

todos ellos fundados en la virtud de esta especie de *Raya*, que imprime un movimiento tremuloso en cualquiera que le toca. En Asturias la llaman *Formigon* que alude también á lo mismo.

Los catalanes le llaman *Baca tremulosa*, y generalmente en todas las naciones su nombre es tomado de su cualidad: en algunos puertos de Galicia, como son el de Sada y sus inmediatos, le dan el de *Ortiga* pero no se debe confundir con una especie de *zoofito* ó *mariscos* del mismo nombre.

La *Tremielga* ó *Tremaro* es un pez plano y cartilaginoso, muy semejante á la *Raya*; sus ojos son pequeños, pero saltados, y miran horizontalmente; tiene de cada lado dos nadaderas semicirculares, una grande y otra pequeña, otras dos en el lomo, y una en la cola, que es mas corta y mas gruesa que la de las *Rayas*; por la parte superior es blanca y pardusca, bien que las hay pintadas con unas manchas de colores que parecen ojos.

Es preciso tocar la *Tremielga* para sentir el adormecimiento que produce, y solo causa algun pequeño dolor que suele extenderse hasta el codo, y cuando mas hasta el hombro, pero de poca duracion y sin consecuencia alguna. Cuando se la toca con un palo la sensacion es menos perceptible, pero se aumenta si se emplea un junquillo, ú otra cosa delicada, y de ahí viene lo que experimentan los pescadores cuando la cogen con el anzuelo. Sobre estos efectos, y la causa de ellos se pueden ver las Memorias de la Academia real de las ciencias del año de 1714 y el Diario de física é Historia Natural del mes de setiembre de 1774.

Aunque la carne de la *Tremielga* no es de la mas estimada, no obstante la comen nuestros pescadores despues de haberles quitado la piel.

En América hay otros animales dotados de esta misma cualidad, pero de figura distinta, pues son parecidos á las *Anguilas*; por cuya razon les llaman *Anguilas Tembladoras*.

RAYA ESTRELLADA.

Esp. 3. *Oxyrinchus varia*, dorso medio, tuberculis decem aculeatus.

Distínguese esta *Raya* de las demás de su género en que tiene el lomo con una especie de estrellitas doradas, y un orden de clavos ó puntas, que empezando en la cabeza acaban en la nadadera de la cola.

En gallego la llaman *Santiaguesa* con alusion á la estrella que tiene por armas la iglesia de nuestro Santo Patron. Rondelecio, que trae hasta 15 diferencias de *Rayas* delineadas con bastante exactitud, la llama *Raya asteria*, que significa estrellada, y añade es la de mejor comida, por ser mas tierna, de buen suco, y la mas fácil de cocer.

LEVI RAYA.

Es la que los franceses llaman *Raya* lisa ordinaria, á diferencia de la *Especular* ó *Miralet*, llamada así porque tiene en el lomo dos manchas en forma de ojos que parecen dos espejos: en gallego la llaman *Raya limpia*. Es la primera especie de Rondelecio.

RAYA CRABUDA.

Esp. 8. *Raya clavata*, aculeata dentibus tuberculis cartilagine transversa abdominali.

Es la *Raya* con picos de los franceses, y la octava de Rondelecio; en gallego la llaman *Raya crabuda*, porque tiene su lomo lleno de clavos ó puntas.

RAYON.

Esp. 9. *Raya rhinobatos oblonga* unico aculeorum ordine immediato dorso.

Rostro trigono productiore Gron. Zooph. 139.

Es la *Raya* de hocico agudo, llamada en francés *Raye au long bec*, y *Lentillade*, por que tiene el lomo cubierto de unas manchitas como lentejas.

RAYA PASTINACA.

Esp. 7. *Raya Pastinaca* corpore glabro, aculeo longo arterius serrato in cauda, et dorso atterigio.

Hay tres diferencias de *Pastinacas*, y todas ellas tienen su nombre de la figura de su cola parecida á una chirivía ó pastinaca. Yo solo he visto una diferencia que es la primera, cuyo cuerpo es liso y blanco con un agujon largo, y con una punta á manera de anzuelo situada sobre la cola, cuya picadura es venenosa aun despues de muerto el animal, y causa vehementes dolores.

En gallego le llaman *Pombo*, con alusion á su color blanco parecido al de un palomo: en francés tiene varios nombres, pues en algunas partes le llaman *Pastenac* ó *Pare ronde*, en otras *Tourtrelle*: en griego le dan el de *Trigon*.

Nuestra *Pastinaca* es la figura primera de Rondelecio, en quien se puede ver una larga descripcion de este pez, y el remedio que ha usado para curar á uno que se habia picado con la espina de la *Pastinaca*, con los demás que se atribuyen á la carne del mismo pez, y que principalmente se reducen á aplicar su hígado para mitigar el dolor, y luego continuar con la ceniza de la espina quemada, mezclada con aceite, ó aplicar sobre la herida la misma *Pastinaca* abierta.

También se da en gallego el nombre de *Raya tinga* ó *estinga* (que á mi juicio es corrompido del griego *Trigon*) á una especie de *Pastinaca* mas blanca que la comun.

Gén. 131. SQUALUS.

