

ta *sols*», «carnes porci recentes cum *sols*», «de carnibus porcinis in *sols*» en els *Estatuts de l'Església* de Magalona, a. 1331, pp. 249 i 250 (*ARom.* III, 278). D'altres formes oc. i fr.,⁴ ja s'ocuparen AntThomas, *Rom.* xxxviii, 579-82; Blondheim, *Rom.* x, 176; ja abans Diez (*Wb.*) i després Winkler (*ZRPb.* xxxvii, 539), que definint oc. ant. *soltz* «viande ou poisson à la vinaigrette», hi afegí it. *solcio*. Tots estaven bastant d'acord que és germanisme, de l'a.-al. ant. *sulz* 'salmorra'.

Hi ha, però, el greu escrípol, que essent català i gallo-romànic no pot venir de l'alt-alemany, i en una altra llengua germànica hi hauria -T- en lloc de la z de l'a.-al. mod. *sülze*, a.-al. ant. *sulzia*, b.-al. ant. *sultia*; i en romànic és masculí, fora d'un fem. hipotètic fr., del qual s'hauria manllevat l'angl. *souse* 'brou' (*ASNSL* cxiii, 36); no deixa de ser estrany que aquest femení només estigui documentat pel succedani angl. *souse*, no en francès, si bé és veritat que el b. ll. *sulcia* està documentat en el *Capitulare de Villis* carolingi de princ. S. ix, però no s'explica bé que fora del *Capitulaire* i de l'anglès el mot sigui masculí pertot en romànic.

Altrament, *sols* en català i fins en oc. i fr., s'explicarien satisfactoriament partint de *solsir* com a postver-²⁵ bals; i pel sentit fóra millor, car tanmateix seria un *sols* ben esguerrat si fos salmorra. Almenys hi hauria d'haver, doncs, superposició i contaminació dels dos corrents etimològics. O de més i tot,⁵ D'una banda hi ha en St. Isidor un mot no ben explicat: un *sulzica* de sentit no evident però tanmateix sembla anàleg: «apophoreta --- salinum vas aptum salibus; idem et *sulzica*, quasi *salzica*; acitabulum ---» (*Etym.* xx, iv, 12), qual al qual veg. Sofer, p. 161, i cf. Whatmough, *Dial. of Anc. Gaul*, p. 143. D'altra banda també s'hi pot haver sumat un part. **SOLSUS* de *SOLVERE* 'dissoldre, deixatar', que almenys està documentat en algun text fr. ant.: *saus* 'pagat' part. de *solre/saurre*, en el Roman du Castelaïn de Couci, picard del NE., p. p. Matzke i Delbouille, v. 3196 (Långfors, *Rom.* lXIII, 536).⁶

DERIV.: +*Sosenga* i *sosengar*, que potser pertot s'ha d'entendre com tenint -ss- doble, tot i que només el trobo dos cops escrit d'aquesta manera: «pots-hi *asosanguar* cebes e juyvert»; «*sosenga* a conills e a tota altra carn»; «*sosengua* a ciprats»; «*sosentgua* a conills o a lebres o qualque carn de què-t vullés»; «--- la ola que-s *sosenguarà* estiga en poc <foc> e tota ora, hi açò sia menat; en après ages d'altra carn sallada magra e grasa, e vage en la *sosengua*»; «fe brou de gallines; --- e quant lo brou serà ben cuyt e espès, ages amelles --- e fe-u leyt ab aquel brou ---; e fets-los de tall de un dau, e dels cors dels conills --- axí mateix, e mit-ho a *cosengar* en greix de carn saladada; e la olla que-s *sosenguarà* estiga en poc --- e com serà *sosengat* ages sebes redones --- ço és saber la quarta part per damunt de les dites coses; e mit-la a *sosenguar*, e deu ésser tost *asosenguada*»; «*sosentgua* a conills, o a lebre --- sien-ne fetes peçes menudes e crues, e sien *sosenguades* en grex de carn saladada o en oli o en satjí; e puy pren ceba gros tallada, e *sosengua-la* ab juyvert,⁶⁰

