

El llom del porc

(ALDC, VI, 1425. El llom del porc)

L'enunciat designa la “peça de carn de l'esquena del porc, sobretot de les parts davantera i mitjana, magra, gustosa i molt apreciada” (DIEC). El nom tradicional és *llom* (s. xv), del llat. LŪMBUS, que ja s'usava sovint en pl., com en l'actualitat, *lloms* (var. *llons* 74, 75, per assimilació *-ms-* > *-ns-*, pròpia del mall.; *llong* 10, per homonimització amb *llong* ‘llarg’ [< LŌNGUS], i el dim. *llomet*, pl. *llome*[θ] 108, pel tractament de *-[ts]* > [θ]); són imputables al cast. *lomo* 87, 130/*lomos* 94, la forma catalanitzada *llomo* 138, 187, 189; *solomo* 122, 132/*solomos* 118, 139, del mateix origen (*so* < SUB ‘sota’, “entre las costillas y el lomo”, Moliner). *Llomello* (var. *llomellos*) coneix una tradició en val. des del s. xvi (O. Pou, 1575; doc. anys 1580 i 1637; Ros, 1767; *Rondalla*, 1776; Escrig, 1851 “llomell o llomello”); podria ser mossàrab (en llat. existia la forma LUMBELLUS), però també aragonès, com a reducció d'una forma **llomiello* o bé simple adaptació morfològica del cast. *lomillo*; var. *llomell* 89, 93, 161, catalanitzada, *llomelo* 155, 157, 164, 183, 185, dissimilada; compostos: *rellomello* 156/*rellomellos* 152 (Ros, 1767), de *llomello* amb el segment *re-*, forma haplògica de *rere* (< RETRO), perquè és la carn immediata al llom (“rellomello u arrimat al llomello”, Pla, 1880); *rellomelo* 164, amb dissimilació.

Són formes paral·leles, més o menys cruament castellanes, *lomillos* 111;

llomillo/llomillos, que presenten dissimilació en *nomillo* 51, 53, 117, 135,

domillo 45, 88, 92/*domillos* 40, 96, 145 i *donillo* 103; també *solomillo* 87, 189 (veg. més amunt *solomo*).

Són de procedència forana *filet*, pres del fr. (s. xiv), dit així pel seu caràcter allargat i potser perquè sovint va enrotllat i envoltat d'un fil (*DHLF*) (var. *filets* 2-4, 6-8, 13; alg. *fired* 85, per rotacisme), i *llonza* 14, 16 (var. *llonça* 11 [pron. *llunça*]), que, juntament amb *lonja* 7 (pron. *lunja*), deuen provenir de l'oc. *lonza/lonja* (Alibert), presos del fr. *longe*, que procedeix del llat. LONGA (*REW*), pel caràcter allargat de la peça, més que de LUMBEA (Diez, Wartburg).

La condició llarguera del llom és el sema que ha donat origen a les metàfores *anguiles* 8 (< ANGUILLA) i *corbata* 63, de l'it. *corvatta* o *croata*, perquè la van començar a usar els genets croats.

Altres mots: *magre* 159, 186 i *carn magra* 17 (< MACRUM, MACRA), és a dir, ‘sense greix’, com *pernils* 33, pròpiament ‘cuixa de porc’.

El nom tradicional, *llom*, es manté a les Illes, una part costanera del cat. central i en diversos punts esparsos de tot el domini peninsular; *llomello*, val. des del s. xvi i de procedència insegura (mossàrab, arag., cast.), ocupa tota aquesta àrea (però amb supervivents de *llom*), amb la var. cast. *llomillo*, força estesa en el Principat i tort. *Filet*, del cat. sept., és imputable al fr., relacionat amb el prestigi de

la seva cuina, com també *llonza*, però probablement a través de l'oc. Notem la variació freqüent de sg./pl., aquest explicable per l'existència de dos lloms a cada costat de la columna vertebral.

Són mots normatius *llom*, des del DOrt, 1917; *filet* “tros del llom del bou, etc., que no té ossos ni tendons”, i *llonza* “tros de carn de moltó, etc. adherida a una falsa costella”, des del DG1, 1932; *llomello*, des del DIEC1, 1995.