Los *Esquales* pertenecen en el sistema de Linneo al cuarto orden de la clase intitulada *Amphibios nadantes*; compréndese bajo esta denominacion todos los peces de aletas cartilaginosas, largos, delgados, y cuya boca corresponde debajo de la mandibula superior, que excede en mucho á la inferior, y la deja oculta, tales son v. g. los *Tiburones* ó *Marrajos*, las *Mielgas*, los *Tollos* ó *Camiulas*, los *Cazones*, las *Pintarrojas*, las *Lixas*, etc.

De estos los comunes en esta costa son:

LA MIELGA.

Esp. 2 *Squalus centrina* pinna anali nulla, dorsalibus spinoris corpore subtriangulari.

Es la *Mielga* bastante comun, especialmente en los puertos que caen al Sur del Cabo de Finisterre, á donde la secan al aire para venderla despues en lo interior del país, llevándola hasta Castilla, cuyas comunidades hacen uso de este cecial para variar las comidas cuadragesimales.

La *Mielga*, aunque mas crasa que el *Melgacho*, no es muy apreciable en fresco, y aun en cecial conserva un tulillo harto desagradable, no obstante su pesca es digna de que se promueva, pues sirve de suplemento á otros géneros extranjeros.

CRABUDO.

Galeo Acanthia. Rondelet.

Esp. 3. *Squalus spinas* pinna anali nulla, dorsalibus spinosis, naribus terminalibus.

Este pez es una especie de *Cazon*, que por todo su cuerpo está guarnecido de espinas ó clavos, que es la razon porque en gallego se llama *Crabudo* del nombre crabo, que vale clavo en castellano: por la misma razon los franceses le llaman *Aguillat*, esto es, lleno de agujas, circunstancia que no impide el que

su carne se seque como la de la *mielga*, y sea comestible, su hígado, que es muy grande, se convierte en aceite, sirve para quemar, y mitiga el dolor de aquella entraña en los que adolecen de ella.

ANGELOTE O PEJE ANGEL.

Esp. 4. *Squalus squatina* pinna anali nulla, caudo duabus, ore terminali, naribus cirrosis.

Tiene este pez un medio entre los *Esquales* y las *Rayas*, pues ni es proporcionalmente tan largo como los primeros, ni tan ancho como las segundas. Pero la disposicion de sus aletas le han dado el nombre de *Peje angel*, pues realmente representan las alas con que suelen pintar los ángeles. Rondelecio, que le dibujó bajo el nombre de *Squatina*, dice suele haberlos tan grandes que llegan á pesar 160 libras; en esta costa no aparecen semejantes monstruos, y el que más no pasa de una vara de largo; el mismo autor dice que este pez no merece aprecio alguno por la dureza y sabor ferino de su carne; pero que de su hígado se hace un aceite, que mezclado con ageno y otros simples que señala deshace las durezas de aquella viscera: no obstante nuestros pescadores, poco delicados, no dejan de comerlo despues de desollado.

Algunos entienden que la *Esquatina* es el pez que llamamos *Lixa*, pero se equivocan, pues aquella propiamente es el *Squalus carcharias*, á quien los portugueses conservan todavía el nombre de *Cascarra* por la aspereza de su piel.

CAZON.

Esp. 7. *Squalus galeus* naribus ori unices foraminibus ad oculos Galeus canis. Rondelet.

El *Cazon* solo difiere del *Melgacho* en que su lomo es ceniciento, sin manchas, y su piel mas áspera; su comida no es muy apreciable por su dureza, por cuya razon suele decirse en gallego que es tan duro como un *Cazon*; su piel suele emplearse en los mismos usos que la del *Melgacho*.

En la costa de Ceuta le llaman *Gallado*, y en la de Francia le dan el nombre de *Chat* (gato).

TOLLO O CANIVULA.

Esp. 10. *Squalus catulus* dorso ocellato mutico, pinnis ventralibus concretis, caud aproximatis, capite punctato.

Esta especie de *Esqualo* ó *mielga* se llama en gallego *melgacho*, que es lo mismo que *mielga* pequeña; y por las señas es también el mismo pez, á quien Huerta da el nombre de *Canivula*, y nuestro Diccionario castellano el de *Tollo*: en Portugal le llaman *Caneja*, nombre bastante semejante al de *Canivula*, y en Valencia *Gatet* (gatillo) por la semejanza que tiene con el *Cazon* llamado *Gato*, de quien solo difiere en el tamaño y en el color: su cuerpo es mas delgado é igual que el de la *mielga*, pardusco en el lomo, y blanco por el vientre, está salpicado por aquel de manchas negras de tamaño de lentejas, su comida es muy fácil, y tan sana que se permite á los enfermos; su piel, que se le saca para guisar, suele emplearse en Francia para cubrir estuches y otras piezas, bien que solo es á falta de las de *Lixa* y *Cazon*.

LIXA.

Esp. 12. *Squalus carcharias* dorso plano dentibus serratis.

Este *Esqualo* no es frecuente en esta costa, y abunda mas en la de Asturias.

Aunque algunos autores aplican á una especie de *Tiburones* el nombre de *Carcharias*, yo se lo doy á la *Lixa*, fundado en que los portugueses le llaman

Cascarra que tanto se parece al de *Carcharias*, por el que está bastante caracterizada, la principal circunstancia por donde se conoce este *Amphibio* es por tener la piel roñosa y cascarrunta; de tal modo que la emplean para alisar las maderas duras, el hueso y el marfil.

