

Almeja

- La época de menor veda corresponde a los meses que van de Enero a Abril y de Septiembre a Diciembre.
- Se alimenta de pequeños seres vivos, placton. Las almejas consiguen su alimento por filtración del agua de la mar ingerida por su sifón, esto les permite vivir enterradas a una profundidad de 15 a 30 cm., pudiendo soportar perfectamente las bajamares.
- El cultivo de la almeja en España comenzó algunos años antes de la mitad del siglo pasado. Las especies que más interés ofrecen son la almeja fina y la almeja babosa, por su mejor calidad y precio, y por estar más desarrolladas sus técnicas de cultivo. A lo largo de estos años, se han introducido nuevas especies como la almeja japónica, más resistente y de más fácil cultivo que la almeja fina, y se están investigando el cultivo de otras especies.
- Las conchas de muchas caracolas han servido como trompetas. También se han usado como adorno, para collares, e incluso los indios las usaban como monedas.
- Las almejas, lo mismo que los calamares o los pulpos, no producen ningún tipo de sonido, ni tienen oído ni gusto.
- Hay una especie de almeja gigante que puede vivir 200 años, y pesa 300 kilos.
- Las almejas se desplazan con el impulso que cogen al abrir y cerrar sus dos conchas, con mucha fuerza.
- En Japón se cultivan ostras perleras, en las que se insertan diminutos trocitos de vidrio. Entonces, la ostra, como no puede sacarlo fuera, segrega capas de nácar para envolver el objeto extraño redondeándoles las esquinas y que no le cause dolor, proceso que puede durar años.
- Una almeja cuya edad se estima en más de 400 años fue encontrada en las aguas frente a la costa de Islandia en 2006, siendo así el animal de más larga vida registrado hasta hoy, según científicos de la Universidad de Bangor en Gales. Su edad se calculó contando las líneas de crecimiento de la valva.
- La almeja del **Geoduck** *Panopea abrupta* (pronunciada "goeduck") es la almeja de madriguera más grande del mundo, pesando 1.5 kg. de adulto, aunque alguno alcanza los 7.5 kg. Es uno de los animales más antiguos del planeta y puede vivir más de 140 años. Es natural a la costa pacífica de los Estados Unidos y Canadá.

Anguila

- Su carne ha sido apreciada desde la antigüedad. Hoy en día alcanza precios astronómicos debido a su escasez provocada por los embalses de los ríos.
- Puede serpentear por tierra firme durante varios kilómetros respirando a través de la piel.
- El mito del monstruo del Lago Ness podría hacer referencia a una enorme anguila de más de cien años de edad.
- Se encuentra en todas las albuferas de España aunque limitada por la presencia de grandes presas que ha hecho que vayan desapareciendo de la mayor parte del Ebro, Duero, Tajo y Guadiana. También habita en albuferas de las Islas Baleares y en las Islas Canarias.
- Está prohibido el uso de instrumentos mecánicos u otras artes de pesca.
- Los misterios de su vida fueron estudiados por los antiguos eruditos, pero fue a partir del siglo XX cuando se empezaron a obtener respuestas reales. Hace sólo unas décadas se hizo un tratado detallado de sus zonas de desove en áreas isotérmicas de 17º C en el mar de los Sargazos.
- Sus larvas (las angulas) que se capturan en la costa y en los ríos, se crían en tanques circulares específicos en las piscifactorías europeas.
- La anguila europea ha sido introducida en varios acuíferos ya que en el 90% de su cuerpo, se considera comestible y es un producto valioso con una gran demanda.
- Tanto los romanos como durante la edad media las usaron para conservar el agua almacenada en aljibes, ya que se alimentaban de las algas e insectos que crecían en dichas aguas y las mantenían aptas para su consumo, especialmente en momentos de sitio a las fortalezas.

- Explicación sobre su [ciclo reproductor](#).
- Ver estudios y descubrimiento de su [ciclo reproductor](#).
- [Más información](#) sobre la anguila.
- Es un pescado muy apreciado en Alemania, Holanda, Dinamarca e Italia, pero es especialmente valorado en Japón y China principales consumidores donde es considerado un auténtico manjar. En Japón desde 2008 existe una bebida energética hecha con anguila, "Unagi Nobori", o "Anguila que surge".
- Aunque no pertenece a la misma familia, es muy similar la conocida como Anguila Eléctrica *Electrophorus electricus*, que emitir una descarga de hasta 600 voltios durante unos milisegundos. Esta potente carga de energía eléctrica procede los grandes órganos eléctricos de la anguila eléctrica, que corren a lo largo de la mayor parte del cuerpo constituyendo aproximadamente el 40% del volumen del animal. Dado que su hábitat natural es el agua, y ésta es un buen conductor de la electricidad, la descarga de la anguila eléctrica puede transmitirse hasta su víctima sin necesidad de contacto directo. Este potente arma es utilizado como defensa y para atontar peces menores que le sirven de alimento.

[Angula](#)

- Los excesivos precios de la angula en los mercados de pescado, unido a la escasez de la angula en los ríos, ha hecho que se haga muy popular un sucedáneo de la angula elaborado con surimi a base de Abadejo procedente de Alaska, conocido como gula.
- En España se recolecta principalmente en la desembocadura del río Miño. Suele hacerse por la tarde cuando hay poca luz (casi a oscuras) y en pleamar, ya que la angula florece a la superficie.
- En España era tradicional en las gastronomías de Vizcaya y Guipúzcoa pero su popularidad se ha extendido a otras partes del territorio. El plato más conocido es [Angulas a la bilbaína](#) servido en una cazuela de barro con ajo y guindilla.
- La angula viaja desde el Golfo de México hasta Europa. Ver [Mapa del viaje](#).
- El [ciclo reproductor](#) es un misterio que llevo a intrigar a Aristóteles.
- [Más información](#) sobre la angula. Su alimentación, pesca y peregrinación.

[Atún](#)

- Japón es el principal destino del atún rojo del Mediterráneo. Como las capturas son insuficientes se ha desarrollado una técnica de cultivo que consiste en la captura por medio de flotas de cerco, en las que llegan a utilizarse hasta avionetas. Posteriormente en las granjas, situadas en su mayoría en la región murciana, se realizan las etapas de engorde y engrasado. Para conocer más sobre este tema puede leer el siguiente [artículo de F. Aguado Jiménez](#) en [panoramicaacuicola.com](#).
- Esta especie está siendo pescada de forma abusiva. En los últimos años esto ha hecho que se reduzca la población adulta en un 80% además de reducirse considerablemente el tamaño de los ejemplares. Para conocer más sobre este tema puede leer el siguiente [artículo de Greenpeace](#).
- En Japón se ha conseguido completar el ciclo de reproducción artificial del atún rojo. Por primera vez se ha conseguido criar en probeta esta especie, aunque su aplicación a día de hoy todavía necesita muchas más fases de desarrollo y estudio. Una compañía australiana ha desarrollado el primer plan de reproducción artificial del atún de aleta azul, especie en peligro de extinción. Es una especie muy migratoria, en continuo desplazamiento.
- El ciclo normal se produce en el mes de junio donde desde el Atlántico va al Mar Mediterráneo a desovar, para posteriormente volver. Para conocer más sobre este tema puede leer el siguiente [artículo del Club de la Mar](#).
- Récord de Captura de atún rojo: aunque hay capturas a mediados del siglo XX de ejemplares de 800 kg, el atún rojo más grande capturado según las normas de la Asociación Internacional de Pesca Deportiva (IGFA) pesó 678,6 kg. [Fue pescado por Ken Fraser](#) el 26/10/1979 en Aulds Cove, Nueva Escocia (Canadá).

- Ronqueo del atún: al proceso de despiece de la parte del atún se le llama ronqueo. Se distingue entre las partes nobles y partes internas. Para conocer más sobre este tema puedes leer el siguiente [artículo de Surf Casting Cádiz](#).
- Cuando un pez depredador ve un "Cardumen" (banco de peces) éstos se unen y rodean al Cardumen y lo empujan hacia la superficie donde son atacados por aves marinas y los propios peces depredadores. El Cardumen es una táctica de defensa de pescados como la Sardina.
- Sensacional vídeo de [callejeros sobre la almadraba](#).
- El ronqueo del atún. [Ficha de explicación](#).

Bacalao

- El bacalao es apreciado por su carne y por el aceite de su hígado. En este [enlace](#) de omega-3-fish-oil-wonders.com podrá saber más sobre las propiedades beneficiosas para la salud de este aceite.
- El bacalao seco permitió durante siglos a numerosas poblaciones continentales europeas disponer de reservas proteínicas. De hecho muchos de los viajes de los navegantes ibéricos no habrían sido posibles sin contar con este producto.
- Los huevos de algunas especies contienen una gota de aceite que les hace flotar.
- Puede alcanzar 100 Kg.
- Es apreciado en muchos países, como ejemplo curioso en Jamaica es el plato típico.
- Hay [teorías](#) que sustentan que el Bacalao hiberna.
- El Bacalao a la Vizcaína era el plato preferido de Manuel Azaña.
- El Bacalao es capaz de poner 7 millones de huevos, mucho más que otros peces, por ejemplo, el Arenque sólo pone 50.000. A pesar de tantos huevos, sólo unos pocos sobreviven, porque muchos animales se alimentan de estos huevos.
- El Bacalao, si no se pesca, puede vivir hasta 20 años.
- El Bacalao [Skrei](#), o nómada.
- Encuentran una cabeza humana dentro de un Bacalao. [Más información](#).

Berberecho

- Su forma de corazón hizo que en un principio se le diese el nombre de corazón comestible (Cardium edule).
- En relación con su tamaño, el berberecho posee uno de los órganos reproductores más largos, ya que debe alcanzar a sus pretendientas fuertemente aferradas a las rocas.
- Su presentación en conserva tiene una gran aceptación.
- En Galicia, junto con el berberecho gallego se comercializa el holandés y el danés, aunque el berberecho foráneo nunca llega a nuestro mercado fresco. El berberecho portugués que llega fresco lo hace en pequeñas cantidades.

Besugo

- Aunque el besugo se puede consumir durante todo el año, en la zona centro de la Península aumenta mucho su consumo durante la época de Navidad, lo que provoca un aumento significativo de su precio.
- El besugo es un pez marino consumido desde tiempos remotos. Se han encontrado restos en excavaciones efectuadas en Escocia que confirman que era un alimento más del hombre neolítico.
- Goza de una gran popularidad en todas las regiones españolas, tanto es así que, de hecho, ha dado nombre a un utensilio de cocina, la besuguera, un recipiente empleado para cocinar cualquier pescado.
- El besugo está considerado como el rey de los pescados en Japón desde tiempos inmemoriales. Es uno de los manjares más apreciados en las grandes celebraciones. No es extraño verlo formar parte del menú de una boda.

Bígaro

- Es el más conocido de los caracoles marinos siendo el aperitivo habitual en bastantes regiones españolas.
- Para recolectar bígamos, basta con darse un paseo por las zonas intermareales y escudriñar las grietas de las grandes piedras o darle la vuelta a las más pequeñas.
- Hay un instrumento musical llamado Bígaro, que es la concha de un caracol marino de gran tamaño y del que sale la canción popular más emblemática de Cantabria: la danza de Ibio, inspirada en el baile de las danzas que refleja el temple y reciedumbre de los hombres de Cantabria.
- ¿Sabías que el sonido que producen los caracoles de mar se debe al fenómeno del eco?. Pertenece al medio ambiente, y se debe a que las ondas transmitidas en el aire rebotan en la cavidad del caracol y vuelven a nuestros oídos.
- Los caracoles se adaptan a la diversidad de ecosistemas del planeta. Se distribuyen en todas latitudes y en casi cualquier ambiente marino, fondos arenosos, fangoso y oquedades rocosas, corales, barcos hundidos y manglares, y hasta sobreviven fuera del agua, sobre las rocas donde rompe el oleaje. Otros invadieron las aguas dulces y se adaptaron a casi todas las condiciones de ambientes acuáticos en altitud y latitud diversas. Y por último los terrestres, los pulmonados, que han perdido sus branquias y convertido el manto en pulmón, para conquistar la superficie terrestre donde pueblan selvas, bosques y desiertos, e incluso habitan en los límites de las nieves eternas.

