

NOMBRES DE MOLUSCOS EN LA OBRA DE ATENEO DE NÁUCRATIS*

RESUMEN: El léxico griego relativo a los animales marinos constituye un campo muy extenso, al que en pocas ocasiones han dedicado su interés los estudiosos de la antigüedad. En el presente artículo ofrecemos un acercamiento a uno de los grupos que lo constituyen, el de los moluscos, junto con un intento de identificación de todas aquellas especies que lo permiten, partiendo de la obra de Ateneo de Náucratis y completando su información con otros datos obtenidos de Aristóteles, Eliano, Opiano y Plinio el viejo.

SUMMARY: Greek lexicon dealing with sea animals is a wide field which scholars have seldom devoted their efforts to. This article offers both an approach to one of the groups it is composed of, the molluscs, and an attempt to identify as many species as possible in the writings of Athenaeus of Naucratis, supplementing also the information with evidence obtained from Aristotle, Aelian, Oppian and Pliny the Elder.

El estudio del léxico griego de la zoología, y en particular el relativo a los animales marinos, resulta de gran interés por diversos motivos. Permite conocer mejor las concepciones científicas de la antigüedad y, sobre todo, amplía nuestra comprensión de numerosas obras de carácter diverso en que las aparecen. De este terreno tan amplio se ha limitado el estudio únicamente a los moluscos, que, aparte de los artículos aparecidos en la *Realencyclopädie der klassischen Altertumswissenschaft* de Pauly y Wissowa y algunas obras que se citan a lo largo de este estudio, en general han recibido poca atención. El punto de partida de la investigación ha sido la obra de Ateneo de Náucratis por la amplitud de la información que proporciona, no tanto por el número de especies que menciona como por la diversidad de los campos que se tocan. Tomando como pretexto una reunión de "peritos en cenas" acumula una cantidad enorme de datos de todo tipo relacionados con este tema, desde los elementos que se pueden utilizar para decorar la sala a la música adecuada para crear un ambiente agradable, los tipos de copas y, por supuesto, la comida y la bebida.

A los moluscos se dedica una parte del libro III y algunos capítulos del VII, además de algunas otras menciones dispersas a lo largo de toda la obra. Las informaciones que se obtienen de ella son variadas, tanto como el carácter de sus fuentes, entre las que predominan las que tienen que ver con la dietética y las descripciones de carácter zoológico¹. Han sido precisamente estas últimas las que han centrado más la atención en un primer momento, tanto para intentar llevar a cabo una identificación de las diversas especies, en aquellos casos en que ha sido posible, como para realizar propuestas cuando la falta o la ambigüedad de los datos impiden identificar el animal descrito. Se ha recurrido para esta tarea a otras obras que resultan un complemento imprescindible, como la *Historia de los animales* de Aristóteles, la *Historia de los animales* de Eliano, *Sobre la pesca* de Opiano y la *Historia natural* de Plinio el viejo.

* Este trabajo ha sido realizado en el marco del Proyecto de Investigación 92/33 del Gobierno Vasco.

¹ A lo largo del artículo recogemos numerosas referencias a estas fuentes, acompañadas siempre por la indicación del lugar de la obra de Ateneo en el que se encuentran citadas.

En la ordenación de las diversas especies hemos optado por seguir un criterio no de carácter alfabético, sino basado en las clasificaciones zoológicas modernas (con todas las precauciones necesarias, puesto que en no pocas ocasiones difieren de las antiguas), porque ello permite establecer grupos constituidos por animales próximos por sus características. Para facilitar la consulta de especies concretas se incluyen al final de este artículo un índice de los términos griegos estudiados, acompañados del número de los apartados en los que se trata sobre ellos, y una tabla en la que aparecen recogidos los nombres científicos citados a lo largo del estudio junto con sus correspondencias en diversas lenguas europeas. Por lo que se refiere a la bibliografía utilizada en este trabajo, en general se ha tendido, por motivos prácticos, a citarla de forma abreviada tanto en las notas como en el cuerpo del trabajo. Las referencias completas se podrán encontrar al final de este artículo.

0. LOS TÉRMINOS GENERALES PARA "MOLUSCO"

Los moluscos forman el grupo más numeroso entre los mariscos citados por Ateneo, que, de acuerdo con la división tradicional, los clasifica en testáceos y cefalópodos. Mientras para los segundos utiliza como nombre general el término *μαλάκια*, se refiere a los moluscos dotados de concha de diversas maneras.

Siguiendo a Aristóteles emplea la forma *ὄστρακόδερμα*, como se ve en III 85c, 88c, e, 89f, pero es más frecuente que en su obra aparezcan otras denominaciones, como *ὄστρεον*, *κόγχος* (o *κόγχη*) y *κογχύλιον*, que son las que figuran también en sus fuentes. El primero de ellos se identifica con la ostra, aunque aparece frecuentemente con un sentido general, especialmente como encabezamiento de enumeraciones, de lo que Ateneo² ofrece varios ejemplos. En algunos casos este mismo carácter se mantiene incluso al aludir a algunos moluscos concretos como la nerita (III 86b), la oreja de mar (III 88a), la *χήμη* (III 90c), la navaja (III 90e) o la ostra perlífera (III 93a-c), sin que, al menos en apariencia, se establezca ninguna diferencia. También Aristóteles utiliza este término con el mismo significado en diversos lugares de la *Historia de los animales*, como queda particularmente claro en 490b 9: ἄλλο δὲ γένος ἐστὶ τὸ τῶν ὄστρακόδερμων, ὃ καλεῖται ὄστρεον³.

Otras veces se prefieren como denominación *κόγχος* o su variante *κόγχη*, que suelen designar de forma específica un molusco bivalvo del tipo de la almeja, del que trataremos después. En varias ocasiones (III 87b, 93f, 94a), sin embargo, se utiliza como nombre de una parte del animal, la concha, significado que se encuentra también en latín, con más frecuencia que en griego, y ha tenido su continuación en diversas lenguas romances. Que *κόγχος* y *ὄστρεα* designan tipos distintos resulta evidente en Espeusipo (fr. 8 Tarán, en Ath. III 86d)⁴, donde podemos leer: *κόγχους... καὶ ἐν ἄλλῳ μέρει ὄστρεα*. También es diferente de *ὄστρακον*, que es el término normal para el caparazón de los moluscos. Para Thompson (p. 118) la utilización de una palabra u otra indica sólo una diferencia de punto de vista, de tal forma que *κόγχος* se fijaría más en la forma y esta última en la sustancia de la concha. Sin embargo, se puede presentar una objeción: *κόγχος*, que habitualmente se aplica a bivalvos de diverso tipo, se usa también para dar nombre a moluscos muy distintos, como el caracol de tierra, que tiene poco en común con ellos. La única semejanza se podría ver en un aspecto que Thompson ha tenido en cuenta sólo parcialmente, el tacto de la concha, que en todos ellos es relativamente lisa.

² Aristóteles, fr. 304 Rose (Ath. III 88a-b). Dífilo en Ath. III 90c. Nicandro, fr. 83 Schneider (Ath. III 92c-d).

³ Cf. Galeno, XII 343.

⁴ También en Aristóteles (HA 547b 18, en Ath. III 89e), donde *ὄστρεα* y *κόγχαι* aparecen como categorías incluidas en la más general de *ὄστρακόδερμα*.

El último término utilizado para designar los moluscos es κογχύλιον, que en opinión de Thompson (*loc. cit.*) es simplemente un diminutivo de κόγχη, aunque sin ninguna duda tiene un significado más amplio. Aparece generalmente en plural introduciendo enumeraciones⁵, pero no es raro que se refiera a animales concretos, como la navaja o la χήμη, e incluso en una ocasión indica solamente la concha⁶, aunque esto no es lo normal. Hesiquio identifica τὰ κογχύλια con ὄστρεα, sin que puedan considerarse sinónimos. Los datos aportados por las fuentes antiguas muestran que ὄστρακόδερμα y κογχύλια tienen siempre un significado general, aunque el segundo de ellos parece más limitado a los bivalvos, mientras que κόγχος y ὄστρεον, tienen un doble uso, para los moluscos en sentido amplio y para especies concretas sobre las que trataremos más adelante.

En el caso de algunos moluscos se mencionan dos partes del animal, que reciben los nombres de μήκων y τράχηλος. Este último, el "cuello", es la zona anterior del cuerpo y Ateneo trata en particular sobre los de la caracola (III 87d y 91f) y la púrpura (III 87e). La posterior es el μήκων, el hepatopáncreas, que contiene el hígado, razón por la cual algunos autores al traducirlo lo identifican con éste⁷. Su color es probablemente la causa del nombre, el mismo que se da a la adormidera, quizá por semejanza con el receptáculo en el que se alojan las semillas oscuras de la planta. Aristóteles menciona este órgano en diversas ocasiones (HA 529a 11, 530a 15, PA 679b 10, 680a 21), afirmando que existe en todos los testáceos y es comestible en algunas especies. Ateneo hace referencia al μήκων del nácar (III 88c) y describe los de la caracola y la púrpura (III 87e)⁸.

Además de los moluscos testáceos en Ateneo aparecen también los cefalópodos, que, como ya hemos señalado, reciben el nombre genérico de μαλάκια⁹, derivado del adjetivo μαλακός¹⁰. De este grupo, que sitúa en el catálogo dedicado a los pescados, en el libro VII, trata sobre la sepia, el calamar y el pulpo, mencionando al mismo tiempo algunas de sus variedades más importantes¹¹.

1. LAPA (λέπας)

Aristóteles (fr. 304 Rose, en Ath. III 88b, y HA 547b 18, en Ath. III 89e) la describe como un univalvo de concha lisa que vive cerca de la superficie pegado a las rocas, aspecto señalado también por Opiano (H. I 138-9), Eliano (NA VI 55), que hace notar lo difícil que resulta poder soltarla de ellas, y Hesiquio (*s.v.* λεπάδες, λεπιδευόμενος y λέπας), que añade que es más pequeña que la ostra. Todas estas características han llevado a identificar λέπας con algún tipo de lapa. Mair (p. 217) y Calvo Delcán (p. 172) indican que puede ser la lapa común, *Patella vulgata* L., y especies relacionadas, pero Thompson (p. 147) llama la atención sobre el hecho de que ésta no se encuentra en el Mediterráneo¹², pero sí otras como la *Patella lamarcki* (*P. ferruginea* Gmelin), más grande y bastante común. También viven en este mar la *P. caerulea* L., más pequeña que la *P. vulgata*, pero si-

⁵ Epicarmo, 98 Kaibel (Ath. III 85c). Ateneo, III 86b-c. También en Hipócrates, *Vict.* 48, 3.

⁶ Dídimo, 250 Schmidt (Ath. XIV 636e).

⁷ Por ejemplo Gossen-Steier, c. 587.

⁸ También Aristóteles (HA 547a 16 y 24) menciona el τράχηλος de la púrpura, para indicar que el órgano productor del tinte, que recibe el nombre de ἄνθος, se encuentra situado entre éste y el μήκων.

⁹ Ateneo recoge también la expresión τὰ μὴ ἔχοντα ὄστρακα, pero no se aplica a los cefalópodos, sino a otro tipo de animales marinos, como la actinia y la esponja. Cf. Aristóteles, HA 548a 22 (Ath. III 89f).

¹⁰ La definición de Galeno (VI 736 Kühn) resulta suficientemente clara: μαλάκια καλεῖται τὰ μὴτε λεπίδας ἔχοντα, μὴτε τραχὺ μὴτε ὄστρακῶδες τὸ δέρμα, μαλακὸν δ' οὕτως, ὡς ἀνθρώποις. ἔστι δὲ ταῦτα πολύποδες τε καὶ σηπίαι καὶ τευθίδες, ὅσα τ' ἄλλα τούτοις ἔοικεν. También en latín se utiliza un término paralelo, *mollia*. Cf. Plinio, IX 83.

¹¹ Cf. Eliano, IX 37; Galeno, *loc. cit.*; Plinio, *loc. cit.*

¹² Fechter-Falkner (p. 28) y Lotina (p. 54) la sitúan en el litoral atlántico europeo.

milar en características¹³, y la *P. scutellaris* L., que según Forbes¹⁴ es la más frecuente en el Egeo. Gossen (p. 224) intenta concretar más su identificación basándose en una referencia de Ateneo a Dífilo (Ath. III 91e), del que se dice que distingue unas pequeñas y otras que llegan a tener el tamaño de ostras. Partiendo de este pasaje, considera que la variedad grande es la *Patella vulgata* L. y la pequeña la *P. granularis* L., añadiendo a éstas la *P. bonnardi* Lam., especie que en su opinión es la que designa el diminutivo λεπάδιον¹⁵. Con todo, a pesar de las propuestas que se han presentado, probablemente el término λέπας, como sucede en español con "lapa", se aplicaba más al género que a una especie concreta.

El consumo de este molusco se encuentra atestiguado en Creta desde el Neolítico y en las Cíclades desde la temprana Edad del Bronce¹⁶. En cuanto a sus características como alimento, Dífilo (Ath. III 91e) las considera algo duras, opinión que comparten Jenócrates (III 24) y diversos autores modernos que hacen referencia a este molusco desde un punto de vista gastronómico¹⁷.

2. OREJA DE MAR (ὠτάριον / ὠτίον)

El ὠτάριον y ὠτίον (οὖς Ἀφροδίτης entre los eolios, según Antígono de Caristo (p. 174 Wilamowitz, en Ath. III 88a) es el molusco que se identifica de forma general¹⁸ con la oreja de mar, *Haliotis tuberculata* L., un univalvo que vive a poca profundidad debajo de las rocas, pegado a ellas por un potente pie musculoso que actúa como ventosa¹⁹. El nombre que recibe en griego, así como en diversas lenguas modernas (it. *orecchia marina*, fr. *oreille de mer*, *oreille de Saint Pierre*, al. *Seeohr*, gr. m. αλιώτις), viene motivado por su forma, que recuerda la de una oreja²⁰.

Ateneo (III 87f), que afirma que las mejores proceden de Faro, frente a Alejandría, opina que son unos moluscos muy nutritivos, aunque algo pesados de digerir²¹.

3. NERITA (ἀναρίτης / νηρίτης)

No se sabe con seguridad qué animal recibía los nombres de ἀναρίτης y νηρίτης, aunque las definiciones que de ellos da Hesiquio²² lo presentan como un molusco de concha en espiral, de varios colores y que vive pegado a las rocas, particularidad que señalan también Herodas (fr. 11 Cunningham, en Ath. III 86b) respecto al primero y Aristóteles (HA 530a 18 y 547b 18-23, en Ath. III 89e) respecto al segundo, asociándolos con las lapas. Por otra parte, Eliano (NA XIV 28) añade que es pequeño, pero muy hermoso. En esta descripción encaja la peonza, *Monodonta articulata*

¹³ Davidson, p. 190; Lotina, p. 55; Riedl, p. 276; Campbell, p. 128.

¹⁴ Citado por Gossen-Steier, c. 598, y Aubert-Wimmer, p. 179.

¹⁵ En las diversas ediciones del fragmento en el que Gossen sitúa esta forma (Ateneo, IV 132f) lo que se lee generalmente es λοπάδιον, término que algunos autores interpretan como "ostra". Así se puede ver en *LSJ* con respecto a *Geoponica* XX 18 (λοπάδια*, τὰ περὶ τὰς πέτρας γινόμενα), en Wood (I, p. 40) o en Gulick (vol. II, p. 111), que en su traducción de este pasaje de Ateneo recoge "oyster-bait". En cambio, de forma general se interpreta que en Teofrasto (*HP* IV 6, 7) λοπάδες equivale a λεπάδες y, por tanto a "lapa".

¹⁶ Vickery, p. 76.

¹⁷ Cf. Lotina, pp. 54 y 309; Sueiro, p. 164.

¹⁸ Thompson, p. 296. Gossen-Steier, c. 614. Gossen, p. 224.

¹⁹ Jenócrates, III 32: τὰ δὲ καλούμενα ὠτία γίνονται πρὸς πέτραις. Cf. Lotina, p. 56; Sueiro, p. 165; Fechter-Falkner, p. 26; Riedl, pp. 267-268.

²⁰ Riedl, p. 267. Davidson, p. 189.

²¹ Davidson (p. 189) y Sueiro (p. 165) señalan la necesidad de golpear las orejas de mar antes de cocinarlas.

²² El primero de ellos se describe como κογχύλιον κοχλιοειδές ποικίλον; el segundo como ζῶον κοχλιῶδες ἐν πέτραις.

Lam., y el caracol gris o caramujo, *M. turbinata* Born. El más frecuente de los dos es el segundo, que se caracteriza por su forma cónica, su pequeño tamaño (3 cm.) y con franjas alternas de color claro y oscuro, siguiendo la espiral de la concha, y manchas rojas a pardonegruzcas²³, por lo que se le puede muy bien aplicar el adjetivo ποικίλος que Hesiquio dedica al ἀναρίτης. Por otra parte, Reese (p. 237) muestra que estas dos especies son ampliamente consumidas en la cuenca mediterránea por su facilidad para ser capturadas en las costas rocosas y señala que fueron una fuente importante de alimento en el Paleolítico en la Argólide, las Cíclades, Creta y Chipre. Thompson (p. 176) indica que en Italia se utiliza *naridola* para designar diversos representantes del género *Trochus*²⁴ y cita como ejemplo el *T. fragarioides* Lam. A ello podemos añadir que en catalán se utiliza "nerita" como nombre del caracol de luna, *Naticarius hebraeus* Martyn, que admite igualmente bien el calificativo ποικίλος, ya que sobre un fondo blanco a gris claro presenta numerosas pequeñas manchas irregulares de color rojo desteñido²⁵. También es abigarrado el *N. stercusmuscarum* Gmelin, el caracol de luna punteado o caracol mil puntos, con numerosas manchas pardo rosadas sobre una base de tono amarillo o anaranjado claro, muy similar al anterior, pero más frecuente²⁶. Sin embargo, existe el inconveniente de que los dos viven en fondos fangosos y a grandes profundidades, lo que contradice los datos de Herodas²⁷ y Aristóteles.

Junto a la descripción que hemos presentado antes, algunos autores antiguos ofrecen otras informaciones que contradicen la identificación con un caracol del tipo de los mencionados. Aristóteles (*HA* 530a 7) afirma que es de concha lisa y grande y Opiano (*H. I* 315) lo asocia con el στρόμβων γένος. Partiendo de estas fuentes Chantraine (pp. 85 y 752) piensa que es el tritón, Mair (p. 235) duda entre los géneros *Buccinum* y *Trochus* y Grube²⁸, ve en este molusco la caracola rugosa, *Ranella gigantea* Lam., uno de los mayores caracoles del Mediterráneo, que puede llegar a alcanzar los 20 cm. y vive en fondos blandos²⁹. Por otra parte, Thompson (p. 176) señala que, según Costa, en Tarento se utiliza *querciola nerita* como nombre de la *Cassis sulcata*, que, en su opinión, recuerda la descripción de Aristóteles. Se caracteriza por su concha grande (12 cm.) y redondeada, de color amarillo a pardo rojizo³⁰.

