CAPITAN

Escribe: **HARRY C. DAVIDSON**

Sobre el pescado Capitán que existe en la Sabana de Bogotá, hemos encontrado noticias muy completas en muchos cronistas, y comenzamos con las informaciones dadas por el distinguido naturalista, don Francisco Bayon, quien en su artículo "Pescado Chimbe o Capitán", publicado en La Caridad, año I, número 5, en Bogotá el 21 de octubre de 1864, y firmado con las iniciales F. B., dice que existe un "jénero de peces malacopterijios i del orden de los apodos, familia de los anguiliformes". Agrega que "este jénero encierra una especie, el **"Eremophilus Mutitii** que viven en las aguas del Río Funza en Bogotá, descrito por el Baron de Humboldt i dedicado al señor Mutis".

Don Liborio Zerda, en su artículo titulado "El Dorado", publicado en el Papel Periódico Ilustrado, año II, número 43, en Bogotá el 5 de julio de 1883, página 308, dice que "usaron los Chibchas como alimento... el pescado del Río Funza y de otros ríos, que llamaban **Guamuyhyca** pescado negro... los Españoles los llamaron pescado capitán; el pescado que llamaron los indios **chichine-gui**, que es el capitán pequeño".

Don Juan de Castellanos, nuestro más antiguo cronista, en su "Historia del Nuevo Reino de Granada", tomo I, Madrid 1886. página 279, anota:

"y dentro de seis días dieron vista
a Tinjacáes, población que goza
del espacioso lago Siguasinza,
seminario de peces sin escama,
de facción de lampreas pequeñuelas,
cuyo grueso será como tres dedos
menos o más algunos, y de largo
el de más longitud de palmo y medio;
preciosos en sabor aunque flegmosos;
pero de semejante pesquería
viven en Santa Fé más regalados,
por ser en general más corpulentos
estos peces, y el agua do se pescan
río corriente, Fontibón, llamado".

El primer cronista de Indias, don Gonzalo Fernández de Oviedo y Valdés, en su "Historia General y Natural de las Indias", publicada en Madrid en 1852, tomo II, página 407, agrega a lo anterior:

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

"Pescado hay poco, y en la provincia de Tunja ninguno, y en la de Bogotá lo que pasa por un río que atraviesa por la mitad de la provincia, en el qual se toma un pescado no muy grande, pero en extremo sabrosso y bueno".

El obispo don Lucas Fernández Piedrahita, en su "Historia General de las conquistas del Nuevo Reino de Granada", segunda edición, publicada en Bogotá en 1881, página 6, agrega:

"Entre todos (los peces), el más aplaudido así de los extranjeros como de los naturales, es el capitán, de que abundan las provincias de Bogotá, Tunja, Panchos, Ebaté y Sutagaos, si bien por la diferencia que hay en la forma de la cabeza, le nombran bagre en unas partes y en otras chimbe; pero en el que tiene el Río de Bogotá, ha observado la curiosidad un prodigio grande, y es, que divididos los huesos o espinas de la cabeza, representa cada uno de por sí una de las insignias de la pasión de Cristo Nuestro Señor; de suerte que se mira la lanza, la cruz, los clavos y así de los demás".

Esta semejanza de los huesos o espinas de la cabeza con los instrumentos de la pasión de Cristo, fue anotada por este autor por la primera vez, pero esta información es repetida después por otros cronistas como Fray Alonso de Zamora, Fray Pedro Villamor, por el médico José Félix Merisalde, en su "Epítome de los Elementos de Higiene", publicado en Bogotá, en 1828, etc., etc.

El Padre Fray Alonso de Zamora, en su "Historia de la Provincia de San Antonio del Nuevo Reino de Granada", segunda edición, publicada en Caracas en el año de 1930, página 52, dice:

"capitán, de que abundan los ríos de Bogotá, Boza y Cerrezuela; tiene la piel salpicada de pintas doradas".

Fray Pedro Villamor en "Vida y Virtudes de la Venerable Madre Francisca María del Niño Jesús", publicada en 1721, página 9, agrega que los ríos de Bogotá producen abundantes peces "otros mayores de color amarillo, negro y azul, sin escama, llamados capitán".

El doctor en medicina, M. Leblond, en su "Memoria leída en la Academia de Ciencias de Paris el año de 1786" que fue publicada en la Revista Literaria, año II, Entrega 25, en Bogotá en mayo de 1892, y traducida por Rafael María Carrasquilla, Pbro., dice en la página 79: "**capitán.** Es un pececillo de un pie de largo y seis pulgadas de grueso, carnoso y exquisito al paladar; mora en las aguas turbias y fangosas del río".