Bogavante

- En la imagen se puede ver un fósil de bogavante canadiense de entre 146-65 millones de años, del cretáceo, encontrado en la formación Bear Paw en el Valle de South Saskatchewan River en Canadá. Prueban que los cambios evolutivos en esta especie desde entonces son nulos, ya que las características son idénticas en comparación con las de sus congéneres actuales. Más información en el siguiente [enlace](#).
- La hembra pone muchos miles de huevos, normalmente cada dos años, y las diminutas crías nadan y se dejan llevar por las aguas durante un período de hasta cinco semanas antes de asentarse en el fondo.
- Pueden llegar a vivir hasta 50 años, su crecimiento es lento y al igual que otros crustáceos lo realiza con mudas regulares de su caparazón, que disminuyen en frecuencia según se va haciendo adulto.
- Puede ser caníbal, y ese es uno de los motivos por el que se le atan las patas en los viveros.
- Muy a menudo el congrio comparte cueva con el bogavante ya que hacen buena sociedad, siendo dependientes el uno del otro, al igual que el camarón. Donde está el bogavante, camarón o santiaguíño, es raro que no esté el congrio. El pulpo es uno de los principales depredadores del bogavante y el congrio se alimenta de pulpos.
- Una curiosidad es que las dos pinzas principales del animal cumplen una función diferente: mientras que la más gruesa (normalmente la izquierda) es utilizada para triturar, la derecha, más fina, es una precisa herramienta de corte. La primera parece resultarle de mayor importancia, y en el caso de que la pierda, en la siguiente muda la pinza de corte se transforma en una gruesa, y la que regenerará poco a poco con las mudas sucesivas será la fina. Con ello, el animal pasará a ser "diestro" cuando era "zurdo".
- Puedes ver un vídeo de un [bogavante atrapando un pez](#) para alimentarse.
- El gran peso del caparazón impide nadar a los bogavantes y langostas, pero en cambio les es útil para resistir los embates del oleaje en las costas arenosas, donde pasan el tiempo bajo piedras o en oquedades; durante la noche salen de su escondite y recorren los fondos cazando su alimento.
- "**Tijeritas**" es el bogavante más grande en cautividad de España, pesa más de 9,5 Kg. y se calcula que tiene más de 15 años. Este bogavante canadiense se encuentra en el parque acuático Sea Life de Benalmádena. Si quieres saber más sobre su historia pincha este enlace a [Diario Sur](#).

- Se han realizado varias experiencias de cultivo, aunque de momento no están consolidadas. El desarrollo embrionario de los huevos en las hembras se sitúa entre los cinco y los seis meses, y una semana antes de que los huevos comiencen a eclosionar, la hembra se aísla en un compartimento individual. El mismo día de la eclosión, y para evitar la posible voracidad de la hembra y que las larvas dispongan de alimento desde el primer momento, éstas se retiran y se pasan a tanques de cultivo larvario. Las mayores dificultades estriban en el estadio III del período larvario, que suele tener una duración aproximada de 12-15 días, donde la mortalidad puede oscilar entre el 20 y el 80%.

Bonito

- Al periodo de pesca del bonito se le conoce con el nombre de "Campaña Costera del Bonito".
- Es un pescado de temporada y es capturado con artes tradicionales, por lo que se garantiza su extraordinaria calidad y frescura.
- Sólo es bonito del norte el que sobrepasa los 4 kg. de peso y se captura en el Cantábrico con anzuelo para que el pez no sufra y su carne sea de mayor calidad.
- Un rasgo característico de esta especie es que son capaces de elevar la temperatura corporal hasta 10 - 15 grados por encima de la del agua en la que habitan.

Boquerón o anchoa

- Es uno de los símbolos asociados a la ciudad de Málaga. A los malagueños se les llama Boquerones.
- El boquerón, junto con la sardina y el jurel, son los tres pescados azules más consumidos en nuestro país.
- La pesca se llama "La Costera del boquerón".
- La anchoa es el producto obtenido tras el tratamiento en salazón del boquerón, aunque en el norte y centro de la península se utilizan los dos términos indistintamente para llamarle a este pescado, sea fresco o en conserva.
- A las anchoas les pasa igual que a los vinos, que cuanto más añejas, mejor son. Para que una anchoa sea "Gran Reserva" necesita estar en salazón al menos dos años. Para ser "Reserva", bastaría tan sólo un año.
- La variedad Chicora (*Engraulis ringens*) es la anchoa más explotada. Y se distribuye en las corrientes costeras de Perú y Ecuador.
- El invento de los filetes de anchoa en aceite fue hecho por un italiano llegado a Santoña a finales del siglo XIX Giovanni Vella Scaliota. Ver esto y muchas otras curiosidades sobre la anchoa [aquí](#).

Breca

- La carne de la breca es blanda, delicada y exquisita. Es muy apreciada, aunque no tanto como la del besugo. Por su fácil digestibilidad, es un alimento especialmente recomendable para niños y personas mayores, así como para personas que tienen el estómago delicado y para personas que llevan regímenes pobres en grasa.
- Las especies cuyo hábitat es más profundo, tienen el lomo de color rojizo, caso de la Breca (*Pagellus erythrinus*), mientras que los que viven a menor profundidad son más bien plateados con lomos oscuros y algunas bandas transversales, de color negro o pardo, caso del Sargo (*Diplodus sargus*).
- El por qué de esta coloración rojiza está en la gradación de la longitud de onda de la luz, a mayor profundidad el espectro del rojo se hace prácticamente invisible, así que para un depredador que mirase hacia el fondo los peces podrían pasar desapercibidos. Además de esto los espáridos presentan vientres blancos lo que hace que si un depredador los mira del fondo hacia arriba, puedan confundirse con la coloración de la superficie del mar.

Brótola o bertorella

- La **brótola de roca** (*Phycis phycis*) prefiere fondos rocosos y suele ocultarse en oquedades y cuevas submarinas, siendo presa frecuente de los pescadores submarinos. Por el contrario la **brótola de fango** (*Phycis blennoides*) prefiere los fondos de arena o fango, no siendo su carne tan apreciada. Otras [curiosidades en este foro](#).
- En este vídeo podemos ver [como un submarinista caza una bertorella](#) que se encontraba en una cueva.
- En este otro vídeo podemos ver [otra captura de bertorella](#). Como se puede ver en el vídeo, este es un pescado que puede alcanzar un tamaño considerable. Hasta medio metro.

Buey de mar

- El Buey de Mar es el cangrejo europeo de mayor tamaño.
- Como otros crustáceos gozan de la facultad de reproducir los miembros después de arrancados o rotos. Dicha renovación no se efectúa en los fragmentos y cuando una pata ha sido medio rota es necesario arrancar el artículo entero, lo que ejecuta el animal enderezando el muñón y desprendiendo el fragmento de la articulación; otros se lo arrancan con sus tenazas. Semejante extirpación es necesaria, pues sin ella el animal moriría por efecto de la hemorragia.
- El macho suele proteger a la hembra durante la muda mientras que en la muda del macho, las hembras los persiguen para devorarlos. Los machos son extremadamente agresivos contra otros, y pueden llegar a matarlos. Los machos reconocen a otros machos de su especie por el tamaño de las pinzas; las pinzas de las hembras son menores.
- El acoplamiento de machos y hembras tiene lugar inmediatamente después de la muda de las hembras. Los espermátóforos del macho pasan al receptáculo seminal de la hembra donde permanecen durante 12 ó 14 meses. La puesta se realiza de octubre a enero. Los huevos, de 500.000 a dos millones, son fecundados en el momento de salir de la madre. La incubación dura de seis a ocho meses durante los cuales la hembra los transporta pegados a su abdomen. En el verano siguiente los huevos hacen eclosión, saliendo una larva dotada de una fuerte espina en el cefalotórax y que nada libre durante dos meses, realizando varias mudas antes de irse al fondo. En este momento ya tienen aspecto de pequeño cangrejo y va creciendo gracias a unas 8 mudas que realiza el primer año, llegando a unos 3 cm. de ancho. El número de mudas, así como la misma velocidad de crecimiento, se va reduciendo al tiempo que crece. El cuarto año muda ya una sola vez y el quinto y el sexto año ya adquiere la madurez sexual, cuando tiene una longitud de unos 12 cm. Pueden leer más en [Maremundi](#).
- El buey de mar presenta una composición muy similar al cangrejo. Abundante en proteínas y grasa comparado con otros mariscos y con un aporte rico en minerales como yodo, magnesio o sodio además de vitaminas B12, B3 y E fundamentalmente.
- Más del 90% del buey de mar que hay en nuestros mercados procede del Reino Unido y Francia.

Caballa

- Es uno de los pescados más económicos y ricos en ácidos omega 3.
- Durante el invierno, la caballa permanece en el fondo del mar sin alimentarse.
- Francia es el país europeo con mayor número de capturas al año, de treinta a cuarenta y cinco mil toneladas y España el cuarto, de diez a quince mil toneladas.
- Durante el invierno prácticamente no come, luego sube a la superficie y empieza a alimentarse, primero de zooplancton y luego de otros pescados como sardinas y pequeñas anchoas.
- Realiza migraciones en grandes bancos, reproduciéndose en primavera. Hasta otoño los ejemplares jóvenes no irán mar adentro.
- La especie más parecida a la caballa, tanto que a veces en algunas regiones se confunden, es el verdel o estornino, que se diferencia de aquella por el color más claro del dorso y una mayor irregularidad de los dibujos, además es más abundante en el sur de España y en la zona mediterránea. Sus características nutricionales son muy similares.

- El desove de las caballas y de los verdes se realiza durante la noche y no en una ocasión, sino en ocho o diez veces. Dejan libres entre doscientos mil a cuatrocientos mil huevos de 1 milímetro, que caen con lentitud hasta llegar al fondo donde se abren seis días después. Concluida la puesta, las caballas adultas se dispersan por la superficie del mar en busca de alimento para reponer la energía perdida, atacando, en ocasiones a los bancos de sardinas y anchoas.
- La caballa ha dado nombre a la localidad murciana de Escombreras (*Scomber*), pues era uno de los pescados más apreciados por los romanos para preparar su salsa favorita, el 'garum', resultado de fermentar pescados azules. El 'garum' era un reforzante del sabor, como nuestros cubitos de caldo concentrado. El de más prestigio era el 'garum sociorum' o 'garum de los aliados', que se elaboraba al lado de Cartagena... y dejó su nombre: Escombreras. Por ello no viene de que allí se depositasen escombros de obra, sino de que allí se hacía el mejor 'garum' con caballas, cuyo nombre latino era 'scomber'.

Cabracho

- Las espinas son venenosas incluso cuando el pez ha muerto.
- Juan Mari Arzak popularizó en los años 70 el pastel de cabracho hoy muy extendido en nuestra cocina
- De hábitos nocturnos, permanece inmóvil casi todo el día, efectuando sólo breves desplazamientos, para posarse de nuevo en el fondo. Allí se camufla a la perfección, destacando sólo sus ojos, como dos cristales mates, de una belleza inusual. Una de sus características principales, así como del resto de la familia de los escorpénidos, es la multitud de espinas venenosas que tiene distribuidas a lo largo de su cabeza y sus aletas. La única forma de manipularlo con garantías es introduciendo el índice y el pulgar en su boca, los cuales separaremos todo lo que den de sí dentro de sus fauces. Sus dientes son minúsculos y, de hecho, apenas los necesita para cazar, pues su técnica pasa por absorber a sus presas con un movimiento seco de los opérculos. Para ello, lógicamente, éstas deberán acercarse mucho al cabracho, por lo que se pueden entender sus dotes para el camuflaje. El cabracho pica a los aparejos de fondo cebados con una gran variedad de carnadas, pero también a todo tipo de señuelos que pasen lo suficientemente despacio y cerca de su boca, como para que pueda atacarlos.
- Cuando son capturados levantan las espinas y parece que se inflen con la boca abierta, mostrando todas sus espinas venenosas.
- Su color, entre naranja y rojo más intenso, varía en función del fondo en el que viva.

Calamar

- Los moluscos cefalópodos poseen células pigmentarias llamadas cromatóforos, que permiten cambiar su color externo. Lo utilizan para comunicarse entre ellos y también le permiten cambiar de color cuando se sienten amenazados, estrategia que combinan con la expulsión de la tinta que producen.
- Tienen un cuerpo musculoso y flexible, (los pulpos pueden esconderse en espacios 10 veces más pequeños que su cuerpo).
- La tinta es un pigmento que se almacena encima del recto y puede ser expulsado a través del sifón. Recientes investigaciones han descubierto que la tinta de los cefalópodos, además de servir como condimento en diferentes recetas, contiene una serie de aminoácidos y polisacáridos muy eficaces en la prevención y curación de algunas enfermedades. Se ha averiguado que estas sustancias pueden actuar como principios activos en el tratamiento de la depresión. También se ha demostrado que la tinta de pulpos y calamares es inhibidora de la expansión bacteriana por la presencia en su composición de una determinada proteína. Por último, en un estudio realizado por científicos japoneses sobre la tinta de varias especies de cefalópodos se han obtenido resultados preliminares que indican la actividad antitumoral de ciertas sustancias químicas allí presentes.

