

desagradables; en verano frecuentan la costa, y suelen servir de entretenimiento á los pescadores de caña, que nunca sacan gran jornal en esta pesca.

BRECA.

Sparus crytinus corpore rubro, pinnis cæruleis: varietas Oceani Hispanicæ.

De la Breca dice nuestro diccionario que es muy parecido al besugo, y que en Galicia le dan el nombre de *Ollomol*; es cierto que la Breca se parece mucho á este pez, pero en Galicia no le confunden con él, y aunque es poco comun le llaman como en otras partes *Breca*, y en la ria de Pontevedra *Abrota* ó *Abretan*.

El nuevo Diccionario de Terreros padece como en casi todos los peces notable equivocacion, pues al nombre de *Breca* pone el sinónimo *Alburno*, pececillo de rio enteramente distinto; yo no sé si en alguna parte daran este nombre á la *Breca*.

Esta se diferencia del *Ollomol* en que tiene el hocico mas agudo, y lomo purpúreo; el vientre blanquizo, y las aletas azuladas.

Linneo no trae especie en quien concurren todas estas circunstancias, y asi se podrá colocar como una diferencia del *Erytrino* ó *Ollomol*.

Gen. 166. LABRUS. Los dientes agudos, los labios sencillos, el cuerpo pintado de varios colores.

BUDION.

Esp. 8. Labrus pavo viridi cæruleo, sanguineo, canoque varius, cauda bifida.

Son varias las diferencias de este pez, si solo se atiende á los colores de que está manchado, la denominacion que le da Linneo conviene á una de estas en quien concurren agradablemente combinados los cuatro colores purpúreo, verde, azulado y blanco.

En Galicia tiene el *Budion* otros dos nombres que son el de *Pinto* y *Merlon*, todos alusivos á su color, pues el de *Pinto* conviene por sus manchas varias al *Pavo* de Linneo y el de *Merlon* á otra diferencia que tiene el lomo negruzco, y el vientre aparduscado del color del *Mirlo*, á quien en gallego llaman *Merlo*.

Rondelecio da á estos peces el nombre de *Tordos*, y de ellos pone doce diferencias, de las cuales algunas corresponden á otros, que aunque convienen entre sí en la sustancia de su carne difieren en la especie.

Persuádome que una de estas es de la que habla Huerta bajo el nombre de *Zorzal*.

Todos los peces de este género son *litorales* y muy comunes en las peñas de esta costa, pues viven generalmente de algas y otras yerbas marinas.

Su carne es muy blanda y fácil.

MARAGOTA.

Esp. 19. Labrus guaza fuscus cauda rotundata radiis membrana superantibus.

Como son tantas las diferencias de *Tordos* es difícil atinar á cual precisamente corresponde este pez, cuyo nombre es provincial de Galicia; yo no le conozco equivalente en castellano; me parece que de los que trae Linneo á el que mas se aproxima es al *Labrus guaza*, con quien conviene en el color, en la forma de la cola, y en que sus espinas sobresalen á la membrana que las une; pero se diferencia en el número de aquellas, pues en la del lomo tiene veinte y una espinas y once radios, y en la del anus tres y nueve radios.

En Rondelecio se asemeja á la primera especie en tener el lomo parduzco, y el vientre blanquizo.

La *Maragota* se parece mucho al *Budion*; frecuente como él las peñas de la costa, adonde por lo comun se pesca á la vara; su carne es igualmente blanducha, fácil y desabrida.

TORDO ZORZAL Ó SERRANO.

Esp. 21. Labrus tinca rostro sursum reflexo cauda in extremo circulari.

Entre las muchas especies de *Tordos* de que habla Rondelecio, la una de ellas es la presente llamada en nuestra costa *Vello* (que quiere decir viejo) y *Serrano* los franceses le dan igualmente el nombre de *Vieille*, y los mallorquines el de *Serrano*, sin duda con alusion al color pardo de su lomo, que es el de que comunmente usan las gentes del campo.

El comentador de Plinio le da el equivalente de *Zorzal*, que igualmente que el del *Tordo* adoptó en castellano.

Llámesse como quiera este pez, su comida no es de las mas apreciadas, pues su carne es floja y desabrida.

La lista publicada por el regente de Mallorca trae dos especies de *Serranos*, y cuatro de *Tordos*, y me persuado son todos de un mismo género, y que deben reducirse al de los *Labros* ó *Budiones*.

En otra lista de peces de la costa de Ceuta veo uno llamado *Peto*, nombre que en gallego y portugués significa el ave llamada Pico, y siendo en su color muy parecido al *Zorzal* ó *Tordo*, me hace sospechar si el *Peto* de Ceuta, donde se conservan muchas palabras portuguesas, será nuestro *Zorzal* ó *Vello*.

BARALLOCA.

Solo puedo hablar de este pez por el informe que me han hecho los pescadores de esta costa, que se aseguran se parece al *Vello* ó *Tordo* que tiene la cabeza grande, el cuerpo pardo y sin escamas, y que su comida es de mal gusto y de poca estimacion.

REY.

Esp. 31. Labrus libens pinna dorsi ramentacea, corpore fusco livido.