Gossen y Steier³¹ consideran que los dos términos empleados en Ateneo no son sinónimos e, insistiendo en esta idea, en otro trabajo uno de estos autores traduce νηρίτης como *Häubchenschnecke* y opina que ἀναρίτης es el nombre del *Solarium perspectivum* Lam., un molusco propio de mares cálidos, que frecuenta los océanos Índico y Pacífico, pero no se encuentra en el Mediterráneo, en el que sí viven otras especies, como el *S. moniliferum* y el *S. mediterraneum*. A pesar de lo que piensan estos autores lo cierto es que en Ateneo no se aprecia una distinción clara entre νηρίτης y ἀναρίτης, ni con indicaciones precisas que señalen que son diferentes ni con alu-

²³ Davidson, p. 191; Riedl, p. 273; Lotina, p. 57; Fechter-Falkner, p. 32.

²⁴ El antiguo género *Trochus* L., citado por Thompson, equivale en la actualidad a tres: *Monodonta* Lamarck, *Calliostoma* Swainson y *Gibbula* Risso.

²⁵ Riedl, p. 291; Fechter-Falkner, p. 50; Campbell, p. 138; Lotina, p. 65.

²⁶ Riedl, p. 291; Fechter-Falkner, p. 50; Lotina, p. 65.

²⁷ Respecto a este autor, llaman enormemente la atención la falta de uniformidad al traducir ἀναρίτης en su obra. Si examinamos las diversas ediciones con traducción que existen de la obra de Herodas, apreciamos diferencias notables. Los autores italianos (Terzaghi, 1940; Cataudella, 1948; Puccioni, 1950) tienden a refle-

jar el término con *ostrica*, "ostra", lo mismo que Miralles (1970) en su traducción al catalán. Otros autores se inclinan por la lapa, de modo que encontramos *patelle* en Laloy (1960), *limpet* en Nairn (1904), Knox (1979) y Davenport (1981) y *lapa* en Navarro (1981). Sólo conservan el significado de caracol marino Cunningham (1993) y Herzog (1967), que utilizan un término de sentido general: *sea-snail*, el primero, y *Meerschnecke*, el segundo.

²⁸ En Keller, vol. II, p. 540, y Aubert-Wimmer, p. 180.

²⁹ Lotina, p. 68; McDonald, nº 98.

³⁰ Campbell, p. 140.

³¹ Gossen-Steier, cc. 586 y 600. Gossen, pp. 224-225.

siones indirectas en este sentido, ya que no aparecen nunca juntos en el mismo contexto y en general se utilizan indistintamente. Un ejemplo de esto lo tenemos en la semejanza con las lapas, que atribuyen Herodas al segundo y Aristóteles al primero. A ello se añade el hecho de que, tras citar el ἀναρίτης y mencionar diversos aspectos sobre él, inmediatamente después dice que en Esquilo (fr. 285 Snell, en Ath. III 86b) aparecen unas νηριτοτρόφους νήσους, sin ninguna indicación que pueda hacer pensar que se está hablando de un animal diferente. En general, las alusiones a uno u otro término se limitan a hacer referencia a la forma de la palabra o a señalar su presencia en versos de diversos autores, pero sin aportar datos que permitan identificarlas.

4. PORCELANA (χοιρίνη)

Χοιρίνη aparece una sola vez en la obra de Ateneo, en un pasaje de Andróstenes (fr. 1 Müller, en Ath. III 93b), como un término general que abarca una clase de moluscos que viven en aguas indias, afirmando que son de colorido abigarrado y diferentes de los conocidos en el Mediterráneo. La mayor parte de los autores coinciden en identificarla con la porcelana³², un caracol marino caracterizado por una concha abombada, con una abertura en forma de hendidura tan larga como la propia concha y de bordes dentados. El género *Cypraea* cuenta con varios representantes en el Mediterráneo, como la porcelanita, *C. europaea* L. (*Trivia europaea* Montagu), o la *C. lurida* L. (*Lura lurida* L.), que reciben en griego moderno los nombres de χοιρίναι o χοίρος. La primera de ellas tiene una concha pequeña, que no supera los 1,5 cm., de color rosado a pardo gris; la segunda es mayor y presenta unos tonos pardos a grises que la convierten en una de las especies con menos colorido de su género³³. Por Aristófanes (*Eq.* 1332, V. 333, 349) y Pólux (VIII 16) sabemos que las conchas de las especies mediterráneas eran utilizadas para las votaciones.

En el caso de Ateneo, sin embargo, se trata de χοιρίναι propias del Índico, de las que, como ya hemos señalado, la única información que se ofrece se refiere a la decoración abigarrada de su concha. Gossen (p. 224) considera que en la obra se alude a cuatro especies: *Cypraea caurica* L., *C. erosa* L., *C. moneta* L. (*Monetaria moneta* L.) y *C. annulus* L. (*M. annulus* L.). Se encuentran ampliamente distribuidas por el Índico y el Pacífico, el golfo Pérsico y el mar Rojo y a menudo han sido utilizadas como moneda, en particular las dos últimas³⁴. Sin embargo, su color no resulta demasiado llamativo, por lo que Thompson (p. 290) opina que las χοιρίναι citadas por Andróstenes pueden ser la *Cypraea pantherina* Lightfoot, la *C. tigris* L. y alguna otra especie que no menciona. La primera de ellas destaca por su llamativa concha con manchas de color castaño sobre fondo claro y una base siempre de color blanco. La *C. tigris* L. es más grande, aunque de características similares; está más extendida por el Índico y el Pacífico, excepto en el mar Rojo, donde es sustituida por la *C. pantherina*³⁵. También presenta un dibujo muy llamativo la *Erosaria lamarcki* Gray, propia del océano Indico, de concha algo más pequeña, de color avellana moteado con manchas blancuecinas, a menudo con un punto gris azulado en el centro³⁶. De color más claro y todavía más pequeña es la *Erosaria nebrites* Melvil, que se encuentra en el mar Rojo y los golfos de Adén y Omán³⁷. Cualquiera de ellas admite perfectamente un adjetivo como ποικίλος.

³² Keller, p. 543; Thompson, p. 289; Gossen, p. 224.

³³ Fechter-Falkner, p. 46; Riedl, p. 288; Campbell, p. 138.

³⁴ McDonald, nº 275; Thompson, p. 290.

³⁵ McDonald, nº 247 y 248.

³⁶ McDonald, nº 50.

³⁷ McDonald, nº 253.

5. CAÑADILLA / BUSANO / PÚRPURA (πορφύρα)

El nombre de este animal indica que se trata de un molusco que produce el tinte púrpura. Este se obtiene de diversas especies de los géneros *Murex* y *Purpura*, siendo el primero el que cuenta con más representantes comestibles. El más conocido es el *Murex brandaris* L. o cañadilla, aunque también pueden comerse el conchil o busano, *M. trunculus* L., y la cornetilla, *M. erinaceus* L.³⁸ Aubert y Wimmer (p. 182) señalan que en el Egeo habitan también otras especies, como el *M. cristatus* y el *M. edwardsii*. A pesar de ello, Gossen y Steier (c. 601) opinan que en los autores griegos el término πορφύρα designa a la cañadilla y el busano, mientras que LSJ y Chantraine (p. 930) consideran que es la primera de ellas, de la que, de hecho, se encuentran rastros desde el Neolítico en Creta y desde los comienzos de la Edad del Bronce en las Cíclades³⁹. También se conocía en la antigüedad la púrpura, *Purpura haemostoma* Lam., que se puede reconocer en la descripción de los distintos tipos en Plinio (IX 129).

Sobre la diversidad de especies de la πορφύρα Ateneo recoge algunos datos que toma de Aristóteles (HA 546b 18-547 a 12, en Ath. III 88f-89a)⁴⁰. Los distingue por las características del lugar en que habitan y por el color del órgano del que se obtiene el tinte: los de bahías son grandes y rugosos y producen en general un tinte negro y, en unos pocos casos, rojo; los que se recogen en las playas y alrededor de los cabos son pequeños y de tinte rojo, como los de las costas orientadas al sur, mientras que los de las costas que dan al norte lo tienen negro. Señala además que son grandes los de Sigeo y Lecto y pequeños los del Euripo y Caria. Sólo como aproximación podemos recordar que las especies *Murex brandaris* y *Purpura haemostoma* presentan un órgano del tinte rojizo, mientras que en el *M. trunculus* es de color violeta tirando a lila⁴¹.

Hay que añadir un tipo de πορφύρα no determinado que según Andróstenes (fr. 1 Müller, en Ath. III 93b) existe en aguas indias. De esta especie exótica no se ofrece ninguna información que permita identificarla, aunque Eliano (NA XVI 12) afirma que en el Océano Índico existen κήρυκες y púrpuras de enorme tamaño. Gossen (p. 225) propone la posibilidad de que sea la *Purpura persica* Lam. y la *P. hippocastanum* Lam.

Además de la πορφύρα aparece en Ateneo, una sola vez en una cita de Aristóteles (fr. 304 Rose, en Ath. III 88b), la ἡδυπορφύρα, que se encuentra en una lista de moluscos que son, junto al κήρυξ, el στράβηλος y el erizo de mar. Steier⁴² señala que no se ha podido determinar, aunque Gossen (p. 225) propone una identificación con el *Buccinum undatum* L. Sobre la dificultad para aceptar esta propuesta volveremos más adelante.

6. BOCINA / CARACOLA RUGOSA (κήρυξ / στράβηλος)

Los animales que reciben estos nombres son dos caracoles marinos que Espeusipo (fr. 8 Tarán, en Ath. III 86c) considera semejantes a las púrpuras y a los κόγχοι. Una relación similar se observa en Opiano (H. I 329)⁴³, que señala que los κήρυκες, las πορφύραι y los στρόμβοι con frecuencia son ocupados por cangrejos ermitaños. El nombre del primero de ellos, que significa "heraldo", ha hecho que se vea en él uno de los caracoles de gran tamaño cuya concha se utiliza como trompa, lo

³⁸ Davidson, p. 192; Riedl, pp. 295-297; De Juana, pp. 250-251; Campbell, p. 140.

³⁹ Vickery, p. 76.

⁴⁰ Cf. Plinio, IX 131-4.

⁴¹ Keller, p. 524.

⁴² Gossen-Steier, c. 587.

⁴³ Cf. Eliano, NA VII 31; Aristóteles, HA 548a 14-21.

que, por otra parte, también indican Agias, Dércilo (*F.H.G.* IV 386, 292, en Ath. III 86f), Jenócrates (III 23) y Hesiquio con respecto al στράβηλος⁴⁴. Este uso, unido a la información que recoge Opiano, han llevado a identificar estos moluscos con la caracola o bocina, *Tritonium nodiferum* Link (*Charonia nodifera* Lam.) o la caracola rugosa, *Ranella gigantea* Lam., sin que sea posible determinar con exactitud a cuál de estas dos especies corresponden el κῆρυξ y el στράβηλος⁴⁵. La primera de ellas es el mayor univalvo en espiral europeo y puede llegar a alcanzar una largura de 40 e incluso 50 cm.⁴⁶; en época de Thompson (p. 252) todavía era usado como bocina por pescadores y pastores en Grecia, Sicilia y Provenza⁴⁷. Por otra parte, existe otro gran molusco en el Mediterráneo con una concha que también ha sido utilizada como trompa, el *Cerithium vulgatum* Brug., el cuerno, identificado generalmente⁴⁸ con el στρόμβος, que se cita en Ateneo una sola vez. Lo utiliza Andróstenes, en el pasaje citado más arriba, con un sentido general, que tiene con relativa frecuencia⁴⁹, lo que ha llevado a diversos autores a traducirlo como “concha en espiral” en aquellos casos en los que no parece designar una especie concreta⁵⁰.

Hay que señalar que es relativamente frecuente encontrar el término κῆρυξ interpretado como “buccino”, como se aprecia en diversos lugares de las traducciones de la *Historia de los animales* de Aristóteles a cargo de Vara Donado y Pallí Bonet, en las de Eliano de Díaz-Regañón y Vara Donado, en Desrousseaux y en Chantraine (p. 527). Con este término se hace referencia a una especie particular, el *Buccinum undatum* L., pero esta identificación no resulta aceptable, puesto que no es propio del Mediterráneo⁵¹, aunque sí se puede encontrar en este mar una especie próxima, el *Buccinulum corneum* L., el bucinio mediterráneo o pequeña bocina, de un tamaño considerablemente menor (de 5 a 7 cm.) y no demasiado frecuente⁵².

7. CARACOL DE TIERRA (κοχλίας)

Las descripciones que se recogen en Ateneo indican claramente que κοχλίας es el caracol de tierra⁵³: lleva su casa a cuestras, tiene cuernecillos y deja un rastro baboso por donde pasa⁵⁴. Por estar dotado de concha, Aristóteles (*HA* 523b 11, en Ath. III 88c) lo sitúa entre los ὀστρακόδεσμα, lo que motiva su inclusión aquí a pesar de que no es un animal marino.

⁴⁴ στραβήλω· τῷ κόγχω, ᾧ ἐσάλπιζον. El mismo uso se encuentra documentado también respecto a στρόμβος (cf. Plutarco, *Mor.* 713b; Nicandro, *Al.* 393; Hesiquio, s.v. σάλπιγξ) y κόχλος (Ateneo, X 457b; Hesiquio, s.v. κόχλος).

⁴⁵ Diversos autores se hacen eco de los problemas de identificación: Thompson, pp. 113 y 251; Gossen-Steier, c. 587; Aubert-Wimmer, p. 167; Keller, p. 524.

⁴⁶ Lotina, p. 67; Campbell, p. 140.

⁴⁷ Cf. Lotina, p. 67.

⁴⁸ Thompson, p. 252; Mair, p. 521; Díaz-Regañón, p. 327; Vara Donado, *Eliano*, p. 303.

⁴⁹ Por ejemplo, en Opiano (*C.* II 569, *H.* I 318) y Aristóteles (*HA* 530a 6, 26, 548a 18).

⁵⁰ Este sentido general ha hecho que se utilice para tipos diversos de caracol marino. Así se puede apreciar en Teócrito (IX 25-7), donde se cita un στρόμβος repartido en trozos que van a consumir cinco personas. Basándose en esto A.S.F. Gow (*Theocritus*, vol. II, Cambridge 1950 (reimpr. 1973), p. 190), al comentar es-

tos versos, opina que puede estar refiriéndose a la bocina. Resulta difícil sostener que pueda ser también en este caso el cuerno, ya que su concha no llega a superar los 7 cm. de largo. Cf. Riedl, pp. 283-284; Campbell, p. 136; Davidson, p. 194; Fechter-Falkner, p. 40.

⁵¹ Fechter-Falkner, p. 58; Thompson, p. 113.

⁵² Fechter-Falkner, p. 64; Lotina, p. 72; Riedl, p. 299.

⁵³ Todavía en griego moderno recibe el nombre de κοχλιός.

⁵⁴ Al primer aspecto hacen referencia Anaxilas (fr. 33 K.-A., en Ath. II 63a-b) y Hesíodo (*Op.* 571, en Ath. II 63c), que lo llama φερέοικος. Los cuernecillos los menciona Aqueo (fr. 42 Snell, en Ath. II 63b), usando la expresión κοχλίας κέραστας. A la baba que deja se alude con el adjetivo ὑγροκέλευθος en un acertijo (Ateneo, II 63b). La descripción más completa es la que atribuye a Teucro (Ath. X 455e): ζῶον ἄπουν, ἀνάκανθον ἀνόστεον ὀστρακόνωτον / ὄμματά τ' ἐκκύπτοντα προμήκεα κείσκύπτοντα. Cf. Cicerón, *Div.* II 64.

A lo largo de la obra aparecen algunas otras formas de referirse a este molusco. Una de ellas es la expresión γαῖται κόγχοι, que se encuentra en un pasaje de Epicarmo (98 Kaibel, e Ath. III 85d). Más problemas han planteado los nombres σέμελος y σέσιλος. El primero de ellos es presentado por Apolas (Ath. II 63c) como una palabra laconia que equivale a κοχλίας, sentido con el que también aparece en Hesiquio. Chantraine (p. 996) plantea la posibilidad de que en realidad se trate de una deformación de σέσιλος. En cuanto a esta palabra Ateneo se limita a señalar que es el nombre que se da a algunos tipos de caracol, aunque en esta ocasión es Hesiquio el que señala su origen laconio: σέσιλοι· κοχλῖαι. Λάκωνες. La dificultad se plantea por el hecho de que algunos autores consideran que el animal al que hacen referencia estos dos nombres es la babosa, apoyándose en una glosa de Hesiquio: σεμελοῖρίδαι· οἱ ἄνευ κέλυφους, οὗς ἔνιοι λίψακας. Así se puede ver en Bailly y, sobre todo, en Gossen y Steier (c. 612), que los identifican con el *Limax agrestis* L. Sin embargo, el hecho de que Epicarmo (133 Kaibel, en Ath. II 63c) los considere como κόγχοι supone que deben tener concha, lo que hace difícil aceptar que pueda tratarse de la babosa.

Aunque sabemos de forma aproximada qué animal recibe el nombre de κοχλίας, no resulta fácil saber si hace referencia a una especie concreta, debido a que son muy numerosas las variedades que se producen en la cuenca del Mediterráneo. Ante esta dificultad Thompson (p. 129), Gossen y Steier (c. 589) optan por situarlo en la familia de los *Helicidae*, de la que Aubert y Wimmer (p. 178) señalan la abundancia en el Peloponeso de las especies *Helix pomatia* L., el caracol de huerta, y *H. lucorum* L., que, por otra parte, son algunas de las más importantes desde el punto de vista gastronómico, aunque Thompson (p. 130), Fechter y Falkner (p. 250) hacen notar que el primero de ellos no se encuentra al sur de Macedonia. También viven en Grecia continental y las islas de Egeo la *Helix figulina* Rossmässler y la *H. cincta* Müller y al norte del país la *H. secernenda* Rossmässler y la *H. philibinensis* Rossmässler⁵⁵. A la misma familia de los helícidos pertenecen también el *Cryptomphalus aspersus* Müller, el caracol común, y el *Cantareus apertus* Born, abundantes en toda la cuenca mediterránea y considerados en la actualidad como delicias gastronómicas⁵⁶. En cualquier caso, las frecuentes alusiones a los caracoles como alimento hacen pensar que eran bastantes las especies consumidas⁵⁷.

