

ESPECIES MARINAS EN LA «CARIDAD GUZMANA»
DE F. PEDRO BELTRAN

por

JOSÉ ANTONIO CALDERÓN QUIJANO

A mi nieto Pepe

Es particularmente grato para mí participar en estas IX Jornadas de Andalucía y América que se celebran en esta Universidad Hispanoamericana de Santa María de la Rábida, a la que estoy vinculado desde 1943. Y lo es especialmente porque se siguen celebrando bajo los auspicios de mi buen amigo Bibiano Torres Ramírez, a cuya iniciativa se debe su creación, y que les ha venido dando en todo momento su apoyo y su más completa dedicación, probando con ello su vocación de americanista y su devoción por esta provincia que es su patria chica.

Traigo a vuestra consideración un tema a mi juicio de interés. Se trata de una relación de peces, moluscos, crustáceos, etc., que existían y se pescaban en la desembocadura del Guadalquivir, frente a las costas onubenses y gaditanas.

La noticia se la debemos a un dominico, Fr. Pedro Beltrán, que sabemos estuvo muchos años en el convento de Santo Domingo de Sanlúcar de Barrameda, y nos ha dejado una semblanza en verso de esa ciudad a finales del siglo XVI y comienzos del siglo XVII.

Un breve comentario de ese manuscrito de la Biblioteca Nacional de Madrid, del que sabemos dan noticia el bibliófilo Bartolomé José Gallardo, el eminente cervantista Don Francisco Rodríguez Marín, y del que Pedro Barbadillo Delgado, el más acreditado historiador de Sanlúcar de Barrameda, publicó los tres primeros cantos en 1948.

Este manuscrito se titula «*La Charidad Guzmaná*» y está dedicado al Santuario de la Virgen de la Caridad, patrona de la ciudad, y a la casa ducal de Medina Sidonia, de la familia de los Guzmanes. En él se hace una minuciosa descripción de distintos aspectos de la ciudad ribereña, entre los cuales se mencionan 113 variedades de las especies que entonces se pescaban por los marineros de aquel puerto.

Voy a dar una noticia de su autor, Fr. Pedro Beltrán, y de su obra, antes de entrar en la mención específica de la pesca.

Nace en Sevilla en 1570. El mismo lo dice en el poema:

«Oh divina patria mía,
noble generosa, pía,
madre de cuantas naciones
pasea con sus frisonas
el planeta Rey del día».

Y haciendo gala de su exhuberante dicción, y de su vasta cultura, enumera sus «grandezas» y la compara a veinticinco de las más bellas, ricas y poderosas ciudades de Europa, Asia y Africa.

Toma Fr. Pedro el hábito de la Orden de Predicadores en la iglesia de San Pablo de su ciudad, la misma en que fue consagrado Obispo de Chiapas su hermano en religión, Fr. Bartolomé de las Casas.

Sin entrar en mayor número de detalles y pormenores de su vida que espero publicar en un estudio biográfico que le dedico en la actualidad, diré que tenía 42 años, en 1612, en el que escribe o termina—pues esta es la fecha—, la *Charidad Guzmaná*, probablemente con motivo de la culminación de las obras del santuario de la Caridad, y el traslado a este templo de la imagen de la Virgen de esta advocación, Patrona, como hemos dicho, de Sanlúcar. Ese mismo año es nombrado Procurador del convento de la Victoria del Puerto de Santa María.

Debió morir en Sevilla, en el convento de Porta Coeli, entre 1629 y 1633, pues en este último año se da noticia de su fallecimiento en el Capítulo Provincial de la Orden.

Fr. Pedro Beltrán es autor de otras obras en prosa y en verso entre 1612 y 1630.

La que aquí nos interesa, *La Charidad Guzmaná*, es exponente de la formación y condiciones intelectuales de este humilde dominico, hoy casi desconocido, y que por muchas razones debía ser objeto

de estudio para apreciar sus valores literarios, su amplia cultura, su capacidad imaginativa y su fecundidad poética.

El poema, escrito en quintillas es de versos octosílabos.

En él, el autor pone de relieve, como ya hemos dicho, su facilidad para la versificación; la riqueza de su terminología; su conocimiento de los personajes bíblicos a través de las Sagradas Escrituras; y al lado de todo esto el constante empleo de la mitología que dota a la obra de un alto nivel de erudición.

En cuanto al estilo, es un típico ejemplo de poesía barroca, muy de acuerdo con su mentalidad, y en la que los elementos culteranos, y la influencia de Góngora, hacen difícil su interpretación en algunas ocasiones, complicación esta que se aumenta con el frecuente empleo de metáforas, su suntuosidad expresiva, y la complejidad formal en aras de la estética.

Al referirnos a la historia, emplazamiento y significación mercantil de Sanlúcar comienza diciendo:

«Píntase Sanlúcar bella
sus flotas y galeones
riquezas, tratos, naciones,
campos, mar y buena estrella».

Y al mencionar su puerto añade:

«Aqueste puerto opulento
do arroja el indio avariento
cuantas minas desentraña
es la grandeza de España
por donde le entra el sustento».

Y al hablar del puerto no podemos omitir la mención que hace del río:

«Tiene su sitio y lugar
sobre la playa de el mar
do el Betis entre bajíos
a el gran padre de los ríos,
sus deudas viene a pagar».

Más adelante, la famosa barra saluqueña:

«Luego un poco más adentro
sale a todos al encuentro
siempre aquella barra ingrata
que tantas barras de plata
le ha tirado al hondo centro».

Y finalmente el mar, y los barcos:

«Por la parte de Poniente
al mar tiene por defensa
del cual se ve solamente
la verde cabeza inmensa
con su lisa y ancha frente.
Y encima de su cristal
cuando se divisan mal
las naves que la enriquecen
sueitas, las velas parecen
cándidos montes de sal».

