

2.7.- La caguamada:

Algo que despierta adicción segura o en contraparte una profunda animadversión es sin duda la caguama o tortuga marina, extraída desde siempre en grandes cantidades con fines comerciales por los pescadores ribereños de Todos Santos, no obstante, era también atrapada en otros muchos puntos pesqueros del estado, esto antes de que las vedas prohibieran su pesca.



Fig. VII.49.- Pecho y carapacho de caguama asándose a fuego lento, esta forma era la manera tradicional de cocinar la caguama en la región del norte como La Purísima, Comondú y otros pueblos, sin ser desde luego, privativo de ellos. Mientras se preparaban las salsas y verduras de acompañamiento la carne se cocía lentamente al calor de las brasas, no demasiado cerca de ellas. (Foto cortesía de Kity Peralta, La Purísima, 1970)

En lo particular, los pescadores todosanteños desembarcaban con regularidad en las playas de Punta Lobos para de ahí trasladar las caguamas vivas a diversos mercados de la región, sobre todo a La Paz. Se distinguen dentro del gusto californiano dos tipos de caguamas cuyos nombres comunes entre la gente son la golfina y la negra, para muchos la negra es preferida sobre la golfina “quesque” porque la negra es “menos” apestosa, ¡hágame Ud. el favor!.

En definitiva las “caguamadas” eran los festines “comilonescos” más típicos y tradicionales de Baja California Sur, pudiéndose fácilmente elevar a “grado de ritual” el evento de preparar su guiso o asado y comerlo. Así como hoy las invitaciones entre amigos y familias son a las “carne asadas”, antaño eran a “una caguamada”, las carne asadas son recientes, en realidad es lo que sustituyó a la famosa y común “caguamada”, cuál langosta y cuál camarón, que callos ni que pescado empapelado, cual taco de pescado o de márlin ahumado, era la caguama el verdadero platillo sudcaliforniano. Si alguien manifestaba el hecho de no gustar del platillo, en cualquiera de sus formas, era visto como un bicho raro e imposible que eso ocurriera siendo de origen sudcaliforniano, como en mi caso, que por ningún motivo podía tolerar su intenso olor y por lo tanto no la comía, motivo de excomunión era tal felonía, a decir de gente que si la comía. Hoy, por ser un animal en peligro de extinción las vedas permanentes impiden su captura por los pescadores ribereños –no así por los barcos pesqueros japoneses que les valen poco menos que *madre* disposiciones del resto del mundo, los que pescan al quelonio en aguas internacionales–, sólo la clase política de “alto rango” –pero, regularmente, de baja preparación y escasa cultura, sobretodo de la cultura de la legalidad característica *indispensable* para pertenecer a la actual clase política, como todo un gran universo del actual mexicano que es ajeno y omiso a lo que es el respeto a la ley y la norma– puede degustar este platillo ya que, sólo ellos, tienen, así lo sienten –no

falta más que verlos y oírlos--, la "gracia divina" de poder violar la ley con impunidad total, con la superlativa desfachatez, sinvergüenzada, descarado y cinismo de vanagloriarse por tal hecho.

La carne de este quelonio se preparaba de muchas maneras siendo, en la zona sur, la más frecuente en un espeso caldo con especias y verduras, como era usar mucho ajo bien picado, pimienta, chile jalapeño, chícharo, laurel, zanahoria, ejote, cebolla y tomate agregándose todo esto y más, al perol de cocimiento junto con la carne desmenuzada de la caguama, previamente sancochada con olores, ya en el guiso se agrega vino tinto o cerveza, a esta forma muchas personas le llaman "a la greña". Se prepara también cocinándola directamente a las brasas preparada regularmente sólo con sal al gusto del director del asado, esta forma era muy usada en la zona norte como en La Purísima, los Comondú, Santa Rosalía y otros puntos sin dejar de mencionar que también en la zona sur era estilada.

La figura VII.49 muestra un carapacho y pecho de caguama colocado al fuego a la manera tradicional del asado, agregado sólo con sal en grano o marina y rociado con vino o cerveza. Luego de bajarse del fuego se agrega con especias abundantes, salsas y verduras que son preparadas por los organizadores de la famosa "caguamada", hombres y mujeres que, mientras se hacían estos preparativos y la caguama se asaba, los concurrentes degustaban una helada y buena cerveza, esta no debía faltar en un festín de esta naturaleza, de hecho, casi casi podemos decir que, una "caguamada" era sinónimo de una buena y "santa" borrachera con cerveza, si no era así, la calidad del festejo tenía mucho que desear. En el grupo encargado de los preparativos de los agregados para el asado y del asado propiamente dicho, participaban todos los concurrentes, los hombres preparaban el teatro del asado encendiendo la leña que era del tipo pesado, de mezquite o algún árbol que tuviera la peculiaridad de producir brasa abundante y

duradera, eran los encargados de colocar las estacas donde se colocaría el pecho y el carapacho, colocar, a la distancia adecuada, estas piezas una vez que las brasas estaban “a punto”, colocar las vasijas planas que serían donde se depositaría el aceite que del asado escurriera y estar pendiente de la evolución del cocimiento sin faltar quien osara darle un pellizco a la carne con la consecuente inconformidad de otros. En cuanto a los agregados también participaban una buena cantidad de voluntarios y cada uno de los que se avocaban a la tarea eran “expertos” en esas artes y cada quien tenía su muy particular forma de hacerlo y proporcionarlo, así que, imagínese Ud. la clase de buena discusión y alegatos que se armaban, había que verlos, eso también es algo que ya se perdió al mismo tiempo que las “caguamadas” sudcalifornianas, toda vez que las actuales carnes asadas en realidad no despiertan tal pasión y mucho menos conmoción alguna.