Este pescadillo, que por lo regular no pasa de un pié, le aplico á la especie arriba señalada porque á la verdad con ninguna le hallo mas semejanza; el que yo he reconocido era de color azul de safre, que le tenía todo el lomo, la cabeza y aletas, y tenia el vientre entre rojo y blanco. En francés le dan el nombre de *Perroquet* (Papagayo) y tambien el de *Vieille* ó *Vieja*, sin duda con alusion á sus labios que tiene arremangados como los de nuestro *Vello*.

En una relacion de peces de la costa de Andalucía, veo cerca de la *Doncellita* uno llamado Fajoa, que dice es de color azulado, de menos de una cuarta, y de buen comer, señas que aunque vagas, pueden convenir á nuestro *Rey*, que en la forma exterior se parece á las *Doncellitas* y á las *Cabras*. No le conozco nombre en castellano, ni es muy conocido en esta costa. Su comida es como la de los mas de su género, blanda y desabrida.

No se debe confundir este pez con el *Peje Rey* del Mediterráneo, que es nuestro *Pion*, ni con el *Peje Rey* de los portugueses, que es el *Thimalo* ó *Viola*, especie de *Salmon*.

MERO.

Esp. 40. Labrus Merula cæruleo nigricans.

El Mero de que aquí trato, no es el *Mero* de altura y del género de las *Percas*, sobre cuya correspondencia no dejan de ocurrir algunas dudas; es un pescadillo saxátil ó de cuchara, del género de los *Labros*, muy comun entre las rocas de la costa, adonde suelen pescarlo con vara; su tamaño por lo regular es de nueve á doce pulgadas de largo, y á veces de mas; su color parduzco, y su cabeza ósea y roma como la de la *Alfondega*. Rondelecio le coloca entre los *Tordos* y le da

el nombre de *Merula*, sin duda por la semejanza que por su color tiene con la *Mirra*.

Este *Mero*, como todos los peces de costa, es de carne blanda y delicada; algo insípida, pero sana y fácil.

Gen. 167. SCLÆNA. La cabeza y las opérculas escamosas. El lomo con un anal ó estuche adonde se recoge la aleta dorsal.

CORVINA.

Esp. 2. Sciaena lepisma pinna dorsalis intra duo folia squamea recondeuda.

Este pez tiene el mismo nombre en gallego que en castellano, es comun en nuestra costa, y mas frecuente en el Miño á su entrada en la mar, adonde se cogen muchas con la red llamada *Algerife*; su carne es dura y seca, y por consiguiente de poco aprecio.

Rondelecio asegura que solo es comun en el Nilo, pero lo que llevo dicho, prueba, que tambien se halla en otros países. En algunas partes suelen salarlo, pero como es tan seco, vale bien poco.

Gen. 168. PERCA. Las opérculas escamosas y serratas, en el lomo dos aletas espinosas separadas.

ROBALO.

Esp. 5. Perca labrax pinnis dorsilibus secunde radiis 14.

Al *Róbalo* no le conozco nombre propio en castellano, á no ser que se quisiera adoptar el de *Lubina*, de que usa el editor de las láminas de animales del Real Gabinete, pero este es tomado del francés, en cuya lengua se llama *Loubine* y *Loup*, porque es muy voraz y destructivo de todo género de peces.

Rondelecio dice que los españoles le llaman *Lupo*, y que hay dos diferencias, el uno de lomo azulado y vientre blanco con manchas negras, el otro sin ellas, llamado *Laneo* por la blancura y delicadeza de su carne.

Gouan aplica este pez como Linneo al género de las *Percas*, y le da en francés el nombre de *Loup*.

Estas diferencias de nombres que usan los autores franceses, me hace sospechar que entre *Lobo* y *Lobina* hay alguna diversidad, y que el primero es propiamente nuestro *Róbalo*, y la segunda la *Robaliza*, y que algunos pescadores de esta costa creen con poca razon ser la hembra del *Róbalo*.

El *Róbalo* es un pez de cuerpo aovado, la cabeza escamosa, la boca grande, los dientes pequeños y agudos, por mas que Rondelecio le haya creído sin ellos; los ojos grandes y rasgados; las nadaderas del lomo dobles; la primera espinosa, la segunda radiada, y la de la cola cortada rectamente.

Es pescado de altura y litoral, pues suele entrar en los rios y estanques; se mantiene indistintamente de peces, de limo, y de algas, y su carne especialmente de los de altura es excelente, muy blanca y delicada.

A la hembra del *Róbalo* llaman nuestros pescadores *Robalosa*, y solo se diferencia en que tiene mas vientre, y es algo mas ancha que el *Róbalo*.

ROBALIZA.

Esp. 7. Perca nilótica pinnis dorsilibus subdistingtis, caudali integra.

Creo que la *Robaliza* sea el mismo pez que en castellano se llama *Lisa*, muy conocido con este nombre en los puertos de Andalucía, á donde algunos la tienen por una especie de *Múgil*; en Asturias le llaman *Lubina*, lo que me confirma en la diferencia que apunto hablando del *Róbalo*: la que yo he reconocido tenia un pié de largo, el cuerpo algo mas comprimido

que el del *Róbalo*, el color del lomo pardo, y el de los costados y vientre plateado; la cabeza aplanada y aguda; los ojos azulados, y su iris dorado; las aletas del lomo dobles, la primera compuesta de ocho espinas, y la segunda de una espina y doce radios; la del anus de tres espinas y once radios; las pectorales de una espina y cinco radios, cuyas circunstancias me hacen aplicarla á la sétima especie de este género á la que se aproxima mas que ninguna otra.

