

nario no trae este nombre ni por *Haba* ni por *Ombli-go*.—Dan también algunos naturalistas el nombre de *Ombli-go* á una especie de *Nerita*.

NERITAS ó CARAMUJOS. (NERITÆ LINN.)

Las *Neritas*, llamadas en gallego *Minchas*, son unos *Mariscos* de hechura de un caracol terrestre, y llenos de una carne dura, que cocida venden dentro de sus mismas conchas, conservándolas al efecto caliente en unos lebrillos ó copas de madera cubiertos con un paño: para sacar el animalejo de su casilla se sirven de unos alfileres con que los prenden por su opérculo, que como en muchos de este género es de una materia córnea, su tamaño es como un grueso garbanzo.

Distínguense las *Minchas* por su color en *Caramechas limpias*, y *Caramechas negras*, las primeras son el *Cormino* ó *Ombli-go*, y las segundas la verdadera *Mincha* ó *Nerita*, viven unas y otras asidas á las peñas como las *Lapas*, aunque algunas veces suelen dejarse ir con el agua para buscar su alimento: llámense en castellano *Caramujos* de que es corrupción el gallego *Caramecha* y el de este con poca diferencia el de *Mincha*, suprimidas las dos primeras sílabas, aunque no está bastante claro se puede ver el diseño de este *Marisco* en Rondelecio que le trae á los capítulos 24 y 25 dándole el nombre de *Nerita* que es el con que se conoce entre los conchiologistas. Es un género dilatadísimo el de estos *Mariscos* que consta de muchas especies que no sirve mas que para adorno de gabinetes por su hermoso y vario color, que se descubre limpiándolas de la costra exterior, que es comunemente de un color negro, de donde el nombre de *Neritas*, que en griego no significa otra cosa. Hay de estos *Mariscos* machos y hembras, y se propagan como los otros *Testáceos*. Hay las siguientes maritimas y de río, y entre estas una especie bívipara de la cual salen los *Caracolillos* ya formados.

DE LAS PORCELANAS ó MARGARITAS.

Concha venérea cyprea. Lin.

Se conocen con el nombre de *Porcelanas* ó *concha de Venus*, ciertos *Mariscos*, á los que en nuestra costa llaman *Margaritinas*, y hay varias diferencias que consisten principalmente en su tamaño, que varia desde el de un grano de trigo hasta el de un huevo; no hay cosa mas propia con que compararlas que el de un grano de café; su etimología no es muy honesta, pues viene de *Porcellus*, diminutivo de *Porcus* y de aquí *Porcelana* que se dió á esta concha aludiendo á su figura. Por haberse creído que la estimada loza de la China se hacia de estas conchas reducidas á polvo, se le ha dado el nombre de *Porcelana* que ha conservado en nuestros dias, en que gracias al Padre d'Entre-colles, misionero de la China se sabe como se fabrica allí.

Las mujeres creen que lavándose la cara con zumo de limon en que se hallen disueltas estas *Margaritas*, se quitan las manchas y empeines, pero es probable que al quitar las manchas, destruyan también el cutis por la materia calcárea de que estan formados estos *Testáceos*, que mezclada con el zumo del limon es un poderoso cáustico.—Sarmiento dice que recogió en Pontevedra una especie de *Margarita*, plano convexa correspondiente á los *Cauris*, moneda de Guinea, con que se comercia en la costa de los Negros; por las señas se ve ser la segunda ó tercera especie de las que trae Rondelecio al hablar de esta familia: se ve en este país ya separado, ya en adornos femeniles, pero siempre procedentes de la China.

He citado repetidas veces hablando de los *Testáceos* la obra de Rondelecio, en cuyo lib. II de la 2.^a parte

se pueden ver los diseños de los que he tratado y otros recomendables que cotejados hallé en ellos mucha exactitud y verdad.

CRUSTÁCEOS LARGOS. LOBAGANTE.

Astacus. Rondelet. *Limgombaus* en Provenza.

Se parece el *Lobagante* en su figura á nuestro Cangrejo de río: llámale los franceses *Homar*, y su comida es muy estimada en la costa del Norte de donde les conducen á Inglaterra; difiere de la *Langosta* en que su cuerpo es liso, y sus manos mucho mas gruesas, pues á veces pesan una libra; forman estas como unas tenazas guarnecidas en la parte interior de unos tumores ó escrescencias, como si fuesen dientes, de modo que se parecen al pico de las aves, la parte superior es fija, la interior es movable, tiene igual número de piés que la *Langosta*, todos vellosos y los cuatro anteriores hendidos como las manos.—El cuerpo y cola es también como la de la *Langosta*, pero compuesta de tabletas mas duras que le sirven de nadaderas: la cabeza está guarnecida por la parte anterior de varias puntas, entre las cuales sobresale una especie de cornezuelo en forma de una sierra, y otros cuatro movibles; dos mas pequeños y los otros dos mas largos, pero unos y otros mas delgados que los de la *Langosta*, su boca está en la parte inferior, y en ella tiene solo dos dientes; la lengua es de una materia ternillosa, y cerca de ella tiene dos pequeños brazos, que le sirven de aplicar y asegurar la comida; los ojos son mas pequeños que en la *Langosta*.

A veces la mano derecha es mas chata y delgada, y la siniestra mas gorda y redonda y otras lo contrario, lo que no se verifica en los otros *crustáceos* que las tienen iguales.