Nuestro Diccionario me parece se equivoca en decir que en Andalucía se llama *Pintarrojas*, y en Galicia *Melgacho*, pues aunque son todos estos *Amphibios* de un mismo género difieren en las especies como se puede ver en sus respectivos artículos. Los catalanes le dan el nombre de *gato* y de *porc*, el primero aludiendo sin duda á su figura, y el segundo á la aspereza de su piel. La *Lixa* no solo nos da su piel en favor de la ebanistería si no que su hígado produce hasta ocho y diez cuartillos de aceite muy bueno para quemar.

PINTARROJA.

Esp. 3. *Squalus mustelus* dentibus obtusibus Squalus rostro subacuto, corpore subrotundo, dorso unicolore fusco. Pinnis pectoralibus curtis. Gronov. Zooph. 148.

A la *Pintarroja* llaman en gallego *Roxa*, no tomado el nombre de *Roja* en sentido de encarnada, si no por un color oscuro ó pardusco que es el que tiene este pez, en todo lo demás muy semejante al *Cazon*.

Aunque los nombres de estos *Amphibios* como son el *Cazon*, el *Melgacho* y la *Pintarroja*, estan confundidos en los autores, me parece que al que describo le corresponde el francés *Rousselet*, que *Walmot de Bomare* aplica al *Cazon*, á quien si se atiende á su color de ningun modo conviene, porque el *Cazon* le tiene ceniciento y la *Pintarroja* pardo oscuro.

Los portugueses le llaman *Patarroja* ó *Patroja* y en gallego solo hemos conservado el de *Roja* con alusion á su color pardusco que en esta lengua llaman *Rojo*.

Aunque la carne de la *Roja* es comestible, tiene un gusto algo dulce que la hace poco agradable, y menos estimada que la del *Melgacho* y de la *Mielga*.

Gén. 133. *Lophius* un solo respiradero de cada lado. Muchos y menudos dientes.

PEJE SAPO O PIJOTIN.

Esp. 1. *Lophius piscatorius* depressus capite rotundo.

Lophius ore cirroso Artetl.

Rana piscatrix Rondelet.

El *Peje sapo* de esta costa es propiamente la *rana pescadora* de Rondelecio cuyo diseño se puede ver en la obra de este autor, su figura es muy distinta de la que con nombre de sapo ha publicado D. Juan Bautista Bru existente en el Real Gabinete de Historia Natural.

Nuestro *Peje sapo* se parece á la *Alfondeja* ó *Lucerna* principalmente en la cabeza que tiene guarnecida de unas barbillas con las que, escondida en la arena, atrae moviéndolas los peces que teniéndolos por algunos insectillos, incautamente caen en su poder, y les sirven de alimento.

Gén. 137. *Tetraodon* Mandíbulas óseas y arremangadas.

RUEDA O LUNA DE MAR.

Tetraodon mola lævis compressus, cauda truncata, pinna brevissima dorsali, anadique anexa.

La *Rueda* ó *Mola* es un *amphibio* á quien conviene mas bien este segundo nombre que el primero, digo que le conviene mejor porque aunque en su figura se aproxima á la de una rueda no es con una exacta

semejanza, respecto se halla en su parte posterior la vuelta ó rueda cortada casi rectamente.

Con la misma propiedad que *Rueda* le llama el reverendísimo Rondelecio *Luna de mar*, pues solo remotamente se parece á este astro, con mas propiedad le convendría el nombre de *Mola*, en el sentido en que tenemos este nombre en castellano, y en cuanto significa una masa informe de carne, á que no se le percibe movimiento, porque así parece su cuerpo al tiempo de sacarle del mar.

Como no la he visto no puedo determinar á cual de los géneros llamados en Linneo, *Diodon* y *Tetraodon*, esto es de dos ó cuatro dientes precisamente pertenece, pero la aplico á la sétima especie del segundo, porque la denomina con el mismo nombre que la da Rondelecio á la *Luna de mar*.

De una que salió en una red como á dos leguas al S. E. de este puerto, me aseguró el pescador que la cogió, pesaba mas de 2 quintales, y mostrándole la figura que trae Rondelecio, dijo era idéntica con ella.

Este *Amphibio* es de poca ó de ninguna utilidad, pues aunque da algun aceite, es muy poco con respecto á su tamaño, pues no obstante el enorme peso del que cito, apenas dió despues de derretido treinta cuartillos de grasa. Su cuerpo tampoco es comestible.

Gén. 141. SIGNATUS. Hocico redondo. Cuerpo lo-rigado. Caballito. V.

Hippocampus pinna caudæ quadrangulæ nulla, corpore, septemangulato tuberculato.

Este pequeño *Amphibio* aunque no muy comun, tambien alguna vez se suele pescar en nuestra costa, donde le dan el nombre de *Caballito*, que equivale al castellano *Caballito*, y que le conviene porque su cabeza parece la de un caballito enfrenado: no se debe confundir por la semejanza del nombre con el *Hipopótamo* ó *Caballo marino*, tan comun en los rios de Africa como desconocido en los de por acá.

El *Caballito* apenas tiene una cuarta de largo, su cuerpo está armado de una especie de piel dura erizada de puntas obtusas, manchada anteriormente de líneas y posteriormente de puntos blanquicosos.

