

A propos du nom scientifique valable de la sardine

par

F. Lozano



Par rapport aux noms scientifiques des poissons proposés par le Comité Statistique du Conseil International pour l'Exploration de la Mer à l'égard de celui de la sardine, on remarque que le nom correspondant à cette espèce, suivant la loi de priorité de la nomenclature zoologique, doit être Arenagus minor Cornide, 1788, hormis que le dit nom soit changé par les pouvoirs plénières de la Commission Internationale de Nomenclature Zoologique.

Bienqu'à titre d'espagnol, compatriote de Cornide, nous préférons la conservation du nom d'Arenagus minor, qui est en effet celui qui correspond selon les lois de la nomenclature zoologique, il n'est moins certain qu'il y a des raisons importantes pour continuer d'employer le nom de Sardina pilchardus (Walbaum), 1792.

En premier lieu parce que le nom de Sardina pilchardus (Walbaum) est, jusqu'à présent, suffisamment consacré par l'emploi, et serait évidemment un motif de confusion, si l'on commençait à employer celui d'Arenagus minor, qui est même inconnu par plusieurs auteurs.

Cela ne serait pas la première fois qu'on a adopté un nom scientifique générique pas convenable selon la loi de priorité, pour des raisons de consécration. On se rappelle le cas de l'anguille dont le nom scientifique correct est Muraena anguilla mais que l'on connaît sous le nom de Anguilla anguilla, en laissant le nom de Muraena pour les murènes, auxquelles correspond, selon les lois de la nomenclature zoologique, le nom de Muraenophis.

Mais aussi parce que la description que fait Cornide de la sardine (page 92, voir appendix) n'est pas, à notre avis suffisamment claire pour permettre la détermination de l'espèce (voir traduction ajoutée à la fin de cette note, de même que l'original espagnol).

Un ichthyologist qui connaît bien la sardine pourra la reconnaître par la description de Cornide, mais pour quelqu'un qui ne connaît pas l'espèce cela ne serait pas possible. Si l'identification d'une espèce n'est pas suffisamment claire dans la description originale, laquelle d'autre part ne comporte aucun dessin ou illustration complémentaire, ni l'espèce ni le nom devraient être valables.

Comme on peut voir de la description de Cornide, les caractères exposés ne sont pas suffisants pour une identification spécifique et peuvent aussi induire à une classification erronée.

Le caractère de la moindre longueur de la mâchoire inférieure de la sardine en rapport avec le hareng n'est pas de valeur spécifique, d'autant plus qu'il s'agit non seulement de différences spécifiques mais aussi génériques.

Les autres caractères donnés par Cornide sont également insuffisants. La grandeur des écailles, sans autre explication complémentaire, et la couleur chatoyante, ne sont pas valables à l'identification de la sardine.

A propos de la distinction des Aloses par rapport à la sardine, qui a le corps proportionnellement moins gros, le caractère n'a aussi aucune valeur générique ni spécifique. La coloration qu'expose Cornide est d'autre part commune pour beaucoup de poissons pélagiques.

En vue des faits exposés ci-dessus, nous croyons devoir proposer aux Comités de la Sardine et Statistique du CIEM de continuer à employer le nom de Sardina pilchardus (Walbaum), et pour agir en accord avec les lois de la nomenclature zoologique, de soumettre si possible et avec les vœux favorables des deux comités, à la séance plénière du Conseil, la proposition d'une recommandation: celle de transmettre à la Commission Internationale de Nomenclature Zoologique l'adoption définitive pour la sardine du nom Sardina pilchardus (Walbaum), 1792, comme "nomina conservanda", et l'inclusion de celui d'Arenagus minor Cornide, 1788, dans la synonymie de l'espèce.

Traduction de la description de la sardine faite par Cornide dans son livre:

"Essais d'une histoire naturelle des poissons et d'autres productions maritimes de la côte de la Galicie, ordonnée au système du Chevalier Carles Linné. Avec un traité des diverses pêches, filets et engins utilisés pour la pêche. Année de MDCCLXXXVIII".

Page 91

Sp. 1. *Arengus minor maxillis aequalibus*.

