

no lo son menos: hállanse en algunos de estos asalmonadas, y muy parecidas en el color de su carne á los reos. Unas tienen el color mas oscuro que las otras, y no solo están manchadas de pintas negras, sino que también las tienen encarnadas, y á veces se ven teñidas de un color atornasolado que tira á amarillo.

El tamaño de las truchas varia segun el mayor ó menor caudal de los rios; en el Miño las hay de tan extraordinaria grandeza, especialmente entre Lugo y Puertomarín, que suelen llegar, y aun pasar de treinta libras; pero asi como su magnitud las hace apreciables, así por el gusto de su carne, no merecen particular estimación, y se da la preferencia á las que no pasan de un pie á dos, cuya carne es delicada, fácil y sana.

Mr. Duhamel de Monceau hace especies diferentes de las truchas comunes la que llama *becarde*, conocida entre nosotros con el nombre de *bical*, porque su mandíbula inferior se extiende formando una especie de pico retorcido que se introduce en la superior, pero en Galicia, aunque se distinguen por esta circunstancia, no se les cree diferentes en la especie, y sí solo en el sexo, atribuyendo á los machos de las truchas viejas esta circunstancia, y la de tener el vientre mas contraído que las hembras.

Género 180. *Esox*. Cabeza chata; cuerpo delgado y largucho.

ESPETON.

Esp. 1. *Esox spiraena* dorso dictterigio, antica spinosa.

El nombre de *espeton*, segun el informe de los pescadores catalanes establecidos en este puerto, corresponde á un pececillo llamado *Pion de Valdaio*; porque es muy comun en un arenal de este nombre situado á tres leguas al sudeste de la Coruña.

El nombre de *Pion*, sin duda se le dió por nuestros pescadores, porque en su color plateado y brillante, y en el tamaño de sus ojos se parece mucho al *Pion* comun. El de *espeton* que le dan en el Mediterráneo, y el de *spet*, con que le conocen en Francia, proviene de su figura larga y aguda como un asador ó espeto, y muy semejante á la de la *aguja*, por cuya razon Linneo le coloca bajo un mismo género.

También le puede venir dicho nombre de la costumbre que tiene (cuando le sacan á la playa) de introducirse ó clavarse en la arena hasta que se oculta ó espeta.

Nuestro Diccionario castellano le confunde con la aguja de los que difiere en que su hocico no es tan largo como el de este pez ni aun como el de la *alpa-banta*, en que su cuerpo es á proporcion mas corto y mas rollizo, y en que su color nada tiene de verdoso por el lomo, pues es blanquizco y plateado.

En Rondelecio es la primera especie de spherinas, llamada en francés *spet*, y en italiano *luzo* marino, y allí se puede ver su figura, que es bastante propia: su carne es blanca y de buen gusto, pero dura y algo seca.

AGUJA.

Esp. 2. *Esox osseus* maxilla superiore longiore squamis ossess.

Este pez se llamó así de la forma de su cabeza terminada por una especie de pico de la figura de una aguja: entre las varias diferencias de *Agujas*, conocidas en los mares de Europa, y que se hallan en esta costa, la de que vamos tratando es la mas comun, esta suele tener como media vara de largo, y el grueso de un dedo pulgar, su pico ó aguja será como la mitad del cuerpo, y es una prolongacion de ambas mandíbulas guarnecidas de pequeños dientes: su cuer-

po es de figura exágonas hasta el anus, y luego sigue cuadrado hasta la cola, sus escamas de materia ósea, colocadas simétricamente son de varios colores, que forman unidos unos visos en que sobresale el verde y el plateado:

La carne de la *aguja* es dura, seca y despreciable, y así nunca se sirve en las buenas mesas, siendo solo alimento de las gentes de cortas conveniencias, ó de los pescadores que no reparan en delicadezas.

AGUJA PALADAR.

Esp. 6. *Esox Belone* rostro utraque maxilla subulato.

Este pez es una especie de *aguja* que tiene el pico mas corto, y el cuerpo mas rollizo y mas largo que el antecedente, pues llega hasta media vara de largo; su color es plateado y azulado; su carne blanca, compacta y un poco seca, aunque de buen gusto, por cuya razon admite toda clase de condimentos: es muy abundante en toda la costa de Francia, á donde le dan el nombre de *Orphia* y *Aiguillete* (*Agujita*) no tanto en la de Asturias, á donde se conoce con el de *Alpabarda* ó *Salton* y mucho menos en la de Galicia, cuyos pescadores le llaman *Corsito*, su uso principal es para cebar los anzuelos especialmente en la pesca de *Atunes* que la persiguen, y por eso cuando se las ve caminar á saltos es señal inflectible de la arribada de estos peces.

Mr. Valmont de Bomare da el nombre de *Esox* á la *aguja* comun, pero como por otra parte asegura que la escama de esta es de materia ósea, á mí me parece que le conviene mejor el sinónimo que le atribuye Linneo y de que me valgo al hablar de este pez.

Gén. 183. *ATHERINA*. La mandíbula superior chata. La línea lateral argénteas.

PEJE REY.

Esp. 1. *Atherina epsetus* pinna ani radüs fere duodecim.