La *Robaliza* frecuente las riberas, y se introduce como el *Róbalo* en los rios y estanques, especialmente en verano, que huyendo del calor busca la frescura de las aguas. En su tamaño difiere mucho del *Róbalo*, pues por lo comun no pasa de una tercia, y su carne es muy parecida á la de aquel pez, aunque mas fina.

MERO DE ALTURA.

Esp. 22. Perca scriba pinna dorsali monophterygia, spinis undecim cauda bifida.

B. y D. 41/12 P. 17. v. 1/3 A. 3/9 c. 16.

Varietas oceani Gallaici.

Si hemos de estar al dicho de los pescadores de esta costa, el *Mero* no es otra cosa que la *Cherna*, pues con la leve diferencia de llamarlo *Cherla*, hacen sinónimos estos dos nombres, y conviene en que el *Mero* ó la *Cherla* habita en un mismo mar á ciento veinte brazas de fondo, y distante cuatro ó cinco leguas de costa, que vive en cavernas, y que solo se pesca en verano; pero yo en Portugal he comido el *Cherna* en el mes de abril, y esto me hace dudar que sea uno mismo, porque segun los mismos pescadores el *Mero* solo aparece en junio.

Las relaciones que he tenido presentes de Andalucía, Ceuta y Mallorca, hacen pescados distintos la *Cherna* y el *Mero*, pero como no explican si el *Mero* de que hablan es litoral ó de altura, no me sacan de la dificultad.

Nuestro Diccionario dice, es pescado grande y corpulento, de escamas pequeñas, cuello gordo, y color oscuro con seis aletas, una en el lomo, dos junto á las agallas, dos en el bajo vientre, y otro junto á la cola, que carece de dientes; que tiene la lengua muy áspera, y el paladar carnoso, que su carne es muy blanca, tierna y agradable al gusto, y su largo de seis piés, pero se equivoca con Huerta al darle el nombre latino *Merula*, pues este nombre corresponde al *Mero* pequeño ó litoral, que es especie de *Tordo*, como se puede ver en el mismo Plinio, que habla de los dos bajo un contexto.

A mí tambien me parece que el *Mero* es distinto de la *Cherna*, y solo reparo, que el Diccionario supone á aquel sin dientes, cuando realmente los tiene en tres ó cuatro órdenes, y aunque menudísimos, bastante perceptibles y punzantes.

En el dibujo del *Mero*, que publicó don Juan Bautista Brec, como existente en el Real Gabinete de Historia Natural, hallo difiere del que yo he reconocido, en que solo le representa con tres espinas en el lomo, siendo asi que el que yo he visto tenia once.

Tampoco hallo en las especies que Linneo trae en el género *Perca*, ninguna en quien convengan todas las señas que he visto en el que tuve presente, y aunque al principio dude si le aplicaria á este género ó al de los *Esparos*, al cabo me determiné por el primero, advirtiendo que su membrana branquial constaba de siete radios, cuando la de aquellos no pasa de cinco ó seis, y que los dientes son enteramente distintos, pues los *Esparos* los tienen caninos y molares, y el *Mero* menudísimos y agudos.

Estas consideraciones me obligaron á la descripcion que precede con el nombre de variedad del Océano gallego, y que sospecho será comun á todo el Hispá-

nico, y aun á los mares de nuestra América á donde se halla con mas frecuencia que por acá.

Entre los antiguos no hallo nombre que precisamente convenga á este pez, pues aunque el intérprete de Aristóteles Gaza da al griego *Orphos* el equivalente de *Cernua*, ni conviene precisamente al que Rondelecio trae con el nombre de *Orpho*, ni la *Cernua*, es en mi concepto el *Mero*, como llevo dicho.

Este último autor dice que los Griegos dan el nombre de *Orpho* á un pez distinto del que describe, y mucho mayor, y yo no dudo que este sea el verdadero *Mero*, en quien concurren las circunstancias de ser Pelágico ó de altura, de vivir retirado en cavernas durante los frios, y solitario ó huérfano, pues rara vez se pesca mas de uno, y aun añado, que el diseño que trae Rondelecio del *Orphus* de la pequeña especie, es bastante parecido al *Mero* de la primera, que he tenido presente.

Este era de una vara de largo, y de un pié de ancho, y además de las circunstancias anotadas, he advertido que sus opérculas terminaban en un ángulo agudo y punzante, y que en el testuz tenia unas como conchuelas parecidas en sus estrias á las *Pechinas*, y muy adherentes al hueso; de suerte que no pude separarlas con la punta de una navaja.

Su carne es muy blanca, y se separa en hojas consistentes y succulentas, parecida bastante á la de los *Esparos*, aunque de mejor gusto, y especialmente en la ventrusca la hallé muy substanciosa y delicada.

CABRA.

Esp. 33. *Perca* cabrilla piuna dorsali unica, cauda sublanata, lituris flavis, fuscis, ceruleis, longitudinalibus transversisque variegata; varietas maris gallici.

Perca channa Rondelet.