8. LIEBRE DE MAR (θαλάσσιος λαγώς)

Ateneo menciona este animal en muy escasas ocasiones, centrándose particularmente en su nocividad⁵⁸. En este sentido se encuentra en Hegesandro de Delfos (*F.H.G.* IV 420, en Ath. VII 325c), que se refiere al θαλάσσιος λαγώς con el adjetivo θανάσιμος, y en Dífilo (Ath. VIII 355c), que afirma que incluso deben comerse con enorme precaución los peces que la hayan consumido como alimento⁵⁹. Aparece el nombre también en un fragmento de Amipsias (fr. 17 K.-A., en Ath. IX 400c y 446d) en el que un personaje recomienda a otro que beba una pócima hecha con este animal, lo

⁵⁵ Fechter-Falkner, pp. 244-248.

⁵⁶ Fechter-Falkner, p. 244.

⁵⁷ Según Epicarmo (98 Kaibel, en Ath. III 85d) eran poco estimados y baratos, lo que puede relacionarse con la afirmación de Galeno (VI 669 Kühn) de que "todos los griegos comen caracoles todos los días", κοχλίας ὀσημέραι πάντες Ἕλληνες ἐσθίουσι, y con la definición de κοχλῖαι de Hesiquio, que sólo dice que son τὰ ἐσθιόμενα ζῷα. Sobre la antigüedad de su consumo, según Vickery (p. 76), contamos con testimonios

que se remontan a la Edad del Bronce en Grecia continental y las Cíclades.

⁵⁸ Se le atribuyen trastornos gástricos e incluso la muerte con el mero contacto. Cf. Eliano, *NA* II 45; Plinio, IX 155.

⁵⁹ Plutarco (*Mor.* 983f), Eliano (*NA* IX 51) y Plinio (XXXII 8) señalan que son consumidas por el salmoneite, que es el único pescado que puede hacer esto sin morir.

que ha sido interpretado de diversas maneras. En opinión de Thompson (p. 143) es una frase hecha para mandar a alguien a paseo, mientras que Kassel y Austin (pp. 205-206) lo ven como la parodia de la actuación de un médico, que en lugar de prescribir un remedio aconseja un veneno.

Tradicionalmente se ha considerado que la expresión θαλάσσιος λαγώς es el nombre que recibe la liebre de mar, *Aplysia depilans* L. (*A. leporina*). Su concha, muy atrofiada, está prácticamente cubierta por el manto y su cabeza presenta dos pares de tentáculos, de los que los posteriores están estirados de tal forma que recuerdan las orejas de una liebre. De aquí puede haberse derivado su nombre, aunque Plinio (IX 155) establece como elemento de relación el color, que en este animal va del pardo al verde con manchas más oscuras. Uno de sus rasgos más característicos es que emite un tinte de color púrpura cuando es molestada⁶⁰, aunque las fuentes antiguas no hacen mención de ello.

Por lo que se refiere a su fama de animal extremadamente venenoso, durante mucho tiempo se ha mantenido su peligrosidad e incluso se han llegado a identificar tres tipos de secreciones tóxicas. Sin embargo, estudios realizados en la década de los 60 demostraron que, aunque podía causar la muerte a otros animales marinos inferiores, su acción era débil en mamíferos pequeños y no tenía ningún efecto tóxico en el hombre, por lo que no se sabe de dónde pueden proceder las creencias antiguas⁶¹.

9. OSTRA (ὄστρεον)

Dejando a un lado el significado más amplio de ὄστρεον, sobre el que ya hemos tratado en el apartado dedicado a los términos generales para designar a los moluscos, en un sentido concreto se utiliza como nombre de la ostra, de la que existen numerosas variedades locales en el Mediterráneo. Según Andrews (p. 299) el término designa en general la ostra europea común u ostra plana, *Ostrea edulis* L., y ocasionalmente otras especies como la *O. cristata* Lam. y la *O. lamellosa* Brocchi. A esta lista podemos añadir además la *O. adriatica* Lam., que se encuentra extendida del Adriático al mar Negro, y la *O. plicata* Lam., similar a la ostra común, aunque más pequeña⁶². Es evidente, sin embargo, que ὄστρεον no se utiliza para una sola variedad, como muestra Difilo (Ath. III 91f-92a) al presentar una clasificación general de las diversas clases en la que toma como punto de referencia su hábitat⁶³. Según este autor, aunque se dan en agua dulce y salada, las mejores son las que se encuentran en el mar, pero en un lugar cercano a la desembocadura de un río, donde son más grandes y dulces. En cambio, las de playas y rocas son pequeñas y duras. También las distingue según la estación del año y considera que las mejores son las de primavera o principios del verano, de buen tamaño y sabor y digestivas⁶⁴.

Ateneo (III 88a) menciona un tipo particular que se llama ἄγριον ὄστρεον, del que sólo se sabe que en su opinión es nutritivo, pero de olor poco agradable y pobre en sabor. No aparece esta expresión en otros autores ni en otros lugares de la obra, lo que hace muy difícil intentar identificarla. Existe la posibilidad de que se tratara de oponer la "ostra salvaje" a la "ostra cultivada", ya que

⁶⁰ Thompson, p. 142; Fechter-Falkner, p. 66; Campbell, p. 148; Riedl, p. 317.

⁶¹ Lotina, p. 42.

⁶² Riedl, p. 366; Davidson, p. 197; Lotina, p. 116.

⁶³ Cf. Plinio, XXXII 59-61.

⁶⁴ Es precisamente en esta época cuando la ostra se reproduce y presenta un aspecto que Sueiro (p. 184) califica como "lechoso", debido a la presencia de los huevos. Cf. Plinio, XXXII 59: *privatim circa initia aestatis multo lacte praegnata*. Otros datos relacionados con el consumo de este molusco se encuentran recogidos en García Soler, pp. 213-214.

tenemos conocimiento del cultivo de ostras desde la época de Aristóteles, pero parece poco probable⁶⁵.

Junto a ὄστρεον figura en la obra otro término, τῆθος, que se ha identificado con la ostra en algunas ocasiones, aunque resulta poco claro. Ateneo lo cita en un verso de la *Iliada* (II 747, en Ath. I 13d), en el que se ha interpretado como otro nombre de este molusco⁶⁶. Como apoyo de esta interpretación, con la que se muestran de acuerdo Bailly, Martínez Díez (I, p. 30) y Gulick (vol. I, p. 59), se han presentado diversas glosas de Hesiquio y *Suda*, así como un escolio a Homero en el que se explica la expresión τῆθεα διφῶν como εἶδος θαλασσίων ὄστρέων. Hay que indicar, sin embargo, que tanto τῆθος como τήθυον, que aparece también en Ateneo, han sido identificados en general con la ascidia⁶⁷. En un pasaje recogido por este autor Aristóteles (fr. 304 Rose, en Ath. III 88b) aparentemente lo muestra como un molusco con concha, puesto que lo sitúa dentro de una lista de ὄστρεα, pero la descripción que aparece en varios lugares de la *Historia de los animales* (528a 20, 531a 8-30 y 547b 21) confirma que no se trata de la ostra, sino de la ascidia: está encerrada en una especie de cobertura semejante al cuero, vive pegada a las rocas y presenta dos orificios por los que entra y sale el agua del mar. Probablemente es este animal en todos los casos y la relación con ὄστρεον, que habría que considerar aquí en el sentido amplio de "testáceo" y no en el concreto de "ostra", se debe a su dura cubierta coriácea, que en algunas especies, como por ejemplo el probecho, puede recordar la concha de este molusco.

10. MEJILLÓN (μῦς)

Es uno de los moluscos que en mayor número de ocasiones cita Ateneo, lo que indica que era bastante conocido. Una buena parte de las menciones hacen referencia a dos aspectos: sus características como alimento, en cuanto a sabor, poder nutritivo, etc., y sus principales lugares de origen. Respecto al primero, en general⁶⁸ se considera relativamente fácil de digerir, nutritivo, de buen sabor y efecto laxante. En cuanto al segundo, se mencionan el mar Negro, citado por Antífanos (fr. 191 K.-A., en Ath. VII 295c), y Éfeso, donde, como señala Hicesio (Ath. III 87c), son muy sabrosos y, según Dífilo (Ath. III 87c), tienen su momento óptimo en otoño. También Plinio (XXXII 95) considera que ésta es la mejor época para los mejillones, aunque Aristóteles (*GA* 763b 10) los prefiere en primavera. Según Arquéstrato (fr. 187 *SHell*, en Ath. III 92d), en Eno se podían encontrar ejemplares de buen tamaño, a los que podemos añadir los de Mitilene, que aparecen en un fragmento de Fililio (fr. 12 K.-A., en Ath. III 86e y 92e)⁶⁹.

Por lo que se refiere al tipo concreto de mejillón al que puede estar aludiendo Ateneo, debemos señalar que en el Mediterráneo existen dos variedades: el mejillón rubio o mejillón mediterráneo, *Mytilus galloprovincialis* Lam., y el mejillón barbado, *Modiolus barbatus* L.⁷⁰. El más frecuente de los dos es el primero, que es también el de mayor tamaño, mientras que la otra variedad tiene una forma más rechoncha y se caracteriza por la existencia de una especie de cerdas en su concha que son

⁶⁵ Como curiosidad, podemos añadir que en la actualidad se da el nombre de ostra brava al lucero, *Anomia ephippium* L., un molusco de valvas desiguales, delgadas y transparentes, hermoso, pero poco apetecible y sin importancia gastronómica. Cf. Campbell, p. 164; Riedl, p. 365; Lotina, p. 113; Sueiro, p. 186.

⁶⁶ Cf. Andrews, pp. 299 y 302; Gossen, p. 225.

⁶⁷ Así se puede ver en *LSJ* y Thompson, p. 261.

⁶⁸ Diocles de Caristo en Ath. III 86b. Dífilo en Ath. III 90d. Mnesíteo en Ath. III 92b. Cf. Dioscórides, II 5; Jenócrates, III 25.

⁶⁹ Thompson (p. 166) apunta la posibilidad de que el nombre de esta ciudad venga de μίτυλος.

⁷⁰ Riedl, pp. 355-356; Campbell, pp. 160-161; Lotina, p. 105; Fechter-Falkner, p. 78.

la causa de su nombre. Puesto que Ateneo no incluye ninguna referencia a estas "barbas", que resultan bastante llamativas, probablemente está pensando en el mejillón rubio cuando usa el término μύς.

En una ocasión aparece μύσκη para designar un molusco diferente, ya que, según Dífilo (Ath. III 90d), es más pequeño y tiene una carne dulce, jugosa y nutritiva⁷¹. También en Plinio (XXXII 98) se encuentra una distinción semejante entre *mitulus* y *mysca*, aunque basada sólo en la concha, de la que indica que es más pequeña y más redonda, está cubierta de asperezas y es más blanda. A partir de esta descripción se ha identificado este segundo tipo con el mejillón barbado, con el que, como ya hemos mostrado más arriba, coincide en varias de sus características⁷².

11. BARRENA O MANGÓN (φωλάς)

Debido a su nombre, relacionado con el adjetivo φωλάς, "que vive en agujeros", se ha identificado con dos tipos de moluscos que viven en las rocas, en las que taladran orificios. Thompson (pp. 51 y 281) opina que puede tratarse del *Pholas dactylus* L. o del *Lithodomus lithophagus* L., mientras que Gossen (p. 227) se inclina más por el primero y LSJ por el segundo. El *Pholas dactylus* L., que recibe los nombres de folada, barrena y mangón, perfora las rocas por la acción mecánica de sus valvas dentadas, combinada con un movimiento giratorio, y tiene una carne apreciada que se consume en crudo en algunas zonas⁷³. El *Lithodomus lithophagus* L., el dátil de mar, recurre a medios químicos utilizando un ácido descalcificante para taladrar las rocas⁷⁴, tiene un aspecto que recuerda el de un mejillón y su sabor es parecido al de las navajas⁷⁵. Son precisamente estas dos últimas características las que nos llevan a considerar que éste no es el molusco que recibe el nombre de φωλάς, sino el que presentamos inmediatamente después. Hay que señalar, sin embargo, que los autores antiguos ofrecen poca ayuda, ya que los datos que proporcionan son escasos.

12. COQUINA Y ESPECIES RELACIONADAS (τελλίνα / τέλλις)

Las informaciones que tenemos respecto a la τελλίνα en algunos casos resultan incluso contradictorias, haciendo extremadamente difícil llegar a una identificación satisfactoria, aunque parece que se utiliza para designar más de un tipo de molusco. Señala Ateneo (III 85e) que quizá es lo que los romanos llaman μίτλος, es decir *mitulus*, el mejillón, en lo que se apoya Gulick (vol. I, p. 369) para traducir τελλίνα por "long mussel". Inmediatamente después cita un pasaje de Aristófanes de Bizancio (Ath. III 85e) en el que afirma que es semejante a las lapas y otro de Epicarmo (98 Kaibel, en Ath. III 85e) donde alude a ella como á μέλαινα κόγχος y dice que tiene una carne muy pla-

⁷¹ Gossen (p. 225) opina que equivale a los que Ateneo llama οἱ ἐλάσσονες de los mejillones, descritos por Hicesio (Ath. III 87d) como δασεῖς ἕξωθεν, de los que se dice que son jugosos, aunque no muy nutritivos debido en parte a su tamaño.

⁷² Cf. Gossen, *loc. cit.*; Thompson, *pp. 166-167. Este último autor señala que todavía se utiliza un derivado del nombre del mejillón para designar un molusco que tiene su concha cubierta de cerdas, el arca barbada, *Arca barbata* L., que recibe los nombres de *moschiglione* en Nápoles y *mussolo* en Trieste.

Podemos añadir también que Riedl (p. 357) y Krane (s.v. "mussolo") recogen este último término para otro representante del mismo género, el arca de Noé, *Arca noae* L., que es comestible, aunque no se aprecia mucho porque resulta algo indigesta (cf. Davidson, p. 198; Lotina, p. 100).

⁷³ Lotina, p. 312; Fechter-Falkner, p. 100; Sueiro, pp. 174-5.

⁷⁴ Lotina, p. 106; Fechter-Falkner, p. 100; Riedl, p. 356.

⁷⁵ Sueiro, p. 200.

centera. Estos pocos datos hacen difícil intentar una identificación, aunque en cierto modo recuerdan al dátil de mar. En él encontramos aspectos que podríamos considerar comunes con el mejillón y la lapa, ya que en forma se acerca al primero y, como la segunda, vive pegado firmemente a las rocas, a lo que se añade el hecho de que es apreciado en la cocina por su sabor muy fino⁷⁶.

Por otra parte, sin embargo, aparecen otros datos que impiden aceptar esta posibilidad, como la referencia de Dífilo (Ath. III 90c) de que las variedades de río son más dulces, porque se trata de un animal marino. Este autor añade también que abundan en Canobo y se pueden encontrar durante la crecida del Nilo⁷⁷, lo que lleva a pensar que el término tal vez designe a otro molusco, la coquina, *Donax trunculus* L. Es más pequeña, pero muy abundante en el Mediterráneo, en zonas próximas a la desembocadura de algunos ríos, como el Nilo, donde se captura en gran cantidad⁷⁸. La dificultad en aceptar esta identificación está en que la coquina no se parece ni al mejillón ni a la lapa. Sin embargo, en diversos lugares se utilizan todavía nombres derivados del término antiguo para la coquina (en Italia y Valencia *tellina*, en Cataluña *tallerina*) y otras especies del mismo género como la *D. semistriatus* Poli (español *tellerina*, catalán *tellarina*) o la *D. vittatus* Da Costa (catalán *tellarina*, valenciano *tellina*).

Volviendo de nuevo al terreno del léxico, aunque desde otro punto de vista, Wood (I, p. 314) ha puesto de relieve el hecho de que la raíz de *τελλῖνα* se encuentra en varias lenguas indoeuropeas para hacer referencia a una superficie plana. Así se aprecia en *dili* (alt. al. ant.), que significa "tablón, plancha", *pel* (ingl. ant.) "plancha" y *talam* (ind. ant.) "palma, superficie plana". Esto hace suponer que, aplicado a un testáceo, indicará que tiene una concha poco curvada y ancha, características que se encuentran en los donácidos y también en otras especies que reciben nombres derivados del antiguo *τελλῖνα*.

Existe incluso el género *Tellina*, perteneciente a la superfamilia tellinácea, en la que se sitúan también los donácidos y que agrupa diversos moluscos que viven enterrados en la arena en aguas próximas a la costa, como la *T. tenuis* Da Costa, la *T. planata* L. o la *T. pulchella* Lam.⁷⁹. En español se les dan los nombres de *tellina* o *tallerina*, en inglés *tellin* y en francés *telline*. Algunas de sus especies son comestibles y se encuentran ocasionalmente en los mercados, aunque no es tan frecuente como la coquina⁸⁰. Un aspecto cercano a ellas lo tiene la cadela o almeja de perro, *Scrobicularia plana* Da Costa (*Scrobicularia piperata* Adams), de la misma superfamilia, que, según Thompson (p. 259), en Cete recibe el nombre de *tellina*; vive enterrada en fondos de arena o fango situados en la zona de las mareas y puede soportar aguas de baja salinidad⁸¹. Se encuentra con cierta frecuencia en los mercados y se caracteriza por su sabor a pimienta. El mismo autor indica que en Livorno se llama *tellina briaca* a la *Cardita sulcata* Brug., aunque ésta tiene una concha gruesa con costillas bien desarrolladas⁸².

En la misma superfamilia se agrupan también los psammóbidos, que se caracterizan por tener una concha ancha y alargada, de valvas finas y desiguales. Sus representantes más destacados son la *Psammocola depressa* Pennant, con una concha de 6 cm., de color amarillento a gris con matices rosados, y la carabela, *Solecurtus strigillatus* L., de mayor tamaño y color rosa con dos anchas cintas blanquecinas radiales y divergentes⁸³. Esta última recibe también el nombre de "mango de cu-

⁷⁶ Lotina, pp. 106 y 312; Sueiro, p. 200; Dawidson, p. 198; De Juana, p. 246.

⁷⁷ Cf. Jenócrates, III 30.

⁷⁸ Davidson, p. 206.

⁷⁹ Campbell, p. 174; Riedl, p. 380; Lotina, p. 132.

⁸⁰ Sueiro, p. 142; Lotina, p. 132; Riedl, pp. 379-380.

⁸¹ Sueiro, p. 173; Lotina, p. 134; Riedl, p. 379; Fechter-Falkner, p. 94.

⁸² Campbell, p. 164; Riedl, p. 367.

⁸³ Lotina, *loc. cit.*; Riedl, pp. 377-379; Fechter-Falkner, p. 96; Campbell, p. 176.

chillo" y se encuentra relativamente próxima al grupo de las navajas. Curiosamente, Jenócrates (III 30) presenta como iguales la *τελλίνα* y el *ξιφύδριον*, que tiende a identificarse con algún representante de la familia de los solénidos, como el muergo o navaja curvada, *Ensis ensis* L., según propone Gossen (p. 227), aunque por los datos que tenemos no podemos decidir si la apreciación de este autor es acertada o no.

