

# ESCAPE

El apostolado de los "trotskos"

Madrid en mira de 14 artistas

Messi en el Olimpo del fútbol

BIOMUNDO

# Saberes takanas cuidan al lagarto





La familia takana  
Cavinas trabaja en  
equipo en el  
aprovechamiento  
del reptil

En el norte del departamento de La Paz, el pueblo takana aprovecha la carne, el cuero y los huesos de los lagartos de una manera sostenible, que garantiza su existencia.

Texto: **Jorge Soruco**  
Fotos: **CIPTA y WCS**

**E**n el silencio de la noche, tres takanas navegan en una barcaza por el río Beni. Atentos buscan en las negras aguas. De

pronto, la linterna ilumina los ojos de un lagarto de dos metros. La presa ha sido hallada; suena un disparo. Los indígenas recogen al espléndido ejemplar que proporcionará a su familia -los Cavinas- cuero y exótica carne.

Y es que ninguna parte del cuerpo del lagarto se desperdicia. Su resistente cuero sirve para fabricar cinturones, billeteras y zapatos. Su carne se puede consumir como charque o frita y sus huesos y colmillos se convierten en adornos artesanales.

Las bondades del reptil no son nuevas para los takanas. Este pueblo, que habita en el norte paceño y en Beni, aprovechó al yacaré durante siglos. Sin embargo, en los últimos años la caza del lagarto se incrementó tanto que ha puesto en peligro a la especie.

Por iniciativa propia, hoy los habitantes de la Tierra Comunitaria de Origen (TCO) Takana -con el apoyo de la Sociedad para la Protección de la Vida Silvestre (WCS, por sus siglas en inglés) y otras organizaciones-, trabajan para que el lagarto (caimán o yacaré) no desaparezca.

#### **Usando, pero protegiendo**

Para el investigador de WCS, Robert Wallace, la conservación de un animal no significa solamente “no tocarlo”; implica también aprender a utilizar los recursos naturales de una manera razonable que brinde beneficios, pero sin poner en riesgo a la especie.

“No podemos impedir que se toque a los animales; para eso ya



Una bióloga toma datos de una presa sostenida por "lagarteros" legales.



Los tacana y las ONG realizaron una alianza estratégica para el manejo.

tenemos los parques nacionales y las reservas naturales. En el resto de las regiones, la gente debe manejar sus recursos de forma sostenible", explica el científico.

Para el coordinador de manejo de la WCS, Guido Miranda Chumacero, la idea es asegurarse de que la población humana proteja a las especies porque ésta les otorga beneficios económicos.

Guido agrega que "los takana son conscientes que si el lagarto desaparece, también lo hará el di-

nero que reporta la venta de su cuero, la carne; sin contar su importancia para atraer turismo".

En el afán de proteger al yacaré, los cazadores se deben someter a controles estrictos supervisados por el Consejo Indígena del Pueblo Takana (CIPTA).

El presidente de esta institución, Jesús Leal Ruelas, revela que los lagarteros "sólo cazan entre los meses de julio y agosto", época en la que la mayoría de los reptiles son más grandes y no hay riesgo

de interrumpir su procreación. Asimismo, los animales aptos para ser aprovechados deben superar el metro ochenta de longitud, ya que "así hay más posibilidades de que sea un macho", que suele ser más grande que la hembra.

El tamaño y peso de cada presa son controlados por un biólogo especialista. Así, se asegura que la caza del lagarto en la TSO cumpla con las normas. Después de cumplidos los requisitos, llega la hora de aprovechar las diferentes partes del animal.

#### Beneficios salvajes

La parte más comercial de un caimán es su cuero. Jesús Leal considera que se debe a que "tiene diseños naturales muy bonitos, que gustan a la gente".

De hecho, fue la piel la que hace unos años casi llevó a la extinción de la especie por cazadores furtivos. "Es lo que más cuesta", confirma Guido. Del cuero surgen costosas billeteras, zapatos de lujo y resistentes cinturones.

Pero no es lo único que se puede aprovechar del animal. La carne

del lagarto, principalmente su cola, atrae los paladares extranjeros. Los takana tienen varias maneras de prepararla, siendo la más común el hacer charque. Otros prefieren comerla como un cebiche, ya que, en palabras de Jesús, la carne "sabe a pescado".

La grasa del lagarto produce un aceite medicinal. Finalmente las garras, huesos y dientes son insumos básicos para artesanía.

Por el momento, los takana venden sólo materia prima, aunque Jesús adelanta que "estamos viendo la posibilidad de procesar la piel por nuestra cuenta". Y aunque este anhelo está aún lejos, CIPTA cuenta con aliados de peso como son la WCS, la fundación Moore, Usaid, Mac Arthur y la Blue Moon Fund.

La mayor ganancia del manejo responsable del lagarto no sólo es el poder dar trabajo a familias enteras de takanas, sino también proteger una especie milenaria y que, si se hace caso a la leyendas indígenas, garantiza la vida. "La laguna con lagartos no se secará nunca jamás", sentencia Leal.

Un tacana enseña al yacaré cazado en el río Beni. La especie alcanza hasta los 2,5 m.



Un investigador pesa a un lagarto joven para un estudio de población.



Las mediciones determinan si se puede aprovechar el ejemplar.