En la Coruña les llaman *Langostas* francesas y *Senbigantes*, y me parece que son los *Elefantes* de Plinio á que también se inclina Rondelecio. Este autor dice, que cuando vivo es de un color de púrpura, y despues de muerto desaparece, quedando manchado de blanco, azulado y rojo, que es como regularmente se ve en las plazas, pero despues de cocido se vuelve encarnado como los demás *crustáceos*.

LANGOSTA.

Locusta marina.

La *Langosta* que los griegos, segun Huerta, llamaron *Carabo*, pertenece al órden de los *crustáceos largos*, y como es difícil describir menudamente su particular estructura, diré solo que en el todo se parece bastante á un cangrejo de río, su cuerpo está cubierto de una costra dura y llena de puas, y su cola de cinco láminas fuertes y lisas, también medio cubiertas las unas por las otras, terminándose en cinco aletas de la misma materia que le sirven de remos y timon para nadar; tiene en la cabeza dos largas y agudas entenas que le sirven de defensa, y debajo de estas otras dos mas pequeñas, delgadas y cortas de que se vale, segun Rondelecio, para atraer y cazar los *pececillos*: consta igualmente de ocho piés y dos manos, terminadas en forma de tenazas ásperas cuyo uso parece no ser otro que el de asegurar la presa; el todo de un color entre negro y rojo, que se aviva mas despues de cocida.

Los franceses le llaman *Langouste* y *Saltarelle de mer* por la semejanza con la langosta, insecto que á veces destruye nuestras provincias meridionales.

En gallego se llama *Langosta* y es bastante comun en toda nuestra costa, entre cuyas peñas se suele coger en el invierno y primavera, pues en el verano se retira á la altura.

CAMARON.

Cancer Squilla. Linn.

Corresponde este *crustáceo* á la especie que Rondelecio denomina *Squilla gibba*, porque tiene su cuerpo encorvado de un modo que parece le oprime una giba ó corcoba, como se puede reconocer en el cap. 9 del lib. 1.^o, su cabeza tiene un cornezuelo lleno de dientes, rodeado de muchas barbillas semejantes á las aristas de una espiga; el resto del cuerpo tiene seis piés y dos manos, asemejándose bastante en el todo á la *Langosta*; los mayores no pasan del largo y grueso del dedo mas pequeño.—Su color parduzco se vuelve encarnado despues de cocido, y en este estado es como se suele comer su carne, que como en los cangrejos de río es solo la porcion contenida en la cola.

Los *Camarones* son muy comunes en nuestros puertos, donde los muchachos los cogen con una manga de lienzo, sostenido de dos palos á modo de red que llaman *vergel*, y despues de cocidos y cuidadosamente conservados en canastillos los venden. Los de la ría de Puentevedra son muy estimadas por su tamaño, y por el delicado escabeche en que los conservan. De la cria de los *Camarones* que en algunas rías se pesca mucho, se sirven los pescadores de la costa de Asturias para detener la *sardina* á fin de que malle en sus redes de Qeito, y los nuestros para atraer los *Mugiles* y otros peces á la costa, y le dan el nombre de gueldo.

CRUSTÁCEOS OVALES.

MEYA.

Cancer oblongus. Linn. Meya Rondelet.

Este *crustáceo*, llamado en gallego *Boi* ó *Noca*, es otra especie de *CANGREJO*, en latin *Meya*, se diferencia de la *Centola* en ser mas grande y prolongado segun su ancho, de suerte que parece de figura oval; su concha es lisa; sus piernas, en número de ocho, son mas pequeñas á proporcion del cuerpo que las de la *Centola*; los brazos son como los de aquella, en figura de tenazas, pero diferentes en ser mas pequeños y desiguales entre sí, pues el derecho es mas grande que el siniestro; tiene cuatro cuernecillos en la frente dos encima de los ojos y dos debajo: su cola es ancha y semejante á la de los otros *cangrejos*. En Pontevedra le llaman *esqueiro* segun Sarmiento, porque en su figura se parece á la bolsa llamada en castellano *esquero*: en portugués *capateira*: los francés *gourgalle* y *tourtelle*, este último acaso porque cocido en el horno se parece su carne á un pastel ó torta, y así se come, pues de otro modo es dura y desagradable. Huerta le da el nombre latino de *Meya* y este uso, pues aunque de un diseño que trae el autor del *Espectáculo* se infiere quiso darle el de *Escabro*, no tengo suficiente seguridad para adoptarlo.

CRUSTÁCEOS REDONDOS.

NECORAS ó ANECORAS.

Esta especie de *Cangrejo* es muy parecida al *Boi* ó *Noca*, llamado por Huerta *Meya*, difiere, no obstante en ser mas redonda, en tener las patas cuadradas y cubiertas de un bello aterciopelado, y en que no pasa de cuatro ó cinco pulgadas de diámetro, porque en llegando á este tamaño muda la cáscara ó concha, lo que no sucedería si la natural no hubiese llegado á su término. Su comida es delicada y fina, y se aprecia entre las gentes de buen paladar, pero su pesca es poco comun.

CANGREJOS.

Cancer maritimus.

Con el nombre de *Cangrejo* entendemos en España los del río y del mar, aunque son enteramente diferentes en las especies y forma; pues los primeros son largos y parecidos á los *Astacos* ó *Lobagantes*, conviniéndoles con propiedad el nombre latino *Squilla* y los de mar son redondos, lisos y parecidos á los *Paguros* ó *Arañas*. Los primeros no se conocen en los ríos de Galicia; se dice que los lleva un arroyo que corre de Orense á Allariz. Su temperamento se parece á los de Castilla.