La voz *Hippocampo* segun Laguna, está formada de las dos griegas *Hippos*, Caballo, y *Campe*, Oruga, porque reúne en su cuerpo la figura del caballo en la cabeza, y la de oruga en el cuerpo. Su adicionador Rivera dice que en latin tambien se llama *Dragon marino* y *Escolopendra marina*, pero se equivoca, que estos nombres se dan á peces muy distintos.

El *Hippocampo* no es comestible, y aunque *Dioscórides* y sus comentadores le atribuyen varias virtudes, yo las tengo por muy sospechosas, y el que quiera saberlas puede informarse en dicho autor. Algunos curiosos le conservan por la estrañeza de su forma: en el gabinete de don Andrés Zavala, administrador general de aduanas de Galicia he visto uno pescado en esta costa.

DE LOS TESTÁCEOS Y CRUSTACEOS.

Ya dejo explicado el plan del sistema de Linneo en cuanto á los *crustáceos* y *testáceos* que distinguieron los griegos con los nombres de *Malacostrata*, esto es, de *concha* débil y frágil, y de *Ostracoderma*, esto es, de *concha* dura: contienen unas y otras *conchas* el animalito, que es de sustancia en unos filamentosos y mas ó menos blanda, como sucede en las *Langostas*, *Lobagantes*, *Meyas* y *Arañas*, en otros musculosa, cartilaginosa ó ternillosa como las *ostras*, *pieiras*, etc., y generalmente en todos carece de sangre.

Los antiguos confundieron los *Crustáceos* redondos con los largos, bien que entre ellos *Aristóteles* parece que solo da el nombre de *Cancros* (*cangrejos*), á los redondos, distinguiéndolos de las *Langostas* en su

poner que no tienen cola, en lo que ó se equivocó ó hay error en el texto, pues aunque no es tan perceptible como la de la *Langosta*, no carece de ella, y en las hembras sirve para conservar sus huevas.

Rondelecio divide los *Crustáceos* en *Langostas*, *As-tacos*, *Esquilas* y *Cangrejos*; las primeras son bien conocidas y conservan casi el mismo nombre latino, los *As-tacos* son los *Lobagantes*, y aunque de ellos pone dos diferencias, yo solo conozco la una, que es la primera descrita en el capítulo 3.º del libro 18.

Lo mismo sucede con las *Esquilas* que divide en ocho especies, y de que solo conozco la que llaman el *Gubba* ó *Corcobada*, que es el *Camaron* descrita en el capítulo nueve.

De los *Cangrejos* tambien trae doce especies, y de ellas solo tengo noticias hay en esta costa el *Cangrejo* comun, capítulo veinte y uno. La *Necara*, la *Centola*, la *Meya* ó *Buey* y el *Patilao*. De unos y otros hablaré por el órden que tengo indicado.

TESTÁCEOS POLIVALVOS Ó MULTIVALVOS.

PIES DE CABBA. PONLLICIPEDES.

A los *mariscos* denominados *Perceves* en gallego, no les conozco otro nombre que el de *Pies de Cabra*, pues nuestro Diccionario no habla de ellos: este *marisco* se forma como una cepa ó cabeza de que salen varios tallos como dedos, revestidos de una corteza parda y arrugada á manera de botarga, terminada por varias conchillas agrupadas, á las cuales sobrepone una mayor que todas, de figura casi triangular, las unas son ovales y convexas y otras como un corazon. El *Perceve* propiamente, es una especie de nervio del largo de un dedo, blanco en vida y encarnado despues de cocido; esta carne es mas sabrosa que sana: véndese cocida y conservada en vasijas de madera cubiertas con paños para que guarde el calor.

El nombre que los naturalistas dan á los *Perceves*, es el de *Poicepides*, y algunos les denominan tambien *Pedes caprira*, por la semejanza que tienen con el pié de cabra.

Rondelecio trae un diseño de los *Perceves*, aunque bastante confuso, y los equivoca con los *Balanos*, de que difiere mucho, pues los *Balanos* aunque convienen con los *Perceves* en vivir pegados á las peñas, no les sucede lo mismo en la figura, pues tienen la de una bellota, que eso quiere decir *Balano*: yo me inclino á que los *Perceves* son los *músculos* de los antiguos, pues no solo no les desconviene la circunstancia de nacer unidos y juntos, como una camada de ratoncillos, á que en griego llaman *músculos*, sino que su figura es propiamente la de un músculo ó pedazo de carne.

Los *Perceves* viven asidos á las piedras de las costas, en todo lo que cubre diariamente la marea, y se despegan de ellas por medio de un hierro de figura de escoplo ó trencha puesta en un mango. Huerta, casi siempre traductor de Rondelecio, los confunde igualmente que este con los *Balanos*, y no hace mas que copiar la descripción de aquel que conviene mejor á los *Perceves* que á los *Balanos*.

ERIZOS.

Echinus ovariis marinus.

Los *Erizos* llamados tambien *Botones* de mar, los pone Mr. Argent Ville en la tercera clase de las *conchas multivalvas* ó *polivalvas*, formando de ellas el primer género; pero yo no veo en los *Erizos* mas *concha* que una, á no ser que quiera contar por tales las espinas; la figura de este *Marisco* es una esfera aplanaada como se nos pinta en el globo terrestre; toda cubierta de espinas que se cruzan desordenadamente; su carne se suele comer, aunque tiene poca estima-

cion; es frecuente en nuestra costa, bien que de una sola especie que es la primera de Rondelecio, libro 18, capítulo 20.