He querido recoger estas quintillas sueltas como ejemplo de la facilidad expresiva y versificadora a que antes aludimos.

No es el caso ahora mencionar todo lo que en el poema dedica a la Virgen de la Caridad, pero no quiero omitir una alusión que de Ella hace, con un simil marinero:

«Por vela una toca el viento
por lastre y jarcias un cuento
de milagros admirables,
mil hebras de oro por cables,
y por timón un sarmiento».

Una de las facetas de mayor interés del poema es la relación pormenorizada que hace de la tierra, el clima, la vid, los frutos y hortalizas que se crían en Sanlúcar, así como de su comercio y calidad.

Y entramos en el tema específico de esta intervención, la pesca, que inicia diciendo:

«Luego el mar, para que haya
todo sustento sobrado
arroja sobre su playa,
más linajes de pescado
que flores tiene Pancaia».

Y así va mencionando según mis cuentas hasta 113 especies de peces, moluscos, crustáceos, etc., de alguno de los cuales, como vemos, comenta sus características:

Las carpas, que son açotes
de el agua, i los Angelotes
que en ella abren ancho surco
i el Barbo que imita a el turco
sin barba i con dos vigotes.
Dale a su tiempo la anguilla
a quien el mar atribuye
la envidia, como polilla
porque de los peces huie
i asi desova en la orilla.
Aquesta que como hembra
se dobla se tuerce i quiebra
de las mugeres es temida
i en la mesa aborrecida
porque parece culebra.
La albina cerulea o verde
pece tan dado a la gula
que si el cebo se le pierde
i la hambre la estimula
sus carnes se come i muerde.
Dale el pampano de plomo
i el albur redondo i romo
a quien dio la suerte amiga
de diamantes la barriga
i de safiros el lomo.
El Pulpo que aunque le aiuda
con mil braços la ocasión
entre la arena menuda
del miedo del camarón

tiembla i mil colores muda.
El estimado Mugil
que con guerra varonil
a el sollo acosa i destruye
de manera que el que huie
se afrenta i tiene por vil.
Pernas, Locoies, Berdeles
Golondrinos, Aligotes
Sabogas, Cabras, Jureles
Lenguados i Majarotes
Bonitos i Sabuneles.
Cuebras, Durdos, Gallarones
Safios, Mielgas Perlones
Masopas, Picones, Brecas
Doradas, Urtas, Fanecas
Taladras, Bogas i Ostiones.
La Trucha gorda i bozal,
i dando envidia al Hidaspe
el Rovalo de cristal
la Pintarroja de jaspe
i el Cangrejo de coral.
Dale el Mero regalado
el camaron colorado
el dessabrido Caçon
con el Sabalo gloton
i el Calamar plateado.
Lagostines, tapas, Luzas
Gagos, Abucios Toninas
Machuelos, Lampas, Meluzas
Barbarines i Corbinas,
Esquilas i Bacalluzas.
Muergos, Chirlas Bermejuelas
Cámbaros, Escaronelas
Ostras, Arañas, Langostas
Serranos, Mustos i Tostas
Chelvas, Congrios, Lampregüelas.
El Muble, Almeja i Toino
el Rubio, la azul Caballa
el Gallo i Mulo marino

i el Atun en quien se halla
 Baca, ternera i tocino.
 Pargos, Piscones, Cabrillas
 Tollos, Lizas, Mojarrillas
 i entre preciosos Lirones
 Rayas, Besugos, Dentones
 Agujas, Corbinatillas.
 El Sapo, la Gibia fea
 la Murena, la Acedia
 la Sardina, la Lamprea
 i en fin quanto el agua cria
 i entre su sal se pasea.
 De aquesta infinita sarta
 de peces come, i aparta
 Sanlúcar lo suficiente
 con que magníficamente
 mil pueblos mantiene i harta.

La relación parece exhaustiva, y nadie podrá negar el conocimiento ictiográfico que tenía este buen fraile dominico.

Pero para que nos demos cuenta de la abundancia y variedad de especies en esa zona que comprende la costa de Huelva, desde el Coto de Doñana hasta la de Chipiona y Rota, en Cádiz, porque el mar no está limitado como la tierra por circunscripciones administrativas; independientemente de no haber podido identificar algunas de esas especies actualmente por la gente del mar —y aquí quiero hacer especial mención del valiosísimo asesoramiento que debo al Profesor Luis Javier Alberto Rodríguez, del Departamento de Cordados de la Facultad de Biología en la Universidad de Sevilla—, hay, sin embargo, otras variedades, corrientes hoy, que no menciona Fr. Pedro Beltrán, y son, entre otras, y sólo a título de ejemplo, las cañabotas, tembladeras, palometas, bailas, herreras, capitanes, etc.

Este estudio hecho sin pretensiones técnicas, inserta a continuación una relación, por orden alfabético de las especies mencionadas en el verso, con su denominación científica, en la mayoría de los casos, y la del naturalista que la da y hace su clasificación.

Hemos recogido, en los casos en que existe, el comentario o las noticias que sobre algunas de estas especies da Sebastián de Cobarrubias en su *Tesoro de la Lengua Castellana o Española*, publicado

precisamente en Madrid en 1611, un año antes de la obra del dominico sevillano.

Fr. Pedro Beltrán no era un ictiólogo, pese a su excepcional cultura, pero su obra es, a mi juicio, una contribución muy interesante para el conocimiento de la fauna marítima de la desembocadura del Guadalquivir y de esa parte del Golfo de Cádiz a comienzos del siglo XVII.

