

da: ja hem vist que la cosa comença uns segles abans del primer desembarc català; i aquest avenc «català» se n'hauria anat a fer el niu dalt del Gennargentu. Bé crec que no hi objectarà ningú la pèrdua de la -d- de SUBSIDERE, puix que NIDUS es diu *niu* en sard, *niale* per 'nial' etc.; i altrament ja hem vist que la pèrdua de la -d- en fermes com SUBISSE ja es produïa en llatí vulgar. Gosaria jo fins i tot a suggerir, amb reserves, que el logud. sept. *sultsire/surtsire* «assorbire (l'acqua)», «bere», que Wagner, isolant-lo enterament d'aquests mots, vol fer venir (DESdo. II, 450b) d'un participi SORPSUM de SORBERE,<sup>3</sup> al capdavant potser també és un allòtrop de tot això.

Valgui o no la pena, descartaré breument les altres etimologies proposades. Els primers passos els féu Diez (Wb., 682, 776): no ho tingué en compte Spitzer en una noteta tan vaga i poc convincent (Kat. Etym., Jabrb. der Hamburg. Wiss. Anstalten xxxv, Bh. 6) que ja la hi rebutjà Schultz-Gora, ASNSL cxxix, 271. Partint de Diez, Gamillscheg (EWFS) elucubrà un \*SUBMERSIRE derivat de SUBMERGERE; i encara se l'hi empassen M-L. (REW., 8381a) i fins Wartburg (FEW XII, 344): aquell amb un gest de Ponç Pilat: «lautlich nicht unbedenklich»; queda descansat, però si ja avergonyeix en M-Lübke un tal absurd fonètic —síncope inconcebible—, mai s'hauria format un derivat en -IRE d'un participi com *submersus*. Wartburg admet una darrera l'altra aquesta i SUCCĪDERE, sense discutir, car totes dues són «zweifellos mit recht»; *souvertän! zerstreut? zaghaft?*; AlcM: SUCCĪDERE que declara desim-boltament de «mat. sign.».

De cap manera, car és tr., i vol dir 'tallar per sota' (sens dubte confor amb *succĭdere*, altrament tots dos són mots poc corrents, i si aquest hagués viscut en romànic hauria sofert l'obligada recomposició en \**suc-cadere*). Però CCI hauria donat *ēi* en el normand de Benoit de Ste. More; *ki* en sard; i *ci*, no pas *si*, seria la grafia que trobaríem en cat., oc., i fr. fins al S. XIII, en què es confongueren els dos fonemes.

Hi ha alguna important accs. secundària. Per més que a Belv. se li escapa el sign. propi del mot, el porta en una acc. figurada: «*sulcir* tr. achicharrar, *nimumm* torrere; *sulcir-se* les viandes quan se couen, *asurarse*, exuri». No m'és conegut en cat. central, però JBXuri-guera ens el reporta de Lleida, tot citant *solcit* en Joan Santamaría: «tr. cremar, abrasar: m'he *solcit* la faldilla al foc; el menjar ha estat massa temps al foc i s'ha *solcit*; el sol m'ha *solcit* la pell» (1964). Ja el trobem en el text empordanès del *Dietari* de Jeroni Pujades, a. 1609: «ferí lo llamp --- en lo pas de la Clusa a un correu --- y fou trobat, ab sa cavalcadura, tot *solcit*» (II, p. 72). «A buscà herbetes pel meu marit / --- / tan prest com vay 'ribà a casa / vaig trobà'l mort y *salsit* / --- / plora 'l teu marit!», MilàF (*Romançerillo*, 330B5); en la versió A, recollida a l'Espluga de F., hi ha, en lloc de *salsit*, *sullit* (err. de còpia per *sulsit*?); Benasc *solsi* «consumit» (Ferraz, 99), «*sulsise*: consumir» (Ballarín, *Dicc. Benasqués*, s.v.). «Això me fa *sulsí*» en dos pobles de Llitera: sentit a Açaui, i a Alins ho expliquen «me fa perdre la pa-

ciència» (1965). «Un llamp la va *solsí*» Coves de Vinromà (1961).

