

Julio
1917

PACIFICO

PR
UN

MAGAZINE



Los pescados chilenos == ante la dueña de casa



Por J. B. C.

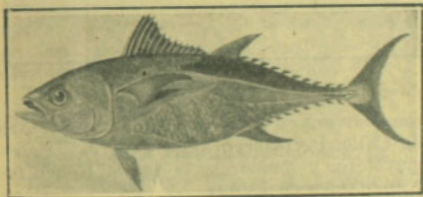
Con ilustraciones fotográficas

Los libros de cocina europeos suelen ser poco aprovechables en Chile en lo que respecta a pescados y mariscos, por la dificultad de aplicar a las especies chilenas los nombres usados en Francia y España.

He creído que un ligero estudio sobre este particular sería útil a las dueñas de casa y los gastrónomos. Para facilitar la consulta le he dado la forma de diccionario.

No tiene este trabajo la menor pretensión científica y ni es completo ni mucho menos. A falta de otro mejor puede sin embargo, servir de algo.

Abadejo.—Unó de los nombres españoles del Bacalao.



El Atún

Albacora.—La verdadera albacora de los pescadores de Chile, mucho más común en las provincias del Norte que en el centro y sur, no es otra cosa que el célebre *Pez-Espada*, el *Xiphias gladius* de Linneo que se encuentra también en los mares de Europa y África.

Es cierto que en los mercados, así como suele pasarse gato por liebre, aplican a veces el nombre de Albacora a varias especies de tiburones y a otros peces de gran tamaño.

En Chile, donde no se encuentra el atún, la albacora lo puede reemplazar perfectamente bajo el punto de vista culinario, pues la mayoría de los autores están de acuerdo en afirmar que la carne de ambos peces apenas se distingue. El gran Cuvier iba más

lejos, pues prefería el *Pez-espada* o *Albacora* al *Atún*. En cuanto a tamaño, la *Albacora* llega a tener cuatro metros de largo, mientras que el *Atún* sólo alcanza a la mitad de esa dimensión.

En su estado natural, la carne de estos verdaderos monstruos del mar no se recomienda por su finura y buen gusto, y tanto en Europa como aquí constituye más bien un alimento barato y abundante que una golosina. Sin embargo convenientemente preparado en aceite o en escabeche, el *Atún* llega a ser un bocado de gusto, como lo comprueban las conservas italianas que se venden con el nombre de antipasto... ¿Llegará a hacerse aquí algo semejante con la *Albacora*?

También lleva con más justicia que los tiburones el nombre de *Albacora*, otro pez vecino a los atunes: la *Lichia albacora*. Es de alta mar, se acerca raras veces a la costa y puede alcanzar grandes dimensiones.

Anchoa.—Llaman en Chile "*Anchoa*" y también "*anchoveta*" a un pez que pertenece en realidad al mismo género de la *anchoa* de Europa, tan célebre por su delicioso sabor.

Gay lo llama por equivocación "*sardina*", y dice que se encuentra en las costas de Chile y del Perú donde lo suelen salar.

¿Podría tener nuestra *anchoa* los mismos usos que el sabroso pez europeo que es su pariente inmediato? Según Gay, su sabor

es bueno, pero esta afirmación no resuelve el problema, porque del género "Engraulis" a que pertenecen las anchoas, hay numerosas especies en casi todos los mares de la zona tórrida y templada, pero ninguna comparable a la del Mediterráneo y oeste del Atlántico.

Vale pues la pena hacer la experiencia.

Los franceses llaman a la anchoa, "anchois" y los ingleses "anchovy".



La Anchoa de Europa

Anchois.—Nombre francés de la anchoa.

Anchoveta.—Nombre vulgar con que se designa comunmente a la anchoa chilena. Véase el artículo respectivo.

Anchovy.—Nombre inglés de la anchoa.

Anguila.—Es sin duda uno de los peces más sabrosos de Chile. Por desgracia parece que no se la encuentra mucho más al sur de Valparaíso, donde, abundante en otro tiempo, escasea bastante ahora.

