



Cuadernos del Rebalaje

Número 15 / Málaga. Mayo-Junio de 2012/ ISSN: 2174-9868

Publicación digital bimestral editada por la asociación cultural Amigos de la Barca de Jábega



Peces del litoral malagueño

Texto e imágenes

Huberto García Peña

HubertO García Peña



Nació en Granada en 1963. Licenciado en Ciencias Biológicas en las especialidades de Zoología y de Botánica, es profesor de Biología en el IES “El Palo” de Málaga. Amante del mar y de la biodiversidad marina, ha practicado el remo en kayak y sus aficiones son la ornitología, la fotografía y el senderismo.

Colaboró como investigador en la “Estrategia melillense de conservación de la Biodiversidad” (2004) y ha sido asistente técnico en los estudios sobre población de aves en los aeropuertos de Aena en Melilla (2004 y 2005).

Además de publicar en diversas revistas universitarias, es coautor del “Atlas de los Mamíferos Terrestres de España” (2002); “Flora y Vegetación Terrestre de Melilla” (2003); y “Especies Singulares y Protegidas de la Flora y Fauna de Melilla e Islas Chafarinas” (2005). Es autor de “Aves y Jábegas I. Gaviotas de Málaga” (2011), publicado en el número 10 de nuestros *Cuadernos del Rebalaje*.



PECES DEL LITORAL MALAGUEÑO

Huberto García Peña



Sumario

Introducción

1.- PECES CARTILAGINOSOS (CONDRICTIOS)

1.1. PINTARROJA (*Scyliorhinus canicula*)

1.2. RAYAS Y TEMBLAERAS (*Raja clavata*)

2.- PECES ÓSEOS (OSTEICTIOS)

2.1. FAMILIA CUPLEIDOS

SARDINA (*Sardina pilchardus*)

2.2. FAMILIA ENGRAÚLIDOS

BOQUERÓN (*Engraulis encrasicolus*)

2.3. FAMILIA CARÁNGIDOS

JUREL, JURELA (*Trachurus trachurus*, *T. mediterraneus*)

2.4. FAMILIA ESCÓMBRIDOS

CABALLA Y ESTORNINO (*Scomber scomber*, *S. japonicus*)

2.5. FAMILIA MERLUCIDOS

MERLUZA, PESCÁ, PESCADILLA, PIJOTA. (*Merluccius merluccius*)

2.6. FAMILIA GÁDIDOS

BACALÁÍLLA (*Micromesistius poutassou*)

2.7. FAMILIA MÚLIDOS

SALMONETES (*Mullus barbatus*, *M. surmulletus*)

Peces del litoral malagueño

Huberto García Peña

2.8. FAMILIA ESPÁRIDOS

BESUGO, BESUGO DE LA PINTA, VORAZ, GORAZ, PACHÁN Y ALIJOTE (*Pagellus bogaraveo*)

2.9. FAMILIA LÓFIDOS

RAPE (*Lophius piscatorius*, *L. budegasa*)

Agradecimientos

Bibliografía

Anexo. Órdenes y Familias de de los principales peces presentes en el litoral malagueño



Introducción

El mar Mediterráneo y sus peces y son dos de los factores que más influyen en la idiosincrasia de los malagueños.

La provincia de Málaga se encuentra situada entre los paralelos 37º 17' y 36º 18' de latitud norte, y los meridianos 3º 47' y 5º 37' de longitud oeste. Su clima predominante es templado cálido mediterráneo, de veranos largos y calurosos e inviernos cortos y suaves. La influencia del mar Mediterráneo es decisiva en aspectos tan dispares como su clima, sus tradiciones o su gastronomía.

Para entender la biodiversidad marina de nuestra costa, hay que tener en cuenta la situación geográfica tan privilegiada de su provincia. Situada al sur de continente europeo, bastante próxima al norte de África y al estrecho de Gibraltar, presenta cierta influencia atlántica, debido a la existencia de las corrientes marinas procedentes del Océano, distante unos 100 km al oeste. Además, en el medio litoral se encuentran diferentes hábitats con una notable variación de la naturaleza de los sustratos y de la orientación respecto a las corrientes. Los fondos arenosos son dominantes y se extienden a lo largo de aproximadamente el 80% de la superficie costera. En ellos crecen praderas de plantas fanerógamas como *Poseidonia oceanica* y *Zoostera maritima* que permiten el desarrollo de una rica y variada fauna marina. El hábitat rocoso también contribuye a aumentar su alta biodiversidad, permitiendo que numerosas especies de roca vivan en estas zonas.

Los peces no constituyen una excepción a esta norma: fácilmente podemos comprobar que son numerosas las especies presentes y sus modos de vida muy variados. Además, en determinadas épocas surcarán nuestras aguas especies de hábitos migratorios que permanecen en ellas algún tiempo.

Desde otro punto de vista, Málaga, como provincia con 175 Km de costas, no podía dejar de aprovechar los recursos que el mar le ha ofrecido. Desde épocas muy antiguas comienza a desarrollarse una economía basada en la pesca que definió en

Peces del litoral malagueño

Huberto García Peña

gran proporción a su sector primario y se mantuvo hasta épocas relativamente recientes. Permitió además el desarrollo de un sector secundario asociado puesto de manifiesto con la instalación de industrias conserveras o de otros artículos relacionados con la pesca como astilleros, artes y redes o la producción de hielo, ubicadas con bastante frecuencia en los propios puertos de las localidades más pobladas. La venta directa a pequeña escala o a mayores niveles en las lonjas, formaban parte de un incipiente sector terciario.

Pronto el sector servicios se hizo muy rico y variado, llegando, por ejemplo, a caracterizar la imagen de las playas con la instalación de los típicos merenderos o chiringuitos, restaurantes y marisquerías. En este sentido la pesca ha imprimido en gran parte de la población costera cierto carácter marinero al constituirse como uno de los medios de vida más productivo que ocupaba a numerosos malagueños.



Fig.1 y 2. Diferentes embarcaciones pesqueras y pescador con caña en una playa malagueña

El desarrollo del turismo fue evolucionando mientras favorecía la coexistencia del crecimiento económico con esta forma tradicional de vida. Incluso propiciaba su conservación al considerar a la gastronomía marinera como una de las más representativas y típicas de la cocina malagueña. Los espetos de sardinas, las frituras de pescaditos o los boquerones en vinagre han sido y son parte del reclamo turístico de nuestra provincia.

En la actualidad la pesca como modo de vida, uno de los sellos más característicos de Málaga, se extingue al menos en parte, dando paso a otras actividades. Muchos miramos con nostalgia aquellos tiempos en los que las barcas pesqueras ocupaban grandes extensiones en las playas malagueñas. Tiempos en los que se subastaba el pescado en la lonja de puertos tan emblemáticos como el de la capital. Hoy día son pocas las embarcaciones que faenan por nuestra costa al modo tradicional, pero

Peces del litoral malagueño

Huberto García Peña

todavía sobreviven con notable éxito las lonjas en puertos como La Caleta de Vélez, Fuengirola, Marbella y Estepona.

En este trabajo se describen las características biológicas y los aspectos más destacados de las principales especies de peces de la provincia malagueña, pretendiendo a la vez servir de pequeño homenaje a la vida marenga de Málaga.



1.- PECES CARTILAGINOSOS (CONDRICTIOS)

Todas las especies de peces cartilaginosos con interés comercial pertenecen a la subclase *Elasmobranquios*. En el Mediterráneo tan sólo existe una especie de la subclase *Holocephala*. Se trata de *Chimaera monstruosa*, de aspecto bastante curioso. Capturada de forma anecdótica y accidentalmente, procedente de aguas muy profundas. No tiene interés comercial.

ELASMOBRANQUIOS

Son peces que tienen aspecto de tiburón o raya. Piel cubierta con dentículos dérmicos, boca ventral, aleta caudal heterocerca (asimétrica) y branquias carentes de opérculo, dispuestas generalmente en 5 ó 7 hendiduras branquiales. Aletas carentes de radios esqueléticos, carnosas, que no pueden replugar.