Y quiero expresar aquí también mi agradecimiento a las profesoras de la Universidad de Málaga, Doctoras María Isabel Pérez de Colosía y Rodríguez, y Marion Reder. A la primera por las noticias que en esas Jornadas de la Rábida me dio su compañera, y de la obra que esta ha tenido a amabilidad de hacerme llegar fotocopiada, cuyo título es: *Conversaciones Históricas Malagueñas, o materiales de noticias seguras para formar la Historia Civil, Natural y Eclesiástica de la M.I. Ciudad de de Málaga, que publica mensualmente Don Cecilio García de Leña, Presbytero, vecino de dicha Ciudad, Málaga, 1789.* Esta última también me da noticia de que García de Leña es sobrino del verdadero autor de estas *Conversaciones...*, el Canónigo Medina Conde.

Hemos utilizado, por considerarlos de interés, muchos de los juicios y conocimientos de este autor sobre los peces que nos ocupan, mencionando siempre en la cita las iniciales de García de Leña: G.L.

Con esto, y al lado de las noticias de Cobarruvias, autor de comienzos del siglo XVII, insertamos los comentarios de García Leña o Medina Conde, de fines del siglo XVIII.

Los datos científicos actuales sobre la fauna marítima que estudiamos están tomados de:

BAUCHOT, M.L.: PRAS, A.: *Guía de los peces de mar de España y Europa.* Barcelona, 1982.

LUTHER, Wolfgang; FIEDLER, Kurt: *Peces y demás fauna marina de las costas del Mediterráneo,* Barcelona, 1978.

El conocimiento y acceso a ambas obras me he sido facilitado por el ya mencionado profesor Dr. Luis Javier Alberto Rodríguez, a quien aquí reitero mi agradecimiento.

Finalmente para la verificación de los nombres y citas latinas he utilizado el *Nuevo Diccionario Latino-Español etimológico* de Raimundo de Miguel, Madrid, 1926.

ACEDIA O AZEDIA

En griego «Psitoydes». En latín «soleola» por la forma que tiene de una soletilla. Azedia es un monasterio de monjas bernardas extramuros de Valencia. Cobarrubias dice que es «de género de lenguado aunque más pequeño». G. L. considera «no es pez apreciable aunque fácil de digerir», oponiéndose a la alta valoración que hoy día tiene la que se pesca en el litoral gaditano y onubense. Y añade que se conoce por «Pleuronectes Platea», siendo «muy común en esteros y ensenadas donde el agua tiene poco movimiento».

AGUJA

Linneo, «Enterulus aequoreus». G.L. dice que la denomina «Esox Belone», y que es de color plateado y azulado y su «carne es blanca y un poco seca». Cobarrubias la llama «aguja paladar» y por el contrario afirma que es sabrosa. Los marineros de Punta Umbría la mencionan como «aguja palar».

ALBUR

Cuvier, «Mugil chelo»: En latín «Mujil». Los griegos le llamaron «Kephalos» por su gran cabeza. Cobarrubias dice que es un pez «muy regalado». Es el más ligero de los peces escamosos. Salta de tal forma que suele escapar a la red. Según Eliano (Lib. 12, cap. 19) deja burlados a los pescadores. Plinio (Lib. 9, cap. 17) dice que cuando tiene escondida la cabeza en la arena o en las rocas cree estar seguro como ocurre con algunas aves bobas. Francisco López Tamarid dice que este nombre es de origen árabe.

ALMEJA

Linneo «Tellinas foliaceas». Hay diversas especies: la almeja fina, para Linneo «Tapes decussatus»; la almeja margarita, bicuda que Guelin llama «Tapes aureus», por la cara interior de la concha coloreada de amarillo; la llamada almeja de perro, que Da Costa llama «scrobularia plana». Es un marisco bivalbo muy sabroso. G.L. dice que la variedad de las llamadas «navajas» es por su semejanza con la hoja de la navaja romana. Finalmente las coquinas, para Linneo «Donax trunculus», las más finas de todas, y de las que G.L. dice «se hace una sopa muy sobrosa».

ANGELOTE O PEJE ANGEL

Linneo, «*Squalus squatina*»; y Dumeril «*Squatina angelus*».

G.L. dice que se llama así por sus aletas, semejantes a las que pintan en los ángeles, y que es un pez intermedio entre «squalos» y «rayas». Añadiendo que sus huevos, llamados «meotes» son buenos para empachos tomados con agua o vino».

ANGUILLA

De ella dice Fr. Pedro Beltrán:

«a quien el mar atribuye
la envidia, como polilla,
porque de los peces huye,
y así desova en la orilla.
Aquesta que como hembra,
se dobla, se tuerce y quiebra,
de las mujeres temida,
y en la mesa aborrecida,
porque parece culebra».

Linneo, «anguilla anguilla». Covarrubias dice que es pez que se cría en agua cenagosa. G.L. dice que son «muy conocidos y estimados» «Nacen en los ríos, y con el tiempo bajan al mar». Para este autor Linneo las llama «*Muraena Anguila*». Dice también que su lomo «es pardo, y sus costados de un verde oscuro y el vientre blanquisco... Su carne muy buena... Su cuero es liso como el congrio; por la semejanza con las culebras se llaman «anguillas». Cobarrubias añade que «los que para medrar inquietan las repúblicas, son comparados a los pescadores de anguillas, los cuales si no enturbian el agua, no pueden pescar ninguna, por lo cual se dijo: «A río revuelto ganancia de pescadores».

Y que «el golpe que el cómitre da con el rebenque se llama anguillazo, y porque antiguamente los romanos azotaban a sus hijos con anguillas, según refiere Palmerino».

ARAÑA

Linneo, «*Callionymus Dracuneulus*»; Cuvier «*Trachinus araneus*»; Pennant, «*Inachus dorsettensis*»; Fabricius «*Macripodia longirostris*».

