

# El cochito, más que un pescado para ceviche



FOTOS: Internet

## SudcaliCiencia

Por Marián Camacho

*La Paz, Baja California Sur (BCS).* *Balistes polylepis*, conocido artísticamente en **Baja California Sur** como “**cochito**”, es un pez con gran importancia comercial para nuestro Estado; la venta de sus carnosos filetes es anunciada con cartulinas fosforescentes en las cajuelas de carros estacionados en diferentes calles y avenidas, así como en diversos puestos ambulantes y semifijos de la ciudad de **La Paz**. Sin embargo, más allá de su creciente importancia económica como la materia

prima de un platillo icónico de la **gastronomía sudcaliforniana**, el **ceviche**, es poco lo que la mayoría de la gente sabe acerca de la vida de este interesante pez.

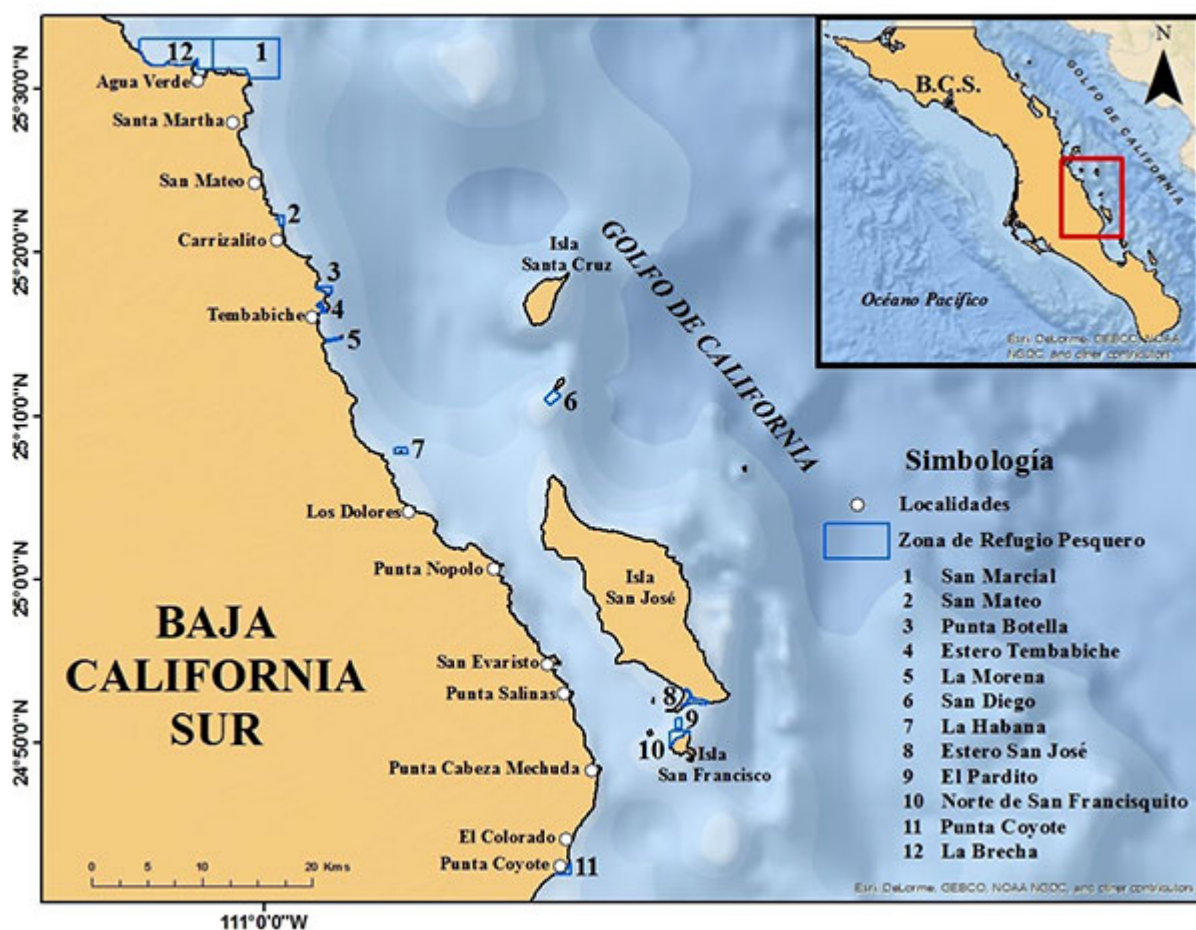


En principio, y más allá de una creencia popular, el **cochito** no es endémico de **BCS**, ni del Noroeste de México, ni siquiera de nuestro país; *Balistes polylepis* se distribuye desde la parte norte de San Francisco, California, Estados Unidos, hasta Callao, Perú, y su distribución incluye el **Golfo de California** y las islas Galápagos ([Guía FAO para la Identificación de Especies para los Fines de la Pesca](#)).

