

DONCELLA.

Esp. 2. *Ophidium imberbe maxillis imberbibus cauda obtusiuscula.*

Este hermoso pez á quien Rondelecio da el nombre de *Julis*, conserva en gallego casi el mismo, pues en la ría de Arosa le llaman *Julia*, denominándose en este puerto y sus inmediaciones *Rubioca*, con alusión al color rubio que es uno de los tres de que se halla variado, y que en todo su cuerpo forman un hermoso contraste de amarillo, rojo y pardo; su tamaño comun suele ser de una cuarta; sus aletas dorsal y anal se unen con la de la cola, careciendo de las ventrales por cuya razon Linneo los coloca entre las *Apo-des*; sus escamas son casi imperceptibles; sus ojos pequeños y redondos, y su cabeza aguda.

Aunque Rondelecio hace poco aprecio de su carne aquí es estimada por su delicadeza y salubridad, y su uso se permite á los enfermos.

Gén. 150. *XIPHIAS*. La mandíbula superior se termina en forma de espada ósea.

PEZ ESPADA.

Xiphias Linn.

Xiphias gladius Arted.

Este pez aunque de clase y género distinto de la *Ballena*, se suele contar por su tamaño entre sus diferencias, pues á veces llega á tener de tres á cuatro varas de largo, y arroja como aquel cetáceo el agua por un canal que tiene sobre la cabeza; llámase *Pez Espada*, por que de su mandíbula superior se prolonga un hueso puntiagudo que representa una hoja de espada cubierta de la misma piel que el resto del cuerpo; la figura de este es semejante á la de un *salmon*, del que difiere en tener la cola horizontal como las *ballenas*, á las que persigue y ataca, no solo con su espada, sino con sus dientes, de que estan armadas sus quijadas, y aunque menudos son punzantes y dañosos.

Rondelecio y Valmont de Belmare dicen que tambien se le da á este pez el nombre de *Emperador*, pero á lo menos en la costa del Estrecho, el pez que lleva este nombre es muy distinto, y sobre carecer de la espada, que caracteriza el de que vamos hablando, disconviene en la figura de su cuerpo, que es mas parecido al de las *Doradas*, que al de *Pez Espada*.

Algunos llaman á este pez *Espadon*, pero se equivocan, por que el espadon es el *Priste* ó *Pez Sierra*, denominado en Linneo *Squalis Pristis* (1).

El Dr. Paiva da el nombre de Espadarte al *Xiphias* ó *Pez Espada*, y me parece que con mas razon que nuestro Sarmiento que en su carta sobre almadrabas dice que en Galicia dan este nombre á la *Horca*, pez que ni la mas remota alusión tiene con cosa que suene á espada.

Se halla este pez en los mares de Galicia, en los cuales es mas comun hácia la ría de Vigo, y fue notorio lo acaecido á la balandra de S. M., la *Ardilla*, que estuvo para irse á pique, por haberle sobre esta costa pasado el costado uno de estos peces, dejando en él su arma (2), que se ha conducido al Real Gabinete de Historia Natural.

(1) En una escritura de compañía, celebrada en 1609 entre varios caballeros de la provincia de Mondoñedo, para hacer la pesca de *Ballena* y otros *letanos* desde los puertos de Foz y Nois, se habla de uno llamado *Xibar-te*, nombre acaso corrompido del griego *Xiphias*, que se da al pez espada; pero en la costa de Asturias se aplica al *Ballenato*, acaso con poco fundamento.

(2) Ya Plinio asegura sucedia lo mismo con frecuencia en los mares de Mauritania.

En junio del año pasado se internó otro por la ría de Padron hasta tres leguas de la ciudad de Santiago, á donde le cogieron junto al lugar de Iria unos pescadores. Su espada se conserva en el Gabinete de la Real Sociedad Compostelana.

La carne de este pez es comestible, y los pescadores aseguran es de buen gusto.

DE LOS YUGULARES.

ORDEN II.

Gén. 151. *CALLYNOMUS*. El labio superior doble, los ojos inmediatos, el cuerpo liso.

ARAÑA.

Esp. 2. *Callionymus Draumculus, dorsalis prioris radiis corpore brevioribus.*

Draumculus Rondelet.

No debe confundirse la *Araña* pez, llamada en gallego *Peija Araña*, con la *Araña Marisco*, ó mas bien *Crustaceo* á quien damos el nombre de *Centola*, y los latinos el de *Pagurus*. La *Araña* pez solo se parece al insecto de quien tomó el nombre en ser la picadura de sus espinas venenosa y dolorosísima; su figura segun el informe de los pescadores de estas costas (que no reparan en menudencias), pues yo no la he visto, se asemeja á la de una trucha; de una tercia de largo; cabeza pequeña, y de color variado de verde y pajizo.

Es dudosa su aplicacion entre los géneros 151 llamado *Callionymo*, y su segunda especie denominada *Draumculus*, y el 133 llamado *Trachinus*; pero interin no logre reconocerlo, le dejaré aplicado al primero, con quien conviene en tener las espinas punzantes en los extremos de los opérculos de las agallas.

Covarruvias en su Tesoro habla de este pez bajo el mismo nombre de *Araña*, y dice que en la oreja tiene unas espinas con que pica: persuádome que este autor entiende por orejas las opérculas, en las que, como va dicho, tiene el *Draumculo* las espinas punzantes.