G.L. dice que es un crustáceo, cuya «carne es de buen gusto», muy parecido al insecto que le da nombre. Y la picadura de sus espinas es venenosa y dolorosísima. Se cura aplicando a la herida el hígado de la araña machacada. Para Cobarrubias «la oreja ciertamente con que pica es enconosa».

ATUN

Linneo «*Tunnus thynnus*» al atún rojo; G.L. dice que llama genéricamente el atún «*Scomber Thinnus*». Para Bonaterre el atún blanco es «*Thinnus alalunga*»; y para Lowe el patudo es «*Thunnus obesus*».

Cobarrubias dice que es «pez de mar bien conocido, cuya pesca es de gran ganancia, y los lugares donde se pescan llamamos almadrabas. El nombre griego «*thynnos*» porque son impetuosos los atunes y dentro de las almadrabas se matan, no sin algún peligro, por las coleadas que dan tan fuertes e impetuosas». El nombre, dice, puede tener su origen en el hebrero «*tanim*» que significa «pez grande y feroz».

El propio Cobarrubias, al referirse a su fiereza y bravura, añade que «Alejandro Magno tuvo necesidad de enderezar su escuadrón contra ellos, no de otra manera si saliera al encuentro de una armada de enemigos que vinieran contra él; de otra suerte, si los navíos fueran esparcidos, no se pudieran librar. Porque estos pescados no se espantan con la voz ni con el sonido, ni con herirlos, sino con el estruendo que hacen muchas naos quebrando las aguas, ni se turban con otra cosa sino son su ruina».

Fr. Pedro Beltrán aprecia su calidad como manjar al decir que en él «se halla vaca, ternera y tocino».

G.L. dice que su hocico es puntiagudo, y «la hembra se distingue del macho en una agalla que tiene en el vientre»; y que «son de corta vista, y ven más con el derecho que con el izquierdo»; por lo que Esquilo «comparó a estos a uno que miraba oblicuamente».

BACALLUÇA

Risso, «*Micromesistis poutassou*».

BARBARINES

Linneo, «*Mullus surmuletus*».

BARBO

Cobarrubias y G.L. dicen que se cría y están en los ríos y en el mar. Es un pescado muy conocido y sabroso. En latín es «Mullus». Los romanos le llamaron «Mullum barbatulm» por las barbas y bigotes de su labio inferior. G.L. dice que sirven para las calenturas.

BERDEL

Linneo, «Scomber scombrus».

BERMEJUELA

Cobarrubias dice que son unos peces pequeños como bogas. Tienen las branquias bermejas, y de ahí su nombre.

BESUGO

Linneo, «Sparus pagrus»; Brünnich, «Pagellus bogavareo»; De-laroche, «Pagellus centro dontus»; Cuvier, «Pagellus acarne».

G.L. señala que van en bandadas. Tienen hocico agudo, ojos pequeños, cuerpo algo ancho, con pequeñas manchas negras.

Cobarrubias dice que su carne es «delicada y sabrosa, y libre de espinas», aparte «de la que tiene enmedio». Se suele decir, estar helado como besugo porque son de la época fría.

Un proverbio vizcaino dice: «Besugo mata y da mulo», porque fatiga a los machos por la urgencia con que han de llevarlos, pero resacercen el esfuerzo con la ganancia que producen.

BOGA

Linneo, «Sparus boops»; Bonaterpe «Boops boops». Es parecido al Besugo. Cobarrubias dice que algunos llaman «boops» que quiere decir ojos de buey por su gran tamaño. A Juno se la denominó «Boop» por su grandes ojos. Pienso que aquí está quizás la razón de llamar «Betty Boop» a la muchachita que creó Max Fleischer, como dibujo animado con grandes y expresivos ojos.

G.L. señala en la Boga variedad de colores dorados, plateados y nacarados; y Cobarrubias añade que «su carne es blanda y asada es más suave y mejor; y así en Francia suelen darla a los enfermos, y las estiman en mucho».

Comen unas mariposas blancas que se crían en los ríos, al caer en éstos. De ahí que los pescadores acudan a donde hay aquellas, sabiendo que está este pescado.

BONITO O BONITALO

Linneo, «*Scomber pelamys*»; Bloch «*Sarda sarda*». Van en bandadas. Su vista es agradable en las aguas por las líneas amarillas, oscuras y azuladas.

BRECA

Linneo, «*Erythrino corpore rubro*». También «*Pagellus erythrinus*». Para G.L. es de la clase de los «Esparos», parecido al Besugo.

CABALLA

Linneo, «*Scomber Hippos*». También «*Scomber scombrus*».

G.L. dice que es de la especie de «Escombro» con una aleta sin espina. En Galicia al macho lo llaman «Rinchón». Su carne es poco estimable y nada sustanciosa. Los pescadores la desangran inmediatamente porque su sangre se descompone rápidamente. Se denominan popularmente «caballas» a los naturales de Ceuta.

CABRA, CABRILLA O CANA VIEJA

La cabra roquera es «*Scorpaena porcus*»; Delaroche denomina a la de hondura «*Helicolenus dactylopterus*».

La CABRILLA o Cabra de Bajura la denomina Linneo «*Serranus cabrilla*».

G.L. dice que su tamaño no excede de una cuarta. Es encarnada, con listas parduscas transversales, parecida al Rubio. Su carne es floja y de poco gusto.

CAÇON O CAZON

Linneo, «*Galeorhinus galeus*», y según G.L. que pertenece a los «Escualos» «*Galeus*». Cobarrubias dice llamarse también «*Achithiocolla*».