Una vez listo o estar “a punto” el asado se baja del fuego o se retira de las brasas y, en el carapacho, se prepara el acabado final, la carne se desprende del pecho y carapacho, se pica cuidadosamente, se añaden los agregados y todo esto se devuelve al interior del carapacho que, a modo de olla o cazuela, puede de nuevo colocarse sobre las brasas de donde los invitados podrán estar preparando sus tacos de caguama con tortillas de harina o maíz recién hechas, algunos se ocuparon de estar desprendiendo, de lo que queda del pecho, trozos de “*azotillos*” para agregarlos al taco, estos “*azotillos*” son los cartílagos que una gran parte del pecho tiene y que para muchos son manjar exquisito, entre más apestoso el taco, mejor. Muchas personas acostumbran, o mejor dicho, acostumbraban –porque hay que recordar que es una especie en veda permanente y esto *ya no se acostumbra*-- a tomar su sangre, cruda, en pequeña proporción por lo extraordinariamente pesada que ésta resulta al ingerirse, pero a decir de algunos, es altamente “reconstituyente”, no faltando quien después de

ingerirla requiriera una siesta prolongada o bien, presentará síntomas de *franco desmayo*. Algunos matanceros de la caguama, lo cual lo hacía alguien de los de la concurrencia al evento o uno de ellos se encargaba de invitar o llevar a quien fuera experto en eso, estos expertos normalmente gustaban de tomar la sangre de la caguama emanada del orificio del degüello o de los chorros de sangre de la decapitación. Debo comentar que, normalmente las caguamas se comercializaban vivas, y podían mantenerse en ese estado por mucho tiempo con ciertos cuidados de hidratación diaria sobre su cuerpo mientras se llegaba la fecha del gran evento, es más, quienes comercializaban con el animal solían tener pilas de concreto para mantener en agua a las caguamas por mucho más tiempo, como era el caso de Don Agustín Tena, nuestro vecino, que se dedicaba a este comercio.

La sangre también era preparada en un sartén con abundante verdura bien picada como ajo, cebolla, tallos de cebolla y chile colorado, a esto le llamaban "*chamfaina* de caguama" o, como en Santa Rosalía donde se denomina "*churupa*". Por otro lado, para los "caguameros" –entiéndase por "caguamero" aquella persona "capaz de lo peor" por un trozo de quelonio--, el hígado del quelonio cocido de manera simple y luego cortado en trozos para agregar especias es manjar arrebatador de tal manera que, "*son capaces de matar*" por un trozo para degustarlo. Era común también encontrar la machaca de caguama la cual normalmente se preparaba con la carne de los "cuartos" o aletas de la caguama, esta machaca era obtenida usando el procedimiento tradicional de preparación de la machaca.

La carne de la caguama es de un fuerte y penetrante olor y sabor similar al del pescado pero con una intensidad superior, y como lo comentábamos, es por esto que a muchas personas, como es el caso mío, no les resulta tolerable, y sólo preparada de tal manera que ese profundo aroma e intenso sabor sea neutralizado,

lo cual no se logra totalmente ni fácilmente, podrán comerla y otras ni siquiera así lo podremos hacer. No obstante eso, la mayoría de los sudcalifornianos autóctonos, que desde pequeños acostumbraron a comerla, la degustarán como el mejor y más celestial de los manjares y estarán prestos, como lo decíamos, a escandalizar y hacer aspavientos en gran proporción cuando se enteren de que alguien no gusta del platillo llamando herejes a todo aquel que no la come, eso si, todo comensal de caguama será percibido a *casi* 100 metros de distancia, peor si el aire está a favor, por ese fuerte y penetrante olor de la carne de este quelonio. Algunos cocineros agregan en alguna proporción el jugo o caldo, donde la carne se sancochó, al guiso definitivo, lo cual incrementa en gran medida el fuerte olor, si no se desea que esto ocurra dicho jugo del cocimiento primario no debe agregarse al guiso secundario. No faltaba mamá que entraba al punto de desmayo cuando se percataba que alguno de sus pequeños hijos estaba embarrado de pies a cabeza de guiso y “*azotillos*” de caguama, ante esto, antes de llegar a su casa el “chamaco” era desvestido de todo a todo antes de que el penetrante olor “*caguamil*” impregnara toda la casa y era baño seguro “*tocara o no tocara*”.

Sin embargo, sin importar su penetrante y pegajoso olor, *peste a caguama* le llaman algunos, para la caguama el poeta de “la comilona” californiana, Profesor Armando Trasviña, atinada y acertadamente escribió:

La caguama fértil

(Armando Trasviña Taylor)

La caguama es un quelonio
con dos aletas rellenas,
un hígado del demonio
y un jugo levanta penas.

En el pecho o a la greña

con buen vino o con cerveza,
la voluntad se despeña
y la pasión se endereza.

No es cierto que se halle en veda
pues se encuentra en todo el mar,
más bien temen que se exceda
la planeación familiar.

Carapacho y azotillo
es amor en el bolsillo.

La caguama es un quelonio
con arras de matrimonio.

>>>> 000 <<<<

Simón Oscar Mendoza S.