Queda todavía el problema de las *τελλίνας ποτάμιαι* que cita Dífilo. Existen dos posibilidades: que haga referencia a algún tipo de molusco marino capaz de vivir en entornos con baja salinidad, como la coquina o la almeja de perro, o que designe un animal diferente, exclusivamente de agua dulce, pero que presente algún rasgo, como la forma o el color, que permita establecer una comparación con las especies marinas. En el primer caso habría que excluir la almeja de perro, que, con su sabor a pimienta difícilmente admite un adjetivo como *γλυκύτεραι*, que dedica Dífilo a las *τελλίνας* de río. Respecto a la segunda posibilidad, podemos señalar la existencia de una familia de moluscos de agua dulce, la de los uniónidos, que cuenta con especies que tienen unas conchas que se pueden considerar, en sentido amplio, como semejantes a algunos tipos de tellina. Con todo, el breve comentario recogido por Ateneo no da apoyos para decidirse por ninguna de las dos opciones.

La disparidad general de los datos y las derivaciones modernas llevan a pensar que lo que tenemos aquí es uno de esos casos en que un mismo nombre se utiliza para designar varias especies, quizá la coquina, algún miembro de la superfamilia de los tellináceos o incluso el dátil de mar, en el caso del molusco que se relaciona con el mejillón. A ello se añade la posibilidad de que se aplique a distintos moluscos según los lugares, un hecho bastante frecuente cuando se trata de animales marinos.

13. NÁCAR O PINNA (*πίσσα* / *πίνα*)

Hay un acuerdo prácticamente unánime en considerar que el molusco que recibe el nombre de *πίσσα* pertenece al género *Pinna* L., del que existen varias especies en el Mediterráneo⁸⁴ y que coincide en sus rasgos generales con las informaciones que proporcionan los antiguos⁸⁵. Según Aristóteles (*HA* 528a 24 y 547b 15, en *Ath.* III 89c-d)⁸⁶ surgen derechas, *ὀρθαί*, del fondo del mar y tienen una concha rugosa no acanalada. Respecto al primero de estos datos, una de las características más señaladas en el nácar es que vive clavado en la arena del fondo por su extremo puntiagudo⁸⁷. En cuanto a la rugosidad de la concha, hay que señalar que varía de unas especies a otras, siendo muy marcada en algunas como la *P. rudis* L. o la *P. squamosa* Gmelin⁸⁸. Aristóteles (*HA* 547b 28, en *Ath.* III 89c-d), Eliano (*NA* III 29) y diversos autores antiguos⁸⁹ señalan que con frecuencia este molusco se encuentra acompañado de un pequeño cangrejo, que vive en su concha y con el

⁸⁴ Lenz (p. 637) toma *πίσσα* como término genérico, en sentido amplio, pero Aubert y Wimmer (p. 181) señalan que, según Forbes, en el Egeo abunda la *P. squamosa* Gmelin y Keller (p. 548) indica que el nombre puede referirse a ésta o a la *P. nobilis* L. Por su parte, Thompson (p. 200) informa de que en los mercados de Grecia se encuentran dos especies, la *Pinna nobilis* L. y la *P. rudis* L., más pequeña, basta y negra.

⁸⁵ Hay que señalar, sin embargo, que Antífanos (fr. 192 K.-A., en *Ath.* X 450d) la presenta como un pez

dotado de voz (*πίσσα καὶ τρίγλη φωνὰς ἰχθῦ δὲ ἔχουσαι*) y Hesiquio define *πίσσα* como *εἶδος ἰχθύος καὶ ὀστρεῶδες κογχύλιον*, aunque en general se indica con claridad que se trata de un molusco.

⁸⁶ Cf. Plinio, IX 142.

⁸⁷ Fechter-Falkner, p. 80.

⁸⁸ Lotina, p. 106.

⁸⁹ Crisipo en *Ath.* III 89d-e; Plutarco, *Mor.* 980a; Opiano, *H.* II 187-195; Plinio, IX 142.

que comparte su alimento, exactamente de la misma manera que el *Pinnotheres pinnotheres* L., el cangrejo de los nácares, con diversas especies de *Pinna*, especialmente la *P. nobilis* L.⁹⁰.

Existe un último rasgo que permite confirmar la identificación, su capacidad para producir perlas, ya que en diversas especies de *Pinna* se encuentran ocasionalmente algunas oscuras de color rojizo⁹¹. Ateneo (III 94a.) señala que las mejores y más puras se consiguen en ejemplares de aguas profundas, mientras que en los que viven cerca de la superficie, en contacto con la luz solar, son más bastas y menos valiosas.

14. OSTRA PERLÍFERA

De este molusco, al que Ateneo se refiere siempre sencillamente como ὄστρεον y del que sólo conocemos el nombre por Eliano (*NA* XV 8) (μάργαρος), se ofrecen algunas informaciones relacionadas principalmente con la producción de perlas.

En realidad tendríamos que hablar no de "ostra", sino de "ostras perlíferas", puesto que hay referencias a diversos tipos. Teofrasto (*Lap.* 36, en Ath. III 93a-b) afirma que se obtienen de un animal parecido al nácar, pero que tiene un tamaño mucho más pequeño, como un ojo de pescado grande. Por su parte, Andróstenes (fr. 1 Müller, en Ath. III 93b) y Cares de Mitilene (fr. 12 Müller, en Ath. III 93c-d) describen especies del océano Índico y del mar Rojo. El primero de ellos alude a una variedad, llamada βέρβερι por los nativos, que compara con la concha de peregrino, aunque con una sola aurícula y concha lisa y fina, que produce perlas doradas, plateadas o blancas. La mencionada por Cares es semejante a la ostra, de un tamaño considerable y forma alargada, con una carne abundante y perlas de color blanco.

Keller (p. 552) relaciona estos tipos de ostras perlíferas con la madreperla, *Meleagrina margaritifera* Lam., aunque existen diversas especies y otros géneros de la misma familia de los ptéridos que también producen perlas, como *Pteria* y *Pinna*, según hemos señalado en el apartado anterior.

15. CONCHA DE PEREGRINO (ΚΤΕΪΝ)

No hay dudas al identificar este molusco con un miembro de la familia de las *Pectinidae*, cuyo representante más conocido es la concha de peregrino, *Pecten jacobaeus* L. En griego moderno todavía se conserva el mismo nombre, κτένι, que mencionan Riedl (p. 363) y Davidson (pp. 200-201) como nombre de ésta. Curiosamente, según el segundo de estos autores, la concha de peregrino no es propia del Mediterráneo oriental, aunque la sitúan en el Egeo Keller (p. 560), Aubert y Wimmer (p. 178), que indican que de forma general se acepta que es ésta. Lo que sí parece evidente, a pesar de los problemas para determinar la especie concreta, es que se trata de un pectínido, perfectamente descrito por Aristóteles: tiene una concha acanalada (*HA* 528a 25 y fr. 304 Rose), con una de sus valvas cóncava y la otra plana (*HA* 525a 22 y 529b 7)⁹², vive principalmente en fondos arenosos (*HA* 547b 14) y es capaz de moverse por sí misma (*HA* 528a 31).

En cuanto a la especie a la que puede hacerse referencia, la cuestión no es nada fácil, puesto que en el Mediterráneo se encuentran, según Saint-Denis (p. 83), al menos veintidós y sólo en el Egeo, según Aubert y Wimmer (p. 178), aproximadamente una docena, aunque la descripción de

⁹⁰ Riedl, pp. 361 y 517.

⁹¹ Fechter-Falkner, p. 80; Lotina, p. 106.

⁹² Respecto a la concha se puede añadir una información de Andróstenes (fr. 1 Müller, en Ath. III 93b) que hace referencia a sus dos aurículas.

Aristóteles encaja bastante bien con la concha de peregrino. El único aspecto que aparece mencionado en Ateneo como rasgo que diferencia tipos distintos es el color, que es uno de los rasgos más característicos en la familia de los pectínidos. Se alude a él sólo en un pasaje de Dífilo (Ath. III 90f)⁹³, que menciona las variedades blancas y las oscuras o rojizas. La especie que más se acerca al primer tipo es, sin duda, la concha de peregrino, que muestra unos tonos que van del blanco al rosa pálido⁹⁴. También es de tonos claros la *Chlamys flexuosa* Poli, aunque presenta manchas rojas y parduscas y es mucho más pequeña⁹⁵. En cuanto a las variedades rojas y negras, el panorama es más complicado, aunque hay tres especies comestibles a las que puede aplicarse sin dificultad estos adjetivos. Entre las primeras se puede situar la *Proteoplecten glaber* L., de color ladrillo con manchas y bandas blancas, más pequeña que la concha de peregrino y frecuente en todo el Mediterráneo y en el mar Negro⁹⁶; según Davidson (p. 201) es ésta la especie que aparece en la zona oriental como sustituto de la *Pecten jacobaeus* L. Son relativamente comunes también la zamburiña, *Chlamys varia* L., y la volandeira, *Chlamys opercularis* L. Esta última presenta un color pardo rojizo oscuro con manchas y líneas irregulares; su concha es redondeada y sus aurículas casi del mismo tamaño⁹⁷. La zamburiña tiene una coloración muy variable que puede ir del blanco amarillento al rojo oscuro, morado e incluso casi negro. Es un poco más pequeña que la volandeira, de concha más alargada, con valvas casi simétricas y aurículas muy desiguales⁹⁸. Según Riedl (p. 363) estas dos especies tienen en griego moderno el mismo nombre, τηγανάκι, que Thompson (p. 133) señala también para la *Proteoplecten glaber* L.

16. "ALMEJA" (χήμη / κόγχος)

Ya hemos mostrado, en el apartado dedicado a los términos generales para designar a los moluscos, el carácter general que puede tener κόγχος para designar a los moluscos testáceos, pero también tiene un sentido más concreto que no siempre es fácil de determinar. Algo similar sucede con χήμη, que en ocasiones parece abarcar el mismo campo. La información relativa a estos dos tipos de moluscos es en Ateneo, y en general en los autores antiguos, poco clara y muestra que estos términos se utilizan para más de una especie, perteneciente con gran probabilidad a la familia de los venéridos. Podemos considerar κόγχος y χήμη en cierta medida como equivalentes de "almeja" en español o "clam" en inglés. Aunque propiamente reciben este nombre las especies pertenecientes al género *Venerupis* (o *Tapes*), existen representantes de otros géneros que comparten esta misma denominación, como la almeja lisa (*Macatra corallina* L.), la almeja moelo (*Dosinia lupinus* Poli), la almeja real (*Dosinia exoleta* L.) o la almeja de perro (*Scrobicularia plana* Da Costa), sólo por poner algunos ejemplos. Incluso se aplica con un sentido más general todavía al hablar de las "almejas de río"⁹⁹. Con todo esto queremos mostrar que, incluso en una época en la que existen clasificaciones científicas bien establecidas, los límites entre unos tipos y otros siguen estando poco claros y en la antigüedad la situación no debía ser muy diferente. De hecho, con relativa frecuencia se puede encontrar traducciones en las que en el lugar donde aparece χήμη se encuentra "almeja", como

⁹³ También Jenócrates (III 19 y 20) establece una diferenciación por el color al distinguir los tipos λευκός, πυρρός y ποικίλος.

⁹⁴ Riedl, pp. 361 y 517.

⁹⁵ Campbell, p. 162; Riedl, p. 363.

⁹⁶ Riedl, p. 363; Thompson, p. 133.

⁹⁷ Lotina, p. 111; De Juana, p. 248; Riedl, p. 363.

⁹⁸ Lotina, p. 111; De Juana, p. 247; Fechter-Falkner, p. 84.

⁹⁹ En este sentido conviene recordar que en Aristóteles (HA 614b 28) se mencionan unas κόγχαι de río, grandes y de concha lisa, de las que se alimentan los pelícanos.

sucede en las de Eliano de Díaz-Regañón y Vara Donado, en las de la *Historia de los animales* de Aristóteles de este último autor y Pallí Bonet o en las de Opiano de Calvo Delcán y Mair.

Partiendo de estas consideraciones vamos a intentar establecer si existe alguna especie o especies a las que se aplican de forma específica estos nombres y que hayan servido de punto de referencia para extenderlos a otras por la semejanza en algún rasgo.

Comenzaremos en primer lugar con χήμη, cuyo valor genérico queda de relieve en la diversidad de circunstancias, en algunos casos incluso contradictorias, en que lo emplean los autores antiguos¹⁰⁰. De la amplitud del sentido del término da testimonio Eliano (*NA.XV 12*)¹⁰¹, que afirma que con él se alude a moluscos con concha lisa y con concha rugosa, frágil o dura, de color negruzco, blanco brillante o una mezcla de los dos, que viven en la arena, entre algas o en las rocas. También Jenócrates (III 32) hace referencia a su diversidad, ya que afirma que, dependiendo de su hábitat se diferencian en sabor, colorido y forma.

En Ateneo se encuentra una distinción en dos grupos, entre τραχεῖται χήμαι y λείαι χήμαι, en la que el punto de referencia es la rugosidad de la concha, con una cierta indicación de tamaño, aunque poco clara. De las primeras dice Hicesio (Ath. III 87b) que producen malos jugos, tienen poco alimento y se digieren bien, añadiendo que son utilizadas como cebo por los pescadores de púrpuras¹⁰². Por su parte, Dífilo (Ath. III 90c) indica que reciben el nombre de ὄστρεα, tienen una carne suave y se caracterizan por su fácil digestión y asimilación. Esta misma cualidad es mencionada también por Jenócrates (III 31), que acerca de su aspecto indica que son de forma alargada y superficie rugosa, con líneas radiales o paralelas al borde de la concha. En cuanto al otro grupo, Hicesio y Dífilo señalan que reciben el nombre de "reales", βασιλικαί, y consideran que son mejores cuanto mayor tamaño tienen¹⁰³. Añade este último autor, que las llama también πελώρια, que son nutritivas, aunque de difícil digestión, producen buenos jugos y son sabrosas. De nuevo es Jenócrates (*loc. cit.*) el autor que informa sobre su aspecto, al indicar que las λείαι χήμαι tienen una concha ancha y transparente, πλατὺ ὄστρακον ἔχουσαι καὶ διαυγές.

La diversidad de tipos a los que se aplica el término χήμη hace muy difícil la determinación de su significado. De hecho, Lenz (p. 629, n. 2190), Aubert y Wimmer (p. 184) señalan que todavía no se ha identificado, aunque estos últimos autores indican que según Grube puede ser algún miembro del género *Venus* L., en el que se agrupan los diversos tipos de escupiñas, próximas a la χήμη de concha rugosa, pero no a la de concha lisa. También se inclinan por esta posibilidad Thompson (p. 288) y Mair (p. 217), aunque en un sentido más amplio, ya que lo extienden a la familia de los veneridos, en la que se incluyen también las almejas. Probablemente podemos unir a ellos otra familia perteneciente al mismo orden de los veneróideos, la de los cárdidos, representada por los berberechos (*Cardium* L.), que se consumen desde época muy temprana, como indica el hecho de que en Creta se hayan encontrado restos que se remontan hasta el Neolítico¹⁰⁴.

El hecho de que se utilice la misma palabra para moluscos en principio de características dispares debe estar motivado por la existencia de al menos un elemento común. Podemos llamar la atención, en primer lugar, sobre el hecho de que todos ellos son bivalvos, que precisamente en griego moderno reciben los nombres de χηβάδα ο αχηβάδα, derivados del antiguo χήμη, aunque este sen-

¹⁰⁰ Así Aristóteles (*HA 547b 13*, en Ath. III 89c) afirma que se produce en lugares arenosos, mientras que Opiano (*H. I 138*) menciona algunas que viven pegadas a las rocas.

¹⁰¹ Cf. Plinio, XXXII 147.

¹⁰² Cf. Opiano, *H. V 602* y Eliano, *NA XIV 22*, que las incluye en una lista de cebos sin especificar la presa que se captura con ellas.

¹⁰³ Según Galeno (VI 734 Kühn) las χήμαι pequeñas son duras.

¹⁰⁴ Vickery, p. 76.

tido tan amplio no es antiguo, ya que en algunas ocasiones en Ateneo y en otros autores se encuentra en listas o catálogos junto con otros bivalvos que no se consideran incluidos en esta denominación.

Otro posible elemento de relación se encuentra quizá en la forma, que en el caso de algunos de los componentes de las familias de los venéridos y los cárdidos es lo suficientemente parecida como para justificar el uso de un nombre común. La mayor semejanza se encuentra entre las escupiñas y los berberechos, de concha con estrías, los primeros en sentido longitudinal y los segundos en transversal, lo que nos lleva a recordar la descripción de Jenócrates relativa a las χήμαι rugosas¹⁰⁵. También se aproximan las almejas moelo y real, del género *Dosinia*, el almejón brillante y los diversos tipos de almejas verdaderas, de concha relativamente lisa, aunque estas últimas son un poco más alargadas. Por su parte, Gossen (p. 226) opina que la χήμη lisa es la *Tellina planata* L., que coincide con la descripción de Jenócrates en su concha ancha y pertenece a una familia, la de los tellínidos, vinculada también al orden de los veneróideos. Todos estos moluscos viven enterrados en la arena cerca de la costa y se adaptan en sus rasgos más generales a las escasas características que se describen en las fuentes antiguas.

Si tomamos como punto de referencia el nombre, observamos que los indicios apuntan, sin duda, a los venéridos. Ya hemos señalado antes la pervivencia del término χήμη en el moderno αχηβάδα, que designa a los bivalvos, pero también a algunos moluscos en particular, como la almeja margarita, la almeja lisa (αχηβάδακι) o el almejón brillante (γυαλιστερή αχηβάδα), que según Thompson (p. 131) debe ser al menos uno de los tipos de χήμη lisa¹⁰⁶. Por otra parte, este mismo autor (p. 288) indica que según Poli y Bonanni en Tarento se utiliza *camadia* para diversas especies de almejas y *camadia di luna* para el almejón brillante.

Como vemos, el terreno de las propuestas es bastante amplio, pero incluso en estas condiciones no llega a abarcar el sentido de χήμη en su totalidad. Si volvemos de nuevo a Eliano, encontramos bastantes coincidencias entre los venéridos y lo expuesto por el autor, ya que entre sus representantes los hay de concha lisa y de concha rugosa, frágil y dura y con diversidad de colorido. Sin embargo, hay diferencias en el entorno en el que viven, ya que habitan en zonas con fondos arenosos o fangosos, pero no en las rocas, con la sola excepción de la especie *Irus irus* L., de color blanco sucio o amarillento similar a la almeja, pero con lamelas concéntricas que forman una especie de terrazas. Vive en los huecos de las rocas, en grietas naturales o en orificios hechos por moluscos perforadores¹⁰⁷. Su tamaño no supera los tres centímetros y actualmente no tiene importancia gastronómica. Algunos autores, como Chantraine (p. 1256) y Saint-Denis (p. 22) se inclinan por una familia diferente, aunque vinculada al orden de los veneróideos, la de los cámidos. Tiene dos representantes principales en el Mediterráneo, la *Pseudochama gryphina* Lam. y, sobre todo, la *Chama gryphoides* L. o joyero. Se caracterizan por su concha de valvas desiguales, de pared muy gruesa y revestida con láminas y espinas¹⁰⁸, pero no tienen importancia en la alimentación y, a pesar de la

¹⁰⁵ Un hecho que puede resultar curioso es que precisamente en griego moderno se utiliza el mismo término, κυδώνι, para estos dos moluscos.

