Observaciones sobre nombres de flora y fauna marinas, incluidos en el Dicc. usual (edic. XIX)

abadejo.

Dic.: m. **bacalao.** // 2. Nombre común a varios peces del mismo género que el bacalao. // 3. ...

Crítica: El abadejo es una especie perfectamente definida y diferente del bacalao (*Gadus morhua*).

Definición que se propone: m. *Zool.* (*Gadus pollachius.*) Pez teleósteo marino, de la misma familia que el bacalao, con la mandíbula inferior prominente, careciendo de barbilla. Puede tener más de un metro de longitud. Pez propio del Atlántico norte, llega a nuestras costas. Su carne es de calidad mediana.

acantopterigio.

Dic.: // 2. m. pl. *Zool.* Suborden de estos animales.

Crítica: No era un suborden, sino un orden de la antigua clasificación de los peces, actualmente sin validez científica.

Definición que se propone: // 2. m. pl. *Zool.* Orden de estos peces en la antigua clasificación zoológica.

acedia [2].

Dic.: f. **platija.**

Crítica: La platija y la acedía sólo tienen en común el ser peces planos, perteneciendo no sólo a especies y géneros diferentes, sino incluso a familias diferentes.

Definición que se propone: f. *Zool.* (*Dicologoglossa cuneata.*) Pez plano marino de la misma familia que el lenguado, pero de tamaño y calidad inferiores a este último.

águila.

Dic.: // 10. m. Pez, especie de raya, que se distingue de ésta en tener la cola más larga que lo restante del cuerpo, y en ella, una espina larga y aguda.

Crítica: Convendría decir **águila marina,** que es también usado vulgarmente para referirse a dicho pez. En hablando de animales, la palabra "especie" tiene un significado muy concreto. Zoológicamente, no es una especie de raya; incluso es de familia diferente.

Definición que se propone: // 10. m. **águila marina** (*Myliobatis aquila*). Pez parecido a la raya, con la cola bastante más larga que el resto del cuerpo, y en ella, una espina larga y aguda.

aguja.

Dic.: // 23. Pez lofobranquio, de cuerpo largo y delgado, con los huesos de la cara prolongados en forma de tubo, y del que existen varias especies en los mares de Europa.

Crítica: El término lofobranquio está pasado de moda, pues hacía alusión a un carácter más aparente que real (branquias en mazo o penacho). Indudablemente, el Diccionario alude a ciertas especies del género *Syngnathus,* pero en España el pez más popular y de mayor importancia económica, conocido como "aguja", es *Belone belone,* que no tiene nada que ver con el anterior.

Definición que se propone: // 23. *Zool.* (*Belone belone.*) Pez teleósteo marino, parecido al boquerón, pero más alargado y con las mandíbulas prolongadas en forma de aguja, la inferior más

saliente que la superior. Llega a medir más de medio metro y es comestible. // 24. *Zool.* (Gén. *Syngnathus.*) Peces teleósteos marinos, de cuerpo anillado y muy alargado, con la boca en tubo y la piel dura.

alacha.

Dic.: f. **haleche.**

Crítica: Haleche es una palabra prácticamente fuera de uso. La palabra usada para nombrar a la especie *Sardinella aurita,* de uso general en la actualidad, es alacha.

Definición que se propone: (Del lat. *halex, -ēcis.*) f. *Zool.* (*Sardinella aurita.*) Pez teleósteo marino, de la misma familia que el arenque, muy parecido a la sardina, pero con carne más espinosa y alcanzando una talla algo mayor. Posee una línea dorada en los flancos.

alache.

Dic.: (Del lat. *halex, -ēcis.*) m. **alacha.**

Crítica: Se puede simplificar suprimiendo la etimología, que, en cambio, se cita en la definición de **alacha,** tal como se propone en esta revisión.

Definición que se propone: m. (Zool.) **alacha,** pez.

albacora [2].

Dic.: (Del ár. *al-bakūra,* clase de pescado.) f. *Zool.* Pez acantopterigio, comestible, caracterizado por tener su carne más blanca que el bonito y por la mayor longitud de sus aletas pectorales.

Crítica: Con este nombre se conocen otras especies en los países hispanoamericanos, además de la especie *Germo alalunga,* más modernamente llamada *Thunnus alalunga,* propia de nuestras costas, a la que hace referencia la definición del Diccionario. Lo correcto sería aceptar que el nombre vulgar más idóneo de *Thunnus alalunga* es el de atún blanco, puesto que albacora se aplica también a otras especies de la familia de los atunes, pero la Administración española ha abandonado la denominación *atún blanco,* en algún tiempo usada, por la de albacora.

Definición que se propone: (Del ár. *al-bakūra,* clase de pescado.) f. *Zool.* (*Thunnus alalunga.*) Pez teleósteo marino, de la familia de los atunes, de menor tamaño que el atún, con las aletas pectorales muy largas, llegando hasta más atrás de la mitad del cuerpo. Su carne es más blanca que la del atún, y es la de mejor calidad para la conserva. En costas no europeas, también nombre vulgar de otras especies de la misma familia.

albur [1].

Dic.: (Del ár. *al-būrī,* el pez, la pescada.) m. Pez teleósteo de río, del suborden de los fisóstomos, de dos a tres decímetros de largo, cuerpo comprimido, escamas plateadas, aletas rojizas y carne blanca y gustosa.

Crítica: Se trata del **múgol.**

Definición que se propone: m. (Zool.) **múgol,** pez.

aligote.

Dic.: No define esta palabra.

Crítica: Sin embargo, así es conocida en Santander y Asturias la especie *Pagellus acarne,* bastante frecuente en la pesca comercial. Como a esta especie le llaman también en otras regiones *besugo*; para distinguirla del besugo verdadero, la Administración pesquera española utiliza la palabra aligote como su nombre vulgar oficial.

Definición que se propone: m. *Zool.* (*Pagellus acarne.*) Pez teleósteo marino, de la familia del besugo, con una mancha negra en la axila de las aletas pectorales.

almeja.

Dic.: (Del gall. o port. *ameija,* o del ast. *almeja,* del lat. **mysčča,* de *myiscus* o *myisca,* almeja y mejillón.) f. *Zool.* Molusco lamelibranquio, dimiario, marino, cuyas valvas, de unos tres a cuatro centímetros de largo, son gruesas, casi ovales, mates o poco lustrosas, de color gris verdoso, manchado a veces de amarillo o rojo, con surcos concéntricos cortados por menudas estrías ra-

diales. Su carne es comestible. // **de río.** *Zool.* Molusco lamelibranquio, ... de nácar.

Crítica: Las definiciones son correctas, pero prolijas y poco prácticas, sin diferenciar las varias especies, que tienen distinto aprecio en el mercado. Nuestra proposición se refiere únicamente a las almejas de mar, dejando la definición de almeja de río tal como aparece en el Diccionario.

Definición que se propone: (Del gall. o port. ... y mejillón.) f. *Zool.* Moluscos marinos bivalvos del género *Tapes*. Sus valvas son gruesas, casi ovales y poco lustrosas. Viven enterrados en la arena de los fondos litorales y son comestibles. **almeja fina** (*T. decussatus*); conchas con estrías reticulares, alcanza siete centímetros. **almeja babosa** (*T. pullastra*); conchas subretangulares de color gris oscuro, alcanza cinco centímetros. **almeja margarita** (*T. aureus*); conchas lisas, subtriangulares, verdosas por fuera y blancas con una mancha amarilla por dentro, alcanzan cuatro centímetros. // **de río** ...

amayuela.

Dic.: f. Almeja de mar.

Crítica: Concretamente, es la **almeja fina.**

Definición que se propone: f. (*Zool.*) **almeja fina,** molusco.

anacanto.

Dic.: // 2. m. pl. *Zool.* Suborden de estos peces, al que pertenecen la merluza, el bacalao, el lenguado, etc.

Crítica: Fue un orden, no un suborden, de la antigua clasificación, al que, por cierto, no pertenecía el lenguado.

Proyecto de definición: // 2. m. pl. (*Zool.*) Orden de estos peces en la antigua clasificación, al que pertenecían la merluza, el bacalao, la faneca, etc.

andarica.

Dic.: f. *Ast.* Especie de cangrejo de mar, pequeño y comestible.

Crítica: Esta especie es *Macropipus puber* y su nombre más generalizado es el de nécora, que procede de Galicia, y que la Administración española toma como nombre vulgar oficial. Sin embargo, la palabra nécora no aparece en el Diccionario. Creo que lo más conveniente sería referir la palabra andarica a la de nécora y añadir ésta al Diccionario, tal como se define en la presente revisión.

Definición que se propone: f. *Ast.* (*Zool.*) **nécora**, crustáceo.

arencón.

Dic.: m. Especie de arenque mayor que los comunes que suele expenderse curado al humo.

Crítica: La palabra "especie" tiene un significado concreto hablando de animales. Es o no el arenque la especie *Clupea harengus*; así que decir "especie de arenque" resulta impreciso.

Aunque lo ignoraba, admito la autoridad del definidor anterior al definir **arencón** como un arenque grande ahumado, pero, por otra parte, también se conoce como **arencón** en Santander al pez llamado, de manera más general, **sábalo.**

Definiciones que se proponen: m. Ejemplar grande de arenque que suele expenderse curado al humo. // 2. *Sant.* **sábalo**, pez.

arenque.

Dic.: (Del germ. *haring.*) m. *Zool.* Pez teleósteo, fisóstomo, de unos 25 centímetros de longitud, cuerpo comprimido, boca pequeña, dientes visibles en las dos mandíbulas, aletas ventrales estrechas, y color azulado por encima, plateado por el vientre, y con una raya dorada a lo largo del cuerpo en la época de la freza.

