acaçar llangostos abans que escoltar-lo a ell!

Els nens d'avui, tot el dia amorrats a les pantalles, no poden imaginar la vida sense telèfon, i en canvi nosaltres hem viscut l'odissea del telèfon públic; molts no han plegat mai ous ni vist matar conills ni pollastres, i menys encara han agafat la cua d'un tocino el dia del mandongo: el dia de festa per excel·lència, que recordo especialment i enyoro d'igual manera. Dia intens de feina que ens passàvem fent encàrrecs de l'era a la cuina, del safareig al rebost i del rebost a la llar de foc per no fer nosa. Recordo amb nostàlgia els tastets de la carn, «fer casquetes» en diven, i mentre esperàvem que es coigués posada a dins de la casca de l'ou mig colgat de cendra no molestàvem al rebost on els grans embotien llangonisses i xoliços i botifarres i bull d'ou.

Som de la generació que fèiem cabanes, pescàvem a mans truites al riu i robàvem fruita dels horts dels veïns; jugàvem a conillets a amagar, a la xarranca, amb les bales i a pica paret.

Avui per la festa maior la canalla fa botellot d'amagat en qualsevol racó fosc fins que comença el discjòquei, mentre que la nostra generació ballava pasdobles, valsos i feia la conga. Molts joves d'ara no saben què és la toia i ben just el ball del fanalet.

Som una generació que hem fet vida de poble, ens hem criat amb gent gran, entre mestresses amb espadnyes i bates de quadres amb horts plens de flors i pots de conserva i homes amb el morralet al coll, la bota de vi, bastons de quinquilaina a les mans i tardes de diumenge escoltant-los cridar jugant a la botifarra.

Pagesos de generacions que van resistir al poble, sobrevivint gràcies a les vaques de llet i persistint-hi tot i les fallides de les indústries lleteres.

Hem après el que és fer comú i el valor de la paraula donada. Hem escoltat moltes històries de precarietat i hem viscut la manca de serveis bàsics i la lluita intensa per poder-ne gaudir, amb penes i treballs. Molts diuen que som conformistes, jo penso que hem après de valents fets a la pena, i que això ens ha marcat i definit el caràcter, i especialment l'estima al territori amb un ordre molt clar: casa, agenda, poble, vall, país... entenent per país el Pallars, com deia Pep Coll a *El parlar del Pallars: la vall de la Noguera Pallaresa*, des del congost de Terradets fins al poble d'Alós.

Al llarg del llibre hi trobareu històries de dones i homes de poble, de la vall d'Àssua, i anècdotes viscudes per una periodista enamorada del Pirineu i la seva gent, una dona que recorre el territori tot sovint de punta a punta cercant notícies i explicant històries d'actualitat, i que en aquest text ha fet algun salt al passat per par-

lar-nos molt especialment de les mestresses de muntanya; en paraules de la Marta dones valentes, fortes, capaces, treballadores... protagonistes de la història que es va publicar al primer número de la revista *Horitzons* i que fou l'embrió d'aquest llibre. Estic convençuda que tots us hi reconeixereu o us farà pensar en algú concret: els padrins, els pares o algun veí de qualsevol poble petit del Pirineu.

Eva Lluvich Segarra
Casa Antoni d'Altron

Gener

Dones de muntanya



Era l'hora de dinar i un crit meu va fer sortir mama de la cuina. Li vaig ensenyar el punt del cap que em picava i va exclamar:

—No toquis res, vaig a buscar oli, ara torno.

I va ser no toquis res i ja ho havia tocat, m'havia arrencat la paparra que tenia enganxada darrere l'orella, amb la mala sort que em van quedar les potes enganxades a la pell.

La picada es va infectar i durant sis mesos vaig haver d'anar cada dos dies a curar-me a l'Hospital de Tremp. Papa ens baixava amb el jeep fins a la parada del cotxe de línia a Sort per agafar el bus i anar fins a Tremp.

D'aquells viatges em van quedar algunes imatges gravades a la memòria per sempre més. Quan passàvem per Gerri de la Sal, des de la finestra del bus molts dies veia com una dona a sobre del tractor feia les feines que jo sempre havia vist fer als homes. Veia una dona forta, valenta, decidida, que m'emmirallava. Una nena de sis anys no coneixia la paraula, però el que veia pels vidres del cotxe de línia era una dona empoderada i una dona lliure que feia amb el tractor el que volia d'aquí cap allà feinejant amb tota llibertat.