1.1. PINTARROJA (*Scyliorhinus canicula*)

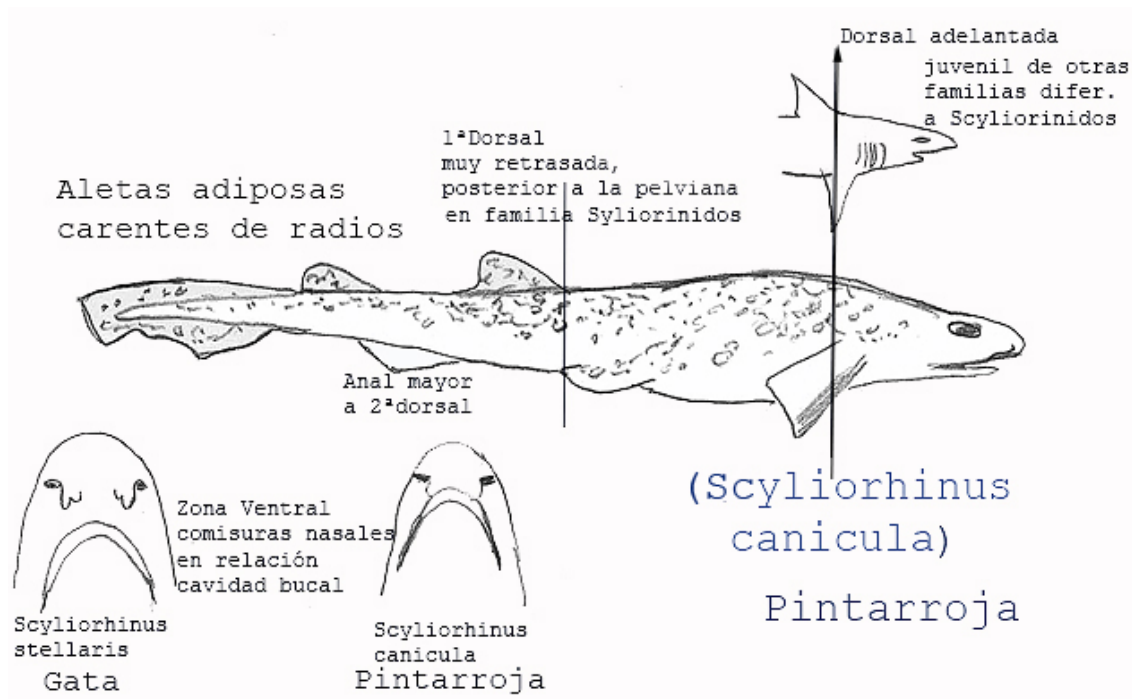


Fig. 3. Comparativa de la pintarroja con un joven tiburón (arriba) y con *Scyliorhinus stellaris* o Gata (debajo)



Fig. 4. Ejemplares de pintarroja (*Scyliorhinus canicula*).

Características generales

La pintarroja es un pez cartilaginoso que recuerda bastante a un pequeño tiburón. Puede alcanzar hasta 80 cm. pero la talla más habitual es de menos de 45 cm. Una buena diferencia entre las pintarrojas, del género *scyliorhinus*, y las crías de tiburones de otras familias, la tenemos en la posición relativa de sus aletas. En las pintarrojas la primera aleta dorsal se encuentra a la misma altura o retrasada respecto de la posición de las aletas pélvicas. En los verdaderos tiburones esta aleta dorsal se encuentra por delante de las aletas pélvicas, casi inmediatas a la pectoral y muy próximas a la cabeza. (Ver dibujo explicativo adjunto en Fig.3).

Posee los orificios nasales lobulados, llegando a contactar con el borde de la mandíbula superior. Estas válvulas nasales son poco aquilladas. Dorso pardo, claro o rojizo con numerosas manchas oscuras pequeñas. Su región ventral es color crema.

Existe otra especie menos frecuente del mismo género, denominada gato marino o gata (*Scylorhinus stellaris*) que en ocasiones se comercializa como si fuesen verdaderas pintarrojas. La diferenciaremos porque la pintarroja presenta los lóbulos o válvulas nasales poco aquillados que contactan con los dientes, un cuerpo de menor tamaño con mayor número de manchas en la piel, su morro es más fino y alargado y, por último, por la disposición algo más atrasada de sus aletas dorsales. (Ver dibujo comparativo adjunto. Fig. 3).

Modo de vida

La pintarroja habita frecuentemente en aguas de fondos arenosos y fangosos a profundidades variables, desde los 15 m., aunque en su mayoría permanecen entre 50 y 150 m. Se alimenta de numerosas especies de invertebrados marinos como crustáceos, moluscos, equinodermos y de otros peces.

Es una especie ovípara que se reproduce entre noviembre y julio, presentando una cópula muy llamativa en la que el macho abraza con su cola a la hembra mientras nadan juntos. De distribución atlántica y mediterránea.

Otros datos de interés

La pintarroja es bastante apreciada, frecuentemente se consume frita, en adobo o en seco, tras un secado de varios días. Parece ser que su hígado fresco posee cierta toxicidad. Es bastante capturada en la provincia de Málaga.

Se pesca con arrastre y de forma secundaria con palangre y enmalle.

1.2. RAYAS Y TEMBLAERAS

Existen unas 20 especies de rayiformes de amplia distribución que se encuentran por todo el Mediterráneo. Muchas de ellas son apreciadas como alimento en la provincia de Málaga y, en general, se les conoce a la mayoría con el nombre raya y a algunas como “temblaeras”.

Características de rayiformes

Son peces cartilagosos, elasmobranquios de aspecto inconfundible. Cuerpo con forma rómbica, las del género *Raja*; o con forma de raqueta, las del género *Torpedo*. Boca y hendiduras branquiales en posición ventral. La especie más pescada y consumida por toda la provincia es la **raya común** (*Raja clavata*). Las *temblaeras* o *torpedos* son mucho menos apreciadas, aunque pueden prepararse para su consumo de manera semejante.

Desde el punto de vista alimenticio, en general estas especies se consideran pescado blanco de muy bajo contenido en grasa. Presentan principalmente vitaminas del complejo B, y minerales como potasio, sodio y magnesio.



Fig. 5 y 6. Preparación de una raya para extraer la porción comestible y muestra de la parte despreciada.



Fig.6. *Raja clavata*

Raja clavata

Tiene aletas pectorales desarrolladas pero carece de aletas pelvianas. Presenta coloración muy variable con manchas oscuras en el dorso y con el vientre blanquecino.

Peces del litoral malagueño

Huberto García Peña

Especie bentónica que vive en fondos arenosos o fangosos. Normalmente se encuentra en fondos de 300 m. Su dieta la forman sobre todo crustáceos, aunque también se alimenta de peces y cefalópodos. Las hembras pueden poner hasta 150 huevos al año. Es de color pardo o gris oscuro y suelen tener motas. Su vientre es de esta última tonalidad.

El término específico de “clavata” proviene del latín y significa “guarnecido de clavos”. Su pesca principal se realiza mediante el arrastre, pero también se puede capturar con palangre y enmalle.

2.- PECES ÓSEOS (OSTEICTIOS)



Fig. 7. Anatomía externa de pez óseo. Ejemplar de rascacio (*Scorpaena porcus*), capturado en la playa de Pedregalejo (31/03/2012).

Peces con esqueleto osificado y piel provista de escamas. Presentan un opérculo o agalla que protege las branquias. Entre la gran variedad de especies que se consumen en la alimentación popular malagueña destacan:

2.1. FAMILIA CLUPEIDOS

Peces neríticos, que viven desde superficie a 200 m. de profundidad, exigentes en cuanto a la temperatura del agua. Gregarios, se reúnen en bancos enormes y realizan migraciones para alimentarse y para la freza o desove. *Micrófagos*, se alimentan de pequeñas partículas que filtran a través de sus branquias, a excepción de la sardina que engulle a sus minúsculas presas de forma unitaria. Cuerpo fusiforme ligeramente comprimido, con el borde del abdomen estrecho y aquillado. Con grandes escamas delgadas, plateadas y poco adherentes. Muy apreciados por la industria alimenticia y conservera.