Crítica: Ninguno de los detalles que se dice del mismo le es característico, pues otros muchos peces los poseen asociados. Llega a alcanzar una talla de 45 cm., aunque una talla frecuente en el mercado sea la de 30 cm. Propondría una definición más práctica.

Definición que se propone: (Del germ. *haring.*) m. *Zool.* (*Clu-*

pea harengus.) Pez teleósteo marino, prototipo de la familia a la que pertenece la sardina. Puede crecer hasta 45 cm., siendo una talla frecuente en el mercado la de 30 cm. Muy abundante en el Atlántico norte, es de carne apreciada, conservándose especialmente mediante el ahumado.

bacaladilla.

Dic.: No lo define.

Crítica: Existe en cantidades enormes al norte y noroeste del Archipiélago Británico, siendo importantes sus capturas en las costas españolas, que se estiman en 150.000 toneladas anuales. El pez capturado recientemente se consume en fresco en grandes cantidades en Madrid y Barcelona. El capturado de varios días se destina para la fabricación de harinas de pescado. Es una especie de peces que el Diccionario no puede ignorar.

Definición que se propone: f. *Zool.* (*Micromesistius poutassou.*) Pez teleósteo marino, de la misma familia que el bacalao, de cuerpo más alargado, pero alcanzando a lo más cuatro decímetros de largo. Existe en cantidades enormes al norte y noroeste del Archipiélago Británico, y es también abundante en las costas españolas, donde se captura al arrastre. Recién pescado, su carne es sabrosa, pero al cabo de varios días se seca y suele destinarse a la fabricación de harinas de pescado.

bacalao.

Dic.: (De *bacallao.*) m. *Zool.* Pez teleósteo, anacanto, de cuerpo simétrico, con tres aletas dorsales y dos anales, y una barbilla en la sínfisis de la mandíbula inferior. La carne de este pez, convenientemente curada, es alimento muy apreciado y popular.

Crítica: Como la inmensa mayoría de los peces tienen el cuerpo simétrico, decirlo resulta superfluo. Creo que para los fines del Diccionario es más eficaz decir el color que tiene que el que sea anacanto.

Da la impresión de que el bacalao no es bueno para comer si no está convenientemente curado, cuando en fresco su carne es de gran calidad. Su buena salazón ha hecho que sea así consumido en tiempos y países en los que no se dispone de la técnica del frío, pero en habiendo una conveniente

red de mantenimiento y distribución por congelación el bacalao puede ser tanto o más apreciado en fresco que en salado.

Definición que se propone: (De *bacallao.*) m. *Zool.* (*Gadus morhua.*) Pez teleósteo marino que alcanza más de un metro de largo y es de un tono verdoso con numerosas manchas amarillas y marrones. Tiene tres aletas dorsales y dos anales, y una barbilla en la punta de la mandíbula inferior. Su carne es de buena calidad tanto en fresco como en salazón, forma esta última tradicional y popular de consumirlo.

baila [1].

Dic.: (Del lat. *luparĭa.*) f. **raño,** pez.

Crítica: Baila es el nombre que dan en Andalucía a la especie *Morone punctata.* En Santander se le llama lubina atruchada, que sugerimos como nombre vulgar principal, y que se define en la presente revisión.

Por otra parte, la baila y el raño son especies diferentes, siendo esta última *Scorpaena scrofa,* y tienen un aspecto muy diferente.

Definición que se propone: (Del lat. *luparĭa.*) f. (*Zool.*) **lubina atruchada,** pez.

besugo.

Dic.: m. *Zool.* Pez teleósteo, acantopterigio, provisto de algunos dientes cónicos en la parte anterior de las mandíbulas, y de dos filas de otros tubérculos en la posterior. El **besugo** común con una mancha negra sobre la axila de las aletas torácicas, y el de Laredo, de mayor tamaño y con la mancha sobre las aletas, son comunes en el Cantábrico y muy apreciados por su carne. // 2. Especie de pagel, propia del Mediterráneo, de color verdoso por el lomo, plateado por el vientre y con dos manchas rojas muy oscuras en el arranque de las aletas pectorales. // 3. Fig. y fam. ...

Crítica: Justamente la característica del género *Pagellus,* al que pertenecen las especies conocidas como besugos, es la de no tener dientes cónicos, recordando caninos, en las mandíbulas. En el besugo de Laredo, que es el *común,* y no el otro, la mancha suele estar por encima de la inserción de las aletas torácicas en el cuerpo. La segunda acepción, la de una especie de pagel ..., no se corresponde a ninguna realidad.

Definición que se propone: m. *Zool.* Peces teleósteos marinos del gén. *Pagellus*, de color rosado y carne muy apreciada. El **besugo común,** o **de Laredo** (*P. bogaraveo*), cuando tiene más de quince centímetros de longitud posee una mancha negra sobre el cuerpo por encima de la inserción de las aletas torácicas. Llega a medir cerca de medio metro. El **besugo,** llamado también **besugo chato** o aligote (*P. acarne*), tiene la mancha negra en la axila de las aletas torácicas y alcanza menor tamaño. // 2. fig. y fam. ...

bocarte.

Dic.: m. **boquerón,** pez semejante a la sardina, pero mucho más pequeño.

Crítica: Definición imprecisa. Basta referirse sólo al boquerón, y definir éste mejor.

Definición que se propone: m. (*Zool.*) **boquerón,** pez.

boquerón.

Dic.: // 3. *Zool.* Pez teleósteo, fisóstomo, semejante a la sardina, pero mucho más pequeño. Abunda en el Mediterráneo y parte del Océano, y con él se preparan las anchoas.

Crítica: No es mucho más pequeño que la sardina. La definición puede mejorarse.

Definición que se propone: // 3. *Zool.* (*Engraulis encrasicholus.*) Pez teleósteo marino, parecido a la sardina, pero menor y con la boca llegando por debajo de los ojos. Es prototipo de la familia de los engraulidos, a la que pertenecen numerosas especies de gran importancia comercial. Existe en las costas de Europa, norte de África y Mediterráneo, siendo más abundante en el Golfo de Vizcaya y en el Mar Ibérico. Con él se preparan las anchoas.

breca.

Dic.: (Del ingl. *bleak,* albur.) f. **albur**[1]. // 2. Variedad de pagel con las aletas azuladas.

Crítica: La breca, el albur y el *bleak* son tres especies diferentes. La breca es lo mismo que el pagel.

El albur es *Morone labrax*, el *bleak* es *Alburnus lucidus* y la breca y el pagel son *Pagellus erythrinus*, según se le llama vulgarmente en el Cantábrico y en Andalucía, respectivamente.

Definición que se propone: f. (*Zool.*) **pagel,** pez.

caballa.

Dic.: (Del lat. *caballa,* yegua.) f. *Zool.* Pez teleósteo, acantopterigio, muy común en los mares de España, de tres a cuatro decímetros de largo, comprimido, muy estrecho hacia la cola, de color azul y verde con rayas negras por el lomo, y de carne roja poco estimada.

Crítica: La definición es correcta, pero puede mejorarse.

Definición que se propone: (Del lat. *caballa,* yegua.) f. *Zool.* (*Scomber scombrus.*) Pez teleósteo marino, común en los mares de España, siendo los comerciales de dos a cuatro decímetros de largo, de cuerpo comprimido, muy estrecho hacia la cola, de color azul y verde con rayas negras por el lomo.

cabra.

Dic.: // 4. Molusco marino de hasta quince centímetros de largo, de concha formada por dos valvas iguales, pero no equiláteras, abiertas por los extremos y, sobre todo, por el posterior. Se encuentra en Santander.

Crítica: El nombre de "cabra" se aplica comúnmente a dos especies marinas, un crustáceo y un pez. La definición del molusco "cabra" es muy imprecisa e irreconocible para mí.

Caso de emplearse este nombre vulgar para un molusco, es seguro que tiene un uso mucho más restringido que el que se emplea cuando se refiere al crustáceo o al pez.

Definición que se propone: // 4. (*Zool.*) **cabrilla,** pez. // 5. (*Zool.*) **centolla,** crustáceo.

cabrilla.

Dic.: (D. de *cabra.*) f. *Zool.* Pez teleósteo de los mares de España, acantopterigio, de unos dos decímetros de largo, de boca grande con muchos dientes, color azulado oscuro, con cuatro fajas encarnadas a lo largo del cuerpo y la cola mellada. Salta mucho en el agua y su carne es blanda e insípida.

Crítica: No es azulado; todos los peces tienen muchos dientes; la cola no es mellada, y no salta *mucho* fuera del agua, si es que lo hace. Su carne no es mala.

Definición que se propone: (D. de *cabra.*) f. *Zool.* (*Paracentropristis cabrilla.*) Pez teleósteo marino, de la misma familia que el mero. No rebasa los 25 centímetros de longitud. En general, de color pardo, con 7 a 10 manchas más oscuras transversales, y con 2 ó 3 bandas azuladas que le recorren los flancos. Existe en España y se le puede pescar con caña en los fondos rocosos.

cachucho [2].

Dic.: m. Pez común en el Atlántico oriental, de unos 40 centímetros de largo, color de escarlata, más claro por el vientre y aletas ventrales y pectorales y más vivo en las aletas anal y dorsal, así como en la cola, que la tiene ahorquillada; ojos muy grandes y negros con cerco rojo. Su carne es estimada.

Crítica: La definición no es incorrecta, pero es muy poco efectiva.

Definición que se propone: m. *Zool.* (*Dentex macrophtalmus.*) Pez teleósteo marino, de la misma familia que el besugo, con dientes de aspecto canino. El diámetro de los ojos es mayor que la distancia del ojo a la boca. En España se pesca en abundancia en los fondos profundos con artes de arrastre.

capelán.

Dic.: m. Pez de la familia de los salmónidos, de color verde oscuro por el lomo, con aletas grises orilladas de negro. Vive en

los mares septentrionales y se utiliza generalmente como cebo para la pesca del abadejo.

