

n'han passat de suquets, de romescos i de picades per aquest paladar!» en un dels seus sainets, *O. C.* xi, 115); «que potser haig de menjar roses? / —No, però hi ha altres coses / —Doncs jo, all y oli y romescos», Pitarra (*Lo Cantador, Gatades*, 94); «les sopes ja bullen --- són de les teves, noy, de farigola. Ah: T'hi fet romesco, que te n'has de llepar els bigotis», Pons Mass. (*Colla del C.* xv, 32).

Ben mirat aquella absència no és sorprenent, si tenim en compte que la cosa i el mot són una invenció dels pescadors del migdia, de Tarragona per avall (són famosos els romescos que es poden menjar a Cambrils, per ex.), i encara hi ha molta gent que es recorda del temps que eren exclusius d'aquella terra.

I si el cerquem en glossaris locals, entre els nombrosos que es van publicar en el *BDC* i a d'altres revistes, només se'ns farà trobadís en el de Tortosa, de Mestre i Noé, i en el del Camp de Tarragona, de M. de Montoliu. Per molt que avui s'hagi convertit en una delícia del turisme internacional, romesco és una vetusta supervivència de l'antic i oblidat dialecte mosaràb del Sud del Princ.

El romesco és una salsa expressa per a peix, com sap tothom. Si voleu, en un restaurant us en donaran aquesta recepta, que conservo autògrafa d'un «chef» barceloní: «escaliveu al forn un tomàquet, una cabeça d'alls i un bitxo, piqueu-ho bé en un morter afegint-hi una mica de sal i pebre, i també pebre vermell en quantitat suficient; després hi afegireu oli i vinagre en quantitat igual, tot ben barrejat, i ho passareu per un colador molt fi» («colador xinès»).<sup>1</sup> El *DAG.*, únic que recollí el mot, localitzant-lo en el CpTarr., simplifica la definició, tot corroborant-la: «salsa de pebrot amb allioli». Montoliu, per al mateix Camp, precisa un poc més: «romesco, salsa de pebrot vermell amb farina i uns quants alls i julivert» (*BDC* vi, 49).

Extracto els articles que publicà sobre el romesco el meu vell amic Joan Cabané, que fa autoritat entre els «chefs» barcelonins, en el «Diario de Barcelona», 22-26-viii, i 1 i 3-ix-1954, com a cosa típica de Tarr.: «Per romesco s'entenen dues coses: el romesco de peix i la salsa romesco freda. Aquell és un plat mariner, cuinat en una olla de ferro o cassola de terra, amb peix cuit amb suc; en el concurs de Tarr., 1953, es va cuinar corball, però s'hi cuinen moltes altres espècies, sovint diverses espècies, i àdhuc crustacis, com gambes, galeres i cigales. La salsa de romesco freda se serveix per condimentar peixos i mariscos, cuinats al forn i fins a la planxa; és més forta que el suc del romesco de peix, que porta força aigua: aquest no ha d'agitar-se, aquella s'ha de remenar enèrgicament en servir-la.

En el romesco de peix entra pebrot batut, pa i una picada (d'ametlles, d'avellanes, i alguns la fan de pinyons); el pa pot ser fregit o cru (crosta o bé tot, hi ha qui posa un *borrego d'aiguardent*). Recepta del romesco de peix segons Anton Alasá, as dels concursos: «una cassola al foc, amb un quart de litre d'oli refinat; s'hi fregeix un pebrot de romesco sec, i una llesca de pa blanc; es posa en el morter un poc de sal, 3 grams

d'all i 10 o 12 avellanes o ametlles torrades; picar-ho fins a fer-ne pasta i afegir-hi el pebrot fregit --- fins a convertir-ho en pasta fina; a la cassola s'hi aboca quan l'oli ja fuma, s'hi afegeixen dues llosses d'aigua calenta, en la qual s'hagin cuit uns crancs de mar, s'hi fiquen 750 grams de peix i es cou 10 o 15 minuts»

D'altra part cita la vedella al romesco (mateix suc, amb patates i vedella, com un estofat), amb la variant romesco de muntanya (faves tendres en lloc de patates) i el romesco d'anyell (semblant al de vedella). En un altre article, *ibid.*, 1-vi-1956, caracteritzà la cuina tarragonina com a basada en gran part en els salums («salazones»), especialment de bacallà i tonyina, recorrent-hi molt sovint al romesco com a condiment principal.

No hi ha altra variant que romesco, encara que el *DAG.* hi afegeix *rumesc*. Però això és una forma inexistente, una ultracatalanització (que un bàrbar «corrector de català» va sospitar de contraban en una obra de Josep Pla, 1955), completament infundada, i qui sap si deguda solament a l'editor recent del recull, més que no pas al mateix Ag. ni al seu informant; car romesco pertany al grup prou nombrós de mots que han reduït un antic *zol* a *-o* (en realitat pronunciats *-u* i *-ul* amb una *l* fortament velar), dels quals vaig donar una llista breu en *LleuresC*, 201, 203, que fàcilment podríem ampliar.

Si he dit que romesco és un mosarabisme no és pas per una mera sospita o una hipòtesi més o menys versemblant. Un antecessor evident del mot es troba en *RMA.*: dues vegades, a les pp. 109 i 290, hi llegim, en caràcters aràbics, «*rumiškāl*: cete», i el ll. *cete* és un plural grec de *cetos*, aplicat a tota mena de peixos grans, però molt particularment a la tonyina. Ben segur que el lexicògraf del S. XIII, més que en el peix viu, pensava en un plat de tonyina en salsa; no en va Cambrils i l'Hospitalet de l'Infant, terra clàssica del romesco, tenen i han tingut grans almadraves, on es pesca la tonyina en bones quantitats. De tota manera és sabut que en la grafia aràbiga la nostra *o* es representa imperfectament per la vocal *damma* (generalment transcrita *u*), i la *s* espessa o apical passa a l'àrab en forma de *š*. Doncs, en realitat, *rumiškāl* correspon a una pronúncia romànica *roméscal*, després evolucionada en *roméscol* i reduïda a *romesco*.

Aquest mot de *RMA.*, no conegut per cap altra font, ha estat fins ara considerat enigmàtic, o mal judicat. DGriffin, en la seva tesi de la Univ. de Xicago (1956, després p. p. GaGómez, com a anex d'*Al-And.*), consagrada a una detinguda i molt crítica anàlisi lèxica i fonètica del *RMA.*, s'absté prudentment de donar-ne etimologia, i àdhuc deixa oberta la qüestió de si es tracta realment d'un mot romànic. Així rebutja tàcitament, i amb molta raó, les aventurades identificacions i etimologia de Simonet: «*romixcal* --- Cast. i port. *músculo*, esp. de ballena (*Balaena musculus*), del lat. *musculus* (Plin. ix, § 62), que se dió a dicho cetáceo, “quod sit balaena masculus” [!], S. Isidoro xix, vi, 4; en cuanto a la sílaba inicial *ro-*, pudiera venir del griego *ροή* (fluctus), o del lat. gr. *rheuma* (id.) usado en