El mismo G.L. añade que tiene el lomo de color ceniza, sin manchas. Su piel es áspera y su carne es dura. En Ceuta lo llaman «Galludo», y en Francia «Gato».

CALAMAR

Lamarck, «*Loligo Vulgaris*»; Salvianus «*Aquatilium*»; Covarrubias dice que es una especie de gibia. Horacio lo compara con la «mala calidad del hombre cauteloso que se escapa de entre las manos

de los jueces, como hace el calamar de entre las del pescador, oscureciendo el agua con tinta».

«Calamus» es según Pinio la caña, el calamo o pluma para escribir.

Y G.L. dice que «Calamar» equivale a «escribanía» en castellano, porque contiene lo necesario para escribir: la tinta; la pluma en un huesecillo ternilloso; y la navajita con que se corta.

Carece de escamas y de sangre; la piel no es áspera y su carne muy buena. Vuelan cuando los acosan otros peces.

CAMARON

Linneo, «Cancer squilla»; Rondelecio, «Squilla gibba», según G.L.

Hay distintas clases: Penant llama «Paleamon serratus» al camarón de roca; Olivi, «Aegeón cataphractus» al camarón espinoso; Gourret, «Aegeón lacazei» al camarón de hondura. Según Cobarrubias el nombre latino es «camerus». En italiano «gambaro» de «gamba» por los muchos pies que tiene. De ahí viene «gambarón», y cambiando la g por k es «Kammarón».

G.L. lo describe como crustáceo de cuerpo encorvado, con una giba o joroba. Cabeza con cuernezuolo lleno de dientes, rodeado de barbillas como las artistas de una espiga. El cuerpo con 6 pies y 2 manos. Su color pardusco se vuelve encarnado al cocerlo. Es común en estos mares.

CAMBARO

Linneo, «Garcinus maenas».

CANGREJO

Cangrejo común «Carcinus maenas»; cangrejo real, «Callinectes granulata»; Risso, cangrejo anacoreta «Empagurus anachoretus»; Herbst, cangrejo moruno, «Eriphia spinifrons»; Pennant, cangrejo de porcelana liso, «Porcelana longicornis»; M. Edwards, cangrejo felpudo, «Dromia vulgaris»; cangrejo guisante «Ilia nucleus»; cangrejo de cabeza ancha, «Brachyrhyncha»; Fabricius, cangrejo corredor, «Pachygrapsus marmoratus»; cangrejo de los nácares, «Pinnotheres pinnotheres»; cangrejo de mejillones, «pinnotheres pisum»; cangrejo cornudo, «Neptunus hastatus»; Olivi, cangrejo de pinzas negras,

«Xanto hydrophilus»; cangrejo aterciopelado, «Pilmnus Hirtellus»; Cangrejo gibons, «Lambrus angulifrons».

Para G.L. son de diferentes formas, como acabamos de ver. Están en los ríos y en el mar. Estos son más redondos y lisos, parecidos a las arañas. Tienen 8 pies y 2 manos, con sus tenacillas, llamadas comúnmente «bocas», para coger la presa. Suelen pescarse entre las piedras, arrecifes y farallones. Viven mucho fuera del agua. El tamaño que tienen dice G.L. es el de un «peso fuerte», moneda usada entonces. De color pardusco, se ponen colorados al cocerlos.

Son testaceos, llamados «Cancermaritimus», suelen salir en las redes. Tienen poca carne pero muy delicada. Machacada y cocida hace una magnífica sopa.

CARPAS

Cobarrubias nos dice que en griego es «Karpyon», y en latín «Cyprianus». Se llama también «scamosus» porque tiene muchas escamas. Se cría en los estanques, y crece más que ninguno de agua dulce. Carece de dientes y de lengua. Sólo tiene un hueso en el paladar, y una carnosidad en el paladar alto. Es muy fecundo. Según Aristóteles desova cinco o seis veces al año, aunque se pierden muchos huevos.

CONGRIO O SAFIO

Linneo, «conger conger» o «murena conger». La voz griega es «conger».

Cobarrubias señala que es un pez marino largo, de la forma de la anguilla, pero mayor.

La descripción de G.L. refiere que el color del congrio es blanco y el safío negro. Tiene dos aletas, una cerca de la cabeza a lo largo del lomo hasta la cola. Otra va desde el fin del vientre. La cola tiene también dos aletas. Una línea por medio del cuerpo recorre éste de cabeza a cola. El vientre es blanco. Desde la mitad a la cola está lleno de espinas. La carne es gruesa, blanca y dulce, dura y difícil de cocer. Atheneo la consideraba comida de dioses.

CORBINA O CORVINA

Linneo, «Sçiena lepisima»; Asso, «Jonhius regius».

G.L. dice que es de gran tamaño. Tiene aletas negras como plumas de cuervo, que son la razón de su nombre. La cola es grande y

ancha. Los ojos grandes, la boca mediana, y los dientes pequeños. Es un pez escamoso.

CORBINATILLA

«Umbrina cirrosa».

CULEBRA

G.L. nos dice que es un pez parecido al safío, pero más angosto y largo. Tiene innumerables dientes. No es comestible.

CHELVA

Cuvier y Valenciennes, «Boops salpa».

CHIRLA

Linneo, «Venus gallina».

DENTON O SINODONTE

Linneo, «Sparus dentes» o «Dentex dentex». Según Cobarrubias, Antonio de Nebrija, lo denomina «dentex».

G.L. dice que tiene los dientes en forma de sierra. Tiene además en la quijada superior dos dientes mayores y más salientes que los demás. Algunos dicen que tiene en la cabeza una piedra preciosa llamada «Sinodontida». Parecido al besugo. Es muy sabroso.

