



Estudios Sociales  
42

## Una mirada personal a los comcaac, la riqueza de su vida y su cultura

A personal look at the richness  
of the lives and culture of the Comcaac

*Cathy Moser de Marlett\**

Diana Luque (2012) *Del mar y del desierto. Gastronomía de los Comcaac (Seris). Ecoturismo y pueblos indígenas*. México, CIAD, Consejo de Ancianos Comcaac, The Christensen Fund, Secretaría de Relaciones Exteriores, Misión permanente ante el Conacyt y Organización de los Estados Americanos, Red Conacyt de Etnoecología y Patrimonio Biocultural y Comisión de Fomento al Turismo.

Fecha de recepción: enero de 2013  
Fecha de aceptación: febrero de 2013

\* Instituto Lingüístico de Verano  
Dirección para correspondencia: [cathy\\_marlett@sil.org](mailto:cathy_marlett@sil.org)



Debido a que pasé en El Desemboque (localidad de los comcaac –seris– en el municipio de Pitiquito, estado de Sonora) la mayor parte de mi infancia, el desierto, el mar y, especialmente el Golfo de California, son una parte muy importante en mi vida. Y mi corazón está ahí, lo que considero mi verdadero hogar. Es muy gratificante ver que esta parte del mundo ahora también es amada y apreciada por muchos, como la autora de este libro, Diana Luque. La maravillosa belleza de este lugar único, la riqueza de su biodiversidad y su gente, lo convierten en un tesoro no solo de México, sino del mundo.

Cuando uno ve la extensa evidencia de ocupación humana en las dunas que bordean el Golfo de California y las áreas desérticas es obvio que la gente ha vivido ahí por milenios. Y, tristemente, las historias de la gente del golfo de tiempos anteriores se encuentran solamente en el silencio de sus campamentos en el desierto.

Podemos preguntarnos ¿Qué huellas de vida quedan de los habitantes originales, que todavía hablan su lengua y todavía conocen y viven íntimamente del desierto y el mar? y ¿cuántos de ellos todavía conservan una gran parte de su cultura única?

Son los comcaac quienes nos abren una ventana especial a los siglos pasados, quienes pueden enseñarnos mucho acerca de cómo vivía la gente y usaba los recursos naturales del desierto y el mar. Es por esta razón que el legado cultural de los comcaac es de gran importancia para el mundo.

Este libro único sobre la gastronomía de los comcaac es una parte de la celebración del conocimiento que ellos nos brindan. Es una celebración del vínculo especial que estas personas tienen con el desierto y el mar. Eso nos da la



oportunidad de compartir el patrimonio cultural. Lo que ha sido para los comcaac normal y ordinario por siglos, ahora es presentado aquí en un hermoso formato que nos trae maravillosos sabores y olores de su hogar a nuestra vida, para que podamos también disfrutarlos.

No es solo un libro de recetas, sino que presenta también el importante rol del ecoturismo al permitirnos conocer a los comcaac y experimentar su mundo. Provee una oportunidad para que los propios comcaac participen con quienes vienen de fuera y les da un recurso para compartir su mundo de una manera positiva. El ecoturismo implica mucho más que ser un típico turista que solamente se interesa en ver preciosos paisajes y disfrutar las exquisitas playas y luego se va sin haber comprendido lo que está detrás de esos paisajes.

Una de las más recientes oportunidades que tuve de compartir la cultura de los comcaac fue cuando colaboré en el artículo de *National Geographic*. Es un artículo que habla de tres lenguas en peligro de extinción, una de las cuales es el *cmiique litom*, la lengua de los comcaac. Recuerdo un día en el que estaba en una playa de la isla Tiburón con la fotógrafa Lynn Johnson y cuatro jóvenes de los comcaac. Lynn trataba de tener una idea de lo que hace que esa tierra sea tan especial para la gente, para que ella pudiera expresar sus sentimientos en sus fotografías. Nos sentamos en una preciosa playa solitaria y al principio los jóvenes hablaban con vacilación, pero luego desde lo profundo de su corazón.

Hablaron de por qué la tierra es tan importante para ellos y empezaron a contar su historia. Contaron del refugio dado por el par de altas montañas en la isla –la *Hast Cacöla*– que cobijó a sus ancestros en tiempos de necesidad y del desierto que les dio vida. Lo que compartieron fue muy claro y poéticamente hermoso. No era solo que la tierra por sí misma era hermosa –y sabemos que así es– sino que era mucho más. Era como si la tierra fuera algo viviente y algo de lo que ellos se sentían poderosamente una parte. Al pensar en esto me doy cuenta de cuánto pierde un turista ordinario, quien solamente visita un lugar para disfrutar de los paisajes y del agua cristalina, sin descubrir algo más profundo acerca de la tierra que visita.

¿Cómo puede uno caminar por una playa sin saber que el lugar tiene un nombre y una historia? Que las plantas tienen nombres y aun las conchas que se encuentran en la playa tienen nombres, usos e historia? Que ahí se han cantado canciones celebrando el lugar mismo y las cosas que se han encontrado ahí. Son canciones que juntan la rica y, algunas veces, la triste historia de ese lugar.