Aquesta llibertat era la que trobava a faltar als viatges que feia acompanyada de ma mare fins a Tremp. Mama no tenia carnet de conduir, com la majoria de les dones del Pirineu, i això els ha pres la llibertat de moviment que els homes sempre han tingut. Pobles petits, allunyats, sense botigues, sense serveis, amb pocs veïns, sense transport públic... i sense saber conduir. Fet que els ha comportat un cert aïllament.

Fins ara havia conegut dones valentes, fortes, capaces, treballadores, molt treballadores, però sempre havien anat al darrere del tractor; rasclant l'herba de les carrues quan s'empacava; al darrere de les vaques quan es treien a pasturar, al darrere dels fogons, al darrere de la canalla.

Quan hàviem acabat la visita a l'hospital i m'havien curat la infecció de la picada de paparra tornàvem a la parada de l'Alsina Graells, al bar Espanya, a esperar el bus per tornar a Sort. Per fer l'estona més amena i evadir-me per un moment del dolor mama em donava cinquanta pessetes per jugar a la màquina escurabutxaques. Jo no sabia ben bé què era aquella màquina ni que podia guanyar diners, la veritat. No hi vaig guanyar mai ni un ral. Però els llums i els sorolls que feia em distreien. Pitjava els botons sense sentit per veure com es bellugaven els dibuixos i sortien llums a tort i a dret. Mama em cuidava, em cuidava a jo igual que cuidava a tothom. Les mares cuiden a tothom; fills, marit, pares, sogres, cunyats, germans, veïnes... I qui les cuida a elles? Elles sempre han sigut les últimes.

La major part de les vegades, per poder fer la partida de cinquanta pessetes m'havia d'esperar perquè hi havia un home jugant. La meua partida acabava ràpidament, però de seguida ocupava la màquina algun altre home dels que hi havia al bar. Vaig arribar a pensar que sol hi podien jugar homes i canalla.

Arribàvem a casa i quedava la feina per fer; arreglar els conills, donar menjar i beure a les gallines, lligar les tomateres, regar les trumfes de l'hort, netejar casa, fer el dinar... Si sumem feines i hores dedicades sembla que totes aquestes dones tenen dies de trenta-dos hores, i no pel que descansen sinó per tot allò que treballen. Moltes consideren que la feina és el seu verdader patrimoni.

Són les encarregades de casa amb tota l'extensió de la paraula, del que ja alguns anomenen l'economia de bestiar petit. El cap de casa

s'encarrega de vendre les vaques, les ovelles, els cavalls, la fusta del bosc... i les mestresses, per treure's un complement i poder tenir una petita independència econòmica, s'encarreguen de vendre els ous, els conills, algun quilo de patates, les carreretes seques o uns sacs de nous. Recordo alguna primavera les Kilian Jornet del poble, les tres o quatre dones que, una vegada arreglada la casa, quedaven per anar al terme a plegar carreretes. Vestides com sempre, amb una brusa, unes faldilles, una bata de quadres a sobre i unes espardenyies... i muntanya amunt. I com més carreretes trobaven, més amunt pujaven, per correrrons de cabres, per desnivells infernals... Tant els feia, no se'ls resistia res! Atlètiques, fortes, amb un caminar enèrgic, amb un obrir i tancar d'ulls ja tornaven a ser a casa per feinejar.

Trobades casuals i quotidianes com les d'anar a buscar carreretes, de camí a l'hort o ara ja assegurades al pedrís, serveixen per inventariar tot el que ha passat al poble, a la vall i als pobles del contorn. Repassen les novetats que els han explicat a mercat, informen del que els ha dit la cunyada, el que els ha explicat la cartera o allò que han sentit a la cua del pa. Entre totes les informacions, i amb allò que veuen, senten o s'imaginen, fan una crònica de la realitat pallaresa.

Molts titllen aquestes converses o transmissions d'informació de xafardereries. Res! Són radiografies de la realitat d'un poble, més o menys borroses, que dia a dia es van definint. Són el consell de redacció que marquen els temes a tractar i quins veuran la llum i quins no. Ja pots intentar amagar informacions que aquest equip de tertulianes les posaran sobre la taula i les desgranaran com una panotxa, gra a gra i fins a arribar a l'últim.

