



el Cazador

de cañanes

Matar cañanes es todavía algo exótico, pero no un tema del que alguien podría enorgullecerse.

Alfonso Tapia Norberto, el Cazador, los busca desde hace años en los extramuros de San Pedro de Lloc para convertirlos luego en cebiche, tortillas y guisos que algunos degustan sin ningún remordimiento.



ador



Escribe

Brayan Brayan Leandro Vera Alfaro
brayoldo_oneal@hotmail.com

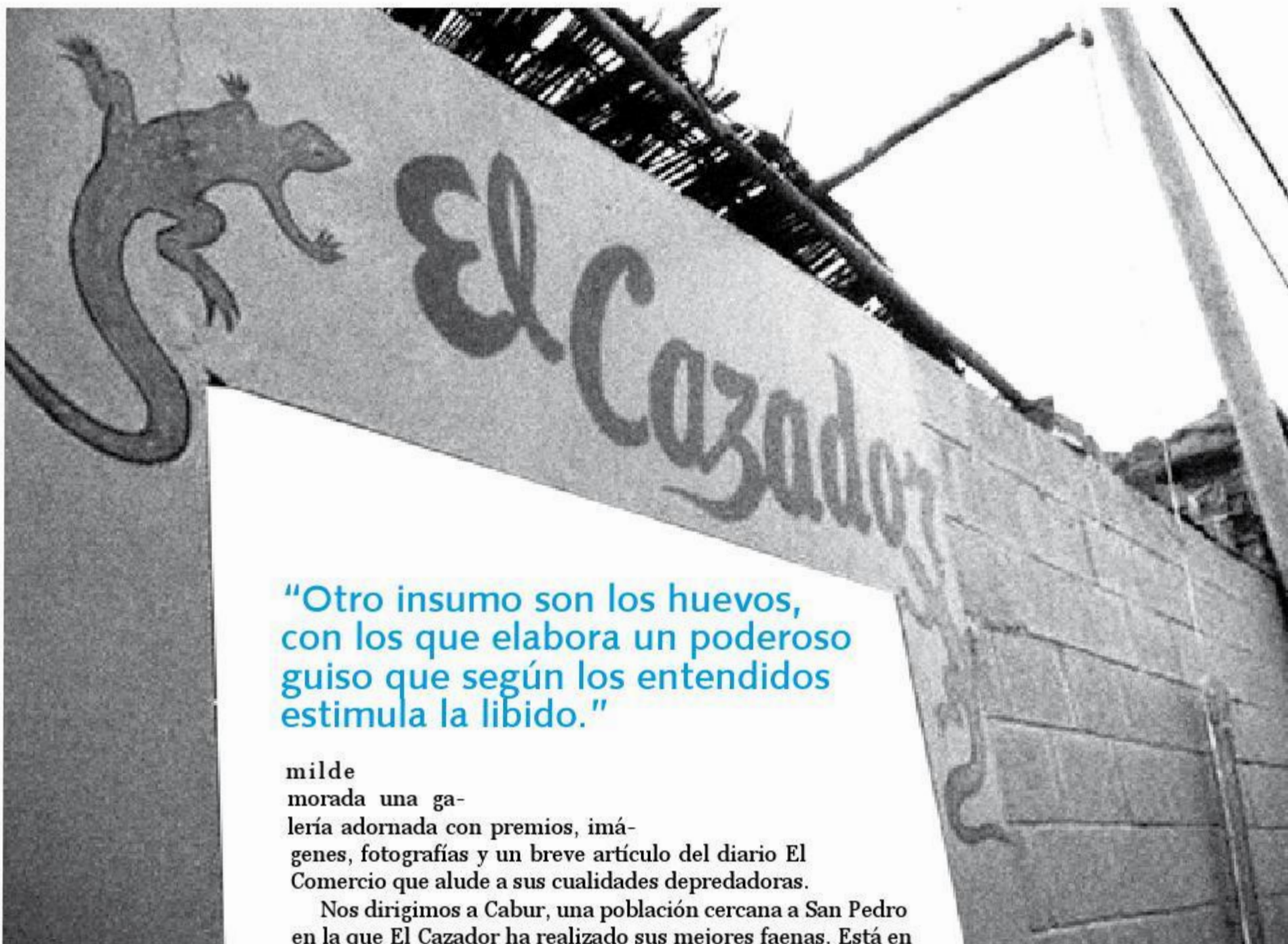
“San Pedro de Lloc. Histórica villa cuya fama radica más en la tradición de mandar a los cañanes a la sartén que en el ilustre naturalista italiano Antonio Raimondi.”