Si no se sabe lo que hay bajo un lugar es muy fácil caminar por ahí y no ser tocado por ello, especialmente cuando la historia está cubierta por asfalto y edificios. Por ejemplo, aquí cerca está el *Hast Quisloj* “Cerro que tiene orejas”, lo



que aquí se conoce como Cerro de la Campana. Se llamaba así porque antes así parecía su cima. Y creo que todos conocemos Bahía de Kino. El nombre en *cmiique iitom* es *Hahjö Itcoj*, nombrado así por los arbustos *hahjö* que dan frutos rojos o anaranjados y que todavía se encuentran ahí.

¿Sabían ustedes que alrededor del estero de la Cruz las diferentes playas tienen nombres? ¿que cuando ustedes caminan por los campos ancestrales ahí, ustedes caminan por la historia de los comcaac? ¿qué la enorme y muy larga duna de Kino Nuevo, que ahora está cubierta con hermosas casas y pavimento, era un campo ancestral?

Se ha dicho que hace mucho tiempo cuando estuvieron en esa duna alta, al mirar abajo al mar, a veces había tantas caguamas nadando ahí que se podían sacar del mar con las manos. Esta es solo una pequeña parte de la historia de esa hermosa tierra.

Cuando camino por la playa en Punta Chueca (o *Socaaix*) o El Desemboque (*Haxöl Iihom*) me siento atraída por las conchas y sus nombres, que dan una idea de cómo los comcaac ven y nombran a las cosas en su mundo. Hay nombres traviosos como *miizj hant quixquim quih iti ihij*, “asiento de piloto en una panga”, una lapa cuya concha parece una pequeña panga. O una almeja nombrada *quiimosim xepenoyaafc* que se refiere a una persona pidiendo comida y que no la consiguió, y que va a la playa y golpea almejas para conseguir su carne.

También hay nombres del folclor como *mosniil oozt* “lo que la caguama *mosniil* tatuó”, una concha de caracol claramente marcada. En la creación de la Tierra, la caguama y la concha eran hombre y mujer. El hombre tatuó a la mujer y se convirtieron en caguama y en concha. Tales nombres evocan algo casi poético y convierte a una simple concha en el portador de una parte de cultura.

Esta es la clase de información que está viva todavía y de la que se habla. Tristemente, muchos lugares en el mundo han perdido esa conexión con el pasado, particularmente cuando esas cosas se transmiten oralmente y luego desaparecen. Se nos ha dado aquí una maravillosa oportunidad de aprender de los comcaac y de ser una parte para mantener vivo su legado.

Especialmente valoro los viajes que he hecho con Diana Luque al Canal de Infiernillo con Alfredo y Cleotilde, amigos seris, escuchando a Cleotilde cantar canciones del mar y oyéndolos nombrar las montañas y los campamentos de playa. Campamentos como *Quipcö Coospoj*, *Saps*, *Xtoozajö Cöhanipatum* y *Sacpatix*. Y el que se muestra en la cubierta del libro, *Iifa Hamoiij quih Iti Ihij*, donde se celebró una conocida victoria con una danza en círculo que hicieron muchas personas. Estas anécdotas, incluyendo los nombres de quienes han nacido o han sido sepultados en tal o cual lugar, nos unen íntimamente a la tierra.



Hay cosas tan simples como lo que me contó Cleotilde acerca de su mamá, que hace mucho tiempo juntaba ostras en un campamento de la isla Tiburón, las asaba en la playa y las llevaba al campamento acomodadas cuidadosamente en una canasta que llevaba sobre la cabeza. Y después, para acompañar su historia con algo que saborear, Cleotilde rostizaba mejillones en la playa, igual que lo hacía su mamá.

Ahora, a través del ecoturismo, el mundo de afuera tiene la oportunidad de participar de la experiencia que se hace más profunda cuando se interactúa con la gente que llama a este lugar su hogar. Escucha y absorbe, lo que hace que la tierra sea especial para estas personas es una experiencia de vida para nosotros, algo que nos llevamos cuando nos vamos. Y, sin duda, y de gran importancia, es que la tierra es entonces valorada y cuidada.

Un aspecto de ello se presenta aquí como una obra gastronómica. Este libro nos introduce a los alimentos tradicionales de la comcaac preparados en nuevas combinaciones de sabores para degustar. Algunos sabores son de recursos del desierto y del mar desconocidos, que nos abren a nuevas experiencias y puede sorprendernos saber que el desierto tenía tal abundancia.

Mirando a través del libro pienso en mi propia experiencia creciendo en El Desemboque y en algunos recuerdos que se manifiestan en sabores y olores. Mi primer recuerdo humorístico de la comida fue una cosa muy extraña. Un día me encontraba sentada en un columpio frente a mi casa, he de haber tenido unos cuatro años. Una mujer seri vino y me ofreció que probara algo desconocido para mí –por supuesto dije “sí”. La mujer me dio una hermosa bola dorada, suave y tibia– con gusto me la eché a la boca, anticipando una delicia gastronómica. Desafortunadamente era algo diferente: un huevo crudo de caguama recién matada. ¡Esa fue una experiencia difícil de olvidar! Y no, ¡no me gustó!

