

NOTAS SOBRE LOS ENEMIGOS DE LA YUCCA

El samani (Coclogenis fulvus L.) y el Cutpe (Dasypsecta variegata)

Por

Pedro PAPRZYCKI.

(Satipo-Perú)

El *Samani*, cuya fotografía ilustra estas líneas, no es un animal carnívoro o fiera, sino un gran devastador de las plantaciones de Yucca (*Manihot utilissima*), planta conocida en Brasil con el nombre de mandioca.



Este animalito, que carece de cola, tiene color gris-oscuro, listado en blanco; de patas cortas, es, sin embargo, buen corredor. Un ejemplar bien desarrollado alcanza un

peso hasta de 15 kgrs. El largo es de 60 cm. La hembra da dos crías. Una cueva, cavada por el mismo animal, de un metro de profundidad y medio metro de ancho y tres cuartos de largo, le sirve, durante el día, de escondrijo; pues, el Samani es de hábitos nocturnos. Vive en la selva, donde se alimenta de las más variadas semillas y frutas, que encuentra en el suelo. Pero, cuando llega a las cercanías de una plantación de yuccas, no la abandona sino ante la amenaza del hombre o del jaguar. (*Felis onca*). Sus enemigos mortales, fuera de éste, son: el puma (*Felis concolor*) y el trigillo (*Felis pardalis*).

Una vez instalado el Samani en una plantación, la visita noche a noche y roe las raíces, lo que trae por consecuencia, la desecación total de las plantas.

El contendor del Samani, es el *Culpe*. Acude de día. Este animalito mide solamente la mitad que el anterior y alcanza un peso de 6 kgrs. siendo de coloración rojo-café, patas cortas, sin cola. La cría también es de solamente dos.

La carne de estos dos enemigos de la yucca, es sabrosa y sana, muy parecida en sabor a la carne de chanchó. No da grasa. Es prácticamente la mejor carne de animales salvajes que se caza en la selva peruana.

El mejor ayudante para la persecución del Samani en la selva, es, desde luego, un perro perdiguero que esté adiestrado en el allanamiento de los escondrijos de estos dos animales. Un ladrar característico de los perros indica desde lejos que han dado con una huella. El samani, cogido en su madriguera, se manifiesta generalmente por su gruñido. A medida que el perro trata de abrirse paso hacia el interior de la cueva, ensanchando la entrada, el perseguido se pone más y más nervioso y espera el momento más oportuno para emprender la fuga por la otra abertura que cada cueva posee.

Pero, acontece, lo que dice el proverbio: “muchos perros son la muerte de una liebre”. Si el cazador va acompañado de varios perros, no es necesario recurrir al empleo de las armas de fuego, pues, ellos se encargan de liquidar al samani. Pero en caso de que un solo perro ayude, hay que obligar al animal a salir de su habitación. Desde una de las entradas se le molesta insistentemente con un bastón, dándole de puntazos, hasta hacer su situación intolerable y obligarle a la fuga. Este es el momento de hacer uso del rifle o de la escopeta o de propinarle en el instante de salida un golpe mortal.

Si un habitante de la selva va desarmado en sus andanzas y encuentra una cueva de samani o de eutpe, tapa con ramaje y barro una de las entradas y frente a la otra enciende fuego, de tal modo que el humo penetre en la cueva provocando la asfixia del pobre animalito. Transcurrido un momento, se abre de nuevo y se saca el animal muerto o semiasfixiado.

Aunque estos dos enemigos de la yucca no se reúnen en rebaños, como lo hacen los jabalíes, los sagines (*Pecari tajacu*) que en una sola noche arrasan con toda una plantación, el samani y el eutpe, pueden lograr el mismo resultado aunque en un lapso mayor.

Sirva de información lo siguiente sobre la múltiple elaboración de esta planta maravillosa, para los lectores en los países como Chile, Norte América y Canadá, donde no existe la yucca.

En la selva tropical del Perú, reemplaza este vegetal totalmente a la papa. Es un arbusto que llega a una altura de 2 mts. y puede ser plantado durante todo el año. Ya en el octavo mes, las raíces son aprovechables para preparar los guisos más variados. Estas raíces, en plantas de una altura de un metro, llegan a igualar el grosor de un brazo humano. Se cosechan hasta 15 kgrs. de estas raíces. Económicamente significan un gran ahorro casero; pues, las gallinas, chanchos, vacas y caballos, las comen con avidez y engordan visiblemente. Para los habitantes de la selva, representa un artículo imprescindible en la alimentación diaria.

Las mujeres de los indios preparan con este vegetal el famoso "massate" de la manera siguiente: De acuerdo con el número de moradores ocupantes de una rancho, se cosecha canastadas de yucca fresca. No conviene extraer mayor cantidad de la necesaria, porque a los 3 o 4 días se descompone. Antes de hervir las raíces, se pelan, trabajo que es mucho más rápido que pelar papas. Se lavan y se colocan en agua hervida, con lo que la yucca se pone blanda, harinosa. Después del enfriamiento, una porción es masticada por las mujeres y conservada en una olla grande para la correspondiente fermentación. La parte masticada se mezcla en seguida con el resto de la yucca y cierta cantidad de agua. Se deja en reposo por algunos días. A la semana, el massate está listo para el consumo con un porcentaje de 2 - - 3% de alcohol.

El massate es ingerido por los indios en grandes cantidades y con gran avidez. También los colonos lo consumen; pero, preparado en condiciones más higiénicas. Evitan la masticación y la reemplazan por la adición de algunas gotas de ácido cítrico y jugo de caña de azúcar. Se abandona la mezcla por algunos días. Por su color, esta bebida se parece mucho al suero resultante al amasar la mantequilla.