¹⁰⁶ Las fuentes consultadas no llegan a ponerse de acuerdo respecto a estas denominaciones en todos los casos. En cuanto a la almeja margarita, *Venerupis aurea* Gmelin, esta forma la menciona Davidson (p. 205), mientras que Riedl (p. 376) recoge χάβαρος, que es el nombre común para las almejas y los representantes del género *Venus*, salvo la escupiña grabada, *Venus verrucosa* L., y la chirla (Davidson, p. 203; Riedl, *loc. cit.*).

¹⁰⁷ Lotina, pp. 130-131; Riedl, p. 377.

¹⁰⁸ Fechter-Falkner, p. 88; Riedl, p. 372. Campbell (p. 166) recomienda no confundirlo con otro molusco, próximo a los pectínidos, la ostra roja, *Spondylus gaederopus* L., con la que Fournier (p. 1167) identifica precisamente la χήμη τραχέα. Su concha, que puede llegar a los 10 cm. de largo, presenta numerosas costillas escamosas con largos apéndices espinosos. Es de color púrpuro, con frecuencia cubierto por una densa incrustación. Se encuentra sobre piedras grandes y rocas en la zona próxima a la costa hasta los 40 m. de profundidad.

pertenencia al mismo orden, no existen características externas que lleven a establecer una relación con las otras especies mencionadas.

Por lo que se refiere a κόγχος (y su variante κόγχη), uno de los pocos datos concretos lo proporciona Aristóteles (*HA* 547b 13 y 20, en *Ath.* III 89c), que señala que se producen en lugares arenosos, afirmación que encaja bien con una buena parte de los moluscos agrupados en el orden de los veneróideos, aunque esto no resulta de mucha ayuda. Este dato, unido a la descripción de las κόγχαι de Éfeso, alabadas por Arquéstrato (fr. 187 *SHell*, en *Ath.* III 92d), que dice que son de concha lisa y buena calidad, permite plantear la posibilidad de que se trate de moluscos del tipo de la almeja.

Son diversas las especies del género *Venerupis* L. en el Mediterráneo, consumidas con frecuencia: la almeja fina (*V. decussata* L.), la almeja babosa (*V. pullastra* Wood), la almeja margarita (*V. aurea* Gmelin) y la almeja listada (*V. rhomboides* Pennant). Su tamaño varía de los 4 a los 8 cm., según las especies, viven en fondos arenosos y, aunque se cocinan de diversas maneras, con frecuencia se consumen crudas, lo que recuerda la afirmación de Mnesíteo (*Ath.* III 92b) de que las κόγχαι se podían comer de esta forma o cocidas. Araro (fr. 8 K.-A., en *Ath.* III 86d) se refiere a ellas como *ωγαλείματα*, "golosinas", lo que indica que eran apreciadas.

En la obra aparecen dos tipos particulares a los que se dan los nombres de *μελαινίδες* (o *μέλαιναι κόγχαι*) y *πελωρίδες* (o *πελωριάδες κόγχαι*). El primero de ellos recibe su denominación por el color de la concha¹⁰⁹, por lo que Thompson (p. 159) considera que quizá es otro término para el mejillón, aunque este único punto en común resulta un apoyo poco firme. Dentro del propio orden de los veneróideos existen especies a las que puede aplicarse este adjetivo y a las que, de hecho, en algunos idiomas se les aplica. Este es el caso de la almeja babosa, que recibe en catalán el nombre de *petxina negra*, y de la almeja fina, llamada en Andalucía *almeja negra* y en italiano *von-gola nera*, por sus tonos oscuros bastantes variables¹¹⁰. También admite sin dificultad este adjetivo la arola, *Lutraria lutraria* L., de color pardusco con líneas concéntricas oscuras, actualmente no muy frecuente¹¹¹; destaca por su gran tamaño (hasta 12 cm.) lo que puede ser un dato importante, ya que Jenócrates (III 26) relaciona las *μελαινίδες* con las *πελωρίδες*, la otra variedad de κόγχαι que aparece en Ateneo, que se caracteriza por ser bastante grande. Sucede, sin embargo, que al asociar estos dos tipos señala que se encuentran en aguas salobres con fondos de limo y fango, en las zonas de desembocaduras de ríos. En opinión de Thompson (p. 289) no es posible identificar estas especies.

Ateneo indica también que podía recibir otro nombre, *χηράμβη*, citando como fuentes a Sofrón (162 Kaibel, en *Ath.* III 86a) y Arquíloco (fr. 285 West, en *Ath.* III 86b). Según Gossen (p. 227) por sus características encaja sólo con el género *Cytherea* Lam., al que pertenece el almejón brillante, *Callista chione* L. Thompson (p. 289) señala que el uso de sus valvas como medida de capacidad descrito por Estrabón (XVII 3, 11) e Hipócrates (*Mul.* I 34, *Morb.* III 15, 16) es similar al que con frecuencia se da a la concha de peregrino y más raramente a los grandes mejillones de agua dulce, aunque no intenta identificar este molusco.

Sobre la *πελωρίς* o *πελωριάς κόγχη* Ateneo (III 92f) dice que es como la *χήμη* pero de mayor tamaño y la describe con el término *παρηλλαγμένος*, quizá para indicar que es poco común. Partiendo de este hecho deduce la etimología de la palabra a partir de *πελώριον*, "monstruo", "portento". Esta relación es aceptada por algunos autores, como Saint-Denis (p. 84), aunque en general

¹⁰⁹ *Ath.* III 85d y 86a.

¹¹¹ Riedl, p. 382; Lotina, p. 132.

¹¹⁰ Lotina, pp. 128-129; De Juana, pp. 238-239; Riedl, p. 376.

se prefiere atribuirle otro origen, apuntado también en cierta forma por el propio autor en expresiones como Πελωρίδας κόγχας y Μεσσήνη πελωριάδας. κόγχας que aparecen en I 4c y en III 92d, respectivamente. La primera de ellas se encuentra dentro de una enumeración de alimentos que van acompañados por un adjetivo que hace referencia a su lugar de origen; en el caso de esas "almejas" se trata de Peloro, que es el nombre romano del cabo Faro en Sicilia. La segunda cita procede de un pasaje de Arquéstrato (fr. 187 *SHell*, en Ath. III 92d) en el que también se enumeran diversos productos junto a una indicación de su procedencia. El hecho de que precisamente el cabo Faro esté situado en el estrecho de Mesina lleva a pensar que en los dos pasajes, con variaciones, tenemos la misma referencia geográfica, lo que se encuentra apoyado por Pólux (VI 63): κόγχαι Πελωρίαι, ὅθεν ἴσως αἱ νῦν καλούμεναι πελωρίδες ὠνομάσθησαν¹¹². Podemos considerar, por tanto, que el término πελωρίς se deriva de su lugar de origen y se relacionó con πελώριον posteriormente por ser de un tamaño superior al normal en un molusco de su clase.

A los datos apuntados hasta ahora se pueden añadir algunos otros procedentes de la obra de Ateneo. Afirma que, según Aristóteles (Ath. III 93a), vive en terrenos arenosos, cita un fragmento de Dífilo (Ath. III 90c) en el que se presenta πελώριαι como otro nombre de las χῆμαι lisas, como ya se ha visto más arriba, y, finalmente, las incluyen en una lista de alimentos poco estimados, ἄδοξα¹¹³. Por tanto, resumiendo las informaciones que tenemos, podemos decir que la πελωρίς es un molusco de concha lisa, que guarda cierta relación con la familia de los venéridos, bastante grande y considerado de baja calidad.

Tomando como punto de referencia su tamaño Saint-Denis (p. 184), que interpreta erróneamente a Keller (p. 551), piensa que la *peloris* de los romanos es la *Tridacna gigas* L., posibilidad inaceptable porque su concha es bastante rugosa y, sobre todo, porque es una especie propia de los océanos Índico y Pacífico¹¹⁴. En opinión de Gossen (p. 227) es probablemente el nombre del peñecillo de costillas, *Lima squamosa* Lam., pero no presenta ninguna semejanza con las variedades con las que puede identificarse χήμη y tampoco parece apropiado por su tamaño, que no sobrepasa en el mejor de los casos los 5 cm.¹¹⁵. Éste es precisamente el motivo por el que resulta difícil aceptar la propuesta de Thompson (p. 217), que lo identifica con la escupiña grabada, *Venus verrucosa* L.

Otra vía se nos presenta si observamos el nombre, que, a partir de la forma latina *peloris*, ha derivado en *palourde*, un término francés que se utiliza en general para los miembros del género *Venerupis* y de forma particular para diversos moluscos, principalmente la almeja fina y, con menos frecuencia, la almeja babosa, la escupiña grabada, la chirla (*Chamelea gallina* L.) y la almendra de mar (*Glycymeris glycymeris* L.), que en la zona de Nápoles se conoce como *palorda*, frente a la denominación común de *pie d'asino*¹¹⁶. A ello se puede añadir que el almejón brillante recibe los nombres de *grande palourde* y *palourde rouge*, la almeja margarita el de *fausse palourde*¹¹⁷ y la almeja real, en algunas regiones, el de *palourde d'ivrogne*. Si tenemos en cuenta el tamaño, vemos que la chirla y la almeja margarita no superan los 4 cm., la almeja fina puede llegar a alcanzar entre 6 y 8

¹¹² Cf. Thompson, p. 194.

¹¹³ I 4c. También se observa poco aprecio en Alcifrón (I 2, 2) y sobre todo en Marcial, que le dedica adjetivos como *aquosa* (VI 11) y *fatua* (X 37). Sin embargo, Horacio (*Sat.* II 4, 32) afirma que la de Lucrino es mejor que la púrpura de Bayas.

¹¹⁴ Cf. Lotina, p. 138.

¹¹⁵ Lotina, p. 113; Fechter-Falkner, p. 86.

¹¹⁶ Almeja fina: Lotina, p. 348; Davidson, p. 204; De Juana, p. 238; Riedl, p. 376; Campbell, p. 170; Sueiro, p. 135; Krane, n^o 782; Vera Kirchner, p. 839. Almeja babosa: Lotina, p. 349; De Juana, p. 238; Krane, n^o 317; Vera Kirchner, p. 1181. Escupiña grabada: Thompson, p. 194. Chirla: Krane, n^o 1815. Almendra de mar: Vera Kirchner, p. 1181.

¹¹⁷ Almejón brillante: Lotina, *loc. cit.*; De Juana, p. 240; Riedl, p. 374; Campbell, *loc. cit.*; Krane, n^o 345. Almeja margarita: Krane, n^o 726.

cm. como máximo, la almeja babosa y la almendra de mar hasta 8 cm. y el almejón brillante hasta 12 cm., siendo uno de los moluscos más grandes de su familia. Éste último tiene una concha que recuerda en forma al género *Venus*, de modo que en cierto sentido se puede ver como una escuñña, pero de concha lisa y mayor tamaño.

A los datos de los antiguos mencionados hasta ahora hemos de añadir la información que proporciona Plinio (XXXII 147) en una lista en la que clasifica los diversos tipos de *chemae*: *chemae striatae*, *chemae leves*, *chemae peloridum generis*, *varietate distantes et rotunditate*, *chemae glycy-marides*, *quae sunt maiores quam pelorides*. En él se describen dos características que hasta ahora no hemos tenido en cuenta, la variedad en el colorido y la forma redonda, que no encajan del todo bien con la *Callista chione* L. Por otra parte, se menciona un molusco que muy raramente aparece citado, pero que en general se pone en relación con la πελωρίς, la γλυκυμαρίς. En griego el término se encuentra en dos ocasiones, en la obra de Jenócrates (III 18 y 31), que lo sitúa en la categoría de las χῆμαι rugosas y lo considera en general superior a las de concha lisa, aunque queda por debajo de la πελωρίς. Por tanto, según estas fuentes existen dos tipos de χῆμαι de gran tamaño, de los cuales uno se menciona en rarísimas ocasiones, lo que lleva a pensar que era una variedad poco frecuente o en general no hay interés en establecer una distinción. Si examinamos las diversas especies de moluscos a las que en algún aspecto se pueden aplicar las características descritas por Plinio y Jenócrates, junto al almejón brillante tenemos también la almendra de mar. Aunque Saint-Denis (p. 43) opina que no hay nada que confirme la relación entre ésta y el molusco antiguo, Thompson (p. 49) hace notar que Forbes lo tomó como referencia para el nombre científico actual. Es bastante grande, aunque no tanto como el almejón (8 cm.) y tiene una concha redondeada, marcada por estrías radiales y concéntricas, en la que sobre un fondo blanco sucio aparecen anchas bandas pardo-rojizas en zigzag que forman un dibujo muy llamativo; es comestible, pero su carne dura hace que no sea muy apreciada¹¹⁸. Estas características recuerdan la descripción de Plinio sobre las *pelorides*, respecto a la forma y colorido de la concha, aunque su superficie algo rugosa impediría considerarla una χῆμη λεία.

Según lo que acabamos de ver resulta difícil intentar establecer una identificación tanto para πελωρίς como para γλυκυμαρίς, aunque algunas contradicciones en la información sobre el primero de los tipos hacen pensar que probablemente se aplica a más de una especie, tal vez dependiendo del lugar. Incluso puede que tenga un sentido general para el almejón brillante o la almendra de mar y que se utilice el segundo término, en combinación con éste, cuando se quieren distinguir las dos especies. No hay apoyos claros para esta propuesta y la cuestión sigue abierta.

17. NAVAJA (σωλήν)

Sofrón (158 Kaibel, en Ath. III 86e) y Epicarmo (98 Kaibel, en Ath. III 85d) describen el molusco llamado σωλήν como un cilindro largo (de hecho, el nombre significa "tubo") y lo califican con el término μακρογόγγυλος, por lo que la identificación con la navaja se presenta bastante clara. Como apoyo podemos añadir que Opiano (H. I 316) dice del σωλήν que es ἀτρεκέες οὐνομα, "exacto en el nombre". Aristóteles (HA 547b 13, en Ath. III 89c, y fr. 304 Rose, en Ath. III 88b) señala que es propio de lugares arenosos y su concha, como la del bálano, es μονοφυές (es decir, que en ella

¹¹⁸ Fechter-Falkner, p. 74; Riedl, p. 359; Campbell, p. 158; Davidson, p. 196; Lotina, p. 101.

no se distinguen partes diversas) y lisa¹¹⁹. Dífilo (Ath. III 90d) menciona otras denominaciones que se aplican a la navaja y que son muy descriptivas: αὐλοί (“flautas”), δόνακες (“cañas”) y ὄνυχες (“uña”). Estos mismos nombres aparecen en Jenócrates (III 28) y Plinio (XXXII 151), quien añade uno más: *solen sive aulos sive donax sive onyx sive dactylus*. Se da la circunstancia de que con relación a *unguis* y *dactylus* indica este autor (IX 101 y 184) que emiten una luz fosforescente, lo que no sucede en el caso de la navaja, pero sí en el de la barrena, por lo que, siguiendo a Cuvier, Saint-Denis (p. 31) opina que con estos dos nombres se hace referencia al *Pholas dactylus* L., mientras que los tres primeros se aplican a la navaja, considerando que la confusión puede deberse a su forma alargada.

Thompson (p. 257) y Mair (237) citan diversas variedades de este molusco que se encuentran en el Mediterráneo: *Solen ensis*, *S. legumen*, *S. siliqua*, *S. coarctatus*. Según Forbes¹²⁰ las dos últimas son abundantes en el Egeo, así como la *S. tenuis*. Riedl (pp. 380-381) señala también diversas especies que se producen en aguas griegas: *Pbarus legumen* L., navallón, poco frecuente; *Solen marginatus* Pennant (*S. vagina* L.), longueirón o navaja rugosa, de concha casi rectangular, extendida por todo el Mediterráneo hasta el mar Negro; *Ensis ensis* L. (*S. ensis*), navaja curvada o muergo, con una forma arqueada que recuerda un sable; *Ensis minor* Chenu (*S. siliqua*), navaja recta o navaja europea, la más frecuente y de mayor tamaño. Todas ellas actualmente reciben el nombre de σωλήνα¹²¹.

Aunque no existen indicaciones de diversas especies en las obras antiguas, encontramos en Ateneo una distinción entre machos y hembras que resulta interesante, debido al hecho de que en estos animales no existen rasgos que caractericen de forma específica los sexos. Señala este autor que, según Dífilo (Ath. III 90d-e), los primeros son “acanalados” (ράβδωτοί) y οὐ μονοχρώματοι, mientras que las hembras son μονοχρώματοι y más dulces. Respecto al primero de los adjetivos, hay que señalar que en todas las especies de navajas se encuentran marcadas las bandas de crecimiento, formando un ángulo recto. La referencia al color puede ser de mayor ayuda, ya que las especies del género *Solen*, así como el navallón, lo presentan más uniforme que las del género *Ensis*, que se caracterizan por presentar sobre fondo blanquecino algunos dibujos rojizos o pardos. Como sólo aparece la diferenciación entre machos y hembras en Dífilo, no queda claro si en realidad tiene este sentido o no.

En Ateneo se encuentra también otro término que designa un tipo de navaja, σκιφύδριον, la versión doria de ξιφύδριον, como indica Epicarmo (98 Kaibel, en Ath. III 85d). Parece que se trata de un molusco distinto del σωλήν, pero la única vez que se cita en Ateneo es en este lugar y carecemos de más información como para saber qué es con una cierta seguridad. Gossen (p. 227) opina que σκιφύδριον es el muergo y σωλήν el longueirón, pero no explica en qué se basa para identificarlos de una forma tan precisa, ya que es difícil, sólo a partir del nombre, localizar en qué aspecto se diferencian. Como se ha visto más arriba, Jenócrates lo relaciona con la τελλίνα.

18. SEPIA (σηπία)

No presenta dificultades reconocer en la σηπία el cefalópodo al que en español y en otras lenguas todavía se da el mismo nombre, la *Sepia officinalis* L. Lo confirma la descripción que de ella

¹¹⁹ En otro pasaje que no recoge Ateneo (HA 528a 18) afirma que la navaja es un bivalvo, pero con las valvas unidas por los dos lados formando un tubo. La mención a la concha lisa se encuentra también un poco más adelante, en 528a 22.