En determinadas zonas del planeta algunas especies de esta familia forman inmensos cardúmenes, como en Sudáfrica, donde los bancos de sardinas, llegan a alcanzar más de 1,5 km. de longitud en sus migraciones reproductivas. Se produce entonces un verdadero espectáculo formado por la gran cantidad de depredadores que las acosan con insistencia para alimentarse. Numerosas especies de aves marinas como alcatraces, gaviotas y charranes; mamíferos como delfines y focas, y muchos peces como tiburones y atunes son algunos de sus perseguidores más llamativos. Este acontecimiento, denominado en inglés *Sardine Run*, es uno de los fenómenos migratorios marinos más atractivos y ha sido objeto de numerosos estudios.

SARDINA. *Sardina pilchardus* (*Cuplea pilchardus*)

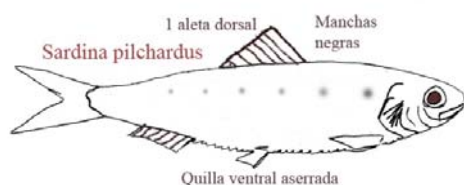


Fig. 8. 9. Esquema e imagen de sardina (*Cuplea pilchardus*)



Fig. 10. Espeto de sardinas en una playa de Málaga.

Características generales

Localmente, esta especie recibe distintos nombres según su tamaño: sardina ejemplar, las más grandes; manolilla, los individuos del tamaño de la palma de la mano y grillo, los más pequeños.

Tiene el cuerpo alargado, fusiforme terminado en una aleta caudal muy horquillada. Puede llegar a medir hasta 20 cm e incluso 25 cm. Escamas grandes, delgadas, fácilmente desprendibles, presentes a lo largo de todo el cuerpo. La coloración en el dorso generalmente es azulada, aunque puede variar de tonalidad hasta el verde oliva. Suele presentar una fila de manchas negras que nace desde el opérculo branquial a la altura del ojo y, tras ir disminuyendo su tamaño, llega hasta las proximidades de la cola. De zona ventral plateada y quilla aserrada. La sardina tiene un brillo plateado al que posteriormente haremos referencia en el apartado “Otros datos de interés”

Modo de vida

La sardina puede vivir hasta 8 años, prefiere aguas entre 13º y 23ºC de temperatura y, cuando no las encuentra próximas a la superficie, baja a buscarlas a profundidades de hasta 150 m., como ocurre en invierno. Es una especie gregaria

Peces del litoral malagueño

Huberto García Peña

que realiza importantes desplazamientos. En primavera se acerca a la zona más costera y superficial; cuando llegan las aguas frías, se aleja y se hunde. En el pasado se describieron importantes migraciones pero todavía hoy se desconocen en su totalidad. Durante el día permanece entre los 20 y los 60 m. o incluso 100 m, para luego subir entre 10 a 35 m. durante la noche. Se alimenta principalmente de plancton, aunque también incluye en su dieta larvas y juveniles de otros peces.

Durante el verano, las aguas superficiales son más cálidas, el plancton es más abundante y la sardina se sobrealimenta, engordando y acumulando gran cantidad de grasa. Este es el mejor momento para ser consumida, ya que es este aumento de la grasa lo que hace que se acentúe el sabor y aroma de su carne.

Otros datos de interés

La sardina es una especie muy consumida en nuestra zona y no suele ser confundida con otras. La especie más parecida, la **alacha (*Sardinella aurita*)**, no es demasiado apreciada y en Málaga se consume ocasionalmente. En algunos pueblos y provincias próximas, se consume de forma más habitual. En el vecino Marruecos es un pescado tradicionalmente empleado en la cocina. La alacha posee un tamaño similar a la sardina, su cuerpo es azul en el dorso, los flancos presentan una línea amarilla que desaparece tras morir el ejemplar, y un vientre blanco, así como una mancha oscura en la zona alta del opérculo; al contrario que la sardina, carece de la línea de manchas oscuras anteriormente descrita.

La sardina tiene extensa distribución atlántica y mediterránea mientras que la alacha es principalmente mediterránea.

Tanto la sardina como la alacha son peces con valiosa composición nutricional. Se trata de pescado azul rico en ácidos grasos omega-3, con menor porcentaje en la alacha. Contienen vitaminas del grupo B. También es importante la presencia de vitaminas Liposolubles de los grupos A, D y E. Los minerales que muestran mayores niveles en estas especies son el fósforo, magnesio y potasio.

La sardina es, junto al boquerón, el pescado más característico de nuestra provincia. Los espetos de sardinas son uno de los símbolos identificativos de la cocina tradicional malagueña. En la calidad de la carne de la sardina influyen dos factores: la frescura y la época del año en que es pescada, siendo los mejores meses para su consumo los del verano, como ya se ha comentado anteriormente.

Como forman grandes bancos y son plateadas, producen un efecto lumínico que permite verlas a bastante profundidad desde la superficie. En el pasado este hecho ha facilitado la tarea de los pescadores, que podían localizarlos fácilmente, sobre todo en las noches más oscuras. Los marengos malagueños utilizan el término “ardá” para referirse a este brillo tan especial que producen los cardúmenes de sardinas por la noche. Por debajo de los 60 metros ya no es posible localizarlos a simple vista.

Se pesca con artes de cerco y con el sardinal. Hoy día las embarcaciones modernas poseen dispositivos electrónicos para localizar todo tipo de cardúmenes a grandes profundidades.

2.2. FAMILIA ENGRAÚLIDOS

Especies con características y costumbres similares a la familia clupeidos. La diferencia más destacada radica en su abertura bucal que sobrepasa claramente el borde posterior del ojo.

BOQUERÓN (*Engraulis encrasicolus*)



Fig. 11 y 12. Esquema e imagen de boquerones (*Engraulis encrasicolus*)

Características generales

Pez de tamaño más bien pequeño, con el cuerpo muy alargado y delgado, de color azul plateado. Ocasionalmente puede alcanzar los 20 cm. No comparte la quilla de la región ventral aserrada de resto de las especies de su familia (*clupeidos*) como las sardinas. La cabeza es alargada y la mandíbula superior prominente. Tiene una gran boca respecto al tamaño total del animal. Cola con forma ahorquillada.

Modo de vida

Se agrupa en grandes bancos y se reproduce durante primavera y verano en aguas próximas a la costa, tras alcanzar la madurez sexual a la edad de un año, cuando consigue un tamaño entre 9 y 12 cm. Se alimenta filtrando zooplancton, formado principalmente por copépodos, larvas de crustáceos, moluscos y cirrípedos.

Otros datos de interés

Se trata de una de las especies de mayor importancia económica en Málaga y en toda España, donde el término boquerón es popularmente utilizado como referido a los oriundos malagueños. Esto se debe a la abundancia con que era pescado en nuestra costa. En otras zonas del país es más utilizado el término anchoa para referirse a esta especie.

Aspectos nutritivos:

El boquerón es un pescado azul muy apreciado en nuestra alimentación por su alto valor nutritivo. Contiene 0,06 % de grasa con un alto contenido en ácidos omega-3 y, en general, en grasas insaturadas. Es una fuente de proteínas de alto valor, además contiene vitaminas de los grupos B, A y D. Entre ellas destacan las del grupo B, concretamente la B2, B3, B6, B9 y B12. Los minerales presentes en los boquerones son principalmente el magnesio, yodo y hierro. Son destacables además los aportes de calcio cuando se comen con espinas; por ejemplo, consumido en conservas. En este caso su contenido de calcio es de unos 10 gramos por cada 100 gr de producto, el mismo que contiene un vaso de leche.

Tal vez la modalidad culinaria más conocida sean los boquerones en vinagre y los manojos o ramilletes de boquerones fritos, ambas muy características en Málaga. También las conservas de anchoa son muy apreciadas y consumidas.

Datos sobre su pesca

Se pesca fundamentalmente por la noche con cerco de jareta o traína. Actualmente se utiliza el radar o sonda para detectar a los grandes bancos. Se captura preferentemente entre los meses de abril y julio. Se están realizando importaciones procedentes de Italia, Francia y Marruecos, que permiten su consumo a lo largo de todo el año.