La anguila de los españoles, la anguille de los franceses, la eel de los ingleses no corresponde exactamente a la de Chile. Es un pescado de agua dulce y el nuestro es de mar. Sin embargo, por las alabanzas que le prodigan los gastrónomos merece la anguila europea un parentesco más cercano con su homónima del nuevo mundo.

"Hace tiempo, dice Fulbert-Dumonteil, que la anguila se ha conquistado mi estimación. La amé desde que la conocí. Es acaso el más sabroso de los pescados que frecuentan nuestros ríos: el légamo de los estanques la deshonra. Algunos pretenden



La Anguila de Chile

que su carne blanca y grasosa es indigesta. Yo he saboreado la anguila en todas las salsas que ella ennoblece con su triunfante suavidad, y nunca he tenido por qué quejarme de sus encantos."

"La salsa tártara es la gloria de la au-

guila. Yo la prefiero sin embargo (cuando es de buen tamaño) asada envuelta en papel con mantequilla, salpicada de trufas y acompañada por una salsa rubia de naranjas dulces y vino de madera".

El congrio europeo, (en Francia congre) es una especie de anguila. Los tratadistas en materia de cocina, confunden frecuentemente uno y otro pez, que en nada se parecen, por supuesto, al congrio de los chilenos.

La lamprea (lamproie en Francia) es la anguila de mar de Europa y se parece más a la nuestra que sus congéneres de agua dulce.

Arenque.—Véase "Machuelo".

Atún.—Véase Bonito y Albacora.

Bacalao.—Este célebre pescado del hemisferio norte que en España llaman también abadejo, en Francia morue y en Inglaterra Cod, no existe en Chile, ni hace mucha falta porque ordinariamente se come seco y salado. El bacalao de Juan Fernández no es pariente ni remoto de su homónimo europeo, aunque lo salan como aquél.

Bagre.—Estos peces, que no deben confundirse con el Bagre de mar o Peje-bagre,



El Bagre

son comunes en los ríos y esteros del centro de Chile. Pertenecen a los géneros Trichomycterus y Nematogenys que no tienen representantes en Europa.

A pesar de su feísimo aspecto son los bagres muy apreciados por los gastrónomos. Por las calidades de su carne son afines de la anguila, de la lamprea y de la murena.

Bagre de mar.—Véase Peje Bagre.

Barbue.—Véase congrio.

Baudroie.—Véase Peje Bagre.



La Baudroie

Besugo.—Pescado muy común en España donde también le llaman Ollomol. Es el *Pagellus centrodontus* de los autores, mide hasta medio metro de largo y no tiene parientes próximos en Chile.

Bilagai.—Se da en Chile este nombre a una especie de Pintadilla.

Blanquillo.—Es el *Latilus jugularis* de Cuvier. Tiene un gusto muy delicado y alcanza una longitud de 40 centímetros. Los franceses llaman "Dorade" a un pez que se parece bastante a nuestro Blanquillo. En Concepción lo llaman "Cabrilla".

Bonito.—Este pescado (*Sarda chilensis*) no es muy estimado por los gastrónomos y presenta como las Sierras (*Thyrsites atun* y *Thyrsitops lepidopoides*), grandes analogías con el Atún y otros peces de la familia de los Scomber, comunes en los mares de Europa.

Sin embargo, como ninguna de estas especies alcanza las dimensiones del verdadero Atún, no lo reemplazan sino en muy pequeña parte como alimento barato de las clases pobres. El papel del Atún lo representa en Chile, sobre todo en el norte, una especie vecina: la Albacora o Pez-espada y algunos tiburones, a que suele dárseles el mismo nombre.

Borracho.—Dan los pescadores este nombre a un pez pequeño del género *Salarias* que suele encontrarse en la bahía de Valparaíso. ¿Tendrá alguna analogía con el Burace o Borracho de los españoles?

Berrugado.—Uno de los nombres españoles del Pichigüén.

Caballa.—Véase Cabinza.