- Hay distintas versiones sobre cual es el calamar más grande, unas señalan al **Calamar gigante** *Architeuthis dux* y otras al **Calamar colosal** *Mesonychoteuthis hamiltoni*.
Lo que esta claro es que sea cual sea se trata del invertebrado más grande del mundo, con el cerebro más grande y desarrollado de todos los invertebrados y los ojos más grandes que cualquier ser vivo en el mundo, con un diámetro de más de 40 cm. y una longitud incluso superior a los 20 m. Para saber más de este tema puede consultar los siguientes enlaces de wikipedia, [Calamar gigante](#) y [Calamar colosal](#).
- En diciembre de 2006 un barco japonés capturó un Calamar gigante de 7,2 m. Vea el artículo completo en el siguiente [enlace](#).
- Puede ver un pequeño vídeo de National Geographic con la [disección de un Calamar gigante](#).
- Los calamares gigantes están muy presentes en la literatura, asociados a terribles ataques ([Leyenda escandinava del kraken](#))
- En los estómagos de muchas ballenas capturadas se encuentran picos de calamares, ya que son la única parte de este animal que no se puede digerir.

[Camarón](#)

- Para ver mejor algunas de las diferencias entre el **Camarón** *Palaemon elegans*, el **Camarón de Roca** *Palaemon Serratus* y el **Camarón Báltico** *Palaemon adspersus* pinche el siguiente [enlace](#) de danival.org.
- La hembra del camarón pone de 2 a 4 millones de huevos. Si quiere conocer como es su ciclo reproductivo pinche el siguiente [enlace](#) de danival.org.
- El camarón autóctono es el marisco que mayor precio llega a alcanzar en el mercado gallego, donde se comercializa vivo o cocido.
- Es uno de los pocos crustáceos que practica canibalismo.
- El corazón de un camarón se localiza en su cabeza.
- El camarón limpiador se alimenta de las bacterias que se encuentran en la boca, branquias e incluso ojos de algunos peces. Vea el siguiente [enlace](#) de planetacurioso.com.
- El camarón es uno de los animales más abundantes de las charcas de nuestras costas debido a que el camarón es uno de los animales de la zona intermareal mejor adaptado a todo tipo de cambios en su hábitat: soporta alteraciones drásticas tanto en la salinidad como en la temperatura o en la proporción de compuestos nitrogenados (amoníaco, nitritos, nitratos ...), siendo la disminución en el nivel de oxígeno uno de los pocos factores por los que se ve fuertemente afectado.
- El apodo por el que es conocido José Monge Cruz (Camarón de la Isla) le fue dado por un tío suyo, de nombre José, debido a su delgadez, pelo rubio y piel blanca para la raza gitana, que en su opinión le hacían parecer un camarón.

[Cañaila](#)

- De sus glándulas branquiales, los antiguos fenicios extraían el tinte púrpura que sirvió para teñir vestiduras de emperadores, reyes y sacerdotes, siendo muy apreciado en la antigüedad y valiendo más que el oro. Se necesitaban... ¡12.000 cañailas! para obtener 1,4 gramos del producto: "... Según la leyenda, el dios tirio Melkart (identificado con el dios griego Heracles, el Hércules de los romanos) paseaba con su amada, la ninfa Tyrus, por la orilla del mar cuando un perro que les acompañaba mordió un múrice y lo partió en dos, tiñéndose la boca de color púrpura. Tyrus quedó tan admirada por el bello color que dijo a Melkart que no le aceptaría como amante hasta que no le hubiera ofrecido un traje del mismo color. Melkart recogió entonces gran cantidad de estos moluscos y originó así la industria tiria del teñido..."
- Dada la abundancia de este molusco en los fangos y marismas cercanas a San Fernando a sus habitantes se les conoce popularmente como "Cañailas".

[Cangrejo de mar](#)

- En la isla de Hoboro en Japón está ocurriendo un curioso fenómeno de erosión producida por unos pequeños cangrejos. Si sigue evolucionando igual que en los últimos años esta isla podría quedar totalmente sumergida en a penas un siglo. El cangrejo nanatsuba-kotsubumushi excava sus madrigueras en la isla y erosiona el suelo de forma que es más fácilmente arrastrable por el viento o las subidas de la marea. Algunos años estos crustáceos aumentan en número y aceleran la erosión de la isla. Se conoce que en 1928 la isla medía 120 metros de largo y tenía una altura máxima de 22 metros cuando ahora no queda más que un ligero montón amenazado por las olas más fuertes.

Existe una isla al noroeste de Australia llamada Christmas Island, la cual durante el mes de diciembre recibe 150 millones de cangrejos listos para aparearse, y como cada hembra de la especie deposita 100,000 huevos (sí, cien-mil), eso significa que al final de la temporada de apareamiento hay en la isla unos 7,500,000,000,000 (7.5 millones de millones) de bebé cangrejos por todos lados. [Ver vídeo.](#)

- Curiosa evolución de los cangrejos: el cangrejo con rostro de Samurai. [Ver noticia.](#)
- Para conocer mejor las partes y el interior de esta especie puede ver esta presentación de [educastur.](#)

Cangrejo de río

- La prohibición de comercio de cangrejos de río motivó un conflicto constitucional por afectar a la libre circulación y a la libertad de empresa.
- Desde Octubre hasta Diciembre la hembra pone entre 60 y 150 huevos.
- El **Cangrejo de río autóctono** *Austropotamobius pallipes*, se ha reducido hasta su casi extinción. La principal causa ha sido la peste micótica del cangrejo (afanomicosis) producida por el hongo *Aphanomyces astaci*, del que los **Cangrejos Rojos o Americanos** *Procambarus clarkii* son portadores e inmunes. Para conocer más pinche en los siguientes enlaces: [masmar.net](#), [geocities.com](#) y [casagimeno.com](#).

Carabinero

- Cuando empieza la época de reproducción las hembras pueden llegar a depositar entre trescientos mil y un millón y medio de huevos. De aquí salen las primeras larvas que solamente miden medio milímetro, nadan gracias a sus apéndices cefálicos, y forman parte del placton marino. Una vez que dejan de ser larvas, abandonan el placton y se desplazan hacia el fondo, al sustrato blanco. En esta etapa se vuelven voraces y se desarrollan en muy poco tiempo.

Cazón

- Su piel áspera, es utilizada por los carpinteros para pulir madera.
- Muy apreciado en Andalucía donde es cocinado en adobo conocido en Cádiz y sobre todo en San Fernando como bienmesabe.
- Para saber si un tiburón es macho o hembra sólo debes observar sus aletas pelvianas. El macho ha desarrollado en el borde interno de dichas aletas unos órganos copuladores externos llamados pterigópodos, que hacen la función de pene, la hembra carece de dichos órganos.
- Antiguamente los dientes de tiburón eran utilizados como talismanes. Con ellos se fabricaban colgantes para proteger a los niños de cualquier mal. También se utilizaban para detectar si la comida estaba envenenada, según si el diente cambiaba o no de color.
- En el siglo II a.C., los dientes fósiles, que entonces se pensaba que eran lenguas petrificadas caídas del cielo, se utilizaban en forma de polvo como remedio para las fiebres malignas, vómitos, mordeduras de serpiente.

- La sopa de aleta de tiburón se considera un manjar afrodisíaco en Asia. En China se consume desde hace más de dos mil años.

Centollo

- Según los pescadores, la centolla presiente la llegada de temporales, así unos días antes del temporal las centollas se encuentran entre las rocas.
- Es muy común asociar a la centolla propiedades afrodisíacas.
- Durante los meses de verano la pesca del centollo gallego está prohibida.
- Una característica de la centolla gallega es que su caparazón. Está cubierto por pequeñas algas y esponjas, de manera que se encuentra camuflado frente a los posibles depredadores.
- En la época de Abril en la zona de Cabo Peñas es frecuente encontrar sobre las rocas y en pleamar parejas de centollo copulando.
- Los centollos que se consumen en España suelen medir unos 20 cm, pero en Japón llegan a alcanzar los 60 cm.
- Si quiere conocer la historia del "Centollo punky" que visitó en Aquarium Finisterrae en el año 2002 pinche el siguiente enlace de [La Voz de Galicia](#).

Cherna

- Suelen ser de hábito solitario, pero los jóvenes pueden formar ocasionalmente pequeños bancos.
- Durante años fue objetivo de los pescadores por su gran tamaño, pero ahora es una especie protegida.
- Su captura tiene gran relevancia para pescadores deportivos y submarinistas.
- Con cherne salado se hace el famoso sancocho canario.

Chicharro o Jurel

- Antiguamente se consideraba comida de pobres (hoy en día ya no es así).
- El nombre de jurel procede del mozárabe, surel, y este del latín, saurus, lagarto.
- La puesta de huevos se realiza en la superficie y es de más de 120.000 huevos de 1mm de diámetro. Los huevos dan a larvas que al nacer tienen un tamaño de 2.5mm de longitud y que adquieren rápidamente la forma de pequeños chicharros.
- Las crías del chicharro, tienen muchas posibilidades de sobrevivir, ya que durante la mayor parte de la primera fase de sus vidas viven refugiándose entre los tentáculos de las medusas.
- Los habitantes de San Cristóbal de La Laguna y de Las Palmas de Gran Canaria, llamaban "chicharreros" a los pescadores del puerto de Santa Cruz de Tenerife. Hoy es el gentilicio más usual de los santacruceros.
- Su presencia será rápidamente revelada cuando observemos que el agua "hierve" en ciertas zonas, pudiendo ver como saltan fuera del agua los alevines que suelen ser atacados desde abajo por estos predadores; otro detalle que nos confirmara su presencia será la actividad de charranes y gaviotas que desde el cielo realizaran continuas picadas aprovechando estos ataques para hacerse de las pequeñas presas, que en su huida, se sitúan en la zona mas superficial del agua
- Es un término muy conocido en el mercado bursátil aplicado a los valores de escasa capitalización.
- El **jurel dentón** *Pseudocaranx dentex* es uno de los peces más apreciados en el mercado japonés, donde se utiliza para la preparación del tradicional sashimi (pescado crudo), lo que hace que sea uno de los carángidos que alcanzan los precios más elevados. En Europa, por el contrario, es una especie prácticamente desconocida, aunque sea un merodeador habitual de las jaulas de engorde de dorada y lubina en el Mediterráneo y en las islas Canarias.

Chirla

- Es una especie de menor valor comercial que la almeja, pero su demanda es media-alta.
- Al igual que la almeja se puede calcular su edad contando los anillos de sus conchas.

Cigala

- Los científicos dan por casi extinguida la cigala en los caladeros de Galicia. Así reza en un titular de una información periodística, que nos anticipa los resultados de la campaña *Veda cigala 2006* en el sur de las costas gallegas, realizada por el buque oceanográfico *Emma Bardán*.
- En 2005, la lonja con mayor desembarco fue la de Coruña, con 1.031,5 toneladas (79% del total), con un precio medio de 11,83 euros kilo y un máximo de 112 euros.
- La Cigala alcanza su madurez sexual cuando llega a unos 8 cm. Por este motivo se están impulsando medidas para que las redes de pesca tengan espacios más grandes y dejen escapar a los ejemplares más pequeños. [Seguir leyendo.](#)
- La hembra hace la puesta cada dos años, debido a que el apareamiento no viene seguido de la fecundación inmediata de los huevos, sino que los espermatozoides del macho son llevados por la hembra durante cierto tiempo en el saco seminal, situado cerca de la cavidad donde desembocan los oviductos y es precisamente al salir los huevos el momento de ser fecundados.
- La puesta está formada por unos 4.000 huevos de color verde que la hembra lleva entre sus patas durante nueve meses, al cabo de los cuales salen de ellos unas pequeñas larvas mysis que miden unos 7 mm. y que nadan durante dos o tres semanas; tienen entonces el telson alargado y llevan espinas en la parte dorsal del abdomen. Luego de realizadas 3 mudas, cuando miden de 10 a 12 mm. caen al fondo comenzando a su vida bentónica. Extraído de [Maremundi](#).