2.3. FAMILIA CARÁNGIDOS

Cuerpo fusiforme con una línea lateral muy marcada y sinuosa, formada por grandes escamas óseas o “escudetes”. Muy voraces, viven habitualmente a profundidades entre 100 y 200 m. en fondos blandos. Ojos grandes con un párpado adiposo bien visible. Gregarios y buenos nadadores, rápidos y diestros.

JUREL, JURELA (*Trachurus trachurus*, *Trachurus mediterraneus*)

Características generales

Existen distintas especies a las que se les denomina jurel o jurela, aunque en ocasiones se les conoce como chicharros en algunas zonas próximas. Estas especies son *Trachurus trachurus* y *T. mediterraneus*, más raramente también *T. picturatus*, de cuerpo más cilíndrico y con distribución mayoritaria atlántica. En la provincia de Málaga, la que más se captura es el jurel mediterráneo, al que también se le llama jurel blanco. Su diferenciación es difícil, sobre todo, si han sido manipulados durante su comercialización, ya que pierden con facilidad las escamas y otras características que nos permitirían su determinación.

En general, los jureles tienen el cuerpo alargado y comprimido lateralmente con pequeñas escamas y un pedúnculo caudal. La aleta pectoral es muy alargada. La característica más llamativa de su aspecto es la línea lateral que discurre desde el opérculo branquial, próxima al dorso, que a la altura de la 2ª aleta dorsal se curva hacia abajo y continúa por la zona central del animal hasta la cola. Su boca grande con numerosos dientes pequeños. Presenta un característico párpado adiposo.

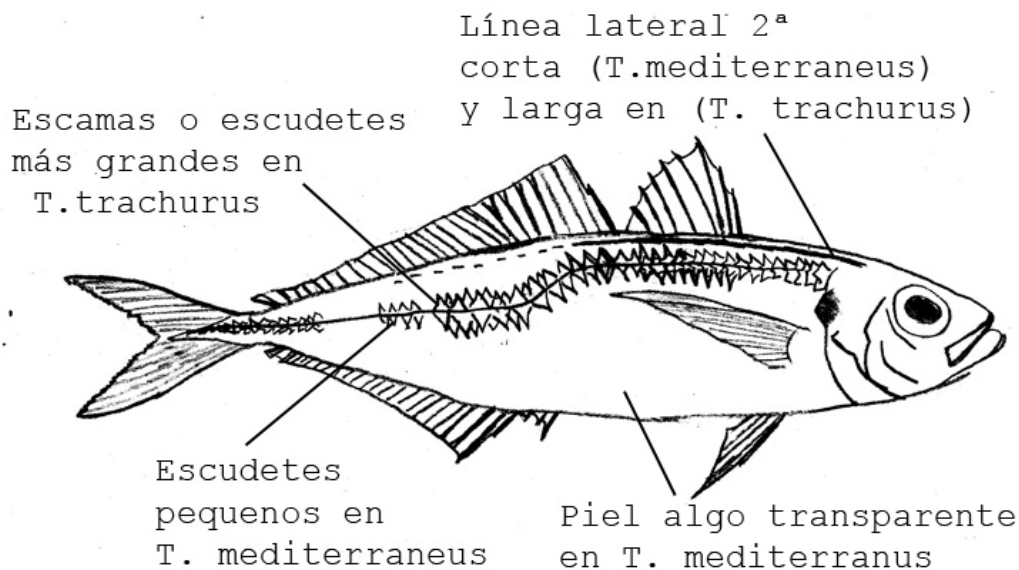
T. mediterraneus tiene el cuerpo menos comprimido, con los escudos posteriores a la inflexión de la línea lateral más pequeños, con la línea lateral accesoria o secundaria más corta, y es más transparente. Suele vivir algo más profundo que el jurel común (*T. trachurus*).



Fig. 12 y 13. Jureles. Los ejemplares de la izquierda son de la especie *Trachurus trachurus* y los de la derecha pertenece a *T. mediterraneus*.

Peces del litoral malagueño

Huberto García Peña



Jurel (comparativa entre *Trachurus trachurus* y *Trachurus mediterraneus*)

Fig. 14. Esquema comparativo entre especies diferentes de jureles.

Trachurus picturatus, también llamado jurel azul, es igualmente de aspecto similar al común, pero de cuerpo más alargado y cilíndrico, azul oscuro, con mancha opercular poco marcada y aletas ligeramente coloreadas en rosa

Modo de vida

Son gregarios y buenos nadadores. Los alevines habitualmente se resguardan bajo las medusas o los restos flotantes y con frecuencia pueden aparecer mezclados con otras especies, como con bancos de jóvenes arenques. Su reproducción se realiza en primavera y verano, una vez alcanzada la madurez sexual al final del segundo año de vida. Se alimenta de sardinias, boquerones, crustáceos y ocasionalmente otros peces. Se le puede encontrar desde los 40 a los 500 m, en aguas con fondos fangosos y arenosos.

La especie mediterránea vive cerca de la costa, al contrario que las otras especies, y puede alcanzar un tamaño máximo de 50 cm. aunque su talla común es de entre 15 y 30 cm. Se mueve en bancos de numerosos ejemplares, alimentándose de peces, pequeños crustáceos y cefalópodos.

Otros aspectos destacados

Se captura preferentemente mediante el cerco aunque también con arrastre de fondo y trasmallo. Su pesca con las artes se realiza principalmente por la noche ya que son atraídos por la luz de las embarcaciones pesqueras. Según señalan algunos pescadores de caña, los jureles se pueden pescar, poniendo pequeñas bolitas flotando próximas a la línea de superficie y junto a ellas se sitúan los anzuelos, con cebo de naturaleza muy variada. Las corrientes de agua los agitan y los peces acaban picando el anzuelo. La mejor época para su consumo es entre junio y octubre.

Respecto a su consumo, se puede decir que es un pescado bastante popular en Málaga con precio muy asequible. Se preparan fritos, en escabeche o al horno los de mayor tamaño. También se comercializan en seco, salados y ahumados. Sus características nutricionales son las propias de los pescados azules, con alto aporte en ácidos grasos Omega 3, de vitamina B12 y magnesio.

En Málaga casi todo el consumo de jureles es procedente de nuestras costas, aunque pueden encontrarse de procedencia francesa en los supermercados de las grandes superficies.

2.4. FAMILIA ESCÓMBRIDOS

Cuerpo cubierto enteramente de escamas de casi igual tamaño. Voraces, gregarios y migratorios, viven normalmente a profundidades de unos 250 m. Boca bastante abierta, armada con pequeños dientes. Ojo grande con párpado adiposo bien visible. Dos pequeñas carenas o quillas en el pedúnculo caudal. *Pínnulas* dorsales y anales.

CABALLA Y ESTORNINO (*Scomber scomber*, *Scomber japonicus*)

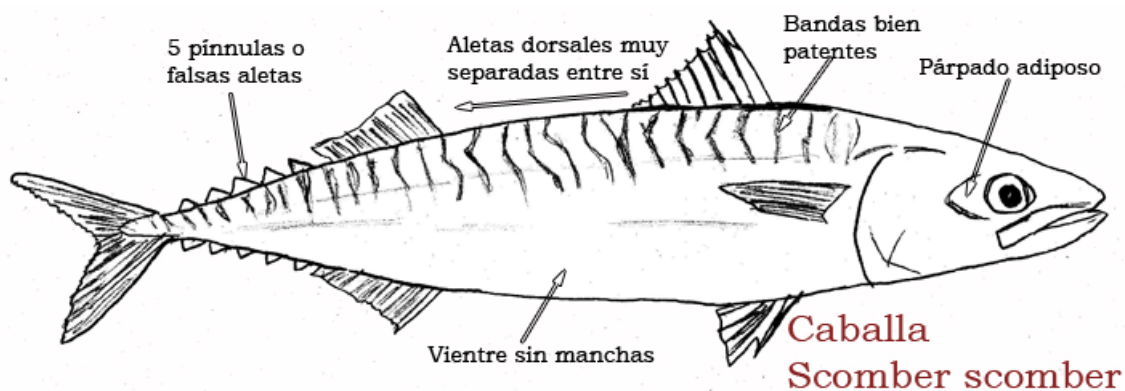


Fig.15. Esquema de la morfología de la caballa (*Scomber scomber*)



Fig.16. *Estornino (Scomber japonicus)* con sus típicas manchas en el vientre.

