

Las deliciosas hormigas culonas

¿Has pensando alguna vez disfrutar de unas ricas hormigas con puré o arroz a la hora de la cena? Bueno, para aquel que tenga dudas, debe leer este artículo. La hormiga culona posee un sabor bastante particular y exótico que deleita a las personas que se atreven a probarla. Además, constituye un verdadero manjar que se ha hecho famoso no sólo por su delicioso e inusual sabor sin también por los diferentes beneficios que aporta a la salud. A continuación podrás conocer un poco más de este particular insecto comestible que se encuentra solo en el continente americano. Una delicia gastronómica para pocos...

Las hormigas culonas, llamadas así por su abultado vientre lleno de huevos, pertenece al género de las hormigas arrieras o cortadoras de hojas. Su particularidad es que se comen desde hace cinco siglos en Colombia, especialmente en la zona de Santander. En esa época, los indígenas Guanes descubrieron que era un rico alimento y lo consideraban como su fuente de virilidad. Esta comida exótica ha sido considerada además de un negocio, un tesoro cuyo valor ha sido reconocido por generaciones.

Su aspecto, la verdad, no tiene nada especial: cabeza gruesa, tórax delgado y alas vistosas. ¿Sabrosas? Al menos, no lo parecen. Sin embargo, los colombianos y en menor medida también los brasileños (país donde se les conoce como “Icá”), disfrutaban de su sabor y aroma incomparable.

Miles de ellas salen de los hormigueros donde hibernan

buscando los ratos del sol para el apareamiento. En ese momento son atrapadas por los campesinos para ser tostadas en el fogón. Pero conocer el día exacto en que van a salir no es una tarea fácil. Solamente lo saben quienes recibieron el legado de la tradición indígena. Este pueblo aprendió a masticarlas y a defenderse de las picadas de los machos, que no se consumen pero atacan con ferocidad a los intrusos.

Desde entonces, durante nueve semanas al año, las culonas hacen parte de una tradición gastronómica colombiana. Pero además hoy se exportan a Canadá, EE.UU., Inglaterra, Alemania y Portugal. También es posible comprarlas a través de Internet, donde se afirma que su valor proteínico es comparable o superior con el pollo o el pescado y que existen más de 40 formas de prepararlas.



No sólo son sabrosas...

A esta hormiga que hoy recorre el mundo le es atribuido poderes afrodisíacos, analgésicos y de longevidad. Más aun, si se consumen vivas, tras cortarles las alas, patas y pico. En un estudio de la Universidad Industrial de Santander se descubrió que es una fuente rica en ácidos grasos no saturados, es decir, previene enfermedades como el alto nivel de colesterol sanguíneo.

Por otra parte, poseen además un enorme valor proteínico. El entomólogo Andrés Villarreal, de la Escuela de Biología de la Universidad Libre de Cúcuta indica: “Las hormigas culonas son un alimento de buena calidad porque contienen huevos, aceites y proteínas. En ese sentido, son muy nutritivas”.

Además, la costumbre Guane de obsequiarlas como regalo de bodas, han sentado la base de la reputación del insecto como afrodisíaco. Ante tan prometedor escenario, algunos han buscado tomar control de la producción criando sus propias hormigas.

Jorge Medina propietario de una finca de 30 hectáreas con 39 nidos de hormigas certificados, promueve desde hace dos años el concurso “A coger hormigas”. El evento reúne a 20 novatos y expertos cazadores de este animalito.

En efecto, además de ser un manjar, las culonas son un magnífico negocio. Una libra de hormigas enteras y vivas cerca al hormiguero puede costar entre 4 y 5 dólares. Y una vez preparadas las hormigas, la libra puede alcanzar casi 12 dólares. Pero ese caso es en la zona donde salen a la superficie, porque en Bogotá el antojo puede llegar a costar hasta 30 dólares.

Milton Guzmán, empresario de Bucaramanga, aseguró que el mercado de hormigas en el exterior es relativamente nuevo y está en crecimiento. Guzmán, comenzó su proyecto hace cinco años exportando 50 kilos y hoy envía al año 800 kilos del insecto. “La fuerte tradición de comer hormigas culonas se expande con mucho éxito. Es una costumbre heredada de nuestros ancestros indígenas y así lo están reconociendo en los mercados extranjeros”, afirma Milton.