Los *Cangrejos* redondos se pueden llamar *propietales*, pues ellos son los que denominan este género y Rondelecio no les da otro nombre en su cap. 21 del lib. 1.^o donde está con el título de *Cangrejo anónimo*. Constan de ocho piés y de dos manos con sus tenacillas, que les sirven para coger la presa y llevársela á la boca: péscanse entre las peñas y salen en las redes; viven largo tiempo fuera del agua; su tamaño suele ser algo mayor que un peso fuerte; su color parduzco, y despues de cocidos se vuelven encarnados: así se comen y al efecto los venden en unas orteras ó vacías cubiertas con unos paños para conservarlos calientes.

Aunque tienen muy poca comida merece su delicadeza la prolijidad de sacarla de las pequeñas cavidades en que está dividido su cuerpo. De ella despues de machacada y colada se hace muy buena substancia para sopa; como se practica con la de los fluviales. Los polvos de su concha son los que vulgarmente llaman en medicina ojos de cangrejo, y toda su virtud consiste en ser absorbentes, como pudieran serlo si estuviesen en práctica las de los demás *Cetáceos*.

PATILAO.

Cancer Salipes. Rondelet.

Este cangrejillo, aunque no es comestible es el mejor cebo para el *Abadejo* y el *Pulpo*: su tamaño es como una nuez; sus piés, en número ocho, redondos los seis y chatos los dos posteriores que le sirven como las nadaderas de las tortugas, atendiendo á aquella forma se les dió el nombre latino de *Latipes* y el gallego de *Patilao* ó *patas anchas*, sus manos son dos, dentadas y articuladas, y en la frente tiene cuatro cornezuelos que les resguardan los ojos, que como en los demás *Crustáceos* son movibles y duros como unos granos de avorio; el lomo es blanquizo, y hácia la cabeza negruzco. Cuando se ve flotar sobre las aguas es señal manifiesta de que no distan los *Abadejos* que le persiguen; suele cogerse en las redes con los demás peces, pero luego que le sacan á la orilla (adonde le abandonan por no ser comestible) se vuelve velozmente al mar á beneficio de sus patillas.

ARAÑA Ó CENTOLA.

Arana crustata. Lin. Paguras Rondelet.

Las *Arañas*, llamadas en gallego *Centolas*, son del género de los cangrejos, y aun en algunas partes de la costa les dan este nombre; en castellano es *Araña* por la semejanza que tiene con este insecto; en latin es conocida por el de *Pagurus*: su figura es redonda, aproximándose á un corazón, tiene seis piés largos; articulaciones y armaduras de puntas negras muy duras en la parte interior; dos manos que terminan en tenazas; toda su concha y parte de las piernas estan cubiertas de vello.

Entre los antiguos fue símbolo de la prudencia y del consejo, porque cuando se despoja de su concha ó cacho, se esconde hasta que la crezca de nuevo: por aquella razon habian puesto una *Centola* ó *Paguro* colgada del cuello de Diana Efesina.

Algunos han equivocado el paguro con la *Meya*, que es nuestro *Boi* ó *Noca*: el traductor del Espectáculo confunde todos estos nombres, y parece que entiende por *Paguro* la que llama *Esquilla grande*, por *Araña* otra especie á que da el nombre italiano de *Raño*, y el *Cangrejo* por *Langosta*; de modo que no se puede sacar consecuencia de su traducción, y es menester apelar á *Rondelecio*, cuyos diseños están muy exactos.—El Diccionario de Historia Natural da el nombre de *Araigne de Mer* á la *Meya* ó *Noca*, y conserva el latino de *Pagurus* á la *Centola*, distinta de otra especie llamada *Cancer virtutus*; creo que todo es uno, y que si á alguno de esta familia conviene el nombre de *Araña* es á este Crustáceo, que en la mayor parte de su cuerpo está erizado, no solo de puntas, sino de un vello verdoso que le hace de aspecto hórrido y enteramente semejante á la *Araña*.

Este mismo nombre trae el diccionario de *Bluteau* por equivalente de *Centola*, distinguiéndola de la *Noca* que llama *Sapateira*.

PATEIRO Ó PATO DE ARENA.

Aranea crustata parva.

El *Pateiro* es una especie de *Marisco* parecido á la *Centola*, con puntas ó clavos, y guarnecida de pelusa ó vello: se suele pescar en el verano y de resultas de alguna tronada, con cuyo motivo se aproxima á los arenales, que es la razón porque en la *Coruña* le dan también el nombre de *Pato da area* (de la arena).

Me parece que el nombre *Pateiro* gallego es corrupción del griego *Magouros*, que en esta lengua dan á la *Centola*, y me fundo en que el *gamma griego* Γ se asemeja mucho á la *T* latina, con cuya sola conversión hallaremos el nombre griego *Magouros* en nuestro gallego *Pateiros*.

Esta reflexión me condujo á la de que nuestros *Pateiros* no son otra cosa que las mismas *Centolas*, con solo la diferencia del tamaño, por ser los *Pateiros* de menos edad que las *Arañas* ó *Centolas*; y en efecto, después de reconocidas atentamente, hallé que son una misma cosa, y para mayor prueba, aunque en los que tuve presentes distinguí perfectamente los sexos, en las hembras no he descubierto el menor vestigio de huevas, que por su corta edad aun no tenían visibles.