Cabillaud.—Véase Congrio.

Cabinza.—Parece sonar muy bien este nombre en los oídos de los pescadores chilenos, porque se lo aplican indistintamente a pescados muy diversos entre sí.

El más común es una especie de corvina pequeña, la *Isacia conceptionis* que también he visto vender en los mercados con los nombres de "Roneador", "Corvina" y "Corvinilla". Este es el pez que más se aproxima al Corb de los franceses, la corvina negra de Cuvier, cuyo nombre vulgar español no he podido averiguar.

Los europeos aprecian a este pez muy medianamente, aunque se pesca y vende en todo el Mediterráneo. La antigüedad clásica era más benévola con el Corb. "No existe bocado más famoso para el paladar dice Marcial.

Llaman asimismo cabinza y también caballa en Chile al Maquerel, Sarda de los españoles, Maquereau de los franceses, Macquerel de los ingleses, tan famoso entre los



Caballa o Maquereau

latinos con el nombre de Scomber. Es este un pez muy distinto del anterior, y afines científicamente y por su apariencia exterior, con las sierras, bonitos, atunes, etc.

El verdadero Scomber de Linneo, no existe en Chile y sí una especie análoga el scomber colias que en Europa confunden frecuentemente con la primera, aunque es en realidad un poco inferior por su tamaño y sabor.

De desear sería a fin de no incurrir en equivocaciones, reservar el nombre de cabinza al *Isacia Conceptionis* y llamar caballa, en castizo español a nuestro scomber.

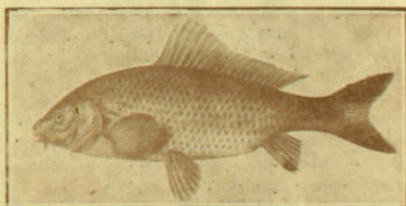
Cabrilla.—En Chile como en España dan este nombre a las especies del género *Serranus*. Son peces pequeños y se les estima poco, aunque Gay afirma que algunas variedades tienen una carne sabrosa y de muy buen gusto. Los franceses las llaman *Serran* y *écriture*, y los españoles *Mero*.

La cabrilla de Talcahuano es el Blanquillo de las provincias centrales.

Cauquen.—Se designa en los mercados de Chile con este nombre a los pejerreyes que habitan en la desembocadura de los grandes ríos.

Caramel.—Uno de los nombres españoles del Pejerrey.

Carpa.—Es el *Cyprinus carpio* de Linneo; lleva en España el mismo nombre que en Chile, el de Carpe en Francia y el de Carp



La Carpa

en Inglaterra. Originaria de Europa ha sido introducida artificialmente a nuestro país hace algunos años y hoy se encuentra con mucha frecuencia en los mercados.

“La Carpa debe ser de agua viva, dice la Condesa Pardo Bazan; si es de estanque, aunque sea el estanque regio de Luis XIV sabe a cieno. Para quitar a la Carpa este mal gusto hay que hacerle tragar, antes que muera un vaso de vinagre de Jerez. El pez suda; ese sudor se le raspa al escamarlo. Póngase luego en agua fresca y acidulada con vinagre, dos horas, y entónces la Carpa se atersará y será como de agua corriente. Hay que quitarle a la Carpa la piedra amarilla que tiebe en el paladar, porque si no amargaría.”

Castagnole.—En español Castañola: véase “Hacha”.

Ccd.—Nombre inglés del Bacalao.

Colin.—Véase Congrio.

Congrio.—Este pescado es una de las glorias del hemisferio austral. Frito no reconoce rivales, y en caldillo es un manjar de los dioses. Desgraciadamente para él abunda demasiado, y los hombres que no saben apreciar en mucho sino lo que cuesta caro, lo comen sin el respeto que debía inspirarles.

Gay habla de tres variedades de congrio: el colorado, el negro y el plateado. El primero es el más común: el negro también abunda mucho pero es menos apreciado como alimento; en fin el plateado es el más raro y según dicho autor el mejor de todos: se halla entre las pescadas y es corto, delgado y muy escrupuloso para buscar su alimento.