¹²⁰ En Aubert-Wimmer, p. 183.

¹²¹ Cf. Davidson, p. 207; Riedl, pp. 380-381. Podemos añadir, además, que según estos autores el longueirón recibe en turco el nombre de *solinya*, en francés *solen* y en italiano *solene*.

proporciona Aristóteles¹²² en distintos lugares, respecto al número de patas, la forma y consistencia del jibión, el colorido diferente en el macho y la hembra y el uso de la tinta¹²³. Junto a la sepia común considera Gossen (p. 227) que en Ateneo se distinguen otras dos de menor tamaño, que reciben los nombres de σπηίδιον (II 65d) y σπηιδάριον (III 86e). En opinión de este autor el primero es el choco o rosia, *Rossia macrosoma* Delle Chiaje, y el otro el globito, *Sepiola rondeletti* Leach, dos pequeños cefalópodos con un cuerpo cilíndrico, corto y romo y aletas laterales redondeadas situadas muy arriba¹²⁴, aunque Keller (p. 516) considera que es este último el que se identifica con σπηίδιον. Lo cierto es que en estos dos pasajes los nombres no van acompañados de explicaciones que permitan hacer distinciones claras y Saint-Denis (pp. 57 y 104) rechaza que los diminutivos de los términos para sepia y calamar designen especies diferentes. Hay que señalar, por otra parte, que en el Mediterráneo existen otros tipos pequeños de sepia, como el castaño, *Sepia elegans* D'Orbigny, o el chopito, *Sepia orbignyana* Fér., más semejantes a la *Sepia officinalis* L. que las especies citadas por Gossen, y que, según Riedl (p. 393), el choco todavía no se ha localizado fuera del Mediterráneo occidental, aunque la distribución puede haber variado de la época antigua a la actualidad.

Los datos de Ateneo dan a entender que se trataba de un alimento muy popular, ya que sobre él tenemos una información bastante amplia desde el punto de vista culinario¹²⁵. Este interés por la sepia hace que también se trate de determinar en qué lugares tiene una mayor calidad, como se aprecia en Arquéstrato (fr. 186 *SHell*, en Ath. VII 324b), que destaca especialmente las que se cogían en Abdera y en Maronea.

19. CALAMAR, POTA Y ESPECIES RELACIONADAS (τευθίς / τεῦθος)

Con cierta frecuencia aparece en Ateneo, que toma como fuente a Aristóteles en lo relativo a los aspectos zoológicos¹²⁶, un animal al que se da el nombre de τευθίς, tradicionalmente identificado con el calamar, *Loligo vulgaris* Lam.¹²⁷. Junto a él aparece en algunas ocasiones el τεῦθος, en el que, aunque de forma menos segura, se ha querido ver la pota, *Todarodes sagittatus* Lam.¹²⁸, aunque Gossen (p. 231), Keller (pp. 512 y 515), Aubert y Wimmer¹²⁹ se inclinan más por algún representante del género *Sepioteuthis* Blainville.

Por lo que respecta a τευθίς, aunque comparten diversas características, se presentan algunos inconvenientes para aceptar como válida exclusivamente la identificación con el calamar. Coinciden los dos animales en que son gregarios, viven en aguas profundas y sus aletas, más anchas que las de la sepia, rodean sólo una parte del manto¹³⁰. Sin embargo, la τευθίς produce una tinta que no es negra como la del calamar, sino más clara, rojiza o amarillenta, según las fuentes¹³¹, y tiene la capacidad de

¹²² Fr. 338 Rose, *HA* 523b 32, 541b 12 y 544a 1 (Ath. VII 323c-e).

¹²³ Cf. Eliano, *NA* I 34; Opiano, *H.* II 156-166.

¹²⁴ Sobre el globito cf. Lotina, pp. 145-146; Fechter-Falkner, p. 110; De Juana, pp. 255-256; Riedl, pp. 391-393; Davidson, p. 210. Sobre el choco cf. Lotina, p. 146; De Juana, p. 256; Riedl, p. 393.

¹²⁵ Cf. García Soler, p. 222.

¹²⁶ Con más frecuencia, sin embargo, prefiere tratar sobre τευθίς desde un punto de vista gastronómico. Cf. García Soler, pp. 222-223.

¹²⁷ Cf. *LSJ*; Lenz, p. 612, n. 2104; Keller, pp. 512 y 515; Aubert-Wimmer, p. 150; Aubert, p. 376; Thompson, p. 260.

¹²⁸ Así en *LSJ*; Lenz, p. 612, n. 2105, Thompson, p. 260.

¹²⁹ Aubert-Wimmer, p. 150; Aubert, pp. 376-377.

¹³⁰ Estas informaciones se encuentran en diversos pasajes de Aristóteles: fr. 339 Rose (Ath. VII 326b-c) y *HA* 610b 6; *HA* 524a 33; y *PA* 685b 16-25. Cf. Riedl, p. 395; Fechter-Falkner, p. 110; Lotina, p. 143.

¹³¹ Aristóteles, fr. 339 Rose (Ath. VII 326b-c): θολόν... οὐ μέλανα ἀλλ' ὠχρόν. Opiano, *H.* III 167: οὐ... μέλας θολός ἀλλ' ὑπερευθής.

volar, como señalan diversos autores antiguos. Así, Opiano (*H.* III 167-7) menciona los ἠερόφοντα γένεθλα / τευθίδος, Epicarmo (101 Kaibel, en *Ath.* VII 318e y 323f) le da el calificativo de ποτανά y en Plinio (XVIII 361 y XXXII 149)¹³² se encuentra en dos ocasiones la expresión *lolligo volitans*. Estas dos características no se adaptan al calamar, sino a la pota, que produce una tinta de color más claro y en ocasiones nada a ras de agua impulsándose con tal fuerza que da la sensación de volar¹³³. Saint-Denis al estudiar los pasajes de Plinio en los que se hace referencia a este último hecho considera que debe tratarse de algún tipo de pez volador, partiendo del hecho de que cuando se alude al vuelo de la τευθίς en Eliano y Opiano se citan al mismo tiempo el ἰέραξ y la χελιδών, identificados con la golondrina de mar. Sin embargo, como acabamos de mostrar, no es necesario recurrir a esta suposición, ya que pueden aparecer juntos por compartir la misma capacidad de salir fuera del agua. Es más, incluso existe un pariente de la pota, el *Illex coindetti* Vér.¹³⁴, conocido como "volador", al que según Buzas (*s.v.* καλαμάρι) en griego moderno se da el nombre de καλαμάρι.

Con todo, dada la frecuencia del calamar en aguas mediterráneas y los rasgos que tiene en común con la pota, muy probablemente τευθίς se utiliza para referirse a los dos. Sobre el sentido relativamente amplio de este término puede ilustrar el hecho de que en algunas lenguas, junto a los nombres más corrientes, todavía se conservan derivados de la palabra antigua para designar al calamar, la pota y algunas especies relacionadas. En francés y, sobre todo, en provenzal se emplean las formas *taouteno*, *tautenne*, *touteno* y diversas variantes para estos dos cefalópodos; en italiano encontramos *totano*, *todero*, *todaro*, *calamaro toto* para la pota, *totano gentile* para el calamar, *totano volatore* para el volador y *totariello* y *tonato matto* para el calamarín (*Alloteuthis subulata* Lam.); en tunecino la pota recibe el nombre de *totl*¹³⁵.

También Aristóteles (fr. 340 Rose y *HA* 550b 14, en *Ath.* VII 326c-d) apoya este carácter genérico del término con un comentario que a la vez enlaza con el otro nombre que hemos mencionado antes, τεῦθος, en el que se aprecia que el primero engloba al segundo: τῶν δὲ τευθίδων οἱ τεῦθοι καλούμενοι ἐπὶ πολὺ μείζους. En Ateneo toda la información que se refiere a este animal es de carácter zoológico y procede de la *Historia de los animales*, en la que se diferencia del calamar por su mayor tamaño y se describen su color rojizo, el fuerte pico que forma su boca y sus órganos internos. Resultan también de interés otros datos de este autor recogidos en esta obra (524a 30-34), pero no en Ateneo. De su forma señala que le diferencia de la τευθίς, porque tiene el extremo del cuerpo más ancho y con una aleta que rodea todo el manto, no sólo una parte. En cuanto a su tamaño máximo, en el pasaje recogido por Ateneo se sitúa en tres σπιθμαί, es decir, alrededor de 65 cm., mientras que en la *Historia de los animales* se llega a los cinco codos, aproximadamente dos metros. La alusión a la forma del cuerpo y las aletas hace que no se pueda aceptar la identificación de este cefalópodo con la pota, que incluso es más alargada y con aletas más pequeñas que el calamar. A ello hemos de añadir que afirma Aristóteles que el τεῦθος es poco abundante, algo que contradice la frecuencia con la que aquella se encuentra en los mercados.

Estas dificultades han llevado a plantear otras posibilidades, como ya hemos señalado más arriba. Keller (pp. 512 y 515), Aubert y Wimmer (p. 150) consideran que puede ser la *Sepioteuthis* Blainville o *Chondrosepia loliginiformis* Leuckart, que encaja en algunos aspectos, ya que es similar al calamar, pero su cuerpo es más ovalado y aplastado y presenta dos aletas tan largas como su

¹³² Cf. Opiano, *H.* I 427-437; Eliano, *NA* IX 52; Plinio, IX 84; Varrón, *LL* V 79.

¹³³ Davidson, p. 212. Lotina, p. 145.

¹³⁴ Sobre sus características cf. De Juana, pp. 254-5; Lotina, *loc. cit.*; Riedl, p. 395.

¹³⁵ Davidson, pp. 211-212; Riedl, p. 395; Vera Kirchner, pp. 1108, 1119 y 1123; Krane, n^o 287, 874, 1009, 1375 y 1780.

cuerpo. Sin embargo, es poco frecuente y, según Vérany¹³⁶, aparte del océano sólo se encuentra en el mar Rojo. Gossen (p. 231) intenta concretar un poco más y considera que en Ateneo puede ser la *Sepioteuthis sicula* Ruppel, que alcanza en ocasiones una largura de dos metros, mientras que en Aristóteles se trataría de una especie diferente, el calamarín volador, *Chiroteuthis veranyi* Fér., todavía mayor que la anterior. Respecto al primero de ellos hay que señalar que vive en el Mediterráneo, pero Vérany¹³⁷ afirma que los pocos ejemplares capturados no sobrepasan los 30 cm. y no se encuentra fuera del estrecho de Mesina, siendo poco frecuente incluso en este lugar. Por otra parte, en la *Chiroteuthis veranyi* encontramos rasgos que no se adaptan a la descripción antigua, ya que su cuerpo es largo y estrecho, su cabeza alargada y sus aletas, redondeadas, no se extienden alrededor de todo el manto, sino únicamente de una parte. Aparte de los pasajes citados de Aristóteles y Ateneo, τεῦθος sólo se encuentra una vez más, en Nicandro (*Alex.* 471), lo que viene a confirmar el comentario del primero de ellos sobre su rareza.

20. PULPO (πολύπους / πουλύπους)

El pulpo roquero, *Octopus vulgaris* L., es un cefalópodo que se consume en el Egeo desde época muy temprana. Según indica Vickery (pp. 74 y 77), ya se comía en la tardía época minoica y quizá incluso antes. Aunque por su propia estructura corporal no quedan restos arqueológicos que lo atestigüen, son numerosas las representaciones, conservadas tanto en cerámica como en relieves. Ejemplos conocidos los tenemos en varios de los vasos de estilo Marino Palaciego y también se ha encontrado el pulpo representado en una vasija de piedra y en varios apliques de oro en Micenas, así como en un cuenco hallado en Dendra, cerca de Nauplia¹³⁸.

La mayor parte del espacio que Ateneo dedica al πολύπους se emplea en tratar sobre sus características físicas y su modo de vida. Recoge en la obra un fragmento de Aristóteles (fr. 334 Rose, en Ath. VII 316c-e) en el que se describe la forma del cuerpo, el color de la tinta y su modo de reproducción, aspecto sobre el que trata posteriormente con más amplitud en otros pasajes (*HA* 544a 6, 549b 31 y 550b 4, en Ath. VII 317d-f). Otros rasgos que menciona Ateneo (VII 316f)¹³⁹ son su capacidad de mimetizarse con el fondo, que incluso se refleja en un proverbio sobre la adaptación de las personas al lugar donde viven (Clearco, *F.H.G.* II 318, en Ath. VII 317a-b), la posibilidad de desplazarse fuera del agua (VII 317b-c)¹⁴⁰ y su falta de inteligencia, que lo convierte en presa fácil por medio de engaños¹⁴¹. También se hace eco de la creencia de que el pulpo es capaz de devorar sus propios tentáculos en caso de necesidad y cita en este sentido a Alceo (fr. 30 K.-A., en Ath. VII 316c), Dífilo (fr. 33 K.-A., en Ath. VII 316e) y Ferécates (fr. 14 K.-A., en Ath. VII 316f). Que estaba muy extendida lo demuestra la frecuencia con la que los autores antiguos se refieren a este hecho¹⁴², aunque Aristóteles (*HA* 591a 5) considera que es falsa¹⁴³, afirmando que la falta de tentáculos en algunos pulpos se debe al ataque de los congrios.

¹³⁶ En Aubert, p. 376.

¹³⁷ En Aubert, pp. 376-377.

¹³⁸ Thompson, p. 208.

¹³⁹ También en Teofrasto, fr. 173 Wimmer (Ath. VII 317f) e Ion, fr. 36 Snell (Ath. VII 318e). Cf. Aristóteles, *HA* 622a 10; Eliano, *NA* I 32, VII 11; Opiano, *H.* II 233-4; Plinio, IX 87.

¹⁴⁰ Cf. Aristóteles, *HA* 622a 30; Eliano, *NA* I 37, IX 45, XIII 6; Opiano, *H.* I 307-8, IV 270-4; Plinio, IX 85.

¹⁴¹ Alceo, fr. 1 K.-A. (Ath. VII 316b). Clearco en Ath. VII 317b-d. Cf. Aristóteles, *HA* 622a 3; Plinio, IX 86.

¹⁴² Hesíodo, *Op.* 525. Eliano, *NA* I 27. Opiano, *H.* II 244-6, C. III 176-182. Plutarco, *Mor.* 965e.

¹⁴³ Comparten esta misma opinión Ateneo (VII 316f), Plutarco (*Mor.* 978f) y Plinio (IX 87). Sin embargo, como indican Vara Donado (p. 420) y Pallí Bonnet (p. 442) comentando la información de Aristóteles, la investigación moderna ha confirmado la veracidad de la creencia popular sobre los pulpos.

Además de los aspectos relacionados con la morfología y las costumbres del pulpo en la obra se incluyen también algunos datos sobre las variedades que existen. Según Ateneo, Aristóteles (fr. 305 Rose, en Ath. VII 318e) y Espeusipo (fr. 17 Tarán, en Ath. VII 318e) citan las siguientes: ἑλεδώνη, πολυποδίνη, βολβιτίνη y ὄσμύλος, con su variante ὄσμύλη. Sobre el primero de estos tipos contamos con la información de Aristóteles en la *Historia de los animales* (525a 16-18 y 523b 29), donde dice que se caracteriza por la longitud de sus tentáculos y, sobre todo, porque es el único tipo de pulpo que tiene en ellos una sola hilera de ventosas. Este hecho ha llevado a considerar que este nombre se refiere a un miembro del género *Eledone* Lam. Chantraine (p. 335), Louis (p. 117) y Keller (p. 512) opinan que probablemente se trata del *Eledone moschata* Lam., el pulpo almizclado, mientras que Aubert y Wimmer (Aubert-Wimmer, p. 149; Aubert, p. 381) señalan que no se ha llegado a determinar si es éste o el *E. aldrovandi* Lam. (*Eledone cirrosa*), el pulpo blanco, que es el que Gossen (p. 230) considera más probable. En apoyo de esta segunda posibilidad contamos con el hecho de que en esta especie los tentáculos son comparativamente más largos con relación al cuerpo¹⁴⁴. Es similar al pulpo almizclado, aunque carece del fuerte olor que caracteriza a éste, al que se adapta mejor el término griego ὄσμύλος. Aunque está extendido por el Mediterráneo, el pulpo blanco actualmente no se encuentra en aguas griegas, aunque sí en la costa yugoslava¹⁴⁵.

Por lo que se refiere a ὄσμύλος (y sus variantes), se establece una relación con otros nombres de pulpo formados sobre la misma raíz, la que aparece en el verbo ὄζω "oler". Ateneo cita a Calímaco (fr. 406 Pfeiffer, en Ath. VII 329a), que señala que en Turios se da el nombre de ὄσμύλιον a la ὄζαινα, debido, según Plinio (IX 89), al olor que desprende su cabeza. Por otra parte, en la *Historia de los animales* de Aristóteles (525a 13-19), donde aparece una clasificación similar, figura ὄζολις en el lugar en el que Ateneo sitúa ὄσμύλος. El uso de esta raíz ha hecho que se identifique este tipo con el pulpo almizclado, llamado así precisamente por el fuerte olor a almizcle que desprende cuando está recién pescado¹⁴⁶. Esta interpretación se puede encontrar en Keller (p. 513), Aubert y Wimmer (p. 149) con respecto a ὄζολις y en Gossen (p. 230) con respecto a ὄζαινα, ὄσμύλος y ὄσμύλη, aunque discrepa respecto a ὄσμύλιον, en el que ve el pulpo pata larga, *Polyopus defilippi* Vér. Por su parte, Thompson (pp. 180 y 188) considera que todos estos nombres se refieren al *Eledone moschata*.

También se identifica con esta especie la βολβιτίνη, debido al olor, al que hace referencia Epicarmo (101 Kaibel, en Ath. VII 318e) con la expresión δυσώδης βολβιτίς. En la *Historia de los animales* de Aristóteles aparece la forma βολίταινα, que se presenta como equivalente de ὄζολις, por lo que Thompson (p. 33), Keller (p. 512), Aubert y Wimmer (p. 149) opinan que debe tratarse del pulpo almizclado. Por otra parte, en Hesiquio se encuentra una glosa que apoya esta posibilidad: ὄσμύλαι· βολβιτῖναι θαλάσσιοι. Si nos fijamos en la palabra, vemos en ella la misma raíz que en βολβός, el nombre del bulbo de jacinto de penacho, con lo que se puede indicar que la forma de este animal recuerda a esta planta, por tener una cabeza abultada con respecto al cuerpo. Volviendo de nuevo a Aristóteles, un poco después de la clasificación de los tipos de pulpo se refiere el argonauta, sobre el que trataremos más adelante, afirmando que es pequeño y que se parece a la βολίταινα. Esta comparación ha llevado a Aubert y Wimmer (p. 149) a considerar que esta semejanza podría atribuirse al *Tremoctopus violaceus* Delle Chiaje, el pulpo manta, con el que Gossen (p. 230) identifica la βολβιτίνη de Ateneo. Se caracteriza porque sus cuatro brazos dorsales son más largos que los otros y están unidos por una membrana resistente. En la hembra dos de ellos

¹⁴⁴ Sueiro, p. 194; De Juana, p. 259.