Crítica: No es de la familia de los salmónidos. Puede mejorarse el resto de la definición.

Definición que se propone: m. *Zool.* (*Mallotus villosus.*) Pez teleósteo marino de la misma familia que el eperlano. Alargado como el boquerón; verde oliva o botella en el lomo, plateado por los costados, alcanza 23 centímetros de largo. Vive en enormes cardúmenes en el Atlántico septentrional, y es presa de ballenas, aves y peces. Se utiliza para harinas de pescado.

capitón.

Dic.: (Del lat. *capĭto, -ōnis.*) m. Mújol o cabezudo.

Crítica: No es el mújol, sino otro pez muy parecido.

Definición que se propone: (Del lat. *capĭto, -ōnis.*) m. *Zool.* (*Liza ramada.*) Pez teleósteo marino, que penetra en aguas salobres, de la misma familia que el mújol. Alcanza 6 centímetros de largo, siendo frecuente los de 4 decímetros.

carabinero [2].

Dic.: m. Crustáceo de carne comestible semejante a la quisquilla, pero mayor.

Crítica: Definición poco precisa. En realidad, se llaman carabinero a varias especies diferentes, aunque parecidas.

Definición que se propone: m. *Zool.* Nombre genérico que se da a varias especies de crustáceos macruros, de la misma familia que el langostino, y muy parecidos a las gambas. Algunos alcanzan más de 2 decímetros de largo y todos son muy apreciados.

caramel.

Dic.: (Del lat. *calamellus*, caña, palito.) m. Variedad de sardina, propia del Mediterráneo.

Crítica: No tiene nada que ver con la sardina.

Definición que se propone: (Del lat. *calamellus,* caña, polito.) m. *Zool.* (*Maena smaris.*) Pez teleósteo marino, en la primera parte de su vida parecido a la boga, pero luego cambia de sexo, pasando al masculino, y se hace de cuerpo más alto y colores más vivos. Alcanza 2 decímetros de largo y vive en el Mediterráneo.

castañeta.

Dic.: // 4. Pez chileno, de unos dos decímetros de largo, de color azul apizarrado por el dorso y plateado por el vientre.

Crítica: Efectivamente, existe una especie en las costas de Chile de nombre vulgar castañeta, que queda aceptablemente descrita en el Diccionario. Pero es que en España tenemos otra especie, a la que la anterior se le parece, aunque sean de diferentes familias, que es una de las más importantes en la pesca comercial, conocida por castañeta, y también como palometa o japuta.

Definición que se propone: // 4. *Zool.* **japuta,** pez. // 5. *Zool.* (*Chromis crusma.*) Pez teleósteo marino de las costas de Chile, de unos dos decímetros de largo, de color azul apizarrado por el dorso y plateado por el vientre.

cazón [1].

Dic.: (De *cazar.*) m. *Zool.* Pez selacio del suborden de los escuálidos, de unos dos metros de largo, de cuerpo esbelto y semejante al del marrajo, pero la aleta caudal no es semilunar y la cola carece de quillas longitudinales en su raíz. Tiene los dientes agudos y cortantes.

Crítica: Es más ilustrativo decir que es un tiburón. Puede mejorarse la definición.

Definición que se propone: (De *cazar.*) m. *Zool.* (*Galeorhinus galeus.*) Tiburón de cola alargada, no semilunar, de color gris uniforme por el dorso. Cada diente tiene una punta larga oblicua y una aserradura a continuación. Alcanza metro y medio de longitud. Es pieza apreciada en la pesca deportiva.

centolla.

Dic.: (De *centollo.*) f. Crustáceo decápodo marino, braquiuro, de caparazón casi redondo cubierto de pelos y tubérculos ganchudos, y con cinco pares de patas largas y vellosas. Vive entre las piedras y su carne es muy apreciada.

Crítica: La definición es correcta, pero como se trata de uno de los crustáceos más importantes podría añadirse el nombre científico. Resulta superfluo decir que un decápodo tiene cinco pares de patas.

Definición que se propone: (De *centollo.*) f. *Zool.* (*Maja squinado.*) Crustáceo decápodo marino, braquiuro, de caparazón casi redondo cubierto de pelos y tubérculos ganchudos, y con patas largas y vellosas. Vive entre las piedras y su carne es muy apreciada.

ciclóstomo.

Dic.: (Del gr. ... boca.) adj. *Zool.* Dícese de peces de cuerpo largo y cilíndrico, esqueleto cartilaginoso, piel sin escamas, con seis o siete pares de branquias contenidas en cavidades en forma de bolsas, y boca circular, que les sirve para la succión de sus alimentos; como la lamprea. Ú. t. c. s. m. // 2. m. pl. *Zool.* Orden de estos animales.

Crítica: Los ciclóstomos no son *peces,* ni constituyen un *orden,* sino una *clase.* No se dice que carecen de mandíbula, lo que les es característico, ni de aletas pares.

Proyecto de definición: (Del gr. ... boca.) adj. *Zool.* Dícese de animales vertebrados de cuerpo cilíndrico anguiliforme, sin aletas pares, con la piel desnuda y viscosa, esqueleto cartilaginoso, con la boca sin maxilares y en forma de ventosa, estando las branquias encerradas en unas bolsas; como la lamprea. Ú. t. c. s. m. // 2. m. pl. *Zool.* Clase de estos animales.

corvina.

Dic.: (De *corvino,* por el color.) f. *Zool.* Pez teleósteo marino, del suborden de los acantopterigios, de unos cinco decímetros de

largo, color pardo con manchas negras en el lomo y plateado por el vientre, cabeza obtusa, boca con muchos dientes, dos aletas dorsales, aleta caudal con sus radios centrales más largos que los laterales, y aleta anal con espinas muy fuertes. Es comestible apreciado.

Crítica: El suborden de los acantopterigios es de la clasificación antigua, y este pez no tiene la cabeza obtusa ni los radios centrales de la aleta caudal más largos que los laterales; todos los peces tienen muchos dientes, la mayoría dos aletas dorsales y muchas espinas fuertes en la aleta anal. Llega a medir bastante más de cinco decímetros.

Definición que se propone: (De *corvino,* por el color.) f. *Zool.* (*Argyrosomus regius.*) Pez teleósteo marino, de cuerpo fusiforme, esbelto, con la segunda aleta dorsal más del doble de larga que la primera. De color gris azulado u oliváceo en el dorso y blanco en el vientre; todo él de brillo plateado, con irisaciones doradas. Puede crecer hasta los dos metros. Es comestible apreciado.

chaparrudo, -da.

Dic.: (De *chaparro.*) adj. **achaparrado,** rechoncho.

Crítica: Se llama también así a un pez marino bastante frecuente en la pesca en fondos poco profundos. Es usado por la Administración como nombre vulgar oficial de esta especie.

Al tratar de la palabra *lorcha* se proponía cambiarla a *lorcho,* y ésta equivalerla a *chaparrudo.*

Definición que se propone: // 2. m. *Zool.* (*Gobius niger.*) Pez teleósteo marino, de la misma familia que el gobio, de cuerpo más grueso que sus congéneres, de color cambiante, y que alcanza una longitud de 15 centímetros. Vive cerca de la costa y es comestible.

cherna.

Dic.: (Del mozár. *cherna,* y éste del lat. *acerna, acernĭa.*) f. **mero** [1].

Crítica: La cherna no es el mero, aunque se le parece, por pertenecer las dos especies a la misma familia. Hay regiones en donde llaman mero a

la cherna por no existir el mero y siempre por razones comerciales. En aquellas regiones en las que existen las dos especies son perfectamente diferenciadas. La cherna se distingue fácilmente del mero porque tiene una cresta horizontal en la parte superior del opérculo.

Definición que se propone: (Del mozár. *chena ..., acernĭa.*) f. *Zool.* (*Polyprion americanum.*) Pez teleósteo marino de la misma familia que el mero, al que se le parece, pero de coloración grisácea y con una cresta horizontal en el opérculo. Puede alcanzar más de un metro de longitud, y pesar 60 kilogramos.

chopa [1].

Dic.: (Del gall. *choupa,* y éste del lat. *clupea,* sábalo.) f. *Zool.* Pez teleósteo marino, del suborden de los acantopterigios, de unos 20 centímetros de largo, semejante a la dorada, de color gris metálico con numerosas manchas obscuras longitudinales.

Crítica: Los acantopterigios no se consideran hoy un suborden. Pueden crecer hasta algo más de 50 centímetros. Es más ilustrativo decir que es de la misma familia que el besugo.

Definición que se propone: (Del gall. ..., sábalo.) f. *Zool.* (*Spondyliosoma cantharus.*) Pez teleósteo marino, de la misma familia que el besugo. Alcanza algo más de 50 centímetros de largo y es de color gris plateado, y los flancos con manchas longitudinales.

chucho [1].

Dic.: // 8. *Amér. Merid.* Pez pequeño como el arenque y de carne muy estimada.

Crítica: No sabemos en qué país americano se le llama chucho a un pez parecido al arenque. En Méjico y Chile no existe este nombre vulgar; en los otros países no hay, prácticamente, peces parecidos al arenque. Tampoco sabemos qué significa la abreviatura *Merid.* con que se encabeza la definición.

En España se llama chuchos a unos peces parecidos a las rayas, de la familia *Dasyatidae,* muy conocidos por los pescadores. En Venezuela, a otros peces también parecidos a las rayas, de la familia *Myliobatidae.*

Definición que se propone: // 8. Pez selacio parecido a la raya, con una fuerte espina sobre la cola. *Venez.* Pez selacio parecido a la raya, con la cabeza saliente.

dentón, -na.