DORADA

Linneo, «Sparis aurata»; Cuvier, «Chrysophrys aurata». Cobarrubias dice que su es «carne alabada de muchos para alimentos», y para Rizesio es «el más suave y agradable al gusto de todos cuantos hay en el mar, y que es de mucho sustento».

Rondelecio dice que es pez de litoral, y G.L. señala que el nombre viene de la mancha dorada que, como un gran topacio, tiene entre los ojos; es de los peces más hermosos, y su carne es mejor en verano que en invierno. Su dimensión suele ser de media vara, y su figura oval. El lomo entre negro y azul, los lados plateados, y el vientre blanco.

DURDO

Ascanius, «Labrus berggyta».

ESCARONELA

ESQUILA

FANECA

Linneo, «*Trigpterus luscus*»; Guinochet, «*Gladiculus argenteus*».

GAGO

GALLARON

Linneo «*Myliobatis aquila*».

GALLO

Linneo, «*Zeus faber*»; Risso, «*Lepidors hombus boseii*»; Delaroche, «*Bothus podas*».

G.L. lo describe como un pez ternilloso en su totalidad; con pellejo azulado; tiene una cresta cartilaginosa que le da nombre; narices dobles; cinco aletas y cola en forma de hoz. Añadiendo que en Roma y en Francia se conoce por el «pescado de San Pedro» porque dicen que es el que Cristo mandó coger al Apóstol para pagar el triunfo con la moneda que encontró en su boca».

GIBIA

Lamont, «*Sepia officinalis*».

GOLONDRINA O GOLONDRINO

«*Dactylopterus volitans*». Linneo, «*Trigla hiruendo*». G.L. dice que es un pez valador con alas. Tiene el vientre blanquecino; la cabeza, alas y espalda negruzcas; y la cola y las alas muy largas. Busca la dirección del viento; y colgado también la señala con la cabeza.

HIDASPE

JUREL

Linneo, «*Scomber trachurus*», también «*Trachurus trachurus*». G.L. dice que es de regular tamaño; tiene la cabeza un poco aguda; y una hilera de escamas espinosas y ásperas como una sierra. Su carne es dura, aunque es pescado sabroso. Está mejor asado que frito.

LAMPÍA

LAMPREA

Linneo llama a las de mar «*Petromyzon marinus*»; y a las de río «*Lampetra fluviatilis*».

Cobarrubias dice que el nombre significa «esplendor», porque no tiene escamas. Su piel es muy tersa, y al sacarla del agua parece resplandeciente. Algunos la confunden con la morena, pero su anatomía es diferente.

LAMPREGÜELA

LANGOSTA

G.L. «*Locusta marina*»; «*Palinurus Vulgaris*». Plinio dice que el nombre es por el parecido que tiene con la langosta terrestre.

Cobarrubias señala que está armado de conchuelas en su totalidad, y que delante de los ojos tiene dos cornezuelos, y en las puntas de estas unas cuentecitas negras redondas.

G.L. lo describe como un crustáceo largo, con el cuerpo cubierto con una costra dura llena de púas. La cola tiene cinco láminas fuertes y lisas, cubierta a la mitad unas por otras, y terminadas en cinco aletas, y dos más largas en la cabeza. Tiene ocho pies y dos manos terminadas en ásperas tenazas que aseguran las presas. El color entre negro y rojo que se aviva al cocerlas. Y finalmente comenta que es comida indigesta.

LANGOSTINES

Es como denomina Fr. Pedro Beltrán a los LANGOSTINOS. Forskal, «*Penaeus Kerathurus*»; Risso al langostino moruno, «*Aristeo morphea foliacea*». Cobarrubias lo considera «pescado regalado», pero pensamos que este calificativo no es por su precio, sino por su extraordinaria calidad. Añadiendo acertadamente que «si no se cuece vivo, con agua hirviendo, está la carne como estopa, sin tener cosa maciza que poder comer». Receta ésta que se sigue observando en esta región por todos los que saben prepararlos.

LENGUADO

Linneo, «*Pleuronectes linguatula*»; Quensel, «*Solea vulgaris*»;

Risso, al lenguado de arena llama «*Solea lascaris*»; en latín «solea» por su forma de suela o soleta. Plinio dice que la soleta tiene la misma forma porque parece una lengüeta. Para Cobarrubias es un pez del mar de la especie que llaman planos.

G. L. lo describe como un pez torácico con aletas en el pecho; y que es el más fino de los pescados planos. Su carne es «inocente» y la más agradable». Los franceses le llaman «perdiz del mar».

LICOIES

LIRON

G. L. lo describe como anfibio. Culebra de cabeza redonda, semejante al ratón o lirón de tierra.

LISA

Linneo, «*Perca nilotica*»; Risso, «*Liza saliens*»; la lisa negrona «*Mugil cephalus*», la lisa dorada «*Mugil auratus*», la lisa de la cabeza plana «*Mugil capito*», y la lisa aguda «*Mugil saliens*»; Cuvier, «*Mugil chelo*». Para Cobarrubias es un pescado marítimo cuyo nombre griego es «cephalus», de donde le viene el latino de «capito».

G. L. dice que es de la clase de los torácicos. Tiene la cabeza aplanada, y se pesca de noche «con hachones encendidos».

LUÇA

MACHUELO

MANATO

MARRAXO o MARRAJO

Rafinesque, «*Isurus oxyrhynchus*»; Terreros, «*Vituli marini species*».

G. L. lo describe como pez voraz muy grande (alcanza hasta cuatro metros), con boca también grande y gáznate tan ancho que puede tragarse a un hombre. Tiene tres órdenes de dientes. Salta sobre las embarcaciones llevándose a los hombres para comérselos.