A esta especie de *Perca* es á la que nuestro Huerta llama *Canas viejas*, fundado sin duda en que dice Rondelecio, que en España se llaman Serranos, y en que á estos en algunas partes le dan el nombre de *Vellos* (viejos); pero se equivoca, pues ni aun en la especie convienen: la *Cabra* de esta costa es una diferencia de la *Perca cabrilla* de Linneo, como se puede ver, confrontando su descripción con la mia, formada despues de haber reconocido menudamente este pez, que suele no pasar de una cuarta, y aunque el fondo de su color encarnado tiene unas listas trasversales parduscas, que cruzan otras longitudinales cerúleas; es pescadillo de altura, y no sé si acaso será el mismo que con el nombre de *Cabra* de altura, ó *Locha*, acaba de publicar el disecador del Real Gabinete, pues aun no llegó á mis manos el diseño.

La carne de la *Cabra* ó *Cana* es floja, fácil y de poco gusto, y se debe comer frita y rebozada con harina, como los mas de los pescados blanduchos ó de cu-chara.

Gén. 170. *SCOMBER*. La cabeza comprimida y sin escamas, el cuerpo lo mismo, y abarquillado en la parte posterior con varias aletillas espurias ó espúreas.

SARDA.

Esp. 1. *Scomber* pinnulis quinque in extremo dorso, spina brevi ad anum.

La *Sarda*, llamada en francés *Maquereau*, *Auriol* y *Horreau*, es un pez muy conocido, de un pié de largo, de cuerpo redondo y carnoso, sin escamas, y en todo parecido al *Atun*, camina en compañía como la *Sardina*, y hace, segun Mr. Anderson, viajes semejantes á los del *Arenque*, sin duda que en ellos parece con mas frecuencia de algun tiempo á esta parte que antiguamente, pues ya se ve raras veces en nues-

tra costa, por cuya razon son estimados los pocos que se cogen.

A la cria de este pez llaman en Galicia *Macareu*, tomado del francés *Maquereau*, y de ella es de los que componian los antiguos el famoso salsamento llamado *Garo*, disolviendo la carne en aceite, y conservándola largo tiempo para aderezar otros manjares. Nuestra Cartajena era famosa por la abundancia y delicadeza de este pez, que de su nombre latino comunicó el de *Escobraria* á una isla vecina de aquella ciudad.

Aunque no tan celebradas como el *Garo* de los antiguos, no dejan de tener estimacion nuestras *Sardas*, especialmente en el verano que estan mas crasas.

Rondelecio da el nombre de *Pelauseide Sarda* á este pez, y el de *Escobro* á la *Caballa*, que aunque semejante, se distingue fácilmente con solo cotejar los dos diseños que en el capítulo 7 y en el 12, trae este autor; pero para los que no lo tengan, diré que la *Sarda* tiene el color del lomo mas verde que la *Caballa*, y vetado trasversalmente de líneas oscuras, el vientre mas lleno, y en la parte posterior del anus una espina ó espolon muy agudo, que no se halla en la *Caballa*, cuya carne es mas seca que la de la *Sarda*, que la tiene crasa y sustanciosa.

BONITO O BONITALO.

Esp. 2. *Scomber* pelausis pinnulis inferioribus vni lineis utrinque quator nigris.

Al *Bonito* nombran igualmente *Bonitalo* en algunas partes, en gallego no tiene otro nombre que el primero, y aunque por lo ordinario no es muy comun en esta costa, á veces suele aparecer en bandadas, que es la forma en que camina; dijose *Bonito* por que la mezcla de líneas negruzcas y amarillas le hace aparecer hermoso, y de agradable vista en las aguas.

Este pez es un medio entre el *Atun* y la *Sarda*, aunque mas pequeño que este, y mas grande que aquella, pues á veces llega á tener dos y tres piés de largo, su cuerpo es rollizo, carnoso, y cubierto de escamas menudas, y muy adherentes á la piel, el fondo de su color es azulado, distinguen su cuerpo cuatro rayas color de paja, que van de la cabeza á la cola, adonde se reunen; sus ojos son grandes y vivos, y su cola semilunar.

La carne del *Bonito* se parece en el gusto á la *Sarda*, pero es mas dura, y de difícil digestion. Péscase regularmente al anzuelo y á la vela, y á veces con tender desde una entena una liña ó cordel cebado con dos plumas blancas de paloma, á que se tiran ávidamente, creyéndolas un pez volador.

Rondelecio da el nombre de *Amia* al *Bonito*, y dice le conviene en la posicion de las vetas ó rayas, como en su diseño se hallan los siete apéndices ó pinnulas de la cola con que la caracteriza Linneo, me hace creer sea uno mismo.

ATUN.

Esp. 3. *Scomber* Thynnus pinnulis utrinque octo.

Estos peces tan conocidos en los mares de Andalucía, á cuyos habitantes ha enriquecido su pesca en otro tiempo mas que ahora, aunque habitan por lo ordinario entre los trópicos, en cuyos mares hallan entre el sargazo ó alga marina el alimento que mas les agrada, no dejan de frecuentar nuestra costa, y á veces suelen cogerse en ella, nada inferiores á las del Mediterráneo, pues no bajan de doce á catorce arrobas; su figura es parecida á la *Sarda*, bien que su cuerpo está cubierto de escamas, y tiene la piel bastante suelta, su cabeza es puntiaguda, sus dientes agudos y pequeños, y las opérculas dobles; su lomo es negruzco, y en él tiene dos aletas desde la segunda, de las cuales hasta la cola tiene otras ocho aleti-

llas espurias, y otras tantas en la parte opuesta, contenidas entre la aleta anal y la caudal, esta se halla cortada en forma de media luna, y en ella consiste su principal fuerza y defensa.

