

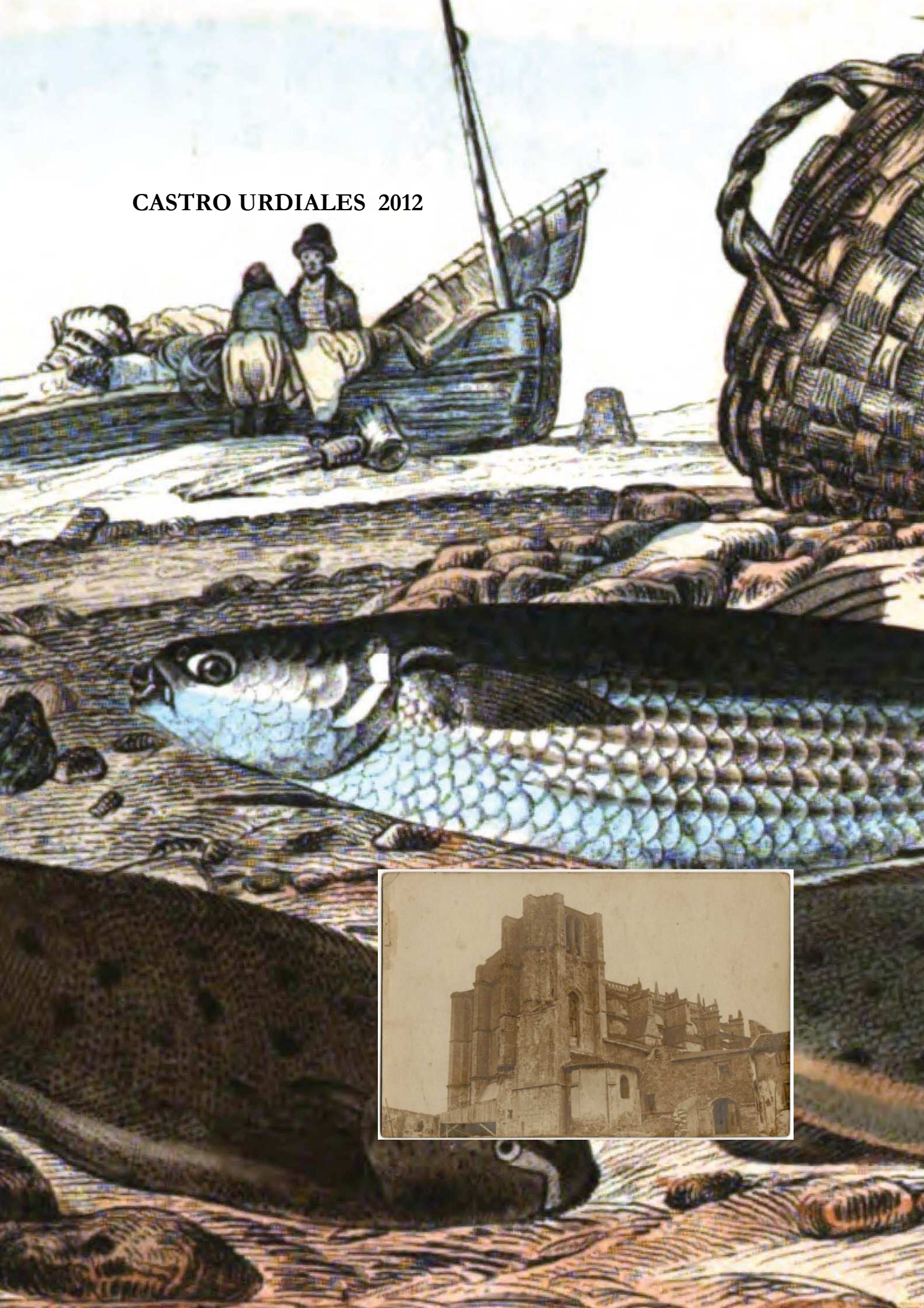


**DENOMINACIONES DE LOS
PECES DE NUESTRA COSTA
EN EL SIGLO XIX**

**(REFERENCIAS DE D. MARIANO DE LA
PAZ GRAELLS)**

Ramón Ojeda San Miguel (Selección)

CASTRO URDIALES 2012





En más de una ocasión hemos recurrido a la consulta y estudio del libro “**Exploración científica de las costas del Departamento Marítimo del Ferrol verificada por orden del Almirantazgo**”, publicado en Madrid en el año 1870.

Obra de Don **Mariano de la Paz Graells**, naturalista y prestigioso biólogo del siglo XIX, que además de recoger cuestiones directamente relacionadas con su actividad científica, proporciona riquísimos datos sobre el mundo de la pesca en el Cantábrico cuando mediaba el siglo XIX.

Buena parte de los trabajos de campo del profesor Graells fueron elaborados en el puerto de Laredo a lo largo del verano del año 1819. Desde allí, para fortuna de la historia pesquera, tomó nota de los sistemas de pesca empleados más comúnmente, tipos de barcos, cofradías, industria conservera... Incluso, ahora lo más importante para nosotros, referencias muy ajustadas de las especies marinas más buscadas por los pescadores.

Mariano de la Paz Graells, metido también en el trabajo de recoger utensilios y muestras para el futuro museo pesquero nacional a instalar en Madrid, se preocupó con esmero de apuntar las denominaciones de los peces y crustáceos más comúnmente cotizados por los pescadores. Gracias a ello, como ahora podremos apreciar, conocemos de primera mano los nombres, con sus particularidades y a veces curiosas semejanzas, de la mayor parte de los peces y otras especies del Cantábrico hace ahora más de un siglo.

A painting of a fisherman on a pier. The fisherman is in the foreground, wearing a wide-brimmed hat and a heavy, brown, textured coat. He is holding a long wooden pole or fishing rod. He is standing on a stone pier. In the background, there are several large sailing ships with multiple masts and rigging, docked in a harbor. The water is a muted greenish-blue. The sky is a pale, hazy color. The overall style is that of a 19th-century maritime painting.

**NOTAS E INVESTIGACIONES
DE
D. MARIANO DE LA PAZ GRAELLS
(1870)**

ORDEN DE LOS SELÁCIO
FAMILIA DE LOS RAYÍDEOS

Cephaloptera giorna. Risso

Vulgarmente llamada **Ronda** en Laredo

Nº. 1 Myliobatis noctula. Bp.

Vulgo **Callaron** y **Chucho**, en Bilbao.

Myliobatis Aquila. Cuv.

Muchos de los nombres aplicados a la especie anterior, se dan también a ésta, que algunos autores confunden.

Según la descripción que Cabrera da en su manuscrito de su *Raia obtusirostris*, creo que el **pez Obispo** debe ser un individuo joven de esta especie, aunque Machado veo le refiere al *Rhinoptera marginata* de Müller y Henle.

Estas rayas viven sedentarias en los fondos peñascosos del litoral de Galicia y Cantabria. También se pescan en alta mar, y abunda más en el verano cerca de las orillas, donde se le coge con anzuelo, teniendo mucho cuidado los marineros de no pincharse con las espinas o púas de la cola, cuya herida se encona y es muy dolorosa. Casi todos los individuos que vi en las pescaderías de la Coruña y Santander carecían de rabo, y preguntada la causa de esta mutilación, me dijeron que al sacar estas rayas del agua, la primera operación que se hacía era desarmarlas cortándoles la cola a raíz, porque los pinchazos que se reciben, aun después de muerto el pez, son peligrosos y muy dañinos. La carne vale poco.

Nº. 2 Raja undulata. Lacep.

Raya, en todas partes.- **Raya Santiaguera**, en Santander y Laredo.- **Gramante**, en Castrourdiales a los individuos jóvenes.

Torpedo nark. Risso.

Tembladora, en Santander y Laredo.

FAMILIA DE LOS ESCUALÍDEOS

Squatina ángelus. Dun.

Villan, en Laredo.

Común en el litoral cantábrico. Se le ve con frecuencia enderezarse sobre las olas como si quisiese salir volando de las aguas cuando se prende en el anzuelo de los curricanes.

Nº. 3 *Acanthias vulgaris*. Bp.

Mielga, en Bilbao, Laredo y Santander

Nº.4 *Spinax niger*. Cloquet.