Este pececillo, conocido en gallego con el nombre de *Pion* y de *Pialla*, segun los pescadores de esta costa tiene en Levante el de *Peje Rey*: Rondelecio le describe con bastante precision, diciendo es de la magnitud de un dedo, de color plateado, y de cuerpo reluciente, á excepcion de la línea lateral que es un poco mas opaca; los ojos grandes y chatos, y que su mandíbula inferior excede, á la superior en la cual se encaja, señales todas que convienen á este pez, á quien los franceses dan el nombre de *Melet*; tiene dos aletas en el lomo, dos yugulares, dos ventrales, y una del podex á la cola, que está dividida como la de una *golondrina*.

El *Pion* es muy comun en toda nuestra costa, especialmente al empezar la primavera, y su carne es blanda, pero desabrida.

Gén. 184.

MUGIL.

Esp. 1. *Mugil cephalus* pina dorsali anterior quinque radiata.

Es comun este pez en toda la costa de Galicia, en donde le dan el nombre de *Muge*: no conozco otra diferencia que la predicha, ni tengo noticia se haga uso de sus huevas como en Italia, á donde con ellas forman lo que llaman *botarga*.

En la ría de Sada á los *Múgiles* grandes llaman *curvos*, para cuyo nombre no hallo otro motivo que el de que al cocerlos se encorvan formando una especie de media luna; la saxon mas propia de comer el *Múgil*, son los meses de julio y agosto, siendo vulgar refrán que vale el *Múgil ouro* (oro) *cando ó pan vai louro*

(dorado), y en efecto en este tiempo es cuando el *Múgil* está mas craso y sustancioso, siendo su carne en el resto del año algo seca.

SARDINA.

Esp. 1. *Arenus minor* inaxillis æqualibus.

Este pez, á quien su abundancia hace despreciable, es la riqueza principal de los pescadores de Galicia, en cuyas rías entra con abundancia desde el mes de julio en adelante; su nombre dicen unos, le proviene por ser muy comun en las costas de Cerdeña, y otros que por ser parecida y mas pequeña que la *Sarda*; lo cierto es que por él es conocida en casi toda la Europa. Rondelecio le da con equivocacion el nombre de *Trichias*, que en griego vale lo mismo que espinoso, circunstancia que de ningun modo conviene á este pez, y que como diré al hablar de las *Lachas* ó *Tranchos* se halla perfectamente conforme en estos: el mismo Rondelecio es el que quiere hacerlo un diminutivo de la *Sarda*, y á quien Linneo coloca en los *Escumbros*, así como á las *Sardinas* entre las *Alosas* ó *Sábalos*, de los cuales solo difiere en tener el cuerpo á proporcion menos ancho, y el color del lomo mas verdoso ó azulado; está aquel cubierto de grandes escamas de diversos visos que forman un atornasolado muy agradable, el que conserva hasta que pierde la vida; la cabeza parece dorada; el lomo entre verde y azul, y el vientre blanquizco.

Ya no hallo en Linneo nombre que con propiedad convenga á la *Sardina*, pues el de *clupea arenus* que da al *Arenque* no la caracteriza suficientemente siendo así que el *Arenque* difiere de la *Sardina* en tener la mandíbula inferior mas larga que la superior, y por eso me valgo del de *Arenus minor*, que es el que puede apropiarsele para distinguirla del *Arenque* del Norte, y que es la especie que mas se le asemeja.

Las *Sardinas* caminan en bandadas, y bajan al principio del verano del Norte hácia el Mediodía, entrando y deteniéndose mas ó menos en las rías segun hallan mas ó menos abundancia del alimento que les conviene, que es la sustancia ó nata de las tierras que conducen y deponen en las grandes bahías las avenidas de los rios, razon porque frecuentan en tanta copia las de Galicia, cuya disposicion y abrigo las hace abundantes en esta materia.

Temer las *Sardinas* la violencia de los vientos, y el rigor de los frios, y se resguardan de los primeros poniéndose al socaire de la costa, y de los segundos retirándose á la altura, y cosiéndose contra el fondo, subsistiendo en las rías y sus inmediaciones hasta que desovan, lo que sucede por los meses de diciembre y enero.

A las *Sardinas* pequeñas que desde el mes de abril empiezan á mantener el pueblo, llaman en la Coruña y rías inmediatas *Parrochas*, y en las rías bajas *Joubas*, pronunciando la *j*, como la *ch* francesa: este nombre á mi juicio proviene de la semejanza que tienen con las *Anchoas*.

En mi memoria sobre la pesca de la *Sardina* en la costa de Galicia, se halla explicado no solo el método que sigue esta nacion, sino el de los catalanes con las respectivas ventajas de uno y otro, y porque allí se pueden ver con otras noticias de esta pesca tan útil á Galicia, dejo de extenderme mas en el asunto.

Gén. 188. *CLUPEA*. El labio superior á manera de sierra. La quilla del vientre áspera.

SABALO.

Clupea alosa lateribus nigro maculatis.

Clupea major. Dunham.

Alosa vera.

TOMO V.

El *Sábalo* es pescado bastante conocido; en algunas partes le llaman *Saboga*, y en Galicia corruptamente *Sable*. Covarrubias en su Diccionario distingue el *Sábalo* de la *Saboga*, suponiendo que esta es mas pequeña que aquel; pero como semejante distincion es muy vaga, me recelo que el *Sábalo*, la *Saboga* y la *Saboca*, como le llaman en Aragon, es un mismo pez, y que la diversidad de nombres, solo es la de sexos, llamándose *Saboga* la hembra, así como *Sábalo* el macho, para lo cual tengo la razon de que en esta costa dan el nombre de *Samborca*, tan semejante al de *Saboga*, al *Sábalo* hembra.