Los *Pateiros* no necesitan otro aderezo que cocerlos y servirlos calientes ó fríos, pues de ambos modos son apetitosos.

DE LOS PESCADOS MUELLES.

Da nuestro Huerta el nombre de *Pescados muelles* á los que ni tienen escamas, ni piel áspera, ni están contenidos en conchas duras ó blandas, y que finalmente carecen de sangre. Los griegos los llamaron *Malachia*, que vale lo mismo que en latin *Mobia*, de donde se tomó nuestro castellano *Muelle*, la materia de que se compone tiene al tacto la apariencia de la carne humana, es de sustancia muscular, y mas ó menos dura, según las diversas especies. Estas, aunque difieren en la forma, convienen todos en componerse de un cuerpo en figura de una balsa ó saco, y de ocho piés, á que en gallego dan el nombre de rayos.

Son estos mas gruesos en la raíz que en la punta, y se hallan sembrados en la parte inferior de una ó dos filas de excrecencias á manera de un platillo ó sombrero, que como otras tantas ventosas les sirven para asirse de las peñas ó de los cuerpos á que se pegan. No solo se valen de los piés para nadar, sino para cazar y llevarse á la boca la comida.

Lo mas extraño de estos peces es, que contra la

regla comun observada entre los otros animales, tienen la cabeza entre los piés y el cuerpo, de suerte que mirados en grueso, parecen una bolsa atada con muchos cordones sueltos, cuyo cuello es la cabeza del animal.

La boca carece de dientes, y se parece al pico de las aves carnívoras, encajándose la mandíbula inferior en la superior; tienen los ojos lateralmente, y en medio de estos el cerebro, compuesto de una piel membranosa; el cuerpo ó vientre no solo contiene las entrañas, sino una bolsa llena de un humor negro, que algunos han tenido por sangre, pero que en realidad no es otra cosa que la bilis, la que derraman por una fistula ó tubo que tienen entre la cabeza y el vientre, ya sea por miedo, como igualmente creen algunos naturalistas, ó por especial providencia de la naturaleza para ocultarse como en una nube á la presencia no solo de los hombres, sino de otros peces que les hacen guerra.

Aunque *Plinio* dice que estos peces conciben por la boca, lo cierto es que no tienen verdadero ayuntamiento, pues á tenerlo, no fuera preciso que los machos fecundasen los huevos después que las hembras los han depuesto, como afirma *Rondelecio*, quien añade que estas tienen dos fistulas en el vientre y aquellos una, pero no que se les perciba alguna de las partes propias para la generación.

Dividense los pescados muelles en *Xibias*, *Calamares* y *Pulpos*, y cada uno de estos géneros en algunas especies, de las cuales solo describiré las que conozco en la forma siguiente.

DE LAS XIBIAS.

Sæpia.

Las *Xibias*, llamadas así en castellano, no porque tengan en el lomo una especie de corcoba ó giba, como quiere *Huerta*, sino por corrupción del latino *Sæspia*, es el primero de los pescados muelles de que habla *Rondelecio*, en cuya descripción y propiedades se extiende con la erudición y menudencia que acostumbra. Llámase en francés *Seche*, y en gallego *Giba*; tomada por mayor su forma conviene con los demás peces de su género, pero se diferencia del *Calamar* en que tiene su cuerpo mas corto, mas oval y mas ancho, y del *Pulpo* en que los brazos son mas cortos y el cuerpo mas estrecho y menos redondo, conviniendo con él 1.º en que además de los piés ó rayos, tiene dos trompas ó tubos largos ó redondos que les sirven, no solo para cazar y llevarse el alimento, sino de cables y áncoras para asegurarse en las peñas en tiempo de tormentas; disconviniendo de ambos en que tiene en el lomo una concha por la parte interior blanca y esponjosa, y por la exterior dura y de materia córnea, de que se sirven los plateros para vaciar medallas, y de cuya forma oval y convexa resulta la corcoba, que como va dicho, dió motivo á *Huerta* para atribuir á esta figura el nombre de *xibia*.

DE LOS CALAMARES.

Sæpia Loligo.

Convienen los escritores que hablan de este pez en que el nombre de *Calamar*, que equivale en latin al castellano *Escribania*, se le dió porque en su cuerpo contiene cuanto se necesita para escribir, pues en su humor negro se halla tinta, y en una especie de huesecillo ternilloso que termina su cuerpo, quieren descubrir la forma de una pluma y de la navajita con que esta se corta: en latin se llama *Loligo*, cuyo vestigio conserva el nombre de *Lula* con que le conocen en Galicia.

Rondelecio, siguiendo á *Aristóteles*, dice que los *Calamares* se dividen en grandes y pequeños, y que aquellos se llaman en griego *theuteos*, y estos *theu-*

tides, y si es que los primeros crecen hasta el tamaño de cinco codos, como él mismo asegura, por acá no se conocen tan grandes, y á lo menos yo solo he visto los de la pequeña especie.

Estos difieren de las *xibias* en que tienen el cuerpo mas agudo hácia su extremidad, que en ellos tampoco se halla aquella concha que dije tienen las *xibias*, que las aletillas ó nadaderas están hácia dicha extremidad, y son proporcionalmente mas cortas que en estos, y que la trompa derecha es mas gruesa que la izquierda, conviniendo con corta diferencia en todo lo demás.