Gato, en Laredo

Centrina Salviani. Risso.

Roma, en Laredo.

Vive en las honduras del litoral de Galicia y Cantabria.

Nº. 5 *Odontaspis ferox*. Agas.

Lamma Cornubica. Cuv.

Cailon, en Laredo y Santander.

Muy común en las costas de Santander.

Sphyrna Zygaena. Raf

Esparto, en Laredo.

Común en las costas cantábricas, Santander, Laredo, Castrourdiales.

Squalus Carcharias. Linn.

Cailon, en Santoña y Laredo.

Es común en la costa de Laredo, según aquellos pescadores, donde le ví.

Nº. 6 *Galens Nilsoni*. Bp.

Tolla, en Bilbao.- **Tollo**, en Santander, Laredo, Castrourdiales, Santurce, _San Sebastián y toda Cantabria, **Catuarrainá** (gato) y también **Tollía** en Vasconce.

Es común en la costa oceánica desde Bayona a Bayona, y se le encuentra en la orilla y alta mar. Cría en Marzo y Abril, y llega hasta 60 libras. Se encuentra en todas las pescaderías desollado, y se vende, aunque con poca estima.

Nº. 7 *Pristiurus melanostomus*. Bp.

Colayo, en Bilbao y Laredo.- **Colayuá Ichugijá** en Vascuence.

Común todo el año en alta mar, pero más abundante de Setiembre a Marzo: su carne es poco estimada.

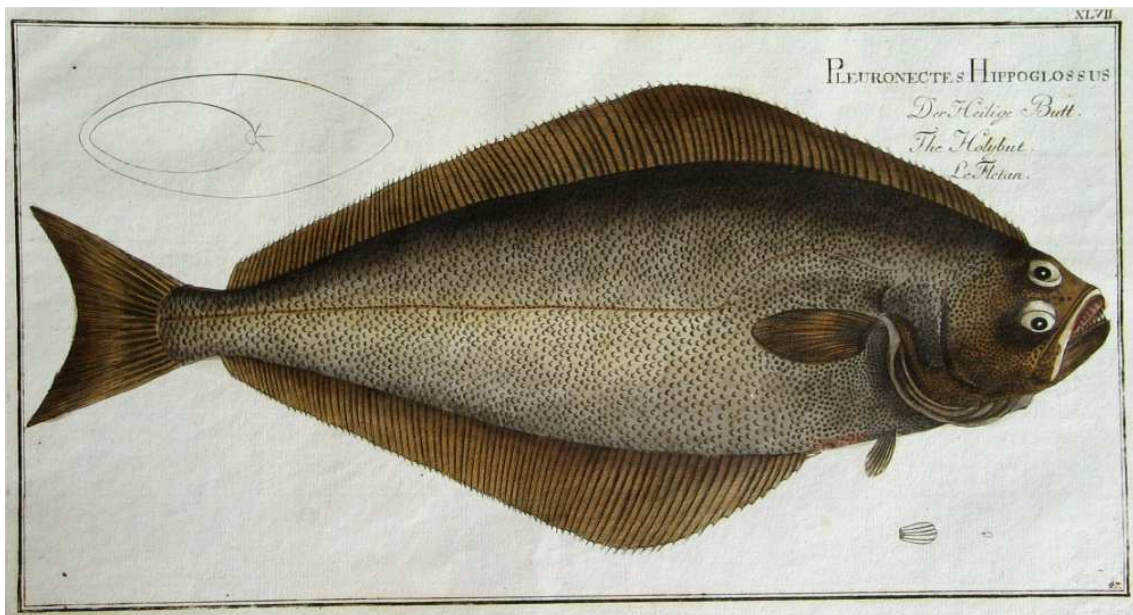
Nº. 8 *Scylium canicula*. Cuv.

Pitarrosa, en Bilbao y Laredo.- **Moma**, en Castrourdiales, Santurce, Algorta, Bermeo.

Común en todo el litoral de Galicia y Cantabria, en la costa y mar alta. Algunos pescadores llaman **Pitarrosa** a los individuos que tienen de dos a tres libras, y **Momas** a los que pesan más de media arroba y tienen la piel más áspera y oscura; pero en Laredo llaman **Moma** al

Scylium stellare. Bp.

Moma, en Laredo.



Pesca de los Escualos, ó peces bárbaros, en el litoral cantábrico.

Al terminar la lista de los selácios que he visto en el litoral del departamento marítimo del Ferrol durante mi viaje, creo muy oportuno dar noticia de la pesca, que sobre todo en Cantábria se hace de estos peces, allí conocidos con la denominación colectiva de *peces bárbaros*, por la extraordinaria magnitud que suelen tener y su voracidad, que también les ha valido á ciertas especies el nombre de *perros de mar*, *zorras*, *gatos*, y de otras fieras terrestres, ó bien *peces de grasa*, por el abundante aceite que de su hígado se extrae.

La poca estima que tiene la carne de tales peces es causa de que apenas se les persiga, y á excepcion de las pieles de algunas especies que constituyen las lijas, las demás, cuando por casualidad caen en los anzuelos ó redes, suele dejárseles abandonados en las playas. No sucede así en las regiones del Norte, sobre todo en Noruega, donde los armamentos para esta pesca van en aumento todos los años, principalmente en las provincias de Nordland y de Finmarken, pues estimula á ello el ver que un barco de 20 á 30 toneladas, tripulado con siete ú ocho hombres, en cosa de seis ó diez semanas pesca por valor de 15 ó 20.000 francos; producto líquido del aceite del hígado de los selácios que suelen recoger.

Sañez Reguart, al tratar del cordel como aparejo ó arte, indica algo sobre la pesca de los peces de

cuero en nuestras costas oceánicas; y Cornide, al hablar de la mielga, crabudo, angelote, cazon, tolla, etc., también dice que se aprovecha su hígado para extraer el aceite; pero ninguno describe detalladamente esta pesca, que se hace expresamente por nuestros pescadores, como los de Noruega, aunque con menos perfección y provecho, por no conocer seguramente los procedimientos perfeccionados para extraer y purificar el aceite del hígado de los escualos, que refinado apenas se distingue del de bacalao.

Como en los mares del Norte, en el litoral cantábrico se encuentran en las grandes profundidades, á diez ó doce millas de la costa, bancos de selácios, llamados tales por el crecido número de estos peces que los componen. La distancia de tierra á que se hace esta pesca la coloca entre las de altura, y los barcos que en ella se emplean son lanchas que miden 47 piés de eslora por 11 de manga y 6 de puntal, tripuladas con diez pescadores. Cada uno de éstos lleva su calo correspondiente, que consiste en un cordel de 24 á 36 hilos y de unas ochocientas brazas de longitud, terminando en un guarda-jarcia, cordel de igual calibre, pero verde ó sin curar ni teñir, que tiene sobre veinte brazas de largo. A este guarda-jarcias se anuda el espinel, cuyo cordel está revestido con un alambre de latón cocido, como si fuese un grueso bordon de guitarra, y de este espinel arrancan los *pipios*, que son la socala en que van engarzados los anzuelos, y suele tener cada una dos pies de largo. Los anzuelos son de un

tamaño y resistencia proporcionada á la fuerza de los peces que quieren cogerse, y no tiene ménos su caña de doce centímetros de largo por cuatro milímetros de grueso, con un seno correspondiente de cuatro centímetros de alto en la vuelta hasta la punta y agalla. El remate del espinel es un plomo ó chumbado de figura de pera, y pesa tres ó cuatro libras. Cada aparejo lleva ocho anzuelos colocados en su correspondiente *pipio* á un metro de distancia unos de otros. La insercion de cada *pipio* al espinel se verifica por una *gaza* ó anillo, que contenida entre dos barriletes ó nudos, puede dar vueltas sin subir ni bajar por el cordel del espinel.

La carnada para esta pesca es besugo, sardina ó pota, y hasta la carne de los mismos peces bárbaros que primero se cogen en el aparejo.

Esta pesca se verifica á pulso, y llegadas las lanchas á los sitios en cuyos fondos viven los selácios, dan fondo las lanchas, arriando cada pescador su cordel, hasta que el chumbado llega al suelo, que suele ser de roca ó arena gruesa, y está por lo ménos de 500 á 800 brazas de profundidad.