Aunque Linneo denomina *Clupea Alosa* á este pez, la descripcion no le conviene, porque el verdadero *Sábalo* no tiene como supone ciertas manchas negras que solo se hallan en otro pez de la misma familia, llamado por los franceses *Feinte*, cuyo diseño y descripcion trae Duhamel.

Yo adoptaría mejor el nombre de este autor, que el de Linneo, y le llamaría al *Sábalo* en latin *Clupea major*.

En el *Sábalo* ó *Clupea*, denomina Linneo un género en que son comprendidos otros varios peces, y entre ellos la *Sardina*, el *Arenque* y la *Anchoa*; su carácter es ser aovados, escamosos, con una sola aleta en medio del lomo, dos debajo de las agallas, dos en el vientre, y una en el anus; la cola hendida, y los radios de aquellas inermes y flexibles.

Los *Sábalos* se introducen en los rios á principio de la primavera, y en Galicia no tengo noticia se hallen en otro que en el Miño, pero puede suceder muy bien, pues la *Samborca* ó *Sabenla*, que es el *Sábalo* que ha desovado, se pesca en toda la costa; hay una razon para lo primero, y es que los *Sábalos* gustan de rios caudalosos porque no se acomódan á saltar presas y cascadas como los *Salmones* y las *Truchas*.

La pesca del *Sábalo* en el Miño empieza á principio de marzo, hácia Tuy, y continúa por todo el reino hasta junio y julio, en cuyo tiempo se cogen con abundancia hácia Rivas de Sil que está tres leguas mas alto que Orense.

La carne del *Sábalo* es blanca, seca y compacta, pero gustosa; y se halla penetrada de muchas espinas en forma de horquilla que molestan bastante al comerla.

Bluteau en su Diccionario dice que la carne de el *Sabel* (asi le llaman en Portugal), es pesada y poco sana, y que esto consiste en que los pescadores no le desangran luego que le pescan; advertencia que puede ser útil á donde abunda este pez.

ALUCHA Ó LACHA.

Clupea alosa parva.

Con este nombre se conoce en algunas partes de España un pececillo mas pequeño que la *Sardina*, á la cual se asemeja mucho por su figura, y con quien conviene en el género, pues realmente no es otro que el *Sábalo* pequeño; en Andalucía le llaman *lacha* y las señas que me dan, se reducen á que es una especie de *Sardina* de su mismo color, pero mas largo, y mas ancho, y que tiene su cuerpo lleno de una infinidad de espinas que le hacen despreciable.

En Mallorca le llaman *Alatxe*, y le pronuncian *Alatxe*, palabras todas derivadas del latino *Halex*, con que se denomina el *Arenque* con quien conviene en el género igualmente que con la *Sardina*.

En nuestra costa le dan los tres nombres de *Trancho*, *Marigueta* y *Espadin*, este último sin duda por la semejanza que su cuerpo adelgazado hácia la cola tiene con la hoja de una espada, y el primero corrompido de la palabra griega *Trichias*, sobre cuya aplicacion se fatigaron inútilmente los naturalistas, que para conocer á qué pez correspondia les hubiera sido suficiente el observar que este nombre proviene

de las muchas espinas, y que ningun otro de los conocidos las tiene en mayor número, ni mas incómodas que la *lacha* ó *trancho*. Rondelecio quiere que este nombre corresponda á la *Sardina* y su equivocación proviene de la semejanza que tiene entre sí, y en que son de un mismo género, aunque de diversa especie.

El mismo Rondelecio da al pez conocido en el Mediterráneo con el nombre de *Alatche* el griego de *Thrisa*, el francés de *Alosa*, y el castellano de *Saboga*, en lo que contradice su primera opinión, y viene implícitamente á convenir en que las dos palabras griegas *Thrichia* y *Thrisa* son una misma cosa, y denominan *Sábalo* pequeño.

En la plaza de Santiago son muy comunes los *Tranchos* que traen de las rías bajas.

SAMBORCA.

Clupea Alosa.

Este pez, no conocido en castellano por el nombre que le dan en Galicia, no es otro que el *Sábalo*, que despues de haber desovado en los rios vive en la mar; así lo he observado haciendo un prolijo exámen de su figura y carne que hallé enteramente semejante á la del *Sábalo*, y penetrada de espinas dobles como aquel, pero muy seca y de ninguna sustancia; por cuya razon es el pez mas despreciable de estos mares.

Con solo reflexionar la corta distancia que hay del nombre *Samborca* al de *Saboca*, que dan al *Sábalo* en Aragón y otras partes, se conocerá lo fundado de mi opinión, pero si se llegase á confrontar me parece no quedaria duda.

Compruébalo igualmente el que en la ría de Arosa le llaman *Sabenla*, como en algunas partes al *Sábalo* hembra.

En la ría de Sada dan el nombre de *Mariquita* á la *Samborca* pequeña que á veces viene mezclada con la *Sardina*, de la cual se diferencia en que la *Mariquita* es mas ancha y aplanada que la *Sardina*.

BOQUERON Ó ANCHOA.

Esp. 4. Clupea enchrascolus maxilla superiore longiore.