Los autores modernos distinguen sólo dos especies de congrio: el *Gerypterus blacodes* o congrio colorado, común en el Pacífico y en el Atlántico del Sur, que los colonos ingleses de la Nueva Zelanda llaman bay-cod o bacalao de bahía, y el *Gerypterus chilensis*, o congrio negro peculiar a nuestras costas.

¿Qué se habrá hecho el congrio plateado de Gay? Si como él dice es mejor que los otros, valdría la pena buscarle.

En Europa no existen congrios: los peces que allí llevan este nombre (en francés congre) pertenecen a la familia de las anguilas. Sin embargo el Merlan, la Barbue, el Cabillaud, el Sole, el Turbotin, el Colin y otros pescados, análogos, de carne grasa y floja se le parecen lo bastante para que las recetas culinarias que a ellas se aplican, puedan serlo también al Congrio.

En la redacción francesa de un menú he visto llamar al Congrio, Merlan. Casi es un agravio para nuestro querido compatriota.

Corb.—Nombre francés de una especie de corvina.

Corvina.—Parece que este pez, tan común en los mares de Chile, en los mercados

y en las mesas de lujo no fué conocido científicamente hasta el año 1900, en que lo describió el doctor Delfin bajo el nombre de *Cilus Montti*. Gay lo había confundido con la *Isacia Conceptionis*, una de las Cabizas de nuestros pescadores que en realidad se le parece bastante. En las pescaderías de La Vega también llaman Corvina



La Corvina verdadera de Europa (corb)

a la *Isacia*, no sé si a la buena o a la mala.

En Europa llevan el nombre de Corvina (*Corb* en Francia) especies afines técnicamente a la nuestra, pero mucho más pequeñas, chatas, rechonchas, de color obscuro y de ahí su denominación de cuervos. En este sentido Gay y los vendedores de La Vega tienen razón, porque la *Isacia conceptionis* es mucho más parecida al Corb o Corvina del viejo mundo que la Corvina verdadera de Chile.

Este último pez, a lo menos para los efectos prácticos y culinarios, se acerca mucho más a la celebrada *Sciaena* de los antiguos que los franceses de la Edad Media denominaban Maigre y que hoy es tan escasa, en los mares vecinos a París que los tratados de gastronomía la tienen olvidada. Esta *Sciaena* puede, en ciertas ocasiones, llegar a dos metros de largo, presenta las mismas formas elegantes y alargadas que nues-



El Maigre o corvina europea

tra corvina y su carne sabrosa aunque un tanto seca, principalmente en los ejemplares grandes y viejos, tiene las mismas o parecidas cualidades.

En un curioso folleto español del siglo XVIII he leído que los pescadores gallegos llaman a la *Sciaena corvina*, y de ahí probablemente el origen del nombre que se da en Chile a un pescado que tanto se le parece.

Dorado.—Véase Blanquillo.

Ecriture.—Nombre francés de una especie de cabrilla.

Furel.—He aquí un pez enteramente cosmopolita, pues se encuentra en casi todos los mares. En España lleva el mismo nombre que en Chile, y en Francia el de *Saurrel*. Aunque pariente próximo de la Sarda o Maquereau, el Furel es desdeñado hasta por los más pobres, por su carne seca, dura y aceitosa. Sin embargo se dice que salado o escabechado, vale casi como el Atún. En Provenza bajo el nombre de *Severous*, el Furel forma entre los componentes de la famosa *bouillonnaise*.

Tenemos en Chile otro Furel, propio de



El Furel de Juan Fernández

la Isla de Juan Fernández, mucho más alto de cuerpo que la especie común.

Hacha.—Dan este nombre en Chile al *Brama chilensis* de Gay, que según el doctor Gunther no se diferencia de la *Brama* raia de Europa, que los franceses llaman *Castagnole* y los españoles *castañola*. Nada he podido averiguar sobre las condiciones culinarias de estos peces, ni la cosa presenta mucho interés porque son muy raros.