El *Atun* es naturalmente tímido, y basta que trueque ó sobrevenga algun ruido, para que huya, y aturrido caiga en las redes.

La carne del *Atun* es fuerte y de mala digestion, por cuyo motivo es preciso comerla despues de salada y macerada por algun tiempo; la de la *Ventresca* es mas delicada y crasa, y se suele poner en escabeche y servir empanada con varios condimentos, de cuyo modo tiene muy buen gusto; tambien la sirven asada y sazónada con aceite, pimienta y limon; de todos modos se consume con abundancia en todo el Mediterráneo, despachándola en barriles, y dividida en trozos, y en esta forma le dan el nombre de *Tonina*.

En la carta dirigida por nuestro erudito Sarmiento, á su ilustrado amigo el duque de Medina-Sidonia, sobre la decadencia de sus almadrabas en Andalucía, se puede ver con mas extension la historia natural de los *Atunes*, sus viajes y su pesca, con los diversos nombres que les daban los antiguos, segun las diversas edades de su vida.

XUREL.

Esp. 6. *Scomber* Trachurus pinnulis unitis, spina dorsali re imbente, linea laterali loricata.

Al *Xurel*, llaman igualmente en Galicia *Escribano* y *Chicharro*, nombre tomado del de *Chicaron*, que le dan en la Gascuña; en el resto de Francia le llaman *Sieurel* ó *Siourel*, y tambien *maquereau batard*, por que es parecido á la *Sarda*, de cuya familia le cuentan los naturalistas, pero es mas pequeño, mas chato, y su cabeza menos aguda, distinguiéndose particularmente en que la línea lateral se compone de una línea de escamas tan espinosas y ásperas que parecen una sierra.

El nombre *Xurel* es corrupcion de la palabra griega *Sauru*, de que se sirve Aristóteles cuando habla de este pez. De ella hicieron los romanos, segun Rondelecio, su nombre *Sauro*, y los franceses el de *Sieurel*, que nosotros corrompimos en *Xurel*, por la facilidad con que solemos convertir la *s* en *x*.

El *Xurel* vive en compañía como las sardinas, y su pesca suele ser abundante en esta costa, pero su carne, que es mas dura que la de la *Sarda*, tiene poca estimacion, se come asada y frita, tambien se suele salar, principalmente cuando es de la especie mayor, que no es muy comun en estos mares, y si en los de Asturias.

CABALLA.

Esp. 7. *Scomber* Hippos pinnulis unitis, operculis posticè maculæ nigrae Scomber. Rondelet.

Suelen algunos confundir la *Caballa* con la *Sarda*; de esta dice Rondelecio que en España se llama *Caballa*, y en Francia *Veirat* y *Lacert*, el primer nombre por su transparencia parecida al vidrio, y el segundo por la semejanza que la variedad de sus colores tiene con los lagartos; pero aunque convengo en la segunda etimología, no me acomoda la primera, y creo que el nombre *Veirat* francés es corrupcion del *Variiegatus* latino, que es lo mismo que pintado ó variado de fajas de distintos colores, como lo está la *Caballa*.

Se diferencia de la *Sarda* en que esta tiene mas vientre que la *Caballa*, y principalmente entre el anus y la aleta que le sigue hasta la cola, una espina muy aguda de que carece la *Caballa*.

La carne de estas es menos sustanciosa que la de aquellas, y por consiguiente tiene muy poca estimacion.

Al macho de la *Caballa* llaman en gallego *Rinchon*.

Gén. 171. *MULLUS*. La cabeza comprimida declive y escamosa. Cuerpo rubicundo y muy escamoso.

SALMONETE.

Esp. 1. *Mullus* barbatus chirris geminis, corpore rubro.

Este pez que entre los romanos tuvo la mayor estimacion, es de los que mas frecuentan nuestras rias, en las cuales suelen darle generalmente el nombre de *Barbo*, sin el riesgo de que se confunda con los del rio, porque no se hallan en los que desembocan en nuestra costa; tambien se conoce en ella con el nombre vulgar castellano de *Salmonete*, que á decir verdad en nada le conviene, pues el *Barbo*, ninguna semejanza tiene con el *Salmonete*, por lo comun aquel en nuestros mares es desde una cuarta á una tercia de largo, pero en los de Portugal los he visto de mas de media vara; su cuerpo y cabeza forman como una especie de giba ó corcoba; sus ojos son entarnados; su boca pequeña y sin dientes; tiene pendientes de la mandíbula inferior dos barbillas blancas que le caracterizan, por las cuales le dan el nombre de *Barbo*; su color purpúreo se divide á través de las escamas, que están ligeramente teñidas con unas listas doradas que se desvanecen luego que se muere este pez, cuyas aletas yugulares son del mismo color, blancas las del pecho, y encarnada la de la cola.

La carne del *Barbo*, aunque consistente y dura, es estimada, pero á veces se halla ingrata por haber contraído el gusto del fango en que algunos suelen alimentarse.