Características generales

Existen dos especies que se comercializan en Málaga como caballa. Estas son *Scomber scombrus* que sería la especie de caballa con distribución más amplia y *Scomber japonicus*, llamado también estornino, que es más frecuente en aguas más cálidas y muy común por todo el Mediterráneo. Son especies parecidas, ambas con

Peces del litoral malagueño

Huberto García Peña

un cuerpo alargado, coloración verdeazulada y con rallas dorsales oscuras. Cuerpo cubierto de pequeñas escamas y tamaños similares.

La caballa carece de vejiga natatoria pero el estornino sí la presenta. Este último tiene la coloración más clara, pudiendo llegar a ser traslúcida en la parte anterior del cuerpo, posee menos de 9 espinas en la primera aleta dorsal, y tiene las bandas dorsales oscuras más sinuosas, lo que le confieren un rayado más irregular. Es frecuente en los estorninos que el vientre y los flancos sean más amarillentos y se encuentren manchados de moteado gris.

Modo de vida

En general son especies pelágicas y gregarias, muy veloces. Durante el día se encuentran a profundidades entre los 200 y 300 m y por la noche ascienden cerca de la superficie para capturar sus presas. Se alimenta de pequeños crustáceos y diversas especies de peces como la sardina y el boquerón. Parece ser que el estornino realiza migraciones más extensas que la caballa.

Su reproducción tiene lugar desde marzo hasta junio y el desove lo realiza en aguas más o menos superficiales y tranquilas próximas a la costa. La madurez sexual alcanza a los 2 o 3 años, pudiendo alcanzar hasta los 30 cm., pero son especies muy longevas y, por lo tanto, su tamaño puede alcanzar los 50 cm. La talla más común en nuestros mercados es algo inferior a los 20 cm.

Otros datos de interés

La caballa y el estornino son del grupo de los llamados pescados azules, como otras especies de la familia de los escómbridos entre los que se encuentra, por ejemplo, el atún. Su contenido graso es elevado, alrededor del 10 por ciento. Su carne es rica en ácidos grasos omega-3. Las vitaminas destacadas en su composición pertenecen mayoritariamente a los grupos A, D y E, encontrándose en menor proporción las del grupo B, sobre todo de B12. Los minerales que podemos hallar en caballas y estorninos son potasio, fósforo, magnesio, yodo y hierro.

La mayoría de las caballas y estorninos consumidos en la provincia proceden de nuestras aguas. No se producen importaciones considerables de estas especies, tan sólo se pueden encontrar ocasionalmente las procedentes de Francia en algún gran supermercado. La mejor época para su consumo es desde finales de febrero a mediados de verano.

Su pesca se suele realizar de noche con focos, con redes de cerco, de enmalle y arrastre. Según señalan algunos pescadores de caña, aceptan bastante los cebos artificiales, y, en general, su captura se efectúa de forma semejante a los jureles. Es una de las especies para las que con más frecuencia se utiliza la modalidad denominada “al curricán”, consistente en el arrastre del señuelo con la embarcación en movimiento.

2.5. FAMILIA MERLUCIDOS

Cuerpo más o menos rechoncho, a veces anguiliforme con pequeñas escamas, generalmente caducas. Algunas especies presentan un barbillón gustativo bajo la mandíbula. Sus aletas no presentan radios consistentes. Habitan en aguas de templadas a frías. Algunos autores incluyen esta familia dentro de la de los gádidos.

MERLUZA, PESCÁ, PESCADILLA, PIJOTA.

(Merluccius merluccius)



Fig.17. Merluzas con tamaño “pajota”, expuestas para su venta.

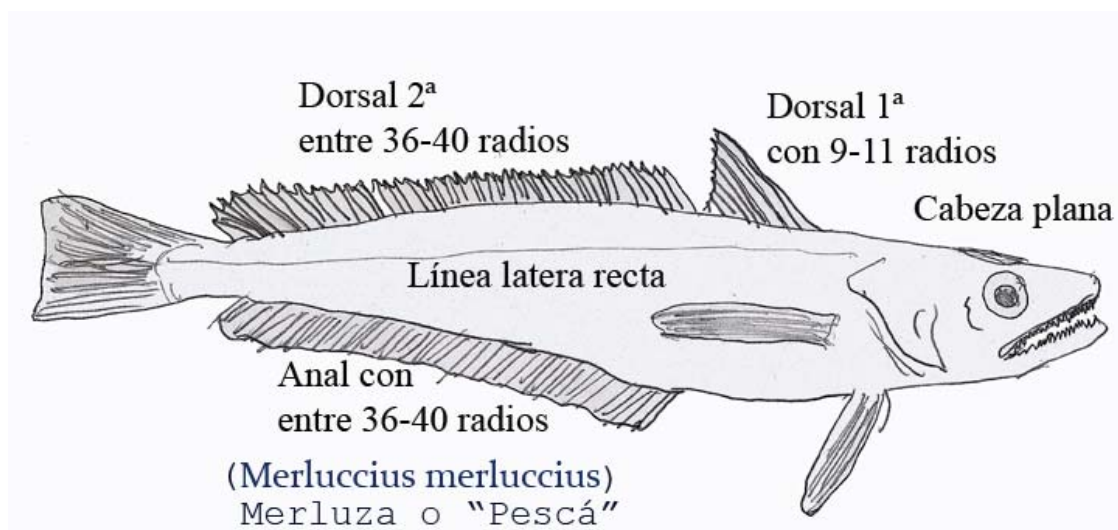


Fig. 18. Esquema de la anatomía externa de la merluza (*Merluccius merluccius*)

Características generales

Esta especie recibe distintos nombres según su tamaño. Se llaman merluzas o "pescás" (pescadas) a los ejemplares de mayor tamaño, pijotas a las de tamaño mediano y pescadillas a las más pequeñas.



Fig. 19. Detalle de la cabeza y boca de una "pescá".

Su forma es cilíndrica, con el cuerpo fino, alargado y esbelto, cabeza grande y plana por la parte superior. El extremo inferior de su boca, dotada de dientes inclinados hacia adentro, llega hasta la vertical del ojo. Color plateado con la línea lateral bastante recta. Dos aletas dorsales, siendo la primera triangular más corta y la segunda bastante larga, de longitud semejante a la aleta anal. Con dos aletas pectorales largas que llegan hasta el comienzo de esta última y dos pelvianas algo más cortas.

Modo de vida

Habita a profundidades variables que oscilan desde los 70 a 400 m. Los individuos de mayor edad se encuentran en zonas más profundas, incluso a más 1000 m. En invierno se adentran en aguas profundas y frías pero, incluso en esta época, realizan ascensiones nocturnas para cazar. Depredan diversos peces como sardinas, alachas, caballas y crustáceos y cefalópodos. Se ha descrito incluso canibalismo hacia los alevines. Durante la primavera y gran parte del verano se acercan a la costa para desovar. La reproducción comienza desde el final del invierno y puede prolongarse toda la primavera hasta comienzos de verano.

Otros datos de interés

Su carne es una de las más solicitadas en España para su consumo y comercialización. Es fácil de preparar y permite gran variedad de formas de cocinarse. Es un excelente pescado blanco y bajo contenido en grasas, con un aporte energético de sólo unas 65 calorías por 100 gr de porción comestible. Entre las vitaminas presentes destacan las del grupo B. Posee además minerales como el potasio, magnesio y fósforo.

La merluza de pincho es la que se pesca con arrastre o palangre, siendo esta la más apreciada en el mercado. En general, la mitad de las capturas europeas corresponden a España, de las cuales una gran parte son de ejemplares jóvenes. Actualmente existe un alto índice de importaciones en nuestro país para abastecer su enorme demanda.