¹⁴⁵ Riedl, p. 399.

¹⁴⁶ De Juana, p. 259; Davidson, p. 215; Lotina, p. 151; Riedl, p. 399.

están muy ensanchados y tienen forma de velo, desprendiéndose por sí mismos al llegar a la madurez¹⁴⁷. Está desprovisto de una concha, que sí tiene el argonauta, y resulta difícil encontrar una relación evidente entre estos dos animales, aunque pertenecen a la misma familia. Una tercera propuesta la ofrece Gossen (p. 230), con respecto sólo a βολβιτίς, al plantear la posibilidad de que sea un representante sin determinar del género *Scaevurgus* Trosch. Se caracteriza porque el cuerpo, de forma ovalada, es más ancho que la cabeza y los brazos cortos. En el Mediterráneo se pueden encontrar dos especies, *S. coccoi* Vér. y *S. titanotus* Trosch., pero resulta difícil aceptar que sea alguno de ellos partiendo del único dato, ofrecido por Epicarmo, de su mal olor.

El último de los tipos mencionados en la clasificación de Ateneo es πολυποδινη, que *LSJ* y Bailly consideran como sinónimo de ὀσμύλη y Thompson (p. 204) tal vez una variante dialectal o simplemente textual de βολβιτίνη. Gossen (p. 230) lo identifica con el *Onycoteuthis lichtenstenii* Fér., aunque, como en otros casos que ya hemos señalado, de este animal sólo se conoce el nombre, sin ninguna indicación de sus características. Por otra parte, los onicotéutidos están más próximos al calamar que al pulpo, ya que el manto está separado de las patas y presentan dos aletas triangulares que se unen en el dorso formando una superficie triangular, por lo que resulta una propuesta difícilmente aceptable.

Aparte de los tipos que se incluyen en la clasificación citada, aparecen en Ateneo algunas expresiones que amplían el panorama. Recoge un fragmento de Clearco (Ath. VII 317b) en el que este autor afirma que en Trecén estaba prohibido pescar τὸν ἱερὸν καλούμενον πουλύπουν y τὸν κωπηλάτην πουλύπουν. De ellos no se sabe nada fuera de esta noticia, ya que no se utilizan en otras obras ni estas expresiones ni ninguna similar. Gossen (p. 230) ha realizado un intento de identificación para el primero de ellos, en el que ve el pulpo común, aunque resulta extraño que en los numerosos lugares en que se encuentra citado el πολύπους, dentro y fuera de Ateneo, nunca se haga referencia a su posible carácter sagrado, lo que parece más apropiado en una especie que destaque por algún rasgo particular o por su rareza. La segunda de las expresiones sirve, en opinión de Gossen (*loc. cit.*), para dar nombre al pulpo patudo, *Octopus macropus* Risso, más pequeño que el roquero, aunque con los tentáculos comparativamente mucho más largos y finos e inferior en calidad desde el punto de vista gastronómico¹⁴⁸. Gulick (vol. III, p. 425) y *LSJ* discrepan de esta propuesta y consideran que se trata del argonauta, al que ciertamente se adapta mucho mejor una expresión como la de “pulpo remero” que utiliza Clearco, sobre todo teniendo en cuenta las descripciones de los antiguos sobre su modo de desplazarse “navegando” sobre las olas¹⁴⁹. Por su parte Vickery (p. 77) y Thompson (p. 174) identifican también con esta especie el “pulpo sagrado” que cita Ateneo.

Otro término que resulta problemático es πολυπόδειον, que según *LSJ* y Bailly se refiere a la carne del animal, aunque este último autor señala que también se ha propuesto el significado de “pulpo pequeño”. En Ateneo la palabra figura en fragmentos de comedia, sobre todo en enumeraciones de animales comestibles y de alimentos¹⁵⁰, aparentemente con un sentido más próximo al segundo de los significados recogidos por Bailly.

Como hemos podido apreciar ya en el caso de otros moluscos, el interés gastronómico se refleja tanto en la forma de elaboración¹⁵¹ como en el intento de determinar los lugares donde pueden obtenerse los mejores ejemplares. Según Arquéstrato (fr. 184 *SHell*, en Ath. VII 318f) proceden prin-

¹⁴⁷ Riedl, p. 400.

¹⁴⁸ Davidson, p. 214; Riedl, p. 397; Lotina, p. 151.

¹⁴⁹ Cf. Aristóteles, *HA* 622b 5-18; Opiano, *H. I* 338-353; Eliano, *NA* IX 34; Plinio, IX 88.

¹⁵⁰ Fililio, fr. 12 K.-A. (Ath. III 86e). Anaxándrides, fr. 42 K.-A. (Ath. IV 131d). Teopompo, fr. 6 K.-A. (Ath. VII 324b). Mnesímaco, fr. 4 K.-A. (Ath. IX 403c).

¹⁵¹ Cf. García Soler, pp. 224-225.

cialmente de Tasos y Caria, aunque en Corcira son grandes y abundantes. Como contraposición, Teofrasto (fr. 173 Wimmer, en Ath. VII 317f) informa de que no es posible encontrar este animal en el Helesponto, lo que Eliano (NA IV 8) y Opiano (H. I 609) hacen extensivo también al mar Negro.

21. ARGONAUTA (ναυτίλος)

Ateneo dedica poco espacio al argonauta, sobre el que trata en el apartado dedicado al pulpo. Recoge en primer lugar un fragmento de Aristóteles (fr. 335 Rose, en Ath. VII 317f-318a) en el que afirma que no entra dentro de esta categoría, aunque se le parece en los tentáculos, porque tiene una espalda propia de un testáceo, en alusión a la concha con la que se protege este animal y que le sirve para "navegar". En Ateneo se encuentra reproducido, además, un epigrama de Calímaco (5 Pfeiffer, en Ath. VII 318b-c) dedicado a él.

Las descripciones del ναυτίλος en la antigüedad, así como sus representaciones en el arte desde la Edad del Bronce¹⁵², han permitido identificarlo sin dificultad con la hembra del argonauta, *Argonauta argo* L., especie en la que existe un acusado dimorfismo sexual. El macho, mucho más pequeño, tiene un cuerpo con una forma diferente y, sobre todo, carece de concha. La hembra es varias veces mayor que el macho y tiene un color blanco plateado a morado verdoso con irisaciones, dependiendo del estado de ánimo y del lugar donde se encuentre. Se caracteriza por su concha delgada y frágil, formada de una sustancia que segregan sus brazos posteriores y que es quizá lo más característico de este animal¹⁵³.

22. OTROS MOLUSCOS AÚN NO IDENTIFICADOS

Ateneo cita además algunos otros moluscos, de los que sólo se conoce el nombre y no han sido identificados. Se encuentran todos ellos en un fragmento de Epicarmo (98 Kaibel, en Ath. III 85c-d) que plantea problemas de transmisión y son los siguientes: ἄσπεδος, κράβυζος, κικίβαλος y ἀμαθιτίς. Los tres primeros aparecen juntos, incluidos en una enumeración de κογχύλια, y ésta es la única información que tenemos sobre ellos. Respecto a ἄσπεδος, Kaibel (vol. I, p. 197), Thompson (p. 18) y *LSJ* coinciden en considerarlo una forma corrupta, que, de hecho, Gulick (vol. I, p. 367) sustituye en su edición por ἄστακος. En opinión de *LSJ* puede tratarse de una deformación de ἄσπετος, aunque no encaja demasiado bien en el texto; Bailly ni siquiera lo recoge y en *DGE* sólo se indica que es un caracol marino. En cuanto a κράβυζος, Thompson (p. 132), *LSJ* y Bailly se limitan a señalar que es una clase de molusco, sin más comentarios. También lo presenta así Gulick (*loc. cit.*) en una nota a este pasaje, pero lo traduce como "cangrejo", lo que resulta, al menos, curioso. Wood (II, p. 39), en un intento de aproximación, piensa que puede relacionarse con diversas raíces indoeuropeas que indican rugosidad, que, en su opinión, puede ser el rasgo característico de su concha que ha llevado a usar este nombre para el molusco. Por lo que se refiere a κικίβαλος, Thompson (p. 115) y *LSJ* lo relacionan con la glosa de Hesiquio en la que explica κικοβαυλιτίδες, que define como κογχυλίου τι γένος μέλαν.

Gossen (p. 227) propone la identificación de estos moluscos con algunas especies concretas, aunque lo presenta como conjetura. En su opinión, el ἄσπεδος puede ser la *Corbula gibba* Olivi,

¹⁵² Vickery, p. 77; Thompson, p. 175.

¹⁵³ Fechter-Falkner, p. 110; Campbell, p. 180; Riedl, p. 399; Lotina, p. 151-2.

que tiene una concha pequeña y resistente de color blanquecino con manchas rojizas, con la valva derecha más grande que la izquierda¹⁵⁴, el κικίβαλος la *Lutraria oblonga* Lam., una especie próxima al navallón, aunque más pequeña y de concha más fuerte y rugosa¹⁵⁵, y el κράβυζος la *Pandora rostrata* Lam. Como ya hemos señalado en otras ocasiones respecto a identificaciones de carácter similar llevadas a cabo por este autor, el que el único dato conocido sobre estos moluscos sea su nombre hace que este intento resulte, cuando menos, bastante arriesgado.

Algo más se sabe respecto a ἀμαθίτις, que se encuentra en el mismo fragmento de Epicarmo, unos versos después. Aparece citado junto a los caracoles de tierra y se dice de él que es poco estimado y barato; añade, imitando a Homero, que los hombres lo llaman ἀνδροφυκτίς y los dioses λευκή. Al escaso aprecio puede referirse ese “espantahombres”, no se sabe si por su sabor o porque se le atribuye algún efecto especialmente indeseable. La forma de denominación “divina” alude al color y la propia raíz de la palabra, derivada de ἄμαθος “arena”, parece indicar su hábitat. En este sentido Bailly, *LSJ*, *DGE* y Gulick (vol. I, p. 369) lo consideran un caracol de arena, al aparecer junto a unos γαῖαι κόγχαι, pero resulta difícil de identificar de forma más precisa.

UPV/EHU

M^a JOSÉ GARCÍA SOLER

¹⁵⁴ Riedl, p. 384. Campbell, p. 178.

¹⁵⁵ Lotina, p. 132.

*Indice de términos griegos estudiados**

ἄγριον ὄστρεον 9	κωπηλάτης πουλύπους 20	πίνα 13
ἀμαθιτής 22	λεπάδιον 1	πολυπόδειον 20
ἀναρίτης 3	λέπας 1	πολυποδίνη 20
ἀνδροφυκτής 2	λευκή 22	πολύπους 20
ἄνθος 0 (nota 8)	λοπάδιον 1 (nota 15)	πορφύρα 5
ἄσπεδος 22	μαλάκια 0	πουλύπους 20
αὐλός 17	μάργαρος 14	σέμελος 7
βέρβερι 14	μέλαινα κόγχος 16	σέσιλος 7
βολβιτίνη 20	μελαινίς 16	σηπία 18
βολβιτής 20	μήκων 0	σηπιδάριον 18
βολίταινα 20	μίτλος 12	σηπίδιον 18
γαῖα κόγχος 7, 22	μίτυλος 10 (nota 69)	σκιφύδριον 17
γλυκυμαρίς 16	μῦς 10	στράβηλος 5, 6
δόναξ 17	ναυτίλος 21	στρόμβος 3, 6
ἐλεδώνη 20	νηρίτης 3	σωλήν 17
ἥδυπορφύρα 5	ξιφύδριον 12, 17	τελλίνα 12, 17
θαλάσσιος λαγώς 8	ὄζαινα 20	τέλλις 12
θόλος 19 (nota 131)	ὄζολις 20	τευθίς 19
ἱερὸς πουλύπους 20	ὄνυξ 17	τεῦθος 19
κῆρυξ 5, 6	ὄσμύλη 20	τῆθος 9
κικίβαλος 22	ὄσμύλιον 20	τήθιον 9
κικοβαυλιτής 22	ὄσμύλος 20	τράχηλος 0
κόγχη 0, 16	ὄστρακόδερμα 0, 7	φώλας 11
κόγχος 0, 6, 16	ὄστρακον 0, 16	χῆμη 0, 16
κογχύλιον 0, 3 (nota 22), 13 (nota 85), 22	ὄστρεον 0, 9	χηράμβη 16
κοχλίας 7	οὖς Ἀφροδίτης 2	χοιρίνη 4
κόχλος 6 (nota 44)	πελώρια 16	ὠτάριον 2
κράβυζος 22	πελωριάς κόγχη 16	ὠτίον 2
κτείς 15	πελωρίς 16	
	πίνα 0, 13	

* Los números se refieren a los párrafos.

BIBLIOGRAFÍA

- ANDREWS = ANDREWS, A.C., «Oysters as a Food in Greece and Rome», *CJ* 43, 1948, p. 299-303.
- AUBERT = AUBERT, H., «Die Cephalopoden des Aristoteles», *Zeitschrift für wissenschaftliche Zoologie* 12, 1862, pp. 372-408.
- AUBERT-WIMMER = AUBERT, H. - WIMMER, F., *Aristotels Thierkunde*, vol. I, Leipzig 1868.
- BUZAS = BUZAS, P., *Tà ψάρια όλα όσα φαρεύονται στὰ ἑλληνικὰ νερά*, Atenas 1983.
- CALVO DELCÁN = CALVO DELCÁN, C., *Opiano. De la caza. De la pesca*, Madrid 1990.
- CAMPBELL = CAMPBELL, A.C., *Guía de la flora y fauna del mar Mediterráneo*, Barcelona 1984.
- CHANTRAINE = CHANTRAINE, P., *Dictionnaire étymologique de la langue grecque*, Paris 1968-1980.
- DAVIDSON = DAVIDSON, A., *Mediterranean Seafood*, London 1981².
- DE JUANA = JUANA, E. de - JUANA, J.R. de, *Guía de pescados y mariscos de consumo usual en España*, Barcelona 1987.
- DESROUSSEAUX = DESROUSSEAUX, A.M., *Athénée. Les Deipnosophistes*, vol. I, Paris 1956.
- DÍAZ-REGAÑÓN = DÍAZ-REGAÑÓN LÓPEZ, J.M., *Eliano. Historia de los animales*, 2 vols., Madrid 1984.
- FECHTER-FALKNER = FECHTER, R. - FALKNER, G., *Moluscos. Moluscos europeos marinos y de interior*, Barcelona 1993.
- FOURNIER = FOURNIER, E., «Cibaria», *DS I/2*, 1887, pp. 1141-1169.
- GARCÍA SOLER = GARCÍA SOLER, M.J., *La cocina en la Grecia antigua (según la obra de Ateneo de Náucratis)*, tesis doctoral inédita, Universidad del País vasco, Vitoria-Gasteiz 1992.
- GOSSEN = GOSSEN, H., «Zoologisches bei Athenaios», *Quellen und Studien zur Geschichte Naturwissenschaft* 7, 2-3, 1937-1940, pp. 221-282.
- GOSSEN-STEIER = GOSSEN, H. - STEIER, G., «Schnecke», *RE II A 1*, 1921, cc. 585-614.
- GULICK = GULICK, C.B., *The Deipnosophists*, 7 vols., London-Cambridge Mass. 1927-41.
- KAIBEL = KAIBEL, G., *Dipnosophistae*, 3 vols., Stuttgart 1887-90 (reimpr. de los tomos I y II en 1985 y del tomo III en 1966).
- KELLER = KELLER, O., *Die antike Tierwelt*, 2 vols., Leipzig 1913 (reimpr. Hildesheim-New York 1980).
- KRANE = KRANE, W., *Fish. Five-language Dictionary of Fish, Crustaceans and Molluscs*, Hamburg 1986.
- LENZ = LENZ, O., *Zoologie der alten Griechen und Römer*, Gotha 1856 (reimpr. Wiesbaden 1966, Vaduz 1987).
- LOTINA = LOTINA BENGURIA, R., *Mariscos y especies afines*, Bilbao 1992.
- LOUIS = LOUIS, P., *Aristote. Histoire des animaux*, vol. I, Paris 1964.
- MAIR = MAIR, A.W., *Oppian. Collutus. Tryphiodorus*, London-Cambridge Mass. 1963.
- MARTÍNEZ DíEZ = MARTÍNEZ DíEZ, A., *Deipnosofistas I*, Granada 1975.
- McDonald = *The McDonald Encyclopedia of Shells*, London-Sydney 1982.
- PALLÍ BONET = PALLÍ BONET, J., *Aristóteles. Investigación sobre los animales*, Madrid 1992.
- REESE = REESE, D.S., «Topshell Rings in the Aegean Bronze Age», *ABSA* 79, 1984, pp. 237-238.
- RIEDL = RIEDL, R., *Fauna y flora del mar Mediterráneo*, Barcelona 1983.
- SAINT-DENIS = SAINT-DENIS, E. de, *Le vocabulaire des animaux marins en latin classique*, Paris 1947.
- SUEIRO = SUEIRO, J.-V., *El libro del marisco*, Madrid 1990.
- THOMPSON = THOMPSON, D'A. W., *A Glossary of Greek Fishes*, London 1947.
- VARA DONADO, *Aristóteles* = VARA DONADO, J., *Aristóteles. Historia de los animales*, Madrid 1990.
- VARA DONADO, *Eliano* = VARA DONADO, J., *Eliano. Historia de los animales*, Madrid 1989.
- VERA KIRCHNER = VERA KIRCHNER, J., *Diccionario multilingüe de especies marinas para el mundo hispano*, Madrid 1992.
- VICKERY = VICKERY, K.F., *Food in Early Greece*, Urbana 1936.
- WOOD I = WOOD, F.A., «Greek Fish-names. I», *AJPh* 48, 1927, pp. 297-325.
- WOOD II = WOOD, F.A., «Greek Fish-names. II», *AJPh* 49, 1928, pp. 36-56.

ABREVIATURAS

Algunas obras aparecen citadas de forma abreviada:

- DGE* RODRÍGUEZ ADRADOS, F. (coord.), *Diccionario griego-español*, vols. I a IV, Madrid 1980 (en curso de publicación).
- DS* DAREMBERG, CH.; SAGLIO, E., *Dictionnaire des antiquités grecques et romaines*, Paris 1877-1919 [Graz 1962-63].
- F.G.H.* MÜLLER, C.TH., *Fragmenta historicorum graecorum*, 5 vols., Paris 1941-1870.
- K.-A.* KASSEL, R.; AUSTIN, C., *Poetae comici graeci*, London-New York 1983 (en curso de publicación).
- LSJ* LIDDELL, H.G.; SCOTT, R.; JONES, H.S., *A Greek-English lexicon*, Oxford 1940⁹.
- RE* PAULY, A.F. VON; WISSOWA, G.; KROLL, W.; MITTELHAUS, K.; ZIEGLER, K., *Real-Encyclopädie der classischen Altertumswissenschaft*, Stuttgart 1894.
- SHell* LLOYD-JONES, H.; PARSONS, P. (eds.), *Supplementum hellenicum*, Berlin 1983.