Dic.: // 2. m. *Zool.* Pez teleósteo marino, del suborden de los acantopterigios, de unos 8 decímetros de largo; cabeza, ojos y boca grandes; dientes cónicos en ambas mandíbulas y dos o tres de los centrales muy salientes; cuerpo comprimido, de color azulado por el lomo, argentado por los costados y vientre; aletas rojizas y cola ahorquillada. Es de carne blanca y comestible y abunda en el Mediterráneo.

Crítica: Los acantopterigios son un suborden de la clasificación antigua. Se puede ilustrar mucho, ahorrando palabras, diciendo que es de la misma familia que el besugo. Los ojos no son grandes. La definición puede ser mejorada.

Definición que se propone: // 2. m. *Zool.* (*Dentex dentex.*) Pez teleósteo marino de la misma familia que el besugo, que puede alcanzar los 8 decímetros de largo; a cada lado de la parte anterior de ambas mandíbulas hay dos o tres dientes que parecen caninos; de color azulado por el lomo, con aletas rojizas. Su carne es blanca y muy apreciada. Vive desde Inglaterra al Senegal, y en el Mediterráneo.

doblada.

Dic.: f. *Mur.* Pez semejante a la dorada, herbívoro, que abunda en las escolleras de los puertos y al pie de los acantilados.

Crítica: Es mejor decir que es la *oblada,* si es que se acepta el añadir la definición que proponemos de oblada a la que viene ya en el Diccionario. En caso contrario, usar aquí la definición que proponemos para oblada. Ver **oblada** en esta misma revisión.

Definición que se propone: f. *Mur.* (*Zool.*) **oblada,** pez.

dorado.

Dic.: 9. m. *Zool.* Pez teleósteo, del suborden de los acantop-

terigios, de unos seis decímetros de largo, con el cuerpo muy deprimido, acabado en punta, aleta dorsal del largo del mismo dorso, cola profundamente bifurcada y colores vivos con reflejos dorados. Es comestible, se cría en el Mediterráneo y sigue con frecuencia a los barcos.

Crítica: Es una mala definición, pero es evidente que se refiere a la *lampuga*.

Definición que se propone: 9. m. (*Zool.*) **lampuga,** pez.

emperador.

Dic.: // 3. *Cuba.* **pez espada.**

Crítica: También en España se llama emperador al pez espada.

Definición que se propone: // 3. m. (*Zool.*) **pez espada.**

eperlano.

Dic.: (Del fr. *éperlan,* y éste del al. *spierling.*) m. *Zool.* Pez de la familia de los salmónidos, de unos 15 centímetros de largo, propio de las desembocaduras de los grandes ríos del norte de Europa, muy parecido a la trucha, de la que se diferencia en tener las aletas ventrales más adelante que la primera dorsal, y en el color plateado con viso verdoso de las escamas.

Crítica: No es un salmónido. Llega a medir 45 centímetros.

Definición que se propone: (Del fr. ... *spierling.*) m. *Zool.* (*Osmerus eperlanus.*) Pez teleósteo, prototipo de la familia de los osméridos, parecido a la trucha, pero el comienzo de las aletas ventrales está en la vertical del comienzo de la primera aleta dorsal. Dorso verde oliva claro y costados plateados. Alcanza 45 centímetros de largo. Vive en las aguas costeras y en los estuarios del norte de Europa, y su carne es muy apreciada.

faneca.

Dic.: f. *Zool.* Pez teleósteo marino del suborden de los anacantos, de dos a tres decímetros de largo, cabeza apuntada, dientes

de sierra, color pardusco por el lomo y blanco por el vientre, y piel tan trasluciente que a través de ella se ven todos los músculos. Es una especie de abadejo que abunda en el Cantábrico.

Crítica: El suborden de los anacantos es de la clasificación antigua. No tiene dientes de sierra. La piel es tan opaca como la de cualquier otro pez. El abadejo y la faneca son especies diferentes, aunque ambas de la misma familia.

Definición que se propone: f. *Zool.* (*Trisopterus luscus.*) Pez teleósteo marino, de la misma familia que el bacalao, pero de menor tamaño, no rebasando generalmente los 40 centímetros. Dorso parduzco y vientre blanquecino; cuando frescos, en los flancos reflejos dorados y cabrizos. Tiene una mancha negra en la axila de la aleta torácica, lo que le distingue de especies muy parecidas. De carne fina, se pesca en el Atlántico.

fuco.

Dic.: (Del lat. *fucus.*) m. *Rioja.* Alga de color aceitunado y cubierta de mechones blancos.

Crítica: La definición debe referirse a un alga de escasa importancia, con un nombre local. En cambio, tiene mucha importancia un alga marina que en toda la costa atlántica y cantábrica se conoce por *fuco.*

Definición que se propone: (Del lat. *fucus.*) m. *Bot.* (Gén. *Fucus.*) Algas marinas pardas coriáceas que viven fijas a las rocas, a veces en masas espesas, quedando al descubierto en la bajamar. Con una especie de nervio central recorriendo las ramificaciones y, a veces, con vesículos en los tallos. Se utiliza para la fabricación de piensos compuestos.

galúa.

Dic.: f. *Murc.* Variedad de mújol.

Crítica: No es ninguna variedad, es, simplemente, como le llaman al *mújol* en Murcia.

Definición que se propone: f. *Murc.* (*Zool.*) **mújol,** pez.

gallineta.

Dic.: (D. de *gallina.*) f. **fúlica.** // 2. **chocha.** // 3. *Argent., Col., Chile* y *Venez.* **gallina de Guinea.**

Crítica: Es también un pez marino muy conocido y apreciado comercialmente. Convendría añadir este significado.

Definición que se propone: // 4. *Zool.* (*Helicolenus dactylopterus.*) Pez teleósteo marino de la misma familia que la escorpina, pero menos espinoso y con los ojos más grandes. Alcanza unos 30 centímetros, es de carne fina, se le pesca al arrastre por el Mediterráneo y el Atlántico.

gallo.

Dic.: // 2. Pez marino del orden de los acantopterigios, de unos 20 centímetros de largo, cabeza pequeña, boca prominente, cuerpo comprimido, verdoso por encima y plateado por el vientre, aletas pequeñas, la dorsal en figura de cresta de un **gallo,** y cola redonda.

Crítica: Indudablemente, se refiere a *Zeus faber,* llamado más comúnmente *pez de San Pedro,* conociéndose normalmente en España con el nombre de *gallo* a dos especies del género *Lepidorhombus* mucho más abundantes y muy apreciadas comercialmente.

Definición que se propone: // 2. m. *Zool.* (Gén. *Lepidorhombus.*) Peces teleósteos marinos asimétricos, con los ojos, relativamente grandes, al lado izquierdo del cuerpo. Piel delicada y poco pigmentada, y cuerpo algo traslúcido. Hay dos especies, una de ellas (*L. wiffiagonis*) alcanza 60 centímetros de largo, y la otra (*L. boscii*) 31 centímetros, teniendo esta última recién capturada dos motas negras en cada una de las aletas que flanquean el cuerpo. // 3. m. *Zool.* (*Zeus faber.*) Pez teleósteo marino, de cuerpo ovoideo, muy comprimido, con una mancha negra redonda en cada flanco. La boca es prominente, y la primera aleta dorsal tiene cierto aspecto de cresta de *gallo.*

galludo.

Dic.: m. *Zool.* Especie de tiburón, semejante a la mielga, que abunda en las costas orientales y meridionales de España y en las de Marruecos.

Crítica: Los galludos tienen un robusto aguijón delante de cada aleta dorsal, lo que constituye un carácter completamente exclusivo de los mismos. Los hay por todos los mares, y en el Cantábrico les llaman mielgas, sin que éstas sean cosa diferente del galludo.

Definición que se propone: m. *Zool.* (Gén. *Squalus.*) Peces selacios marinos, pequeños tiburones que tienen delante de cada aleta dorsal un aguijón robusto. La piel, muy áspera, se emplea como lija.

gamba [2].

Dic.: (De *gámbaro.*) f. Crustáceo semejante al langostino; es algo menor, y faltan en el caparazón los surcos que hay en aquél a uno y otro lado de la quilla mocha. Habita en el Mediterráneo y es comestible.

Crítica: En realidad, son varias especies, unas menores que el langostino y otras tan grandes como él.

Definición que se propone: (De *gámbaro.*) f. *Zool.* **blanca.** (*Parapenaeus longirostris.*) Crustáceo de la misma familia que el langostino, pero sin los dos surcos sobre el caparazón y con las patas y el rostro más largos, teniendo éste dientes sólo en el borde superior. Alcanza 12 centímetros de largo y vive sobre fondos entre 200 y 700 metros de profundidad. // 2. **rosada.** (*Aristeus antennatus.*) Crustáceo parecido al anterior, pero con las antenas más largas que el cuerpo, y el rostro con una punta larga. Alcanza algo más de dos decímetros de largo, y vive entre los 200 y 1.400 metros de profundidad.

haleche.

Dic.: (Del lat. *halex, -ēcis.*) m. Pez marino malacopterigio de cuerpo semejante a la sardina, con una sola aleta dorsal.

Crítica: Haleche es una palabra prácticamente fuera de uso para citar a la especie *Sardinella aurita,* utilizándose, de modo general, la palabra **alacha.**

Definición que se propone: m. (*Zool.*) **alacha,** pez.

japuta.

Dic.: (Del ár. *săbbūt.*) f. *Zool.* Pez teleósteo del suborden de los acantopterigios, de color plomizo, de unos 35 centímetros de largo y casi otro tanto de alto, cabeza pequeña, boca redonda, armada con dientes finos, largos y apretados a manera de brocha, escamas regulares y romboidales que se extienden hasta cubrir las aletas dorsal y anal, cola en forma de media luna, y aleta pectoral muy larga. Vive en el Mediterráneo y es comestible apreciado.