Falten deu dies per ser 29 de novembre, Sant Cerni, patró del poble. Els més joves hem decidit recuperar la festa. No és com a l'agost, som pocs al poble i hem pensat fer una celebració intergeneracional. Volem fer un taller de girella i no en sabem. Però tenim ganes d'apren-

dre'n. I sí! Han acceptat! Les mares, les padrines, les tres o quatre mestresses del poble ens n'ensenyaran. Tindrem les millors cuineres, les més bones xefs, tindrem el patrimoni gastronòmic en estat pur.

Comencem el taller i tot és:

- Posa l'arròs —diu una.
- Quant? —contesto jo.
- El que vegis...
- Com, que el que vegi? —dic jo.
- Ja ho veuràs.

Però no veig res.

- Trenqueu els ous! —diu una altra padrina.
- Quants? —contestem els més joves.
- Ves trencant i ja ho veuràs.

Anem trencant i altre cop continuem sense veure res.

- Hi posem sal? —pregunto.
- Una mica! —contesten les mestresses.
- Aquesta mica està, bé? —preguntem.
- Tasteu-ho i ja ho veureu. I si de cas rectifiqueu.

Sembla un caos, un descontrol, i que acabarem quedant-nos sense dinar però és tot el contrari. De les millors girelles que he menjat els últims anys. Com podíem dubtar de les estrelles Michelin de les cuines de casa. D'aquelles de foc lent i flama encesa. D'aquelles de xup-xup. De les creadores del moviment *slow food*, del concepte km 0 i productes de proximitat.

Per celebrar la festa major hem fet un dinar popular on ens hem menjat les girelles del taller i encara ens n'han sobrat. Ja ho tenen, això,

les cuineres, sempre fan menjar pel doble de comensals, mai no falta menjar, sempre n'ha de sobrar. Els plats ben plens, i encara no l'has buidat que ja torna a estar ple. Aquesta generositat a l'hora d'emplenar els plats la tenen en tot. Quan regalen els excedents de l'hort a les veïnes, quan donen la fruita dels arbres carregats, quan conviden a pastes els petits del poble.

Recordo els de casa Nofre, un matrimoni que no tenia fills ni familiars propers al poble. Tampoc tenien cotxe ni carnet de conduir. A casa moltes vegades els fèiem encàrrecs, els pujàvem els medicaments de la farmàcia, el pa del forn o la carn que havien encarregat a la carnisseria. Arribaven els pares de Sort i m'encarregaven pujar-los els paquets. Jo hi anava prou contenta, perquè sempre, sempre, sempre em feia entrar a casa i em treia la caixa de pastes.

Recordo la capsa de cartró de color vermell, l'obria perquè n'agafés. Jo n'agafava una o dues, sempre les embolicades perquè eren de xocolata, però la Rosario llavors n'agafava dos o tres més i me les posava a la butxaca. Però no sol ho feia la Rosario, ho feia també l'Aurora, la Milagros, la Maribel... Ho fan totes! I d'amagat dels pares, alguna copeta de vi dolç, cau!

Vaig començar a notar que m'estava fent gran quan van començar a deixar de convidar-me a pastes. Però em donaven rams de flors de l'hort, algun carràs de raïms o el que fos. La generositat d'aquestes dones és incansable. Tant són coneguts que estranys. I ara, amb nous menuts al poble, quan els veig rosegant pastes pels carrers em venen al cap aquelles capsas de cartó vermelles plenes de generositat, de gormanderies, de dolços embolcallats, d'estimes en forma de xocolata, d'abraçades embolicades amb papers de color plata, de rialles de padrines i somriures d'infants.

Sempre havia pensat que aquestes capsas de cartró de color vermell o groc, segons el gust de les cases, curaven. Quan et pelaves els ge-

nolls al carrer, s'obria la caixa de pastes i com un alè d'aire nou frenava els plors i oblidava el mal. Si algú d'una casa del poble estava malalt, se'l visitava i se li portava un present. Recordo veure sortir i entrar caixes de pastes, com a detalls. De vegades es deia amb una caixa de pastes allò que no se sabia dir amb paraules. Sempre eren elles, les dones, les traficants de caixes de Cuétara, Birba o del Pallars, plenes de pastes però també de bons desitjos, d'empatia i ganes de millora.