Nuestro Diccionario castellano no distingue la *Araña crustaceo* de la *Araña pez*.

En algunas partes de Francia llaman á este pez *Lacert*, sin duda porque en la mezcla de colores de que está variado, se asemeja al lagarto.

Su picadura es dolorosísima por espacio de veinte y cuatro horas, y el remedio para mitigar los dolores, es aplicar sobre la herida el hígado del mismo pez machacado; no obstante, su carne es comestible y de buen gusto.

Gén. 154. *GADUS*. La cabeza chata, el lomo con tres aletas.

FANECA.

Esp. 5. *Gadus barbatus tripterygius cirratus maxilla inferiore punctis utrimque septem.*

A este pez no conozco nombre equivalente en castellano, y solo sé que en portugués tiene el mismo que en gallego: su cabeza es proporcionada; la mandíbula inferior con una barbilla; los dientes de sierra; el paladar áspero; las opérculas simples; el cuerpo desde media cuarta hasta una tercia; el color del lomo pardusco y blanquizo el del vientre; el todo tan transparente que se le pueden contar los músculos; la línea lateral, al principio curva y luego recta; tres aletas en el lomo de figura obtusa, la primera angular con doce radios, la segunda veinte y uno, y la tercera lo mismo con diez y seis; las aletas pectorales de trece radios; las ventrales de seis, largas y estrechas, y la de la cola con treinta y dos; entre esta y la última vértebra tiene una lista roja por ambas partes.

La *Faneca* tiene varios nombres en las provincias de Francia; en la Rochele le llaman *Tacaud*; en el Havre y Dieppe *Baraud*; en Orescamp *Pouille de Mer*; en Brest *Malcot*; en Bretaña *Guitan*, y en París *Merue fraiche*.

En Rondelecio se halla un diseño que conviene con la forma de la *Faneca* en todo menos en carecer de la primera aleta del anus, es la segunda especie de *Anthia* que dice se llama en Provenza *Capelan*, y se inclina á que sea del género de los *Bacalao*s, como á mí me parece, y por eso la coloco en él y en la especie que va señalada, que es la que mas le conviene.

La carne de la *Faneca* es muy fácil y delicada, pero de poco gusto.

BASOCA.

Aseguran los pescadores de esta costa se halla en ella una diferencia de la especie anterior llamada *Basoca*, pero no han sabido dar otra noticia, sino que es mucho mejor que la *faneca*.

SARRETA.

Esp. 7. *Gadus Merlangus tripterygius, imberbis, maxilla superiore longiore.*

Este pez, á que no conozco nombre castellano, es comun en las costas del Océano, y bastante frecuente en la de Galicia; se parece á la *Merluza*, aunque proporcionalmente es mas estrecho hácia la cola; el color de su lomo es algo pardusco, y el resto del cuerpo plateado, y la línea lateral negra.

Entre los peces de que habla Rondelecio, me parece en la segunda especie de los *Aselos*, pues aunque en el Mediterráneo bajo el nombre de *Merlan* se entiende el *Abadejo*, el diseño que trae se asemeja á la *Sarreta*, y aun este autor da á entender que habla del *Merlan* del Océano y no del del Mediterráneo.

Si Valmont de Bomare no se ha equivocado en la cita de la obra de Rondelecio, parece entiende que el *Merlan* es en aquel autor la primera especie de los *Aselos*, cuyas señas á mi entender solo convienen á la *Merluza*.

La carne de este pez es blanducha, tierna, fácil, y por consiguiente muy sana, aunque algo insípida.

Willoughby dice que en muchas partes de la costa de Alemania se sala y seca, y que resulta un alimento muy grato y propio para las personas delicadas: en nuestra costa seria fácil practicar lo mismo, pues abunda su pesca, y muchas veces se desprecia por la falta de uso en conservarla salada.

ABADEJO.

Esp. 10. *Gadus pollachius tripterygius, imberbis, maxilla inferiore longiore, linea laterali curva.* Linn.

Gadus dorso tripterygió, ore imberbi, maxilla inferiore longiore, linea laterali curva. Art. syn. página 34.

Duchamel Pl. 20, fig. 1, de la 1.^a sec. de la 2.^a parte, cap. 2.

Rondelet, secunda *Asellorum* species, Provinciarum *Merlan*, Venetis *Pece Molle*, Romanis *Phico*. Me parece que con todas las señas que preceden, no será difícil conocer la especie de *bacalao* llamado en castellano *Abadejo*, y en nuestra costa de Galicia *Badejo*, y de quien Mr. Duhamel dice que en la septentrional de Francia tiene nueve distintos nombres, pues en Bretaña le llaman *Lieu*, en Havre de Gracia *Merlu-verdin*, en Frescamp *Grelin*, en Caen *Luts*, en Picardia *Merlu*, en Baja Bretaña *Levenegate*, en Gravelle y en Gascuña *Abadiba*, y en la costa de Provenza *Merlan*.

Esta gran variedad de nombres es la que ha dado motivo á la confusion con que se ha tratado á este pez,

y á que se hubiese reputado en la costa de Galicia como el mismo *Bacalao* que tanto abunda en el banco de Terranova.

