

El pez Capitán de la Sabana: Patrimonio de Bogotá

Cecilia Restrepo
Doris Méndez

Cuando se habla de la cocina típica bogotana, vienen a la memoria todo un grupo de preparaciones que por tradicionales, han sido ampliamente difundidas, lo que ha permitido que sobrevivan al paso del tiempo y que se constituyan como los platos insignes de la región. Es así como ajiacos, tamales, pucheros y empanadas se han apropiado no sólo de los recetarios bogotanos sino también de la memoria e identidad de los capitalinos. De esta manera, cuando se hace alusión a los ingredientes característicos de esta cocina hacen su aparición las papas, las habias, los cubios, las chuguas, el pollo y la vaca como amos y señores de las cocinas, de las mesas y de la identidad culinaria de nuestra sociedad.

Pero no es común pensar que al igual que en estos productos, la identidad de la cocina bogotana pueda estar ligada mucho más a recursos suministrados por sus ríos, lagos y lagunas, que por sus sabanas, e incluso que, con base en estos mismos recursos, se sustentaron por bastante tiempo los antiguos habitantes de la Sabana, es decir los Muiscas, nos referimos específicamente al pez Capitán. Este pez tan clásico y tradicional como Bogotá misma recoge en su esencia el proceso histórico vivido por esta sociedad y nos revela a través de su historia la verdadera identidad de la cocina bogotana, la cual está ligada a recuerdos de familia, de plazas y de tradición.

El pez Capitán presente tanto en la memoria como en el gusto de los bogotanos de antaño, es un elemento capaz de suscitar no sólo recuerdos sino también emociones, de revivir historias olvidadas de aquellos hechos que por cotidianos dieron origen a la identidad bogotana, la cual, con el paso del tiempo, se ha ido desvaneciendo.

Es así como este pez, como parte de los recursos naturales, deja entrever no sólo la riqueza y biodiversidad de la zona, sino también el orgullo y el apego de los bogotanos de una época por su comida. Históricamente y ante la sorpresa de muchos, los peces han formado parte importante de la cocina bogotana, especies como la guapucha y el Capitán hicieron parte del menú cotidiano sin distinción de clases, pero quizá el Capitán de la Sabana, por ser la especie exclusiva de la zona, es el que con mayor fuerza logró arraigarse en el gusto de esta sociedad convirtiéndose en un referente de su identidad gastronómica.

El pez Capitán de la Sabana cuyo nombre científico es *Eremophilus mutisii*, fue descrito por primera vez por Alexander von Humboldt durante la Expedición Botánica (1788 – 1802); su nombre es un homenaje a José Celestino Mutis, y traduce “amante de la soledad”. Esta especie perteneciente al grupo de los Bagres¹ (Siluridos), es la única

¹ La importancia económica de los bagres radica en su amplia valoración en los mercados nacionales e internacionales

que habita las regiones altas en Colombia, su distribución geográfica entre los 2500 y 3100 msnm permite catalogarlo como especie endémica² del altiplano cundiboyacense, región que comprende las zonas de la Sabana de Bogotá, los valles de Ubaté y Chiquinquirá y los valles de Duitama y Sogamoso, la cual tradicionalmente ha sido identificado como “el país de los muiscas³”

El pez Capitán puede ser considerado el bagre de mayor tamaño que habita las aguas frías de los sectores montañosos del altiplano⁴, tanto así que se cataloga como uno de los valores ecológicos más importantes en la cuenca alta del río Bogotá, donde las condiciones ambientales aun se conservan intactas y la especie se encuentra presente⁵; habita también en lagunas, embalses, pantanos, vallados y aguas donde el flujo es lento, entre ellas: los embalses del Neusa, Sisga y Tominé en el departamento de Cundinamarca; y en el embalse de la Copa y la laguna de Tota en el departamento de Boyacá, entre otros⁶.

Este pez permanece muy cerca del fondo de los cuerpos de agua por lo cual se dificulta su captura. Su régimen alimenticio es carnívoro pues es depredador activo de crustáceos, moluscos y larvas de insectos acuáticos⁷. Esta especie se reproduce todo el año, aunque presenta picos reproductivos que coinciden con los periodos de lluvia, su fecundidad oscila entre 10.000 y 50.000 huevos por hembra y puede vivir en condiciones de bajas concentraciones de oxígeno e incluso respira directamente aire cuando esta fuera del agua⁸. Actualmente se encuentra categorizada nacionalmente como Especie Casi Amenazada (NT), lo que indica que de no iniciarse programas para su preservación y conservación podría llegar a calificarse como amenazada o críticamente amenazada.