Al sentir el pescador prenderse el pez en el anzuelo, que en tales honduras parece la picada de un besugo ó de otro pez menor, tira y bracea para que se clave bien, esperando así que se prendan algunos otros individuos, pues no es raro sacar más de uno al retirar el aparejo, que se hace *halando* con la mayor suavidad para no romper la cuerda, segun sea la resistencia que opongan los peces presos.

Llegados á flor de agua, si son muy grandes, como suele suceder frecuentemente, se les pasa una *arzaguía* por un andarivel para meterlos á bordo. Algunas veces el tamaño es tal, que esto no es posible, y entónces se les amarra por la cabeza y cola con un estrobo en cada parte, sujetándoles contra el costado de la lancha y haciéndoles en seguida el collar por detrás de la cabeza para matarles y abrirles el vientre, sacando el hígado, y soltándoles en seguida para evitar embarazos á bordo.

Hoy dia, algunos pescadores suelen, despues de muertos los peces bárbaros, amarrarlos por la cabeza, dejándolos flotar para traerlos á tierra, donde venden á vil precio su carne á los pobres de la montaña, que en Laredo y Castrourdiales bajan á proveerse de pesca á la costa.

Los cueros se aprovechan cuando son de lijas, gatos y quelmes, y el aceite del hígado lo extraen fundiendo esta víscera en calderas á fuego lento para separar las membranas y fibras insolubles, decantando el líquido, que conservan en barriles para la venta, siendo su precio ordinario de dos á dos y medio reales el cuartillo.

Las especies que se pescan como peces de grasa en Cantábria, son las lijas, gatos, quelmes, almafa- nes, maticanes y peces de clavo. Estas tres últimas suelen algunas veces tener treinta y más piés de largo, y entónces dan una cantidad prodigiosa de grasa; pero otros, como las lijas, gatos y quelmes, no pasan de la longitud de cinco á seis piés, produ-

ciendo ocho cuartillos de aceite, que valen 16 rs., y 8 cada piel; de modo que el producto de uno de estos últimos peces, término medio, sin contar el importe de su carne, que suele venderse fresca y también cecial, es de 24 rs.

Nuestros pescadores verifican esta pesca en los meses de Junio y Julio, y las lanchas que á ella se dedican suelen pasar tres y cuatro dias en la mar, regresando á tierra para descargar y hacer nuevas provisiones para volver á salir á su faena, que no se interrumpe en toda la temporada.

El aceite de los selácios se consume en el alumbrado y engrasamiento de cueros y correas.

En Noruega esta pesca se verifica de un modo muy parecido al nuestro; pero en atención á lo tormentoso de aquellos mares, los barcos tienen cubierta y salen á 150 ó 200 kilómetros de tierra. Usan los mismos artes, pero los cordeles tienen un centímetro de diámetro, y los *pipios* son cadenilla de hierro estañado, para que los esfuerzos del pez enroscándose no los rompa; los anzuelos de acero tienen también un centímetro de diámetro, y cada cordel lleva 30, distantes unos de otros seis ó siete brazas, con sus flotadores parciales de vidrio. El chumbado ó plomada es de hierro, y pesa tres ó cuatro kilogramos.

Cuando estos barcos llegan á un banco de escualos, dan fondo como los nuestros y arrian los cordeles que cada uno lleva, fija á distancia de algunas brazas de los anzuelos una caja de madera perforada con varios agujeros, y llena de lardo podrido, de

foca ó delfin. Este cebo que chorrea por los agujeros, no tarda en atraer al sitio de la pesca los escualos, por el olor que exhala y lleva la corriente á bastante distancia. Cada pescador tiene su cordel en la mano como en la pesca del bacalao, y cuando siente picar el pez, imprime un movimiento en el aparejo, cuyo objeto es hacer penetrar el anzuelo más profundamente en las carnes. Prendido el escualo se enrosca en la cuerda, y el pescador procura sacarle á flor de agua con la mayor ligereza posible, auxiliando esta operacion con un torno de quita y pon que llevan fijo en la borda.

Cuando el pez asoma á la superficie del agua, se le mata con un fuerte gancho de acero que á manera de azuela se le clavan en la nuca, sacudiéndole tambien fuertemente en la cabeza con un mazo de madera. En seguida le abren el vientre, y ántes de sacarle el hígado hinchán de aire con un soplete la vejiga, para que el pescado flote y no se vaya al fondo, porque en este caso sirve de pasto á sus congéneres, los que encontrando que comer, no picarian en los anzuelos. Una vez practicada esta operacion, extraen el hígado y abandonan el cuerpo del pez bárbaro á las olas, devorándole las aves marinas, los osos blancos y otros animales carnívoros.

Muchas veces sucede que al izar un escualo prendido, suben varios otros sueltos acompañándole, y en este caso, los pescadores se dan prisa en arponearlos con el gancho citado, fijándolos al costado

del barco con un anzuelo grande hasta que pueden exanterarlos.

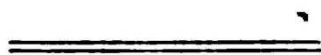
Tambien por no entretenerse en la operacion de la insuflacion, suelen algunos fijar á boyas los peces muertos para que floten y no se vayan al fondo, todo con el fin indicado de que no puedan servir de pasto á sus compañeros, cosa que les perjudicaria en las pescas sucesivas.

La residencia de estos peces en los mares del Norte es cási la misma que en los nuestros, á 250, 300 y más brazas de profundidad sobre fondos de roca y grava. Las especies que allí cogen son los *Squalus spinax* y *acanthias* y el *Selache máxima*. Los hígados de estos peces suelen pesar de 12 á 15 kilos, pero en algunas grandes especies llegan á 100 y 200 kilos.

La extraccion del aceite del hígado de estos peces se hace en Noruega al vapor, del mismo modo que la del hígado del bacalao, resultando tan puro y clarificado como éste y de una excelente calidad para el alumbrado. De los hígados pasados ó que lleguen en descomposicion á tierra, y de los resíduos que no se liquidan al vapor, extraen el aceite oscuro, que emplean para suavizar y hacer impermeables los cueros.

De desear es, que teniendo en cuenta estos adelantos nuestros pescadores, perfeccionen su pesca de peces bárbaros, que sin disputa puede producirles, con ménos exposicion, iguales beneficios que á los noruegos.

Tambien los de Laredo aprovechan el hígado del *Pez de rato*, que voy á citar, y el de las merluzas, para extraer su aceite, teniéndolo por medicinal. ¿Y quién duda que lo seria como el del bacalao si supiesen purificarlo y obtenerlo como en el Norte, cosa facilísima y que causa admiracion no se haya ocupado en ello ningun farmacéutico industrial? Tengo el convencimiento que esta especulacion habia de rendir cuantiosos provechos, librándonos de la contribucion que pagamos á los extranjeros, por las grandes cantidades de aceite de hígado de bacalao que nos importan para el uso medicinal, habiéndose hecho ya este remedio de trivial uso, áun sin recetarlo los facultativos.



ORDEN DE LOS HOLOCÉFALOS

FAMILIA DE LOS QUIMÉRIDOS

Chimera monstrosa. Linn.

Pez de rato, en Laredo y costa de Santander.

No es raro en la costa cantábrica.

ORDEN DE LOS ESTURIONES

FAMILIA DE LOS ACIPENSERÍDEOS

Nº. 9 *Acipenser Sturio*. Linn.

Esturión, Sollo, en las costas del océano.

Suelen cogerse en las embocaduras de las rías y en las costas de Cantabria.

Huso icthyocolla. Bp.

Pez del clavo, Castrourdiales.

Según aquellos pescadores, llega a adquirir grandes proporciones.

FAMILIA DE LOS CLUPEÍDOS

Nº. 15 Clupea pilchardus. Will.- Alasua pilchardus. Val. Clupanodon pilchardus. Riis

Sardina, en todas partes.

Nº. 16 Alosa communis. Yarr. Alosa vulgaris. Auct. Al.

Colaque, en Bilbao.- **Isabela**, en Santurce, Algorta y Castrourdiales.- **Polaca**, en San Sebastián.- **Jávares**, en Laredo, Santander.

Nº 18 Engraulis encrasicolus. Cuv. Val.

Bocarte, **Albocarte**, en Laredo y Bilbao.-**Albocartía**, en Vascuence.