Congrio

- Es un pez hermafrodita, aunque su transformación sigue siendo un misterio del cual se desconocen sus causas. Suelen efectuar la puesta de una gran cantidad de huevos (hasta 8 millones) a gran profundidad, cerca de 2.000 o 3.000 metros. La transformación de las larvas en congrios jóvenes vienen a durar unos dos años.
- El congrio es muy perseguido y apreciado por los pescadores ya que tiene una carne muy gustosa pero ojo que su sangre es tóxica pero esta toxicidad desaparece con la cocción.
- El congrio es de naturaleza muy curiosa y le llama mucho la atención cualquier circunstancia fuera de lo normal como movimientos extraños, ruidos, luces, etc. y no duda en salir a curiosear.
- Otra curiosidad es su gran resistencia a las heridas más graves que cicatrizan muy rápido e incluso son capaces de vivir con anzuelos clavados en el estómago, llegando incluso a expulsarlos por la vía natural.
- Este pez habita sobre todo las aguas del canal de las Manchas y las del Mediterráneo.
- Los congrios suelen tener cicatrices anulares procedentes de las ventosas de sus presas favoritas, los calamares.
- Mide entre 0,5 y 1,5m y suele pesar entre 5 y 15kg, aunque se han pescado ejemplares de hasta 3m de largo y 30 kg. de peso. Si quiere ver fotografías de *Conger Oceanicus* de más de 2 metros de longitud pinche este [enlace](#) a esencia21.com.
- Si quiere ver el video de un submarinista dando de comer a un congrio pinche el siguiente [enlace](#).

Coquina

- Tiene dos dientes laterales posteriores y uno anterior. La valva izquierda tiene dos dientes cardenales, de los que el anterior es bífido, y un diente lateral anterior débil y otro posterior.

- La reproducción se produce externamente al animal. La coquina es unisexual, expulsa los óvulos al agua. Los huevos, al eclosionar, generan larvas que, con el tiempo, desarrollan la concha. Las larvas forman parte del plancton hasta que, desarrolladas, se establecen en el fondo.

Corvina

- En la actualidad se ha conseguido criar este pescado bajo control, convirtiéndolo así en una especie de acuicultura.
- Viaja acompañada de sus crías, éstas se esconden en su boca si encuentran peligro.
- Con los otolitos están muy desarrollados y se encargan de ayudar al pez a mantener el equilibrio.
- Piedras preciosas: Cotizados desde la antigüedad como componente de collares y amuletos de la suerte, los otolitos son una especie de piedras de apariencia marmórea, compuestas por cristales de carbonato cálcico, que los peces tienen alojadas en la cavidad auditiva y que les sirven para mantener el equilibrio. Se les considera una especie de “caja negra” del pez, pues su estudio permite conocer datos interesantes de los peces, como son la determinación de la especie a que pertenece, su longitud, edad, hábitat y biología. Sirve a su vez como indicador de la calidad de las aguas en que viven, pues junto con el carbonato cálcico se depositan otros elementos como por ejemplo metales pesados. Si quieres saber más sobre los otolitos y conocer la leyenda del Mago Merlin y el Rey Arturo pincha mira el siguiente artículo de [Andrea Tombari](#).
- Los individuos jóvenes tienen gran éxito como peces de acuario aunque su cuidado en cautividad es más bien problemático.
- Es apreciada en la pesca tanto deportiva como comercial por su excelente carne, que se distribuye fresca o congelada.

Dorada

- Su nombre viene por la franja dorada que se encuentra entre sus dos ojos.
- Su cultivo se viene haciendo desde el tiempo de los romanos.
- Existen viveros en la mayoría de los países mediterráneos de esta manera se puede disponer de ella durante todo el año a un precio asequible.
- Es una especie "Hermafrodita" hermafrodita protándrica; es decir, son machos al nacer hasta que alcanzan aproximadamente los dos años, y a partir de los tres años se convierten en hembras maduras. Algunos individuos actúan como machos toda su vida. Aparte de la edad influye el tamaño, aunque ambos normalmente van ligados. A partir de los 600 g suele cambiar el sexo de los machos hacia hembras.
- Desde el mes de enero hasta abril o mayo es muy raro encontrarla en las playas, ya que por lo general invernada en zonas más cálidas y profundas.
- Es un pez mayoritariamente diurno, de costumbres impredecibles, que se encuentra más activo los días de buen tiempo. Además está dotado de una gran inteligencia.
- Presenta una defensa muy enérgica durante su captura. Muy buscado por los pescadores, tanto desde costa como desde embarcación.

Erizo de Mar

- Las espinas más pequeñas son venenosas y pueden producir lesiones muy dolorosas si se las toca.
- Las formas del cuerpo de los erizos son muy diversas, algunos son redondos y espinosos como una castaña, otros son redondos y chatos, con pelos cortos y suaves como terciopelo.
- A pesar de sus espinas, son una deliciosa comida para cangrejos, focas, y hasta algunos pájaros.
- ¿Se parecen los erizos de mar y los humanos? Ver el siguiente [enlace](#).
- ¿Sabías que ...? para sacar una espina de un erizo de mar es conveniente esperar que suba la marea porque por increíble que sea la espina sube también.
- Algunas especies de erizos de mar pueden llegar a vivir más de cien años.

- Los erizos tienen el sistema inmune, no basado en anticuerpos, muy desarrollado. La inmunidad innata se refiere a un conjunto de proteínas que detectan aspectos únicos de una bacteria y avisan a las células del organismo de la presencia de un intruso. Ese repertorio de proteínas en los erizos podría proporcionar nuevos instrumentos en la lucha contra muchas enfermedades infecciosas.
- Los erizos también tienen una enorme capacidad para enfrentar amenazas químicas en su ambiente mediante una batería de genes que pueden captar y eliminar esas amenazas. Sin esta reacción, los agentes químicos como los metales pesados, pueden causar un envejecimiento precoz, enfermedades y muerte, por lo cual sería muy valioso aprender cómo los erizos se defienden de ellos. Además, disponen de genes asociados a muchas enfermedades humanas, como la distrofia muscular y la enfermedad de Huntington, y también los asociados al gusto, olfato, oído y equilibrio.
- Y estos animales sin ojos pueden ver o, al menos, distinguen la luz. ¿Cómo? A través de sus patas. Los científicos han hallado genes asociados a la visión que se activan en esa parte de su cuerpo, unos insignificantes «tubos» que les ayudan a moverse y alimentarse. Gary Wessel, de la Universidad de Brown y miembro del Consorcio de Secuenciación del Genoma del erizo marino, aseguró que «llevo 31 años mirando a estos organismos y ahora sé que me estaban viendo».

Espardeña

- Mucho se ha hablado sobre si la parte de la espardeña que nos comemos es su órgano reproductor o es su estómago, siendo realmente esta última parte de su anatomía la que se aprovecha. Mide unos 5 cm. y es por donde circula la arena que se traga con los sedimentos y que posteriormente expulsa.
- Espardeña significa alpargata.
- La caracteriza el hecho de que algunos ejemplares alberguen en su interior un pez parásito, *Carapus acus*, parecido a un gusano, que se denomina en catalán pamfort y rubioca en castellano. Este pez se introduce en su cuerpo metiendo primero su aplanada cola por la cloaca del animal y se instala en los arboles respiratorios. Desde allí se alimenta principalmente de pequeños crustáceos, aunque pueden llegar a ingerir tejidos de la espardeña, incluidos sus órganos sexuales. Cuando la espardeña se siente incómoda por la presencia de este parásito, da una fuerte sacudida y se desprende de sus propias vísceras por la boca, las cuales posteriormente regenera.
- En la Universidad del Sur de Florida han conseguido crear córneas artificiales utilizando fibras de colágeno del pepino de mar. Para leer el artículo completo de Muy Interesante pinche este [enlace](#).
- Los pepinos de mar podrían convertirse en una poderosa arma para bloquear la transmisión del parásito que causa la malaria, ya que producen una proteína llamada lectina, que afecta el desarrollo de los parásitos. Un equipo integrado por expertos de diferentes países manipularon genéticamente mosquitos, que poseían el parásito de la malaria, para producir la misma proteína en sus tripas al momento de alimentarse. El estudio de la revista especializada PLoS, de la Biblioteca Pública de Ciencias de Estados Unidos, halló que la proteína interrumpía el desarrollo de los parásitos dentro del estómago de los insectos. La malaria es una enfermedad que causa la muerte de más de un millón de personas cada año en todo el mundo y afecta a 500 millones de individuos en el planeta.
- La capacidad de los pepinos de mar para poner su piel rígida o flexible en cuestión de segundos ha llamado la atención de unos investigadores de la Universidad Case Western Reserve, que han fabricado un material inspirado en esta propiedad. Según indican, publican su estudio en 'Science', "este material, u otro parecido, podría servir un día como funda para proteger los microelectrodos que se implantan en el cerebro para tratar enfermedades como el Parkinson o las lesiones de la médula espinal". Para ver el artículo completo publicado en El Mundo pinche el [enlace](#).

Esturión

- Pertenece al periodo de los dinosaurios, con más de 120 millones de años de antigüedad.
- Hay constancia de su consumo por parte de los Fenicios, en la bahía de Cádiz, hace 3000 años.
- En Andalucía hubo Esturiones hasta los años cincuenta, en ese año cerró la factoría del Guadalquivir sevillano. [¿Volverá el caviar al Guadalquivir?](#)
- En España hay dos zonas que se están repoblando de esturión, las aguas del Riofrío en Granada, con la especie *Acipenser Nacarii*, autóctona del Guadalquivir, y en Les, en pleno Valle de Arán, a 20 km. del nacimiento del río Garona, con la especie *Acipenser Baeri*, originaria del río Baikal siberiano. De ambas especies se está obteniendo en los últimos años caviar de gran calidad. Para más información visite [caviarderiofrío.com](#) y [caviarnacarii.com](#).
- Pincha los enlaces si deseas saber más sobre el [Caviar](#) y [¿Qué es el Caviar?](#).
- Si quieres saber más y ver una foto de un **Esturión Blanco** *Acipenser transmontanus* [centenario](#) pincha el enlace.
- El Esturión se caracteriza por ser un animal de costumbres. Tanto es así que permanecerá siempre en el mismo sitio, mientras las condiciones del lugar no varíen. Tenga en cuenta que tan pronto como el esturión perciba la presencia humana, abandonará el lugar para no regresar nunca.
- Durante la primavera, época de desove de esta especie, podremos verla aproximarse a las costas para introducirse en ríos de agua dulce, donde buscan zonas tranquilas, cálidas y con fondo fangoso (sus preferidas para poner las huevas). Tras esta puesta, el esturión regresará al mar, mientras los ejemplares jóvenes permanecen en esta agua dulce aproximadamente un año.
- Su vejiga natatoria se usa para la fabricación de la cola de pescado, una sustancia gelatinosa utilizada como agente clarificante y en la elaboración de colas y gelatinas.

[Faneca](#)

- Vive en fondos arenosos de profundidad media y se caracteriza por presentar una especie de barbillón y unas pequeñas aletas modificadas que le sirven para palpar el fondo e ir descubriendo los pequeños animalitos de los que se alimenta. Como curiosidad presenta tres aletas en el dorso y una gran aleta anal.
- En Cádiz además de Faneca, se la conoce como Niña, Niña desnuda o puta en cuero.

[Galera](#)

- Se utiliza como cebo de pesca.
- Boxeador minúsculo: Conocida sin duda por su sabrosa carne, la Galera (*Squilla mantis*) es un pequeño crustáceo que haría temblar al más afamado de los pesos pesados. La disposición de sus pinzas, las convierten en un sensacional arma de ataque y defensa, capaces de aturdir a los pequeños peces y animalillos que se ponen a su alcance, incluso hay especies que pueden romper cáscaras de caracolas con simplemente golpearlas varias veces con sus poderosas pinzas.
- Viven en pequeños túneles que practican en fondos de arena y fango, desde los que acechan a todo bicho viviente ayudadas por sus protuberantes ojos, capaces de moverse individualmente y con visión en tres dimensiones, lo que los convierten en otra poderosa arma adicional. Destacar que el apelativo latino mantis hace referencia al parecido con el insecto Mantis religiosa, que también está provisto de armas tan sofisticadas como las de nuestra galera. Extraído de [Surfcasting](#).

[Gallo](#)

- Las "peludas" son peces planos muy similares al gallo, pero que nada tienen que ver con él. De hecho, no pertenecen al mismo género, las peludas pertenecen al género *Arnoglossus*, entre los que destaca la *Arnoglossus kessleri*, un pescado que se puede diferenciar con facilidad del gallo por su color oscuro y por las pequeñas manchas que presenta por todo el cuerpo.
- En los peces planos los ojos van pasando de estar a ambos lados de la cabeza hasta quedar en el mismo lado. Los rodaballos, rémoles, lenguadinas y gallos ven por el lado izquierdo, quedando lo

que sería el lado derecho del pez hacia el fondo (lado ciego), sin embargo las platijas, halibuts, lenguados y sollas ven por el lado derecho quedando el lado izquierdo como lado ciego (ojos dextrales).