TESTÁCEOS BIVALVOS.

DATILO O SOLEN.

Solen Dactylus.

El *Dátilo* llamado en gallego *Longueiron*, es un marisco bivalvo de la figura de un mango de unos cu-chillos que lo tienen de nacar. Rondelecio les llama *Solens*, de un nombre griego que significa canal, porque en efecto sus dos conchas separadas parecen dos canales: tambien les llama *Dáctylos*, porque se parecen á las uñas de los dedos de las manos, llamados en griego dáctilos; yo no sé que en castellano tengan nombre propio, pues Huerta les llama *Solen*, y el traductor del Espectáculo, Cuchillero, tomado del francés *Coutelier*, que no me parece viene muy al caso, porque *Cuchillero* no expresa suficientemente el mango del cuchillo, y me acomoda mas el de *Solen* ó de *Dáctylo*, como le llama Huerta; en gallego se le da nombre de *Longueiron* por su figura larga y estrecha. Nuestro Diccionario castellano trae la palabra *Dátil*, y dice que es una especie de *Marisco* de la hechura de esta fruta, muy sabroso y estimado en la ribera de Génova, pero si lo entendió por nuestro *Dáctylo*, le atribuye mal la cualidad de sabroso y estimado, porque ni tiene lo uno ni lo otro.

Las dos conchas de este *Marisco* son blancas, con algun celage azulado, transparentes y de una materia mas bien córnea que calcárea, su largo puede ser de tres ó cuatro pulgadas, y su grueso de media; ábrense por solo uno de los costados, quedando unidos por el otro con una membrana pardusca, y descubiertos enteramente por uno y otro extremo.

Viven enterrados en la arena, y se cogen con un hierro ó punzon, que en la punta tiene un medio anzuelo, que se introduce por un hoyito que se deja ver sobre este *Marisco*, hasta prenderlo en su carne, tirándole prontamente, pues si no se entierra mas y mas.

Los antiguos parece los distinguían en macho y hembra, y aunque no dudo que los habrá de ambos sexos, aquí no los conocemos.

Rondelecio habla de ellos en los capítulos 43 y 44.

ALMEXA O TELBINA.

Telbina foliácea.

Llaman en gallego *Almeija* y *Almeijoa* á este *Marisco*, á quien en castellano nombran *Telbina*, que es el nombre con que se conoce entre los latinos y modernos naturalistas. *Terreros* entiendo por *Almexa* el *Mixillon*, pues le da barbas que solo tiene este, y no la *Almexa*; cualquiera que lea su descripción en la *Conversacion IX* Tomo I y la coteje con la lámina, lo conocerá, y que el equivalente latino es el de *Migillon*.

Rondelecio distingue muy bien las *Telbinas* en grandes y pequeñas, y aun hace tres especies.

La *Telbina* grande de Rondelecio es la que llamamos en castellano *Almexa*, y en gallego *Almeixa*; sus conchas son de figura oval, convexas y algo sobresalientes en la Charnela, rugosas, blanquizas, y á veces rojizas.

Mejores que esta especie son las *Telbinas* pequeñas de Rondelecio, llamadas en gallego *Navallas*, porque realmente se asemejan algo á la hoja de una navaja roma; son mas pequeñas que las *Almexas*, y mas largas con proporcion á su ancho, de concha lisa como la del *Longueiron*, y de color azulado con visos blancos y purpúreos; su caldo aunque no tan apetitoso como el de la *Almexa*, es mas inocente y lo mismo sucede á su carne.

El mismo Rondelecio trae otro tercer género de *Telbinas* que tienen la concha mas lisa que las primeras, de color blanquizo y brillante, á cuya especie aunque tambien se halla aquí, no le conozco el nombre.

NAVALLON.

Hiatula dulcis. Rondelet.

Navallon es otro *Marisco* parecido á las *Navallas* en la figura, pero mucho mas grande en comparación, y cuya concha se asemeja menos á esta que á la *Almexa*, que es blanquiza y rugosa. Por el diseño que trae Rondelecio al capítulo 44, y por las señas que da es de la familia de las *Hyatulas*, y se llama *Hyatula dulce*, porque dice que su carne es dulce ó menos salada, no obstante, por esta costa tiene poca estimacion, por mas que entre los romanos se sirviese en los banquetes, como asegura Macrobio.

En las rías bajas les llaman *Orolas* ó *Arolas*.

VERVERECHO.

Bucarium pardum.

Ververecho es otra especie de mariscos de la clase de las *bivalvas*, enteramente semejante en la figura á los *Marolos*, aunque muy diferente en el tamaño, pues no excede del de una castaña mediana, bien que los de esta costa son mas redondos; sus dos conchas que estan unidas por una charnela dentada son muy convexas, y se aproximan bastante á la figura redonda; el animal que se aloja en ellas es parecido á las *Almejas*, y comestible bien sea solo y sin algun aderezo, bien en tortilla que es lo mas comun: es abundantísimo en los arenales, y su agua del mar, en los que se halla enterrado y los sacan como á la *Almeja*, con unos escardillos. Las gentes del país lo conocen vulgarmente con el nombre de *Carneiro*, y esto me hace sospechar si será un marisco que segun Ateneo se conocia por el mismo nombre en Atenas. Los *Ververechos* me parece se pueden aplicar á la familia de los *Corazones* que es el de las *Bivalvas* la cuarta de Mr. Argent Ville. En Asturias le denominan *Verbigueto*, y en portugués *Breguigaon*.