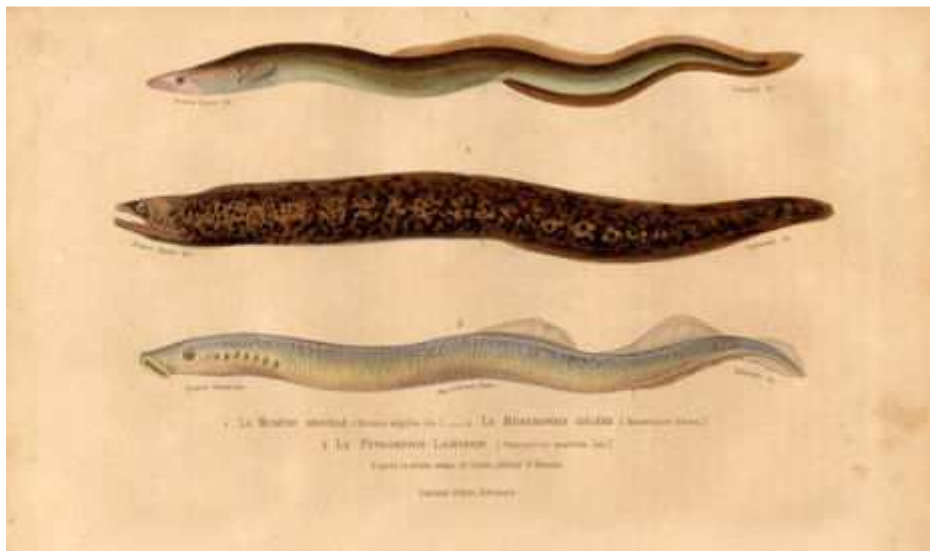
Común en la costera de primavera en todo el litoral oceánico.

ORDEN DE LOS OFISÓMATOS

FAMILIA DE LOS MURENÍDEOS

Nº 19. Anguilla medirostris. Yarr.

Anguila de mar, en Santander.- **Anguillía**, en Vascuence.



Abundantísima en todas las rias y riachuelos que desembocan en el Océano de Galicia y Cantábría, donde, sobre todo en Bilbao, se hacen pescas considerables, sobre todo de la cria recién nacida ó *Angulas*, que llaman *Anguliá* los vascuences, y *Serps*, *Serpetas*, en Barcelona.

En Noviembre empiezan á presentarse en aquellos rios las angulas, en cuya época son aún transparentes, tal que se distinguen claramente los puntos de osificación de las vértebras al través de los tejidos. La entrada va en aumento hasta Abril y Mayo en que empieza á disminuir el número, y ya en Junio son muy pocas las angulas que se ven, y éstas mayores y completamente opacas, de modo que ni se trasparenta el espinazo, tubo intestinal y corazón, que ántes de esta época hasta se ve latir. En un principio el cuerpo es comprimido, y poco á poco se hace cilindráceo, á medida que va tomando incremento.

La pesca de la angula empieza desde que se verifica la primera entrada, y la practican de noche los pescadores con un farol que colocan á flor de agua. Al resplandor de la luz acuden las angulas por millones, y el pescador las va sacando con un cedazo claro, como si espumase el agua en que nadan, y las coloca en un tonel de madera. Terminada la pesca matan las angulas con una infusión de tabaco y las colocan despues en una arpillera,

lavándolas en agua corriente para que suelten toda la baba ó mucosidad que tienen , cociéndolas en seguida. En tal estado las llevan al mercado, haciendo depender su bondad y estimacion de hallarse bien limpias. El vendedor las presenta en un lienzo muy blanco, y el que las compra las coge con un tenedor para ver si se deslizan una á una, en cuyo caso las considera buenas; pero si permanecen aglutinadas, apenas las quiere nadie.

En Vizcaya, y sobre todo en Bilbao, se reputa la angula como uno de los bocados más exquisitos, que cuando escasea llega á pagarse á 24, 30, y hasta 40 rs. libra, siendo su precio ordinario de 4 á 6 rs. Las fábricas de conservas las contratan á precios más arreglados, y son infinitas las latas que preparan para el comercio (1).

La opinion vulgar de muchos es de que la angula pertenece á una especie particular de pez; pero otros creen que realmente es la cria de la anguila de mar, y yo soy de parecer que es la de todas las especies de este género, que naciendo en la mar, remontan por los rios para criarse en el agua dulce.

Nº. 21 *Conger vulgaris*. Cuv.

Congrio, en todas partes.- **Luciato**, al joven, en Cantabria (Santander, Laredo, etc.).

Conger niger. Risso.

Congrio de costa, los pescadores.

Estas dos especies de congrios son muy comunes y abundantes en las costas de Galicia y Cantabria, habiéndolos de tal tamaño, que llegan á pesar cuatro y más arrobas. La primera de estas especies la pescan en las *garmas* ó fondos pedregosos de altura, y la segunda, ó negro, vive entre las rocas de la costa, junto á tierra. Ambas sirven para preparar el congrio seco, que es uno de los ceciales más estimados, y tambien se consume bastante en fresco, vendiéndolo á los arrieros del interior. Los pescadores dicen que nadie ha visto las huevas de estos peces.

Murena helena. Linn.

Morena, en todas partes.

ORDEN DE LOS GADOS

FAMILIA DE LOS GADÍDEOS

Nº. 22 *Phycis blenoides*. Schn.

Locha, en Bilbao y Laredo.- **Abadejo**, en Santurce y Algorta.

Phycis tinca. Scheneid.

Confundida esta especie con os mismos nombres que la anterior.- **Matrana** y **Mastrana**, en San Sebastián y Pasajes.

Nº. 23. *Motella tricirrata*. Nilss.

Madre de congrio, en Santander.- **Guatia**, en Laredo.

Nº. 24 *Motella cimbica*. Nilsson.

Anguila, **Anguila barbuda**, en Bilbao.- **Madre anguila**, en Vizcaya y Guipúzcoa.

Nº 25 *Merlucius esculentus*. Riss.

Merluza, en Bilbao.- **Legatza y Lebatza**, en Vascuence.

En Castrourdiales llaman metruende á otra merluza que tiene la piel más áspera y la cabeza más oscura, y la llaman tambien *Madre de la merluza*.

La pesca de esta especie se verifica en Cantábría generalmente con el palangre, á la distancia de dos ó tres millas de tierra en invierno y en alta mar en verano, siendo la más productiva la verificada desde Diciembre hasta Abril. El peso ordinario de las merluzas es en dicha costa el de seis ú ocho libras, cogiéndolas tambien de diez y catorce, que es el que regularmente suelen tener en el litoral gallego, donde usan para pescarlas el arte llamado volante, del que daré noticia en la seccion de redes, á cuya clase pertenece.

De lo expuesto se deduce, que á las merluzas de Galicia y Cantábría les cuadra mal el nombre de pescadilla y pijotilla con que suele conocerse á este pez en Andalucía, y el de lluset que le dan los catalanes, bien que son diminutivos de pisciota, pescada y llus, siempre en el Mediterráneo muy inferior en magnitud á los que se pescan en el Océano, sobre todo gallego.

Santander, Laredo, Castrourdiales, Mundaca y

Bermeo, surten varias plazas del interior. Portugalete, Santurce y Algorta, pesca poco y se consume en el país y en sus fábricas de conservas. Las magníficas merluzas de Galicia no se ven en los mercados del interior, y puede juzgarse de su abundancia al considerar que aún en las pescaderías del Ferrol, Coruña, Villagarcía, Pontevedra, Vigo, etc., no se vende este pescado al peso, y sí por piezas, que suele costar cada una de las mayores de catorce ó veinte libras, dos, tres ó cuatro reales, y aún ménos muchas veces.

La pescadilla habita en fondos de lama y fango, de ocho á ochenta y cien brazas, y cria en la primavera. En Mayo y Junio tiene poca estima, vendiéndose entónces en Cantábria á ménos precio; de donde viene el adagio vulgar vascuence: *Mayatza legatza*, es decir: «en Mayo merluza.» La diferencia de la carne de la merluza mediterránea con la del Océano, es notabilísima.

Nº. 26 *Polachius typus*. Bp.