Hi ha veïnes que són més que família tot i no tenir-hi parentiu, hi ha veïns que no són sant de la teua devoció i quan ho necessiten falten mans, n'hi ha que són amigues, confidents, germanes, que ho són tot!

Avui no he vist la persiana de la finestra de l'Aurora pujada i ja és migdia. Mama s'estranya. Tampoc l'ha vist a l'hort feinejat. I es preocupa. Li pica a la porta i no contesta. Va a casa i li truca per telèfon. L'Aurora contesta amb una veu fluixa. Explica que té mal de cap i de panxa i no s'ha vist amb cor d'aixecar-se del llit. Mama agafa un pot de vidre, l'emplena de caldo i li porta a casa. Caldo que cura, caldo que estima, caldo que anima i caldo que fa veïnatge i poble. Abans d'anar a dormir li torna a trucar i diu que ja està millor. Potser no són les millors amigues del món, però són del poble, són de la comunitat, i si una cau, l'altra la plega. I així amb tots i amb tothom. Són dones que curen, dones que vetllen, dones que pateixen i dones que volen el bé pels seus i per la comunitat.

Una comunitat que totes aquestes dones dibuixen i pinten dia a dia. Regant i pentinant els rosers que s'emparren per les façanes, fent brillar les dàlies de les jardineres, ordenant els horts de manera geomètrica, amb la roba estesa als balcons, amb els testos de geranis a les finestres, amb les bates de quadres que vesteixen. I cada matí amb l'escampa davant de les portes de les cases, traient cap a fora tot allò dolent i deixant entrar aires frescos dins de casa. Una casa

que, per humil que sigui, sempre és neta, ordenada i amb la porta oberta per acollir a tothom amb els braços oberts; els d'aquí i els de fora, els que hi han estat sempre i els que han tornat.

És hora de dinar i un crit de l'Aurora fa aixecar mama de taula. Li falta un gra d'all per fer el sofregit. Ve acompanyada de l'Arlet. Mama va al rebost i li'n porta una cabeça sencera:

—Arlet, vols una pasta?

—No li'n donis que encara ha de dinar.

L'Arlet agafa una pasta de xocolata i mama li'n posa dos més a la butxaca per a després de dinar. Una per ella i una altra pel seu germà.

Totes aquestes dones han estat modelades pel paisatge, lligades a la terra; són genuïnes, autèntiques, autòctones i en perill d'extinció. Saviesa popular, coneixement, tradició, ofici i raça. Són el calendari de l'Ermità. Que si vols una bona cabeça d'alls, sembla amb lluna vella; que si vols una cabeça amb un únic gra, sembla en divendres; que si has de plantar els enciams, lluna nova; que si has de sembrar les trumfes, lluna vella; i així podrien anar repassant tot el que planten o sembren a l'hort. Fortament tossudes, com l'herba que surt als solcs de les trumfes, tu l'arrenques i ella torna a sortir.

Som de muntanya, ens agrada la muntanya, ens agrada el món rural, hem triat quedar-nos-hi, ser-hi, viure'l, gaudir-lo, protegir-lo, mantenir-lo. Totes conduïm, les mares duen cotxes plens de canalla del poble a la capital i de la capital al poble, ja no ens crida l'atenció una dona conduint un tractor, i és que són més, però encara són poques. Manem a casa i regentem explotacions ramaderes. Treballem de periodistes, de botigueres o d'advocades. Les dones de muntanya ja som dones semiurbanites o urbanites del tot. Poques, molt poques mantenim el compromís de les padrines del vincle amb la terra, amb els cuinats, amb les arrels. Els temps canvien. Ens emocionem amb

una escudella fins a explotar-nos el cap, però a casa cuinem quinoa, cuscús o fem quiches de verdures. Els temps canvien.

Ara, ja no sabem on són aquells pots de vidre reciclats plens de fesols o de llavors de tomatera per tornar a començar la roda l'any vinent. Quan arriba la primavera comença l'intercanvi de llavors com la canalla intercanvia cromos. Jo et dono llavors de tomatera de popa de vaca i tu em dones fesols redolins; jo et dono una mosta de llavors de carbassó de córrer i tu un sarpat de carbasses de rebequet. Algunes són llavors en perill d'extinció, com elles. I ara que estem a punt de perdre-ho tot ho volem recuperar.