Los *Calamares*, al contrario de las *Xibias*, viven en alta mar, caminan en bandadas, y vuelan cuando se ven acosadas por otros peces, sirviéndose al efecto de sus nadaderas, y aunque desovan como las *xibias*, no es en la costa y sí en la altura; por cuya razón rara vez se ven sus huevos.

DE LOS PULPOS.

Polypus.

Los *Pulpos*, llamados así del griego *Polypos* por sus muchos piés, conservan el mismo nombre en casi toda la costa de Galicia, aunque tierra adentro le dan el de *Polvo*. Divídelos *Rondelecio* en tres especies, y aunque entre las dos primeras solo establece la diferencia de vivir unos en la costa y otros en la altura, yo no tengo noticia de que nuestros pescadores hagan esta distinción, bien que es cierto que tanto en una como en otra parte se pescan.

El *Pulpo* difiere de la *Xibia* en que tiene el cuerpo mas redondo, que carece de trompas y de concha, y que sus piés son mas largos, y están guarnecidos de dos órdenes de sombreritos ó vasillos que se disminuyen progresivamente en su tamaño, según se van acercando á los extremos de dichos brazos.

Los *Pulpos* de altura viven en la arena rodeados de un cerco de conchas de los *Crustáceos* que devoran y les sirven de alimento; los hay de mucho tamaño, y son temibles mayormente cuando se hallan asidos con sus piernas á algun peñasco, pues con las que tienen libres se apoderan de cualquier hombre, trepando por su cuerpo hasta cercarle la garganta, ó procurando sumergirlo en el agua hasta sofocarlo.

El *Pulpo* es variado de blanco y purpúreo oscuro, cuyo color se aclara algo después de cocido; su carne es muy dura, y es preciso majarla con un palo para que se haga soportable, y cuidar de que no se pase el punto de coadura que le conviene, pues si sucede lo contrario, se hace correosa; se sirve con aceite y vinagre, y siempre conserva una especie de tufillo ó fiero poco gustoso.

Aunque en Galicia se consume algun *pulpo fresco*, su uso mas comun es seco ó cecial, de cuyo modo se prepara en gran cantidad en los puertos del *Grove*, *Arosa*, *Carreira*, *Mugardos* y otros, de donde se conduce á la provincia de *Orense*, en cuyas ferias se despacha cocido, y es apetitoso regalo para arrieros y traginantes.

DE LOS ZOÓPHITOS PROPIAMENTE TALES.

Los *Zoóphitos* son unos cuerpos mariscos, llamados así de este nombre griego, que en castellano significa *Planta animal*, porque son como un medio entre aquellos y estas, ó como la cadena que une el reino animal con el vegetal, no pudiéndose considerar ni como insectos ni como conchas.

Los naturalistas dan este nombre á ciertos animales acuáticos que dividen en muchos géneros, y subdividen en varias especies que denominan por la semejanza que tienen con otros cuerpos conocidos, como son el *Pulmon marino*, la *Ortiga*, la *Granada*,

el *Racimo*, etc., pero como los mas de ellos son de poca importancia, y solo merecen algun estudio por la parte que mira á la curiosidad, me reduciré á hablar solo de dos, que son los mas frecuentes en esta costa, para que se tenga alguna idea de estas producciones, y el que quisiere mas instrucción, podrá leer el tratado que hizo de estas *Plantas animales* *Ruisch* al fin de su primer volumen de *Historia Natural*, y el *Donati* en la del mar *Adriático*.

PULMON MARINO Ó AGUA-MAR.

Pulmo marinus.

Entre los varios *Zoóphitos* de esta costa es uno el *Pulmon marino*, llamado así por nuestro *Gerónimo de Huerta*, y á quien en ella dan el nombre de *Aguamar* ó *Agnamá*. Su figura plano-esférica se compone de una sustancia gelatinosa, de color cambiante ó tornasolado, á quien no se le percibe otro movimiento que cuando se le toca, que parece se contrae algun tanto: suele venir en las redes con otros pescados, y los pescadores se guardan bien de llevar á los ojos las manos con que le han tocado, pues quema como el fuego. Luego que se saca á la arena, se va deshaciendo poco á poco en agua, sin que quede señal de su existencia.

Aseguran algunos que cuando se ven flotar en las aguas los *Pulmones marinos* es presagio de próxima tempestad.

El nombre gallego de *Agua mar* le conviene perfectamente por su color cambiante parecido á las piedras preciosas llamadas así y el de *Agua má*, es portugués corrupción de *Agua mar*.

Laguna le llama *Pulmon marino* por ser parecido al de los animales que es lucido y transparente como el cristal y que untada con él una barita resplandece y alumbraba de noche.

Este *Zoóphito* se llama en francés *Gelatine*. Se cree que es una especie de las *Ortigas* llamándola nadante porque flota sobre las aguas á diferencia de la siguiente que está fija ordinariamente.

ORTIGA MARINA.

Aethinia senilis Lin.

La *Ortiga marina* es un *Zoóphito* como el antecedente, es lijo porque vive adherente á las peñas y aunque tiene algun movimiento es tan pausado que en una hora apenas anda una pulgada, su figura es redonda y parecida á un tomate en curtido ó en escabeche de sustancia fofa, del tamaño de medio huevo y de color verdoso apagado.

