

La tortuga marina negra

Mucho menos escasa que el fénix, el unicornio y el dragón, y más longeva que ellos, la tortuga marina negra es el animal más buscado de todos debido a su única debilidad, que es el sabor de su carne y de sus huevos.

Los encargados de abastecer el comedor del emperador tienen la primera opción de compra de las capturas de esta especie, pero no es raro que el mejor postor resulte ser alguien que invierta sus ahorros en la comprensible tarea de permitir a sus papilas gustativas darse el lujo de conocer el sabor de la carne de la tortuga marina negra, o de sus huevos.

Día y noche empapado de sudor, con una sed permanente, agobiado por el calor, enceguecido por el resplandor de un sol demasiado cercano, y desvelado por una luna demasiado amarilla, he estado dos semanas esperando que lleguen a desovar las tortugas marinas negras a una isla en el borde sureste del imperio. Mi tío es el recaudador de impuestos en el puerto y me ha encomendado la tarea de vigilar la cantidad de la pesca, he pasado los exámenes de la corte y creo que me va a dar el cargo de ayudante de recaudador si culmino a su gusto esta asignación, necesito un ingreso fijo, no me atrae hacer carrera en la corte, me gusta más escribir y pescar, pero creo que puedo lograr un equilibrio entre mis gustos personales y la tradición cortesana familiar.

Cada vez que pregunto cuando llegan las tortugas, los pescadores, de día mirando el color del mar, y de noche escrutando en el cielo el favor de los astros, me responden lo mismo siempre: pronto, y añaden después de averiguar la dirección del viento: vendrán desde allá, señalando siempre el norte de donde estamos.

Siempre han venido a desovar aquí y siempre vendrán (me explican) mientras hayan tortugas negras en el mar. La última fallecerá en alguna etapa de ese viaje en círculos que es su vida, en el cual nacer, aparearse, desovar y morir se repite con fechas y sitios predictibles por los pescadores descifrando mensajes ocultos en algo tan inconstante como la dirección del viento.

Aprendo de ellos que los animales vienen y se van en ciertas épocas, que tanto los peces, como los pájaros del mar y las hormigas giran ciclos. Que hay días en los que no se puede dejar comida en envases sin tapa debido a las moscas, y que hay días en que los cangrejos son los únicos que muestran interés por las vísceras de la pescados cuando son limpiados. Que hay días en los que los pelícanos acompañan a los pescadores y hasta se posan en los botes, y que hay días tan peligrosos para navegar que hasta los pájaros marinos se quedan en sus nidos. Todo es cuestión de poner atención, me ha dicho un viejo que mascaba algo mientras remendaba una red, con el tiempo todo se repite, y si uno está atento se puede aprovechar, en el mar no se pueden cometer errores, para pescar con anzuelo hay que recordar qué sacaste, con qué cebo, en dónde, cuando, cómo estaba el mar (su color y estado de humor) la atmósfera (lluvia o sequía) el sol (color y temperatura) y el viento (fuerza y dirección) Hay que recordar todo porque no se puede ver adentro del mar profundo, me dijo mientras lanzaba con fuerza un escupitajo marrón al suelo, como para recalcar su consejo.

De las tortugas marinas negras me han dicho que cada vez son más escasas a pesar de que no tienen enemigos en el mar, y de que el único momento en que son vulnerables al hombre es cuando vienen a desovar. No temen ni al huracán porque se pueden pasar horas en el fondo del mar, no hay colmillos capaces de romper su caparazón, y no hay fauces capaces de

abrirse dos metros para permitir a otro animal tragarse una tonelada de tortuga que tiene fuerza y garras suficientes para no dejarse arrastrar por dos caballos.

Del sabor de la carne me han dicho que nunca la han probado porque todas sus capturas se venden para comprar aperos de pesca, y otras cosas que necesitan.

Del sabor de los huevos me han dicho que están acostumbrados a los huevos de algunos pájaros del mar, alguien me dijo que probó por curiosidad uno que se rompió mientras lo empacaba en la cesta de un comprador de pescado para la cocina del emperador, me dijo que lo probó crudo solo por curiosidad, y que no le pareció muy diferente a los huevos de las demás tortugas, todo es cuestión de costumbre, me dijo pensativo, quizá la corte se acostumbró al sabor de los huevos de la tortuga marina negra, y nosotros a los de algunos pájaros marinos, y luego agregó que también puede ser que los preparen de diferente manera, nosotros hervimos los huevos de las aves marinas en agua de mar, seguramente los cocineros del palacio los preparan de otra manera y los aliñan con especias que ni siquiera conocemos.