Las especies procedentes de otras latitudes son muy variadas. La de Nueva Zelanda (*M. australis*), tiene irisaciones pardas o marrones y las escamas de mayor tamaño. La argentina (*M. hubbsi*) tiene una tonalidad algo más dorada y la cabeza más pequeña. La africana o merluza negra, tiene menor tamaño y coloración más oscura en el lomo; mientras que la del Cabo es de gran tamaño, tiene el lomo plateado, tonalidades marrones, vientre claro y escamas grandes.

Nuestra especie (*Merluccius merluccius*), se caracteriza por tener la piel de tono gris azulado o metálico en el dorso y blanco plateado en el vientre. Un buen rasgo distintivo es el color negro de la zona que recubre las vísceras de la cavidad abdominal, que en las otras especies no se presenta.

2.6. FAMILIA GÁDIDOS

Especies de cuerpo más o menos rechoncho, a veces anguiliforme, con 3 aletas dorsales y 2 anales, con pequeñas escamas, generalmente muy caedizas. Algunas especies presentan un barbillón gustativo bajo la mandíbula. Sus aletas carecen de radios. Habitan en aguas de templadas a frías.

BACALADILLA - BACALAILLA (*Micromesistius poutassou*)



Fig.20. Bacaladillas (*Micromesistius poutassou*)

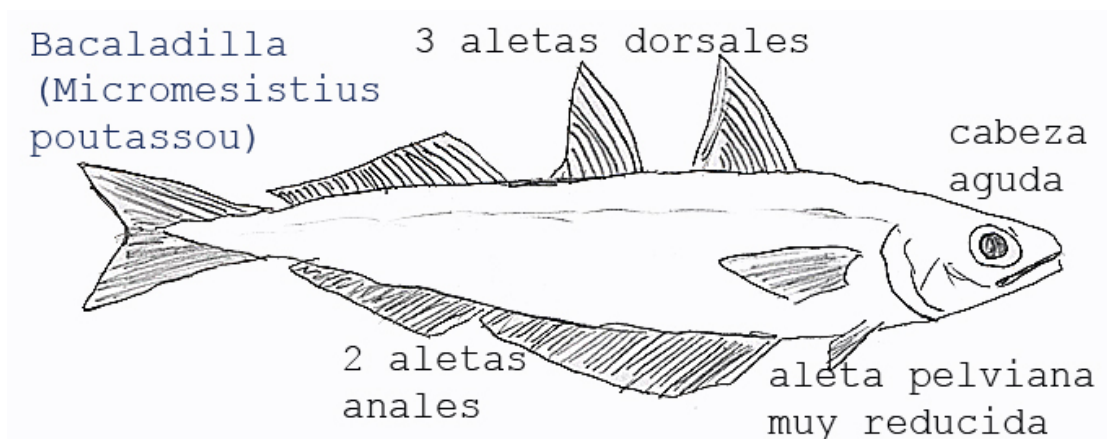


Fig. 21. Esquema explicativo de la anatomía externa de la bacaladilla.

Características generales

La *bacalaílla* es una especie que no debe confundirse con el bacalao (*Gadus morhua*), aunque pertenecen a la misma familia de los gádidos. Cuerpo fusiforme y delgado con el dorso más recto y la zona ventral más curva. Talla máxima 50 cm, pero la más frecuente está entre 15 y 30 cm. Posee un color característico gris plomo azulado en la parte dorsal y más pálido en la ventral. El borde posterior del opérculo, generalmente marcado de negro. Cabeza puntiaguda con mandíbula prominente, carente de barbillas, y dos grandes ojos de longitud similar al hocico. Boca con dientes agudos y curvados. Posee tres aletas dorsales muy separadas y dos aletas anales, la primera muy alargada, todas ellas con un número variable de radios blandos. Línea lateral se mantiene rectilínea hasta el comienzo de la cola y cavidad abdominal o peritoneo característicamente negro.

Modo de vida

Es un pez gregario con una estacionalidad poco acentuada, aunque en nuestra costa es menos frecuente en los meses de frío. Habita generalmente en medias aguas entre los 300 y 400 m. de profundidad, aunque puede alcanzar hasta los 2.000 m. sobre sustratos arenosos. De día permanecen cerca de los fondos y de noche ascienden a la superficie con fines alimenticios. Se nutre de crustáceos, boquerón y jurel. Como ocurre en alguna otra de las especies estudiadas, practica, en ocasiones, el canibalismo por ser muy voraz. Realiza migraciones con fines reproductivos, favorecida por las corrientes marinas, hacia enclaves del sur del Mediterráneo. En este mar desova en febrero, aunque puede reproducirse hasta casi finalizada la primavera, alcanzando su madurez sexual a los tres años.

Otros datos de interés

Por su importancia comercial, tradicionalmente se captura en gran cantidad. Se utiliza principalmente el arrastre y, con menor frecuencia, palangres de fondo, redes de enmalle y trasmallos, incluso hasta con líneas de anzuelo a mano con sedal.

De carne es fina y sabrosa aunque un tanto blanda e inconsistente, es pescado blanco, con las propiedades características de este grupo de alto valor proteico.

2.7. FAMILIA MÚLIDOS

Viven agrupados y en época de reproducción, cerca de la costa. En principio, de color azulado, cambian a rojo cuando mueren. Grandes escamas y muy caducas. Barbillones característicos. Carecen de dientes en maxilar superior.

Peces del litoral malagueño

Huberto García Peña

SALMONETES (*Mullus barbatus*, *Mullus surmulletus*)

Bajo esta denominación se comercializan dos especies: el salmonete de roca y el salmonete de fango. El de fango es de color ligeramente más apagado que el de roca, sin bandas amarillentas, con un hocico más corto y en forma de pico de flauta. *Mullus barbatus*, se considera en ocasiones como salmonete de peor calidad. Ambas especies se distribuyen por todo el Atlántico y el Mediterráneo.

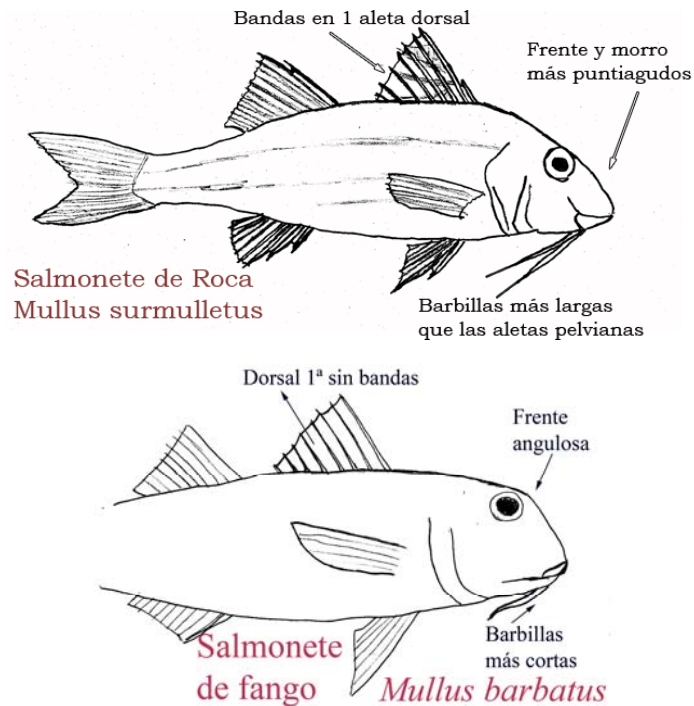


Fig. 22-25. Fotografías y esquemas comparativos entre salmonete de roca (*Mullus surmulletus*) y de fango (*Mullus barbatus*).

Salmonete de roca (Mullus surmulletus)

Se encuentra en zonas principalmente de roca pero puede presentarse en las zonas con arena. Cuerpo alargado y comprimido lateralmente. Posee un par de barbillones largos, cerca de la boca, que contienen poros sensoriales y se sirven de ellos para comer al remover con ellos el sedimento en busca de pequeños invertebrados como poliquetos, crustáceos, moluscos y estrellas. Prefiere las profundidades de 70 a 400 m, en el Mediterráneo. Su reproducción tiene lugar de primavera y a principios del verano al igual que el salmonete de fango.