En otro tiempo (1) me incliné á que el *abadejo*, cuando no fuese el mismo *Bacalao*, era especie muy semejante, y que la diferencia solo consistia en el modo de salarlo; pero en el dia con mas instruccion, y despues de un circunstanciado cotejo con las descripciones de Linneo, Duhamel y Rondelecio, y con los diseños de estos dos últimos, no tengo dificultad en asegurar que á nuestro *Abadejo* convienen perfectamente los caracteres que le dan los precitados autores, y que dicha diferencia entre él y el *Bacalao* consiste: 1.^o en ser menos grueso y pardusco que este; 2.^o en tener la cabeza mas delgada y mas larga, excediendo un poco la mandíbula inferior á la superior; 3.^o en carecer de una barbilla que en aquella tiene el *Bacalao*, y no ser sus dientes tan grandes; 4.^o en tener la cola como la de la *Golondrina* y no cortada rectamente: y lo 5.^o en que su carne es menos consistente que la del *Bacalao*.

Todas estas pequeñas variedades no se oponen á que el *Abadejo* sea una de las especies mas propias para las salazones, á que igualmente que en nuestra costa lo destinan en toda la Francia, siguiendo casi el método que se practica con el *Bacalao* en Terranova, y se reduce á que cortándole la cabeza, se abra hasta el anus, se le quita la espina, y se sala en pilas con mucha sal gruesa, colocándolo cabeza con cola, y cola con cabeza, dejándolo asi por uno ó dos dias, segun se note toma la sal; pasado este tiempo se lava en agua salada, se vuelve á poner en pila por tres ó cuatro dias para que se enjugue, y luego se tiende en arenales de morrillos ó sobre piedras, volviéndolo y revolviéndolo de cinco en cinco horas por espacio de ocho dias, que es el tiempo que se contempla preciso para que quede bien seco, y se puede recoger al almacén.

Como el clima de Terranova es mas nebuloso y húmedo que la costa septentrional y occidental de España, la desecacion del *Bacalao* es operacion mucho mas prolija, pues dura mas de cincuenta dias, y se repite hasta ocho y nueve veces la maniobra de empilarlo y tenderlo al sol antes de ponerlo en el almacén, ó de recogerlo en las embarcaciones que lo conducen á Europa.

Duhamel se inclina á que seria mejor desecar el *Bacalao* colgándolo en perchas, y yo soy de la misma opinion, y aun de que se deben formar tinglados, en donde se resguarde de la inconstancia de los temporales, bastante frecuentes en esta costa, por cuya razon asi lo practicaban los pescadores vascos, que por disposicion de don Gerónimo Hixojosa prepararon en ella algunos cientos de quintales.

Estos hombres eran tambien de opinion que el *Abadejo* seria mas apreciado y dispuesto á recibir la sal, si se prefiriese el método de pescar con anzuelos, como se practica en Terranova, en su pais y en algunos puertos de nuestra costa, al uso de las redes de volantes, en que se mantiene el pescado uno ó dos dias mortificado con los continuos esfuerzos que hace por desprenderse, sucediendo lo contrario con los anzuelos, de los cuales se recoge en el mismo instante que se ha sentido prender en ellos, trinchándolo y salándolo en el mismo dia que es cogido.

Aunque no falta esta especie en toda la costa de Galicia, la parte mas frecuentada es el Socaire del cabo de Finisterre, en frente de las rías de Noya, Arose, Pontevedra y Vigo, sobre los muchos bajos y placeres que rodean sus islas.

No porque el uso mas comun sea el emplearlo en ceciales, deja de comerse mucho en fresco, sirvién-

(1) En mi memoria sobre la pesca de *Sardina* impresa en el año de 74.

dolo cocido, frito, y rebozado con los condimentos que le corresponden, y con los que es bastante gustoso y de fácil alimento.

Como la pesca y salazon es una de las que mas debían interesarnos, me he detenido en su explicacion mucho mas de lo que practicaré en las que siguen.

MERLUZA.

Esp. 11. *Gadus dipterygius imberbis*, maxilla inferiore longiore. *Asellus primus*, sive *Merlucius*. Willoughby.

Es conocida la *Merluza* en esta costa con el nombre de *pescada* ó *piyota*, corrupcion del latin *Pisciotia* con que la denominan los instrumentos de la media edad, como contrapuesto al nombre genérico *Piscis*, que me persuado se aplicaba al *Abadejo*, pues en este reino y en el vecino de Portugal se da el equivalente de *Peixe* al *Bacalao*, que le es tan semejante.

En Francia dan tambien el nombre de *Mertuche* á nuestra *Pescada*, y Duhamel asegura que en el Mediterráneo le llaman *Merlan*, confundiéndola con la *Sarréta*; pero Rondelecio que conocía mejor que otro los peces de aquel mar, no habla de tal cosa, y aplica el predicho nombre de *Merlan* al que le corresponde, y coloca la *Merluza* en la primera especie de los *Aselos*, dando un diseño bastante exacto de este pez, que regularmente tiene desde media hasta una vara de largo, su lomo es ceniciento, el vientre plateado, la cabeza larga y chata, los ojos grandes, y la boca muy rasgada; con agudos dientes, no solo en ella sino en el paladar y aun en el esófago.