Ver en una noche de luna llena amarilla salir de un mar plano como un espejo a un montón de tortugas de dos metros que te ignoran hasta al punto de que no te ven, es algo que solo a un poeta o a un loco no los va a asustar porque están familiarizados con la irrealidad del mundo que nos rodea y asedia, a los demás nos atemoriza, y hasta los pescadores que asesinan a las tortugas degollándolas tratan de no pensar mucho y se concentran en su labor ayudados por el alcohol que les ha sido abundantemente proporcionado por el cocinero en la cena, y por la promesa de la recompensa por la buena pesca ofrecida por el capitán.

Solo la capacidad de carga del bote limita la matanza. Es dura la labor de abrir las caparazones y de destazar la carne con hachas, nunca voy a olvidar a un palpitante corazón de tortuga yendo de ida y de venida en las olas entre la arena y el mar, como si ni la tierra ni el mar se lo quisieran quedar, el hedor de las vísceras, lo viscoso de la sangre, el rutinario hastío de la matanza como oficio, el suicida empeño por desovar de las tortugas degolladas, y sobre todo el silencio en que ocurre todo, como en una ceremonia de una religión secreta, o de una obra de mimos, en la que hasta el mar atenúa el estruendo de sus olas, los pescadores sus gritos, y las tortugas sus estertores.

La labor de separar la carne de los huesos, lavarla, salarla, empacarla, y llenar canastas de huevos, deja ensangrentada a la arena, a los pescadores y hasta al mar y dura hasta el medio día del día siguiente en que los pescadores deciden dirigirse al puerto, con su bodega llena, exhaustos y sin desayunar, pero contentos como piratas con su botín.

En el viaje de regreso, nadie ha hablado, la comida ha sido de vegetales como si el cocinero nos quisiera desintoxicar y limpiar por dentro de sangre de tortuga negra.

Me he querido comprar una caparazón, conozco a un mago que puede predecir el porvenir con ellas, pero no me la han querido vender, las han lanzado todas al mar, me ha encantado su color verde que pulida debe ser como el jade.

Un pescador con el que he hecho amistad me comenta que cada año son menos las tortugas que llegan a la playa a desovar, y que cada vez son más verdes.

Cuando me despido del capitán le comento que me hubiera encantado haber podido comprarle una caparazón y que me encantó su color jade, y él me dice que fue mi imaginación

la que la vio verde, porque son perfectamente negras y sin ninguna mancha de otro color. Me acuerdo del consejo que me dio un pescador cuando me embarqué con ellos: “No sabes nada, eres nuevo, no trates de cambiar nada y mucho menos le vayas a llevar la contraria al capitán, lo único que te debe importar es la paga y tratar de no pasarla tan mal”. Le doy la razón al capitán y atribuyo a mi cansancio la confusión con el color de las caparazones, y me dice que seré bienvenido cuando quiera volver a pescar con ellos.

En el puerto no he podido competir en la subasta de los huevos, el precio de entrada era de una moneda de oro por cada uno.

Un rico local ha comprado cinco huevos y sus ayudantes (que se pavonearon con ellos tratando de cargarlos entre todos, mientras trataban de mantener alejados a los curiosos, a la vez que alababan la riqueza de su patrón) dejaron caer la cesta y varios huevos rodaron por el suelo. La multitud se abalanzó sobre ellos, entre los latigazos del patrón alcancé a meter un dedo en un huevo, lo probé, su sabor me recordó al aceite de pescado, no me gustó, debe ser que estoy acostumbrado a los huevos de gallina hervidos en agua dulce, creo que es muy conveniente para mí tener un gusto tan poco refinado, aunque de todas maneras seguramente los cocineros del emperador los deben preparar mejor con especies que no conozco.

Li Tao Po

VABM 30/Oct/2022

<https://riistas.wordpress.com/2022/10/30/la-tortuga-marina-negra/>



道

riistas

riistas.wordpress.com
fb.me/Riistas1