



PECES MARINOS

- Aguja (*Belone belone*), alargado.
- Brótola de fango (*Phycis blennoides*) y brótola de roca (*Phycis phycis*), pescados barbillados muy sabrosos.
- Capellán (*Trisopterus minutus*), parecido a las brótolas.
- Corvina* (*Argyrosomus regius*), pescado sabroso. Actualmente, se cultiva en acuicultura con gran éxito y aceptación de mercado, en especial fileteada. La producción española en el 2006 alcanza 845 toneladas, con localización exclusiva en Valencia, Andalucía y Canarias.
- Chancharro (*Sebastes chancharro*), más estilizado que la gallineta.
- Chanquetes (*Aphia minuta*), especie protegida. Peces pequeños casi transparentes. Se sustituyen con formas larvianas de otras especies.
- Cherna (*Polyprion americanus*), cuerpo robusto y de aspecto muy parecido al mero, con el que se llega a confundir. Habita en aguas tropicales y subtropicales, incluso hasta 300-400 m. Puede llegar a medir cerca de 2 m y pesar 50 kg. Carne muy apreciada, blanca, firme y de excelente sabor. Muy popular en Canarias (cherna de ley).
- Eglefino (*Melanogrammus aeglefinus*), parecido a una merluza basta.
- Lamprea** (*Petromyzon marinus*), vive en el mar, anguili-forme, 100 cm de longitud y 2 kg de peso. Estacional, escaso y muy apreciado. Excelente y succulento, en Galicia se organizan hacia finales de abril celebraciones populares en torno al pescado, "Festa da Lamprea", donde se degustan guisos tradicionales de la zona.
- Merlán (*Merlangius merlangus*), parecido a una merluza pero más basto.
- Mero (*Epinephelus marginatus*), habita en fondos rocosos, cada vez más escaso y de precio elevado. Muy apreciado. Excelente carne, sabrosa y consistente. El dicho popular "de la mar" el mero y de la tierra "el cordero".
- Mojarra (*Diplodus vulgaris*), pez pequeño en la desembocadura de los ríos, demersal.
- Raya (*Raja*), pez cartilaginoso que vive en fondos de arena. Enorme capacidad de camuflaje. Cuerpo aplastado que adquiere forma de rombo por el gran desarrollo de sus pectorales. Morro puntiagudo, ojos saltones, piel dura y cola larga donde se localiza una espina o aguijón. De este demersal existe gran diversidad de especies con tamaños, colores y dibujos de la piel muy variables. La raya de clavos (*Raja*





clavata) es tal vez el prototipo más frecuente a nivel comercial. “Guitarras, torpedos o mantas” son otros próximos, aunque de forma más alargada y pesada. Difícil manejo por las dolorosas heridas y arañazos que pueden llegar a producir.

- Tilapias*** (*Oreochromis niloticus*), muy diversas especies, bentopelágicos, ríos y lagos. Unos 60 cm. Es un pez ovalado y con colores vivos. Fácil reproducción, alimentación y rápido crecimiento, presenta un color rojo. Citado en la Biblia en el milagro de los panes y los peces, simbolizó el renacimiento, la vida y la fertilidad al ser cíclicos. Es decir, incuban los huevos en la boca, soltando los alevines una vez que han nacido pero volviéndolos a introducir en caso de peligro o para su traslado cuando aún son pequeños.
- Vieja (*Sparisoma cretense*), tentáculo en la cabeza. Carne muy blanca, fina y exquisita. Localmente apreciado en Canarias.
- Lisa, mujil, pejerrey y un largo etcétera hasta completar un numeroso registro de variedades que nos ofrece la “gran despensa del mar”, si bien con una presencia escasa o muy restringida en la cadena comercial. Finalmente, por su singularidad y aprecio gastronómico, sobre todo en zonas de costa, citar a la “morena”, de vida demersal y cuerpo serpentiforme que habita normalmente en cuevas rocosas. Su cuerpo alargado y cilíndrico, salvo en su extremo posterior donde se comprime lateralmente, le permite acomodarse y esconderse fácilmente entre las piedras que forman “su guarida”. Sin aletas ventrales, las pectorales son testimoniales y la dorsal y la anal aparecen recubiertas por la piel formando un pliegue que no emplea para nadar, lo que realiza lentamente por ondulaciones de su cuerpo. Cabeza pequeña, en relación con el tamaño de su cuerpo, hocico puntiagudo, fuertes mandíbulas y boca ancha provista de numerosos, fuertes y afilados dientes. Mordedura peligrosa, cuenta en el paladar con glándulas que segregan sustancias tóxicas que pueden producir trastornos más o menos graves cuando las inocula. Aspecto feroz y vitalidad notable, pueden ser voraces y agresivos. De alimentación carnívora, se lanzan con gran agilidad sobre sus presas. La piel, gruesa y resistente, es susceptible de algunas utilidades en la industria de peletería.