Hake.—Nombre inglés de la Merluza o Pescada.

Hareng.—Nombre francés del Arenque. Véase "Machuelo".

Herring.—Nombre inglés del Arenque. Véase "Machuelo".

Jerguilla.—Según Gay este es uno de los mejores pescados de Chile y llega a pesar cuatro o cinco libras. El género *Haplodactylus* a que pertenece no tiene representantes en los mares de Europa.

Lenguado.—Estos peces planos, construídos sin simetría y tan desagradables de ver como sabrosos al paladar, están clasificados en Europa para los fines prácticos en dos categorías.

En la primera se comprenden las especies más o menos alargadas, en forma de suela de zapato o de lengua, y estos son los



El Lenguado

verdaderos lenguados españoles que no es sino el celebrado sole de los franceses. Hasta lo que alcanzan mis noticias, no tenemos en Chile pescados de esta categoría y es lástima, porque son los mejores de tan distinguida familia.

Nuestro lenguado se aproxima mucho más, al Turbot de los franceses o rodaballo de los españoles, tanto por la forma redondeada de su cuerpo, como por la calidad de su carne, muy inferior a la de los soles o lenguados europeos.

Lamproie.—Nombre francés de una especie de anguila. En español se dice lamprea.

Lisa.—He aquí un pez casi cosmopolita, que los autores llaman *Mugil cephalus*, los españoles Mugil o Sargo, los franceses Mulet y los ingleses Mullet.

Sumamente común en Chile acaso no se le aprecia tanto como lo merece.

He aquí como describe el célebre gastró-



La Lisa

nomo Richardin, las "Lisas a la parrilla" que últimamente han tenido cierta boga en Santiago.

"Se limpian y escaman dos lisas de mediano tamaño, se las hace marinar en aceite por media hora, con sal, pimienta, cebolla y perejil, se asan a la parrilla al fuego suave y se les sirve con una salsa maitre d'hotel".

Loup.—Nombre francés de una especie de róbalo.

Machete.—Véase "Machuelo".

Machuelo.—Este pez pertenece al género clupea y representa en Chile al célebre



El Machuelo o Arenque de Chile

Arenque de Europa (*Clupea harengus*), al cual se parece bastante por su sabor y dimensiones. Gay dice que la carne del Machuelo es poco estimada por causa de sus numerosas espinas, pero de este defecto participa también el Arenque cuando está fresco. En cambio las personas que conocen ambas especies están contestes en afirmar que en nada cede la nuestra a la europea.

Por desgracia el Machuelo no se encuentra en nuestras costas con la prodigiosa abundancia que ha convertido al Arenque de Europa en un tan importante artículo de comercio y pesquería.

Sin embargo, es común en Valparaíso, según lo afirma Gay, habita la alta mar y sólo cuando ésta se agita vienen a la bahía por grupos de quince o veinte juntos: son entonces tan numerosos que llenan de ellos las canoas.

Su área de dispersión conocida llega desde Iquique hasta Talcahuano y probablemente más al Sur.

Además del Machuelo que es la clupea maculata de los autores, existen en Chile cinco especies más del mismo género de los Arenques; tales son la llamada "Machete" en el Perú (*Clupea notacanthus*), que se ha pescado también en Valparaíso; la Clupea



Arenque de Europa

sagax, o Sardina española, común en toda la costa americana del Pacífico; la *Clupea coerulea*, la *Clupea fueguensis*, que también llaman sardina y abunda desde Val-

paraíso hasta el Cabo de Hornos, y la *Clupea arenata*, propia de la extremidad meridional del continente.

Tales son en Chile los próximos primos del célebre Arenque, el Hareng de los franceses y el Herring de los ingleses.

Maigre.—Nombre francés de la Sciaena aquila de los autores. Véase Corvina.

Maquereau.—Nombre francés de la caballa o Cabinza.

Maquerel.—Uno de los nombres españoles de la caballa o cobriza.

Merlan.—Véase Congrio.

