

pipa qui pesa 82 cc.» emp. 1279-99; documentació de 1374-1500 en *DAG.* i *AlcM*; també en el P. Val., on si no m'enganyo, té ús més general que en cat. central, reclamen que es precisi que no és el mateix que *bóta* sinó només una mena de «bóta grossa» (Valor-Giner, 1950-5).

*Toneller; tonelleria; tonellet.* Del restaurat *tona: tonatge* (Fabra i Ruyra, *l. cit.*); cf. fr. *tonne* 'tona', angl. *ton*, it. *tonnellata*, cast. *tonelada*; fr. i angl. *tonnage*, it. *tonnellaggio*, cast. *tonelaje*. *Toneu. Toneta.* *Tonó.* Del fr. ant. *tonel* es prengué l'angl. *tunnel* 'tonell' i després 'canonada subterrània, cova llarga', 'túnel', i amb aquest sentit va passar de l'anglès al cat. *túnel* [1868, *SLitCosta*]: com a concurrent del castís, i també viu, *foradada*.

*Tonya.* Com que és candorós de creure que totes les coses que han existit ens les ha conservades la documentació —en cap domini romànic, i pitjor en alguns com el nostre—, no hi ha cap raó per descreure que hi vagi coexistint *tonya*. I no en el sentit de bóta, sinó en el conservat en gallec, portuguès i cèltic de 'crosta'; crec que és encara la crosta del pa en el *Somni de Joan Joan*: «Més vos creuré / que-u feu per por / o per vergonya, / que ja sabem la dura *tonya*, / com se mastega», 520.

Costa un poc més de creure que aquí es tracti d'una coca de postres o de llamí, dolça i saborosa? Cert, més versemblant si es tracta de la crosta d'un pa dur: el gall. *tona*, que és l'escorça o crosta d'arbre, ja des d'antic, S. XIV: car en els *Miragres de Santiago* (princ. S. XIV) ja s'usa (sovint traduïnt el ll. *cortices*) i avui és quasi el mateix que el descendent del pre-romà *cŭtēna* (> *coina*), sense més separació que distingir «a *cōdia* d'un pino ou a *tona* d'um carbalho» i la «*tona das pedras*» (la pàtina humida dels edificis de París o de Galícia) com escriu Castela (que ja hem vist, o en la *Escolma*, 180.22, 38.15); també dit de la clova de les castanyes, de la pèla de certes fruites o de la nata o tel de la llet etc., a Galícia i fins a Sanàbria. veg. *TONA* (*DCEC/DECH*, n. 2); port. N. *tona* «casca», al Minho o la Beira [1728, Bluteau], *á toni* da água «ao de-cima da água» en el Minho (Leite, *Opúsc.* II, 124).

Avui en català el tenim com a nom regional d'un pa o coca, i amb aquest valor s'estén a l'Aragó i a Múrcia. Per a Ribagorça veg. Krüger, *Hochpyr.* A, II, 306; i jo hi he recollit el mot, pronunciat *tóya*, com a designació d'un pa gran, dels de pagès, morenos: des de l'Isàvena mitjà (*una tonya de pa*, Beranui-Morens, 1957) fins a l'extrem S. de Ribag. (*una tonya*), a Calasanz i a Açañui, 1956, on m'advertiren que en els pobles veïns ja no ho diuen i se'n burlen com a cosa d'ells; en efecte m'ho confirmaren a Alins de Ll. 1963, on ja diuen *un pan*; *AlcM* ho estén fins a l'Alt Pall. i Puigcerdà [1587, Griera]. Continua en domini aragonès: Fonz. *Toña* (*AORBB* II, 261, s. v. *pan*); Peralta (1836) i Borao «pan grande»; Vall de Tena 'pa de sègol' (*RLiR* XI, 193).