Hi ha evolucionat semàntica 'desintegrar-se' > 'consumir-se' > 'calrar-se, socarrimar-se': comprovat pel que sento a Benimuslem (1962), «no se sap lo que tenia, però la pobra anava *solsint-se*» 'decadint-se, perdent el vigor, per causa morbosa'. L'evolució fonètica *olz* > *al* (tal com en *altra hora*, *palpis*, *clatell*) la veiem també en mall.: «fent la seua via 'l llatí popular, romanent com a petrificat i *salsit* el clàssic», «una venteguera maleita que, allà on toca, talla i *salseix*, i fins socòrra», BDL (VI, 354; VIII, 4). Altrament així entra en l'aragonès: «*sulsido*, *sulsirse*, consumido, encogido, secado, mermado por la acción del calor o del tiempo; impacientado» a Binéfar (Coll Alt.). A la Vall de Broto (Bergua) observa ASatué «*sulsirse*: consumirse de impaciencia esperando algo o a alguien»: «yo me *sulso* de vé-los tan tranquilozos, cuando tendrían que dá-se prisa en entrar la yerba t'o yerbero, porque va llóver».

De la idea de 'consumir bullint' dita d'un menjar, es va passar a 'bullir-lo fins a fer-ne caldo': «Quant marit jau / --- / del lliat l'arrullen, / garrons li bullen / dels de cabró, / cor de moltó / li fa *solsir*, / lo vi jaquir: / —Un ou en truyta / o qualche fruyta / —dien— menjau, / no febrejau, ni serà res»; «maten gallines / --- / e una 'n pengem / --- / mostrant qu'és polla; / puys, han ampolla: / partid' a troços, / chafats los ossos, / fan-ne *solsit*; / menja 'l marit / los peus en *sóls*, / e beu la pols / del que remenen / ---»; «quant és malalt / farà bon salt / del lit al vas / --- / sense mesura, / de brous premsats / e destilats / en ampolletes, / *solsits* d'olletes, / celiandrats / e molts picats, / l'embotiran»; «perdius, gallines, / pollets petits, / juleps, *solsits*, / ous ab gingebre / ---», JRoig (*Spill*, 8155, 8303, 8098, 2662). En una paraula: la mateixa evolucion semàntica que en el fr. *consummé*.

Aquí ens ajuda Chabàs amb el comentari del *Spill* (p. 299). «En los guisados de que habla, significa cocer las carnes y demás hasta que no quede casi caldo, o sea un rehogado; aún se llaman así en Val. esta clase de guisados» (p. 299). Ja he citat (a SAFRA) la recepta del *solsit de gallines* o de moltó que porta el Li. de Coc., de R. de Nola, 79, § 123; *caldo sulsido* etc. «caldo concentrado, extracto de carne» (gloss. de D. Pérez, p. 225), i «otro *solsido* de gallinas» en la trad. castellana per Dion. Pérez (pp. 100, 225). És innecessària i insostenible l'etimologia \**SOL-ISCERE* «abbruciar troppo» (derivat de *SOL* 'astre solar') de Parodi (*Rom.* XVII, 72): n'hauria resultat \**solèixer*.

D'aquí el postverbal *sols*, que ja hem vist en JRoig; «mostaya nostrada. Salsa vert. *Solls* a què-t vullés»; «si vos fer *solls* a què-t vullés: a carn o a pex; / pren de la carn, o del pex frit, e fets-nè troços, e gita-ls en vinagre; e de sus gita primerament feriguola, e si vols lo ssolls calt, ages pebre e çafrà e vinagre, del brou de la carn o del pex, e ceba tallada, e destrem-pa-la, e tot gita-ho de sus», en el *Llibre de Cuina* val. del S. XIV (BSCC XVI, 160, 172). També era oc. ant. i judeo-occità: «carnes porcinas rec-ntes, cum salsa dic-