PECES DE AGUAS CONTINENTALES

(Muchas de las especies tienen algún interés para la pesca deportiva).

- Barbos (género *barbus*, distintas especies), tienen “barbillones” que le cuelgan de ambas mandíbulas y que les da un aspecto característico.
 - *B. comizo*, barbo comizo o barbo ibérico. Vientre canela. 2 aletas ventrales y 1 dorsal, todas de color marrón como la aleta caudal hendida.
 - *B. graellsii*, barbo de montaña. Color azulado en el cuerpo. Aletas marrones.
 - *B. meridionalis*, barbo mediterráneo. Vientre y aletas anales de color canela. Aleta dorsal y cola grises. Manchas pardas en el dorso.
 - *B. sclateri*, barbogitano. Cuerpo azul gris claro y aletas gris más oscuro.
- Boga (*Boops boops*), cuerpo alargado, cabeza pequeña. Color verde azulado. Distintas variantes “madrilla”, “pardilla” y “cacho”. Frecuentes en todos los ríos.
- Carpa (*Cyprinus carpio*), pez grande que puede llegar a pesar unos 20 kg. Barbillones color parduzco, con más color en las aletas.

Variantes:

 - *C. carpio royal*, carpa real, tres líneas dorsales de escamas.
 - *Carassius carassius*, carpín. Más pequeño que la carpa, llegando a pesar como máximo 3 kg.
 - *Carassius auratus*, carpa dorada o carpa roja. Análoga al carpín.
 - *Ctenopharyngodon idella*, carpa amur. Azulada, escamas muy patentes en todo el cuerpo. Herbívora.





- Percas***. Dos variantes. *Micropterus salmoides* o perca americana y *Lates niloticus* o perca del Nilo. Tamaño medio y muy voraces. Acuicultura, introducida en los mercados hace algunos años con un gran éxito de comercialización en el formato filetes, limpios y sin espinas.
- Sábalo (*Alosa alosa*), color azulado. Parecido al arenque pero en aguas continentales, principalmente en la desembocadura de los ríos. Variante, *Alosa fallax*.
- Tenca (*Tinca tinca*), pertenece al mismo orden ciprínidos que las carpas. Puede pesar el doble que el carpín. Cabeza triangular con pequeños barbillones. 1 aleta dorsal, 2 pectorales y 2 anales. Cola algo gruesa de una pieza. Color parduzco en el cuerpo, más oscuro en las aletas pectorales y cola. Se cultiva en piscifactorías, lagos y estanques.
- Tilapias, ya vistas como género de numerosas especies marinas que pueden vivir en ríos y lagos.

NOTA: Muchas de estas especies pertenecen a la familia de los ciprínidos.



NOTAS

*Corvina: "salvaje" es un pescado que se distribuye por el Atlántico tropical hasta Noruega. Mediterráneo y Golfo de Vizcaya. Puede entrar en estuarios y los jóvenes en agua dulce. Color gris plateado con reflejos pardos y las aletas en pardo rojizo. Mancha oscura poco definida sobre el opérculo. Interior de la boca amarillo. Errático y muy voraz. Persigue a pequeños arenques, sardinas o lisas. Tiene la particularidad de emitir fuertes sonidos que se oyen a distancia. Es una de las piezas más apreciadas para la pesca deportiva, por su gran defensa. Puede llegar a medir hasta 200 cm y alcanzar los 90 kg de peso. Un pescado con gran tradición de consumo en la zona de Canarias. La comercialización de la corvina en su totalidad en la Red de Mercas durante 2006 superó las 800 toneladas.