Crítica: Se sugiere concentrar la definición de castañeta, palometa y japuta, nombres vulgares de la misma especie, en la palabra **japuta.** La definición anterior no es muy exacta y un tanto prolija. Es escasa en el Mediterráneo y abundante en el Atlántico.

Definición que se propone: (Del ár. *săbbūt.*) f. *Zool.* (*Brama raii.*) Pez teleósteo marino, de cuerpo oval, alto y comprimido, y color plomizo. Los ojos son relativamente grandes, la boca oblicua, el perfil redondeado y la cola muy ahorquillada. De carne comestible, se pesca especialmente en el Atlántico. Su tamaño ordinario en el mercado es de 30 a 40 centímetros, pero alcanza 70 centímetros.

jurel.

Dic.: (Del gr. ... *saurel.*) m. Pez teleósteo marino del suborden de los acantopterigios, de medio metro de largo aproximadamente, cuerpo rollizo, carnoso, de color azul por el lomo y blanco rojizo por el vientre, cabeza corta, escamas pequeñas y muy unidas a la piel, excepto a lo largo de los costados, donde son fuertes y agudas, dos aletas de grandes espinas en el lomo, y cola extensa y muy ahorquillada.

Crítica: A veces parece estar describiendo la caballa. En general, resulta difícil identificar el jurel con la descripción del Diccionario.

Definición que se propone: (Del gr. ... *saurel.*) m. *Zool.* (Gén. *Trachurus.*) Peces teleósteos marinos de cuerpo fusiforme, dorso verdoso o azulado, y los flancos, que son plateados, están recorridos por una línea lateral armada de escamas como escudetes, que hacen una S a mitad del cuerpo. Alcanzan hasta medio metro de longitud y viven formando grandes cardúmenes que nadan no lejos de la superficie.

lacha [1].

Dic.: f. Especie de sardina pequeña, haleche.

Crítica: Concretamente, es el *espadín,* al cual llaman lacha en Santander.

Definición que se propone: f. *Sant.* (*Zool.*) **espadín,** pez.

lamprea.

Dic.: (Del lat. *lampręda, lamprēta.*) f. *Zool.* Pez del orden de los ciclóstomos, de un metro o algo más de largo, de cuerpo casi cilíndrico, liso, viscoso y terminado en una cola puntiaguda; tiene el lomo verde, manchado de azul, y, sobre él, dos aletas pardas con manchas amarillas; y otra, de color azul, rodeando la cola; a cada lado de la cabeza se ven siete agujeros branquiales. Vive asido a las peñas, a las que se agarra fuertemente con la boca. Su carne es muy estimada. // 2. Pez de río, semejante a la **lamprea** de mar, de la cual principalmente se diferencia en no pasar de tres o cuatro decímetros de longitud, ser negruzco por el lomo, plateado por el vientre y tener muy separadas las dos aletas dorsales. Vive, por lo común, en las aguas estancadas y en los ríos de poca corriente, y es comestible.

Crítica: No hay lampreas "de mar" y "de río", sino que las dos a las que hace alusión viven en el mar y en el río, donde se reproducen. Ni son peces, ni los ciclóstomos son un orden. Deja de decirse lo más significativo, que carecen de maxilares y de aletas pares.

Definición que se propone: (Del lat. *lampręda, lamprēta.*) f. *Zool.* Vertebrados de la clase Ciclóstomos, de cuerpo casi cilíndrico, con aspecto de anguila, pero con la boca sin maxilares y en forma de ventosa, con la que pueden sujetarse a las piedras y rocas. La piel es viscosa y oscura. Hay dos especies importantes, ambas viven en el mar y se reproducen en los ríos. Una, la llamada **de mar** (*Petromyzon marinus*), abunda en Galicia, alcanza un metro de largo y su carne es muy apreciada. Otra, la llamada **de río** (*Lampetra fluviatilis*), vive en el Mediterráneo y no suele rebasar los 40 centímetros de longitud.

lampuga.

Dic.: (En fr. *lampuge.*) f. Pez marino del orden de los acantopterigios, de cuerpo comprimido lateralmente y que llega a un metro de longitud. Dentro del agua aparece todo dorado, a pesar de que por el lomo, que es casi recto, es verde con manchas de color anaranjado, y por el vientre plateado. La aleta del lomo, que corre desde el medio de la cabeza hasta la cola, es amarilla con una raya azul en la base; la de la cola es verde, y las restantes enteramente pajizas. Es comestible, pero se aprecia poco.

Crítica: Definición prolija y poco rigurosa. Puede mejorarse.

Definición que se propone: (En fr. *lampuge.*) f. *Zool.* (*Coryphaena hippurus.*) Pez teleósteo marino de cuerpo comprimido y alargado, con el dorso recorrido por una aleta azulada desde la cabeza a la cola. Alcanza 18 decímetros de largo. Dorso de color azulado o verdoso, algo amarillo por los flancos, mostrando irisaciones doradas, especialmente dentro del agua. Nada cerca de la superficie y se guarece debajo de los objetos flotantes, lo que suele aprovecharse para su captura. Su carne es muy buena. Existe por todos los mares no fríos.

langostino.

Dic.: (De *langosta.*) m. Crustáceo decápodo marino, del suborden de los macruros, de 12 a 14 centímetros de largo, patas pequeñas, bordes de las mandíbulas fibrosas, cuerpo comprimido.

cola muy prolongada, carapacho poco consistente y de color grisáceo que cambia en rosa subido por la cocción, y su carne es muy apreciada.

Crítica: El suborden de los macruros es de la clasificación antigua. Alcanza unos 20 centímetros de largo. No es de color grisáceo. Parece demasiada pretensión que el lector sepa reconocer cuáles son las mandíbulas de un langostino.

Definición que se propone: (De *langosta.*) m. *Zool.* (*Penaeus kerathurus.*) Crustáceo macruro nadador, cuyas hembras nunca llevan huevos bajo la cola. De rostro corto con dientes en el borde superior e inferior. Las patas son cortas y la cola grande. Sobre el caparazón hay tres quillas que determinan dos surcos. De color marrón ambarino, alcanza 20 centímetros de largo, vive en los fondos arenosos poco profundos del mar y su carne es exquisita.

lenguado.

Dic.: (Del lat. *linguātus.*) m. *Zool.* Pez teleósteo, del suborden de los anacantos, de cuerpo oblongo y muy comprimido, casi plano y asimétrico hasta en las mandíbulas. Vive, echado siempre del mismo lado, en el fondo del mar o en la desembocadura de los ríos. Su carne es comestible muy fino.

Crítica: La definición del Diccionario es válida, pero puede mejorarse bastante. El suborden de los anacantos es de la clasificación antigua.

Definición que se propone: (Del lat. *linguātus.*) m. *Zool.* (*Solea solea.*) Pez plano marino, con el rostro redondeado, boca pequeña, los dos ojos, que son pequeños, en el lado derecho del cuerpo, que es grisáceo o pardo. Alcanza 50 centímetros de largo y vive cerca de la costa, enterrado de día y sobre el fondo de noche. Su carne es muy fina.

lisa.

Dic.: (Tal vez del m. or. que *locha*; véase *lasún.*) f. *Zool.* Pez teleósteo fluvial, del suborden de los fisóstomos, parecido a la locha, de cinco a seis centímetros de longitud y de carne insípida.

Abunda en el Manzanares y otros ríos del centro de España. // 2. **mújol.**

Crítica: El nombre de lisa aplicado al pez que se trata de describir debe ser absolutamente local. La especie a la que se hace referencia tendrá otro nombre vulgar verdaderamente extendido. De una manera prácticamente general, cuando se habla del pez *lisa* suele entenderse las especies del género *Liza,* que son de la misma familia que el *mújol.*

La primera parte de la definición debe suprimirse, y quedar restringida a la diferencia entre las lisas y los mújoles.

Definición que se propone: f. *Zool.* (Gén. *Liza.*) Peces teleósteos de la misma familia que el mújol, pero que carecen de los párpados translúcidos que posee este último. De ecología similar al mújol.

litoral.

Dic.: // 2. m. Costa de un mar, país o territorio.

Crítica: La definición anterior es correcta desde un punto de vista geográfico. Sin embargo, desde el punto de vista de las Ciencias Naturales supone una zona de tierra y de mar más estrecha que la palabra *costa.* Por ejemplo, una pradera que termine bruscamente en el borde de un acantilado formará parte de la flora costera, pero no de la litoral propiamente dicha. Las lapas, mejillones y percebes, también por ejemplo, suele decirse que son organismos litorales, y no costeros, en el lenguaje de las Ciencias Naturales. Suele entenderse por litoral aquella zona de contacto entre el mar y la tierra que suele estar afectada por las olas y las mareas, tanto en la parte emergida como en la sumergida.

Proyecto de definición: // 2. m. *Geogr.* Costa de un mar, país o territorio. *Bot., Geol.* o *Zool.* Zona de la costa cuya flora, morfología o fauna es resultado directo de la acción de las olas y mareas.

locha.

Dic.: (De *loche.*) f. *Zool.* Pez teleósteo del suborden de los fisóstomos, de unos tres decímetros de longitud, cuerpo casi cilíndrico, aplastado hacia la cola, de color negruzco, con listas ama-

rillentas, escamas pequeñas, piel viscosa, boca rodeada de diez barbillas: seis en el labio superior y cuatro en el inferior; labios salientes y aletas no pareadas. Se cría en los lagos y ríos de agua fría y su carne es muy fina.

Crítica: El pez conocido comúnmente por *locha* en España nada tiene que ver con la descripción anterior.

Definición que se propone: (De *loche.*) f. *Zool.* (*Phycis blennoides.*) Pez teleósteo marino, de la misma familia que el bacalao, con las aletas ventrales acintadas y largas. De color marrón muy claro, puede llegar a crecer 75 centímetros y su carne es fina.

lofobranquio.