Este pescadillo tan comun en el Mediterráneo, y de tanto alimento para la gente pobre, se halla, aunque no con tanta abundancia en estos mares, en cuyas rías suele entrar al mismo tiempo que la *Sardina*, llámase en el país *Bucareu*, nombre tomado de los catalanes que le dan el de *Bucaró*, y que son los que en nuestros puertos hacen mas uso de él; el propio gallego es *Jonba* corrompido del francés *Anchois*, y el mas usado en castellano *Anchoa*; confúndenle por lo comun con la sardina pequeña llamada *parrocha*, pero con poca razon, pues la *Anchoa* se distingue de la *Sardina*, en que es mas estrecha respectivamente y en que tiene la cabeza mas aguda, el cuerpo con unas manchas negras irregulares, y sobre todo en que tiene hiel; por cuya razon nunca se prepara con cabeza.

La *Anchoa* de estos mares es mas grande que la del Mediterráneo, y por consiguiente menos delicada, no obstante los catalanes la preparan como aquella, la conservan para su uso, y aun la venden á los franceses en barrilitos que suelen pagar á 16 reales, por cuya razon es acreedor este pequeño ramo de la industria á que se promueva y mire con mas cuidado que hasta ahora, en que el considerable de la *Sardina* (que ocupa toda la atención de los pescadores) hace mirar con indiferencia lo que no le iguale en las ganancias.

CEPHALO Ó CABEZUDO.

Esp. 6. Cyprinus Cephalus pinna ani radiis undecim cauda integra corpore subcilindrico.

Son comunísimos en el Miño y en algunos rios de Galicia unos peces que por lo regular no pasan de una cuarta, aunque á veces se hallan algunos de una tercia; se denominan con el nombre de *Peijes* para distinguirlos de las *Truchas*, pero hácia Orense y Rivadavia se les da el nombre específico de *Escalos*, que sin duda tomaran de los portugueses, y acaso estos y nosotros de los latinos, en cuyo idioma tambien se llama este pez *Squalus*, bien que los modernos naturalistas aplicaran este nombre á un género de Amphibios.

Nuestro Huerta le llama *Cephalo*, *Capiton*, *Cabezudo* y *Matajudio*, los tres primeros nombres alusivos á su cabeza, que es algo desproporcionada al tamaño de su cuerpo, y el cuarto sin duda por la poca estimación que tiene su carne llena de espinas, y bastante seca: los franceses tambien le conocen con otros tres distintos nombres que son el de *Jestard*, equivalente al de *Cephalo*, *Vilain*, porque se alimenta de lodo, y por el poco aprecio que merece su carne, y *Meunier* porque frecuenta las inmediaciones de los molinos.

Duhamel y Valmont de Bomare hablan de este pez, y trae el primero un diseño bajo el nombre de *Chevanne* ó *Chevesne*, suponiéndole una especie de *Mugil*, pero Linneo le coloca entre las *Carpas*, como va señalado: no obstante, inclinándose á que nuestro *peije* solo es una variedad del *Mugil* maritimo, digo que su lomo es de un color pardusco, su vientre plateado, su cabeza mas aguda de lo que suponen los predichos autores, el iris de sus ojos dorado, la pupila negra, la boca sin dientes, y las opérculas dobles.

En el que yo he reconocido, que tenia siete pulgadas de largo, hallé una vejiga aérea dividida en dos cavidades, la primera de una pulgada de largo y la segunda de media, lo que he notado porque me pareció muy desproporcionada para su cuerpo; llaman á la tal vejiga los pescadores del Miño, navegante, lo que suponen tiene alguna idea de que por medio de su contracción ó expansion se hacen dueños estos y los demás peces de sostenerse en las aguas ó de calar á fondo: Rondelecio y otros naturalistas advierten la circunstancia de que la vejiga de los *cephalos* está dividida en dos cavidades como yo he notado.

En algunos rios de España son comunísimos otros peces muy parecidos á los de que voy tratando, y á quien dan el nombre de *Albures*, que segun nuestro diccionario se tomó del árabe *Alburi*, que significa pez, pero advierto, que el *Albur* no es el *Cephalo*, y si el *Lencisco* griego, el *Albicula jaculus* de algunos autores, el *Vandoise* ó *Dard* de los franceses, y el *Lacca* de los italianos, pero que de ningun modo le conviene el equivalente latino de *Gobius* que le pone nuestro Diccionario, ni tampoco el francés *Gardon* que le da Terreros.

La carne del *Cabezudo* es seca y de poca sustancia, no obstante por agosto y setiembre, que es cuando ya ha desovado, es mas soportable, y en todo el Miño hacen bastante uso de ella.

DE LOS CETÁCEOS.

CLASE PRIMERA.—ORDEN VII.—

DE LOS MAMMALES.

Cetáceos. { Uno ó dos canales en la parte superior de la cabeza.
{ Las aletas pectorales y caudal horizontales.

Gén. 38. BALENA.

BALLENA.

Balæna dentium loco in maxilla superiore lamina cornea, fistula duplex.