MASOPA o MARSOPA

MERLUÇA o MERLUZA

Linneo, «Merluccius merluccius». Según G. L. es también la Pescada o Pijota, y dice que Linneo lo llama «Gadus dipterygius imberbis».

Cobarrubias dice que es «pescado conocido fresco». Después de curado se llama «cecial». En su tiempo lo llamaban «asellus». Lo traían salado de Inglaterra, Galicia y algunos puertos de Africa. Muy común en España, donde se vende en todos sitios.

De diferentes tamaños, según G. L. (merluza, pescada, pescadilla, pijota, etc.), tiene el lomo ceniciento, el vientre plateado, la cabeza larga y chata, los ojos grandes, la boca muy rasgada, con dientes agudos hasta en el paladar. Es un pez voraz. Destruye a los de otras especies, principalmente a las sardinas.

MERO

Linneo «Epinephelus guaza», aunque G. L. dice que lo llama «Perca scriba»; «Brünnich», «Serranus gigas».

Cobarrubias dice que es «pescado conocido y regalado por ser bocado de príncipes»; y recuerda el conocido refrán «De los pescados el mero, y de la tierra el cordero».

G. L. califica su carne como blanca, tierna y agradable. Y lo describe como pez de altura o pelagico, grande, con pequeñas escamas, cuello gordo, color oscuro. Seis aletas: una en el lomo, dos junto a las agallas, dos en el bajo vientre y otra junto a la cola. No tiene dientes, su lengua es áspera y el paladar carnoso. Es pez torácico. Suele tener seis pies de largo.

MIELGA

Linneo «Squalus acanthias».

MIJAROTE

Linneo, «Mullas barbatus».

MOJARRILLA

E. Geoffroy Saint Hilaire, «Diplodus vulgaris».

MUBLE

MUERGO

Linneo, «*Ensis ensis*».

MUGIL

«*Mugil cephalus*».

MULO MARINO o MULA

Linneo, «*Syngathus acus*». Según G. L. es de figura redonda y tiene el hocico pequeño. Dos aletas, una sobre el lomo y otra en la parte inferior. Carece de cola.

MURENA o MORENA

Linneo, «*Muraena helena*», aunque según G. L. este autor la denomina «*Murena ophis*» que en griego es culebra.

Cobarrubias dice que es pez conocido, largo, sin escamas, con forma de anguila, razón por la cual tomó el nombre griego de «*Murainae*», del verbo «*muro*».

Rondelecium en «*De piscibus*», dice que se desliza fácilmente, y corre por la mano del que la coge.

G. L. dice que fue muy celebrada por los antiguos. Su carne es floja e indigesta. El cuerpo liso y delgado, con manchas blancas y amarillas sobre fondo castaño. Carece de nadaderas centrales.

MUSTO**OSTION****OSTRA**

Ostra, «*Ostrea edulis*»; ostra roja, «*Spondylus gaederopus*»; ostra de perro «*Anomía ephippium*». Cobarrubias lo llama «pescadillo de concha». Algunos lo llaman ostia u ostión.

G. L. dice que son testaceos de mucho alimento, cocidos, crudos o asados en sus mismas conchas. Los hay de muchas especies.

PAMPANO

«*Stromateus fiatola*». Linneo «*Sparus salpa*». Según G. L. es un pescado chato. De dos colores. Unos con listas amarillas, y otros parduscos. Se ocultan debajo de las boyas o de maderos flotantes. Su carne es de poca estima.

PARGO

Linneo, «*Sparus pagrus*» y «*Sparus annularis*». Según G. L. es de la familia de los sargos y de las doradas. Su color es encarnado y sus nadaderas tienen una ligera tintura amarilla. Tiene manchas negras sobre la cola. Su «carne gustosa, regularmente cocida, frita, y en escabeche es algo indigesta».

PERLON

Brünnich, «*Trigloporus lastoviza*».

PERNA

PICON

Linneo, «*Raja oxyrhinchus*».

PINTARROJA

Linneo, «*scyhirhinus canicula*», aunque G. L. dice que este autor las denomina «*Squalus mustelus*». Y añade que es una especie de cazón de color oscuro o pardusco. Su piel es bronca, y sirve para alisar materias no muy duras y limpiar platos de peltre. Su carne es algo dulce y poco agradable, pero muy sana.

PISCON

PULPO

Lamarck, pulpo común «*Octopus vulgaris*»; Rafinesque, pulpo blanco, «*Eledone aldrovandii*»; Leach, pulpo almizclado, «*Eledone moschata*». Cobarrubias dice que el nombre le viene del latín «*polypus*»; y G. L. dice que es del griego «*Polypos*», por sus muchos pies, añadiendo éste que tiene el cuerpo más redondo que las jibias y los pies más largos. El color es blanco y purpureo oscuro. La carne es muy dura, y para guisarla es preciso majarla o golpearla antes para que no se interrumpa su cochura.

RAYA

Son de varias especies y nombres. Linneo, Raya picuda, «*Raja Oxyrinchus*»; Delaroche, Raya estrellada, con una estrella en el lomo, «*Raja asterias*»; Linneo, Raya de espejos, son lisas con dos manchas en forma de ojos que parecen espejos. «*Raja miraletus*»; Delaroche,

Raya áspera, «Raja radula»; Müller, Raya santiaguesa, «Raja naevus»; Linneo, Raya de clavos, con puntas o clavos en el lomo, «Raja clavata», etc. La raya «baris» o «baros» es por la semejanza de su cola en las puntas o asperezas con la de la zorra silvestre.

Nebrija dice que Plinio la llama «raia» en latín. Cobarrubias nos cuenta que vive en lugares cenagosos, escondiéndose en la arena o el cieno, y moviendo unas hebrillas que tiene junto a la boca para atraer a los peces pequeños que coge y come fácilmente cuando se acercan. Por eso Plinio dice que la raya fue símbolo de los aduladores entre los griegos, pues con el engaño de sus lenguas roban a los que se les acercan.

