

ARENQUE

Arenque, término que, si no se expresa lo contrario, suele hacer referencia al arenque del Atlántico. Este pez, que abunda en el océano Atlántico, alcanza los 30 cm de largo y es de color verde azulado por la parte superior y plateado por la parte inferior. Los especímenes jóvenes, al igual que los del espadín, son considerados un alimento exquisito. El arenque del Pacífico, que se pesca desde Alaska hasta México, es un pez similar.

Los arenques forman parte de un grupo de peces, los dupeidos, de gran importancia económica en Norteamérica y Europa occidental. Las 199 especies de la familia más extendida incluyen la sardina y el sábalo. Se trata de peces de agua salada que abundan en el norte del océano Atlántico, en los mares del Norte y Báltico, y en el norte del océano Pacífico. La mayor parte de ellos nada cerca de la superficie del agua en gigantescos bancos y se alimenta de plancton. Miden unos 30 cm de largo cuando alcanzan la madurez. El dorab tiene dientes en forma de colmillo y se alimenta de otros peces; vive en el océano Índico y el oeste del Pacífico.

También es el nombre común de varios peces caracterizados por tener una única aleta dorsal corta en el centro del margen superior del cuerpo y una aleta anal en posición similar en la parte inferior. La cabeza carece de escamas y el cuerpo, delgado, está cubierto de finas escamas cicloideas en las que se depositan estacionalmente anillos de materia orgánica rica en guanina. Contando estos anillos, los científicos pueden determinar la edad del pez, que puede vivir hasta 20 años.

La actividad reproductora es muy variada. Ciertas especies, como el sábalo americano, emigran a los ríos y desovan en agua dulce. Otras, como la sardina del Pacífico, desovan frente a las costas durante la primavera y el verano y sus huevos flotan en la superficie del agua. El arenque del Pacífico y el del Atlántico desovan en bahías poco profundas y depositan sus huevos en algas y conchas.

Los arenques maduran a los dos o tres años de edad en el mar del Norte, entre los cinco y los ocho años de edad en el Báltico y a edades aún más avanzadas en el mar de Bering. Los arenques de los mares más meridionales mueren más jóvenes; por lo tanto, los que viven más al norte alcanzan un tamaño mayor.

El nombre arenque se aplica también a varios peces de agua dulce, como algunos corégono que viven en los Grandes Lagos. La quimera, un pez oceánico, recibe a veces el nombre de rey de los arenques.

Los arenques son importantes desde el punto de vista ecológico porque constituyen un eslabón directo entre el plancton y los grandes depredadores marinos. El plancton es comido por el arenque que, a su vez, es comido por tiburones, leones marinos, aves, cangrejos, focas, ballenas y humanos.

La pesca, procesado y comercialización de las diferentes especies de la familia del arenque es una importante industria en Estados Unidos y en varios países europeos, entre ellos España. Además del arenque fresco y en salazón, entre los productos de esta industria se encuentran el arenque rojo, que se ahuma hasta que se endurece, el arenque ligeramente salado y ahumado, y las sardinas en lata.

Clasificación científica: los arenques pertenecen al orden Clupeiformes. La sardina y el sábalo pertenecen a la familia Clupeidos. El nombre científico del sábalo americano es *Alosa sapidissima*, el de la sardina del Pacífico es *Sardinops sagax*, el del arenque del Pacífico es *Clupea harengus pallasii*, y el del arenque del Atlántico es *Clupea harengus harengus*. El nombre científico del espadín es *Clupea sprattus*.

BOQUERON

Boquerón, nombre dado a unos peces pequeños y delgados relacionados con los arenques; en América Latina se les conoce como anchoveta (Perú), anchoa (México) y chicora o sardina bocona (Chile), entre otros. Los boquerones miden unos 20 cm de longitud y son verdosos o azulados. Habitan cerca de las costas, aunque en mar abierto. En Europa se distribuyen por el Atlántico (desde Marruecos hasta el mar del Norte) y el Mediterráneo. Es una especie pelágica y gregaria (con frecuencia forma grandes bancos) y en invierno vive sobre fondos fangosos. En Chile y Perú se encuentra uno de los más importantes mercados de boquerón del mundo. No obstante, estos bancos están sufriendo mermas drásticas en los últimos años a causa de la pesca y el cambio climático (véase Pesca comercial; Corriente de El Niño). Esta especie tiene gran importancia económica, puesto que se utiliza para la fabricación de alimentos para animales, aceites y fertilizantes. Se consume como alimento fresco o en conserva; para ello se hacen filetes, se salan y se enlatan en aceite para su comercialización; preparados de esta manera se les denomina anchoas.