La *Ballena* propia tal es el segundo género de los Cetáceos, de los que, como llevo dicho, hizo Linneo el séptimo orden de los *Cuadrúpedos*, denominándolo *Mammalia Cete*, porque alimentan al pecho sus hijuelos como los cuadrúpedos: el célebre Conde Buffon en su apreciable Historia Natural, ó descripción del gabinete del Rey Cristianismo, critica y con razon el presente sistema, y se inclina á que hubiera hecho mejor Linneo en formar una clase separada de los Cetáceos que no unirlos con los Cuadrúpedos, de quien difieren no solo en la forma, sino en vivir en distinto elemento, pero habiéndome propuesto desde el principio seguir algun sistema y adoptado el presente, no he tenido por conveniente separarme de él en esta parte, y así empiezo este orden por la *Ballena* que es el mayor de los Cetáceos conocidos, y que aunque muy comun en otros tiempos en esta costa, que enriquecia con su grasa y barbas, ya en el dia es tan rara, que no habiendo visto alguna no me atrevo á determinar qué especies sean las que una ó otra vez suelen aparecer en estos mares, que surcan impunemente, pues nadie hay que las persiga, habiéndose ya acabado las armazones en los puertos de Camariñas, Lage, Corme, Malpica, Cedreira y San Ciprian, en cuyas casas subsisten aun muchas vértebras de su espinazo, que sirven de banquillos, y varios huesos destinados á otros usos.

Aunque se hallan repetidas descripciones de las *Ballenas*, y sus diferencias en los viajeros y naturalistas, para que se puedan distinguir si alguna vez encallasen en nuestra costa, daré una breve noticia de este Cetáceo, y sus especies segun la division de Linneo.

A la primera especie de las cuatro en que divide este género Linneo da el nombre de *Mysticeta*, esto es barbuda, y sus caracteres son carecer de dientes y de aletas dorsales; tener un solo canal en medio de la cabeza; las aberturas nasales tortuosas; el cuerpo rollizo y carinado en la parte superior que se acerca á la cola, esta horizontal; el lomo liso y negruzco y el vientre blanco.

Esta especie comunísima hácia el círculo polar del Norte, es á la que Rondelecio da el nombre de *Músculo*, y cuya figura trae en el cap. 10, del lib. 16; de ella habla bajo el mismo nombre nuestro Huerta, por cuya razon me persuado es la mas conocida, y que tanto tiempo ocupó con utilidad á nuestros vizcainos, que no solo iban á buscarla á las costas de Islandia y de Groelandia, sino que se establecian en las de Galicia con igual objeto, de que aun hallé noticia en la ría de Camariñas, y en los puertos de Malpica, Caion y San Ciprian.

La segunda especie es llamada *Phisalo*, y se distingue por tener dos canales ó fistulas en medio de la cabeza, ó una aleta adiposa en la parte posterior del lomo, carecer de dientes, y tener el cuerpo mas estrecho; llámala Rondelecio *Phiseter*, pero Linneo distingue con el nombre de *Phiseter*, otro género que es el que se sigue á la *Ballena*.

La tercera especie es llamada *Boops* (*Boga*), y se distingue en que los dos canales ó fistulas se hallan sobre el hocico, mas agudo que en las otras especies; que en la parte posterior del lomo tiene una excrescencia de materia córnea, y que su vientre forma unas arrugas longitudinales.

La cuarta especie es llamada *Músculo*, cuyo carácter es tener dos tubos ó fistulas en la frente; el hocico como la mandíbula inferior mas ancha que la superior; una aleta adiposa en el lomo, y el vientre lleno de arrugas.

De todas se hace igual uso, empleando sus barbas, su grasa y sus sesos (á que dan el nombre de esperma) en varios usos de las artes y de la medicina. Nuestro Huerta dice que se llama *Músculo*, porque tiene pelos dentro de la boca; supongo entiendo por

tales las barbas ó ramentos en que se terminan las barbas principales.

Hay *ballenas* de tan desmesurada grandeza, que segun Plinio suelen hallarse algunas de seiscientos pies de largo, pero por lo comun no pasan de ciento, y raras veces llegan á doscientos; su lengua suele ser comestible, y algunos pueblos del Norte tambien hacen uso de su carne.

Enrique Helis en su viaje á la Bahía de Hudson dice, que por los rios que entran en ella sube gran número de *Ballenas* blancas, cuyo aceite pudiera ser de gran provecho.

GÉN. 4. DELPHINUS.

YURSION, PUERCO MARINO Ó ARROAZ.

Esp. 1. Delphinus Phocæna corpore subcorniforme, dorsolato, rostro subobtusum.

Hasta ahora no está bien averiguado que este pez sea el *Delphin* de los antiguos: Linneo denomina con este nombre el cuarto género del orden de los *Cuadrúpedos*, llamado *Mammal Cetáceo*, del que voy á tratar es la primer especie de este género, llamado por los griegos *Phocæna*, por los latinos *Tursico*, por los franceses *Marsouim*, y por nuestro Huerta *Puerco marino* ó *Yursion*, á cuyo cetáceo los gallegos y portugueses dan el de *Arroaz*, bien que aquellos le confunden con el verdadero *Delphin*, llamándole *Golfiño*, y con el *Atum*, dándole tambien el nombre de *Touliña*.

El *Marsouim* de los franceses es derivado del latino *Marissus* (puerco marino), ya porque es su cuerpo rollizo y craso, y su interior configuración se parece á un puerco, y ya porque tiene un gruñir como el de este animal.

El gallego y portugués *Arroaz*, se deriva del nombre *Roaz*, que en esta última lengua vale murmurador, aludiendo al ruido ó murmullo que hace al arrojar el agua por un canal que tiene sobre el hocico.