Ce poisson délicat qui par son abondance est peu apprécié et qui entre dans les 'rias' de la Galicie abondamment à partir du mois de juillet, est la principale richesse des pêcheurs de la région. Quelques-uns disent que son nom se doit au fait d'être très commune en Sardagne. D'autres disent à leur tour que le nom provient de ce qu'elle est plus petite, bien que semblable, à la Sardel¹). Ce qui est certain c'est qu'on utilise ce nom (Sardine) dans toute l'Europe. Rondelecius se trompe en l'appelant 'Trichias' qui veut dire en grec 'epineus', circonstance qui d'aucune façon correspond à ce poisson, lequel, comme je le dirais plus avant en parlant des 'lachas' ou 'tranchos' ²⁾ se trouve complètement d'accord avec elles.

- 1) En Espagne la Sarda sarda (Bloch) s'appelle 'Sarda'. Note du traducteur.
- 2) En Espagne les 'lachas' sont des Sardinella et les 'tranchos' des Clupea (Clupea sprattus L.). Note du traducteur.

Page 92

C'est le propre Rondelecius qui veut faire avec ce nom un diminutif de Sarda, poisson tout à fait différent de la Sardine et que Linné place parmi les scombridés, de la même façon que la sardine parmi les 'Alosas' et les 'Sábalos', ¹⁾ desquelles elle diffère par son corps moins large et la couleur du dos plus verdâtre ou bleuâtre; le corps est couvert de grandes écailles avec différents reflets qui forment dans l'ensemble une couleur très chatoyante très agréable et qui dure pendant la vie du poisson. Le dos est de couleur bleu ou vert et le ventre blanchâtre.

Je ne trouve dans Linné aucun nom qui soit proprement convenable pour la sardine. Celui de Clupea arengus qu'il donne à l'hareng n'est pas suffisamment caractéristique parce que l'hareng se distingue de la sardine par sa mâchoire inférieure plus longue que la supérieure. C'est pour cela que j'utilise le nom d'Arengus minor qui est celui qui peut servir pour la différencier du hareng du nord qui est l'espèce à laquelle elle ressemble le plus.

Les sardines nagent en grands bancs et arrivent du nord au début de l'été en se dirigeant vers le midi. Elles entrent et s'arrêtent dans les 'rias' en dépendance de la qualité de nourriture qu'elles y trouvent convenable et qui est 'l'extrait' ou la 'crème' ²⁾ des terres, qui est transporté vers la mer aux grandes anses et aux baies par les fleuves; ceci est la raison de l'abondance des sardines dans les anses et baies de la Galicie, dont la disposition naturelle et l'abri sont favorables à l'existence d'une grande quantité de nourriture.

- 1) En Espagne les 'Alosas' et les 'Sábalos' sont des espèces du genre Alosa. Note du traducteur.
- 2) 'Sustancia' et 'Nata' dans le texte espagnol. Note du traducteur.

Page 93

Les sardines ont peur des vents forts et des froids intenses. Elles se protègent des vents en se réfugiant à l'abri des côtes et des froids en nageant vers le large ou en se couchant contre les fonds. Elles restent dans les 'rias' et dans ses alentours jusqu'au le frai qui a lieu dans les mois de décembre et janvier.

La sardine (comme je viens de le dire) est un des poissons les plus délicats et bien que le plus approprié pour différentes condimentations, aucune n'est plus si agréable que la plus simple: il s'agit de la griller très légèrement, avec un peu de sel au plus de l'envelopper dans une feuille de vigne. On la mange d'habitude frite, assaisonnée, farcie, marinée et bouillie, mais sa préparation la plus ordinaire ou commune et la plus utile est celle qui la rend fameuse du Nord du Midi, c'est à dire salée par la procédure de la Galicie ou par la méthode catalane. D'habitude on la fume aussi par une méthode différente de celle-ci, qui est commune pour la préparation des harengs en Hollande, puisque il s'agit seulement de la mettre quelques heures en saumure et ensuite de la soumettre à l'action de la fumée de laurier (si cela est possible) ou d'autres arbustes odorants; avec cette préparation on obtient une fumée ou boucané ('cecina' en espagnol) plus délicate, sans comparaison avec celle que les hollandaises font avec l'harong.

Page 94

Les petites sardines qui dès le mois d'avril commencent à être la base de l'alimentation du peuple sont appelées 'parrochas' à la Coruña et 'rias' prochaines, et 'joubas' dans les 'rias' du sud de la Galicie, en prononçant la 'j' comme la 'ch' française. Ce nom, à mon avis, provient de sa ressemblance avec l'anchois.