erbes, mel e vinagre e pa torrat ---; e açò *sosenguat*, getes ceba redona --- e *sosenguada* ---», «quant la ceba serà *asosenguada*, que un poc cruscha ---». Ja n'he citat un altre passatge a *perbullir*. En el següent no sé si hi ha una variant fonètica (nòrdica) o err. tip.: «les gallines qui-t romanguen, so és saber caps e cuixes, e alerons e anques, emperò, *sonseja-les* abans en la casola, ab greix de carn saladada abans que sien messas dins la salsa ---», *Llibre de Cuina* val. S. xiv (*BSCC* xvi, 168, 160, 161, 166, 162, 162, 166, 169, 166).

El cas és que d'això hi ha una variant oc. *sauzenga*: «*spinargia* capolata et *sauzengada* cum oleo», «anguillas in *sauzenga*», «una bonam scutellam, plenam anguillis et *sauzenga*», «de *sauzenga* cum anguillis recentibus, vel de anguillis salsis», en els *Estatuts de l'Esgl.* de Magalona de 1331 (*ARom.* III, 246, 287, 251, 372). El *FEW* xi, 110a7f., el fica isoladament en l'article *SALSA*, i verament l'au occità suggereix tal derivació però la o catalana s'hi oposa.

En aquest mot *sosenga*, oc. ant. *sauzenga*, hi ha hagut certament contacte i contaminació amb el nostre *sols* i *solsir*. Però sembla que el punt de partida principal deu ser diferent. És Rudolf Grewe el qui ho ha estudiat millor, en els seus excel·lents estudis i edició del *Libre de Sent Soví* (amb el qual es deu identificar, almenys en part el citat *Llibre de Cuina*), *NCl.* cxv, pp. 55, 250. La forma primitiva deu ser oc. ant. *sau-renga* «rissolé» i *sau-renga* «rissoler» (*PDPF*), també fr. *soringue*. Sens dubte derivats germ. en -ING de l'adj. francic **SAUR* (veg. ací l'article *SOR* 'rogenc'), d'on provenen l'ags. *séar* 'sec', angl. *sear* 'torrat, socarrat', a.-al. ant. *sōrēn* 'pansir-se, corsecar-se'. El que no ha vist Grewe és que el canvi de *sau-renga* en *sauzenga*, *sosenga*, és degut a l'encruament amb el nostre quasi-sinònim *sols*, *solsir* 'consumir fent-ne brou'. Grewe glossa *sols* com «adob de vinagre» (p. 85, n. 2, i § 148).

Devia predominar-hi la pronúncia amb -s- sonora, evolució natural de la -r-, però la influència de *sols* era també natural, car devia haver-hi variant pronunciada *sos* (tal com vaciïlla *solsir* amb *sossir/sossiar/asso-*); en efecte: «fer *sos* --- a carn o a pex» en el text p. p el *BSCC*, V. cita ací a *TEMPERAR*. La sonora podem deduir-la del fet que també hi ha forma amb caiguda de la sibilant interna: *soengua* (*St. Soví*, § 196), «fer *sobengua* a tonyina» (p. 208). Però sembla que es vaciïllava entre sonora i sorda, si judiquem per la freqüència de la grafia amb -ss-, que ja he citat (i *aßsossanguar* en el text de Val., *NCl.*, 122, n. 8).

De *solsir* també *solsera* com a nom d'un atuell per a salses o cosa per l'estil: «2 ollas de alfàvega, e una *solsa* e dos poals terre», «una *solsera* per tenir *auruga*» aa. 1397 i 1433, *InvLC* (*auruga* = salsa d'oruga, *AlcM*, *eruga*, § 2). També en el *Libre de Sent Soví*: «*nous confites*: si vols nous confites, escapsa-les ---; e mit-les en una *solsera*, e desobre vage la mel calenta, en guisa que totes les cobren bé» en el text de Val., 228, n. 4 (però no asseguraré que sigui exacta la identificació de Grewe amb *salsera* «vas vidrat de fang, alt i sense nanses, per guardar conserves».