

de 1241, i el verb *estofar* des de 1224; del francès va passar també a l'al. *stoff* [gàllicisme, per conducte de l'holandès] i a l'angl. *stuff* 'matèria, gènere' (ja anglès mj., però estrany a l'anglo-saxó). No és corrent que els germanismes francesos vinguin de l'alt-alemany, però no és un cas únic ni verament rar; i aquí no hi ha més remei que admetre que és un terme que penetrà a través de la frontera de Lorena, i prosperà ràpidament gràcies al gran descabellament de la indústria drapera de l'extrem Nord de França i afavorit pel gran prestigi europeu que va tenir sempre el vestir a la moda de França, i més en matèria de draperia de luxe, femenina.

Altament per a més detalls en la discussió del problema etimològic remeto al DCEC. Quant al mot germànic, no convencen les teories que hi voldrien veure una herència indoeuropea directa: més aviat sembla un antic manlleu del ll. *stuppa* amb el sentit de 'farcir o reblir d'estopa' (Kluge, 1920, etc.).

DERIV.: *Estofar* 'pintar de relleu en brunyit' ant. [S. xv], probablement del fr. ant. *estofar* en el sentit de 'donar ple cos a un material' [1224], avui *étoffer* amb aplicacions diverses, en bona part artesanes o artístiques; *estofador* [S. xvii]. *Estofadura*. *Estof*.

ESTOFAR, 'coure (carn o llegum) a foc lent en un recipient tapat' i, més generalment, *ESTUFAT* o *ESTOFAT* 'el guisat de carn que es fa així': sembla ser una variant de l'antic *estubar*, que també fou *estufar*, 'escalfar per bany de vapor' (veg. *ESTUBA/estufa*), potser procedent de l'it. *stufato*, que en passar pel migdia de França es convertí en *estoufat*, *estouffade*, per influència del fr. *étouffer* (ant. *estofar*) 'ofegar' (d'origen incert però independent). □ 1.^a doc.: un testimoni de *estufar-se* i de *estufat*, -ada, c. 1480, i no torna a aparèixer *estufat* fins a 1803.

En Robert de Nola, § 102: «Menjar figures a la francesa. Les figures seques pendràs més melades que pugues haver, negres e blanques, e renta-les ab bon vin blanc que sia dolç, e --- pren una panedera [espècie de cassola] de terra e met-les dins --- posa aquella panedera sobre unas brasas e tapa-les bé, de manera que se *stufen* allí; e quant seran *estufades* e se hauran beguda la vapor, mena-les un poc e met-hi salsa fina damunt, e --- après menja ton potatge e veuràs gentil cosa: e menges-se entrant de taula»: és el *Libre del Coch* de Mestre Robert, cuiner del rei Ferran de Nàpols, publ. a Barcelona el 1520, però el text hagué de compondre's entre 1460 i 1490, probablement entorn de 1480 (ed. Leimgruber, 1977, p. 69). En la traducció castellana publicada el 1525 diu que es posen en una «cazuela sobre las brasas; y bien tapada de manera que se *estufe* allí y cuando estén *estofadas* y se habrá embebido en ellas toda la humedad del vino» (p. 109): el traductor tot i que en castellà parla de *figos*, masculí, deixa *estofadas* en femení traint així que tradueix del català.

D'altra banda: «Menjar blanc se fa d'aquesta manera --- com la gallina sia més de mig cuyta --- pendràs la aygua-ros e ruxar-ho-has --- e après vaja tot

açò dins a la olla --- e si és estanyada de fre<s>ch, fareu-la bullir ab molt pa e *estubar-la*-heu molt bé, e açò, perquè la sabor del estany isca de fora; après met-hi la gallina --- e pendràs la meytat de la let e --- metràs-hi la farina --- e après lo greix de la olla; --- de una gallina ne trauràs sis escudelles, e vaja defora, e vaja defora, a *estubar-se* bé; e après fes scudelles ---» (§ 33, p. 40), als quals sembla correspondre en castellà *sudar* i (p. 50) *estubar*. «De precegat. Pendràs los précechs --- e fer-los-has bullir ab bon brou gras; e --- unes poques de ametles blanques --- e après fes bullir --- met-hi prou greix de la olla o de l'ast; e així leixaràs-ho ben *stovar* un poc; e après fes escudelles» § 153, p. 93); on en cast. correspon *estobar* (p. 152). L'escassetat de la documentació de què es disposa en català en els segles baixos, i encara més per a textos d'aquesta naturalesa (*DAG.*, *AlcM* i *DBal.* no en donen cap) fa que no tornem a tenir dades fins al S. xix, en què recullen el mot Belv. (1803), Lab. (1839) Febrer i Cardona, tots tres amb -u-: «*estufat*, cuynat així dit, *estofado*, caro lento igne cocta» (Belv., Lab.), «*estufat* o *estofat*: estofado, *étuvée*» (FCardona); els mallorquins, que en cas de *ofu* tenen especial autoritat, ho porten també amb u: «*estufat* m.: guisat, estofado», *DFgra.* i, amb detalls culinàries, *DAMen*, que de més a més porta el verb («*estufar*: hacer el guiso que se llama *estofado*»), i també el Dicc. Tarongí (si bé aquest porta també *estofat* remetent a l'altre). En els valencians hi ha *estofat* («guisado de carnes», només des d'Escrig 1851).⁴ Vaig estudiar tot el conjunt de la qüestió en les llengües romàniques en DCEC (II, 434-5) a on remeto per a d'altres detalls.

En castellà, a part de la traducció del nostre M. Robert, en tenim diversos testimonis des de mj. S. xvi i princ. S. xvii, amb les variants *estofar* (mj. S. xvi), *estobar* (1599) i *estofado* des de Covarrubias. També port. *estufado* i *estofado*, des del S. xvii o xviii.

Els it. *stufare* i *stufato*, amb les nostres accs. apareixen molt en el S. xviii, i en algun text que sembla molt anterior, on però es parla d'homes i dones, o sigui ànimes condemnades, *stufati* en una «fossa di metallo bollente»: no és inversemblant, ni tampoc clar, que es tracti d'un ús metafòric allusiu al guisat i no pas a l'estufa on posen un malalt a suar; de tota manera l'ús de *vivanda in stufa* 'viandes estofades' [ja en Fagioli, † 1742], sense equivalència material en les altres llengües romàniques, és indicatiu de l'arrelament especial i de l'antiguitat que té en italià aquesta família.

En llengua d'oc no tenim més que documentació moderna: el femení *estouffado*, els llenguadocians *estoufat* i (afrancesat) *estufèd*; en francès *étuvée* des del S. xv, amb les formes d'aire occitànic o italianitzant *estouffade*, *étouffade* des de 1752. És fàcil de comprendre que a França el radical italià *stuf-* es vagi canviar en *ou* (o antiga) per influència de l'autòcton *étouffer* 'ofegar', puix que la mateixa mena de guisat, o molt semblant, s'ha dit *ofegat* (*faves ofegades*, etc.), cast. *rehogado*, per tal com es cou a foc lent i amb l'atuell ben tapat; d'altra banda en català no solament va