También tengo otros recuerdos, desenterrando almejas y comiendo ostras frescas en la playa; el exquisito sabor de cangrejo cocinado en la playa, o comiendo pulpos y caracoles, y *satoj hamaai*, mejillones rostizados con su delicioso sabor ahumado. Tengo otros recuerdos como correr descalza con mis amigas en la playa, jugar en las dunas, desenterrar los bulbos de la raíz del lirio azul arena en primavera que saben a cebollas dulces, llamadas *caal oohit* (*Triteleiopsis palmeri*), y comerlas allí. O comer las pequeñas bayas rojas del *haböj*, (*Lycium*), o reunir las diminutas semillas de *hatajén* (*pastora*) que se hacen gelatinosas en la boca o la amarga, pero deliciosa fruta *tootöjc* (*Opuntia fulgida*), la que se incluye como ingrediente en una de las recetas de este libro.

Recuerdo cuando *Comcaii* Victoria Barnett habló de la cosecha de vainas de mezquite y describió cuando era niña cómo vio a las mujeres que llevaban grandes cargas de vainas de mezquite de los bosques de mezquite cerca del río Bacua-



chi y la playa San Bartolo. Fueron llevadas a la zona de Pozo Peña para tostarlas en el fuego y molerlas en los trece morteros de lecho de roca que había allí. Victoria hablaba de la celebración de la cosecha y que disfrutaba el maravilloso sabor de la harina tostada. Esta fue una comida muy tradicional, probablemente utilizada durante miles de años. Este libro incluye una receta para hacer tortillas con esta harina.

Es difícil imaginar la gran variedad de alimentos que el desierto proveyó y que son solo un recuerdo hoy –las plantas que se comían cuando la vida era difícil– raíces que se excavaban, jugo de cactus que se bebía cuando no se encontraba agua, plantas como *pajoocsim* (*Batis maritima*), cuyas raíces proveían endulcorante antes que la miel existiera allí.

Y luego, por supuesto, están mis favoritos, como el fruto de color rojo brillante de la pitahaya agria que sabe a sandía y frambuesas... un placer increíble y refrescante durante la época más calurosa del año, un regalo de algo tan dulce y lleno de color que apenas se puede creer que proviene del duro, espinoso y seco desierto.

Y, para mí, la comida que rivaliza con el mejor restaurante, es el exquisito sabor de pescado asado sobre un fuego abierto, no con aceite, sino en su propio jugo, con solo un poco de sal, pescado recién capturado del mar. ¡Y es especialmente maravilloso cuando el fuego está en la arena, a pocos metros del bello Golfo de California!

La relación tan única de los comcaac con su casa y su conocimiento de las plantas, animales y el mundo, se expresa de muchas maneras. El profundo amor por su casa está muy bien expresado a través de la poesía de la canción, la danza y de las palabras compartidas. En 2008, un hombre llamado Ramón López me cantó una canción. Me dijo que quería que otros supieran que él era el compositor. Es una canción muy simple que proviene de un amor por su mundo, recordando la simple alegría que le dio.

Socaaix Iyat Inoohcö cöicoos

Só cai xi yat cop i no cöij xe pe ti cöi xi com tcó ma zi ma ya  
 Socaaix iyat cop inoohcö quij xepe iti cöiixi com  
 tcooo maziim áa ya  
 Só cai xi yat cop i no cöij xe pe ti cöi xi com tcó ma zi ma ya  
 Socaaix iyat cop inoohcö quij xepe iti cöiixi com tcooo maziim áa ya  
 Haxöl i nail hec to pti qui mi ta sit com tcó ma zi ma  
 Haxölinaaail heecto ptiiqui imitaasit com tcooo maziim áa  
 Haxöl i nail hec to pti qui mi ta sit com tco xe pe ti cöi xi co mi yo mi ni mi ta  
 Haxölinaaail heecto ptiiqui imitaasit com tcooo xepe iti cöiixi com iyoometim ita



Canción acerca de la punta de la Bahía de Soccaix

La línea de la marea de la punta de la Bahía de Soccaix es hermosa,  
La línea de la marea de la punta de la Bahía de Soccaix es hermosa,  
Todas las diferentes conchitas son realmente hermosas,  
Todas las diferentes conchitas se encuentran en la línea de la marea.

Ramón murió al siguiente año. Pero su simple canción vive, la canción de un hombre que amó su mundo profundamente. Y las miles de conchitas que se encuentran en la línea de la marea, muchas con nombres en *cmiique iitom*, son un tributo a la gente que ha caminado por largo tiempo por esas playas y cuya vida se celebra en este libro *Del mar y del desierto. Gastronomía de los comcaac. Ecoturismo y pueblos indígenas*.