El *Arroaz* difiere del *Delphin* moderno, en que su cuerpo es á proporcion mas grueso y su hocico menos agudo. Rondelecio y Huerta, siguiendo á Plinio, añaden que su aspecto es mas triste y desconsolado que el del *Delphin*.

Su cuerpo es liso como el de la *ballena*, y derretido todo se convierte en aceite; tiene una aleta triangular en el lomo, dos yugulares, la cola horizontal y en forma de media luna, su tamaño suele llegar hasta dos ó tres varas, pero por lo comun no pasa de tres ó cuatro pies. Los *Arroazes* entran en nuestras rías siguiendo la *Sardina* en grandes bandadas, y caminando á saltos, con los que descubren fuera del agua casi todo el cuerpo, los temen mucho los pescadores porque les ahuyentan la pesca, y les rompen las redes; y así por esta razon, como por la utilidad que se pudiera sacar de su grasa, se debiera fomentar su pesca, como lo han propuesto unos comerciantes de la ría de Arosa.

FRAILE O PEJE CAPELO.

En el orden de las *Ballenas*, se debe colocar este Cetáceo, del cual Mr. Valmont de Bomare, asegura es una especie de *Arroaz* llamado *Fraille marino*, porque tiene la cabeza cubierta con una especie de capucha, circunstancia que me persuade á que es el llamado en esta costa *Peije capelo*, el cual me aseguraron los pescadores que le han visto, que tiene una piel que le cae sobre los ojos al tiempo de acometer las embarcaciones que sigue con empeño este Cetáceo, del cual no hallo noticia en Linneo, ni he podido recoger otras que las que llevo referidas.

ORCA.

Esp. 3. *Delphinus orca* rostro sursum repando, dentibus latis serratis.

La *Orca* se halla comprendida en el cuarto género de los *Manmales Cetáceos*, denominados *Delfines*, algunos le dan el nombre de *Ballena menor*, pero otros la reputan como enemigo inexorable de este cetáceo.

Rondelecio conviene con Gesnero, y Willoughby en darle el nombre de *Orca*, que adoptó nuestro Huerta, y de que generalmente se usa en castellano para denominar este monstruo marino, á quien llaman *Orca*, porque su cuerpo imita la figura de una tinaja ú orza, que eso quiere decir en latín el nombre de *Orca*, de que se hizo el castellano orzuela, que comúnmente se dá á los tarros pequeños en que se conserva el dulce. La cabeza (que apenas se le conoce), se distingue por tener el labio superior arremangado, y las mandíbulas guarnecidas de cuarenta dientes anchos, y agudos como los de una sierra.

En Galicia, según el clarísimo Sarmiento, se llama *Laudorca*, y esta es la única razón que tengo para persuadirme se han visto una ú otra vez en nuestra costa: el mismo Sarmiento añade que también le conocen con el nombre de *Espadarte*, acaso por haber visto como sinónimos estos dos nombres en el Diccionario de Bluteau, pero yo me inclino á que son enteramente distintos, y que el nombre *Espadarte* señala pez, cuya figura se aproxima más á la forma de una espada que á la de una bola, y por eso le aplicó al pez sierra ó *Piste*, como ya llevo dicho del *Pez Espada*: los franceses llaman á la *Orca*, *Epaulard*, y acaso de *Epaulard* que parece significa cosa de espalda, se formó por corrupción el *Espadarte*.

La *Orca* es cruel enemigo de la *Ballena* que persigue con empeño, mayormente cuando la ve más pesada por su preñez, obligándola á varar en las peñas, á donde á su salvo la devora, sin que la *Ballena* por el difícil uso que hace de su cuerpo, pueda defenderse de los terribles dientes con que le ataca.

Según nuestro Diccionario castellano se ven algunas orcas hácia los mares de Andalucía.

DE LOS ANPHIBIOS.

Divide Linneo la clase de los *anphibios* en *Reptiles*, con piés que respiran por la boca: *Serpientes* sin ellos que respiran del mismo modo, y en *Anphibios nadantes* que respiran indistintamente por la boca y por unos agujeros que les sirven como branquias, que tienen ya al lado del cuello y pecho, ya debajo como se reconoce en las *lampreas*, en los *lazones* y en las *Rayas*.

CLASE TERCERA.—ORDEN PRIMERO,

REPTILES CON PIÉS.

Gén. 119. El cuerpo conchudo cuadrúpedo y con cola.

TORTUGA CAREY.

Esp. 4. Testudo *Caretta* pedibus pinni-formibus, unguibus palmarum plantarumque binis testa ovata acutè serrata.

Distinguen los naturalistas las *Tortugas* en terrestres, marítimas y fluviales, y entre estas de las que voy á tratar son de las segundas y terceras. Linneo forma de ellas el primer género de los *Anphibios Reptiles*, *Cuadrúpedos*, que respiran por la boca. Los mares de la Europa son muy frecuentados de las *Tortugas*, y solo una ú otra vez se han hallado algunas, tanto en el Mediterráneo, como en el Océano; en esta

costa solo he visto una que describiré y que se cogió en el seno de la Coruña y costa del Norte fuera de la boca del Ferrol, por unos pescadores de la villa de Puente deume, que con otros peces la sacaron en un tramallo en el día que esto escribo, que es el 19 de abril de 1787, pero no ha sido la única, pues don Gaspar Maldonado, caballero vecino de aquella villa, que se hallaba presente cuando la recogió de poder de los pescadores, me aseguró que habrá unos cuarenta años le habían regalado otras dos, cogidas en la costa de Redes, y que según hacia memoria no bajarían de una vara de largo.