El pez Capitán ha estado ligado al desarrollo y evolución de la región desde épocas prehispanicas, fue parte de la dieta de los Muiscas, grupo que pobló inicialmente las sabanas, quienes lo llamaban Guamuhyca⁹. El entorno de la sociedad Muisca se caracterizaba por la abundancia del agua, estaban rodeados de ríos, lagos y lagunas, hecho que se vio reflejado en muchos aspectos de su cultura como su mitología y su alimentación. El sistema alimentario de los Muiscas estaba basado en la agricultura, sin embargo, las carnes estaban presentes en su dieta diaria y estas eran obtenidas mediante la cacería de animales de monte así como la pesca.

Los Muiscas se distinguieron por sus habilidades para pescar, “utilizaban la red (iaia) o el anzuelo (tijisua) para capturar a los peces Cuero –como también son conocidos

² Propia de una zona y de una época.

³ Rodríguez, Forero Adriana. 2007. P.27

⁴ Dahl, 1971. Consultado en Rodríguez 2007. P. 40

⁵ En el páramo de Guacheneque en Villa Pinzón se puede tomar agua del río Bogotá. Caracol Radio. Programa cuestión de vida. Mayo 30 de 2009

⁶ Información dada por pescadores de la región en visita de campo.

⁷ Rodríguez, Forero Adriana. 2007. P.43

⁸ Libro rojo de los peces dulceacuicolas de Colombia.2002. Bogotá. P.197

⁹ Rodríguez, Op cit., P 28

los capitanes-, esta captura se llevaba a cabo en pequeños canales adecuados para la crianza de los peces o en pozos (chicua)¹⁰. Aunque generalmente se piensa que sólo las comunidades indígenas ubicadas cerca del mar o en las riberas de los grandes ríos fueron quienes consumieron habitualmente el pescado, podemos observar que, los muisca a pesar de estar situados al interior del país, hicieron de este un producto habitual y recurrente en su economía y alimentación¹¹.

Posteriormente a la llegada de los conquistadores, dadas sus penosas circunstancias alimenticias, estos se vieron obligados a aceptar la comida indígena. Inicialmente muchos de estos alimentos fueron rechazados por no ser agradables a su gusto, sin embargo el pescado Capitán mereció los elogios por su buen sabor, llegando a ser catalogado por el mismo Jiménez de Quesada como “admirable cosa de comer”¹². Ya en la colonia se originó y consolidó el mestizaje culinario por medio del cual se combinaron tanto productos como técnicas nativas y españolas generando así lo que hoy se conoce como la cocina criolla, de la cual no escapa la cocina bogotana y sus productos propios como el pez Capitán.

Fue en esta época cuando, motivados por la intención de reproducir su paisaje alimentario, los españoles trajeron a estas tierras productos característicos de su alimentación. Es así como hicieron su aparición la vaca y sus derivados, el cerdo, la gallina, la cebolla, el ajo, el trigo y las arvejas entre otros, los cuales revolucionaron la cocina y las costumbres alimenticias, llegando a ser considerados la base de la cocina típica bogotana. No obstante la mayoría de estos productos, especialmente las carnes, por sus altos precios eran consumidos sólo por las clases pudientes de la naciente sociedad santafereña, fortaleciéndose de esta manera el consumo de los productos nativos como el pez Capitán, para el resto de la población¹³.

Pero si algo potenció de manera determinante el consumo del pez Capitán, en la mesa y tradiciones bogotanas fue la religión, ya que las prácticas propias de ésta vedaban el consumo de carnes hasta 180 días al año¹⁴ y permitían solamente el consumo de pescados. Es así como en épocas tan importantes como la Cuaresma, Semana Santa y Navidad el pez Capitán se convirtió en el protagonista en las mesas santafereñas sin distinción de estratos, tanto así que era el producto insigne del plato representativo de la cena de Noche buena¹⁵.