A cazar, a cazar...

El empresario Hernando Medina, quien desde hace cinco años promueve los insectos comestibles en Internet, indica que las hormigas se promocionarán en un catálogo británico de alimentos exóticos, lo que comprueba el éxito e innovación de este insecto.

Por otra parte, los turistas que compran este “manjar” en bolsitas de plástico en los aeropuertos de Bucaramanga o de Bogotá, poco saben del



riguroso y casi ceremonial proceso que antecede a su captura y preparación.

Jair Patiño, un campesino de 38 años de la vereda El Limoncito, afirma que la tarea de recolectar las hormigas no es nada fácil. “Yo no uso guantes, pero sí llevo pantalones gruesos, camisa larga y uso botas. La idea es ir bien cubierto porque sino las hormigas lo pueden matar a uno”.

Asimismo, José Vicente Parra, quien dice llevar 50 de sus 60 años cazando hormigas, afirma que “es bastante difícil conseguirlas, porque uno trata de tener cuidado, pero de todos modos las hormigas le dañan hasta la ropa. Una vez cogí seis libras pero hay gente que ha cogido hasta once. Y en cada libra hay hasta mil hormigas”.

Por eso los fanáticos de las hormigas culonas no dudan a la hora de dejar cualquier cosa de lado para ir a recogerlas. “La gente piensa que salen a diario, pero no. Son tres o cuatro veces al año. Por eso cuando salen va toda la familia”, relata don José.

¿Y qué gusto tienen?

Según dicen muchos de los que las han probado, las hormigas tienen un sabor exquisito. Carlos Santos, estudiante de 26 años de la ciudad de Bogotá, afirma: “Una vez las probé y me sorprendieron con su sabor. Es algo parecido al maní. Es raro pensar en que vas comer

hormigas, pero una vez que las pruebas, quieres comer más”.

Owen Patrick es un psicólogo de 29 años de Irlanda. Afirma que le encanta consumir las hormigas culonas cada vez que viaja a Colombia: “Encuentro que son algo muy excitante e inusual”.

José Vicente Parra dice que la verdadera seducción de este singular platillo la produce su olor. “Es muy difícil de describir, no hay nada con que compararlo. Pero sin duda es delicioso ya que más que su propio sabor puedes degustar los sabores ácidos de las cortezas de los árboles de los que se alimentan”, cuenta.

La innovación gastronómica ha llegado a algunos restaurantes de diferentes ciudades de Colombia, donde brindan una salsa a base de hormigas y un banquete insectívoro. Mientras que en Montreal cocinan una tortilla rellena de hormigas culonas y en Francia son consideradas como “el caviar de Santander”. ¡Buen provecho!



Las recetas

El modo de preparación es simple: se le quitan las patas, alas y la cabeza. Luego de lavarlas se deben poner en el fuego sobre lozas delgadas de barro para tener una mejor manipulación del alimento. Posteriormente, se les riega agua sal para darles sabor, y finalmente se fríen. Se pueden comer como pasabocas, combinarlas con otros alimentos o usarlos como un ingrediente más para la pizza. Hoy en día es posible encontrarlas con diferentes colores y sabores. También las hay como golosinas recubiertas de chocolate para niños.

Ojo que a simple vista, son sólo hormigas comunes y corrientes. Pero una vez en el paladar, se descubre que son hormigas con patas. Por eso, si usted tiene un paladar exclusivo y atrevido, no dude en probar este exótico manjar, pero primero asegúrese que le hayan quitado bien las alas y las patas, ya que es común en Santander, oír la frase: “¡Se me quedó una pata en este diente, mija!”.

Lee el artículo y escúchalo online:

DEUTSCH

<http://www.veintemundos.com/magazines/43-de/>

ENGLISH

<http://www.veintemundos.com/magazines/43-en/>

FRANÇAIS

<http://www.veintemundos.com/magazines/43-fr/>