Dic.: // 2. m. pl. *Zool.* Suborden de estos animales.

Crítica: Era un orden, no un suborden, de la antigua clasificación de los peces, que ya no se usa.

Definición que se propone: // 2. m. pl. *Zool.* Orden de estos peces en la clasificación antigua.

lorcha [2].

Dic.: f. *Gal.* Boquerón, haleche.

Crítica: *Lorcha* no se llama en Galicia a ningún pez, y, por supuesto, tampoco al boquerón y al haleche, que son, además, dos especies diferentes. En cambio, en Galicia se llama *lorcho* al pez más generalmente conocido como *chaparrudo*. En el Diccionario no aparece la palabra *lorcho*.

Se propone: Suprimir del Diccionario *lorcha* [2], y añadir la palabra *lorcho*.

lorcho.

Definición que se propone: m. *Gal.* (*Zool.*) **chaparrudo,** pez.

lubina.

Dic.: (Del lat. *lupīna,* term. f. de *lupīnus.*) f. **róbalo.**

Crítica: Se puede incluir aquí la definición de *lubina atruchada,* palabra que proponíamos definir al tratar en esta revisión de la palabra *baila.*

Definición que se propone: (Del lat. *lupīna,* term. f. de *lupīnus.*) f. *Zool.* ***róbalo,*** pez. // 2. **atruchada** (*Dicentrarchus punctata*). Pez teleósteo de la misma familia que el róbalo, con motitas negruzcas sobre el dorso y flancos. Es de carne apreciada y crece hasta medio metro.

macruros.

Dic.: // 2. m. pl. *Zool.* Suborden de estos animales.

Crítica: El suborden de los macruros pertenece a la clasificación antigua. Como *macruros nadadores* alcanza una vaga categoría de *sección* en algunos de los autores modernos.

Proyecto de definición: // 2. m. pl. *Zool.* Suborden de estos animales en la clasificación antigua de los crustáceos.

maganto, -ta.

Dic.: Adj. Triste, pensativo, macilento.

Crítica: Es también un nombre vulgar de la *cigala,* usado en Andalucía, especialmente al referirse a los ejemplares grandes.

Definición que se propone: // 2. m. *And.* (*Zool.*) **cigala,** crustáceo; especialmente cuando son grandes.

margarita.

Dic.: // 2. *Zool.* Molusco gasterópodo marino, con concha de diez a doce milímetros de largo y sección oval, muy convexa por encima, casi plana por debajo, rayada finamente al través y con la boca reducida a una rajita que corre a lo largo de la parte plana. Es de color róseo y a veces tiene en la convexidad dos o tres

manchitas negras. // 3. Por ext., cualquier caracol chico descortezado y anacarado.

Crítica: Creo que se puede mejorar y precisar la definición de estos caracoles marinos. Además, el nombre de *margarita* se emplea mucho para referirse a la *almeja margarita*, cuya definición ha sido propuesta en esta revisión.

Definiciones que se proponen: // 2. *Zool.* (Gén. *Trivia.*) Moluscos gasterópodos marinos, con concha finamente estriada, que alcanza 17 milímetros de largo y es de sección oval. No está arrollada en espiral y tiene una abertura estrecha y alargada. Son de color róseo y a veces tienen en la convexidad 2 ó 3 manchitas negras (*T. monacha*). // 3. *Zool.* **almeja margarita,** molusco bivalvo.

masera.

Dic.: // 4. Crustáceo marino, de cuerpo transverso más de vez y media tan ancho como largo y apenas convexo por delante; tiene cinco dientes redondeados y pinzas gruesas. Es común en el Cantábrico.

Crítica: Diciendo que es un braquiuro, palabra que define el Diccionario, se gana mucho. Resto de la definición, imprecisa.

Definición que se propone: // 4. *Zool.* (*Cancer pagurus.*) Crustáceo braquiuro marino, con el caparazón vez y media más ancho que largo. Borde anterior del caparazón formando un semicírculo, con dientes redondeados. Es común en el Cantábrico y Galicia.

merluza.

Dic.: (Del lat. *maris lucĭus.*) f. *Zool.* Pez teleósteo marino, del suborden de los anacantos, de cuerpo simétrico, con la primera aleta dorsal corta y la segunda larga, tanto como la anal. Alcanza hasta un metro de longitud y es muy apreciado por su carne. Abunda en las costas de España; en los países del Norte lo salan y secan, y recibe el nombre de bacalao de Escocia.

Crítica: El suborden de los anacantos es de la clasificación antigua. Decir que tiene el cuerpo simétrico y la aleta dorsal primera más corta que la segunda, y la anal parecida a ésta, es decir caracteres de una gran mayoría de los peces. El bacalao de Escocia se prepara secando y salando el propio bacalao.

Definición que se propone: (Del lat. *maris lucĭus.*) f. *Zool.* (*Merluccius merluccius.*) Pez teleósteo marino de color gris plateado en el dorso y blanco plateado en el vientre. Tiene una boca poderosa armada de dientes finos y puntiagudos y alcanza más de un metro de longitud. Se pesca desde Irlanda hasta Marruecos y en el Mediterráneo, y su carne es muy apreciada. Otras especies del mismo género se pescan en el resto de las costas atlánticas.

mielga [2].

Dic.: f. *Zool.* Pez selacio del suborden de los ecuálidos, de cuerpo casi plano por el vientre, aquillado por el lomo, y cuya longitud no suele pasar de un metro; cabeza pequeña, boca con muchos dientes puntiagudos, piel gruesa, pardusca, sin escamas y cuajada de gruesos tubérculos córneos; dos aletas dorsales armadas de una púa muy dura y aguzada, y cola gruesa y corta. Vive en casi todos los mares tropicales y templados y es abundantísimo en todo el litoral español. La carne es comestible, aunque dura y fibrosa, y la piel se emplea como la de la lija.

Crítica: Definición abundando en detalles no característicos. Es la misma especie que el *galludo,* que es el nombre vulgar más usado.

Definición que se propone: f. (*Zool.*) **galludo,** pez.

mocejón.

Dic.: (Del *lat.* ..., mejillón.) m. *Zool.* Molusco lamelibranquio, cuya concha tiene las valvas casi negras y más largas que anchas. Vive adherido a las peñas de la costa.

Crítica: Es como se llama en Santander al *mejillón,* que es una palabra más usada, y mejor definida en el Diccionario.

Definición que se propone: m. *Sant.* (*Zool.*) **mejillón,** molusco.

mojarra.

Dic.: (De *moharra.*) f. Pez teleósteo del suborden de los acantopterigios, de unos dos decímetros de largo, con el cuerpo ovalado, comprimido lateralmente, de color oscuro con tres manchas negras, una junto a la cola y las otras dos en las agallas; cabeza ancha y ojos grandes. Se pesca en las costas de España y es de carne estimada.

Crítica: Siendo profesional de la Ictiología, no hubiera reconocido este pez por la descripción del Diccionario.

Definición que se propone: (De *moharra.*) f. *Zool.* (*Diplodus vulgaris.*) Pez teleósteo marino de la misma familia que el besugo, de cuerpo oval y comprimido, alcanzando los 40 centímetros. De flancos plateados, tiene tres manchas negras, una rodeando el pedúnculo caudal y otras dos bajando desde la parte anterior de la aleta dorsal hasta el borde del opérculo. Se pesca en las costas de España y es de carne estimada.

múJol.

Dic.: (Del lat. *mugil, -ĭlis.*) m. *Zool.* Pez teleósteo, del suborden de los acantopterigios, de unos siete decímetros de largo, con cabeza aplastada por encima, hocico corto, dientes muy pequeños y ojos medio cubiertos por una membrana translúcida; cuerpo casi cilíndrico, lomo pardusco, con dos aletas, la primera de sólo cuatro espinas, costados grises, y a lo largo seis o siete listas más oscuras, y vientre plateado. Abunda principalmente en el Mediterráneo, y su carne y sus huevas son muy estimadas.

Crítica: El suborden de los acantopterigios es de la clasificación antigua. La definición puede mejorarse.

Definición que se propone: (Del lat. *mugil, -ĭlis.*) m. *Zool.* (*Mugil cephalus.*) Pez teleósteo de cabeza algo deprimida, con dos aletas dorsales separadas, la primera con 4 espinas. Los ojos tienen como una especie de párpados translúcidos. Vive junto a las playas o en aguas salobres, remontando los ríos. Alcanza 7 de-

címetros de largo. Sus huevas son muy apreciadas, pudiéndose preparar con ellas una especie de caviar.

nécora.

Dic.: No la menciona.

Crítica: Es el nombre vulgar más generalizado del cangrejo de mar *Macropipus puber,* muy apreciado como marisco. El Diccionario menciona la palabra *andarica,* nombre vulgar de esta especie en Asturias. Sin embargo, la palabra *nécora* es la más usada y la que toma como nombre vulgar oficial la Administración. Este nombre está tomado de Galicia, que es donde más abunda.

Definición que se propone: f. *Zool.* (*Macropipus puber.*) Crustáceo braquiuro marino, con las patas posteriores aplanadas al extremo, y con 8 a 10 dientes en el borde anterior del caparazón. Vive en el litoral y es muy apreciado como marisco.

oblada.

Dic.: No se refiere a ningún pez.

Crítica: Sin embargo, se llama así a un pez muy frecuente junto a las rocas y puertos del Mediterráneo, objeto de pesca con caña.

Definición que se propone: // 2. *Zool.* (*Oblada melanura.*) Pez teleósteo marino de la misma familia que el besugo, de color azulado con una mancha negra que cubre el pedúnculo de la cola. Frecuente en el Mediterráneo junto a las rocas, escolleras y muelles, donde se le pesca con caña. Alcanza 30 centímetros.

ochavo, -va.

Dic.: No se define esta palabra como referida a un pez.