Esta *merluza* uno de los pescados mas voraces y destructores de las otras especies y especialmente de la *sardina* y por eso los autores franceses dicen que el nombre francés *Merlus* viene del latino *maris Lucius*, como si dijese *Barbo* de mar, con respecto á que los *Barbos* de río y de estanque son grandes comedores de los otros peces. Péscase la merluza por lo comun con los volantes, pero seria mas apreciable si se pescase con anzuelo, como suelen hacerlo algunas veces y se practica en las costas de Francia.

El uso mas común de su carne es fresca ó salpasa, cocida ó frita; pero el de mas utilidad y ventaja para el público es salada y seca al aire, y así se vende en nuestros puertos, de los cuales se transporta á lo interior del país y de Castilla, no obstante el imperfecto modo con que se practica esta operacion, en la que se debiera observar lo mismo que dejo dicho para el *Abadejo*; por cuya razon no lo explico en este artículo.

BARBADA.

Esp. 17. *Gadus mediterraneus monoptygius cirratus*, maxilla superiore cirris duobus, inferiore unico.

Parece á primera vista muy extraño aplicar este pescadillo al género de los *Gados* ó *Bacalao*s, pero despues de reconocido y cotejado exactamente, no me queda duda en que es la última especie de este género, llamado por Linneo *Mediterranea*, acaso porque indistintamente vive en la altura y en la costa. En todos sus caracteres distintivos conviene la *Barbada* con la tal especie; la que yo he conocido tenia un pié de largo, y era de color pardo por todo el cuerpo, declinando á blanquizco por el vientre, de forma aplanada por los lados, cabeza chata y obtusa, ojos redondos, pupila negra, iris dorado, boca rasgada, dientes menudos, paladar áspero, la mandíbula superior estrañil, dos barbillas debajo de las aberturas nasales, y una mandíbula inferior; carece este pez de escamas, y tiene las aletas y sus radios como van señalados, con solo la diferencia que en Linneo, no se hallan la branquial y caudal, y que los radios de los pectorales son

quiníce, la cola es redonda y separada de la aleta dorsal y anal.

Se parece mucho la *Barbada* á otra especie de *Bacalao* llamado *Ling*, que nos traen de América por muy delicado, y con efecto, aun hago memoria que la primera vez que le he visto en este puerto, le daban nombre de *Lin Barbada*.

Hay en esta especie, una variedad llamada *Bertorella*, mucho mas estimada que la comun, y aunque no la he visto, me aseguran los pescadores que solo se diferencia en ser de mayor tamaño, procedido de que, pescándose solo en el cubierto de la altura les queda mas tiempo para crecer.

Rondelecio trae la *Barbada* con el nombre de *Mustella vulgaris*, aludiendo á sus barbillas que remedan á la *Comadreja* ó *Mustella*; data igualmente otra barquilla, ó falsa nadadera sobre la nuca, la que en efecto se halla en la *Barbada*, y no la tuvo presente Linneo.

Péscase la *Barbada* comun á la vara desde la costa, la *Bertorella* á la liña; una y otra son de carne blanda y suave, por cuya razon las tienen por muy sanas, y las permiten á los enfermos, usándolas generalmente fritas á las cenizas las personas delicadas de este puerto, en cuya costa son muy comunes.

THORÁCICOS.

Gén. 160. *CORUS*. La cabeza ósea, áspera y mas ancha que el cuerpo.

CREGO.

Esp. 4. *Cottus scaber capiter striis corporisque squamis serratis*, linea laterali elevata.

Es tan semejante este pez por su figura á la *Lucerna* ó *Golondrina* que á primera vista, parece debe agregarse á su género y separarlo del de los *Cotos* adonde le coloca Linneo, no obstante hay una diferencia esencial entre el *Crego* y la *Fondega* que consiste en que la línea lateral está compuesta de unas escamas espinosas que la hacen muy perceptible y áspera, y además de eso, el color del *Clérigo* es parduzco y el de la *Fondega* encarnado; los catalanes le llaman *Birret*, y dicen que se llama *Clérigo*, porque al sacarle del agua cuando lo pescan hace un zumbido como los clérigos cuando cantan; yo creo mas bien que en gallego le llaman *Crego*, y en catalan *Birret*, porque las espinas de que está armada su cabeza representa un bonete de *Clérigo*; en francés me parece le conviene el nombre de *Grondin* que le da Gouan, y que alude al gruñido que hace al tiempo de sacarle del agua.

Ya llevo dicho que el *Crego* en su figura se parece á la *Fondega* y al *Escacho* y que solo se diferencia en el color que es pardo en el lomo, y blanquizco en el vientre.

A los mismos se parece igualmente en su comida, é iguales preparaciones le convienen.

Segun la relacion del Regente de Mallorca tambien parece que en aquella isla le dan igualmente el nombre de *Clérigo*, y los catalanes á quien he consultado, convinieron en que el *Clérigo* de aquella isla es su *Birret*.

Concurren en el Pez de esta especie casi todas las diferencias con que Linneo caracteriza las mas de este género: el que he reconocido tendria media vara de largo, color pardusco, vientre blanco, la mandíbula superior espinosa, seis cirros ó barbillas entre las aletas yugulares y pectorales, y la cola lunata.

ESCORPION.