MAROLO O CORAZON.

Concha Strata rufa. Rondelet.

Bucardium. Cardium costatum. Lin.

Marolo es una concha algo mas cóncava que los *Peitines* ó *Vieiras* de valvas iguales sin orejuelas, las estrías mas profundas con dos ó tres rayas que siguen su contorno y parecen formadas por las varias capas de la concha; su color exterior tira á amarillo con sombras parduzcas, lo interior es blanco: cóme-se su carne aunque dura y de poca sustancia.

En Rondelecio es la *concha Striata rufa*. Haifas como dice este autor, de varios colores y con las líneas transversales simples y sencillas.

PECHINA O VENERA.

Pecten veneris.

Ostrea Jacobea. Lin.

Vieira es la concha llamada de *Santiago* ó *Jacobea*, porque los peregrinos la llevan en sus esclavinas por todo el mundo, cuando vuelven de esta romería, en señal de haber visitado la Santa Iglesia, á donde segun la tradicion reposa su santo cuerpo; llámase *Vieira* casi *Venera*, porque su nombre propio es *Pecten Veneris*, peine de Venus, cuyo nombre se le ha dado por la semejanza que tiene con un peine; es bivalva y plana, convexa con orejuelas y con estrías ó canales, aunque no tan sensibles como en el *Marolo*, su color extremo es purpúreo claro, blanquizo, rojo, y aun negro, y el interior siempre blanco: distínguese

de la *Samoriña* ó *Andoriña* en ser mas redonda, mas grande, y en que tiene valvas desiguales, cómese su carne, que se parece á la de la *Ostria*, pero tiene un tufillo desagradable.

GOLONDRINA.

Pectroncribus Hirunda Varietas Oceani Callasis.

La *Zamoriña* de las rías de Arosa y del Ferrol se llama *Andoriña* en la de Sada, es especie de *Meregrina* ó *Jacoba*, de la que se diferencia en ser mas larga proporcionalmente que ancha, en tener las dos conchas convexas, pero mas chatas, y las estrias simplés; su color es purpúreo claro, y su comida de mediano gusto.

Rondelecio no le da nombre particular en latin, y solo dice que en Roma la llaman *Romea*, porque la traen los romeros que vuelven de Santiago, á quienes llaman rómios, pero creo la confunde con la *Meregrina* ó *Vieira*.

En francés le da Valmontit de Bomare el nombre de *Hirondelle* que corresponde al Andorilla gallego, y al *Golondrina* castellano, que es el de que me sirvo para hacerla conocer.

OSTRA.

Otrea. Lin.

Es tan conocido este regalado Marisco que no necesita explicacion y basta solo decir que lo gustoso de su carne parece no corresponde á la desagradable apariencia que ofrece á la vista la concha que la encierra; es de color parduzco, roñosa y llena de desigualdades aunque interiormente lisa y de un hermoso blanco que suele perder algunos dias despues que la sacaron del mar. Comunmente se cree que las *Ostras* son hermafroditas, porque no permitiéndoles la pesadez de su concha separarse del lugar adonde se criaron, tampoco tiene proporcion para fecundarse, como sucede en otros peces y *Crustáceos*, á menos que la naturaleza siempre pródiga, cuide de conducir por medio de las aguas la materia seminal sobre los pequeños huesos, que aunque á la simple vista solo parecen una pelvis láctea, por medio del microscopio se logra distinguirlos y aun percibir la conchita ya formada.

Entre los antiguos eran muy celebradas la *Ostras* de la costa septentrional de Francia, y mucho mas las de la costa de Inglaterra adonde aun hoy tienen estimacion y han refinado de tal suerte el gusto que dan la preferencia á las que llaman *Verdes* por este color que les hacen contraer poniéndolas en campos ó prados vecinos al mar, que por medio de inclusas cubren en las altas mareas en donde las conservan para que tomen bastante color como unas seis semanas. En nuestra Galicia son abundantísimas en las rías de Vigo, Arosa y Ferrol, pero recelo que la codicia y el empeño con que se las persigue llegue á extinguirlas, como ya se verifica en la ría del Burgo inmediata á esta ciudad.

La sazón propia de comer las *Ostras* es desde el mes de setiembre inclusive hasta el mes de mayo en que desovan. Su comida es la mejor de los *Testáceos* y tanto los antiguos como los modernos la han mirado como uno de los manjares mas exquisitos; el célebre gloton Apricio poseia el arte de conservarlas largo tiempo, pues desde Italia se las enviaba al emperador Frajano, cuando estaba en Persia.

PINA MARINA U OSTRA PENA.

Pina marina. Lin. Pina 2. Argenti.