Abadejo, en Santander, Santurce, Castrourdiales, Laredo.- Badejo, por contracción, en los mismos sitios.- Bacalao, en Bilbao y Algorta.- Bacallauá, Macalluá, en Vascuence.

Nº. 27 y 28 *Merlangus vulgaris*. Cuv.

Faneca, en Santander, Laredo, Castrourdiales, Santurce y Algorta.

ORDEN DE LOS HETEROSOMAS

FAMILIA DE LOS PLEURONECTÍDEOS

Nº. 31. *Platessa passer.* Bonap.

Platessa, en Bilbao.- **Platija** en Castellano.

Nº 32 *Platessa vulgaris.* Cuv.

Platusa, en Bilbao, como la especie anterior.- **Solla** en Galicia y Laredo.-
Platecha, en Asturias.

Nº. 33 *Psetta máxima.* Swains.

Rodavallo, en Asturias, Cantabria, Santander, Laredo, Bilbao.

No debe confundirse este pez con la Solla o Sollo de los gallegos.

FAMILIA DE LOS SOLEÍDEOS

Nº. 34 *Solea vulgaris.* Cuv.

Lenguado, en todas partes.

ORDEN DE LOS PERCAS

FAMILIA DE OS ESPARÍDEOS

Nº. 37. *Oblada melanura.* Cuv.

Dorada, en Bilbao y Guipúzcoa.- **Zapatero**, en Algorta.- **Perpelute**, en Santurce y Castrourdiales

Nº. 38 *Box boops.* Bp.

Boga, en todo el litoral de Cantabria.

Se encuentra en toda clase de fondos en las costas hasta 20 brazas, y abunda generalmente en el litoral visitado, siendo muy notables las de la costa cantábrica por su extraordinario tamaño, sobre todo en Santander.

Box Salpa. Cuv.

Sopa, en Cantabria.

Frecuenta las costas peñascosas, y la he visto en muy bajos fondos entre las peñas.

Nº. 39 *Cantharus brama.* Cuv.

Jargüeta, en Santander.- **Anillo**, en Laredo.

Vive en fondo de roca a 20 y 25 brazas de calado.

Nº. 40 *Cantharus grisous*. Cuv.

Ollaca, en Guipúzcoa.

Nº .41 *Dentex vulgaris*. Cuv. (Individuo joven)

Dentón, en todas partes.

Nº. 42 *Pagellus mormyrus*. Cuv.

Mojarra, en Bilbao y Laredo.

Nº. 44 *Pagellus acarne*. Cuv.

Aligote, en Laredo, Santander, Asturias.

Abunda en Galicia y Cantabria, y vive en fondos de arena y cascajo de 10 a 100 brazas o más.

Nº. 45 *Pagellus erythrins* Cuv.

Pagel, en todas partes.- **Breca**, en Santander y Laredo.

Nº. 46 *Pagellus centrodontus*. Cuv.

Besugo de Laredo, **Pancho** a las crías hasta que aparece la mancha oscura escapular.- **Burás**, a las mismas en Laredo.

Abundantísimo en la costa de Galicia y Cantabria, sostiene una pesca lucrativa durante los meses de invierno, desde Santa Catalina hasta fines de Abril. Su pesca se hace con el cordel verde ó sin curar, de 80 á 120 brazas, sobre fondos de garma ó roca. Desova en Febrero y Marzo, y sus crias, llamadas *Panchos*, abundan extraordinariamente en todo el litoral del departamento del Ferrol, desde Vigo á Pasajes, entrando en las rias, donde se pescan muchos con redes ilegales, causando un

perjuicio extraordinario que da lugar á quejas muy formales por parte de los pescadores de altura , que ya empiezan á sentir el aminoramiento de la especie en la época de la pesca de un pez tan estimado en las provincias interiores, fresco ó en escabeche, y que de muy antiguo viene siendo en la colacion de Noche-buena el plato obligado de todos, así como el pavo lo es el del dia de Navidad, y el cordero el de Pascua de Resurreccion.

La mancha negruzca de la escápula, he observado no aparece hasta que los individuos alcanzan el peso de media libra á una.

Nº. 47 *Pagrus orphus*. Cuv.

Machote, en Santander Laredo.- **Mazote**, en Santurce y Castrourdiales.- **Breca**, en Bilbao.

Bastante abundante en todo el litoral oceánico sobre fondos de arena y lama, desde 30a 120 brazas. Se pesca en la costa desde Agosto hasta Octubre, y en la altura el resto del año.

Pagrus vulgaris. Cuv.

Pagro, en Castellano.- **Lamote**, en Guipúzcoa.-

Nº. 48 *Sparus aurata*. Bp.

Dorada, en Castellano.- **Mazote**, en Santurce y Castrourdiales.

Nº. 49 *Sargus fasciatus*. Cuv. Val.

Mojarra, **Mujarra**, **Zapatero**, en Vizcaya.- **Anillo**, en Laredo.- **Mujarrá**, en Vascuence.- **Mocharra**, en Guipúzcoa.

Bastante escaso en el litoral cantábrico cerca de la costa, donde se le pesca entre las peñas: más común en las honduras durante el invierno, siendo estimada su carne.

FAMILIA DE LOS ESCIENÍDEOS

Nº. 51. *Sciaena Aquila*. Cuv. Val.

Berrugueta, en Bilbao, Algorta y Portugalete.- **Berrugate**, en Castrourdiales y Laredo.

Nº. 52 *Uumbrina cirrosa*. Risso.

Berrugueta y **Berrugate**, en las mismas localidades que la anterior, donde se vé que confunden ambas especies.

Corvina nigra. Cv.

Corvina, en todas partes.

FAMILIA DE LOS PERCÍDEOS

Nº. 53 *Labrux lupus*. Cuv.

Lubina, en Galicia, Asturias, Cantabria y en casi todas partes.- **Lobina**, en Bilbao.

Nº. 54 *Serranus Cabrilla*. Cuv. Val.

Cabra, en Bilbao, Santander, Laredo, Castrourdiales.- **Cabriá**, **Auntzarraiñá** en Vasuence.

Comun en toda la costa de Galicia y de Cantábría. á distancia de una á dos leguas de la orilla, principalmente en el verano. Segun aseguran los pescadores, en Agosto desaparece ó escasea mucho, lo que atribuyen los de Algorta á que se retira para criar; pero los de Castrourdiales y Santurce opinan que la cria tiene lugar por Julio.

La pesca se verifica en fondos de garma ó roca, desde 12 á 14 brazas de profundidad. En invierno escasean en los mercados, y me aseguraron no es por que desaparezcan estos peces, sino porque no se dedican á pescarlos; de modo que siendo así, su estacion en la costa es perenne.

Nº. 55 *Serranus hepatus*. Cuv. Val.

Cherna afanecada, en Cantabria.

Serranus scriba. Cuv.

Serrano, en todas partes.

Cerna gigas. Bp.

Mero, Mero de altura, en casi todas las provincias marítimas y en el interior.

Vive en todo el litoral oceánico en las alturas, sobre fondos de piedra y a 100 y 300 brazas. Se pescan con el cordel, y se cogen con frecuencia individuos de 30 y 50 libras y aún de más peso..

Polyprion cernium. Val.

Cherna, en todo el litoral de Galicia y Cantabria. Muchos le confunden con el Mero de altura, vendiéndole en los mercados del interior por tal.

Nº. 57. *Beryx decadactylus*. Cuv. Val.

Cachucho, en Laredo.

FAMILIA DE LOS TRAQUINÍDEOS

Nº. 59 Trachinus draco. Linn.

Araña, en muchas partes.- **Salvareo**, en Laredo.

FAMILIA DE LOS ESFIRENÍDEOS

Sphiroena Sept. Lacep.

Espetón, en Castellano.- **Chiflete**, en Laredo.

FAMILIA DE LOS ATERINÍDEOS

Nº. 60 Atherina presbyter. Cuv.

Sulas, **Pez sin sangre**, en Santander y Laredo.- **Avichon** y **Pejerey**, en Guipúzcoa.- **Aguacio**, **Sarda**, **Pez sin sangre**, en Bilbao.- **Sardietía**, En Vasuence.

FAMILIA DE LOS MUGILÍDEOS

Nº. 61 Mugil chelo. Cuv.

