

bé es tracta de receptes, però com pertot és particularment la del porc: «sia presa *ensuia* de porch, «iii. onces», i d'altra banda «ab *ensuia* d'ónso e fenta de colom»: *Receptes valencianes* de Micer Joan, any 1466 (BABL VII, 424, 412). ¿Es tracta aquí també de grafia imperfecta de *i* per *ny* o per *yl* = *l*? Fa de mal dir, perquè totes dues coses són possibles: la dissimilació de nasals ja es podia haver operat llavors; i encara hi ha l'*en-* inicial, agent d'aquesta dissimilació.

D'allí endavant, en efecte, ja predominaran les formes dissimilades. Per bé que fins avui han persistit racons de *-úya*, que hem vist ja a la Vall d'Aran i a Eivissa. Però també a Menorca: *AlcM* hi testifica *sunya* 'brutor de greixina' (amb el derivat *sunyer* 'brut'); ningú no dubtés d'aquest testimoni, car ja abans que nasquessin els avis d'En Moll ho havia recollit un menorquí a la seva illa.

En efecte, Febrer Cardona, autor de l'inèdit diccionari men., que va seguint la nomenclatura de Belv. afegint-hi trad. francesa i les traduccions catalanes d'algun matís diferent, trobant-se en el seu model Belv. el mot *suarda*, el repeteix amb tals afegiments; però se li acut que a Menorca es diu més aviat amb un mot diferent, encara que amb sentit semblant, i llavors afegeix aquest en el seu ordre alfabètic, però intercalant-lo entre línies, com sol fer amb tals mots nous, i amb ploma més gruixuda o tinta posterior: «*sunya*: grasa de la lana; *suini*, *crasse de la laine*; *oesypum*» (p. 587, no sense remetre a *suarda*, p. 582, on dóna també aquestes equivalències).

Potser aquí les definicions en francès marquen un matís una mica divers, car *crasse* en fr. suposa brutícia amb la greixor alhora, i per tant això s'acosta a la definició d'En Moll, i alhora a la de 'greix' que ha estat el sentit sempitern del mot. I també hi ha pogut quedar alguna deixia isolada de la inicial antiga *en-*: Rohlfs ens comunica que va recollir a Pollença *ensulla* com a nom d'una inflorescència del 'càrritx' («*Blüte von Ampelodesman*», *ASNSL* CXCII, 94).

Des de fi de l'E. Mj., es consuma quasi pertot l'eliminació de *en-*; i mentrestant ja s'ha complert la dissimilació pertot arreu, fora dels reductes arcaïtzants extrems de les dues Illes menors, i la Vall d'Aran. Busa-N. ens dóna *sulla*, i és bo (per llevar dubtes) que ho posi en dos llocs diferents: «suc de *sulla* o tallada de porc: cadula» (ed. 1507, f^o f-r-2.63); i, de nou, a l'ordre alfabètic: «*sulla*, o tallada de carn salada: segmentum carnis sullae». ¹ Alart, adonant-se del valor d'aquesta dada, la reproduí del Busa-N. en l'*InvLC*, sense més afegit que una trad. rossellonesa «rusta».

OPou, que almenys en aquest cas ha de passar més com a val. que com a gironí (notem la grafia *ch-*), posa el mot ja en la forma valenciana moderna, però donant-ho amb context extens, que ens ajuda a entendre bé el sentit en què ho pren, dins la llista de menjars preparats: «--- empanades --- pastellots --- sopes o pilotetes o polpa --- *chulla* o carbonada: offella; golosines ---» (*TbPu.*, ed. 1575, 191). No és, doncs, cap costella d'anyell o vedella crua ni rostida, és un plat cuinat, plat de carn, com ho són les «pilotetes» i «polpa»

que precedeixen (i fins les «empanades» i «pastellots»): és un plat guisat, com la carbonada, i un plat de carn preparada, més aviat de porc que d'altra cosa (que porc és el que entra en la 'pilota' i en les 'mandonguilles').

En fi, tenim la definició ben explícita en Carles Ros, on hem arribat ja enterament al concepte valencià de la *chulla*; sinó que Carles Ros, naturalment, ho posa amb la seva grafia d'ultracorreció de l'apitxat (*jafar*, *japeu* etc.) *j-* per *ç-*: «*julla*, *julles*, costilla, costillas del carnero, puerco etc., cortado en piezas para poderse assar, echándola encima de las brasas» (*Dicc. val.-cast.*, 1764, p. 135). Hem eixamplat, doncs, el concepte fent-hi entrar el «carnero», però el porc continua en segon lloc; al capdavant també a l'E. Mj. *l'ensunya* es deia també d'altres animals, encara que el porc hi predominés: i de tota manera les costelles d'anyell o moltó també han de ser grasses si volen ser bones, amb una tira gruixudeta de greix dur.

La veritable innovació valenciana ha estat aplicar-ho precisament a carn de costella. Que sigui de costella sí que és essencial: EnrValor, trobant en el *DFa*. només la definició per greix, reclama que s'hi afegeixi: «costella amb la seua carn» (1950): no vacillem a donar-li la raó, aquesta acc. s'ha d'afegir al nostre diccionari (sense rebaixar-ne l'altra, és clar, que és l'única vigent en els altres països de la llengua). Els lèxics valencians posteriors corroboren la definició de CROS, abreujant-la («costilla de --- etc.», Sanelo, I, 7v^o i 93r^o; Lamarca), però encara Escrig insisteix en el porc: «*la chulla de ternera o porch rostida* etc.: *chuleta*», «*la chuleta de ternera o porch*: *chuletila*».

Ja sabem la predilecció valenciana pel diminutiu (respectable com fet viu, però en pura lògica, abusiva), i el diminutiu el tenim ja en una de les primeres dades valencianes: *xulleta*, en una cobla de la 2.^a meitat del S. XVI (*RHisp.* IX, 266). Però encara que això hagi quedat estereotipat en el manlleu castellà, els valencians insisteixen a usar *xulla* no diminutiu com a forma bàsica («*chuletila*» tradueix Escrig quan admet *chulleta*). MGadea ens en dóna bona confirmació, amb els adagis tradicionals que són el seu fort; adagis rimats i metrificats, per a més garantia nostra: «el que mou més bulla / s'emporta la millor *chulla*» (*T. del Xè* II, 7); «sí que còsta / la *chulla* de recòsta: se diu este modisme, en sentit material, per ser eixa *chulla* la millor i més cara de la res; y en sentit metafòric ---» (id. III, 30).

Hi afegeixo exemples i opinions comunicades per J. G. M. (1957), subratllant el punt de vista valencià: «especialment es diu *xulla* a la costella del moltó, amb la seua carn»; i posa com a exemples: «rosegar una *xulla*», «m'he menjat la *xulla*, i ja només queda l'os» = «la costella, l'os de la costella», «fer una torrada ['rostida', com deia millor Escrig] de *xulles*», «una *xulla* fregida». En altra nota de 1958 aclareix, matisant-ho més: «he consultat a molta gent i tots estem d'acord en què l'acc. més estesa en val. és "la de la costella i la seua carn: del moltó, borrego, cabra, i fins del porc i bou; però encara que siga així, la carn