La presente, que deposité en el gabinete de don Andrés Zavala, administrador general de aduanas, es perfectamente semejante á la que Linneo llama *Imbricata*, y á quien en América dan el nombre de *Carey*, y se asemeja bastante al diseño que trae Rondelecio.

Su cuerpo, que tiene de largo once pulgadas, y otras tantas por lo más de ancho, se aproxima á la figura de un corazón; el lomo color de castaña madura, dividido en diez y seis escamas ó porciones de conchas separadas y colocadas en tres líneas, y rodeado por otras veinte y dos más pequeñas en su contorno; el todo de forma convexa, y con cinco clavos ó puas en las conchas del medio á quilla; la concha inferior es de figura plana blanquizca y con una ligera tinta color de caña. La cabeza es muy semejante á la de un papagayo, cubierta de otras pequeñas conchuelas del mismo color, y unida á la abertura anterior de las dos conchas principales por una piel coriácea y de color negruzco; los ojos de figura oval; las aberturas nasales en la parte superior del pico; las quijadas sin dientes pero afiladas.

Las aletas ó piés anteriores tienen ocho pulgadas de largo, y las posteriores cinco; cada una de ellas con dos pequeñas uñas como las de un perro; se hallan revestidas en la parte inferior de una piel semejante á la de la cabeza, unida como aquella á las cuatro aberturas laterales de las conchas, y cubiertas en la parte superior con varias conchuelas de la misma materia que las de la cabeza y cuerpo, pero aplicadas de tal suerte á la piel, que no impiden el libre movimiento para que fueron destinadas; la cola parece solo una escrescencia ó esternon de la piel, que cierra la abertura posterior de las dos conchas, y en su figura se asemeja al obispillo ó rabadilla de un paviollo.

Las *tortugas* de mar difieren principalmente de las de tierra por su tamaño, por sus piés, que les sirven como las aletas de los peces, y por su boca, que termina regularmente como el pico de un papagayo; crecen hasta un tamaño extraordinario; son comunísimas en las costas é islas de la América, adonde se pescan muchas de dos cuartas y más libras de peso, hallanse igualmente en algunas islas del mar Pacífico, en las Indias orientales, y en la Africa, y en donde son menos comunes es en la Europa; su carne y sus huevos son excelentes, y sirven de agradable refresco á los navegantes; la de la especie llamada *Carey*, que es de la que trato, no es tan buena como la de la *Tortuga franca*, pero le hace mucha ventaja por su concha, que se emplea con preferencia en cajas, bastones y otras alhajas primorosas, cociéndola, madeándola, y dándole el lustre con mucha facilidad.

Mr. Valmont de Bomare, de quien he extractado esta breve noticia, dice en su Diccionario de Historia natural, que en el año de 1754 se cogió á la altura de la isla de Rhé en la costa de Francia, una *Tortuga*, que conducida á la abadía de Lombox junto á Vannes en Bretaña, tuvo de peso cerca de ochocientas libras, y que habiéndose publicado esta noticia en los papeles públicos, haciéndose cargo de ella Mr. Laborie, abogado del Parlamento y del consejo superior del Cabo Francés, le escribió en el año de 1771 la siguiente observación:

«Que habiendo partido su padre desde dicho cabo

para Francia en el año 1741 ó 1742, entre las provisiones que embarcó para su rancho, fue una *tortuga* que pesaría como unas veinte y cinco libras, que pensaba conservar hasta la mitad del viaje, y regalarse entonces con ella; que al efecto la puso en un cubo proporcionado á su tamaño con agua del mar, y que la alimentaba con tronchos de legumbres, y tripas de aves, pero que viendo que crecía extraordinariamente, y que en cuarenta y cinco días que duró la navegación había sido preciso substituir al cubo un medio tonel de los de la aguada, la fue conservando con ánimo de llevarla á la Rochela á donde iba á desembarcar; pero que habiéndole sobrenvenido una violenta tempestad, y queriendo buscar resguardo en el río de Mörbien, cercano al parage donde fue cogida la *Tortuga* de Lambaux, tuvieron la desgracia de perder el barco por la ignorancia del piloto, sobre unos escollos, salvándose no solo su padre y algunos pasajeros, si no la referida *Tortuga*, que halló su salud en la pérdida común, y añade que dicho su padre no dudaba que esta *Tortuga* fuese la misma que se había pescado catorce años despues.» De lo cual se vale el expresado Laborie para proponer que el considerable incremento de este *Anphibio* en tan corto espacio de tiempo; prueba bien que las costas de Francia son proporcionadas para la subsistencia de los de su especie, que sería muy conveniente avocinar en ellas obligando á los navíos que volviesen de la América á que trajesen algunas pequeñas *Tortugas* del modo que lo había practicado su padre, y que las sembrasen y esparciesen en varios parages (1).