**Lamprea: están ampliamente distribuidas por las corrientes de agua dulce y los mares de las regiones templadas y subárticas de todo el mundo, excepto en el sur de África. En la edad media eran consideradas un alimento delicioso. Los individuos adultos de las especies parásitas viven de la sangre de otros peces y, a veces, causan serios estragos entre sus poblaciones. La lamprea de mar es una especie que vive en las costas del Atlántico Norte, en los Grandes Lagos de América septentrional y en las costas atlánticas y mediterráneas de Europa, aunque en varias zonas se ha quedado sin salida al mar y se ha adaptado a un ciclo de vida desarrollado por completo en agua dulce. En Europa se conocen tres especies: la lampreilla, la lamprea de río y la lamprea de mar. Todas escasas, la primera única en un río de la vertiente norte de los Pirineos y las otras dos que están disminuyendo, sobre todo en los países del sur de Europa occidental, debido a las alteraciones ambientales que afectan su hábitat e impiden alcanzar sus zonas de freza. En América Latina las especies más conocidas son la lamprea de bolsa y la del género *Caragola*, propias de Uruguay, Argentina y Chile, las cuales son de agua dulce, así como la especie que puebla los ríos y lagos de la región central de México. Todas las lampreas se reproducen en agua dulce, por lo general en corrientes claras con fondos arenosos y cubiertos de grava. Tienen una boca circular, sin mandíbulas y dotada de una lengua como un émbolo, que succiona al retroceder cuando la boca se sitúa sobre un objeto. El margen interior de la boca y los bordes de la lengua están equipados con numerosos dientes córneos y pequeños, con los que atraviesa la carne de su presa. Las formas adultas de las lampreas

no parásitas no comen, desovan y mueren poco tiempo después de la metamorfosis que sufren para alcanzar la madurez. Las lampreas tienen una hilera de siete aberturas a cada lado de su cuerpo a través de las que respiran. No tienen esqueleto óseo.

***Tilapia, vinculada originalmente a la perca. La tilapia proliferaba en el Bajo Egipto y la perca en el Alto Egipto. Ambas aparecen representadas en multitud de obras relativas, sobre todo, a escenas de captura en los pantanos, donde con un mismo arpón se pescaban ambas especies. En el caso de la comercialización, el producto que se pone a la venta es la variante de tilapia roja. Realmente es un cruce híbrido entre cuatro especies representativas del género *Oreochromis*. *O. mossambicus*, *O. niloticus*, *O. hornorum* y *O. aureus*. Cada una de estas especies aporta al híbrido sus mejores características, resultando un pez con un gran potencial para la acuicultura comercial. La diversidad de cultivos y las mejoras genéticas han permitido obtener piezas de gran tamaño y peso. La producción se ha incrementado considerablemente. Existe cultivo en tanques artificiales, de tierra o de cemento, o en jaulas flotantes en lagos, lagunas o en el mar. Los acuicultores suelen preferir cultivar machos porque crecen y engordan con mayor facilidad, ya que las hembras por la ovulación consumen energía, lo que limita su crecimiento. Por su buen sabor se le considera como la "gallina del agua". De paladar fresco, agradable y con pocas espinas. Horno, plancha o incluso microondas son algunas formas de trabajarla en la cocina. Presencia en los mercados nacionales y europeos en aumento, especialmente en filetes, con origen principal centro africano en el lago Victoria. La comercialización en la Red de Mercas durante 2006 se situó en torno a las 5.000 toneladas, multiplicando por cinco sus ventas en el último quinquenio. En 1997, por ejemplo, apenas se alcanzaban las 150 toneladas.

NOTA: En líneas generales el transporte de pescados se realiza en camión frigorífico a una temperatura entre 0° y 5°. El vehículo isotermo, en declive, queda relegado únicamente para tareas de reparto en distancias cortas. Asimismo, los envases tradicionales de madera están en proceso de desaparición.