Salmonete de fango (Mullus barbatus)

Tiene un perfil de cabeza más vertical que el salmonete de roca, y sus ojos están muy pegados a la zona superior de la cabeza. Además de tener las barbillas un poco más cortas. Vive en fondos arenosos y fangosos, alimentándose de pequeños poliquetos, crustáceos y numerosos invertebrados marinos. Se encuentra en un margen de profundidad de entre 10 a 500 m., aunque se puede ver en la misma orilla del mar.

Otros datos de interés

El de roca es más cotizado, y como se ha dicho, vive en fondos rocosos de bastante profundidad, mientras que el segundo habita zonas muy cercanas a la costa y en fondos arenosos, limosos o fangosos. Ambos comparten una dieta a base de gusanos y pequeños moluscos o crustáceos, lo que proporciona a su carne un gusto único.

El otoño es la época más apreciada para el consumo de salmonetes, tanto por su textura como por su sabor.

El contenido en grasa es bajo al no superar el 5%, lo que le confiere un aporte calórico de 97 calorías por cada 100 gr. de porción comestible. Contiene ácidos grasos omega-3 en cantidad considerable. Vitamina B1 o tiamina, B9 o ácido fólico y vitamina E o Tocoferol. En cuanto a minerales, en el salmonete encontramos fósforo, hierro, potasio, y molibdeno.

El salmonete es un pescado muy apreciado, especialmente para el pescador de caña, constituyendo una pieza cotizada en la pesca deportiva. Según manifiestan algunos pescadores, la noche es un momento óptimo para su pesca, aunque pueden darse algunas capturas diurnas. Aunque el mejor cebo es la lombriz, también se usan pequeños crustáceos como camarones.

En Málaga su pesca comercial se lleva a cabo principalmente con el arrastre.

2.8. FAMILIA ESPÁRIDOS

Especies más bien costeras, con cuerpo lateralmente comprimido, con cabezas grandes y bocas relativamente pequeñas con dientes de variada índole. Una sola aleta dorsal larga, aletas pelvianas muy adelantadas y 3 radios espinosos en la aleta anal. A esta familia pertenecen especies muy conocidas y pescadas en toda Andalucía como la boga o la hurta, todas ellas de amplia distribución. Las especies de esta familia son las que con mayor frecuencia se capturaban con caña, tanto desde la orilla como desde embarcaciones, en este caso las piezas más capturadas son la herrera, el sargo, el pargo, la dorada, la breca, el róbalo y el dentón.

BESUGO, BESUGO DE LA PINTA, VORAZ, GORAZ, PACHÁN y ALIJOTE

(*Pagellus bogaraveo*)



Fig.26 y 27. Comparación entre besugo (*Pagellus bogaraveo*) con su característica mancha negra y el besugo blanco (*Pagellus acarne*) sin ella.

Características generales

Especie de hasta 65 cm de tamaño, cuerpo ovalado y comprimido lateralmente. Boca ínfera con numerosos dientes. Coloración rojiza con irisaciones plateadas. Una característica importante para su determinación es su mancha negra al inicio de la línea lateral.

Modo de vida

El besugo es un pez muy común en las costas de Málaga, Vive formando bancos pequeños, y habita tanto zonas próximas como aguas a profundidades de hasta 700 m. principalmente de fondos arenosos. Los adultos alcanzan hasta 6 kg. de peso y suelen alejarse bastante de la costa. Se alimenta de peces e invertebrados pequeños.

Otros datos de interés

Su carne es rica en proteínas de alto valor biológico y posee menos de 90 calorías por cada 100 gramos de porción comestible. Entre las vitaminas, destaca la presencia de las del grupo B como la B3, B6 y B12. En cuanto a su contenido en minerales, los más destacados son el potasio, el fósforo, el magnesio, además del hierro.

Se pesca principalmente con arrastre. Según nos comentan varios pescadores entrevistados, la mejor hora de pesca es al atardecer y durante la noche, sobre todo con luna llena. Respecto a la pesca con caña, se pueden capturar ejemplares de besugo de tamaño apreciado en playas muy profundas a más de 75 m. de la orilla, o en largos espigones con fondos arenosos. El besugo de la pinta como lo llaman muchos pescadores de caña, en la mayoría de los casos, se captura en su etapa juvenil, conocido también como “pachán” y rara vez superan los 200 gr.

Otra especie bastante parecida y confundida con el besugo, sobre todo en los individuos jóvenes, es el besugo blanco o aligote (*Pagellus acarne*). Sin embargo, el aligote no alcanza el tamaño del besugo y carece de la característica mancha negra del besugo común.

2.9. FAMILIA LÓFIDOS

Peces bentónicos o habitantes de los fondos marinos que se mantienen ligeramente enterrados. El color del cuerpo y de la mandíbula asegura un buen camuflaje. Cazán al acecho atrayendo a sus presas mediante un filamento pescador, situado en la parte superior de la cabeza. Muy voraces, pueden ingerir piezas de considerable tamaño debido a su gran boca. Ritmo respiratorio lento y gran resistencia a la emersión.

RAPE (*Lophius piscatorius*, *Lophius budegasa*)

En el Mediterráneo existen dos especies de rapas que se comercializan como una sola. Estas son *Lophius piscatorius* y *Lophius budegasa*.



Fig. 28.
Imagen de
rape común.
(*Lophius
piscatorius*)

Características generales.

Aspecto inconfundible, coloración manchada, de tono violáceo en *Lophius piscatorius*, o pardorrojizo en *Lophius budegasa*. Esta última especie se diferencia por tener la cabeza menos ancha y la cola más fina y, sobre todo, por el color negro de su peritoneo, que es en el rape común, *L. piscatorius*, es blanco. Destacan además por poseer una piel carente de las escamas y un esqueleto cartilaginoso, debido a la pérdida secundaria de los principales componentes óseos durante el desarrollo embrionario. Presenta una cabeza de gran tamaño, plana y provista de espinas y de apéndices dérmicos en las zonas laterales y superior. Su boca es enorme, muy ancha, siendo la mandíbula inferior mayor que la superior, con dientes curvados hacia dentro. Los orificios branquiales forman dos fisuras detrás de las aletas pectorales, grandes y anchas, recordando a las patas anteriores de anfibios, al sobresalir bastante de la masa corporal. La primera aleta dorsal contiene tres espinas largas unidas en la base por una membrana muy fina. El primer radio de esta aleta parte bastante próximo a la boca y está transformado en el llamado apéndice pescador. Es más largo que los otros dos radios y presenta en su extremo un abultamiento bilobulado que recuerda a un banderín. Lo utiliza como cebo agitándolo con destreza para atraer a otros peces, que por curiosidad se aproximan demasiado y son devorados.

Modo de vida

Su estrategia de alimentación es la pesca al acecho y la coloración de cada animal, por ser críptica, variará conforme al sustrato en el que se encuentre. Se localizan hasta los 500 m de profundidad. Se alimenta, tanto de especies que viven enterradas como las que viven sobre fondos, como lenguados y otros; también se nutre de peces pelágicos, moluscos, diversos crustáceos y equinodermos. Puede

Peces del litoral malagueño

Huberto García Peña

alcanzar excepcionalmente tamaño próximo a los 2 m. y 40 Kg. de peso. Es un pescado blanco con enorme aceptación en la cocina actual y, por lo tanto, es muy demandado y capturado. Su pesca se puede producir por arrastre, enmalle y palangre. En Málaga se captura principalmente mediante el arrastre.

Otros datos de interés

Pescado blanco, con contenido en grasa inferior a los 2 g. por cada 100 gr., por lo que su valor calórico es muy reducido. Por el contrario, su aporte proteico es importante y resulta una buena fuente de vitaminas del grupo B, concretamente B3 y B12, ácido fólico o de minerales como fósforo, potasio o yodo.