- Al gallo se le llama en Baleares y Cataluña, bruixa; en Cantabria, ojito; en Galicia, rapante de manchas y en País Vasco, itxas oillarra.

Gamba

- A veces una gamba es devorada por otras gambas especialmente cuando acaba de cambiar de piel, una gamba es muy blanda y frágil. Entonces tiene que ir con mucho cuidado de no encontrarse con otras gambas hambrientas, ya que la devorarían.
- Las gambas también pueden cambiar de color; lo que ocurre es que no pueden hacerlo muy deprisa. Si pones una gamba en un botecito con arena negra, al cabo de unos 20 minutos puede tener un color mucho más oscuro. Muchos tipos de gamba también cambian de color cuando las hierves; se ponen de color marrón-rosado.

Gamba Roja o Rosa

- La de Palamós es conocida como gamba de Palamós, la de Denía como gamba de Denía y en Garrucha la consideran una especie única de la zona, pero lo cierto es que es la misma especie, siendo esta última generalmente un poco mayor, por lo que también se la llama gambón.
- La disminución de las capturas, unida a la fuerte demanda han alzado los precios desenfrenadamente hasta el punto que el precio a pagar por ellas puede elevarse hasta cifras que, en lonja, rondan los 100 euros por kilo aunque en navidades sus precios se disparan. Ya en 2005 se pagaron 240 euros por kg. [Ver aquí](#).
- El misterio de la gamba roja, descubren cómo la preciada gamba roja desaparece y vuelve al Mediterráneo cada 10 años. Para leer el artículo entero pinche el [enlace](#) a Almeríaverde.com.
- La proporción sexual en las capturas es de predominio de las hembras (70/30), debido a que un gran segmento de los machos se encuentran a profundidades muy grandes poco accesibles para los barcos.

Lamprea

- En la fase larvaria carece de dientes y se alimenta succionando organismos microscópicos.
- Pero una larga metamorfosis lo convierte en un animal parásito, dotándole de agudos dientes y de una lengua áspera que le permiten agujerear el cuerpo de sus víctimas y succionar su sangre y líquidos corporales. Cuando es adulta vive fijada a tiburones, salmones, bacalaos y mamíferos marinos. Se pega a sus víctimas hasta que se sacia o los mata. En el caso de peces grandes, puede fijarse y alimentarse de ellos durante días o semanas.
- En la edad media eran consideradas un alimento delicioso. Y los romanos la consideraban exquisita.
- Las "pesqueras" son sitios en los que, mediante muros de mampostería, se canalizan las aguas para pasar las lampreas a través de unas nasas llamadas "butrones".
- Debemos destacar aquí una de las técnicas más antiguas y tradicionales de pesca, que tiene a la lamprea como su objetivo. Se desarrolla en tierras Gallegas, en las llamadas Pesqueiras del río Miño; estas son muros de piedra encarados unos a otros y sujetos por hierros. Normalmente encontraremos estas pesqueiras situadas en las orillas del río o bien en una zona rocosa del mismo.
- Entre dos de estos muros los pescadores colocan una especial red en forma de cono, denominada butrón. Los muros encarados encauzan la corriente de tal manera que obligan a la lamprea a introducirse dentro de estas redes, que los pescadores se encargan de dirigir desde lo alto.
- Se calcula que actualmente hay unas 500 pesqueras en todo el río Miño.
- Con la llegada de la primavera la lamprea pierde calidad, así se dice que la lamprea está "cucada" haciendo referencia al famoso canto del cuco del principio de la estación primaveral.

- Ensayos de laboratorio han puesto de manifiesto que una lamprea adulta en su etapa de mayor actividad es capaz de matar 10 Kg. de peces. Este es uno de los motivos por los que no les gusta en Japón, ya que es uno de los mayores enemigos del atún. Pasa lo mismo en EEUU y Canadá donde es odiada por matar a las truchas. Puede matar una trucha en 4 horas.

Langosta

- Según el Libro de los Récords, la langosta más grande fue capturada en Nueva Escocia (Canadá), y pesaba 20,14 kg.
- Cuando la langosta crece, debe mudar el duro caparazón calcificado que la recubre, (esta operación la realiza varias veces a lo largo de su vida). Es precisamente cuando se desprende de su vieja armadura que el animal es muy vulnerable, puesto que el nuevo caparazón no se endurece hasta al cabo de unas horas. Este exoesqueleto es, a menudo, devorado por la langosta para reponer así las reservas de calcio de su organismo.
- La langosta emplea sus largas antenas para ahuyentar a sus enemigos, interponiéndolas entre ella y el intruso. También las usa para conocer su entorno inmediato mediante el tacto, una habilidad necesaria en las condiciones de baja iluminación típicas de las grietas y agujeros en los que vive.
- Durante su migración o viaje, las langostas forman una fila tocando con las antenas la cola de la langosta de enfrente. Las langostas pueden formar filas de hasta 100,000 individuos, la fila tiene la apariencia de una anguila o serpiente gigantesca. Si un animal atrevido intenta atacarlas, las langostas forman un círculo con la cola hacia el centro y todas sus espinas hacia fuera. Vea el siguiente [video](#).
- El nombre del género *Palinurus* evoca al timonel de Eneas (un príncipe de la antigua Troya) que, según cuenta la leyenda, se quedó dormido en la barra del timón y cayó por la borda al mar. [Ver más](#).

Langostino

- En nuestro mercado aparte de nuestro langostino *Penaeus kerathurus* tenemos otras especies que llegan de otras partes del mundo. Son especies similares pero no iguales a la nuestra, y se suelen agrupar en dos grupos según tengan o no bandas transversales en su cuerpo. Son los llamados **langostinos tigres** y **langostinos blancos**. Los más característicos de cada grupo son:
- **Langostino Tigre Gigante o Jumbo** *Penaeus monodom*
Es de gran tamaño y posee unas típicas bandas transversales en su cuerpo. Procede de Asia y del sur de Africa.
- **Langostino Tigre Marrón** *Penaeus esculentus*
Posee un cuerpo muy atigrado en tonos marrones y procede del Indico.
- **Langostino Tigre Verde** *Penaeus semisulcatus*
Su cuerpo atigrado presenta un tono más verdoso. Procede de las costas del este de África, norte de Australia, Japón y la India.
- **Langostino Ecuatorial** *Penaeus vannamei*
Es de color uniforme sin bandas transversales. Sus patas son de color blanquecino y su cuerpo rosado. Proceden de los cultivos de la costa este del Pacífico.
- **Langostino Marfil** *Panaeus latisulcatus*
Su nombre le viene por el color de su cuerpo, parecido al marfil. Proceden de las costas del oeste de África.
- Además de las anteriores especies de langostinos a nuestro mercado también llegan otras especies que aunque no son langostinos ni pertenecen a su género tienen un aspecto exterior muy parecido:
- **Gambón Argentino** *Hymenopenaeus muelleri*
Es muy parecido al langostino pero su color es rojizo. Procede de las costas del Atlántico Sudoccidental.

- **Gambón Mozambiqueño** *Metapenaeus monoceros*
Esta especie se diferencia fácilmente por tener el cuerpo cubierto de motas o pequeñas manchas. Procede en su mayoría de la costa Este de África.
- A diferencia de las gambas, la fecundación y desove tienen lugar en el agua. Las hembras no portan los huevos, los liberan en el mar.
- Este crustáceo es en la actualidad una de las especies de mayor consumo debido al desarrollo de su cría controlada en espacios costeros y a la posibilidad de comprarlo congelado.
- En agosto, en Vinaroz (Castellón) se celebran las Fiestas del Langostino donde calles y plazas se visten de gala para celebrar por todo lo alto esta tradición.
- Vinaroz, es una de las cunas del Langostino. Por este pueblo de Castellón pasó en 1712 el lugarteniente general de Felipe de Anjou. Cuenta que se puso las botas y al comer langostinos a dos carrillos... murió a la semana de un atracón. Otros cuentan que murió envenenado, lo que no se sabe es si la intoxicación fue por el empacho o por otras causas.

Lenguado

- Está en peligro de extinción en un futuro cercano si su situación no mejora.
- Posee al nacer un ojo a cada lado de la cabeza, pero luego sufre una metamorfosis y al llegar a la edad adulta uno de los ojos se muda para que los dos estén en el mismo lado. Esto le permite quedarse en el fondo del mar y ver a sus presas con ambos ojos. Pasa su vida adulta en el fondo acostado sobre su lado izquierdo.
- La hembra llega a poner entre 100.000 y 150.000 huevos de 1,5 mm. de diámetro. Se reproduce de Mayo a Agosto y las larvas libres no son planas, sino que se parecen a los otros peces y nadan en posición vertical.
- Cazador al acecho, de ahí que los lenguados frecuenten las desembocaduras al mar de ríos y arroyos, asentados en el fondo (especialmente en los veriles) y mimetizados con el entorno a la espera de que la corriente les traiga su alimento. Con su gran boca de labios que se estiran como un resorte y empleando el recurso del factor sorpresa, logran aprisionar en un segundo a la especie forrajera elegida.
- El nombre del caladero "Gran Sol" no viene del astro rey sino del lenguado, ya que su nombre original es Grand Sole, es decir, Gran Lenguado.

Lirio o bacaladilla

- Pez extremadamente agresivo, ataca a casi todo lo que encuentra a su paso, suele nadar en pequeños bancos, sembrando el terror entre los peces que huyen despavoridos. No solo mata lo que necesita, es fácil que destroce más comida de la que puede comer.
- Su aleta caudal es simétrica y muy escotada. La aleta anal es simétrica de la segunda dorsal, aunque algo más corta, con 2 radios muy cortos y espinosos (libres) e inmediatamente detrás 1 radio espinoso y 23 a 25 radios estructurales. Sus aletas ventrales son adelantadas con 1 radio espinoso y el resto estructurales. Las pectorales son cortas.

Lubina

- Los romanos la consideraban uno de los pescados más nobles.
- Resulta curioso que, hasta hace bien poco, nuestra cocina no le había dado la importancia que merece. Actualmente, la lubina se está prodigando, siendo plato obligado en cualquier restaurante vasco que se precie. Seguramente fue Pedro Subijana, con su espléndida lubina a la pimienta verde, quien borró su etiqueta de pescado de enfermos, allá por los años 1977 y 78. Y empezó a tratarse su carne blanca y firme con nuevos sabores: azafrán, hinojo, pimienta verde, tomillo, calvados, algas, salvia, menta, txakoli, estragón...

- Tiene renombre internacional la cocción en [papillote](#), preparación que fue inventada por el cocinero del Papa León III (s. VIII) y que fue servida en la coronación del emperador Carlos Magno. En tiempos más próximos, una de las grandes versiones de Paul Bocuse fue la lubina hojaldrada. También derrocha gusto asada entera o en lomos al honor, con aceite y hierbas aromáticas.
- Normalmente andan en parejas, y está comprobado que cuando se pesca una, el compañero anda días enteros buscándola antes de alejarse.
- Es el plato típico del menú navideño de muchos hogares. La lubina representa el plato principal, preparada según la costumbre de cada región, pero según la tradición se presenta con costra de sal y asada en el horno.
- Desgraciadamente en algunas zonas todavía se sigue pescando utilizando explosivos que detonan al localizar los bancos de lubina lo que es un auténtico atentado ecológico.
- Es una especie que se cría en piscifactorías. La producción anual de lubina de cultivo en Europa se sitúa sobre las 100.000 toneladas anuales.