**También te podría interesar: ¿Qué hacer para que a los choyeros les guste la ciencia?**

Lo que sí es cierto es que, en el **Golfo de California**, *Balistes polylepis* se considera una de las especies de gran valor dentro de la pesca ribereña, debido a su disponibilidad durante todo el año y sus grandes volúmenes de captura. En

Baja California Sur, específicamente en el **Corredor San Cosme-Punta Coyote**, localizado entre el límite sur del **Parque Nacional Bahía Loreto** y el norte de la **Bahía de La Paz**, el pez cochito *B. polylepis*, junto con otras ocho especies de peces, tales como huachinango (*Lutjanus peru*), jurel (*Seriola lalandi*), cabrilla sardinera (*Mycteroperca rosácea*), **cabrilla arenera** (*Paralabrax auroguttatus*), **pargo amarillo** (*Lutjanus argentiventris*), **pargo mulato** (*Hoplopagrus guntherii*), pierna (*Caulolatilus princeps*) y cadernal (*Paranthias colonus*), son consideradas como especies prioritarias dentro de la **pesca de escama marina**.



Por lo tanto, dichas **pesquerías** son el sustento para las familias de las localidades residentes del corredor; de hecho, esta área es una de las más importantes de aprovechamiento pesquero del sur del **Golfo de California** y funciona como un generador de recursos biológicos de gran valor comercial.



*Balistes polylepis* tiene una gran aceptación dentro del mercado nacional, como en Guadalajara, Tijuana y Ciudad de México, sin embargo, sus ventas se concentran en el mercado local de **Baja California Sur**, así como en Sonora y Sinaloa (aquí un [video](#) de un pescador sinaloense mostrando cómo filetear un **cochito** o **pez pistola** como le dicen en Culiacán). Su gran aceptación se debe a su excelente sabor, calidad de la textura de su carne y a al precio accesible. El **cochito** se distribuye entero y enhielado, y su precio por kilogramo varía dependiendo del lugar en que se compre en **Baja California Sur**, por ejemplo, el precio en playa oscila entre 8 y 13 pesos, en bodega está entre 18 y 20 pesos y en **pescaderías** (presentación de filete) su precio puede encontrarse entre 100 y 120 pesos.

*A pesar de la gran importancia comercial del **pez cochito** dentro del **Golfo de California**, no existe un estatus acerca de su pesquería en la **Carta Nacional Pesquera**, sin embargo, se tienen registros de que la pesquería del **cochito** en **Baja California Sur** se mantuvo constante durante el periodo del 2006 al 2013 alcanzando un volumen máximo de captura de 1,300 toneladas en el 2014. Al respecto, el **Instituto Nacional de Pesca y Acuacultura (Inapesca)**, a través del [Centro Regional de Investigación Acuícola y Pesquera La Paz](#), lleva a cabo estudios para generar la información necesaria para establecer regulaciones acerca de su captura.*

## **Un pez bien armado**

El **cochito** pertenece a la familia *Balistidae*, la cual se caracteriza por ser un grupo de **peces** de talla pequeña a mediana, de cuerpo alto y moderadamente comprimido, piel gruesa, cubierta de grandes escamas romboidales, de boca pequeña con dientes grandes y fuertes, tal vez de aquí el apodo de "**cochito**". El color de estos **peces** puede variar dependiendo de la especie, abarcando coloraciones entre el negro, marrón opaco, grisáceo, verdoso, y, en algunos casos,

se observan ornamentaciones con colores llamativos.

*Asimismo, los peces de la familia Balistidae se distinguen porque la **aleta dorsal** contiene tres espinas grandes y gruesas y la primera de éstas puede levantarse y quedar trabada en posición vertical cuando se sienten amenazados, semejando el gatillo de una pistola, motivo por el que se les conoce comúnmente como **peces pistola**, gatillo o ballesta en algunas áreas de su distribución (aquí un [video](#) del ataque de una especie de pez gatillo de Las Maldivas).*



Los Balístidos son, por lo general, **peces solitarios** distribuidos en profundidad desde la orilla hasta unos 90 metros, algunas especies son pelágicas y viven preferentemente en el mar abierto, mientras otras son bentónicas y se concentran en torno a arrecifes rocosos y coralinos. Las especies pelágicas –que viven en la columna de agua– se alimentan de plancton y aquellas demersales –que viven cerca

del fondo del mar– cazan invertebrados del fondo, como almejas, caracoles o cangrejos, y en algunas ocasiones también incluyen algas en su dieta; su boca pequeña, armada de dientes incisivos bastante fuertes, se adapta muy bien a este tipo de alimentación.

En el caso de la especie que habita las costas de **Baja California Sur**, *Balistes polylepis*, durante su etapa juvenil son pelágicos y en su etapa adulta viven más cercanos al fondo. Finalmente, y como dato curioso, la talla máxima reportada para la especie es de 80 centímetros de longitud total y un peso máximo de 6 kilos –seguro salió un buen ceviche de ese cochito, ¿verdad?

Así, cuando vuelvan a disfrutar de un delicioso **ceviche de cochito**, y estén poniéndole mayonesa, huichol y cátsup a su tostada, recuerden conversar con sus acompañantes sobre las características que hacen de este pez un habitante bien armado de nuestros mares sudcalifornianos y de lo importante que es respetar las regulaciones pesqueras que están casi listas para darse a conocer y que ayudarán a tener **ceviche de cochito** por muchos años más.





---

*AVISO: CULCO BCS no se hace responsable de las opiniones de los colaboradores, ésto es responsabilidad de cada autor; confiamos en sus argumentos y el tratamiento de la información, sin embargo, no necesariamente coinciden con los puntos de vista de esta revista digital.*