La carne de la raya es de gusto agradable, pero dura y dificultosa de comer. G. L. dice que la hiel fresca de la raya es útil para aclarar los oídos, e igualmente sirve si está conservada en vino.

ROBALO o ROVALO

Linneo, «Perea labrax»; Cuvier, «Dicentrarchus labrax».

G. L. lo describe así: cuerpo ovado; cabeza escamosa; boca grande; dientes pequeños y agudos; ojos grandes y rasgados; las aletas del lomo dobles, la primera escamosa, la segunda radiada, y la de la cola recta; el lomo es negro, el resto blanco y escamoso. La carne es delicada y más el hígado.

RUBIO

Brünnich, «Trigloporus lastoviza»; Pennant, «Triglalineata»; Delaroche, «Helicolenus dactylopterus».

G.L. dice que tienen la cabeza gruesa, son muy colorados, y la carne es blanca y apretada.

SABALO

Linneo, «Alosa alosa»; según G.L. el propio Linneo la llama «Clupea alosa».

Según G.L. se llama también Saboga o Saboça, y tiene la carne blanca, seca y apretada, con muchas espinas. Es gustosa pero pesada y poco sana si no lo desangran al pescarlo.

SABOGA

Lacepede, «Alosa fallax fallax»; Cuvier, «Alosa finta»; Duhamel, «Alosa ficta»; Geoffroy, «Alosa fallax nilotica». Cobarrubias

dice que es muy semejante al sábalo. En latín «Alosa», y en Roma se llamaba «Laccia».

SABUNEL

SAFIO, vid. CONGRIO.

Linneo, «Conger conger».

SALMON

Linneo «Salmo salar». Cobarrubias dice que es de «excelentísimo sabor y gusto cuando se come fresco». En latín «salmo». Y que el salmonete no es tan apreciado como el salmón de quien toma el nombre.

SAPO

Linneo «Uranoscopus scaber». Según G.L. tiene la cabeza grande, la boca ancha, y el cuerpo liso. Va en disminución de cabeza a cola, con la hechura de la araña roncadora. Es de color pajizo.

SARDINA

Linneo y Cornide, «Arenagus minor»; Walbaum y Risso, «Sardina pilchardus».

La descripción de G.L. dice tener el cuerpo cubierto de escamas «que forman un atornasolado muy agradable». La cabeza es dorada y el vientre blanco. Caminan en bandadas y temen a los vientos y a los fríos, refugiándose en las costas.

El propio autor señala que es comida sabrosa pero algo dañosa; y susceptible de condimentos, pero como mejor están es ligeramente asadas a la brasa con algo de sal o envueltas en hoja de parra.

Cobarrubias dice en latín «halec, cis», «halecula, ae», viene de «haleze». Y que se dice «alenque», cuya corrupción es «arenque», y de ahí vienen las sardinas arençadas. Se pensó que el nombre venía de Sardinia, pero parece que el pez era «sarda quae & sardinia...».

SARGO

Linneo y Cuvier, «Sargus rondeletti». G.L. dice que es parecido a la Dorada. Tiene el cuerpo redondo y chato, y escamas plateadas. El lomo es manchado, con 6 ó 7 fajas negras. Las nadaderas son es-

pinosas. Su carne es seca y consistente. Algunos dicen que es el Mugil.

SERRANO

Linneo, «Serranus scriba».

SOLLO

Linneo, «Acipenser sturio». También se le llama ESTURION. G.L. dice que es pez de agua dulce y salada.

El cuerpo es largo y blanco. Muy voraz, se come a otros pescados. Su carne es muy regalada, y Cobarrubias dice que era de mucho precio, y que su nombre en latín era «lupus», probablemente por su voracidad.

G.L. añade que de este pescado se obtiene la «Ictiola» o «Cola piscis», usada para clasificar los vinos.

TALADRA

TAPA

TIBURON

Gunnerus, «Cetorhinus maximus». G.L. dice que es más grande que el Marrajo e igualmente dañino. Es vivíparo o que pare. Pez anfibio andante, llano, alargado, aplanado. La boca bajo la mandíbula superior que excede de la inferior. Sus aletas cartilagosas.

Cobarrubias dice que es un pescado grande que sigue a las naves que van a las Indias.

Engulle cuanto de ella cae al mar. López de Gomara cuenta en su *Historia de las Indias* que habiendo matado uno, le encontraron en el buche: un plato de estaño, dos caperuzas, siete perniles de tocino y otras cosas.

TOINO

TOLLO vid. CAÇON o CAZON

Linneo «Galeorinhus galeus». G.L. dice que la Academia Española lo denomina «Gato marino». También «Galludo».

Pez saxatil, semejante al cazón. Tiene dos púas triangulares en el lomo. Tocando con ellas muelas doloridas desaparece el dolor. Su carne es sana como la del bacalao.

TONINA, vid. ATUN

Linneo «*Thunus thynnus*». Cobarrubias dice que es el atún fresco.

TOSTA

TRUCHA

Linneo, «*Salmo trutta trutta*». Es pez de río y de mar. G.L. dice que aquel está en aguas delgadas y cristalinas, y que es de la familia de los salmones. Efectivamente pertenece al género «*Salmo*».

Para Cobarrubias es «pescado conocido y muy regalado». En latín es «*tructa a truyendo*» porque se arroja contra el caudal de agua y sube por él a gran velocidad. De los que no se contentan con una medianía se dice: «Ayunar o comer trucha».

URTA

Linneo «*dentex dentex*».

ZAPA