Mejillón

- La especie *Mytilus galloprovincialis* es la especie amparada bajo el [Consejo Regulador del Mejillón de Galicia](#).
- Además es la especie más abundante y casi única en nuestras costas, pues se trata de una especie invasora que ha desplazado de las mismas, incluyendo el Cantábrico, al mejillón común (*Mytilus edulis*). Para conocer más sobre el tema vea el artículo **-Estudio de la biología de "Mytilus": Un ejemplo en investigación y desarrollo-** del 28 de enero del 2.005 del profesor [D. Ignacio Ramos Martínez, Catedrático del Departamento de Bioquímica y Biología de la Universidad de Santiago de Compostela](#).
- Fueron los romanos los que comenzaron a consumirlos en gran escala, cultivándolos por el sencillo método de recogerlos en sus criaderos y varios a otros emplazamientos para que allí pudieran reproducirse. Aunque los árabes tuvieron por ellos poco aprecio, después se prestigiaron en España, pues es conocido que el gallego Martínez Motiño, cocinero de Felipe II, los preparaba para este monarca haciéndose gran consumo en su Corte, en parte procedentes del puerto portugués de Aveiro que los exportaba a Castilla en barriles.
- Los filamentos del biso con los que se sujetan a las rocas son muy sólidos, pudiéndose tejer para la confección de ropa.
- En algunos ríos y embalse españoles, se encuentra presente una especie foránea denominada **Mejillón Cebra** (*Dresissema polymorpha*), que está colonizando los embalses a gran velocidad. Destruyen el ecosistema acuático, amenazando a las especies autóctonas y reduciendo la biodiversidad. Consumen su alimento y rompen el equilibrio alimenticio. La vía de entrada suele ser la suelta de agua con larvas transportada en una embarcación o recipiente procedente de otro lugar donde esté presente. En el río Ebro se ha introducido adaptándose con éxito y constituye una verdadera plaga. Ver más en [todopesca.com](#) y en el siguiente [video](#).
- Una de las especies de mejillón tiene en el caracol púrpura a su principal depredador. El siguiente [video](#) muestra la relación presa-depredador existente entre estas dos especies y la manera de defensa usada por el mejillón.

Merluza

- Existe un gran número de especies, pero la merluza europea común es la que posee la carne más exquisita.
- En las aguas francesas y británicas a la edad de 4 años alcanza unos 33 cm. de longitud, pero en el Mediterráneo el crecimiento es sensiblemente menor.
- Es una especie con hábitos de canibalismo, ya que puede alimentarse incluso de ejemplares de menor tamaño de su misma especie.

- "Que la merluza, ..., es el pescado favorito de los españoles no parece que pueda dudarse. No es de ahora: ya Angel Muro, a finales del siglo XIX, y Emilia Pardo Bazán, en el primer tercio del XX, se hacen eco en sus obras de esta afición española por este pescado." Si quiere leer el artículo completo pinche el siguiente enlace de [El rincón del Sibarita](#).
- Hay una gran variedad de merluzas, las más conocidas aparte de la merluza europea son:
- **Merluza argentina** *Merluccius hubbsi*
Es de color gris claro en la cabeza y dorso con tonos dorados en el lomo y blanco en el vientre, con la cabeza corta y cónica. Las hembras, más grandes que los machos, pueden superar los 90 cm. de longitud. Quizás esta especie sea la más significativa en el mercado de los congelados. Aparece tanto entera como procesada, en forma de rodajas y filetes con piel y sin piel.
- **Merluza chilena o austral** *Merluccius australis*
Se captura intensamente desde el norte de Perú hasta el sur de Chile. Tiene el cuerpo alargado, fusiforme, la cabeza aplastada y las orbitas grandes. El color de su cuerpo es gris plateado, más oscuro en el dorso, y con tonos plateados y blancos en el vientre. Posee dos aletas dorsales y la aleta pectoral larga, se extiende más allá del inicio de la aleta anal. En el mercado se presenta fresca y sin cabeza. Esta forma de presentación la distingue de otras merluzas.
- **Merluza negra** *Merluccius senegalensis* - *Merluccius polli*
Ambas, muy parecidas, proceden de las costas africanas. El color negro o muy oscuro del lomo y los laterales la hacen inconfundible frente al resto de las merluzas. A esta característica se suma su pequeño tamaño, como forma de comercialización más habitual, ya que no suele superar los 2 Kg. de peso y, además, su venta se encuentra muy localizada en los mercados del sur de España.
- **Merluza de El Cabo** *Merluccius capensis* - *Merluccius paradoxus*
Estas especies son muy parecidas entre sí, ambas proceden de las aguas de Sudáfrica y Namibia, tienen el lomo plateado con tonalidades marrones, el vientre es de color claro y sus escamas son muy grandes si se comparan con las del resto de las merluzas. Suelen ser ejemplares grandes de más de 2 Kg. y se encuentran en el mercado tanto frescas como congeladas.
- **Merluza Plateada o de Bostón** *Merluccius bilinearis*
Por el color plateado del lomo se podría confundir con la merluza argentina, pero su tamaño de comercialización en los mercados la diferencian de aquella, ya que se presenta en pequeños tamaños y entera. Es también conocida como "pijota".
- **Merluza de cola Neozelandesa** *Macruronus novaezealandiae*
Especie perteneciente a la misma familia que las merluzas pero no del género *Merluccius*. Se comercializan congeladas y proceden de Nueva Zelanda.
- **Merluza de Cola Patagónica** *Macruronus magellanicus*
Especie perteneciente a la misma familia que las merluzas pero no del género *Merluccius*. Se comercializan congeladas y proceden de Sudamérica.

Mero

- Durante mucho tiempo ha sido el objetivo de los pescadores submarinos por su gran tamaño, pero en la actualidad es una especie protegida.
- El mero nace como macho o como hembra, pero puede cambiar de sexo. Es un hermafrodita proterogónico, o sea que puede nacer como hembra y después transformarse en macho.
- La hembra puede transformarse en macho al llegar a la madurez sexual, pero sólo algunas de las hembras de mayor tamaño pueden pasar por este cambio. La transformación ocurre cuando muere un macho de gran tamaño. El cambio de sexo del mero asegura que siempre haya un macho capaz de aparearse con las hembras.
- El mero hace vibrar sus vejigas natatorias para comunicarse. Esta vibración produce un sonido rugiente que aleja a otros animales.
- Los peces trompeta (*Aulostomus chinensis*) se ocultan flotando sobre meros de gran tamaño. El pez trompeta emerge repentinamente de la sombra del mero y ataca por sorpresa a su presa.

Navaja

- Excava una especie de túnel en la arena que puede llegar a medir 50 centímetros de profundidad. Sube y baja por este túnel para captar y filtrar los nutrientes disueltos en el agua. Para desplazarse o excavar el túnel, dilata su pie bombeando sangre hacia él, y apoyándose en él puede hundirse rápidamente. Vea el siguiente [video](#).
- Mucha gente no sabe distinguir la navaja del longueirón, y es muy sencillo: La navaja tiene la concha curvada y el longueirón tiene la concha recta.
- Para pescarlas hay un método infalible, se pone un puñadito de sal al lado del agujero y la navaja sale pasados unos segundos o casi inmediatamente. Se asoman durante un breve espacio de tiempo y se pueden atrapar. Vea el siguiente [video](#).
- El nombre de navaja le viene por su forma. En latín ensis significa sable.

Nécora

- La hembra en una puesta puede llegar a poner hasta 200.000 huevos. Su crecimiento después es muy lento, alcanzando la madurez sexual entre los 5 y 6 años.
- Cuando se compran las nécoras lo más importante no es su tamaño sino su frescor y la sensación de peso y carne prieta dentro de su caparazón. Para comprobar este último aspecto, deben agitarse levemente para evidenciar que están llenas de carne y no de agua.
- Es un alimento bajo en grasas pero con alto ácido úrico lo cual no la hace recomendable en casos de gota.
- Hay gente que considera el comer esta especie de marisco como algo erótico.

Ostra

- La historia de las Ostras tiene como protagonistas a los vikingos y romanos. En la época del imperio romano, la ostra llegó a costar hasta 10 veces más que la Langosta.
- Marco Polo importó la Acuicultura de China, técnica que se aplicó a las Ostras en la ría de Eo.
- La mejor forma de comerlas es abrirlas y aspirarlas absorbiendo todo su agua y sabor de mar.
- La ostra tiene el cerebro más pequeño que los ojos.
- A excepción de la ostra plana, que cambia de sexo cada año, las otras especies son machos o hembras a lo largo de toda su vida.
- Una ostra se reproduce lanzando a la corriente millones de huevos -si es hembra- o espermatozoides -de ser macho-.
- Algunas subespecies son capaces de producir perlas en el transcurso del tiempo, que se forman a partir de partículas que se sedimentan en la ostra, formando con el tiempo una piedra preciosa; existen diferentes tipos de perla dependiendo del sedimento acumulado. En la parte interna de la ostra se encuentra una sustancia lustrosa llamada nácar. Cuando un grano de arena penetra en la ostra, las células de nácar comienzan a trabajar y cubren el grano de arena con capas y más capas de nácar, para proteger el cuerpo indefenso de la ostra.

Palometa

- En cuanto a su sexualidad es un pez bisexual o gonocórica, por lo que hay machos y hembras diferentes (genotípicamente) pero pueden cambiar el sexo fenotípicamente.
- Su contenido en proteínas es muy alto, superior al de gran parte de los pescados.
- Es cada vez mayor la presencia de palometa ahumada en el mercado. Sin embargo, la especie utilizada para este proceso es otro tipo de palometa denominada palometa roja o alfonsino (*Berix* spp), de cuerpo color rojizo y carne pigmentada.
- Se han intentado criar en piscifactorías.
- Su captura es la favorita de los pescadores de caña que utilizan equipo ligero.

Pámpano

- Es un pescado con un sabor similar al Mero. En algunas ocasiones, en los mercados, se comercializa bajo la etiqueta de Mero.
- Se le conoce como pez mantequilla.
- Se ha intentado cultivar, pero sin una gran difusión comercial por ser un pescado poco conocido.

Pargo

- El *Cymothoa Exigua* es un parásito pequeño pero raro, raro, raro. Este bichito se aloja en la lengua de su huésped, normalmente una especie de pargo (el pargo rojo y alguno más), un pez muy apreciado por su sabor que se encuentra principalmente cerca de arrecifes de coral y zonas rocosas del Golfo de México y California.
- El parásito se cuela por las branquias del pez utilizando sus pinzas, se aferra con sus tres pares de patas anteriores y chupa la sangre de la arteria principal de la lengua. A medida que crece el parásito, la lengua del pez queda atrofiada por falta de sangre y entonces es el parásito el que reemplaza a la lengua con su propio cuerpo, aferrándose a los músculos del apéndice que ha quedado de la misma. El pez es capaz de usar al parásito como si fuera su propia lengua (increíble eh), con la característica de que ha de compartir su comida con este.
- Por lo visto el pez no sufre ningún otro daño. Una vez ha reemplazado a la lengua, se alimenta de partículas de comida cada vez que come el pez. Es el único caso de un parásito que reemplace de forma funcional un órgano de su huésped.
- Más información sobre este tema en [Equalium](#).
- Curiosa la transformación que a lo largo de su vida sufre El Parguetón o Sama de pluma (*Dentex gibbosus*), conocido también como Pargo de Conil, Pargo testuz o Pargo de la peineta. Los ejemplares juveniles presentan un desarrollo muy grande de la primera espina de la aleta dorsal, dándole forma de un pequeño látigo. Con la llegada del estado adulto esta espina se acorta y manifiesta cambios en su anatomía. La mandíbula inferior se adelanta un poco con respecto a la superior y sobre todo desarrolla un gran abultamiento en la cabeza a modo de joroba o giba (de ahí lo de *gibbosus*), que es más destacada en los machos que en las hembras.

Percebe

- En Europa, hasta la Edad Moderna se creyó que algunas especies de gansos eran la metamorfosis de los percebes. Este era uno de los modos de burlar el ayuno de carnes durante la cuaresma, ya que solo podían comer pescados y mariscos.
- La profesión de percebeiro es una actividad peligrosa debido a la exposición al fuerte mar de los lugares en los que se encuentran los percebes.
- Muy cerca del Faro de Roncudo podemos contemplar dos cruces homenajeando a los arriesgados percebeiros que perdieron la vida recogiendo este delicioso manjar.
- La fuerza del mar y las características de las aguas hacen de estas rocas el lugar ideal para el famoso percebe del Roncudo, dicen, el más sabroso del mundo. Desde 1992, el primer sábado de julio se celebra la fiesta exaltación de este producto, que hace de Corme un lugar conocido en todo el mundo.

Pez Espada

- Se han encontrado ejemplares de más de 5 metros. El récord de la International Game Fish Association corresponde a un espécimen de 536 kg (1.182 libras) y casi 5 metros capturado en [Chile en 1953 por Lou Marron](#). Lo consiguió con caña y carrete. Los pescadores de mar lo consideran uno de los trofeos de más valor, y en la pesca deportiva también es un trofeo muy ansiado.