I torna a aflorar en el Migjorn valencià: Lluís Revest i Corzo assenyala *tonya* «coca de 24 hores» en

diversos pobles dels partits d'Alcoi i de Callosa (*BSCC* XI, 255). Jo mateix ho vaig sentir en alguns pobles dellà Benicadell (a Bocairent quasi l'equiparaven al *pan-quemao* dels xurros): «el *perico* és el cucurull de la *tóya*», 1963; «celebrado el matrimonio, es en casa del novio, donde se tomaba el chocolate (que aquél paga), con torta (*tonya*), rollos, madalenas ---», *Callosa d'En S.* (*Salvà* II, 89-90). Que és flonjo i mengívol ho indica ja la dita proverbial «és una *tonya*: indole bondadosa», i *rentà-se en tonya* sembla que hi té el sentit de paladejar, recrear-se en la vida dolça: «Es monoveros que viuen fora, tamé fan per vení a lluí-se en el Casino y a *rentà-se en tonya*» (*Canyissaes*, 127, 84, i a propòsit de *nyores* i de *calcides*, 64, 109); segueix encara fins a Múrcia «*toña*: torta de aceite y miel» (GaSoriano) i Albacete «dulce de Pascua» (*RFE* XXVII, 255n.).

Krüger va suggerir una etimologia diferent, ben sustentada (*l. c.*, i *VKR* VIII, 351): seria el nom de persona *Tonya*, cast. *Toña*, hipocorístic per *Antònia*, aplicat popularment a gent babaua: cat. ant. *toni*, oc. *tòni*, *togno*, *tougnàs*; també pall. «*tonya*: mujer infeliz» (CPol, V. *d'Aneu*, p. 27); en italià, on *Tònio* (i també algú diu *Togno*) passa per ser (juntament amb Francesc, Cecco, i Domingo, *Beco*) un nom usat familiarment per a «contadinone gòffo di prima stampa, o che n'abbia l'apparenza» (Petr., i cf. per a *togna* en parlars it. de l'E., Schuchardt, *ZRPb.* xxv, 501-3). Des d'aquí s'hauria aplicat figuradament a una menjar insubstancial (d'altra banda port. *uma tonba* 'una bartam').

En fa dubtar, no solament el fet ja subratllat per *AlcM*, que la *tonya* valenciana és una coca rica en ingredients i molt saborosa (reforçat, en efecte per les dades que hi hem afegit d'allà i d'altres llocs), sinó encara més l'antiguitat i caràcter designatiu (no afectiu), de les dades dels Ss. XV i XVI, i la versemblança dels enllaços cèltics i gallego-portuguesos: quasi incompatibles aquests, i no diguem ja d'aquells, amb l'ètimon *Antònia*.

Hi ha d'altra banda en suport de la idea de Krüger, el fet que el nom del pa o coca també apareix amb *nh* en llengua d'oc, on NN dona *n* no pas *nh*. Per això Rohlfs (*Le Gc.*, § 338) admeté que un bearn. *tougne* «petit pain rond» (Palay), que ell constata a la Vall d'Aspa com a «pain d'orge», seria manlleu de l'aragonès; ço que Krüger troba increïble perquè també hi ha un llgd. *tougnò* «pâte de maïs cuite dans la soupe», amb la cita d'una dita (*TdF*) «a qui manjavo de bel pa / la *tougnò* pot pas agrada»; i Krüger aportava encara algun altre testimoni de *tougnè* o *tougnolo* en altres parlars. Realment la vall d'Aspa està arrambada a les valls aragoneses, i en particular arran de la vall d'Echo, on el mot ens consta molt arrelat: «La choven se planta, / la faena dexa / pa fer los *toñuelos* / con la cazoleta; / y la mete 'n lo canto lo fuego / --- / remullaus con la dulce melada», Mz. Coarasa (*Añada 'n Echo*, 35), explicat «torta hecha con harina escalada, trozos de col y manteca de cerdo: se asa sobre una parrilla en el rescoldo del hogar».