Muble, en Bilbao.- **Mules**, en Santander y Laredo.- **Corcón**, en Guipúzcoa.

Nº. 62 Mugil auratus. Cuv.

Muble, desde Bilbao hasta Mundaca.- **Laban**, en la ría de Bilbao (lavan quiere decir liso):-**Cordón**, **Corrocón**, en San Sebastián.- **Corcoiá**, en Vasuence.- **Mules**, en Laredo y Santoña.

FAMILIA DE LOS MULÍDEOS

Nº. 64 Mullus surmuletus. Linn.

Barbo, en Santander, Laredo, Castroudiales y Galicia.- **Barbadina**, en Guipúzcoa.

Nº. 65 Mullus barbatus. Linn.

Mijareos, en Santander.- **Barbos**, en Laredo.- **Barbarín**, en Bilbao.- **Barbuda**, en Algorta.- **Barbó**, en Santurce y Castroudiales.- **Barbariná**, en Vasuence.

FAMILIA DE LOS TRIGLÍDEOS

Nº. 67 *Trigla cuculus*. Linn.

Arrigorri, en Santander, San Sebastián y Bilbao.- **Cuco**, **Cuco español**, en Castrourdiales, Santurce y Algorta.- **Rubio**, en Guipúzcoa y en Castellano.

Nº. 68 *Trigla laevis*. Mont.

Cuco, en Santander.- **Perlón**, en Laredo.- **Arrigorri**, en Bilbao.- **Cuco francés**, en Santurce y Algorta.- **Arrainzurijá** (pez blanco), en Vascuence.

Nº. 71 *Trigla gurnardus*. Linn.

Perla, en Bilbao.- **Cuco francés**, en Castrourdiales, Santurce y Algorta.- **Arrainbalza** (pez negro).- **Peroloijá** (la j tiene el sonido de la y algo más áspero), en Vascuence.

Nº. 72 *Trigla Lyra*. Linn.

Escacho, en Laredo.- **Escachuá**, en Vascuence.

Todas estas especies se encuentran en el litoral oceánico de Andalucía, Galicia y Cantabria, donde principalmente las he observado y adquirido para el Museo de pesca. Suelen vivir en fondos de lama, arena, cascajo ó piedras, lo mismo que en los herbosos; andando por el suelo con los radios libres torácicos, como los animales provistos de piés. En algunas especies sus largas y anchas aletas les permite sostenerse en el aire bastante tiempo, cuando perseguidas saltan fuera del agua; de modo que estos peces, comparables á las aves acuáticas, nadan, andan y vuelan. Su carne es exquisita y muy estimada, dándola en algunas partes á los enfermos, de preferencia á la de otros animales. Se encuentran en profundidades medias, hasta 60 brazas, y su pesca suele hacerse con el anzuelo y nasas. También son susceptibles de criarse en estabulación, y se reproducen en la primavera.

Nº . 74 *Sebastes norwegicus*. Cuv.

Cabra de hondura, en Laredo y Bilbao.

Nº. 75 *Scorpaena porcus*. Linn.

Cabracho, en Santander, Laredo, Bilbao.

Nº. 76 *Scorpaena scrofa*. Linn.

Cabracho, en Bilbao.- **Escorpión**, **Escorpa**, los pescadores de Galicia, Guipúzcoa y Cantabria.

ORDEN DE LOS BLENIOS

FAMILIA DE LOS GOBÍDEOS

Nº. 77 *Gobius jozo*. Linn.

Sarbo, en Bilbao y en la rivera de Olaveaga.- **Goaito**, en Santurce.- **Zarbuá**, en Vascuence.- **Chamuscán**, en Laredo

FAMILIA DE LOS CYCLOPTERÍDEOS

Nº. 78 Lepadogaster rostrus.

Sapo de mar, en Algorta, Santurce y Castrourdiales.- **Pegadizo**, en Laredo.

FAMILIA DE LOS BLENÍDEOS

Nº. 79 Blenius gattorugine. Willugby.

Cabruza, en Portugalete y Santurce.- **Adusto** y **Burusco**, en Algorta.-
Baboso, en Castrourdiales y Laredo.

Nº. 80 Pholis Laevis. Flem.

Chamuscán y **Baboso**, en Santander y Laredo.

FAMILIA DE LOS LOFÍDEOS

Nº. 82 Lophius piscatorius. Linn.

Pez de tamboril, en Laredo.

ORDEN DE LOS ESCOMBEROS

FAMILIA DE LOS ESCOMBERÍDEOS

Nº. 85 Scomber scombrus. Linn.

Sarda, en Galicia y Cantabria.

Scomber colias. Gmel.

Cuervas, en Laredo.

Thynnus vulgaris. Cuv.

Atún, en todas partes.

Thynnus pelamys. Cuv.

Bonito, en Galicia, Cantabria, Andalucía.

Nº. 86 Caranx trachurus. Lacep.

Jurel, **Chicharro**, **Escribano**, en Galicia y Cantabria.- **Chicharruá**, en Vascuence.

Nº. 87 Zeus faber. Linn.

Gallo y **Gallo marino**, en Castellano.- **Cañada**, en Laredo.

Brama Rayi.Schen.

Papardas, en Laredo.

Son comunes en Cantabria, y se pescan a 10 y 12 brazas en las playas de afuera.

FAMILIA DE LOS CEPOLÍDEOS

Lepidopus ensiformis. Bp.

Aguja-paladar, en Laredo.

FAMILIA DE OS XIFEÍDEOS

Xiphias gladius. Linn.

Pez espada, **Espadarte**, en Andalucía, Galicia y Cantabria.

ORDEN DE LOS FARINGOGNATOS

FAMILIA DE LOS EXOCETÍDEOS

Nº. 89 Belone rostrata. Faber.

Pez aguja, en todas partes.

FAMILIA DE LOS LABRÍDEOS

Nº. 90 Labrus berggylta. Ascan.

Durdo, en Santander, Bilbao, San Sebastián.- **Zapatero**, en Santurce, a os de color oscuro.- **Dorduá**, en Vascuence.

Nº. 91 Labrus dispar. Fries.

Doncella, en Bilbao, Algorta.- **Goyano**, en Laredo.- **Chirituá**, en San Sebastián.- **Jodedor**, en Santurce y Castrourdiales, los pescadores de caña, por hacerles perder la paciencia quitándoles el cebo por detrás del seno del anzuelo, sin clavarse ni dejarles pescar nada.

Nº. 92 *Crenilabrus norwegicus*. Cuv. Val.

Corredanas, Porredanas, en Santander.- **Pantones**, en Laredo.

Nº. 93 *Crenilabrus cornubicus*. Risso.

Serrano y Pantón, en Laredo y Bilbao.- **Charrón**, en Bilbao.

Nº. 94 *Ctenolabrus rupestris*. Val.

Durdo y Chaparrudo, en Santander.

Muy común en la costa de Cantabria, en fondos de roca.

Nº. 95 *Julis Giofredi*. Risso.

Julia, en Vigo, Villagarcía, Caramiñal, Muros, Ferrol, Santander, Unquera, Laredo, las Tinas, Bilbao, San Sebastián.- **Luliá, Doncellía**, en Vasconia.

ORDEN DE LOS GIMNODONTOS

FAMILIA DE LOS ORTAGORISCÍDEOS

Mola aspera. Bp.

Luna de mar, Rueda, Mola, Pez luna, Ronda, en Laredo.- **Pez luna**, en Guipúzcoa.

No es raro este pez singular en nuestras costas de Galicia y Cantabria, donde todos los pescadores le conocen y suele verse en barriales o bandadas más o menos numerosas, según informe de los de Laredo.

ORDEN DE LOS OSTEODERMOS

FAMILIA DE LOS PEGASÍDEOS

Nº. 96 *Hippocampus brevirrostris*. Cuv.

Caballito, Caballo de mar, Caballo marino, en las diferentes provincias.

Se encuentra en toda la costa de Galicia y Cantabria, y sale con frecuencia en las redes de pescar la sardina.

Nº. 97 *Siphostoma acus*. Bp.

Culebra de mar, en Santander.

Sale como el caballo marino entre os peces que caen en las redes de malla angosta, y le he cogido en Santander y Bilbao.