Entre los antiguos, como dejo dicho, fue tan estimado, que á veces solia pagarse á peso de oro, y el célebre gloton Apicio propone como excelentes los *Barbos*, reogados en el famoso *Garo* de amigos, que era el salsamiento que se preparaba de los *Escomeros* ó *Sardas* de nuestra Cartagena, lo que no desaprueba Rondelecio, pues asegura que él á veces solia hacer esta salsa con *Anchoas* incorporadas y derretidas al fuego con aceite y vinagre, y mezclada con el hígado de este pez.

Es bueno tambien saber que el mismo Rondelecio, siguiendo á Plinio y Dioscórides, asegura que la frecuente comida de los *Barbos* disminuye la vista, y perjudica á los nervios; porque consume ó perturba los espíritus vitales.

Gén. 172. *TRIGLA*. Cabeza ósea y escabrosa, cuerpo con barbillas entre las aletas pectorales.

CUHILLO O ESCACHO.

Esp. 3. *Trigla* Gurnardus varia, rostro diacantho, aculeis geminis, ad utrumque oculum.

Este pez, muy parecido y fácil de confundir con la *Alfóndiga* ó *Golondrina* por su figura, se diferencia algo de aquella en que el color de su lomo es encarnado, tirando á pardo, y mas oscuro que el de la *Fondegá*, conviniendo en lo demás. Su carne es del mismo gusto, y se emplea del mismo modo.

No le conozco nombre castellano, y me parece se le podia adoptar muy bien el de *Cuhillo* de que usa Huerta. Los catalanes le llaman *Rubio*, con alusion á su color, y por el mismo motivo los franceses le dan el de *rouget*.

El gallego *Escacho* á mi entender proviene de tener su mandíbula superior dividida en dos partes por un segmento de círculo, y de que en el dialecto gallego llaman *escachar* la accion de hendir ó dividir, y *escachado* lo hendido.

La denominacion de *Gurnardus*, de que se vale

Linneo para distinguirlo de las demás especies, está tomada del inglés *To Gurnard*, que significa *Cuculus marinus* ó *Escacho*.

GOLONDRINA O ALFONDEGA.

Esp. 6. *Trigla Hirundo digitis ternis*, línea laterali aculeata. *Trigla capite aculeato*, appendicibus utrinque tribus ad pinnas pectorales Arted. Género 44. Syn. 73.

Hay muchas variedades en este género, y no son menos los nombres con que se conocen; yo hallo gran conformidad en las tres especies á que Linneo denomina con los nombres de *Cuculus*, *Lucerna*, *Hirundo*; Huerta distinguió el *Cuchillo* de la *Lucerna*, pero adoptó aquel nombre porque es mas conocido que en castellano: en gallego dan el de *Fondega* y *Golondrin* á la especie que Artedio caracteriza con la circunstancia de tener seis apéndices ó barbillas entre las aletas pectorales. Esta es la que yo he reconocido, á quien he visto dar los dos nombres gallegos que llevo dicho, y á quien los catalanes llaman *Llucerna*, palabra corrompida de *Lucerna*, pues los pescadores se detienen poco en las pequeñas diferencias de los naturalistas. Gouan en su género diez y nueve, le da el nombre francés de *Hirondelle*, que equivale al gallego *Golondrin* entre los portugueses, me parece que por las señas es la que llaman *Garoupa*, y entre los italianos segun Rondeleccio, se le da el nombre de *Coscou*, *Cuchillo*.

El *Cuchillo* ó *Fondega* que yo he reconocido, tenía el cuerpo redondo, y de figura cónica, de color encarnado en el lomo, y blanquizo en el pecho; la cabeza lisa, galeata y hundida entre los ojos con dos espinas en la parte posterior de estos; la mandíbula superior cortada, y esta y la inferior edéntulas, pero ásperas; el paladar liso, la lengua ósea; las opérculas sencillas, lisas y terminadas en espina; la membrana branquial con siete radios; las aletas del lomo dobles, la primera con nueve espinas, la segunda con diez y seis radios, acompañados de dos filas de menudas espinas que forman como un canal donde se recogen; las aletas yugulares redondas con nueve radios, tinturadas interiormente de verde y pardo en fajas ondeadas con un galon azul al canto, y exteriormente de pardo, rojo y amarillo; las aletas pectorales de seis radios; la del anus de diez y seis; la de la cola cortada en media luna, y tinturada de rojo; la línea del lomo recta, parda y áspera; las escamas casi imperceptibles; en la clavícula dos espinas, y entre las aletas yugulares y las pectorales seis apéndices ó barbillas, de suerte que le conviene perfectamente en la mayor parte la descripción de Rondeleccio, aunque distinga el *Cuchillo* del *Golondrin*.

Su carne es un poco seca, pero excelente para sopa; se come igualmente cocida con aceite y vinagre, y segun Rondeleccio con azafran, pimienta y apio.

PIRLO.

Trigla caput galeatum lineis scabris; corpus digiti liberi ad pinnas pectorales 2.

Varietas oceani gallaici.

Dan el nombre de *pirlo* en nuestra costa á una especie de alfondega, á quien no hallo mas diferencia de esta y del escacho ó cuchillo que tienen solo dos barbillas entre las aletas pectorales, y la mandíbula superior igual; el lomo tiene encarnado, el vientre blanco y las aletas mezcladas de los mismos colores.

Como no he podido reconocerlo bien no me atrevo á determinar la especie á que corresponde, ni el número de espinas y radios de sus aletas.

En la cocina se hace de su carne igual uso que de la fondega y escacho.

