

## Una pescadilla filológica

RAMÓN BALTAR VELOSO

La tasa de precios de Santiago de 1133, incorporada a la *Historia Compostellana*, cobija en el apartado de artículos marinos una transmisión opaca que estorba aclarar de qué pescado o marisco se trata: por una vez no huele mal el pez sino el nombre. El texto de la sección entera reza así (III.33.40-48): "Dicimus etiam de piscibus, ut non minus V magnos uestugos uel mugiles uendant pro nummo et de minimis X, *temam* grandem pro nummo; locusta pro nummo; pulpum grandem non amplius duobus denariis, mediocrem bonum non amplius nummo; pexotas recentes uel salsas non minus tres pro nummo, ostreas magnas non minus L; sardinas non minus LX; congrium de VIII palmis non amplius VII denariis; mediocres bonos non amplius tribus nummis; lampredas non amplius tribus nummis; ircim maximum non amplius XII nummis" (edición de Emma Falque, Corpus Christianorum. Cont. Med. LXX, Turnholti, 1988). Es el caso que ni la lección *temam* (I. 41) ni la variante *cemam* (P) se dejan relacionar convincentemente con nada conocido en ictionimia antigua o posterior, resistencia chocante cantando el contexto nombre vulgar y género del país y de consumo ordinario. Cabe pues error de péndola, y por ello no extraña que Suárez y Campelo en su traducción de la Compostelana (Santiago, 1950, p. 468 y n. 4) no rechacen del todo el parecer de López Ferreiro (*Fueros Municipales de Santiago y de su Tierra I*, p. 84) que vertió *temam* por anguila pero apuntando *t(a)eniam*; arbitrario a mi ver en lo primero y poco atinado en lo segundo; tal voz no es ictiónimo acreditado en latín y, para colmo, gall. *taiña* vale por múgil, justo el anterior en la lista. Querencioso de explicaciones sencillas y naturales, vine a maliciarme en *cemam* deturpación de *cernam* 'mero', reflejo de nuestro *cherná* (continuidador de un latín \**acerna*, forma alternante de *acharna*, según intuición etimológica de Antón Santamarina, en Ríos Panisse, *Nomenclatura de la flora y fauna marítimas de Galicia*, p. 288, s.v. *merillo*). Sabemos que la estimación de los manjares muda con las épocas y los lugares, pero una ordenanza de 1417 (*Libro de Actas do Concello de Santiago*, fol. 23r) apareja mero y rodaballo y fija su precio "a seis dineiros cada libra", el más alto de la pescadería. Y es que, solicitado desde la Antigüedad por su fina carne, el mero no entró en el refrán simplemente para rimar con carnero.