Clasificación científica: el boquerón europeo es la especie *Engraulis encrasicolus*, de la familia de los Engraulidos, del orden Clupeiformes. Las especies más comunes en América Latina son: anchoveta, *Engraulis ringen*, anchoa de Baja California, *Engraulis mordax mordax* y anchoíta, *Engraulis anchoita*.

SALMON

Pez del género Salmo y, por extensión, de otros géneros próximos, se caracteriza por sus hábitos migradores y su carne anaranjada, muy apreciada. Los salmones tienen el cuerpo alargado y comprimido lateralmente, la cabeza es pequeña en proporción al resto del cuerpo y presentan un estrechamiento en el pedúnculo caudal. El salmón común o del Atlántico (Salmo salar) mide hasta 1,5 m de largo, es de color plateado con el dorso grisáceo y cubierto de manchas oscuras, aunque durante la freza los flancos se vuelven rosados y las manchas se hacen más patentes.

Su ciclo biológico se inicia en la cabecera de los ríos, donde, tras la eclosión, los alevines crecen y permanecen uno o dos años. Después emigran al mar y, al cabo de unos tres años, alcanzan la madurez sexual y regresan entonces al mismo río donde nacieron, remontando las aguas hasta las zonas de puesta. Vive en los ríos de la costa atlántica europea y tiene una gran importancia económica y como pez deportivo. Actualmente esta especie se pesca también en sus zonas de engorde marinas y se cría en piscifactorías. El salmón jorobado (

Oncorhynchus gorbuscha) alcanza los 50 cm de longitud. Durante la época reproductora se le arquea mucho el dorso, las mandíbulas se doblan y deforman y adquiere un color rojo intenso. Vive en el Pacífico y remonta los ríos septentrionales de Norteamérica para desovar.

SARDINA

La sardina, *Sardina pilchardus*, es un pez de escamas grandes que carece de línea lateral y cuya aleta caudal está profundamente bifurcada. Vive formando grandes bancos cerca de las costas, en verano, y en aguas más profundas, en invierno. Los huevos flotan libremente en mar abierto. Se alimenta de crustáceos planctónicos,

alevines y huevos de otros peces. Distribuida por el Atlántico oriental y el Mediterráneo, tiene una gran importancia económica y es objeto de intensa pesca. Se consume fresca, salada, desecada y enlatada.

Pez parecido al arenque, común en Mediterráneo u en el Atlántico. (Durante la primavera, las sardinas se desplazan en bancos por la superficie; es entonces cuando se pescan activamente, para consumirlas frescas o conservarlas en aceite) [Long. 20 cm; dorso azul verdoso; vientre plateado; familia cupleidos.]

SALMONETE, nombre común que se aplica a dos especies de peces marinos que viven en el mar Mediterráneo y en el océano Atlántico: el salmonete de roca y el salmonete de fango. Los salmonetes tienen el morro truncado y presentan unos barbillones en el mentón que son órganos táctiles y gustativos capaces de detectar las presas. El salmonete de fango es gregario, el de roca menos y, como su nombre indica, habitan en fondos de fango y roca respectivamente, desde poca profundidad hasta más de 120 metros. Su biología también es parecida; el desove ocurre desde abril a agosto y su alimento consiste en animales pequeños bentónicos. Su carne es apreciada para el consumo.

Clasificación científica: el salmonete pertenece a la familia de los Múlidos, dentro del orden de los Perciformes. El salmonete de roca se clasifica como *Mullus surmuletus* y el de fango como *Mullus barbatus*.