Hacia mediados del siglo XIX, gracias a los testimonios escritos por viajeros extranjeros que vinieron a Santafé como Isaac Holton (1852) y a las narraciones costumbristas de José María Cordovez Moure (1899), se conoce el hábito del

¹⁰ Ibid., P. 28

¹¹ Patiño, Víctor Manuel. 1990. P.132

¹² Patiño, Víctor Manuel, 1990. P. 135

¹³ Historia de Bogotá. 1988. P. 103

¹⁴ Restrepo, Cecilia. 2005. P. 109

¹⁵ Aguilar, Perdomo María del Rosario. P.24.

consumo de pez capitán prevalecía en la cocina y en la mesa¹⁶, ya que el recurso persistía en las lagunas y los ríos de la ciudad como el San Francisco y San Agustín¹⁷, e incluso que dicha costumbre sobrevivió pese a la influencia inglesa y francesa que marcaba las prácticas culinarias de la época como consecuencia de las reformas económicas.

A principios del siglo XX se conocen usos y tradiciones populares asociadas al pez Capitán que la sociedad bogotana realizaba, entre ellas la pesca nocturna del pez, su venta en plazas como la del 12 de Octubre y Paloquemao donde se conservaba, vendía y transportaba vivo en canecas o recipientes; en las casas igualmente se mantenía en piletas, estanques o albercas y era alimentado con pan hasta ser consumido.

De esta forma podemos observar como el pescado Capitán y sus preparaciones han estado presentes en la cocina bogotana desde épocas lejanas. Su consumo se daba tanto en la cotidianidad como en los días de fiesta y celebración, situaciones que permitió mostrar a través de las diferentes preparaciones como relleno, en rollo, asado, o frito, la inventiva de un pueblo expresada a través de su cocina.

Este producto que fue muy valorado por los bogotanos y que llegó a ser parte del menú de los siglos XIX y XX, hoy en día vive solamente en la memoria más no en las cocinas, debido a los diversos factores que han afectado a nuestra cocina tradicional como son los cambios culturales a los que Bogotá, como capital, se encuentra sometida a causa de las migraciones internas, lo cual genera la mezcla de las costumbres gastronómicas; las influencias comerciales que han inundado los mercados con diversos productos, especialmente pescados de otras regiones y países, al igual que la introducción y cultivo de especies foráneas que como la trucha, la cachama y la tilapia, las cuales han desplazado al Capitán tanto de las mesas como de las plazas donde originalmente se vendía.

Pero si algo afecta de manera importante a este pez es la presión a la que se encuentra sometido por aspectos tales como: el deterioro de su hábitat, debido a la disminución no sólo de la calidad sino también de la cantidad de las aguas del altiplano como consecuencia de los problemas de contaminación y de la pérdida de cobertura vegetal; el empleo de artes y métodos pesqueros inapropiados y la ausencia de medidas de manejo¹⁸. Adicionalmente la generalizada pero equivocada idea de la extinción del pez a causa de la contaminación del río Bogotá, hizo que el pez Capitán se convirtiera más que un pez que habita los ríos, lagos y lagunas del altiplano en toda una leyenda.

¹⁶ Holton, 1857. P.136

¹⁷ Los cuáles hasta este tiempo continuaba siendo una gran reserva de este pez

¹⁸ El tema de las medidas e manejo, implica que se pueden tomar medidas como proteger áreas de captura, establecer vedas y artes no permitidas entre otras.

Es así como a través del pez Capitán, se logra no sólo reconstruir nuestra historia, desde los muiscas hasta épocas contemporáneas, sino también rescatar parte de la identidad y costumbres olvidadas de los bogotanos, grupo que en un tiempo fue reconocido por el apego y valoración de sus costumbres y en el que se demuestra la variedad y originalidad de la cocina tradicional bogotana, la cual no está sustentada únicamente por la fertilidad de sus sabanas, sino también por los cuerpos de agua de la región los cuales a través del tiempo fueron desapareciendo.

Estos hechos evidencian la estrecha relación entre la conservación de los ecosistemas y su diversidad con las costumbres gastronómicas de las regiones, ya que su importancia no radica solo en ser nuestro patrimonio natural, sino también en que es la base material de la cocina tradicional.

Por lo antes mencionado creemos que este pez, donde se refleja la historia y costumbres gastronómicas de los bogotanos, debe ser considerado patrimonio cultural inmaterial de la región y del país.

Agradecimientos

Queremos agradecer muy especialmente a las personas que colaboraron con su testimonio en la búsqueda de información y de anécdotas alrededor del pescado capitán:

Ana Restrepo de Navas

María Restrepo de Buendía

Helena Manrique de Torres

Leonor Manrique de Crane (qepd)

Rosana Davila de Mesa.

Gonzalo Correal

Jorge Arias