Som l'herència i el testimoni. Som el disc dur. No hi ha intel·ligència artificial que pugui replicar tanta autenticitat. Són patrimoni.

El parlar de la vall d'Àssua

A la vall d'Àssua parlem pallarès, per tant el text conté algunes paraules pròpies d'aquest dialecte que és el nostre, el que fem servir habitualment. Són mots que tenim integrats i que no sabem dir de cap altra manera, i que us oferim aquí amb el seu geosinònim per facilitar-vos la lectura.

Aïnes: Qualsevol utensili de cuina.

Argenda: Conjunt de camps i propietats d'una mateixa família.

Assaorar: Donar a la terra l'aigua suficient per fer-la produir.

Barsa: Planta espinosa de la família de les rosàcies, s'arrapa a la roba.

Bromes: Núvols.

Buïc: Herba verda que s'ha arrencat de l'hort, amuntegada i coberta de terra. Feta la pila, hi posen foc i ho deixen cremar sense flama per escampar després la terra i les cendres com a adob.

Canalla: Mainada. Conjunt d'infants.

Caps: Extrem superior d'un indret (poble, camp...).

Carràs: Penjoll de raïm.

Carruar: Fila d'herba seca preparada per empacar.

Cornàs o cornassa: Mena de balma, cova o abric que servia als pastors per resguardar-se de la calor, pluja o vent.

Curnera: Cornera. Arbust d'un o dos metres d'alçada.

Dos: El número 2. S'utilitza indistintament pel masculí i pel femení.

Escampa: Escombra.

Espurlent: Brillant, llampant.

Estalzí: Sutge.

Faro: Pi tallat i plantat en un punt elevat que el dia de la baixada de falles dona el punt de partida des del moment que se l'encén.

Ferrada: Galleda de metall.

Festa Maior: Festa major.

Freixera: Freixe.

Galleta: Galleda.

Gaurrer: Arç blanc o cirerer de pastor.

Girella: Embotit típic del Pallars i l'Alta Ribagorça a Catalunya. Té com a ingredients principals arròs, pa, ous i els menuts (tripes, freixura i cor) del corder. El budell és l'estómac de l'animal.

Mandongo: Tot el procés que consisteix en la tria de les carns el dia de la matança del tocino i la seva posterior elaboració.

Mangala: Bastó de passeig amb la part superior arrodonida per portar a la mà i repenjar-s'hi caminant.

Miseriant: Fet a la pena, persona poc esplèndida.

Moixarrons: Bolet també anomenat moixernó.

Moldre: Triturar.

Mosta: Quantitat que cap dins les dues mans juntes.

Nyaupit: Lladruc de gos.

Ordiga: Ortiga.

Palmar: Post o pedrís prim que va unit horitzontalment a una paret o armari o a la boca de la campana de la xemeneia, i serveix per posar-hi estris de cuina o altres objectes.

Pas: Lloc o indret per on cal passar o es pot passar. Entrada a un camp.

Per antes: Antigament.

Poralla: Aviram.

Potxa: Apagada.

Quinquilaina: Tortellatge, cantellatge, o tintillaina (*Viburnum lantana*). És un arbust que fa flors.

Raders d'estiu: Finals d'estiu.

Raiada de sol: Raig de sol.

Radere: Darrere.

Retjo: Gruixut, fort...

Roi: Vermell.

Ruella: Rosella.

Sarpat: Grapat, allò que cap dins la mà.

Sangardilla: Sargantana.

Soflimar: Socarrar, especialment passar per la flama (la carn d'un animal) per llevar-li el pèl o el plomissó abans de guisar-lo.

Sol: Només.

Sols: Extrem inferior d'un indret (poble, camp...).

Sumanda: Quantitat alta a pagar d'una factura o rebut.

Talear: Adonar-se d'alguna cosa, fixar-s'hi.

Tampis: Tant se val! No en parlem més! (gal·licisme).

Tantos: Punts que ha fet cada parella a la botifarra.

Taval: Tàvec.

Xolís: Embotit del porc, fet amb les millors carns. Es deixa assecar premsant-lo perquè agafi la forma típica de vuit.

Aquesta primera edició
d'Àssua. *El món en una vall*,
de Marta Lluvich Segarra,
s'ha acabat d'imprimir a Tàrraga,
el 7 de juny de 2025