TRUCHA

Trucha, nombre común de muchas especies de peces que pertenecen a la familia de los salmones. Las llamadas truchas de mar son anadromas, es decir, desde el mar remontan los ríos para reproducirse. Sin embargo, la mayoría de las especies viven exclusivamente en agua dulce y se encuentran en la mayor parte de los lagos y las corrientes de agua del hemisferio norte. Se alimentan de casi cualquier clase de materia animal fresca, como peces pequeños, crustáceos y larvas de insectos. Al igual que los salmones, las truchas desovan durante la primavera y en ocasiones en el otoño, según la latitud y las especies. La trucha europea de río es una forma sedentaria que pasa toda su vida en las aguas corrientes. En España vive también la trucha marisca o reo que es una subespecie que emigra al mar a los dos años, pero no se aleja de las costas. La trucha arcoiris procede del oeste de Estados Unidos y se caracteriza por presentar una banda rosada en los dos flancos. Esta especie está muy introducida en todo el mundo y en Europa se cría en las piscifactorías; es quizá el pez de agua dulce más común y más vendido en sus mercados. Es muy valorada en la pesca deportiva ya que lucha con fuerza por liberarse, saltando fuera del agua. La trucha de fontana es una especie originaria de América del Norte que fue introducida en Europa como pez de cultivo junto con la trucha arco iris a finales del siglo XIX. Hoy vive en forma salvaje en los ríos de varios países europeos; está confinada especialmente a arroyos de aguas frías y ríos de alta montaña con corrientes rápidas. Tiene una boca grande y su color predominante es

gris oscuro o verde, pero tiene una capa de color violeta, un jaspeado oscuro y unas manchas características laterales de color rojo. Además, los machos tienen una banda rojiza que recorre un lado de su cuerpo.

Los salvelinos, por lo general más activos, tienen unas escamas más pequeñas que las truchas auténticas y viven en las aguas más frías y apartadas de Norteamérica, Europa y Eurasia. La trucha Dolly Varden se extiende desde el mar del Japón hasta el noroeste de Estados Unidos a través de las costas de Alaska y Canadá. Esta especie tiene colores intensos y manchas muy llamativas en el cuerpo. Es típicamente anadroma, pero se conocen algunas poblaciones no migratorias. El salvelino no es un pez valorado en la pesca deportiva ya que, cuando es atrapado, no lucha con energía. El de mayor tamaño es la trucha lacustre americana; por lo general los ejemplares que se capturan pesan 14 kg y algunos llegan a alcanzar hasta 57 kg. Su color es gris o negro con unas manchas claras que, a veces, se vuelven rojas. Tiene una boca grande dotada con unos dientes fuertes y es un devorador voraz que, con frecuencia, desciende a aguas profundas.

Clasificación científica: las truchas pertenecen a la familia de los Salmónidos dentro del orden de los Salmoniformes. Las truchas verdaderas constituyen el género *Salmo* y los salvelinos el género *Salvelinus*. La trucha europea se clasifica como *Salmo trutta*; la trucha de río es la subespecie *Salmo trutta fario* y el reo es *Salmo trutta trutta*. La trucha arco iris se clasificaba antes como *Salmo gairdneri*, pero tras recientes revisiones sistemáticas se ha propuesto para esta especie el nuevo nombre científico de *Oncorhynchus mykiss*. Algunas especies de salvelinos también se llaman truchas, como en el caso de la trucha de fontana o salvelino (*Salvelinus fontinalis*), la trucha Dolly Varden (*Salvelinus malma*) y la trucha lacustre americana (*Salvelinus namaycush*).

RODABALLO

Rodaballo, nombre común de varias especies de peces planos. El rodaballo europeo, que vive en el noreste del océano Atlántico, es casi circular. Tiene los dos ojos en el costado izquierdo (ya que durante el crecimiento del alevín, uno de los ojos migró para acercarse a su homólogo del otro costado), y reposa sobre el costado ciego derecho en el fondo marino. Su piel sin escamas presenta numerosos tubérculos cónicos. Su color, gris pardusco veteado, cambia en función del color de su entorno. La longitud máxima del rodaballo es de unos 100 centímetros. Otros peces del mismo nombre incluyen algunas especies que tienen los dos ojos en el costado derecho. Dos de ellos son el rodaballo moteado y el cornudo, ambos propios del océano Pacífico.

Clasificación científica: los rodaballos pertenecen al orden Pleuronectiformes. El nombre científico del rodaballo europeo es *Scophthalmus maximus*. el del moteado es *Pleuronichthys ritteri*, y el del cornudo es *Pleuronichthys verticalis*.