Don José María Salazar en su "Memoria Descriptiva del País de Santa Fé de Bogotá", publicada en Semanario del Nuevo Reyno de Granada, tomo II, número 28, en Santa Fé, el 16 de julio de 1809, página 200, habla de: "pez... que los Españoles han designado con el nombre de **Capitán** cuya longitud mayor es la de un pie de rey y cuyo grosor jamás pasa de tres pulgadas".

Conselheiro Lisboa, en su "Relacao de uma viajem a Venezuela, Nova Granada E Equador", publicada en Bruselas en 1886, página 233, dice con mucha gracia, que es un "pez... de que apenas hay una especie en el río Funza, al que llaman capitán, tan excelente que, si de mí dependiese, ya lo hubiese promovido a Coronel".

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

Hacia 1864, se hicieron interesantes experimentos que comprobaron la presencia de yodo en el pescado Capitán. Efectivamente, don Francisco Bayon en su artículo ya citado, "Pescado Chimbe o Capitán", publicado en La Caridad, página 72, dice que "contiene una gran cantidad de yodo ...(y que) . no es muy a propósito para un régimen dietético ...(porque)... la fatiga, el malestar que producen en el estómago las comidas en que se usa del pescado, son ocasionadas por la presencia del yodo que este contiene".

"En mi concepto —agrega— el no encontrarse coto en la planicie al Occidente de Bogotá, como en Fontibón i Funza, en donde el agua de que usan los habitantes es regularmente pantanosa, proviene de que esa agua como la de los ríos en donde los pantanos toman su origen, contiene yodo".

Hacia 1870, el científico doctor Liborio Zerda confirmó los resultados de aquellas investigaciones. Efectivamente, en La Caridad, año VI, número 6, que salió en Bogotá el 14 de julio de 1870, don Liborio publicó un artículo titulado "Yodo en el Pescado del Funza", en cuya página 85 da respaldo a los estudios y análisis hechos ya por el señor Bayon. En la página 86, agrega: "He observado que las reacciones que demuestran la presencia del yodo en el pescado, son más notables en los de grande talla tomados en el verano, cuando son muy escasas las aguas del Funza y más abundante el fango".

Finalmente, la preparación del famoso Capitán en cazuela, que es uno de los platos típicos de que se enorgullece la cocina sabanera, se encuentra indicada, en todos sus detalles, por el autor John Truth (Jerónimo Argáez según el Indice del Zipa, Tomo I julio 1878), en su obra El Estuche, tomo II, segunda edición, publicada en Bogotá en 1884, página 10, en donde se da la receta en la siguiente forma:

"Pescado Capitán a la Bogotana... Echese en la cantidad de agua que sea suficiente para cubrir en la cacerola el pescado que se ha de preparar, media onza o poco más de sal, doce granos de pimienta blanca, un manojo de perejil y dos o tres raíces de la misma planta: estas raíces se cortan en troncos y enseguida se rajan a lo largo. Hiérvase a fuego lento hasta que las raíces de perejil estén tiernas, lo cual tarda de 30 minutos a una hora. Entonces, échese en esta agua el pescado cuidadosamente limpio y desespinado, y en trozos de tres o cuatro dedos. Espúmese el líquido y déjese hervir el pescado por ocho o doce minutos, cuidando que no se vaya a abrir o a deshacer".

"Dos minutos antes de sacar el pescado, se le echa una cucharada grande de perejil picado. Sáquese con cuidado el pescado con las raíces de perejil solamente, póngase en un plato y échese encima el líquido en el cual se cocina. Encima se le exprime el sumo de medio limón".

"Queda muy bueno también cociendo el pescado no en agua, como hemos dicho, sino en un caldo espeso hecho de las cabezas y colas de los pescados, con perejil y pimienta. Este caldo se cuela por una manga y en él se cuece el pescado".

En la actualidad, el pescado capitán ha desaparecido casi completamente de la Sabana de Bogotá. Las aguas del Río Bogotá, adonde van a parar los deshechos químicos de las factorías establecidas en sus orillas, y toda suerte de desperdicios, etc., están perfectamente contami-

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

nadas y esto ha traído como concecuencia la muerte del pescado Capitán.

En consecuencia, son pocos los sitios en donde puede comérsele en Bogotá. En el campo, unas pocas personas se dedican a criarlo por negocio, pero aún así, una vez obtenido, debe dejársele en agua varios días para que suelte el lodo que trae y quede apto para el consumo.

Pueda ser que esta situación se corrija, pues evidentemente el Capitán en cazuela es una de las especialidades culinarias nuestras, que hacen honor a la cocina regional colombiana.

Bogotá, 1967.

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.