Reaumur en una disertación á la academia de París año de 1710 pretende probar que la *Ortiga* es un verdadero animal bien organizado, sensible al tacto, que coge algunos *pescadillos* y *mariscos* conque se mantiene y que arroja las espinas y conchuelas después de haberse comido la carne, en efecto cuando se las toca con una varilla se les ve abrirse como un clavel que se desabrocha, y describir su interior que parece encarnado y lleno de fibras arrugadas. Algunos por la semejanza que le hallan con una flor le llaman en francés *flor pescado* como asegura *Balmond de Bomare* que dice las hay de varias formas y colores.

TRATADO DE DIVERSAS PESCAS, REDES Y APAREJOS CON QUE SE PRACTICAN.

La pesca en general de nuestra costa se puede dividir en grande y pequeña: bajo el primer concepto entiendo la de la *Sardina* y la de los ceciales, bien sea solo cerrados al aire, bien preparados con sal, y bajo el segundo comprendo toda aquella que se despacha en fresco y en escabeches, tanto en el país como fuera de él: la primera es en la que se forman los buenos

marineros, pues en ella se familiarizan con los horrores de un alimento tan inconstante.

Practicarlo por lo común ya en grandes ya en pequeñas compañías ya por sí solos, forman las primeras para la de *Sardina* en el verano y otoño, las segundas para la de *Congrio*, *Merluza*, *Abadejo* y *Mielga* en las estaciones oportunas y se ocupan solos ó con alguno de su familia en la del *Pulpo* etc.

En la pequeña pesca se comprenden la que ejercen con la vara desde la costa, la que practican diariamente con rapetas, chinchorros, trillas y otros pequeños aparejos en las inmediaciones de la costa y en las rías y ríos que desembocan en el mar que no solo contribuye á la ordinaria subsistencia de los matriculados si no á la de muchos habitantes de las poblaciones inmediatas á la marina.

Puede dividirse este ejercicio en pesca de Anzuelos, Redes, Nasas, Rastro y Fisga ó Francados; sirven nuestros pescadores de los Anzuelos y Redes para todos los peces domiciliados y de paso tanto en los ríos como en el mar; del Rastro (llamado también Endeño) para los *Testáceos* y de la Fisga ó Francado para los *Salmones* y *Lampreas*; el tamaño de los Anzuelos, el de las diversas redes, la cabida de sus mallas, su uso y el de las Nasas en determinados sitios y estaciones está declarado por los particulares reglamentos de cada provincia marítima de Galicia, y el de los Rastros está enteramente prohibido por que destruye la cria y trastorna el fondo.

DE LA PESCA CON ANZUELO.

Se usa en los ríos con la caña y con la vara; en el mar con solo esta, porque siendo sus peces de mayor tamaño y fuerzas cedería á sus esfuerzos la debilidad de aquella. Las diversas estaciones del año y las distintas horas del día deciden los cebos con que deben armarse y los varios modos de usarlos. La *Pluma*, el *Salton*, el *Sapillo*, el *Grillo*; los colores de la seda acomodados al de las aguas los conocen por los principales instrumentos de esta pesca cuantos viven en las vecindades de los ríos. Aunque los *Sábalos*, *Salmones*, *Lampreas*, *Anguilas*, *Reos*, *Peces* y *Truchas* abundan en muchos de nuestros ríos, solo estas dos últimas especies ocupan á los pescadores de caña que es un ejercicio mas bien de las gentes del campo que de los pescadores de la costa.

No sucede lo mismo con la vara de que indistintamente se sirven los unos y los otros en los tiempos que lo permiten las mareas aplicándose en los meses de setiembre hasta abril, á la de Dudion, *Maragota*, *Pello*, *Rubioca* y en todo el año con la pluma de *Gabiota* á la de *Robaliza* y *Róbal*.

Se emplean igualmente los Anzuelos en la pesca que llaman de Cordel, Liña, Espinel ó Palangre: se usa del Cordel no solo tendido en los ríos de borde á borde y armado con varios cordelillos que se prenden segun su largo prevenidos de sus respectivos anzuelos para la pesca de *Anguilas* y *Truchas*, sino tirándolo desde la costa armado con un solo anzuelo, á corta distancia puede alcanzar la fuerza del pescador para la de los *Congrios* que caen de un mediano tamaño; pero el gran uso del Cordel ó de la Liña es fuera de las rías; para la pesca del *Abadejo*, *Congrio*, *Merluza*, *Pulpo*, *Besugo*, *Mero*, *Atun* y *Bonito* y muchas veces de puntas adentro para algunas de estas especies y para otras.

La *Liña*, llamada así por formarse de varios hilos, es de cuatro líneas de circunferencia, de buen hilo bien rastrillado y torcido y su largo proporcionado á la altura del fondo que en muchas partes excede de cien brazas; ármase con uno ó con muchos anzuelos atados en otras *Liñas* ó cordelillos que forman como unas disciplinas.

Como generalmente todos los peces son voraces es

preciso para atraerlos al anzuelo ofrecerles el cebo que mas apetece y entender el que mas conviene á cada especie, debe saber el pescador y el naturalista.

Opiano entre los antiguos y Rondeleico entre los modernos nos dejaron en este punto muy buenas observaciones. Linneo dice que en general los peces viven de la sustancia mucosa que sobrenada en las aguas de insectos, gusanos, cadáveres, plantas marinas y pececillos, á que son aficionados en tanto grado que aun los de su misma especie son los que mas les tientan y que los mayores enemigos de los hijos son sus propios padres, pues al mismo tiempo que fecundan los huevos los devoran.