DORADA

Dorada, pez marino de la familia de los Espáridos, muy estimado por la calidad de su carne. La cabeza es grande, con mandíbulas fuertes. El cuerpo, como en otros miembros de su familia, es ovalado, alto y comprimido. El dorso es gris y el vientre blanco. Los flancos presentan reflejos amarillos. Entre los ojos tiene una mancha dorada y en cada opérculo una mancha negra. Sus dientes, molariformes, le permiten romper las cubiertas de los moluscos de los que se alimenta. Forma grupos pequeños que nadan sobre fondos arenosos o entre las rocas. Viven en aguas poco profundas, en el Mediterráneo, y en el Atlántico, entre las islas Canarias e Inglaterra.

Clasificación científica: la dorada pertenece a la familia Espáridos, del orden Perciformes. Se clasifica como *Sparus aurata*.

JUREL

Jurel, nombre común de un pez osteictio (esqueleto osificado), que vive en los océanos Atlántico, Pacífico y

el mar Mediterráneo. El cuerpo es alargado, alto y comprimido y puede alcanzar una longitud de unos 40 cm. Es fácil de reconocer por las escamas de su línea lateral, grandes y provistas de un aguijón. Es un pez de costumbres gregarias y pelágicas, cuyo aspecto y modo de vida es muy similar al de la caballa. Los jóvenes suelen acompañar a las medusas y se protegen bajo su umbrela ante el menor peligro. La reproducción tiene lugar de noviembre a marzo y la hembra pone entre 3.000 y 139.000 huevos. Su carne tiene valor comercial y se vende tanto fresco como ahumado; además, también se utiliza en la fabricación de harinas de pescado y otros derivados.

Clasificación científica: el jurel pertenece a la familia de los Carángidos, dentro del orden de los Perciformes. Se clasifica como *Trachurus trachurus*. Otras especies son: el chicharro, *Trachurus picturatus* y el jurel mediterráneo, *Trachurus mediterraneus*. Entre las especies americanas: charrito, *Trachurus symmetricus* y jurel o jurelito, *Trachurus murphyi*, ambos del Pacífico, el primero del norte y el segundo del sur. En el Atlántico americano están, entre otras especies, *Trachurus declivis* y *Trachurus lathami*

ATUN

Atún, nombre común de cualquiera de varios peces grandes, que viven en bancos próximos a la superficie en la mayor parte de las aguas del mundo y cuya carne es muy apreciada desde los tiempos más remotos. El atún tiene un cuerpo redondeado, esbelto e hidrodinámico, que se estrecha hasta formar una delgada unión con la cola. Su estructura es apropiada para mantener la velocidad de natación. Las aletas pectorales se repliegan en surcos del cuerpo, y sus ojos están enrasados con la superficie de éste. La fuerza motriz la aporta una cola bifurcada cuyos rayos se extienden sobre las últimas vértebras. A cada lado de la base de la cola hay quillas óseas formadas por extensiones de las vértebras caudales. El diseño de la cola y el modo en que los tendones la conectan a los músculos natatorios son muy eficientes. El diseño del cuerpo se ve ulteriormente mejorado por un sistema vascular bien desarrollado que hay bajo la piel; mantiene la temperatura corporal por encima de la del agua en la que nada el animal. Esto aumenta la potencia de los músculos y acelera los impulsos nerviosos.

Los atunes tienen el dorso de color azul reluciente, el vientre de color gris moteado de plata, y se asemejan a la caballa en su estructura general. Se distinguen de otros peces, no obstante, por la presencia de una serie de pequeñas aletas situadas detrás de la segunda aleta dorsal y la aleta anal. Cuando muerden el anzuelo se resisten con tenacidad, y eso hace que sean muy populares entre los pescadores deportivos. Durante los meses de agosto y septiembre, los atunes se aproximan a las aguas costeras para desovar, regresando a aguas profundas a comienzos del invierno. Migran a grandes distancias para llegar a sus zonas de desove y de alimentación; un pez marcado frente a las costas de California (EEUU) fue capturado frente a las de Japón diez meses después. Dado que el atún carece de mecanismos para mantener el flujo del agua a través de las branquias, debe permanecer en continuo movimiento; si deja de nadar muere por anoxia.