Merluce y también **Merlus.**—Nombre francés de la Merluza o Pescada.

Merluza.—Nombre español de la Pescada.

Mero.—Es el nombre español del Serranus escriba. Véase Cabrilla.

Morue.—Nombre francés del Bacalao.

Mugil.—Nombre español de la Lisa.

Mulet.—Nombre francés de la Lisa.

Mullet.—Nombre inglés de la Lisa.

Murena.—El pescado que lleva en Chile



La Murena de Chile

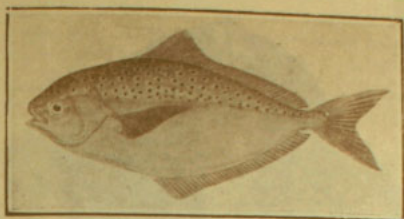
este nombre es una especie de anguila, genéricamente afín de la murena de Europa, célebre en la antigüedad, porque los romanos la solían alimentar en sus criaderos con carne de esclavos.

Según Gessner, autor suizo del renacimiento, "Craso, patricio romano, tenía en un estanque una murena muy grande y hermosa a la cual quería tanto que la tenía adornada con joyas de oro. Esta murena reconocía a su amo por la voz, acudía a la orilla cuando la llamaba y tomaba la comida de su mano; cuando murió, su amo la enterró, la lloró y llevó luto por ella".

Las murenas de la costa de Chile son bastante pequeñas, pero en Juan Fernández existe una especie que puede competir en tamaño con las de Europa, las cuales alcanzan a metro y medio de largo. Los insulares las llaman Culebra de Mar.

Ombrine.—Véase Pichigüén.

Pámpano.—Este pescado es el *Stromateus maculatus* de Cuvier. Su carne es poco estimada, por lo que lo emplean los pescados-



El Pámpano

res como cebo. La especie europea es tan rara que no tiene nombre vulgar ni en Francia ni en España.

Peje Bagre.—No hay que confundir este pez con los bagres de agua dulce, a los cuales se acerca por su espantosa fealdad. Se le pesca desde Iquique hasta Talcahuano y podría reemplazar en las cocinas al Baudroie de los Provenzales. También le llaman Bagre de Mar.

Peje Chancho.—He oído dar este nombre en Chile a varios peces notables sea por su fealdad o por sus formas pesadas y grotescas. El Peje Chancho de Gay y los autores es el *Agriopus peruvianus*, de la familia de las Scorpenas. Podría, pues, asimilarse a la "Rascasse" de que se sirven los Provenzales para preparar algunos de sus celebrados y peculiares platos de pescado, como por ejemplo la "bouillonnaise".

Pejerrey.—He aquí un pez que merece su



El Pejerrey

nombre, porque es en efecto el rey de nuestras aguas dulces, donde reemplaza tantas otras especies comunes en Europa y que faltan en Chile.

El doctor Delfin en su excelente catálogo de los peces admite seis especies chilenas del género Pejerrey, que los autores llaman *Atherina*, o más bien *Atherinichthys*. En los mercados y para los usos prácticos sólo se clasifican los pejerreyes por su tamaño y por su procedencia. Los más estimados son los de agua dulce, en seguida los mixtos o "cauquenes" que se encuentran en las desembocaduras de los ríos y por último los de mar, que, por lo menos en las provincias del centro son los más insípidos.

En España dan a estos pescados el mis-

mo nombre que en Chile, y también el de pión (Galicia) o Caramel. No los hay en Europa sino de mar; se les aprecia medianamente como alimento popular, sano y fácil de digerir y suele conservárseles en latas como a las sardinas. He aquí otro ensayo industrial que acaso daría en Chile resultado, en vista de la abundancia del Pejerrey de mar y el poco aprecio que de él se hace en estado fresco.

De las cuatro especies que se enumeran como de la fauna francesa, ninguna alcanza a más de quince centímetros de largo. Esta circunstancia explica el que no se les tome muy en cuenta. Ni siquiera se les dé un nombre bien determinado.