Dans ma Mémoire sur la Pêche de la Sardine sur la Côte de la Galicie on trouve l'explication non seulement de la méthode qu'on emploie dans cette nation, sinon aussi celle des catalans, avec l'explication des avantages correspondantes à l'une et à l'autre. Comme dans ladite Mémoire on peut lire d'autres nouvelles sur cette pêche si utile à la Galicie, je ne parle plus de cette matière.

Le Texte Original Espagnol

Page 91

Sp.1. *Arenagus minor maxillus equalibus.*

Este delicado Pez, à quien su abundancia hace despreciable, es la riqueza principal de los Pescadores de Galicia, en cuyas Rias entre con abundancia desde el mes de Julio en adelante su nombre dicen unos le proviene por ser muy comun en las costas de Cerdeña, y otros que por ser parecida y mas pequeña que la Sarda, lo cierto es que por él es conocida en casi toda la Europa. Rondelecio le da con equivocacion el de Trichias, que en griego vale lo mismo que espinoso, circunstancia que de ningun modo conviene á este Pez, y que como diré al hablar de las Lachas ó Tranchos se halla perfectamente conforme en estos; el mismo Rondelecio es el que quiere hacerlo un diminutivo de la Sarda, pez enteramente distinto de la Sardina, y a quien Linneo coloca entre los Essombres, asi como á la Sardina entre las Alosas ó Sabalos, de los quales solo difiere en tener el cuerpo á proporcion ménos ancho, y el color del lomo mas verdoso ó azulado, esta aquel cubierto de grandes escamas de diversos visos que forman un aternasolado muy agradable, el que conserva hasta que pierde la vida, la cabeza dorada, el lomo entre verde y azul, y el vientre blanquizco.

Page 92

Yo no hallo en Linneo nombre que con propiedad convenga á la Sardina, pues el de Clupea Arenagus que da al Arenque no la caracteriza suficientemente, siendo así que el Arenque difiere de la Sardina en tener la mandíbula inferior mas larga que la superior, y por eso me valgo del de Arenagus minor, que es el que puede apropiársele para distinguirla del Arenque del Norte, y que es la especie que mas se le asemeja.

Las Sardinias caminan en bandadas, y baxan al principio del verano del Norte hácia el Mediodía, entrando y deteniéndose mas ó ménos en las Rias, segun hallan mas ó ménos abundancia del alimento que les conviene, que es la substancia ó nata de las tierras que conducen y deponen en las grandes bahías las avenidas de los rias: razon porque frecuentan en tanta copia las de Galicia: cuya natural disposicion y abrigo las have abundantes en esta materia.

Page 93

De los Peces

Temen las Sardinias la violencia de los vientos, y el rigor de los frios, y se resguardan de los primeros poniéndose al socaire de la costas, y de los segundos retirándose á la altura, y cosiéndose contra el fondo, subsistiendo en las Rias y sus inmediaciones hasta que desoven, lo que sucede por los meses de Diciembre y Enero.

Es la Sardina (como llevo dicho) uno de los Peces mas delicados, y aunque el mas susceptible de condimentos; ninguno le da mas gracia que el mas sencillo, que se reduce á asarla ligeramente en las brasas preparada con algunas arenas de sal; y quando mas, envuelta en una hoja de parra; por lo comun se come frita, guisada, rellena, en escabeche y cocida; pero su uso mas ordinario, mas útil, y que la hace conocer desde el Norte al Mediodia, es salada, bien sea á la gallega, bien a la catalana; tambien se suele ahumar por un método distinto del comun con que preparan sus Arenques los Holandeses, pues se reduce á tenerla en salmuera algunas horas, y luego darle humo de laurel (si es posible) ó de otras ramas olorosas; con cuyo método resulta una especie de cecina mas delicada sin comparacion que la de los Arenques Holandeses.

Page 94

A las Sardinias pequeñas que desde mes de Abril empiezan a mantener el Pueblo llaman en la Coruña y Rias inmediatas Parrochas y en las Rias baxax Joubas, pronunciada la 'j' como la 'ch' francesa; este nombre á mi juicio, proviene de la semejanza que tiene con las Anchoas.

En mi memoria sobre la Pesca de Sardina en la costa de Galicia se halla explicado no solo el método que sigue esta Nacion, sino el de los Catalanes con las respectivas ventajas de uno y otro, y porque allí se pueden ver con otras noticias de esta pesca tan útil á Galicia, dexo de extenderme mas en el asunto.