Esp. 5. *Scorpius capite spinis pluribus*, maxilla superiore paulo longiore.

Este pez muy parecido en el aspecto exterior á un *Merlon Budón*, es de un color encarnado con pintas

negras y blancas; su cabeza es grande y lla de puas, y sus ojos estan en la parte superior, y muy cercanos, tiene la aleta dorsal con doce radios espinosos y diez inermes, las ventrales torácicas y de seis radios, las yugulares de diez y seis y redondas; la anal de dos radios espinosos y siete inermes; la caudal redonda y de catorce radios ramentáceos; la membrana branquial de seis radios; las branquias espinosas; la lengua ósea; las mandíbulas y el paladar áspero; el vientre grande y el anus á las dos terceras partes del cuerpo, del cual la cabeza ocupa una tercera parte; su tamaño suele ser de un pié de largo, y su carne es fuerte, compacta, parecida á la de los *Esparos*, y de buen gusto.

La picadura de sus espinas es muy dolorosa, pero su incomodidad se mitiga pasando la parte lesa por la punta del pene. Llámase en gallego *Escarapote*.

No es muy frecuente el *Escarapote* en esta costa, en cuya altura se suele hallar, y cuando se pesca con alguna abundancia dicen los pescadores que es señal de próxima borrasca.

Gén. 161. *SCORPENA*. La cabeza grande y espinosa.

ESCORPENA.

Esp. 1. *Cirris ad oculos naresque*.

No hay mas diferencia entre la *Escorpenea* y el *Escorpion*, segun nues ro Laguna, que el que aquella es negra, y vive en los arenales de la costa, y este *Pelagico* ó de altura, encarnado y comestible.

En lo mismo convienen nuestros mareantes, y en que sus espinas son venenosas, y causan grandes dolores. Rondelecio dice ha curado las picaduras, aplicando encima un salmnete abierto, y el bigado de la misma *Escorpenea*. Del mismo modo se podrá curar la del *Escorpion*.

Valmont de Bomare confunde este pez con el antecedente, y dice que en Francia se llama *Escorpion marino* ó *Rascase*.

Gén. 162. *ZEUS*. La cabeza y el cuerpo aplanados.

GALLO.

Esp. 3. *Zeus faber*, cauda rotundata lateribus mediis oculo fusco, pinnis analibus duabus.

Gallo llaman en la costa de Andalucía al que en Galicia damos el nombre de *S. Martiño*, acaso porque su mejor sazón es en el mes de noviembre, llamado tambien en este reino *S. Martiño*; díjose *Gallo* en castellano porque extendida su aleta dorsal asemeja á la cresta de un gallo, su figura tiene el medio entre los pescados planos y los redondos, aunque sus ojos guardan la misma situacion que en estos.

En Francia y en Roma le dan el nombre de *Poisson de Saint Pierre*, porque dicen que fue este el pez que Cristo mandó coger á San Pedro para pagar el tributo con la moneda que se le halló en la boca.

Rondelecio que trae un diseño muy correcto de este pez, dice que en Roma tambien se llama *Citola* que es mas propio del océano Atlántico que de otra parte, y que los de Cadiz son excelentes; son inferiores los de esta costa; su carne es muy parecida á la del *Rodaballo*, y aun mas fina.

Gén. 163. *PLEURONECTES*. Los ojos en el mismo lado de la cabeza, el cuerpo plano, la figura oval romboide.

MEUDO.

Esp. 5. *Pleuronectes cynoglossus oculis dextris*, corpore oblongo glabro, dentibus obtusis, cauda subrotunda.

A esta especie de *Rodaballo*, no conozco nombre equivalente en nuestra lengua castellana; se parece en su figura enteramente al *Sollo*, de quien solo se

distingue en que tiene los ojos á la derecha, y en que su lomo está sembrado de unas manchas anulares mas pardas que el resto de su piel, disconviniendo del *Rodaballo* no solo en esta circunstancia, sino igualmente en la figura y en el color.

Su carne es menos insípida que la del *Sollo*, y menos compacta que la del *Rodaballo*; los *Meudos* cuando pequeños son muy delicados.

PLATIJA.

Esp. 6. *Pleuronectes Platea oculis dextris*, corpore glabro, tuberculis sex capitibus.

A la *Platija* dan impropriamente en Galicia el nombre de *Solla*, tomado sin duda del latino *Solea*, que solo conviene al *Lenguado* y de quien la *Platija* difiere notablemente, pues siendo aquel de figura de una suela no se le puede parecer la *Platija*, que es una especie de rombo y por consiguiente mas próxima á la del *Rodaballo*.

En pocos peces los nombres de los dialectos vulgares se parecieran mas al latino de que se vale Linneo, pues en castellano se llama *Platija*, en portugués *Patrusa*, en asturiano *Platecha*, en vizcaino *Platucha*, en francés *Plateusse*, *Platuse*, *Plie*, *Plye*, y *Plane*, todos con alusion á su figura plana, y *Carrelet* ó *Quarrelet*, porque su contorno se aproxima bastante á un cuadrado.

Este pez, que casi nunca se separa del fondo y que es muy comun en los esterós y ensenadas á donde el agua tiene poco movimiento, en mi concepto menos apreciable y de peor gusto de los *Planos*; su carne es muy blanda, de un color azulado, insípida y con gusto de lodo y de arena.

