

## Cecina y cecial, en latín

La existencia en latín de un adjetivo \**siccinus*, derivado de *siccus* cuyo femenino reflejaría nuestro *cecina*<sup>1</sup>, parece bien fundada. Que un giro como *caro sicca* diera origen a \*(*caro*) *siccina* = ‘cecina’, puede explicarse satisfactoriamente por la presión ejercida sobre él por las sustantivaciones ocurridas en los nombres de las diversas carnes: expresiones como (*caro*) *vaccina*, *bubulina*, *agnina*, *bovina* y otras configuraban una serie definida y bien asentada<sup>2</sup>, capaz de provocar el arrimo del término afín discordante. Tampoco se encuentra reproche en el plano morfológico, siendo así que el sufijo *-īnus* se sabe que también servía para formar adjetivos a partir de otros adjetivos<sup>3</sup>.

Desconozco si su no atestiguación escrita se debe a que las cecinas de carne —al contrario que el pescado curado— no fueron en la Antigüedad artículos de gran circulación. Con todo, extraña que este término gastronómico no aparezca en el manual de cocina de Apicio. A mi ver, el único pasaje que inspira sospecha es el título deturpado de la receta 4.2.18 *PATELLAM + SICCAM +: ISICIA DE TVRSIONE: Eneruabis, concides minutatim. Teres piper, ... ipsum tursionem ... Ius in ea facies*<sup>4</sup>. En otra ocasión y lugar<sup>5</sup> aventuré una sanación del texto (*PATELLAM CISSAM* = “Patella caprichosa” semejaba un nombre apropiado para un plato con un ingrediente tan raro y rebuscado, que casi no se sabe identificar); pero ahora me pregunto si una reparación *PATELLAM SICC(IN)AM* = “Patella cecial”, sobre ser transcripcionalmente más natural, no daría mayor coherencia al todo. En efecto, si *tursio* —nombre del animal en fresco o elaborado, que eso no hace al caso— recatara en realidad una especie de mamífero, habría entonces un indicio interno a favor en el uso de *eneruare*, más justificable así que si se trata de un pez, y otro externo en el hecho de que

---

<sup>1</sup> Cfr. J. Corominas, *DCELC*, s.v.

<sup>2</sup> El genitivo del nombre del animal es infrecuente, cfr. ThLL III. 483.30-57.

<sup>3</sup> Cfr. Leumann-Hofmann, *Latenische Laut- und Formenlehre*, 327 D.

<sup>4</sup> La objeción contra la lectura heredada es terminante: no se ve cómo pueda llamarse “seco” a un plato con salsa. Se me antoja forzado defenderla invocando un caso de sustantivación por elipsis de *caro*.

<sup>5</sup> *Emerita* xliii (1975), 241-243.

todavía hoy en algunos sitios de Italia se come el producto llamado *musciame*, carne de delfín cortada en tiras y seca y curada al sol<sup>6</sup>. Como en la receta anterior se habla de una patella a base de salazón ('ex quocumque salso'), no puede admirar el que a continuación encontráramos otra de un alimento marino seco o cecial.

RAMON BALTAR VELOSO  
Universidad de Santiago

---

<sup>6</sup> La noticia la tomo de A. Davidson, *Mediterranean Seafood*, Harmondsworth 1972, 240.