Nº. 98 *Nerophis lumbriciformis*. Bp.

Madre del Gueldo, en toda la costa cantábrica.

Se encuentra en bajamar, debajo de las piedras.

ORDEN DE LOS HYPEROARTOS

FAMILIA DE LOS PETROMIZÓNIDOS

N. 99 *Petromizon marinus*. Linn.

Lamprea, en todas partes.- **Lampardiá**, **lamproiá**, en Vascuence.

Común en las rías de Galicia y Cantabria, por cuyas aguas remonta hasta bastante distancia del mar, dando lugar a formar pesqueras en algunos ríos, que son bastante productivas, al par que sencillas.

SECCIÓN DE LOS ARTICULADOS O ENTOMÓZOOS

ANIMALES INVERTEBRADOS

CRUSTÁCEOS

DECAPODOS BRAQUIURUS O CANGREJOS REDONDOS

Nº. 1 *Mala aquinado*. Latr.

Cámbaras, en Laredo.

Nº. 3 *Xantho rivolusus*. Riss.

Zapatera, en Laredo.

Vive debajo de las piedras, en las orillas del Océano, donde en bajamar los pescadores le buscan para emplearle como cebo en la pesca de anzuelo.

Nº. 4 *Pilumnus villosus*. Risso.

Cámbara peluda, en Laredo.

Abundantísimo en todo el litoral entre las rocas, en cuyas hendiduras se aloja. Los pescadores los cogen para cebo.

Nº. 5 *Carcinus maeñas*. Leacha.

Cámbaros, en Laredo (nombre general que vi daban a casi toso los cangrejos redondos).

Esta especie, excesivamente común en todo el litoral del Departamento, es muy perjudicial en las ostreras, y los pescadores le emplean como cebo en l pesca de anzuelo y en la del pulpo. También le venden cocido en los mercados, y la gente le come como a la noca, aunque tiene menos estima.

Nº. 6 *Platyonichus latipes*. Latr.

Chamarin, en Laredo.

Abundantísimo en toda la costa de Galicia y Cantabria, se le ve nadar en grandes bandadas, tanto fuera como dentro de las rías. Algunos le comen frito; pero es pequeño, y sólo en la época de la muda puede usarse así por la blandura de su caparazón, que permite comerle entero. Los pescadores hacen gran consumo para cebo en la pesca del abadejo y otras especies.

Nº. 7 *Portunus púber*. Supp.

Nécoras y **Anécoras**, en Galicia.- **Cámbaros franceses**, en Laredo.

Es muy delicada y apetecida su carne, y por eso suelen venderse con estima para el consumo, no empleándolos para cebo por el mayor precio que tienen.

Nº. 8 *Grapsus varius*. Latr.

Changles, en Laredo y Santander.

DECAPODOS MACRUROS O CANGREJOS LARGOS

Scyllarus arctos. Fabr.

Cigalas, en Laredo y Cataluña.

Palinurus vulgaris. Latr.

Langosta, en todas partes.

Homarus vulgaris. Edw.

Abacanto, en Laredo, **Locantántaro** en Gijón.

Nº. 13 *Palemon squilla*. Fabr.

Esquillas, en Santander y en Asturias.- **Esquillas**, en Laredo.

Nereis

Gusana, en Laredo, donde la usan para cebo en la pesca de anzuelo.

Sérpula vermicularis. Linn.

Cañiza, **Cañutillo**, en Santander y Laredo.

Muy común en todo el litoral de Galicia y Cantabria: se encuentra tanto dentro de las rías como en la costa, fija sobre diferentes cuerpos, pero con preferencia sobre las conchas de los moluscos.

CIRROPODOS

Nº 1 *Anatipha loevis*. Linn.

Percebe de la madera, en Laredo.

Muy común en las maderas y pedazos de corcho abandonados y flotantes sobre las olas, lo mismo que en la parte sumergida de los barcos que permanecen mucho tiempo sin limpiar.

Nº. 2 *Balanus balancides*. Dacosta.

Asubios, en Laredo.

Abunda sobre las conchas muertas.

MOLUSCOS

CLASE DE LOS ACÉFALOS

ORDEN DE LOS DIMIARIOS

Nº. 2 *Taredo navalis*. Linn.

Broma, en todas partes.

En los tablones y maderas de un barco destruido en el puerto de San Sebastián.

Nº. 3 Solen siliqua. Linn.

Muergos, Muérganos, en Santander.- **Morgueras**, en Laredo y Santoña.

Muy común en todos los playales de arena que descubren en bajamar, dentro y fuera de las rías de Galicia y Cantabria.

Los pescadores consumen cantidades considerables para carnadas.

Nº. 4 Solen vagina. Linn.

Muergos, en Santander y Laredo.

Igualmente abundante en sitios análogos de Galicia y Cantabria, y tiene el mismo uso. Ambas especies se comen.

Nº. 6 Ceratisolen legumen. Sow.

Sin nombre particular, es confundido por los pescadores con las especies anteriores.

Este delicadísimo marisco le he encontrado en varios sitios de Galicia y Cantabria, pero en ninguno tan abundante como en los arenales del Barquero y de Laredo..

Nº. 7 Macra stultorum. Linn.

Chirlas, en Laredo.

La usan para cebo, y se come también.

Macra sólida. Linn

Sin nombre especial más que el de **Cáscaras** y **chirlas**.

Se encuentra en Santander, Laredo, Suances y otros sitios de Cantabria.

Macra helvacea. Chemnitz.

Cáscaras, en Santander.

Nº. 8 Lutraria oblonga. Chemnitz.

Cabras, Quiquirigallas, en Santander.

Nº. 14 Venus verrucosa. Linn.

Guarriaños y Verigüetos, en Santander.

Nº. 15 Dione chione. Megerle.

Saveriñas, en Santander.- **Conchas**, en Laredo.

Nº. 18 Tapes decusata. Megerle.

Almejas, en todas partes.

Nº 21 Cardium edule. Linn.

Berberechos, en Galicia.- **Morgueiroles**, en Rivadeo.- **Verigüetos**, en Asturiass.- **Mirigüetos**, en Santander.- **Gurriaños**, en Laredo.

ORDEN DE LOS MONOMIARIOS

Nº. 24 Mytilus edulis. Linn.

Mejillones, en todas partes.- **Mocejones**, en Laredo y Santander.

Nº. 25 Modiola adriática. Lamrk.

Mocejona, en Santander.

Nº. 33 Ostrea edulis. Linn.

Ostras, en todas partes.

CLASE DE LOS CEFALIDOS

ORDEN DE LOS GASTEROPODOS

Nº. 35 Murex trúnculus. Linn.

Caracoles, en Laredo.

Nº. 41 Littorina rudis. Ferrussac.

Caracolillos de mar.

Nº. 42 Monodonta Tessellata. Desh.

Uriones, en Santander.- **Caricotes**, en Laredo.

Nº. 44 Trochus crassus.

Caricotes franciscanos, en Laredo.

Nº. 46 *Patella vulgata*. Linn.

Lapas, en todas partes.

Nº. 48 *Aplsia depilans*. Linn

Borrachas, en Santander y Laredo.

ORDEN DE LOS CEFALOPODOS

Nº. 49 *Octopus granulatus*.

Pulpo, en todas partes.

Nº. 50 *Sepia officinalis*. Lamck

Gibia, en todas partes.- **Chocos**, en Galicia y Laredo.- **Rellenas**, en Santander y Laredo.

Nº. 51 *Loligo vulgaris*. Lamck

Calamares, en todas partes.- **Maganos**, en Santander.- **Gibones**, en Laredo.

Nº 52 *Loligo sagita*

Pota, en Laredo.

SECCION DE LOS ANIMALES VERTEBRADOS Ú OSTEÓZOOS.

PRIMERA CLASE.—MAMÍFEROS.

ÓRDEN DE LOS CETÁCEOS.

FAMILIA DE LOS DELFINÍDEOS.

Delphinus delphis. Linn.

Vulgo *Delfin* y *Golfin*.—*Golfinos*, *Marsovianes*, *Arroaces*, en Galicia.—*Tonina* y *Tonino*. El primero de estos nombres es el del atun fresco; pero he oido á varios marineros andaluces aplicarlo al delfin en general, y el segundo le usan tambien los de Laredo.