Rompiendo la cansada rutina de todos los días, un viaje a 82 Km. al norte de Trujillo en autobús resultaría molesto y estresante sólo para ver las aburridas películas de siempre, o para toparnos con aquella persona que se sienta a tu lado para contarte su vida y milagros.

San Pedro de Lloc. Histórica villa cuya fama radica más en la tradición de mandar a los cañanes a la sartén que en el ilustre naturalista italiano Antonio Raimondi, que recorriese sus calles hace más de un siglo. San Pedro de Lloc es un pueblito alegre rodeado de inmensas áreas verdes como un gran monte situado al lado de la Panamericana, con una pintoresca plaza de armas y, no muy lejos de allí, un espacio único conocido como el bosque de Cañoncillo.

Pagar 7 soles para llegar a San Pedro está más que justificado: se trata de un pueblo cálido, amistoso, fraterno y de buena comida, pero fundamentalmente es el hogar de una leyenda viviente llamada el Cazador.

Alfonso Tapia Nomberto es el nombre de pila al que responde este célebre personaje. El alias de Cazador lo adquiriría siendo todavía un niño, en virtud a su eficaz puntería para capturar lagartijas que luego se convertían en merienda. Tapia, vecino de la calle Rázuri, es un buen representante de la bonhomía sampedrana. Es amigable y campechano, y ha hecho de su pequeña y hu-



“Otro insumo son los huevos, con los que elabora un poderoso guiso que según los entendidos estimula la libido.”

milde
morada una ga-
lería adornada con premios, imá-
genes, fotografías y un breve artículo del diario El Comercio que alude a sus cualidades depredadoras.

Nos dirigimos a Cabur, una población cercana a San Pedro en la que El Cazador ha realizado sus mejores faenas. Está en medio de un desierto, rodeado de colinas arenosas donde los cañanes se escabullen velozmente y dificultan la labor de mi fotógrafo. Nadie imaginaba que después de una hora la batería de la cámara se iba a agotar. Cuando Alfonso logró cazar una hembra adulta de 20 cm. y un macho de 23 cm. debí captar algunas imágenes con mi celular. Al regresar al restaurante estábamos exhaustos de tanto corretear lagartijas.

Antes de San Pedro existe un pueblo llamado Mazanca, donde abundan guabas, guayabas y maracuyás que lo adornan y perfuman agradablemente. Allí encontramos un gran cañán macho con el que Alfonso demostró que lo de Cazador no es gratuito. De un tiro certero en la cabeza, con un solo cartucho, el pequeño reptil quedó fulminado a merced de nuestras manos.

Al entrar al restaurante algo me molestaba en el zapato: una espina había sobrepasado la suela. Me dolía un poco porque no había penetrado completamente mi piel. Felizmente puede extraer la espina y ya estábamos listos por poder probar las variedades de los platos que habían en el menú: cebiche de cañán, tortilla de cañán y ají de lagartijas, entre otras provocativas preparaciones a base de animales silvestres. Lo triste fue que con lo que habíamos cazado nos alcanzaba para un pequeño plato de cebiche de lagartijas.

Preguntándole a Alfonso sobre la preparación del cañán, nos contó como usaba las colas para poder hacer un singular cebiche que acompaña con camote y yuca. Otro insumo que utiliza Alfonso son los huevos, con los que elabora un poderoso guiso que según los entendidos estimula la libido. También supimos que algunas personas buscan a Alfonso para comprarle sangre de iguana, a la que se atribuye la propiedad de curar el asma infantil.

Pasada una media hora y con el hambre que nos devoraba por dentro, esperábamos ansiosos el cebiche preparado con la plateada pulpa de cañán. Pero eran más de las 2 de la tarde y teníamos que regresar a Trujillo. Será para otra vez, Cazador.