Este *Testáceo* se puede decir es el mayor de todos los de su familia, pues algunas veces suele llegar, segun Rondelecio, á media vara de largo, aunque por lo comun no pasa de una tercia, en su forma se parece bastante á un *Miguillon*, aunque de figura mas regu-

lar y semejante al hierro de una lanza ó alabarda, nombre que le dan en Galicia; por afuera es de color entre negro y pardo y por adentro de un hermoso color de plata; la carne del animal es parecida á la del *Miguillon*; por junto á la union ó charnela le sale una porcion de barbillas muy suaves y delicadas, que le sirven como sucede á los *Migillones* para asegurarse en las peñas. De estas barbillas ó lana es de lo que se hacia antiguamente la preciosa tela llamada *Byso* que aun creo se trabaja en algunas partes de Italia, donde son mas abundantes estas conchas que en la costa de Galicia; producen igualmente las *Pinas marinas* algunas pequeñas perlas ó aljófares, como sucede á las *Orejas* y *Ostras*.

La carne ó comida contenida entre estas conchas, dice Rondelecio, se puede comer cocida y asada, pero que antes se debe poner en infusion de vino ó aceite para que esté mas blanda, y añade que su mejor sazón es en invierno, pero yo no tengo noticia se haga uso de ella en nuestra costa; es verdad que como tengo dicho, son poco comunes, pues solo he visto una en la ría de Arosa, y en una carta del clarísimo Sarmiento á su paisano D. Juan B. Arias hace mencion de alguna otra, y de que los pescadores cuando las cogen en la red desprecian y arrojan con poca consideracion al mar, porque siendo la causa cortarles el aparejo, se exponen á que les vuelva á suceder lo mismo.

MIGUILLON.

Mitillus edulis

El nombre de este *Marisco* solo le diferencian los gallegos de los castellanos en la pronunciaci3n, pues cargan sobre la *y* segun su costumbre, pronuncian-dola como la *ch* de los franceses, porque su origen es de la palabra *Miza* (*Almeja*) no siendo en su figura exterior sino una *Almeja* grande, por consecuencia es de la clase de las bivalvas, sus conchas son negras exteriormente, y azuladas en lo interior, su carne cruda, amarilla, clara y despues de asada ó cocida mas encendida, sus conchas son mas delgadas hácia el borde que en la union ó charnela, cerca de la cual le salen unas barbas como las de la *Ostra pena*, que le sirven como de anclas para afianzarse á las peñas, á las cuales unos estan pegados, y otros tambien se hallan sueltos en la arena, ya solos, ya en grupos mas ó menos grandes; su carne es despues de la *Ostra* la mejor: védenla regularmente cocida, y se come frita, guisada, en tortillas, pasteles; y con varios condimentos y es de muy buen gusto. Tanto los antiguos como los modernos dicen que excita la vé-nus, calidad que creo tengan todos los *Mariscos* criados y alimentados siempre en agua salitrosa. Entre los antiguos me parece hay alguna equivocacion sobre el nombre de los *Migillones*, á quienes dice Rondelecio llaman *Musculos*, *Mitulos*, *Myas*, y *Miacas*, sobre lo que se extiende en un largo raciocinio, y al cabo se decide que los *Mitulos* son los *Migillones* grandes, y los *Musculos* los pequeños y mas redondos, pero yo me inclino á que son *Mariscos* muy distintos, y que los *Musculos* son propiamente los *Perceves* ó *Pies de Cabra* á quien el mismo Rondelecio confunde con los *Balanos*, de cuya figura difieren esencialmente como se verá, y fúndome en que Aristóteles dice que los *Musculos* tienen un comun principio ó nacen juntos, lo que no sucede en los *Migillones* y si en los *Perceves*, que salen de un centro comun como los dedos de la mano, y son como una porcion de músculos cubiertos de una botarga ó guante terminando en una uña triangular bivalva, guarnecida de otras conchitas de una sola hoja y se hallan siempre asidos á las peñas.

Nuestro Diccionario castellano les da el nombre de *Musculos*, por el cual es bien difícil entender qué *Mariscos* sean. En el de Historia Natural en la palabra

moulé se pueden ver noticias muy curiosas sobre la naturaleza de estos *Mariscos* de que trae varias diferencias de distintos países. Linneo les llama *Mytilus edulis*.

MANGON O PHOLADE.

Pholas. Linn. Concha longa. Rondelet.

Concha bivalva larga que se halla metida en las peñas, es especie de *Almeja*, y su diseño es el 22 del lib. I de *Testaceos* de Rondelecio con toda propiedad. Llámale este autor *Concha larga* por su figura y me parece que es á la que el traductor del Espectáculo da nombre de *Pitot*.

TESTÁCEOS UNIVALVOS.

LAPA.

Patella.

Las *Lapas* llamadas igualmente *Patelas* por la semejanza que tienen con un plato ó fuente cóncava, son unos *Mariscos* que viven siempre pegados á las peñas, en donde se alimentaban de la espuma que diariamente les trae la marea; la figura de su concha es, como va dicho la de un plato cóncavo ó mas bien la de un embudo á quien se le ha cortado el tubo. Las *Lapas* comunes tendran una pulgada de diámetro, su concha es estriada y diversificada en unas fajas pardas y negruzcas; en el Sistema de M. d'Argenville es la primera familia de las *univalvas*, á quien da el nombre latino de *Lapax* ó *Patela* y con el mismo es conocida esta concha entre todos los naturalistas.