Crítica: Sin embargo, se conoce con este nombre un pequeño pez frecuente en las pescas de arrastre, que a veces se captura en grandes cantidades, por lo que es muy conocido en los medios pescadores, aunque no tenga valor comercial. La Administración usa la palabra *ochavo* como nombre vulgar de este pez, que científicamente es *Capros aper.*

Definición que se propone: // 6. m. *Zool.* (*Capros aper.*) Pez teleósteo marino de cuerpo comprimido, oval, color rosado; alcanza los 15 centímetros, pero generalmente es del tamaño de una moneda. Vive en fondos profundos, apareciendo a veces en grandes cantidades en las pescas de arrastre. No es comestible.

pagel.

Dic.: (Del cat. *pagell,* y éste del lat. **pagellus,* d. de *pagrus.*) m. *Zool.* Pez teleósteo, del suborden de los acantopterigios, común en los mares de España, de unos dos decímetros de largo, con cabeza y ojos grandes, rojizo por el lomo, plateado por el vientre y con aletas y cola encarnadas. Su carne es blanca, comestible y bastante estimada.

Crítica: Los acantopterigios eran un orden de la clasificación antigua. Alcanza cerca de medio metro de largo. Falta precisión en la definición.

Definición que se propone: (Del cat. *pagell, ... pagrus.*) m. *Zool.* (*Pagellus erythrinus.*) Pez teleósteo marino de la misma familia que el besugo, de color rosa, con las escamas de la nuca llegando hasta encima de la parte anterior de los ojos. Puede alcanzar cerca de medio metro de largo y es de carne blanca, comestible bastante apreciada.

palometa.

Dic.: f. Pez comestible, parecido al jurel, aunque algo mayor que éste. // 2. **japuta,** pez.

Crítica: Existe un pez de la misma familia que el jurel al que se le llama *palometa,* pero se le parece poco y tampoco es más grande que el jurel. Efectivamente, este nombre se aplica también a otra especie conocida por japuta o castañeta.

Por otra parte, existe otra especie, también objeto de pesca comercial, a la que se le llama *palometa roja,* de aspecto muy parecido a la japuta.

Proyecto de definición: f. *Zool.* (*Caesiomorus glaucus.*) Pez teleósteo marino de la misma familia que el jurel, pero sin las quillas laterales en los flancos y con el cuerpo más alto y comprimido. En los flancos existen 3 ó 4 manchas negruzcas transversales. Puede alcanzar 35 centímetros. Es comestible y existe en España, pero es más abundante en las costas africanas. // 2. **japuta,** pez. // 3. **roja.** (*Berix decadactylus.*) Pez teleósteo marino parecido a la japuta, aunque de diferente familia, de color rojo. Comestible, es objeto de pesca comercial.

patudo, -da.

Dic.: No hace referencia a ningún pez.

Crítica: *Thunnus obesus* es un pez de la misma familia que el atún, propio de mares cálidos, que se conoce en Canarias con el nombre de *patudo,* nombre vulgar adoptado para esta especie por la Administración. Es el más abundante de los túnidos y, por tanto, de una gran importancia comercial en la pesca mundial.

Definición que se propone: // 3. m. *Zool.* (*Thunnus obesus.*) Pez teleósteo marino de la misma familia que el atún, muy parecido a éste, pero con las aletas pectorales tan largas como la primera aleta dorsal. Alcanza dos metros de largo. Es muy abundante en los mares tropicales, capturándose en Canarias.

pejegallo.

Dic.: (De *peje y gallo.*) m. *Chile.* Pez de unos 80 centímetros de largo, de cuerpo redondeado, sin escamas y con pellejo azulado. Tiene una especie de cresta carnosa que le baja hasta la boca, y de ahí su nombre.

Crítica: Resulta prácticamente imposible reconocer este pez por la definición del Diccionario. En España tenemos una especie parecida, de la misma familia, relativamente frecuente, que no es descrita por el Diccionario, y que los pescadores llaman *pez gato y rata de mar.* Ambos nombres se usan también para designar otras especies, por lo que en los medios cultos, o relativamente cultos, se le llama *quimera,* de su nombre científico *Chimaera monstrosa.*

Definición que se propone: (De *peje y gallo.*) m. *Chile. Zool.* (*Callorhynchus callorhynchus.*) Pez selacio marino, de una sola hendidura branquial, con un largo apéndice carnoso en el rostro que recuerda una prolongada nariz. Alcanza cerca de un metro y es de color plateado con manchas negras.

Nota.—Si se introdujera la definición de *quimera,* por la especie *Chimaera monstrosa,* que proponemos también en esta revisión, podría sustituirse "de una sola hendidura branquial", en la definición anterior, por "de la misma familia que la quimera".

pescadilla.

Dic.: (De pescada.) f. Cría de la merluza que ha pasado su primera fase de crecimiento y no ha adquirido aún su desarrollo normal.

Crítica: El término *pescadilla* es puramente comercial, sin que tenga una relación especial con su crecimiento y desarrollo. Simplemente es la merluza pequeña, por joven en el Atlántico, por ser una raza enana la del Mediterráneo. Aun en el Atlántico, las pescadillas mayores pueden tener 5 años y haber alcanzado la madurez sexual.

Definición que se propone: (De *pescada.*) f. Nombre comercial de la merluza cuando, término medio, es menor de 65 centímetros, o pesa menos de dos kilogramos entera, o 1,8 kilogramos eviscerada.

pez espada.

Dic.: // **espada.** pez teleósteo marino del suborden de los acantopterigios, que llega a tener cuatro metros de longitud; de piel áspera, sin escamas, negruzca por el lomo y blanca por el vientre; cuerpo rollizo, cabeza apuntada, con la mandíbula superior en forma de espada de dos cortes y como de un metro de largo. Se alimenta de plantas marinas y su carne es muy estimada.

Crítica: El suborden de los acantopterigios es de la clasificación antigua. Resulta más descriptivo decir "de porte parecido al del atún". No se alimenta de plantas, sino de peces y calamares. Puede llegar a medir 5 metros y la longitud de la espada depende del tamaño del animal.

Definición que se propone: // **espada.** (*Xiphias gladius.*) pez teleósteo marino, de porte parecido al del aún, con la mandíbula superior prolongada en forma de espada con los bordes laterales afilados, y mide algo menos de la mitad del resto del cuerpo. Dorso azulado negruzco y vientre blanquecino plateado. No tiene dientes en la boca, y se alimenta de peces y calamares. Su carne es muy estimada, pudiendo llegar a pesar 500 kilogramos y medir 5 metros de longitud.

quimera.

Dic.: No se refiere a ningún pez.

Crítica: En las costas españolas hay un pez, *Chimaera monstrosa,* relativamente frecuente en las pescas de arrastre, sumamente extravagante y, por tanto, muy conocido por los pescadores y los aficionados a la fauna marina. Los pescadores le llaman *pez gato* o *rata de mar,* nombres que se usan también para designar otros peces; y las personas con cierta cultura marina la llaman *quimera,* tomado de su nombre científico, que es muy expresivo. Podría añadirse este nuevo significado a la palabra *quimera.*

Definición que se propone: // 4. f. *Zool.* (*Chimaera monstrosa.*) Pez seláceo marino, de una sola hendidura branquial, sin escamas, con el hocico prolongado como una nariz, con una fuerte espina en el dorso y una cola en forma de látigo. Alcanza cerca de un metro.

Nota.—Ver lo dicho para la palabra *pejegallo* en esta revisión.

rabil.

Dic.: No hace referencia a ningún animal marino.

Crítica: Es un pez de la familia de los atunes, de gran importancia comercial, que es objeto de pesca en los mares cálidos, entre ellos las aguas próximas a las Islas Canarias, cuyos pescadores le llaman *rabil,* y en Andalucía *janco,* pero el nombre más generalizado, y usado por la Administración, es el de *rabil.* Por lo tanto, se sugiere que en el Diccionario se dé también a la palabra *rabil* el significado de un pez.

Definición que se propone: // 3. *Zool.* (*Thunnus albacora.*) Pez teleósteo marino de la misma familia que el atún, muy seme-

jante, pero con la segunda aleta dorsal y la anal muy largas. Llega a medir más de 2 metros y vive en los mares cálidos, siendo objeto de pesca.

robaliza.

Dic.: f. Hembra del róbalo, mayor y de color más claro que el macho.

Crítica: El róbalo, la robaliza y la lubina son nombres vulgares de la misma especie, en la cual no existe ninguna diferenciación externa entre los dos sexos. El nombre de *robaliza* se aplica más bien a los róbalos pequeños que se capturan con caña en las playas y en los estuarios.

Definición que se propone: f. *Zool.* Róbalo pequeño, pez.

róbalo o **robalo.**

Dic.: (Como el cat. *llobarro,* del lat. *lupus,* lobo.) m. *Zool.* Pez teleósteo marino, del suborden de los acantopterigios, de siete a ocho decímetros de largo, cuerpo oblongo, cabeza apuntada, boca grande, dientes pequeños y agudos, dorso azul negruzco, vientre blanco, dos aletas en el lomo y cola recta. Vive en los mares de España y su carne es muy apreciada.

Crítica: La descripción es muy poco característica.

Definición que se propone: (Como el cat. *llobarro,* del lat. *lupus,* lobo.) m. *Zool.* (*Dicentrarchus labrax.*) Pez teleósteo marino de habitat costero que penetra en las desembocaduras de los ríos. Tiene cuerpo fusiforme, la cabeza apuntada y dos aletas dorsales separadas. El dorso es plomizo o verdoso, los flancos plateados y el vientre blanquecino. De carne excelente, crece hasta un metro.

rubio, -bia.