Es muy apreciado y cotizado en cocina por la exquisitez de su carne, suave, sin espinas, con un sabor que recuerda al marisco. Sus aplicaciones culinarias son de lo más variadas, rebozado, plancha, horneado, salsa y sobre todo en guisos, calderetas, sopas. Su sabor y textura son muy parecidos a la cola de la langosta.

En bastantes pescaderías también se vende, procedente de importaciones, el llamado rape del Cabo (*Lophius vomerinus*), cuyas colas se ofrecen congeladas y sin piel. También se comercializan colas del *Lophius americanus* de cabeza más pequeña, cuerpo más alargado y color más azulado.

Huberto García Peña

Málaga, mayo de 2012

Agradecimientos

A Samuel Montes, Juan García Peña, José Manuel Rosa y al grupo pescadores de el Palo y Pedregalejo, como Enrique “el Llave”, Rafael Chafino “el Fali”, Paco Melchor y otros que de forma anónima han facilitado información y datos referentes a los asuntos pesqueros. Al personal del Restaurante y Pescadería “los Mellizos de Benalmádena” por permitirme fotografiar a la mayoría de especies mostradas. A Paco Sánchez y Manuel Ibáñez, por facilitarme la realización de las entrevistas a los citados pescadores. A Ramón Crespo por efectuar las correcciones al texto y a Felipe Foj por la realización del maquetado del artículo.

Peces del litoral malagueño

Huberto García Peña



Figs. 29 y 30. Además de las especies estudiadas existen muchas otras en el litoral malagueño, aunque con poblaciones más reducidas. Los ejemplares que se reproducen han sido capturados en nuestra costa: la **Vaquilla** (*Serranus scriba*) en la imagen superior y el **Ochavo** (*Capros aper*), abajo.

BIBLIOGRAFÍA

Bauchot M.L. / Pras A. "Guía de los peces de mar de España y Europa". Ed. OMEGA S.A. 1982.

Bullón, L. "El boquerón y la sardina de Málaga" Revista Gibralfaro. Málaga, 1950.

Burgos Madroñero, M. "Hombres de Mar, Pesca y Embarcaciones en Andalucía. La Matrícula del Mar en los siglos XVIII y XIX (1700-1850)". Ed. Junta de Andalucía. Consejería Agricultura y Pesca, 2003.

Campbell A. C. "Guía de campo de la flora y fauna de España y de Europa". Ed. OMEGA S.A. 1983.

De Juana Sardón, E. / De Juana Aranza. J.R. "Guía de pescados y mariscos de consumo usual en España". Ed. OMEGA S.A. 1987

Gallego Castejón, L. "Vertebrados ibéricos, 1ª": «PECES».

García, A. Crespo, J. y Rey, J. C. "La pesca del Boliche en la bahía de Málaga". Revista Jábega nº33. Centro de Ediciones de Diputación de Málaga. 1981

Illescas, J.L. et al "Guía práctica de Pescados y Mariscos". Empresa Nacional Mercasa. Madrid, Marzo 2008

Luther V. / Fiedler K. "Peces y demás fauna marina de las costas del Mediterráneo". Ed. PULIDE 1978.

Rield, R. "Fauna y Flora del Mar Mediterráneo" Ed. Omega. S.A. 1986

Terofal, F. "Peces del Mar". Ed. Blume. S.A. Barcelona, 1993.

Xuus B.J. / Dahlström P. "Guía de los peces de mar de España y Europa". Ed. OMEGA S. A. 1981.

Enlaces de interés:

www.fishbase.org/search.php?lang=spanish

<http://ictioterm.es>

[w.w.w.maestropescador.com](http://www.maestropescador.com)

www.pescamediterraneo2.com/section-viewarticle-106.html

Los dibujos explicativos han sido elaborados utilizando como modelos los de A. M. Arias y Juan Ricardo de Juana Aranza.

Anexo

Órdenes y Familias de de los principales peces* presentes en el litoral malagueño

Peces Condrictios (peces cartilaginosos)

- Orden Galeiformes
 - Familia Scyliorhinidos (Pintarrojas, Gata)
 - Familia Carcharínidos (Cazón y Tintorera).
 - Familia Sphyrnidos (Pez martillo)
- Orden Esquamiformes (Mielga, Galludo, Negra Pez Ángel)
- Orden Rayiformes (Rayas, Pastinaca, Torpedos, Temblaeras)

Peces Osteictios (peces óseos)

- Orden Clupeiformes
 - Familia Clupeidos y Engraulidos (Sardina, Alacha, Sábalo) (Boquerón)
- Orden Anguiliforme
 - Familias Anguilidos, Concritos y Murenidos (Anguila) (Congrio) (Morena)
- Orden Lofiformes
 - Familia Lófidos (Rapes)
- Orden Gadiforme
 - Familias Gádidos y Merlucidos (Bacaladilla, Faneca, Abadejo) (Merluza o Pescadilla, Brótolas)
- Orden Ateriniformes
 - Familias Aterinidos, Belónidos y Exocétidos (Chucleto, Mochón) (Agujas) (Peces voladores)
- Orden Zeiformes
 - Familias Zeidos y Caproidos (Pez de San Pedro) (Ochavo)
- Orden Perciforme
 - Familia Espáridos (Dentón, Boga, Breca, Pachán, Herrera, Besugo, Dorada, Sargo, Hurta, Mojarra)
 - Familia Carángidos (Pez limón, Jurel, Jurela, Pez piloto, Chicharro, Palometón, Palometa, Lirio)
 - Familia Serránidos (Lubina o Róbalo, Mero, Merillo, Vaca, Vaquilla, Gitano, Serrano, Cabrilla, Baila)
 - Familia Esciénidos (Corvina, Corvallo o Corvina negra)
 - Familia Brámidos (Japuta o Palometa negra)
 - Familia Múlidos (Salmonete roca y Salmonete de fango)
 - Familia Corifenidos (Lampuga o Dorado)
 - Familia Pomacentridos (Castañuela, Soldado negrito)
 - Familia Mugilidos (Lisa, Mujol, Galupe, Galúa)
 - Familia Lábridos (Tordo, Doncella, Pinta, Merlo, Gayano, Magnote)
 - Familia Escómbridos o Túnidos (Bonito, Atún rojo, Melva, Caballa, Verdell, Estornino)
 - Familia Xifideos (Pez espada)
 - Familia Gempylidos (Pez escolar)
 - Familia Trichiuridos (Pez cinto)
 - Familia Uranoscopidos (Rata)
 - Familia Trachinidos (Escorpión, Araña, Araña blanca, Víbora)
 - Familia Gobidos (Chanquete, Cabezudo, Chaparrudo, Paganel)
 - Familia Luvaridos (Emperador)
- Orden Escorpeniforme
 - Familia Escorpenidos (Gallineta, Cabracho, Rascacio)
 - Familia Triglidos (Rubio, Garneo, Bejel, Armado)
- Orden Dactilosteriforme
 - Familia Cefalacantidos (Chicharra, Roncaor o Rubio volador)
- Orden Pleuronectiformes (Peces planos)
 - Familia Escoftálmidos (Rodaballo, Gallo, Remol)
 - Familia Botidos (Pelua, Peludilla)
 - Familia Soleidos (Lenguao, Sortija, Acedía, Soldado, Tambor)
 - Familia Pleuronéctidos (Solla, platija, limanda o lenguadina, etc.)

*En la dirección www.pescamediterraneo2.com/section-viewarticle-106.html hay un completo listado con nombres científicos y comunes (elaborado por Alfonso Marín Ramos) de los peces presentes en el Mediterráneo.



Cuadernos del Rebalaje

es una publicación periódica
editada por la asociación cultural
Amigos de la Barca de Jábega
ISSN: 2174-9868

Se autoriza su uso y difusión, citando procedencia y autoría

Amigos de la Barca de Jábega está inscrita en el Reg. de Asociaciones de Andalucía con el nº 9210 de la Sección 1. (Resolución de 29/07/2010) y en el Reg. Municipal de Málaga de Asociaciones y Entidades con el nº 2372. (Resolución de 27/09/2010)

Su domicilio social está en el IES “El Palo”. Camino Viejo de Vélez, s/nº. 29018-MÁLAGA

Más información en info@amigosjabega.org