- Aunque los peces espada adultos no tienen dientes, no dudan en atacar a peces de mayor tamaño como el pez martillo.
- En ocasiones, los peces espada fingen estar exhaustos y cuando se les acerca un bote, llegan a atravesar con su espada planchas de madera de hasta 5 cm de grosor.
- La pesca del Pez Espada en el estrecho está prohibida.
- Al salir del huevo mide unos 4 mm. y vive cerca de la superficie. A medida que la larva crece, su cuerpo se afina y estiliza, y al alcanzar los 12 mm. el pico está notablemente desarrollado en comparación al todavía diminuto tamaño del animal. La aleta dorsal se desarrolla luego. A medida que el crecimiento continúa, la parte superior del pico crece proporcionalmente más rápido que la inferior. Al alcanzar más de 23 cm. poseen una aleta dorsal que se extiende por todo el largo del cuerpo. En una etapa de crecimiento más avanzada, la aleta dorsal desarrolla un único lóbulo. Cuando el pez alcanza unos 52 cm. la segunda aleta dorsal ya se ha desarrollado.
- Es de la misma familia que el tiburón blanco. Es posible confundir la carne del pez espada con la de algunos tiburones, como la del [cazón](#) (*Galeorhinus galeus*), ya que tienen un aspecto similar.
- El pez espada realiza migraciones entre las aguas cálidas y frías, porque es en estas últimas aguas donde se alimenta. Nada alrededor de los bancos de peces a los que golpea fuertemente con su espada para aturdirlos o matarlos, para posteriormente comérselos.
- El pez espada habita en todos los océanos, aunque prefiere aguas templadas como las del mar mediterráneo y el mar negro. Durante el día el pez espada se encuentra en las profundidades entre 500 y 800 metros, pero al llegar la noche sube a la superficie.
- A pesar de su gran tamaño es uno de los animales más elegantes del océano. Puede alcanzar hasta 100 km/h de velocidad.
- Hay un libro sobre la [pesca del Pez Espada en alta mar](#) escrito por Linda Greenlaw. La historia tiene su origen en la película "La Tormenta Perfecta" en la que aparecen un capitán y una capitana. Pues bien, la capitana es ella.
- Frecuentemente se suele confundir el pez vela con el Marlin o el pez espada, con los que tiene en común sus espectaculares saltos fuera del agua, pero pertenecen a familias diferentes. El pez vela *Istiophorus platyterus* es el más veloz de los peces marinos al alcanzar una velocidad de 30 metros por segundo lo que supone unos 109 kilómetros por hora. O sea que podría atravesar a lo largo una pileta olímpica en poco más de un segundo. Esta velocidad la logra gracias a un pedúnculo caudal muy poderoso, además se supone, que la prolongación de su mandíbula superior es una ayuda para hender las aguas al favorecer su hidrodinamia.

[Pez Limón](#)

- Su carne parecida a la de la corvina es exquisita y muy apreciada.
- El Record mundial es un ejemplar de más de 73 kg. pescado sin ayuda de embarcación por [Antonio Concepción](#).
- Con el avanzar de la edad los bandos se separan en pequeños grupos. Los ejemplares más grandes a menudo buscan la vida solitaria.
- Se sabe que en algunas zonas ha ocasionado casos de ciguatera, (intoxicación por ciguatoxina), por lo que se debe evitar consumir los intestinos, la cabeza y las huevas, donde la concentración de toxinas es mayor. Esta intoxicación rara vez es letal.
- Se está empezando a cultivar aunque todavía está en sus primeras fases de desarrollo.

[Pulpo](#)

- En este vídeo podemos ver una muestra de la [inteligencia del Pulpo](#). Se le va abrir un bote con un cangrejo dentro y como luego es capaz de meterse dentro de una probeta para capturar 3 cangrejos. Impresionante capacidad de explorar el terreno y desarrollar la caza. Luego el vídeo sigue con muestras de su capacidad de escapar sea por la vía que sea.

- Diversos experimentos han demostrado que poseen una gran capacidad para distinguir colores y formas, pero lo más sorprendente es que son capaces de recordarlas durante más de dos años.
- El pulpo tiene tres corazones Necesita los tres para poner cumplir con sus actividades físicas (su presión es alta), el es un nadador y predador activo.
Su corazón principal (llamado corazón sistemático) lleva sangre a todo el cuerpo, y sus otros dos corazones llevan sangre a las agallas, en contra de la presión. Entre los 3 corazones se dividen toda la actividad. También carecen de hemoglobina y por lo tanto poca oxigenación, esta es remplazada por otra proteína llamada "hemocianina" y le da un característico color azul a su sangre.
- En invierno los pulpos comienzan a acercarse a la costa para realizar la reproducción, permaneciendo en el litoral hasta la primavera. Se reproducen sexualmente, y la hembra deja de alimentarse después de la puesta, por lo que muere tras la eclosión de los huevos. La fecundación se realiza dentro de la cavidad paleal de la hembra, en la que introduce los espermatozoides el macho, valiéndose del brazo hectocótilo. La hembra fija los huevos a las rocas, envueltos en unas cápsulas ovaladas y formando haces. Una hembra puede poner hasta 180.000 huevos en tan sólo dos semanas.
- El desarrollo es directo, por lo que al nacer tiene la misma forma que de adulto pero con 3 mm. de altura. Durante los tres meses siguientes la madre pulpo solo vigilará su descendencia alejando de la cueva a los predadores que quieran alimentarse de ella. Con sus tentáculos armados de poderosas ventosas pulirá la superficie exterior de la envoltura de los huevos conservándolos limpios de suciedad y vegetación. La dedicación de la madre pulpo es tal que durante esos tres meses no abandonará ni por un segundo la cueva, ni siquiera para alimentarse. Aún si el alimento se le pusiera al alcance de los tentáculos ella seguirá limpiando sus huevos sin prestarle atención. Al cabo de este tiempo los pequeños pulpos nacerán y su madre, exhausta por tantos cuidados morirá irremediamente.
- El ritmo de crecimiento es muy rápido durante las primeras fases del mismo. En el primer mes, los pulpillitos llevan una vida pelágica. Pasado este tiempo miden 4 o 5 cm. y dejan la vida natatoria comenzando la bentónica. Alcanzan la madurez sexual antes del año de edad.
- La especie de mayor tamaño es el Pulpo gigante del Pacífico Norte *Octopus dofleini*, que mide entre 4 a 5 m. y pesa 50 kg., aunque algunos llegan a medir casi diez metros y pesar más de 200 Kg. Vive en las profundidades frente a la costa canadiense del Pacífico. En septiembre de 2003 fue encontrado en las costas de Chile un extraño ejemplar de más de 12 m. Vea la noticia completa en el siguiente [enlace](#).

Rape

- De su páncreas se sacó por primera vez la insulina.
- El Rape era un pescado inicialmente despreciado por los pescadores. Tal y como era capturado, lo tiraban al mar de vuelta.
- Los machos son 10 veces más pequeños que las hembras.
- En la especie de rape **Angler o pescador** *Cryptopsaras couesi*, para reproducirse, el macho es atraído a la hembra por fuertes olores que ésta emana, marcando un rastro que el macho sigue. El macho muerde a la hembra, comienza a degenerarse, sus ojos se hacen más pequeños y eventualmente los pierde. Lentamente penetrará en su tegumento y permanece unido a ella para el resto de su vida. Los sistemas circulatorios de los dos peces se fusionan y los nutrientes de la sangre de la hembra alimentan al rape macho que queda prácticamente reducido a sus órganos sexuales. A cambio, la hembra podrá disponer de las gametas masculinas cuando desee reproducirse. Este comportamiento es tan único que hasta no hace mucho, se pensaba que los machos eran nada más que un parásito, ya que prácticamente queda reducido a una especie de protuberancia de la hembra. A los científicos les tomó años saber qué eran dichas protuberancias, ya que el estudio de estos animales es dificultoso debido a las grandes profundidades, de 500 a 3.000 metros. Los ejemplares femeninos son grandes, hasta 1,20 metros pero los machos en

cambio crecen solamente hasta 6 o 7 cm de largo. El macho además carece del señuelo característico.

- Es un pescado que gracias a su gran boca y estómago elástico puede tragarse a peces tan grandes como el mismo.
- [Vídeo](#) de como el Rape caza a sus presas escondido en el fondo marino.

[Raya](#)

- Rayas y sexo: Los machos de todas las rayas presentan una modificación de los radios posteriores de la aleta ventral, transformándose en órganos prensores en forma de vara y que sirven al macho para aguantar a las hembras y para la fecundación.
- Además las rayas carecen de vejiga natatoria. Esto le acarrea problemas, que ha de solucionar haciendo su sangre isotónica con el agua del mar, y para ello acumula en ella sustancias como la trimetilamina y la urea. Esa es la razón de que la raya, aun siendo fresca, desprenda a veces un tufillo amoniacal.
- Tiene órganos eléctricos y en caso de peligro, suministra descargas eléctricas para defenderse.
- Su carne es muy popular sobre todo en los países bálticos.
- En ejemplares jóvenes se da el curioso efecto de que su parte inferior presenta una impresionante semejanza con el rostro de un niño. Los pescadores la secan y utilizan la piel de la parte inferior para fabricar muñecos diabólicos.
- Frecuentemente se confunde a las rayas grandes con manta rayas a pesar que las diferencias entre ambas son sustanciales. En principio se podría decir que es una cuestión de tamaño, mientras que una raya grande puede medir dos metros de punta a punta de las aletas pectorales la manta raya puede alcanzar los nueve metros. Según un registro hecho sobre una manta raya capturada en las Bahamas, la misma tenía cinco metros de envergadura y pesaba 1.360 kilogramos pero incluso las rayas más grandes raramente superan los 400 kilogramos. Además, la forma de su cuerpo varía muchísimo: las rayas tienen la boca en la parte inferior del cuerpo y de esta manera la pegan al piso del cual extraen su alimento por lo que se puede deducir que tienen hábitos bentónicos (benthos - fondo), en tanto las manta rayas tienen una boca mucho mayor y ubicada en la parte delantera del cuerpo; a los costados de la boca presenta dos lóbulos cefálicos, uno a cada lado, que le permiten direccionar la entrada de plancton, base de su alimentación. [Más información](#).

[Rey](#)

- En 1948, el francés Edouard Le Danois sorprendió al mundo con su libro Las profundidades del mar, en el que detallaba la existencia de una montaña submarina a 60 kilómetros de la costa asturiana con unas dimensiones similares a lo Picos de Europa. Le Danois había descubierto el banco 10 años antes, en una expedición científica y la bautizó con su nombre. La montaña submarina, de hasta 4.500 metros de altura, era nueva para la ciencia, pero no para los pescadores del Cantábrico, que a principios del siglo XX ya la conocían como El Cachucho, nombre que en la zona se da a la palometa roja, según explica el científico del Instituto Español de Oceanografía de Santander Francisco Sánchez. Casi un siglo después, El Cachucho o Banco Le Danois es el primer parque submarino protegido de España.

[Rodaballo](#)

- Esta especie ha sido introducida en prácticamente todos los países en los que se practica la piscicultura marina.
- Los expertos consideran su carne como excelente, pero un poco espinosa.
- Encuentran una carta escrita 15 años antes, pegada a la piel de un rodaballo. [Más información](#).
- A pesar de tener aparentemente una boca pequeña, es capaz de abrirla aumentando ésta de forma increíble.

Hay una novela muy famosa escrita por Gunter Grass Premio Nobel de literatura en 1999 llamada "El Rodaballo" en el que un ejemplar de rodaballo, en la prehistoria, decidió dejarse pescar por un hombre y, a cambio de su liberación, se comprometió a ayudar al género masculino a combatir la dominación femenina. Con sólo acercarse al mar y llamarlo, él aparecería para dar consejos al hombre.

- Si es descubierto, puede incluso ser atrapado con las manos desnudas, debido a su escasa movilidad. Si se desplaza, bastará con seguirlo unos pocos metros, para volver a encontrarlo posado en el fondo.
- Al rodaballo se le llama en Asturias clavud; en Baleares y Cataluña remol o turbot, y en País Vasco, erreboillo.

Rubio

- Se le ha conocido tradicionalmente como "peces trípode" por las espinas que tienen en su garganta y que le permiten depositarse y andar sobre fondos de fango, sin hundirse, en busca de cangrejos, pequeños peces enterrados y otras presas.
- Es una de las especies más comunes en los fondos marinos, pero suelen vivir aislados a gran profundidad y se desconoce casi todo sobre su biología.
- El rubio es un roncador ocasional. Emite sonidos como señal de alarma al salir del agua prendidos del anzuelo o al hallarse en peligro frente a depredadores, y también como reclamo en la época de la freza produciendo un sonoro gruñido, que sirve para atraer o estimular al sexo opuesto.