Nombres científicos de las especies citadas con sus correspondencias en español, francés, inglés, alemán, italiano y griego moderno

<i>Alloteuthis subulata</i>	calamarín picudo	petit calmar, petit encornet	short-finned squid	kleine Kalmar, mittelländischer o grosskeuliger Zwergkalmar	totariello, tonato matto	
<i>Anomia ephippium</i>	lucero, ostra de perro	pétale de rose, estafette, rose	common saddle oyster, jingle shell	Sattelmuschel, Zwiebelschale	ostrica cipollina	φευτόστρειδο
<i>Aplysia depilans</i>	liebre de mar parda, vinagrera	lièvre de mer	sea-hare	gefleckter Seehase	asino marino, lepre marina	
<i>Aplysia leporina</i>	liebre de mar parda, vinagrera	lièvre de mer	sea-hare	gefleckter Seehase	asino marino, lepre marina	
<i>Arca barbata</i>	arca pelosa	arche barbue	hairous ark	bärtige Archenmuschel	mandorla pelosa, arca pelosa	καλόγνωμη
<i>Arca noae</i>	arca de Noé	arche de Noé	Noah's ark	Archenmuschel, Arche Noah	arca di Noè, mussolo	καλόγνωμη
<i>Argonauta argo</i>	argonauta	argonaute	paper nautilus	Papierboot	argonauta	
<i>Buccinulum corneum</i>	caracolillo mediterráneo, pequeña bocina, bucino mediterráneo		horn whelk	Spindelhorn		
<i>Buccinum undatum</i>	bucino común, bocina	buccin, escargot de mer	buckie, common whelk, common northern buccinum	Wellhornschnecke	buccino	
<i>Callista chione</i>	almejón brillante, almejón de sangre	grande palourde, verni	smooth venus, brown venus	braune Venusmuschel	cappa liscia, cappa chione, issolone	γαλιστερή αχιβάδα
<i>Cantareus apertus</i>						
<i>Cardita sulcata</i>					cacasanghe	
<i>Cardium spp.</i>	berberecho	coque	cockle	Herzmuschel	cuore	κυδώνι, κάρδιο
<i>Cassis sulcata</i>			chanelled helmet shell			
<i>Cerithium vulgatum</i>	cuerno, pada	cerite goumier, courouchou de la line, cornet	horn-shell, common cerith	Nadelschnecke	torricella, torretta comune	κεράτιος
<i>Chama gryphoides</i>	joyero		Mediterranean jewelbox	mittelländische Hufmuschel		
<i>Chamelea gallina</i>	chirla	galinette, vénus poule	common little-neck, striped Venus-shell	gemeine Venusmuschel	vongola, cappa gallina	κυδώνι
<i>Charonia nodifera</i>	caracola, bocina	triton, trompe des dieux	triton's horn, trumpet shell	Tritonshorn, Trompetenschnecke	tromba di mare, buccina	
<i>Chiroteuthis veranyi</i>	calamarín volador					

Chlamys flexuosa

<i>Chlamys opercularis</i>	volandeira	vanneau, pageline	queen scallop	gefelderte Kammuschel, kleine Pilgermuschel	pettine, canestrello	τηγανάκι
<i>Chlamys varia</i>	zamburiña	pétoncle, petite vanne	variegated scallop, variant scallop	bunte Kammuschel	canestrello, pettine vario	τηγανάκι
<i>Chondrosepia loliginiformis</i>						
<i>Corbula gibba</i>			common basket shell	gemeine Korbsmuschel		
<i>Cryptomphalus aspersus</i>	caracol común					
<i>Cypraea annulus</i>			gold ringed cowrie			
<i>Cypraea caurica</i>						
<i>Cypraea erosa</i>						
<i>Cypraea europaea</i>	porcelanita	porcelaine puce, grain de café	coffee bean, european cowrie shell	gerippte Kaurischnecke		χοϊρίνη, χοϊρός
<i>Cypraea lurida</i>						χοϊρίνη, χοϊρός
<i>Cypraea moneta</i>			money cowrie			
<i>Cypraea pantherina</i>			panther cowrie			
<i>Cypraea tigris</i>			tiger cowrie			
<i>Donax semistriatus</i>	tellerina					
<i>Donax trunculus</i>	coquina	olive, haricot de mer, trialle	wedge shell	Sägezahn	tellina, calcinello troncato, trilatera	κοχύλι
<i>Donax vittatus</i>		donace des canards, olive de mer, flion	banded wedge shell, coquina clam	Trogmuschel, gebänderte Dreiecksmuschel	tellina, calcinello	
<i>Dosinia exoleta</i>	almeja real, relojito	coque plate				
<i>Dosinia lupinus</i>	almeja moelo, relojito	coque plate				
<i>Eledone aldrovandii</i>	pulpo blanco	eledone, poulpe blanc	curled octopus	Zirrenkrake, kleiner Krake, weisse Krake	moscardino bianco, polpo bianco	μοσχοκτάποδο
<i>Eledone cirrosa</i>	pulpo blanco	eledone	curled octopus	Zirrenkrake, kleiner Krake, weisse Krake	moscardino bianco, polpo bianco	μοσχοκτάποδο
<i>Eledone moschata</i>	pulpo almizclado	polupe musqué, pourpre musqué	musky octopus	Moschuskrake, Moschuspolyp	polpo muschiato, moscardino rosso	μοσχοκτάποδο
<i>Ensis ensis</i>	navaja curvada, muergo	sabre, couteau courbe, couteau arqué	curvate jackknife clam, curvate razor-fish	Schwertmuschel, Meerscheide	cappa lunga, canalicchio curvo	σωλήνια

<i>Ensis minor</i>	navaja europea, navaja recta	couteau brillant	pod razor shell, sword razor	Messermuschel	capalonga nostrana, manico di coltello	σωλήνα
<i>Erosaria lamarcki</i>			Lamarck's cowrie			
<i>Erosaria nebrites</i>			nebrite cowrie			
<i>Glycymeris glycymeris</i>	almendra de mar	amande de mer, pétoncle	dog-cockle, comb shell	gemeine Samtmuschel, Meermandel	pie d'asino comune	μελοκύδωνο
<i>Haliotis tuberculata</i>	oreja de mar	oreille de mer, ormeau	ormer, abalone, ear shell	Seeohr	orecchia marina, orecchia di San Pietro	αλιώτις
<i>Helix spp.</i>	caracol	scargot	snail	Schnecke	chiocciola	κοχλίος
<i>Helix cincta</i>						
<i>Helix figulina</i>						
<i>Helix lucorum</i>		escargot turc				
<i>Helix philibinensis</i>						
<i>Helix pomatia</i>	caracol de huerta, caracol de viña	hélíce vigneronne, vigneron, escargot de bourgogne	snail bourgogne, vineyard snail	Weinbergschnecke	lumache, chiocciola	
<i>Helix secernenda</i>						
<i>Illex coindetti</i>	volador	encornet, calmar	flying squid, common short- finned squid	Kurzflossen- Kalmar	totano volatore, totariello, calamaro saetta	καλαμάρι
<i>Irus irus</i>			scalery			
<i>Lima squamosa</i>	peinecillo de costillas	lime écailleuse	rough file scallop	schuppige Feilenmuschel	sorbolo di mare	
<i>Limax agrestis</i>						
<i>Litodomus litobpagus</i>	dátil de mar	datte de mer	date shell	Steindattel, Seedattel	dattero di mare, forapietre	σωλήνα
<i>Loligo vulgaris</i>	calamar	calmar, encornet, tautène	long-finned squid, calamary	gemeiner o gewöhnlicher Kalmar	calamaro verace, calamaro comune	καλαμάρι
<i>Luria lurida</i>	porcelana					χοιρίνη, χοίρος
<i>Lutraria lutraria</i>	arola, navallón	lutraire, lacogne, pied de sabot	common otter shell, lutraria clam	Lutraria- Klaffmuschel, Ottermuschel	lutraria	
<i>Lutraria oblonga</i>						
<i>Mactra corallina</i>	almeja lisa, huevo	mactre, blanchet	rayed trough shell, mactra surf clam	grosse Trogmuschel	madia bianca, madia corallina	αχηβαδάκι
<i>Meleagrina margaritifera</i>	ostra perlera, madreperla	huître perlière	blacklip mother-of- pearl	Perlmuschel	ostrica perlifera	
<i>Modiolus barbatus</i>	mejillón barbado	moule barbue	bearded horse- mussel	Bartmuschel	cozza pelosa, mussolo peloso	μούδι

<i>Monetaria annulus</i>				gold ringed cowrie		
<i>Monetaria moneta</i>				money cowrie		
<i>Monodonta articulata</i>	peonza					τρόχος
<i>Monodonta turbinata</i>	peonza, caracol gris, caramujo	bigorneau, troquetoupie	toothed winkle, thick topshell	Kreiselschnecke	chiocciola marina, trottole, naridula	τρόχος
<i>Murex brandaris</i>	cañadilla	rocher épineux, chiorée	spinous murex, spring murex	Stachelschnecke, Brandhorn	murice comune, murice spinoso, garusolo	πορφύρα
<i>Murex cristatus</i>						
<i>Murex edwardsii</i>						
<i>Murex erinaceus</i>	cornetilla	perceur, rocher hérisson, cormaillet	sting winkle, oyster drill	schuppige Leistenschnecke, gerippte Purpurschnecke	murice riccio	πορφύρα
<i>Murex trunculus</i>	conchil, busano, corneta	rocher à pourpre, rocher fascié, bious negre	apple murex	Purpurschnecke	murice, garusolo femina	
<i>Mytilus galloprovincialis</i>	mejillón rubio	moule de la Méditerranée, mouscle	Mediterranean mussel	Miesmuschel	mitilo, muscolo, cozza	μύδιο
<i>Naticarius hebraeus</i>	caracol de luna	escargot à omblic, natice marbrée	necklace shell, moon shell	Nabelschnecke	maruzza monaca	
<i>Naticarius stercusmuscarum</i>	caracol de luna punteado, caracol mil puntos		many-spotted moon shell	gepunktete Nabelschnecke	lunasse	
<i>Octopus macropus</i>	pulpo patudo, pulpón	poulpe à bras longs	octopus	langarmiger Krake, Langarm-Oktopus	polpessa, purpessa	οκτάπους, χταπόδι
<i>Octopus vulgaris</i>	pulpo roquero, pulpo común	pieuvre, poulpe commun	common octopus, poulp	gewöhnlicher Krake, Oktopus	polpo comune, purpo verace	οκτάπους, χταπόδι
<i>Onycoteuthis lichtenstenii</i>						
<i>Ostrea adriatica</i>						
<i>Ostrea cristata</i>						
<i>Ostrea edulis</i>	ostra blanca, ostra común	huître plate, pied-de-cheval	common european oyster	esshare Auster, Speiseauster	ostrica, ostreca, ostrega	στρείδιο
<i>Ostrea lamellosa</i>						
<i>Ostrea plicata</i>	morruncha	huître fine	Mediterranean oyster		ostrichella	
<i>Patella bonnardi</i>						
<i>Patella caerulea</i>	lapa azul	patelle, arapède	Mediterranean limpet, blue limpet	gewöhnliche o flache Napfschnecke	patella, pantalena	πεταλίδα, πατελίδα

<i>Patella ferruginea</i>	lapa manchada			fleckige Napfschnecke		
<i>Patella granularis</i>						
<i>Patella lamarckii</i>	lapa manchada			fleckige Napfschnecke		
<i>Patella scutellaris</i>						
<i>Patella vulgata</i>	lapa vulgar	bernique, patelle, arapède	common limpet	Napfschnecke	patella	πεταλίδα, πατελίδα
<i>Pecten jacobaeus</i>	concha de peregrino	coquille Saint-Jacques, vanne	pilgrim scallop, fan shell scallop	Jakobs-Pilgermuschel	ventaglio, capa santa, conchiglia dei pellegrini	κτένι
<i>Pharus legumen</i>	navallón		Jack-knife clam	Hülsenmuschel	bacello	σωλήνα
<i>Pholas dactylus</i>	folada, barrena, mangón	pholade, dail, gîte	common piddock	gemeine Bohrmuschel, Dattelmuschel	folade, datolo di mare	αχηβάδα
<i>Pinna nobilis</i>	nácar, nacra	jamboneau de mer, nacre	fan mussel, rough pen shell	Steckmuschel	pinna, nacchera, astura	πίννα
<i>Pinna rudis</i>	pina hacha larga	jamboneau hachette	rugose pen shell, fan mussel			
<i>Pinna squamosa</i>	nácar, nacra	jamboneau de mer, nacre	fan mussel, pen shell	Steckmuschel	pinna, nacchera, astura	πίννα
<i>Polypus defilippii</i>	pulpo pata larga					
<i>Proteoplecten glaber</i>	volandeira	peigne glabre	smooth scallop		canestrello liscio	τηγονάκι
<i>Psammocola depressa</i>			large sunset shell	flache Sandmuschel		
<i>Pseudochama gryphina</i>				Lappenmuschel, schuppige Hufmuschel		
<i>Purpura haemostoma</i>	púrpura	purpole	rock shell, pourpe			
<i>Purpura persica</i>						
<i>Ranella gigantea</i>	caracola rugosa	ranelle gigante, grand apollon	horse conch			
<i>Rossia macrosoma</i>	chopito, rosia	rossie	ross' cuttle	grosse Rossie	seppiola grossa, purpo	
<i>Scaevurgus coccoi</i>	pulpo	poulpe	octopus	Kranke		
<i>Scaevurgus titanotus</i>						
<i>Scrobicularia piperata</i>	almeja de perro, cadela	lavignon	peppery furrow shell, flat tellin	gemeine Pfeffermuschel	locca peperina, capparozzolo	
<i>Scrobicularia plana</i>	almeja de perro, cadela	lavignon	peppery furrow shell, flat tellin	gemeine Pfeffermuschel	locca peperina, capparozzolo	

<i>Sepia elegans</i>	chopito, choquito, castaño	petite seiche, supiou	ross'cuttlefish	kleine Sepia, Schlammsepia	piccola seppia, seccatella di fango, seccia austina	
<i>Sepia officinalis</i>	sepia, jibia	seiche commune, sèche	common cuttlefish	gemeiner Tintenfisch, gemeine Sepia	seppia comune, seccia	σουπία
<i>Sepia orbignyana</i>	choquito picudo, chopito	seiche rosée	pink cuttlefish	Dornsepia	seppia pizzuta, spinoccia	
<i>Sepiola rondeletti</i>	globito, sepiola	sépiole, sépiou, sepion	little cuttlefish	Mitterlmeer-Sepiöle, Zwergsepia	seppiola, seppietta, sepolino	σουπίτζα
<i>Sepioteuthis sicula</i>						
<i>Solarium mediterraneum</i>						
<i>Solarium moniliferum</i>						
<i>Solarium perspectivum</i>						
<i>Solecurtus strigillatus</i>	carabela	coquille à étrille, solénocurte rosse	short razor, stout clam	Striegelmuschel	lattaro	
<i>Solen coarctatus</i>						
<i>Solen ensis</i>	navaja curvada, muergo	sabre, couteau courbe, couteau arqué	curvate jackknife clam, curvate razor-fish	Schwertmuschel	cappa lunga, canalicchio curvo	σωλήνα
<i>Solen legumen</i>	navallón		jackknife clam	Hülsenmuschel	bacello	σωλήνα
<i>Solen marginatus</i>	longueirón, navaja rugosa	couteau droit, solen	grooved jackknife clam, grooved razor-shell	grosse Scheidenmuschel, Messerscheide	cannolicchio, cappa tabachina, solene	σωλήνα
<i>Solen siliqua</i>	navaja europea, navaja recta	couteau brillant	pod razor shell, sword razor	Messermuschel	capalonga nostrana, manico di coltello	σωλήνα
<i>Solen tenuis</i>						
<i>Solen vagina</i>	longueirón, navaja rugosa	couteau droit	grooved jackknife clam, grooved razor-shell	grosse Scheidenmuschel, Messerscheide	cannolicchio, cappa tabachina	σωλήνα
<i>Spondylus gaederopus</i>	ostra roja	spondyle, pied d'âne	thorny oyster, spinous scallop	Stachelauster	cernieruolo	
<i>Tellina spp.</i>	tellina, tallerina	telline	tellin			
<i>Tellina planata</i>						
<i>Tellina pulchella</i>	tallerina, pechina lisa	telline courbée	bluxt tellin, beautiful tellin	Sonnenmuschel	tellina rostrata	
<i>Tellina tenuis</i>	tallarina		thin tellin, petal tellin	platte Tellmuschel		

<i>Todarodes sagittatus</i>	pota	calmar à nageoire en flèche, clamarrow, flèche, touteno	flying squid, sagittal squid, sea-arrow	Pfeilkalmar	totano comune, todaro, calamar toto	φράψαλο
<i>Tremoctopus violaceus</i>	pulpo manta			Löcherkrake		
<i>Tridacna gigas</i>	almeja gigante	tridacne gigantesque	giant clam	Riesenmuschel		
<i>Tritonium nodiferum</i>	caracola, bocina	triton, trompe des dieux	triton's horn, trumpet shell	Tritonshorn, Trompetenschnecke	tromba di mare, buccina	
<i>Trivia europaea</i>	porcelanita	porcelaine puce, grain de café	coffee bean, european cowrie shell	gerippte Kaurischnecke		χοιρίνη, χοίρος
<i>Trochus fragarioides</i>					naridola	
<i>Venerupis aurea</i>	almeja margarita	clovisse jaune o doré	yellow o golden carpet-clam	Glanzmuschel	vongola gialla, mastietto	αχιβάδα, χάβαρος
<i>Venerupis decussata</i>	almeja fina	palourde, clovisse réticulé	cross-cut carpet-shell, calico-clam	grosse Teppichmuschel	vongola nera, vongola verace, cappa incrocchiata	χάβαρος
<i>Venerupis pullastra</i>	almeja babosa	clovisse rayé, palourde	small carpet-clam, pullet carpet shell	kleine Teppichmuschel	vongola grigia	χάβαρος
<i>Venerupis rhomboides</i>	almeja listada	clovisse	banned carpet shell			
<i>Venus verrucosa</i>	escupiña grabada, verigüeto	praire	warty venus-shell, rough-sided littleneck	rauhe Venusmuschel	tartufo di mare, cappa verrucosa, capparozzolo	χυδώνι