Usan pues nuestros pescadores para la pesca del *Abadejo* (que se hace en el cubierto) de la Liña cebada con el *Cangrejo patilado*, pero cuando hay tiempo la largan á la vela con una *anguililla* de río, salada y secada iscada (1) en el anzuelo y un trapito encarnado en la punta. Aunque la pesca mas común de las *Merluzas* es al volante como se dirá al hablar de las Redes, también en el invierno se pescan dentro de las rías al Cordel con cebo de dos *Sardinias*, la una iscada ó metida toda en el anzuelo, y la otra en su punta partida en dos trozos para que atrayéndolas la sangre y la grasa, de que son golosas, se traguen toda la carnada y con ella el anzuelo. El mismo cebo sirve para el *Congrio* que se pesca en el cubierto, que siempre vive retirado en las cavernas de las peñas de las que le hacen salir, calando al fondo por medio de una Liña una atarajo por un pedazo de *Sardinias* picado dispuestas de modo que sacudiéndolas las derrame en su comedero y echando en seguida la otra Liña armada con dos Anzuelos cebados cada uno con su sardina las traga este pez cuando tiene hambre por via de inspiracion aunque sea á cuatro varas de distancia apartándolas por el contrario de sí con el resoplido cuando se halla satisfecho.

Cuando el *Pulpo* se pesca en el *Limpio* (á donde forman una casilla ó cerco de conchas en que se recogen) se le arma el *Anzuelo* con el *Patilado* como á el *Abadejo* pero cuando se pescan á cubierto entonces se forma un armadillo de dos palos en forma de cruz al cual se hace el cebo y dejándolo caer á donde se considera puede estar este pez; lo abraza con sus rayos sin que se desprenda hasta que le recogen en los barcos.

Ármase la *Liña* para el *Ollomol* con diez ó doce Anzuelos atados en otros tantos cordelillos que se unen en un mismo punto y tendran de largo como media vara, se ceban igualmente con *sardinias* partidas en trozos á quienes se han conservado sus intestinos porque los apetece con mas ansia: se ejerce esta pesca en los meses de julio y agosto sobre el Cabezo de Valdayo, distante dos leguas de la costa y en fondo desde diez y ocho hasta sesenta brazas.

Aunque el *Besugo* no recalca tanto sobre la de Galicia como sobre la de Asturias, no por eso deja de pescarse en algunos años; con abundancia emplearon para ello la *Liña* simple engalada con *Camaron*, *Longuiron* y *Pulpo* desde el mes de setiembre hasta el de diciembre mas ó menos, segun hallan pasto en las rías porque siendo estos peces de paso y de los que marchan gregatin solo se detienen mientras la necesidad no les obliga á emprender nuevos viajes (2).

No son solas estas las especies que se cogen con

(1) Se iscan los cebos de pececillos en el anzuelo introduciendo este segun el largo del cuerpo de aquellos y de modo que quede cubierto para enganar mejor los peces.

(2) La pesca del besugo en Asturias se hace en enero, febrero y marzo y el aparejo de que usan es una cuerda de treinta brazas de largo con varios cordelillos armados de Anzuelos, y atados segun su largo como los del *Palangre* solo que la distancia entre sí es de una cuarta, por cuya razon suelen tener hasta veinte y cinco docenas y sacar de una sola vez de tres á cuatro docenas de veinte piezas cada una.

este arte; también se arma como al *Congrio* á las *Mielgas* que componen un cecial nada despreciable, antes si apetece en los países internos: el *Atun* de que no se hace pesca determinada suele cogerse como el *Abadejo*; el *Bonito* que tiene poca estimacion en el país ocupa algunas veces las tripulaciones de los patases asturianos, que conducen cal y madera á nuestras rías y le pescan al mando de la primera vez al anzuelo con un pedazo de trapo ó con una pluma y en lo sucesivo con pedazos del primero que cogen.

El *Palangre* entero del Mediterráneo introducido por los catalanes en nuestras rías, es de cuatro piezas que hacen ciento cincuenta brazas de largo, con cien anzuelos á que llaman aparejos atados y colgados en él por medio de unos cordelillos de tres varas de largo, y para que estos y los anzuelos no se enreden se prenden en el borde de unos capachos de esparto de donde le sueltan con una piedra atada á una punta, segun navega la embarcacion volviéndolos á recoger levantando aquella, á cuyo efecto la dejan señalada con alguna hoya.

Distingúense los *Palangres* por el tamaño de sus anzuelos y estos por el número de sus paquetes: hay tres diferencias de *Palangres* de *Geuda* ó *Galanter* de Corda, cuyos anzuelos son los del número 25: de media Burdera que son nuestros Espineles y sus anzuelos se comprende, desde el número 15 al 18, y *Palangrillo* que tienen anzuelos desde el número 9 al 11 y solo sirven para pescado menudo; estan estos prohibidos dentro de las rías por destructibles de las pequeñas especies y solo se usan furtivamente.

El *Espinel* de nuestras rías que se usaba antes del *Palangre* se diferencia de este en que el *Bersoli* ó anzuelo es mas pequeño, y el *Empiango* ó cordelillo de que pende, solo de media vara de largo y sirve para la pesca de *Raya* *Rodaballos*.—Proveen copiosamente con los primeros las plazas de la Coruña y Ferrol; los muchos llaudes catalanes y aun del país que de aquel puerto y el de *Mugardos* salen al mar á ejercer este arte á tres ó cuatro leguas largándose á la vela y en bolina, y aprovechándose con ventajas del viento cuando es mas largo. Caen al *Palangre* dentro de las rías algunos *Congrios* del cebado, ó *Troas* ó *Anguilas marinas* y *Robalizas* y en alta mar *Congrios* de todos tamaños, *Sarbo*, *Corbinas* etc.