Sable

- En Japón se utiliza para preparar Sashimi.
- Al sacarlo del agua tiene un tono azul acero que al cabo de un rato pasa a ser gris plateado
- Es capturado en enormes cantidades, debido a la excepcional calidad de su carne.

Salmón

- Los salmones nacen en aguas dulces, migran al océano y vuelven a las aguas dulces para procrear.
- Se les atribuye la capacidad de volver al mismo sitio donde nacieron para reproducirse y los estudios recientes muestran que al menos un 90% de los salmones que remontan una corriente nacieron en ella.
- No se sabe cómo se orientan, pero puede que su fino sentido del olfato reconozca la química de su río natal.
- De las escamas del salmón se puede deducir su edad y también el número de puestas, habiéndose registrado, como máximo, casos de tres puestas.
- Los salmones nacen en aguas dulces, migran al océano y vuelven a las aguas dulces para procrear ver ciclo reproductivo en el [siguiente enlace](#).
- Nada corriente arriba a una velocidad media de 6,5 km. diarios. Es capaz de saltar hasta 3,7 metros de altura, por lo que supera, si no todos, casi todos los obstáculos que encuentre en su camino. Ver [vídeo](#) de salmones remontando un río y su pesca por un oso.

Salmonete

- Es un pescado que cambia de color antes de su muerte.
- Los romanos apreciaban mucho su sabor.
- El color rojizo intenso que caracteriza a los salmonetes de roca se consigue quitando las escamas nada más pescarlo.

Los salmonetes están provistos de unos barbillones con múltiples células sensitivas que utilizan para rastrear el fondo arenoso o fangoso en busca de presas, una vez que los barbillones las

detectan, las desentierran y comen. En ocasiones algunos peces sabedores de las cualidades como "detectives" de los salmonetes nadan a su lado para aprovecharse de sus descubrimientos. Sacado de [Veterinaria](#).

- Es un pez bastante lento que no suele superar los 20 km/hora.

San Pedro, Pez de

- Se cuenta que a San Pedro le reclamaron los impuestos que César exigía a los habitantes de Roma. Como no debía tener dinero, San Pedro no se lo pensó dos veces, e introdujo la mano en el río y sacó un pez. Le abrió la boca, sacó una moneda (sería de oro) y con ella pagó los impuestos que le eran reclamados. De ahí viene el nombre de Pez de San Pedro. Podemos apreciar una mancha negra a cada lado que se corresponden con la marca de los dedos del apóstol.
- El San Pedro es un pescado "aplastado". Los pescados planos tienen los dos ojos en el mismo lado permitiéndoles tumbarse en el fondo marino y ver los peces que nadan por encima suyo, pero el San Pedro es un pescado plano con los ojos uno a cada lado, lo cual es una rareza.
- Su carne puede compararse con el Rodaballo, pero el San Pedro es un pescado con muchas espinas.
- Su mejor momento para ser comido es en torno al 11 de Noviembre. Por este motivo en el norte de España se le conoce como San Martín.
- Lluvia extraña. En Londres, la tarde del 5 de mayo de 1848, cayó una lluvia extrañísima. Traducida textualmente la nota de Charles Fort dice la siguiente: "A las 5 de la tarde el cielo estaba apacible sobre la ciudad de Londres. De pronto sin previo aviso, comenzó a soplar un fuerte vendaval que hizo volar a toldos y sombreros. El sol se apagó y una oscuridad densa se desplomó sobre la ciudad. Apenas se podía ver a dos pasos. A partir de ese momento comenzó a caer desde lo alto un copioso chubasco de agua y peces. Durante casi 1 hora cayeron miles y miles de pequeños peces de una 15 cm de largo, de colores plateados y grandes aletas. Examinados por los expertos no pudieron ser reconocidos. Se enviaron muestras a todas las Universidades de Inglaterra y ninguna pudo decir de que especie eran esos peces. Finalmente, una comunicación llegada desde el Cairo y firmada por el decano de la facultad de ciencias naturales de esa ciudad informó que esos peces correspondían a una especie de agua dulce que prolifera en el mar de Galilea. No se pudo explicar cómo habían caído sobre Londres esos peces que los palestinos llaman Pez de San Pedro". Extraída de [Tu tiempo](#).

Santiaguiño

- El Santiaguiño es un marisco, por lo general, poco conocido.
- El Santiaguiño está al borde la extinción y por eso su temporada de pesca es únicamente durante el mes de Julio y Agosto en la mayoría de las zonas.
- Algunos críticos como, D. Ramón Martín Máteo, lo coloca por encima del percebe.

Sardina

- El origen del "Entierro de la Sardina". Hay varias teorías:
 - La historia cuenta que, en el siglo XVII, el rey Carlos III quiso celebrar el final del Carnaval con el pueblo llano y ordenó traer sardinas para tal celebración. Ese día fue un día muy caluroso, atípico para la época del año en la que se encontraban. Debido al calor, las sardinas se descomposieron y para alejar el olor que éstas desprendían se mandó enterrarlas.
 - Antiguamente, cuando se comía de vigilia toda la cuaresma, el primer día de este Santo periodo se enterraba un canal de cerdo (llamado sardina entre los tratantes de esta especie de ganado), como dando muerte o despidiéndose de la comida de la carne; y de ahí la denominación de entierro de la sardina dada a esta función popular..."
- El nombre de la Sardina tiene como origen la "Costas de la Sardina" en Cerdeña donde eran muy abundantes.

- Las Sardina y otros peces pequeños tiene la capacidad de formar cardúmenes (bancos de peces) que se mueven al unísono. Esta es una defensa ante depredadores de mayor tamaño que al ver la formación no se atreven a atacarlo.

Sargo

- El Sargo es un pescado muy desconfiado y rápido.
- Es un pescado que suele alimentarse en el primer metro de agua y es más fácil pescarlo cuando el mar está algo revuelto.
- Es un pez hermafrodita.
- Su carne tiene un sabor muy bueno porque es un pez que se alimenta básicamente de moluscos y marisco, preferentemente de mejillones, erizos de mar y percebes.

Sepia

- Es capaz de cambiar de color cuando es molestado o cortejado. Es además el único invertebrado conocido que reacciona de distinta manera en función del depredador que le ataque. Para saber más sobre esto y sobre como son capaces de emitir señales polarizadas lea el siguiente [artículo de Quo](#).
- La Sepia es una de las especies más limpias que se pueden encontrar, ya que según un estudio, presenta los niveles más bajos de contaminantes en su cuerpo.
- El acto sexual de la sepia se basa en besarse durante horas, porque la bolsa espermática está en uno de los brazos que rodean la boca. En la época de la reproducción el macho toma una coloración intensa y transforma uno de sus brazos en hectocótilo para depositar los espermátóforos en la hembra. La transformación consiste en reducir el tamaño de las ventosas para dejar un surco central. Una vez fecundados los huevos son recubiertos por una membrana oscura y depositados. Cada hembra deposita entre 200 y 550 huevos en varios días; la incubación dura unos 50 días.
- Al nacer miden 1 cm. aproximadamente. El crecimiento es rápido y llegan a la madurez sexual entre el año y el año y medio, midiendo entonces unos 10 cm.
- Presenta un cuerpo de forma elíptica, con una estructura calcárea interna (hueso de sepia) en la espalda, que es un vestigio de un esqueleto externo. Este hueso es oval y esponjoso, usado para alimentar y afilar el pico de las aves.
- Los mantos de posidonia son uno de sus lugares preferidos para esconderse de los grandes depredadores.

Trucha

- Varias especies de trucha fueron introducidas en el siglo XIX en la Patagonia Chilena y Argentina, Australia y Nueva Zelanda por pescadores aficionados, desplazando a los peces autóctonos.
- La trucha común fue una de las especies favoritas de las primeras pesquerías comerciales modernas.
- Al ser una especie muy adaptada para resistir los cambios ambientales, se ha convertido en el pez de agua dulce de mayor distribución en los países emergentes.
- Como muchos otros miembros de la familia de los salmónidos, la trucha común hace gala de una amplia variedad morfológica, que se traduce en una gran diversidad de libreas y formas, cambiando éstas en función de la procedencia geográfica, alimentación, edad, etc., aunque mantenga muy similares sus líneas genéticas.
- Hoy día, en Estados Unidos, hay 9 millones de pescadores de trucha, la mitad son "mosqueros" y solamente el año pasado se gastaron directamente en el deporte (solo equipo) 227 millones de dólares.

- El estado de Colorado, es el mayor productor de trucha per cápita en USA. Produce para sembrar en ríos y lagos, 8,4 millones de alevines para 750.000 pescadores que utilizan las aguas de ese estado para practicar su deporte.
- A la trucha se la denomina en ocasiones el camaleón de los peces. Esto se debe a su facilidad para el mimetismo. Su tonalidad varía en función de la estación del año, la luz del sol, la edad e incluso del estado de ánimo. Cuando la trucha se siente en peligro, su coloración cambia de forma repentina.

Vieira

- La vieira es el símbolo del peregrino en el Camino de Santiago. La razón es que, al ser típico de las costas de Santiago, antiguamente los peregrinos lo llevaban a sus lugares de origen como prueba de que habían llegado hasta el final del viaje. Además la usaban la concha para beber agua.
- Existe una leyenda que intentaría dar una explicación a la elección de la vieira como símbolo jacobeo:
Se cuenta que sucedió en las inmediaciones del lugar donde se varó la barca que transportaba los restos del apóstol desde Palestina. Al parecer, tras la celebración de una boda, iba la comitiva acompañando a los novios siguiendo la tradición que mandaba regresar caminando desde el templo hasta el hogar de la novia, donde se celebraría el banquete. El recorrido discurría por la playa, que presentaba un bravo oleaje. En un momento determinado la comitiva distinguió en el horizonte una barca a la deriva que se acercaba a la playa corriendo serios riesgos de naufragar. Ante esta visión el novio, que cabalgaba junto a su recién estrenada esposa, se decidió a acudir en ayuda de los apurados navegantes y se internó en las aguas sin desmontar de su caballo. Una gigantesca ola lo arrastró hacia las profundidades y, viéndose perdido, invocó a los cielos e inmediatamente sintió una extraña fuerza que lo arrastraba hacia la orilla. Caballo y jinete pisaron tierra firme justo en el momento en que la barca que transportaba los restos del apóstol alcanzaba la orilla. Al salir de las aguas, toda la comitiva pudo observar que, tanto jinete como cabalgadura, estaban completamente cubiertos de conchas de vieira. Todos consideraron la salvación como un milagro debido a la intercesión del cuerpo que se transportaba en la barca y quedaron así indisolublemente unidos para siempre la imagen de Santiago con la concha de vieira. Esta leyenda intentaría, por tanto, explicar la elección de la vieira como símbolo de Santiago realizada por el mismísimo apóstol.
- Las distintas culturas la han identificado con la buena suerte, la fecundidad, el nacimiento y la regeneración. Se la llamaba venera pues la tradición la relacionaba con el nacimiento de la diosa Venus.
- Parece que ya fue utilizada en ofrendas mortuorias y en ritos prehistóricos, y en la antigüedad era considerada como símbolo del amor, atribuyéndosele efectos afrodisíacos. También están esculpidas en los sarcófagos de los primeros cristianos de las iglesias coptas, recomendadas también en brujería contra el mal de ojo, mala suerte, enfermedades, etc. Pero no figuran en ningún caso asociado a la iconografía cristiana antes del culto a Santiago.
- En los bordes extremos del manto disponen de una serie de ojos esféricos de color verde azulado que aunque no «ven» son sensibles a la luz, por lo que la ponen en guardia ante sus depredadores. Su principal depredador es la estrella de mar.
- La vieira gallega se distingue de las de Francia y Gran Bretaña por tener un color más intenso con tonos violáceos, y por tener la valva superior casi plana y sus bordes ondulados no encajar con los de la valva inferior, ya que entran un poco en esta y quedan los bordes de la valva superior algo sobresalientes. Esto no pasa en las otras especies donde la valva superior es un poco curva y encaja perfectamente con la inferior al tener un tamaño similar.
- Desde hace pocos años, se comenzó a mantener las vieiras en bateas para su engorde y posterior comercialización.
- Los ejemplares más grandes pueden llegar al medio kilo de peso.

Zamburiña

- La forma de su concha, es junto a la de la vieira, la utilizada para marcar el Camino de Santiago.
- Aunque comparte mucho parecido a la Vieira, su sabor no tiene nada que ver.
- Cambia de sexo varias veces en su vida aunque hasta su maduración es macho.