Dic.: // 3. m. *Zool.* Pez teleósteo marino, del suborden de los acantopterigios, de unos 3 decímetros de largo, cuerpo en forma de cuña adelgazada hacia la cola, cabeza casi cúbica, cubierta de láminas duras, con hocico saliente y partido; ojos grandes, con dos espinas fuertes en la parte posterior; dorso de color rojo

negruzco, vientre plateado, aletas pectorales azules, de color amarillo rojizo las demás, y delante de las primeras, 3 apéndices delgados y cilíndricos de 3 a 4 centímetros de largo. Abunda en los mares de España y su carne es poco estimada.

Crítica.—En realidad, se llama *rubio* a varias especies del género *Trigla*, las cuales, a su vez, tienen una gran variedad de nombres según la región, pero entre todos ellos el más genérico es el de *rubio*. La descripción resulta un tanto prolija. El suborden acantopterigios es de la clasificación antigua. Su carne es estimada. Decir que tiene 3 decímetros tiene poco sentido.

Definición que se propone: // 3. m. *Zool.* (Gén. *Trigla.*) Peces teleósteos marinos, con la cabeza armada de huesos y espinas duras, con perfil descedente, formando un hocico bajo y saliente. El cuerpo es cónico, de colores rojizos, y las aletas pectorales tienen 3 radios libres y flexionados de modo que parecen patas. Abundan en los mares de España, alcanzando, según la especie, de 3 a 6 decímetros, y su carne es fina.

sábalo.

Dic.: (Del ár. *šābal,* o *šābil.*) m. *Zool.* Pez teleósteo marino del suborden de los fisóstomos, de unos cuatro decímetros de largo, con el cuerpo en forma de lanzadera, algo aplanado por los lados y cubierto de escamas grandes y terminadas en una punta áspera; la cabeza pequeña, la boca grande, el lomo amarillento, lo restante del cuerpo blanco, y las aletas pequeñas, cenicientas y rayadas de azul. Desova por la primavera en los ríos que desembocan en el mar, en los cuales penetra a gran distancia aguas arriba.

Crítica: Definición prolija y poco útil. Más vale decir que se parece a la sardina o al arenque. El suborden de los fisóstomos es de la clasificación antigua.

Definición que se propone: (Del ár. *šābal,* o *šābil.*) m. *Zool.* (*Alosa alosa.*) Pez teleósteo marino de la misma familia que el arenque, alcanzando un tamaño mucho mayor, hasta 6 decímetros, y con la boca alargada hasta llegar por debajo de la mitad posterior del ojo. Desova por la primavera en los ríos, en los que penetra a gran distancia aguas arriba.

sable [1].

Dic.: // 3. *Cuba.* Pez con la forma de anguila, de cuerpo largo y aplastado, y de color plateado brillante.

Crítica: En España se llama también *sable* a dos especies de peces frecuentes en la pesca comercial. Tienen de común el tener un cuerpo comprimido, como si una espada fuera puesta de canto, y tener el cuerpo más o menos plateado.

Definición que se propone: // 3. *Zool.* Peces teleósteos marinos que, perteneciendo a familias diferentes, tienen un cuerpo alargado y comprimido, como la lámina de un sable, y color plateado. Alguna de las especies puede alcanzar 2 metros de longitud.

safio.

Dic.: m. *Cuba.* Pez parecido al congrio.

Crítica: En Andalucía es el congrio.

Definición que se propone: m. (*Zool.*) *And.* congrio, pez. *Cuba.* Pez parecido al congrio.

salpa.

Dic.: (Del lat. *salpa.*) f. *Zool.* Pez marino teleósteo, del suborden de los acantopterigios, muy semejante a la boga marina, de unos 25 centímetros de largo, cabeza apuntada, cuerpo comprimido, grandes escamas, y color verdoso por el lomo, plateado en los costados y vientre, y con once rayas doradas en cada lado, desde las agallas hasta la cola. Abunda en el Mediterráneo y es comestible poco apreciado.

Crítica: Definición más prolija que ilustrativa. Se parece más a otros peces que a la boga marina. Alcanza 4 decímetros. No es abundante, sino solamente frecuente en el Mediterráneo. El suborden de los acantopterigios es de la clasificación antigua. La descripción de los colores no es adecuada.

Definición que se propone: (Del lat. *salpa.*) f. *Zool.* (*Boops salpa.*) Pez teleósteo marino de la misma familia que el besugo,

de color azul plateado con 10 bandas doradas en los flancos. La boca es muy pequeña, alcanza 4 decímetros de largo y es frecuente en el Mediterráneo.

sama.

Dic.: m. Rubiel, pajel.

Crítica: El *sama* no es el rubiel o pajel, sino el *dentón*. Por otra parte, nos parece que tiene que ser un nombre femenino, y no masculino, como indica el Diccionario. La *sama de pluma* es otro pez de la misma familia y género que existe en las Islas Canarias y costa del Sahara, objeto de pesca importante.

Definición que se propone: f. (*Zool.*) **dentón,** pez. // 2. **de pluma,** *Zool.* (*Dentex filosus.*) Pez teleósteo marino de la misma familia que el besugo, muy parecido al dentón, pero con el primer radio de la aleta dorsal muy largo y saliente. Abunda en las costas del Sahara.

sardina.

Dic.: (Del lat. *sardīna.*) f. *Zool.* Pez teleósteo marino del suborden de los fisóstomos, de 12 a 15 centímetros de largo, parecido al arenque, pero de carne más delicada, cabeza relativamente menor, la aleta dorsal muy delantera y el cuerpo más fusiforme y de color negro azulado por encima, dorado en la cabeza y plateado en los costados y vientre.

Crítica: El suborden de los fisóstomos es de la clasificación antigua, siendo más expresivo decir que pertenece a la misma familia que el arenque. Alcanza una talla de 24 centímetros, y cuando tiene de 12 a 15 centímetros comúnmente se le llama parrocha. Lo verdaderamente característico de *Sardina pilchardus* es poseer como un haz de radios grabado en el opérculo.

Nuestra sardina es la especie de carne más fina de las de su familia, siendo frecuente que otras naciones llamen *sardina* a otras especies de calidad inferior para favorecer la comercialización de su conserva. Con el nombre de *sardina* podrían plantearse problemas parecidos a lo ocurrido con los de *champagne* o *coñac,* siendo el Diccionario un argumento en esta cuestión.

Definición que se propone: (Del lat. *sardīna.*) f. *Zool.* (*Sardina pilchardus.*) Pez teleósteo marino de la misma familia que el arenque, cuya carne es la más delicada de las de todas las especies de esta familia. De dorso azulado o verdoso, y flancos y vientre plateados, se le identifica por tener un haz de radios grabado en el opérculo. Alcanza 24 centímetros de longitud.

teleósteo.

Dic.: // 2. m. pl. *Zool.* Orden de estos animales, que comprende la mayoría de los peces vivientes, tanto marinos como de agua dulce. En este grupo están incluidos los antiguos órdenes de los acantopterigios y malacopterigios.

Crítica: En la clasificación actual de los peces los órdenes están muy bien definidos, habiendo desaparecido los taxones acantopterigios y malacopterigios. Ahora los *telcósteos* son considerados como un superorden o, mejor, un grupo.

Definición que se propone: // 2. m. pl. *Zool.* Grupo de estos animales que comprende la mayoría de los peces vivientes, tanto marinos como de agua dulce.

tiburón.

Dic.: (Voz caribe.) m. *Zool.* Pez selacio marino, del suborden de los escuálidos, de cuerpo fusiforme y hendiduras blanquiales laterales. La boca está situada en la parte inferior de la cabeza, arqueada en forma de media luna y provista de varias filas de dientes cortantes. Su tamaño varía entre 5 y 9 metros y se caracteriza por su voracidad.

Crítica: Da la impresión de que se trata de una especie determinada. En realidad, es un nombre genérico que se emplea para una diversidad de especies. Los tiburones son tan voraces como los restantes peces. Merece la pena citar al *tiburón blanco,* el más famoso de los tiburones.

Definición que se propone: (Voz caribe.) m. *Zool.* Nombre genérico que se emplea para referirse a una serie de peces seláceos de cuerpo fusiforme, con la boca en la parte inferior y ar-

queada, y dientes muy cortantes dispuestos en varias filas. // 2. **blanco.** (*Carcharodon carcharias.*) Tiburón de tonalidad clara, con cola semilunar y sus dientes tienen ambos bordes aserrados. Alcanza 12 metros de largo y es el más peligroso para el hombre. Vive en todos los océanos, siendo más abundante en los mares tropicales.

tollina.

Dic.: No se refiere a ningún pez.

Crítica: Sin embargo, es de uso frecuente en las costas del Mediterráneo levantino para designar al atún, especialmente si es grande.

Definición que se propone: // 2. f. *Lev.* (*Zool.*) **atún,** pez.

trancho.

Dic.: m. Pez muy parecido al sábalo, con el lomo azulado, el vientre claro y el cuerpo grueso, que vive en el mar y pasa a desovar a las rías.

Crítica: En Asturias es como se llama al propio sábalo, y en Galicia, al espadín.

Definición que se propone: m. (*Zool.*) *Ast.* **sábalo,** pez. *Gal.* **espadín,** pez.

verdel.

Dic.: No hace referencia a ningún pez.

Crítica: Sin embargo, es la palabra empleada en las Vascongadas al hablar en castellano para referirse a la *caballa,* importante pez comercial. En el propio vascuence se dice *makacla.*

Definición que se propone: // 2. *Prov. Vasc.* (*Zool.*) **caballa,** pez.

verdigón.

Dic.: m. *And.* Molusco parecido a la almeja, de concha de color verdoso.

Crítica: Concretamente, es el nombre que se da en Andalucía al berberecho. La almeja es otro bivalvo, pero bastante diferente.

Definición que se propone: m. *And.* (*Zool.*) **berberecho,** molusco bivalvo.

MANUEL GÓMEZ LARRAÑETA.