LENGUADO.

Esp. 10. *Pleuronectes linguatula ano sinistro*, dentibus acutis.

El nombre latino mas comun con que es conocido el *Lenguado* es el de *Solea*, aludiendo á la figura de una suela que representa su cuerpo; llámala tambien *Lingulaca*, que es el que con poca variacion adopta Linneo, formando una especie diferente de la *Solea*, á la que caracteriza por la aspereza de su lomo, y por tener mas larga la quijada superior, así como en la que llama *linguatilla*, dice que el anus está al lado izquierdo y los dientes son mas agudos.

El *Lenguado* es sin duda de los pescados planos el mas fino, el de carne mas inocente, y el de mas agradable comida, y así los franceses le llaman *Perdiz* de mar. Aunque esta especie es muy comun en las rias de Galicia, el de el puerto de Sada es muy delicado, á lo que contribuye mucho ser su fondo por la mayor parte de arena.

Aunque el tamaño mas comun del *Lenguado* es de una tercia ó media vara, suele haber algunos de tres ó cuatro cuartas; pero estos solo por su magnitud son apreciables, pues el gusto tiene un no sé que de fiero, y su carne una dureza que le distingue del *Lenguado comun*.

Los *Lenguadillos* pequeños que no llegan á una cuarta se llaman en gallego *Lirpas*.

SOLLO.

Esp. 13. *Pleuronectes dentatus oculi sinistris* corpore glabro.

Se da en Galicia el nombre de *Sollo* á un pescado de la familia de los *Rodaballos*, enteramente distinto del que en castellano se conoce con el nombre de *Sollo*, que es el *Esturion*.

Linneo le supone de figura romboide caracterizándole por ella, pero si su *Sollo* es el que aquí conocemos con este nombre, puede haberse equivocado,

pues nuestro *Sollo* es perfectamente oblongo, en lo que, y en carecer de clavos en el lomo se distingue del *Rodaballo*, conviniendo con él en tener los ojos al lado izquierdo.

En las rías bajas llaman á este pez *Escamudo* y *Corujo*.

RODABALLO.

Esp. 14. *Pleuronectes maximus oculis sinistris corpore aspero.*

Al *Rodaballo* pone Linneo en los pescados planos, uniéndolo con otras especies que por acá se suelen confundir con este pez y á quien se conoce bajo los nombres de *Sollo*, *Corujo*, *Escamudo*, y *Meudo*.

Distínguese particularmente el *Rodaballo* de todos los que se le parecen, en que su parte superior está sembrada de unos clavos formados de cierta materia córnea, y contenidos entre la piel y la carne del tamaño de grandes lentejas bastante perceptibles; distínguese también en que sus aletas dorsal y ventral forman su media distancia un ángulo ó punta, por la cual resulta la figura de este pez un rombo perfecto, y también se distingue en que su cuerpo es mas grueso que el de todos los de su familia, y su carne la mas blanca, la mas compacta y al mismo tiempo la mas sustanciosa, tanto que ha merecido entre los franceses el nombre de *Faisan de Mer*, *Faisan Marino*.

Convienen con el *Sollo* en que tiene los ojos al lado izquierdo y disconvienen del *Meudo* y de la *Platija* en que estos los tienen á la derecha.

Caracterízale Linneo con el nombre de *Maximo* entre los *Pleuronectes*, y con razon, pues al menos en esta costa es el mayor de todos ellos. No siempre el gusto es igualmente delicado en los *Rodaballos*, los de las rías llevan la preferencia á los de las costas, que se resienten de su braveza, y á veces tienen la carne penetrada de arena; cuyo vicio contraen en las tempestades y alteraciones del fondo. En los de *Cedeira* se suele experimentar este defecto.

La carne del *Rodaballo* no es de las de mas fácil digestion, y se suele conservar en salmuera. A veces es tanta la abundancia de esta pesca en las rías bajas, que conviene no ignorar este medio de conservarlo salado, para cuando escasea.

Gén. I. SPARUS. Los dientes incisores, anchos y fuertes, los molares obtusos y unidos.

DORADA.

Esp. 1. *Sparus aurata, lunula aurea inter oculos.* Dieron los griegos y los romanos cada cual en su lengua un nombre que dedujeron de una mancha dorada y parecida á un gran topacio, que la naturaleza colocó en sus ojos; siguiéronles los modernos denominándole con el mismo respecto en sus idiomas, y así solo varia el gallego del castellano por la frecuente conversión de la *o* en *ou* llamándose en toda esta costa *Dourada* y en la de Francia *Dorado*.

Rondelecio dice que este pez es de los *Litorales* y que algunas veces se introduce en los estanques marinos, y engorda en ellos, y esta será la razon porque los de Santa Marta (cuya ría se parece bastante á los estanques vecinos á la casa de Rondelecio) son tan delicados. Suelen estos peces llegar al tamaño de media vara, su cuerpo es de figura oval, chato ó comprimido; el color del lomo entre negro azul; sus lados plateados, y el vientre blanco de leche; sus aletas dorsales, espinosas, y las restantes muelles.