Gén. 178. SALMO. Cabeza lisa, dientes en las mandíbulas, la aleta dorsal ternillosa.

SALMON.

Esp. 1. *Salmo salar* rostro ultra inferiorem maxillam prominente.

Es el salmon un pez propio del Océano y de los rios que desaguan en él, y no conocido de los naturalistas griegos, que por consiguiente no pudieron darle nombre, siendo el que tiene puramente latino, de cuya lengua se ha transmitido á todos sus dialectos y aun á otros de Europa. Este pez es mas frecuente en los rios que mas distan del Mediodia, lo que se verifica en las costas de nuestra Península, siendo abundantísimo en las de Asturias, y demás que miran al Norte, y no tanto en las del Occidente; no obstante no faltan en casi todos los rios de Galicia, y en algunos son delicados y sabrosos, aun en los meses del estío, en que por lo común no tiene estimación en otras partes.

Lo conocido de este pez me dispensa de hacer de él una circunstanciada descripción y basta solo decir que su género se caracteriza particularmente por una aleta negra y ternillosa que tiene en la parte posterior del lomo, siendo la que le antecede la del pecho, vientre y anus de la forma ordinaria, y sostenidas de diversos radios inermes.

Entran los salmones en los rios de Galicia desde el mes de enero y suben por ellos hasta que su poco fondo y escasez de aguas no les proporcionan resguardo; desovan en los placeres ó arenales, y se vuelven al mar hasta la siguiente sazón en que repiten sus viajes.

Luego que los salmoncillos (á quien en Asturias llaman *esquines*) llegan al tamaño de cuatro ó cinco pulgadas, bajan al mar donde se crían y donde perecen muchos devorados por otros peces.

El salmon es de los peces mas delicados, su carne se adereza indistintamente cocida en agua, vino ó leche, escavechada, frita y empanada, de cuyo modo se conserva muchos dias. En el Norte es uno de los ramos de salazon mas profucuos, pero en nuestra costa pocas veces llega el caso de dársele este empleo, porque apenas son bastantes los que se pescan para satisfacer el gusto de los que le apetecen fresco.

Aunque por este motivo no es en nuestros puertos un gran artículo de salazon, no obstante algunas veces suele acaecer que entran tantos en ellos, que si no se supiese algun modo de conservarlos, seria preciso venderlos á bajo precio ó abandonarlos.

Todo el mundo sabe que los peces se pueden conservar largo tiempo en el hielo ó en la nieve, y que así se conducen á largas distancias; pero esta fácil precaucion se vuelve inútil y aun perjudicial, si durante la marcha sobreviene algun aire meridional y templado que cause deshuelo, pues á este se sigue indefectiblemente la corrupcion y la pérdida del pescado, que solo subsistia por la falta de comunicacion con el aire exterior.

Otros modos hay menos contingentes y que en nada perjudican al gusto de este delicado pez: el mas fácil y sencillo, pero que no sirve para largas distancias, es el de enterrarlo en lugar sombrío (como una bodega) luego que se pesca y limpia de las agallas é intestinos, envuelto en ortigas ó ramas de tomillo, ó de otras plantas olorosas, y vuelto á cubrir con la tierra que se sacó del hoyo. Así le conservan segun Duhamel, los habitantes de la Botnia occidental, y así le he visto conservar muchos dias en este país, cuando se recela no pueda guardarse fresco para algun festin.

Los ingleses le conservan en una especie de salmuera en que se guarda dos y mas meses preparándola de este otro modo.

Luego que el salmon sale del rio se le separan seis

ú ocho dedos por la cola, y el resto se divide en dos porciones iguales segun su largo, lavándolas, si puede ser, en agua salada, y sino en la dulce; pero de modo que quede perfectamente limpio de sus agallas, de la sangre y demás que pueda inducir á la corrupcion; se vuelve á partir segun su ancho, la mitad sin espina en dos porciones, y en tres la en que aquella quedó pegada, y se procura conservar la cabeza en el trozo á que corresponde, asegurándola con un hilo si fuese preciso. Se pone á hervir la salmuera mas ó menos fuerte, segun el tiempo que se quiere guardar el salmon, que cuanto menos sal se cueza mas se parecerá al fresco; échase en dicha salmuera cuando está mas hirviendo, y se cuida no solo de espumarla, sino de quitar la grasa que da el pescado, y se deja cocer hasta tanto que parezca está en disposicion de poderse comer, procurando con un cucharón ó espátula de madera que los trozos esten siempre bien cubiertos de salmuera.

Luego que esté cocido (lo que suele verificarse al cabo de media hora) se saca de la salmuera, se coloca sobre una celosía de madera, la piel hácia arriba y de modo que no se toquen los trozos, ni se separe la escama, y al dia siguiente se coloca curiosamente en unas tinetas de media vara ó de dos tercias de diámetro, y de una cuarta ó de una tercia de alto, y poniendo entre cada tongada unos granos de pimienta, un poco de nuez moscada, y las demás especias que se quiera, y se echa encima á cada porcion de treinta libras de peso como una azumbre de buen vinagre, y se acaba de llenar la tineta con la misma salmuera fria y colada por un paño ó tamiz; en esta forma se le ponen los fondos á la tineta, dejándola, no obstante, un agujero por donde se acabe de llenar, pero que no quede hueco alguno, cerrándolo luego con un corcho ó tarugo. Por lo comun se prefiere para hacer la salmuera el agua de mar, pues cuando esta falta se suple doblando en la dulce la cantidad de sal.