La carne es poco agradable, no obstante que hay gentes que la comen cruda, y muchas veces ha servido de único alimento á diversos viajeros, á quienes una tormenta ú otra casualidad hizo arribar á costas desiertas á donde no hallaban otro. Todas las riberas de nuestro reino abundan de este *Marisco*, que en algunas llega á ser tanto, que forma una especie de costra continua de una multitud tal, que suelen no ser mayores que un grano de pimienta, llámale *Arneiron* y de él estan cubiertas las peñas inmediatas al Santuario de la Barca, y en él persuadieron en tiempos de menos crítica se imprimian milagrosamente las cruces y otras figuras que solo eran juegos del acaso ó efectos de la supercheria de los sacristanes, que al fin han descubierto los sabios Feijoo y Sarmiento, que con empeño atacaron este error. En gallego tambien se da el nombre de *Cuco* á las *Lapas*.

OREJAS MARINAS.

Haliotis.

La *Oreja marina* es una concha de la familia de las *Univalvas* ó *Lapas*, llamada asi, porque en su forma se parece á la oreja humana; exteriormente está variada esta concha de hermosas rayas que solo se perciben despues de limpia de la costra que la cubre, é interiormente pintada de un color entre verde, dorado y rojo, de que resultan hermosos visos muy brillantes que imitan al nacar, y la hacen apreciable para adorno de grutas y de escaparaes, tienen á lo largo una fila de agujeritos por donde el animal, (cuya carne está pegada á las peñas), recibe el juno marítimo de que se alimenta. Le dan en gallego el nombre de *Perieira* que equivale al castellano *Arneso*, porque en los tales agujeros hay alguna semejanza con los del arnero ó criba. Su diseño se puede ver en el cap. 4 del lib. I de *Testáceos* de Rondelecio.

La carne de la *oreja marina* es semejante á la de la *Lapa*; si se cuece moderadamente, aun se puede comer, pero si se le pasa el punto, se endurece de tal suerte que no es soportable. En ella se hallan algunas aljófares que valen poco, y que suponen mala disposicion en el animal, por cuya razon advierto que no

conviene hacer uso asi de este, como de los demás *Mariscos* en que se hallen los tales aljófares.

DE LOS BUCEINOS.

Buccinum.

Por *Buceinos* se conocen las conchas llamadas *Turbinadas* con espiras regulares, á diferencia de las irregulares; llámense *Turbinadas*, porque su figura espiral representa un remolino que eso significa el nombre latino *Turbo*; se distinguen las regulares de las irregulares en que la espira de las primeras se termina en una larga punta, y tiene en medio un núcleo ó corazon como el de las escaleras de caracol; llámense en esta costa *Buginas* equivalente al latin *Boucina* y al castellano *Trompeta*, y suelen usarlas los pescadores para llamar á los vecinos de la costa, cuando se acercan á vender su pesca en las playas.

DE LOS MURICES.

(MUREX.)

Son los *Murices* ciertos *caracoles* que solo difieren de los *Buceinos* en estar armados de unas escresencias ó puntos de la misma materia de la concha, de donde les provino su nombre que equivale á cuerpo lleno de puntas.

El animalito contenido dentro de su concha es el de que sacaban los antiguos tirios aquel precioso licor llamado púrpura, con que se tenían las ropas de que se servian los príncipes y otras personas opulentas: son varias las diferencias de *Murices*, cuyos diseños pueden verse en Rondelecio: en nuestra costa se halla uno ú otro, pero no se hace uso de su subsistencia.

OMBLIGO MARINO.

Umbricus marinus.

Llaman algunos *Ombigo marino*, *Haba marina* ú *Ojo marino* á la opércula ó válvula que pegada al insecto contenida en la concha ó caracol llamado *Murice*, le sirve como de puerta con que se cierra é impide la entrada de las aguas en su habitacion; diósele el nombre de *Ombigo* con toda propiedad, pues aunque de figura oval; por la parte interior está escavado de un cierto modo que asemeja bastante á esta parte del cuerpo; su color es entre rojo y dorado sobre fondo blanco y de un liso como la parte interior de los *Caracoles*, siendo formada la parte exterior de una línea espiral de color parduzco. Rondelecio representa este *Ojo marino* hablando del *Caracol* cincelado, al cual dice sirve de opérculos, y añade que impropia-mente se le llama *Ombigo*. En Galicia se llama *Ollo de Boi-vidal*, *Ollo de Boi-marino* y *Ollo de Boi-mar*, todo alusivo á su figura que tambien, aunque remotamente se parece á un ojo de buey. Nuestro clarísimo Sarmiento dice que Anselmo Boot pinta este *Ojo marino*, del cual refiere grandes virtudes, y generalmente aplicado á la parte, ó bebidos sus polvos restaña la sangre, con lo cual las señoras francesas le usan cuando son nimias sus evacuaciones. Yo creo que todas esas virtudes estan reducidas á ser (hecho polvos) un absorbente, como lo serian los de cualquiera otra concha, pues el tal *Ojo marino* no es de substancia diversa de la del *Caracol* á que está pegado, y si las señoras francesas lo usan como tal, las gallegas hallan en el barro ó arcilla, con que interiormente estan enlucidas las bóvedas en sus hornos, un equivalente que emplean con igual suceso, sin que por eso desprecien estos *Ojos de Buey*, que asi ellas como sus maridos, suelen traer guarnecidos de plata en botonaduras y otros diges, en lo que tiene tambien alguna parte el concepto en que viven de sus virtudes.—El P. Ferreros dice que *Haba marina* es cierto animal acuático: parece no sabia que era lo mismo que el *Ombigo marino* que describe muy bien.—Nuestro Diccio-