Aunque lo que mas le caracteriza es la predicha mancha dorada que tiene en la cabeza, igual color tiene ligeramente el resto de su cuerpo, lo cual particularmente se conoce cuando está en el agua; de suerte, que por su aspecto es uno de los pescados mas hermosos.

La carne de la *Dorada* es mejor en verano que en invierno, y aunque dura y seca es de buen gusto.

PARGO.

Esp. 2. *Sparus anularis, ocello nigro subcaudali corpore flavescens.*

Este pez, á que llaman en gallego *Prabo*, es bastante comun en esta costa y vive como los *Sargos* y *Doradas* y otros de la misma familia á que pertenece, aunque es mas largo y mas chato que esta última: su color es algo encarnado y sus nadaderas con una ligera tintura amarilla, sobre la cola tiene una mancha negra en cada banda; vive en compañía; frecuenta la costa, y come de lo que halla como *mariscos* y algas; su carne es mas blanducha que la de la *Dorada*; pero de bastante gusto.

En el *Esparo* denomina Linneo un dilatado género, de cuyas especies se van describiendo algunas.

SARGO.

Esp. 3. *Sparus sargus.*

El *Sargo* es bastante conocido en toda la costa de España, y frecuente en la de este reino, es semejante por su figura á la *Dorada*, sus nadaderas son espinosas, su cuerpo redondeado y chato, y sus escamas plateadas y manchadas con seis ó siete fajas negras del lomo al vientre; vive indistintamente en alta mar y en la costa; los que frecuentan esta suelen ser los menos gustosos, porque se alimentan del fango, sucediendo lo contrario á los de la altura, cuya carne se asemeja á la de la *Dorada* aunque es mas seca y consistente.

CHOPA.

Esp. 4. *Melanurus ocello nigro caudæ corpore lineis longitudinalibus.*

Esta especie de *Esparo* se asemeja mucho en la forma de su cuerpo á la *Dorada*, pero difiere en que tiene las manchas negras á los lados de la cola, así como aquella las tiene en el cuello, en que no le luce el testuz, y en que la parte posterior de las opérculas, no está tinturada del rojo, por lo regular es mas pequeña y menos apreciada que los demás peces de su género.

Por las señas que en la palabra *Chopa* trae nuestro Diccionario castellano, me persuado es el mismo pez que en gallego se llama *Chepa*, en Mallorca *Cblada* y en portugués *Curuta*, y aunque dicho diccionario se asienta es proporcionalmente mas largo que ancho, y de gusto delicado, en uno y otro se equivoca, pues como todos los de su género se aproxima mas á la figura oval que á la larga, y su comida es de las menos apreciadas, aunque sana y de fácil digestion.

En una noticia de peces de Andalucía veo que se da el nombre de *Chopa* á un pez de largo de una cuarta, de figura casi redonda, y de color pardo, y como en la misma lista hay el nombre de *Doblada*, aunque sin explicar su figura, dudo si será uno mismo ó distintos.

SAMA.

Esp. 9. *Sparus hurta cauda bifida corpore facijs transversis rubris dentibus laniaris exertiis.*

Es tan parecida la *Sama* al *Pargo* que no le hallo otra diferencia que ser un poco mayor, carece de manchas negras sobre la cola, tener el testuz un poco elevado, y la mandíbula inferior igual con la superior; por cuya primera circunstancia en los cuadernos de animales del Real Gabinete de Historia Natural se le da el nombre de *Sama* con moño; yo la aplico á la especie denominada en Linneo *Hurta*, porque los *Esparos* encarnados es el único en quien me parece convienen los caracteres que le atribuye aquel autor; pero no me

empeño en que sea el mismo, porque en una lista de peces de Andalucía hallo uno con el nombre de *Hurta*, en cuya descripción no se especifica la circunstancia de tener el precitado moño ó escrescencia que le distingue entre todos los de su género, y así apelo á los reconocimientos que puedan hacer los naturalistas de aquel país.

A la *Sama* en Galicia dan nombre de *Zamba*; suele ser frecuente en las otoñadas en que la pescan mezclado con la *Sardina*, sin que tenga el mayor aprecio porque su carne es poco sustanciosa.

BESUGO DE LAREDO.

Esp. 10. *Sparus erytrinus cauda subintegra corpore rubro.*

El *Besugo* de Laredo no es propiamente el de nuestra costa, pues aunque se halla en ella, es bajo el nombre de *Ollomol*: en su figura es parecido á una *Dorada* pequeña, de la que se diferencia en el color, porque el *Besugo* es rufo ó parduzco por el lomo, y plateado por el cuerpo, y sus aletas tienen una tintura roja; de estas las del lomo y vientre son espinosas, y sobre las yugulares tienen una manchita negra como un realillo; la cabeza del *Besugo* es gruesa, carnosa; sus ojos grandes; la pupila negra; el iris plateado; su hocico mas romo que el del *Besugo*, y los dientes menudos; el tamaño de su cuerpo llega hasta un pie de largo; se mantiene de lodo y yerbas marinas, de *Xibias*, y de otros pescaditos; camina en bandadas, y se pesca en el cubierto con anzuelo á cuatro y seis leguas de la costa, y á veces mas cerca.