El más grande de los atunes, el atún rojo, pesa hasta 817 kilogramos. Vive en los océanos Atlántico y Pacífico y en el mar Mediterráneo, y abunda sobre todo frente a las costas de California. El atún de aletas amarillas vive tanto en el Atlántico como en el Pacífico. El bonito del Atlántico pesa hasta 2,7 kilogramos y vive en el océano Atlántico desde Nueva Escocia hasta Brasil; el atún listado vive en el océano Pacífico y puede pesar 22,7 kilogramos. Se cree que la albacora o atún blanco, un pez de carne excelente que puede pesar hasta 30 kg, migra entre las costas de California y Japón.

Los atunes se pescan tanto en el Atlántico como en el Pacífico, y hay muestras evidentes de sobreexplotación. Del hígado de la mayor parte de las especies se extrae un aceite que se usa a menudo para tratar el cuero.

Clasificación científica: los atunes pertenecen a la familia Escómbridos, orden Perciformes. El nombre científico del atún rojo es *Thunnus thynnus*, el del atún de aletas amarillas es *Thunnus albacares*, el del bonito es *Sarda sarda*, el del atún listado es *Euthynnus pelamis* y el de la albacora o atún blanco es *Thunnus alalunga*.

BONITO

Bonito, nombre común de varios peces de aguas templadas a tropicales, muy codiciado y pescado como alimento en la costa este del Pacífico, la zona tropical del Atlántico, la región del Mediterráneo y en torno a Australia. Emparentado con el atún y la caballa, el cuerpo del bonito tiene forma hidrodinámica y es de color azul plateado con diminutas escamas y dos aletas dorsales. La aleta dorsal trasera y la aleta anal van seguidas de varias aletas pequeñas. Puede pesar hasta 5,5 kg y alcanzar una longitud de 1 m. Los bonitos se desplazan en cardúmenes o bancos y necesitan nadar continuamente dado que carecen de vejiga natatoria. Las especies más conocidas son el bonito del Atlántico y el bonito rayado, muy extendido.

Clasificación científica: los bonitos pertenecen a la familia del atún y la caballa, Escómbridos, orden Perciformes. Se les agrupa en los géneros *Allothunnus*, *Cybiosarda*, *Gymnosarda*, *Orcynopsis* y *Sarda*. El nombre científico del bonito del Atlántico es *Sarda sarda* y el del bonito rayado *Sarda orientalis*.

BESUGO

Besugo, nombre común de un pez osteictio (esqueleto osificado), muy común en las costas europeas, desde la zona tropical del océano Atlántico hasta Noruega, y algo más raro en el mar Mediterráneo. Mide unos 65 cm de largo y su peso puede ser superior a los 6 kilogramos. La coloración del cuerpo es gris con tonos rojizos y es característica la mancha negra que tiene por encima de las aletas pectorales. Los ojos son muy grandes y el hocico es corto. Vive formando bancos pequeños, habita en los fondos arenosos y suele estar en profundidades mayores según avanza su edad. Es una especie carnívora, alimentándose sobre todo de peces. Al igual que el resto de los Espáridos, son hermafroditas. Su carne es muy apreciada y se pesca mucho para el consumo humano.

Clasificación científica: el besugo pertenece a la familia de los Espáridos, dentro del orden de los Perciformes. Recibe el nombre científico de *Pagellus bogaraveo*.

PEZ ESPADA

Pez espada, nombre común que se aplica a un pez marino de gran tamaño y aletas espinosas que vive en mares tropicales y subtropicales. También se llama emperador y tiene un peso medio de 113 kg, pero se han capturado ejemplares de un peso más de cuatro veces superior. El pez espada tiene una aleta dorsal grande y carece de aletas pélvicas; se caracteriza por la fusión y prolongación de los huesos de la mandíbula superior que forman un pico rígido similar a una espada que, a veces, representa hasta un tercio de la longitud total del cuerpo. Los peces espada se alimentan de grandes moluscos y de otros peces; los adultos carecen de dientes. Su carne es comestible y nutritiva, además su pesca es un deporte muy conocido, para el que se utilizan arpones y equipos de pesca deportiva. Cuando está herido, salta del agua y se agita de un lado para otro, blandiendo su espada contra todo lo que encuentra en su camino. 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. Véase también Marlín; Pez vela.

Clasificación científica: el pez espada, cuyo nombre científico es *Xiphias gladius*, es el único miembro de la familia Xífidios, orden Perciforme.