DE LAS REDES EN GENERAL.

Del mismo modo que del anzuelo se sirven nuestros pescadores de las redes indistintamente en los ríos y en el mar acomodando sus diferencias á la altura de las aguas, al genio de los peces, á la exposicion de las costas y á la diversidad de las estaciones.

Hay redes en forma de manga ó saco, que solo sirven para la pesca de *Lampreas* en los canales ó regueras de ciertos ríos, como el *Ulla* y *Tambre* y á cuya invencion se pueden agregar por su figura las *Nasas* de cualquiera manera que sean compuestas.

Las hay en forma de un paño tendido, y estas se emplean para retener la pesca, trayéndola como entretenida á las inmediaciones de la costa ó á la misma orilla, donde con mas facilidad se puede recoger.—Hay de estas llamadas *Deriva*, que se tienden desde los barcos y conducidas por un solo cabo llamado *Seneira* (1), se pescan por medio de las aguas para que malle en ellas la pesca. Hay otras que se largan en medio de aquellas como un competente peso para que no se las lleve la marejada, y en las que como en las anteriores mallan ciertos pescados para que son proporcionadas, y las hay finalmente compuestas en tres

(1) Las *Seneiras* son unas cuerdas ó cabos de catorce á quince brazas de largo y una pulgada de grueso y sirven para arriar ó apresar algunas redes, segun convienen al sitio de donde se tienden. Viene de Seine en francés.

órdenes de paños de diversas mallas, para que en ellas se enreden los peces de todos tamaños.—Habiendo dicho el uso que tienen las mangas ó sacos, explicaré las otras diferentes empezando por las redes que se tiran desde la costa ó en el mar reduciendo á este género los cercos reales, trahña, sacadas grandes y pequeñas, rapetas trillas y jabelas.

DE LOS CERCOS, TRAHÑAS, SACADAS, CHINCHORROS Y RAPETAS (2).

El cerco real llamado en la ría de la Coruña cedazo, es la mayor de todas las redes de este género, pues suele tener mil brazas de largo, y segun la antigua ordenanza mandada observar para todos los que pesquen en la ría de Pontevedra por el ministro Sarmiento año 1750, debe tener todo el alto de las aguas de dicha ría con ciento cincuenta vetas (3) por banda de ochenta y cinco bandas cada una y cuarenta copes (4) de igual número simplomos, para que manteniéndose abiertas sus mallas pueda evadirse la cria, y no se maltrate la *Sardina*, que se conserva dentro de este aparejo dos y tres dias. Úsase el cedazo cerrándolo enteramente, y dejándolo quedar cerca de la costa asegurado segun toda su vuelta con varios ancoreles (5), y se saca de él la *Sardina* con un pequeño chinchorro del cual la pasan á los barcos, siendo á veces tal la abundancia que suelen llenarse de cincuenta á sesenta de á cien millares cada uno, bien que la de los últimos no es de tanta estimacion como la de las trahñas, y sacadas por la frotacion que sufre entre sí misma los dias que se detiene en el cedazo. La trahña es una red de cuatrocientas brazas de largo, y de diez hasta veinte de alto, sus mallas de dos pulgadas y media, sin plomadas ni peso alguno: largase siempre que se reconoce *Sardina* en las rías á trescientas brazas de la costa, desde la cual se tira por dos largos cabos formando una especie de semi-círculo ó elipse y cuidando siempre que se reconozca cria de abatir la corchada para que cuele: cuando se halla á cinco brazas de fondo se va estrechando y reduciendo al corto espacio de veinte y cuatro brazas de boj, y levantándola á los barcos que las acompañan sostenida siempre la pesca en las aguas, se saca con canastos á las lanchas donde se mantiene viva hasta que su mismo peso y la diferencia de elemento la oprime.

La sacada grande llamada también sisa se diferencia de la trahña en ser menor, pues tiene doscientas cincuenta brazas de largo con siete ó nueve de alto siempre los cabos, ó seneiras por donde se ala á tierra cada una de catorce á quince cuerdas, y cada cuerda de veinte á treinta brazas de largo con su cope de menos de una pulgada de malla, y de media la de la red que se encasca (6) con corteza de sauce ó roble, y de ningun modo con alquitran, pues aumentando el volumen de los hilos disminuiría el claro de las mallas.

(2) Aunque las trahñas, sacadas, chinchorros, etc., en francés se pueden denominar Seine, como sus diferencias son muchas también, lo son los nombres particulares de cada provincia, y el que conviene específicamente al mayor de estos aparejos es el de *aisseau*.

(3) Las vetas son unas fajas ó partes de red que componen el quión de cada pescado, y unidas entre sí forman el todo de un cedazo ó trahña, el claro de sus mallas no debe pasar de una pulgada de abertura.

(4) Llámase cope la parte interior ó última de las redes de trahña ó sacada, cuyas mallas menores de media pulgada estan prohibidas por no dar paso á la cria menuda: partes de cope son las porciones de esta especie de red que unidas forman el todo.

(5) El ancorel es una piedra de treinta á cuarenta libras de peso que sirve para asegurar las hoyas.

(6) Encascar es teñir la red con una disolucion de corteza de algunos árboles. La palabra cascar equivale á corteza.