Segun nuestro Huerta, el *Besugo* en invierno se pone de color cerúleo y como otros peces tiene piedras en la cabeza; por cuya razon dice que teme el frio. Linneo le supone de color rojo ó encarnado, pero aunque tiene alguna tintura por el lomo es muy tenue, y á lo menos en invierno, que es cuando yo lo he observado, se aproximaba mas al cerúleo que al encarnado.

La carne del *besugo* es de mediana sustancia, pues no es blanducha ni viscosa, ni coriácea.

BESUGO.

Esp. 11. *Sparus pagrus rubescens, cute adradicem pinnarum dorii et anni insinum producta.*

Esta especie de *Besugo* es el que propiamente se denomina con el nombre de tal en la costa de Galicia, distinto del *Besugo* de Laredo ó de Asturias, que es nuestro *Ollomol*; llamándole hácia Gijon *Aligote*, y en Luear y sus contornos *Pancho Pedres*; se distingue del *Ollomol* ó *Besugo* cantábrico, en que tiene el hocico mas agudo; los ojos mas pequeños; pupila negra; iris entre rojo y dorado; el cuerpo menos ancho en proporcion, y unas manchitas negras en los encuentros de las aletas yugulares.

Rondelecio confundió el verdadero *Besugo* con el *Ollomol*, llamándole á aquel *Erytrino*, y á este *Pagrus*, debiendo haberlo denominado al contrario, pues el *Ollomol* es el que conserva mas viso ó tintura encarnada, y por eso se dijo *Erytrinus*; su largo regular suele ser de un pie, y su carne es de la misma calidad que la del *Ollomol*.

Los *Besugos* caminan en bandadas y se pescan mas cerca de la costa que el *Ollomol*; su mejor sazón es en el verano.

BOGA.

Esp. 12. *Sparus boops lineis longitudinalibus obscuris inferioribus quatuor aureis argenteisque.*

La *Boga* es mas vistosa por la variedad de colores que agradable por su comida; su pequeño cuerpo, que apenas pasa de una cuarta, se asemeja bastante al

del *Besugo*, y se halla agradablemente pintado de unos colores áureos, argenteos y nacarados; es bastante comun en esta costa, que suele frecuentar en tropas en el verano, siendo su comida alimento de las gentes de pocas facultades.

Dijose *Boga de boops*, que quiere decir la de grandes ojos, porque tales son los de este pez.

CASTAÑOLA.

Esp. 14. *Sparus chronis, cauda bifida, radio ventralium secundo cetaceo, sparus osiculo secundo pinnarium ventralium in longam setam quasi producta. Arted.*

De pocos años á esta parte se ha dejado ver en estos mares un pez á quien los naturales conocen por el nombre de *Castañola*, que me aseguran han tomado de los catalanes en cuya costa era conocido antes que en la nuestra. Yo me persuado será el mismo que Rondelecio describe bajo el nombre latino de *Chromis* y á quien dicen llaman los provenzales y Genoveses *Castaño* por el color de su cuerpo; de él asegura es casi en todo semejante á la *Chepa* ó *Melanuro* aunque sus ojos son mas pequeños, y carece de manchas sobre la cola, y añade con Aristóteles que estos peces son de exquisito oído, y que tienen cierto gruñido, de donde yo infiero que el nombre de *Castañola* no le proviene de su color, sino de este ruido, que se asemeja al sonido de una castañeta, que eso vale en gallego y catalán *Castañola*, y eso significa el de *Snapper* con que le denominan los Ingleses.

Nuestro Gerónimo de Huerta le da el nombre de *Cromis*, y dice que es solitario, y que en el verano es el mejor de todos los pescados; pero me parece que si es el mismo que la *Castañola* se equivoca mucho, pues los pescadores de esta costa convienen con Rondelecio, en que su comida es de poca estimacion y su carne blanda é insípida.

Lineo le supone de cola partida, pero Rondelecio en su diseño la pinta igual y algo redonda.

PÁMPANO.

Esp. 15. *Sparus salpa cauda bifida lineis fulvis longitudinalibus utrinque undecim.*

El *Pámpano* ó *Salpa* es del tamaño del *Ollomol*, solo que es mas chato, los hay de dos colores, unos variados de listas amarillas, y otros negros ó parduzcos; tienen por costumbre ocultarse debajo de las ho-yas, ó de algun madero que se halle flotante.

DENTON.

Esp. 20. *Sparus dentes cauda bifida, corpore variegato, dentibus quator, majoribus.*

El *Denton* no es muy frecuente en esta costa, aunque á veces se ven algunos, diferenciase poco del *Besugo*, tiene no obstante la boca mas chica, y en la quijada superior dos dientes mas salidos afuera, de donde le viene el nombre de *Denton*.

Los *Dentones* son parecidos á nuestros *Buracos* ó *Panchos*.

PANCHO Ó BURAZ.

Aunque frecuentísimo este pez en nuestra costa, no me atrevo á determinar la especie á que corresponde entre los *Esparos*, se parece mucho al *Denton*, como dejo advertido, y aun nuestros pescadores aseguran que los que en Cádiz tienen este nombre son los *Panchos* ó *Buracos* de nuestra costa, en la que les dan el primer nombre en la de la Coruña y mar del Norte, y en las del Mediodía el segundo. Estos peces rara vez llegan á una cuarta, y difieren de los *Besugos* en ser un poco mas anchos; suelen comerse fritos, y no son