Si la abundancia fuese tanta que merezca la pena de salarlo, como ha sucedido en el monasterio de Le-rez hace pocos años, y en el rio de Allones en el antecedente (en que el cura de aquella parroquia pescó y salió mas de ciento cincuenta) es justo que tambien se sepa cómo se practica en la Escocia, y que es á donde se pesca con la mayor abundancia y de donde se comunica á casi toda la Europa meridional.

Luego que se pesca el salmon se abre por el lomo, conservándole su espina y dejándole unido por el vientre se le quitan los intestinos y agallas, se lava y bien enjuto se pone en la sal por tres ó cuatro dias en unas tinajas como quien sala tocino ú otra carne. Luego que se conoce ha tomado la que es suficiente, se pone á escurrir y secar, y se coloca en barriles con nueva sal entre tongada y tongada.

Si se quiere, en vez de la primera sal se le puede poner en salmuera fuerte, pero es preciso cuidar de que esté siempre bien cubierto de ella, hasta que se saque y embarrile con nueva sal que es el mejor modo de guardarlo todo el año, y como nos viene del Norte.

LIRIO.

Son muy comunes en el rio Tambre unos peces que en su tamaño y apariencia se asemejan mucho al salmon, pero difieren esencialmente por el gusto de su carne, su color siempre blanquecino, seca y muy desabrida. Habia llegado á creer por estas circunstancias si seria el salmon desovado, á que comunmente llaman *zancado*, pero un pescador de rio, de mucha experiencia me aseguró es especie distinta, pues en todos tiempos y sazones se pesca de igual calidad.

Como no le he visto no puedo determinar por ahora cual sea esta especie, y reduzco todas las noticias de este pez á su nombre, que como llevo dicho

es el de *lirio*, y algunos tambien suelen pescar en la Cella y en algun otro rio.

REO.

Esp. 3. *Salmo hucho oblongus dentium lineis duabus palatimaculis tantum modo nigris.*

Este pez bastante comun en casi todos los rios de Galicia, que desembocan en el mar, es una especie media entre la trucha y el salmon, á cuyo género pertenece, pues como él está caracterizado con una falsa nadadera ó aleta de sustancia cartilaginosa.

El célebre Duhamel que en su citada obra hace un largo tratado del salmon, y sus diferencias, se inclina á que todas las que se conocen en Francia con el nombre de *tocan*, *salmoneaux* y *truitettes*, no son otra cosa que salmoncillos ó truchas salmonadas, pero con licencia de este respetable naturalista, me atrevo á asegurar que nuestro *reo* es una especie distinta de los unos y de las otras, y que es la misma que dice se halla en los arroyos que desaguan en el rio de Bayona, á quien llama *truitette*, y á quien convendria mas bien el nombre del *salmonete* que tambien le dan en Galicia porque se aproxima en su figura mas á la del salmon que á la de la trucha, aunque se diferencia de aquel en que tiene las mandíbulas iguales, el hocico mas romo, y el color salpicado de unas pequeñas manchas negruzcas.

El tamaño del reo suele llegar á media vara, pero el que yo reconocí no pasaba de una cuarta. Su cabeza, como llevo dicho, es algo roma; las mandíbulas iguales guarnecidas de dientes menudos y agudos; el paladar y la lengua ásperos; la membrana branquial de doce radios; la primera aleta dorsal de once, la segunda cartilaginosa; las pectorales de trece radios; las ventrales y anal de nueve, y la caudal de veinte y dos, dividida como en la golondrina; el color del lomo negruzco; los costados plateados; el vientre blanco; las escamas muy adherentes, y la carne salmonada.

He creído precisa esta proliza explicacion por la variedad que reina sobre este pez en los autores, entre los cuales nuestro Dicionario castellano le llama *Salmo salar*, nombre que corresponde al verdadero salmon, y así se lo atribuye Linneo, porque en el norte su principal destino es á la salazon.

El reo vive en el mar, y entra en los rios desde principios de mayo; pero su gran pesca es en junio y julio, que es cuando se halla en sazón, lo que se conoce por el color de su carne, que siendo blanquecina mientras gusta el agua salada, se va volviendo encarnada á proporcion que se interna en las rías, apetece las aguas claras y muy batidas, y por eso los del Eume, que se despeñan entre las rocas del Caaveiro, son los mas estimados, y llegan hasta las reales mesas.

No obstante yo hallo la carne del reo, aunque gustosa, un poco seca.

TRUCHA.

Salmo trutta ocelis nigris, iridibus bruneis, pinna pectorali punctis sex.

Como las truchas son generalmente conocidas en toda España, casi no es preciso hablar de ellas, y basta solo decir que pertenecen á la familia de los salmones, con los cuales y con los reos convienen en la pequeña aleta cartilaginosa que tienen entre la dorsal y la caudal; abundan del mismo modo que en el resto de la península en todos los rios y arroyos del país, y llevan la preferencia las que viven en aguas delgadas y cristalinas, como son las que bajan de las montañas. Las del Miño en sus tres primeras leguas desde su origen son excelentes; las del Lea entre Lugo y Mondoñedo, las del Leo, Sarria, Neira, Sor, Lozara,