Peje Sapo.—Se designa en Chile con este nombre a tres pescados diferentes, el Sy-



El Peje Sapo

cias sanguineus, el *Sycias* chilensis y el *Gobiesox marmoratus*. No es frecuente encontrarlas en los mercados, aunque su carne sea buena para comer, pero su figura es para espantar al diablo.

Porca.—Véase Trucha.

Perche.—Nombre francés de la Perca. Véase Trucha.

Pescada.—Apenas se diferencia la Pescada chilena de la Merluza de los españoles, la Merluce o Merlus de los franceses, que en Inglaterra suelen confundir con el Bacalao cuando seco: cuando viva, la llaman en este último país hake.

Es abundantísima, de muy buen sabor y



La Pescada

por su bajo precio es uno de los regalos de la mesa del pobre. Tampoco debían desdeñarla los ricos, pues no tiene otro inconveniente.

niente, como su congénere de Europa, que sus muchas espinas.

En España salan la Merluza como aquí la Pescada, y así en esta forma su sabor se aproxima al del Bacalao, que puede ser confundido por quien no sea un gastrónomo muy experto.

Pez Espada.—Véase Albacora.

Pichigüen.—Este sabrosísimo pez que según la opinión corriente es una particularidad de Coquimbo y el lujo de las mesas serenenses, se encuentra aunque en escasa abundancia desde Taltal hasta Valparaíso.

Se distingue por la pequeñez de su boca y de allí que en La Serena el apelativo de "boquita de pichigüen" sea dirigido a las damas, al lado de los clásicos y antiguos de "labios de coral", "dientes de perla" y otros análogos.

¿Existen en Europa Pichigüenes? Por supuesto, aunque como es natural no les den este nombre, sino el de Ombrine, derivado del Umbrina de los latinos. Se les aprecia mucho y figuran en las mejores mesas. Son



El Pichigüen

bastantes raros y en España suelen llamarlos "Berrugados" y también "Corvinas".

Pintadilla.—Con este nombre designan los pescadores al *Chailodactylus variegatus* de los autores. Nada podemos decir de sus cualidades gastronómicas ni de sus afinidades europeas.

Pión.—Uno de los nombres españoles del Pejerrey.

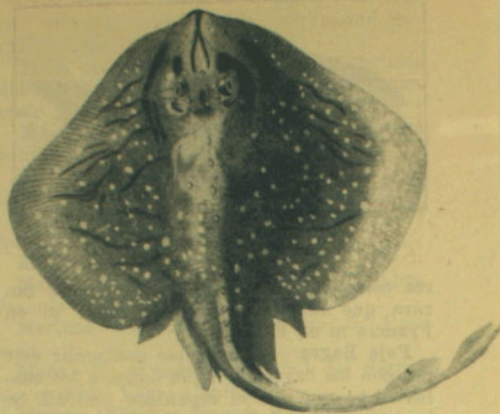
Raie.—Nombre francés de la Raya (q. v.)

Rascasse.—Véase Peje Chancho.

Ray.—Nombre inglés de la Raya (q. v.)

Raya.—Se designa con este nombre tanto en Chile como en España a las diversas especies del género *Raja* de Linneo. Los franceses las llaman Raie y los ingleses Skate y Ray. En Europa alcanzan hasta dos metros de largo.

"La Raya no es un pez fino, dice la condesa Pardo Bazán; tiene la carne fibrosa y recia. La mejor es la estrellada que ostenta en el lomo una especie de estrellitas dora-



La Raya

das. En Francia a esta especie de Raya le llaman **Raie Bouclée**".

El pez a que se refiere la condesa Pardo es la "Raja clavata" de los autores. Los franceses las aderezan cuando están tiernas a la mantequilla negra, como el sole.

En Chile las Rayas son frecuentes en los mercados y gozan de alguna estimación.

Reina de las Jerguillas.—Una especie de *Haplodactylus*. Véase Jerguilla.