Abundantísimo en todas las costas de España, le he visto diariamente en las rias de Galicia persiguiendo á la sardina, y cayendo á veces prisionero en las mismas redes en que se pesca aquella, cuyo estropicio paga con la vida, aprovechándose los pescadores de su grasa.

En los arenales del Barquero encontré varados once, que no pude aprovechar por falta de medios para llevarme alguno para remesar á nuestro Museo,

pues distaba mucho del sitio en que habia dejado los bagajes. No obstante, recogí una cabeza, y más tarde D. Fermin Zelada me envió un esqueleto entero, que es el que figura en la coleccion traída.

En algunas rias estrechas de Galicia suele pescársele cuando le ven remontar tras la sardina, cortándole la retirada con redes paradas al través, en las que se enreda y ahoga fácilmente. El aprovechamiento que sacan es la grasa, abandonando el cadáver en la playa, sin tener en cuenta las demás utilidades que pudieran sacar.

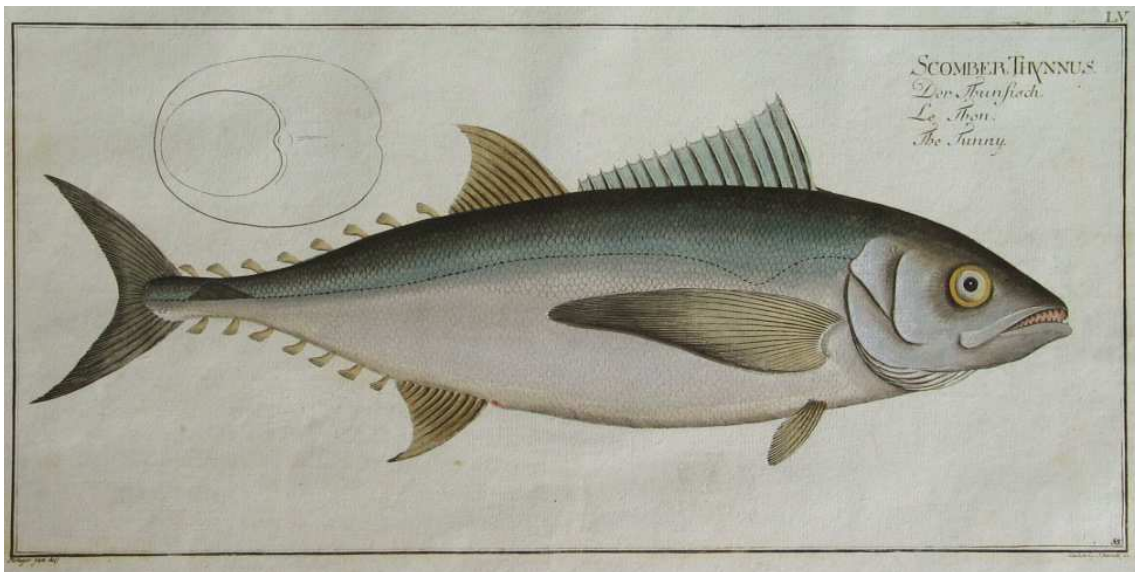
Ya que de cetáceos tratamos, quiero dejar consignado lo abundante que es tambien la *touliña*, *marsopla* ó *marsopa* (*Phocena communis*, Geor. Cuv. *Grampus*, Gray), que he visto en todo el litoral de Galicia y Cantábria, entrando hasta en los puertos, pero de la que no pude conseguir capturar ningun ejemplar por no dedicarse á su pesca aquellos marineros, que sólo las cogen entre las redes algunas veces, de un modo casual y perjudicial para ellos por el daño que, como he dicho de los delfines, causan rompiéndolas y espantando la pesca. Lo mismo que del delfin aprovechan la grasa, y en algunos sitios, tal en Laredo, suelen comer la carne, de la que hoy se hace poco uso, si exceptuamos los países del Norte, cuando en otros tiempos se consumian grandes cantidades, vendiéndose como pesca en los mercados. Así Federico Cuvier, apoyado en la autoridad de Belon, nos cuenta que durante el siglo xvi en Francia, sobre todo en la cuaresma, era

la carne que se comia, porque el atraso de la ciencia en aquella época hacia considerar á estos mamíferos como verdaderos peces, que se vendian en París en el mercado *del viernes* como el salmon y el bacalao. Hoy el arte culinario no admite en su repertorio la carne de los cetáceos, y yo he oido celebrar la del delfin y marsopla á nuestros pescadores del Norte, al paso que he visto la desprecian los de Levante. De todos modos, no debe ser tan mala, cuando en otros tiempos se hizo un uso tan comun en los países católicos en los dias de vigilia; y aunque la considero demasiado grasa, esta condicion no puede hacerla desechar para guisarla con sustancias vegetales que requieren los aceites para comerse mejor.

La abundancia del delfin y la marsopla en nuestras costas, la utilidad del aceite de arder que de su tejido adiposo se saca, y por fin el alimento azotizado que sus carnes suministran, hace recomendar á nuestros ribereños una pesca de utilidad en todos tiempos, y principalmente cuando las malas cosechas ocasionen años de hambre y de miseria en las clases menesterosas.

En la ria de Muros ví tambien otro cetáceo, que no era el delfin ni la marsopla, y cuyas formas no puedo referir más que al orco ú orca, sin asegurarlo de un modo positivo, pues las observaciones las hice navegando á medio vapor para reconocer cinco ó seis delfinídeos de unos quince á veinte piés de longitud, que durante mucho tiempo nos acompaña-

nas en el litoral de Galicia y Cantábría, no casual, sino periódica y constante; cosa que me admira haya pasado desapercibida, puesto que léjos de creerse así, la opinion general es que hace muchísimos años que estos grandes cetáceos han desaparecido de nuestras aguas, y que sólo de cuando en cuando, arrastrados por las corrientes, vienen á varar sus cadáveres á estas ó las otras playas.



Alvar, M., Ictionimia y geografía lingüística, Revista de Filología Española T. 53, cuadernos 1º-4º (1970), pp. 155-224.

Euthynnus alletteratus: *cimarrón*(San Vicente de la Barquera, Laredo, **Castro Urdiales**).

Raja macrorhynchus : *picudo*(San Vicente de la Barquera, Laredo, **Castro Urdiales**), *picón* (Santander).

Raja oxyrhynchus: *picudo*(Laredo, **Castro Urdiales**), *picón* (Santander), *bramante*, *gramante* (San Vicente de la Barquera).

Raja miraletus : *raya santiaguesa*(**Castro Urdiales**), *r. fina*(**Castro Urdiales** , Laredo).

Aspitrigla cuculus, *Trigla cuculus*, *T. Pini* : *perlón* (Santander), *cuco* (Laredo, San Vicente de la Barquera), *c. energúmedo*(**Castro Urdiales**).

Trigla lyra : *cuco*(San Vicente de la Barquera, Santander, **Castro Urdiales**), *escacho* (Laredo).

Trigla lucerna, *T. corax*, *T. hirundo* : *perlón*(Laredo, **Castro Urdiales**), *cuco* (San Vicente de la Barquera).

Eutrigla gurnardus, *Trigla g.*: *cuco*(Santander, **Castro Urdiales** , San Vicente de la Barquera).

Lepidotrigla cavillone, *L. aspera*, *Trigla aspera* : *cuco*(Santander, Laredo, **Castro Urdiales**)

Mugil cephalus:= *mule* (Santander), *muble*(San Vicente de la Barquera, Laredo, **Castro Urdiales**).

Mugil capito: *alisa* (Santander), *muble*(**Castro Urdiales** , San Vicente de la Barquera).

Mugil auratus:= *alisa* (Santander), *muble de roca* (Laredo), *m. de peña*(**Castro Urdiales**).

Mugil saliens : *alisa que salta*(Santander, Laredo, **Castro Urdiales**), *saltón* (San Vicente de la Barquera).

Mugil chelo : *alisa* (Santander, Laredo), *muble*(**Castro Urdiales**).

Squalus acanthias : *melga* (Santander), *mielga*(San Vicente de la Barquera, Laredo, **Castro Urdiales**).

Squalus blainvillei : *mielga*(Laredo, **Castro Urdiales**), *galludo* (Santander).