Aprovechándome yo, pues, del pensamiento de Mr. Laborie, y persuadido que nuestra costa es aun más proporcionada al efecto que la Septentrional de Francia por hallarse en menos altura, y porque en ella abunda la planta marina llamada *Rocheta*, que sirve de alimento proporcionado á estos *Anphibios*, como lo observan los que en la América se emplean en su pesca, y que sin hallar alimento proporcionado no pudieran haber subsistido, me atrevo á proponer el mismo pensamiento de Mr. Laborie, cuyo desempeño se podría confiar á los capitanes de los Correos marítimos pertenecientes á S. M., que regresando con tanta frecuencia de los mares donde abundan estos *Anphibios* por otra parte muy próximo, se avocinarían en los nuestros, y lograríamos un nuevo y delicado alimento con que diversificar las comidas cuadragesimales.

GALAPAGO.

Esp. 7. Testudo lutaria pedibus subpalmatis, cauda corpore dimidio brevior, testa planiusculis positè tribus scutellis carinata.

Aunque se conservan los *Galápagos* en algunas huertas del país para limpiarlas de varios insectos que las destruyen, y que por consiguiente son conocidos de todos, no dejo de conocer que naturalmente se crían y abundan en algunas lagunas formadas con la mezcla de agua dulce, y salada en algunos arenales situadas entre las rias de Noya y

(1) Pasa de mes y medio que la *Tortuga* de que voy hablando subsiste en un cubo de agua marina que se le renueva cada segundo día, sin que se le haya visto tomar alimento alguno, no obstante de habersele puesto yerbas marinas y terrestres, pececillos *mariscos* é intestinos de aves. Al cabo de cuatro meses más, subsiste del mismo modo, y se le han agregado otras tres *tortugas* de la misma especie, de las cuales la una pesó ciento cinco libras, y todas fueron conducidas de la Habana por el paquebot correo de S. M. el Cortés, que entró en la Coruña el mes de agosto de este año. Estos *Careyes* solo se diferencian de la que voy tratando, en que la concha superior es jaspeada y sin puntas, y la inferior de color blanco.

Arosa, pertenecientes á la parroquia de San Pedro de Muro de donde los suelen sacar para tenerlos cada uno en sus huertas, y para servirse de ellos en medicina.

Su misma notoriedad me dispensa de dar su descripción, como lo he practicado con la *Tortuga* por lo raro de este *Anphibio* en nuestra costa, en gallego se llama *Sapo concho*.

AMPHIBIOS DADANTES.

ORDEN TERCERO.—LAMPREA.

Petromyzon fluviatilis, pinna dorsali posteriori angulata. Lampred alterum genus. Gesn. pisc. 597.

Nada parece más extraño que el nombre que Linneo da á la *Lamprea*, pero si se analiza y apura su estructura se verá que lo mismo quiere decir en griego *Petromyzon*, que en latín *Lampreda* ó *Lampetra* en cuanto aquella palabra solo significa chupa ó lame piedra, así como el latino *Lampetra* no es más que corrupción de *lambe petram*, ambos nombres tomados en uno y otro idioma de la costumbre que este *Anphibio* tiene de pegarse de tal suerte con su boca á las piedras, que parece las chupa.

Tres especies son las que en Linneo componen este primer género de los *Anphibios nadantes*, pero en Galicia solo se conoce la una de ellas que es la fluvial, la cual suele tener una vara de largo, su figura es parecida á la *Anguila*; el color del lomo manchado de verde y pardo, y el del vientre blanquizco; su boca corresponde en la parte inferior de la cabeza, y está escavada á manera de una copa; por cuya disposición logra que retrayendo el aliento quede de tal modo asida á las peñas, que no la pueda separar el embate de las aguas.

Entre los ojos tiene una fistula ó canal por donde respira, como igualmente lo hace por otros catorce agujeros que desde la cabeza siguen á lo largo del cuerpo; carece de lengua, de huesos y de espinas; pero tiene un nervio cartilaginoso con que se mueve; sus aletas son dos verticales y próximas á la cola.

Huerta habla de otras dos especies de *Lampreas* que dice son comunes en los ríos y lagos, y una de ellas será la tercera especie de Linneo llamada *Parva* por su pequeñez, á la que en castellano llaman *Lampreguela* y *Lampreilla*, pues según nuestro Diccionario no pasa del grueso de un dedo, y se halla en los arroyuelos; por acá no la conocemos.

Aunque la carne de la *Lamprea* es fuerte, y comida con exceso indigesta, su delicado gusto la hace muy apetecida; los que están cerca de los ríos adonde se pescan, las comen guisadas con su propia sangre, un poco de vino y á aceite, y todo género de especies; pero por lo común se sirve empanada, y así se conserva muchos días, y puede transportarse tierra adentro. Las de Tuy y Padron llevan la preferencia á todas las del reino, las de Noya no son tan buenas; en los ríos de Lerez, Umia y Mero, también se suelen pescar, pero no con tanta abundancia. Su sazón es desde principio de año hasta fin de abril, pero en el río Cesó de Allones, que atraviesa Bergantiños, se pescan muy buenas en junio y julio.

Gén. 130. RAYA. Cinco fistulas ó respiraderos debajo del cuello.

La boca debajo de la cabeza.

TREMIELGA.

Esp. 1. Raya Torpedo tota lovis. Arted. Gen. 73. Syn. 102.

La *Tremielga* ó *Tembladera* se llama en gallego *Temaro* ó *Tremaro*, nombre alusivo al castellano, y