Róbalo.—Es el nombre vulgar del *Eleginus macloynus* de Cuvier. Se le ve con alguna frecuencia en los mercados. En España llaman róbalo a un labrax, el loup de los franceses. Debe existir alguna analogía práctica entre estos peces.

Rodaballo.—Véase Lenguado.

Rollizo.—Gay confundió el Rollizo con el Róbalo, que es un pescado muy distinto. El Rollizo es un pez pequeño, el *Pingurpes chi-*



El Rollizo

lensis, que escasea bastante y cuya utilidad práctica y afinidades no conocemos.

Roncador.—Véase Cabinza.

Sarda.—Véase Cabinza.

Sardina.—La verdadera sardina europea de sobra conocida en los tarros de conserva,

pertenece al género *Alosa*, tan vecino a los Arenques y Anchoas que los antiguos autores los confundían continuamente. Así por



La Sardina

ejemplo para Gay el "Machuelo" que hoy se clasifica entre los arenques (*Clupea*) era una *Alosa* y nuestra Sardina una *Clupea*.

En las costas de Chile hay varios peces que llevan el nombre de Sardina; pertenecen a los géneros *Clupea*, *Spratelloides* y *Lycengraulis*. Son tan abundantes como sus congéneres del viejo mundo a los cuales reemplazan perfectamente, tanto para el consumo fresco como para la fabricación de conservas. Las llamadas sardinas españolas, se les parecen mucho y sólo se distinguen por sus mayores dimensiones.

Entiendo que se ha ensayado ya con cierto éxito la industria de la conserva de sardinas, y si esto es así, ella puede convertirse en un importante ramo de comercio. En California usan para este efecto la clupea sagax que también se encuentra en Chile, donde la llaman sardina española.

En Francia la sardina se llama sardine y en Inglaterra shad y también sardine.

Sardina Española.—Es el nombre vulgar de la *Clupea Sagax*. Véase el artículo "Machuelo". También lleva el mismo nombre otro pez de un género vecino, el *Lycengraulis grossidens*. (Véase el artículo "Sardina").

Sargo.—Nombre español de la Lisa.

Saurel.—Nombre francés del Furel.

Serran.—Nombre francés de las Cabrillas.

Severous.—Nombre provenzal del Furel.

Shad.—Véase "Sardina".

Sierra.—Véase Bonito.

Srate.—Nombre inglés de la Raya (q. v.)

Sole.—Véase Lenguado y también el artículo Congrio.

Thon.—Nombre francés del Atún. Véase Bonito y Albacora.

Torito.—Nombre chileno de varios peces pequeños de la familia de los Blenios. No se les usa como alimento.

Trambollo.—Es el nombre vulgar de algunas especies del género *Clinnus* que se encuentran en las costas de Chile desde Valparaíso al Norte. El género está representado en Europa por una especie de muy pequeño tamaño que los pescadores desdennan. Las de Chile en cambio son comestibles y de muy buen gusto.

Trucha.—Es la Perca trucha de Cuvier y pertenece al mismo género que la Perca o Pétiga española, que los franceses llaman Perche y los ingleses Perch. Así pues tanto por sus afinidades naturales, como por su tamaño y el gusto de su carne, la Trucha de nuestros ríos y esteros es una Perca y no una trucha. El pez que lleva este último nombre en España, el de truite en Francia, y el de trout en Inglaterra, pertenece a la familia de los Salmones y no tiene parientes próximos en Chile.

Sin embargo, según Richardin, las recetas



Trucha chilena

culinarias aplicables a la trucha lo son también a la perca. Del mal el menos.

Truite.—Nombre francés de la Trucha.

Turbot.—Véase Lenguado.

Turbotin.—Véase Congrio.

Vieja.—Esta especie bastante rara en Valparaíso y que pesca hasta en Punta Arenas, habita bajo las piedras donde se la halla comiendo marisco. Es un excelente pescado para la mesa aunque Gay la encuentra inferior a las jerguillas. Muy raras veces se la ve en los mercados, y no tiene equivalentes comestibles en la fauna europea.

