

Recolección, consumo y comercio de hormigas culonas

Jhon César Neita^a, Orlando Aguilera-Espinosa^b, Klaudia Cárdenas Botero^c, Esther Katz^c y Yuber Andrés Pacheco^d

La colecta y comercialización de hormigas en la Orinoquia evidencia la existencia de estrechos y complejos vínculos entre seres humanos e insectos. Esta interacción abre oportunidades para investigar las particularidades de este fenómeno en la región a nivel etnográfico, biológico y de gestión territorial.

En Colombia el consumo y comercialización de hormigas culonas han sido asociados al departamento de Santander. Sin embargo, en años recientes, prácticas similares han sido identificadas en la Orinoquia, donde campesinos, indígenas y otros habitantes participan anualmente en la colecta y transformación para consumo de estos insectos mediante procesos artesanales.

Las reinas, caracterizadas por su abdomen modificado, son capturadas a mano cuando salen de su nido al inicio de la estación de lluvia (marzo-abril) para el vuelo nupcial. Después de ser fecundadas en el aire, bajan al suelo, cortan sus alas y se entierran para crear un nuevo nido, mientras que el macho o zángano muere. Para saber cuándo ocurrirá el vuelo nupcial, los recolectores de la región observan diferentes señales: debe llover fuerte dos o tres veces, tronar muy duro y luego salir el sol; además, deben aparecer unos

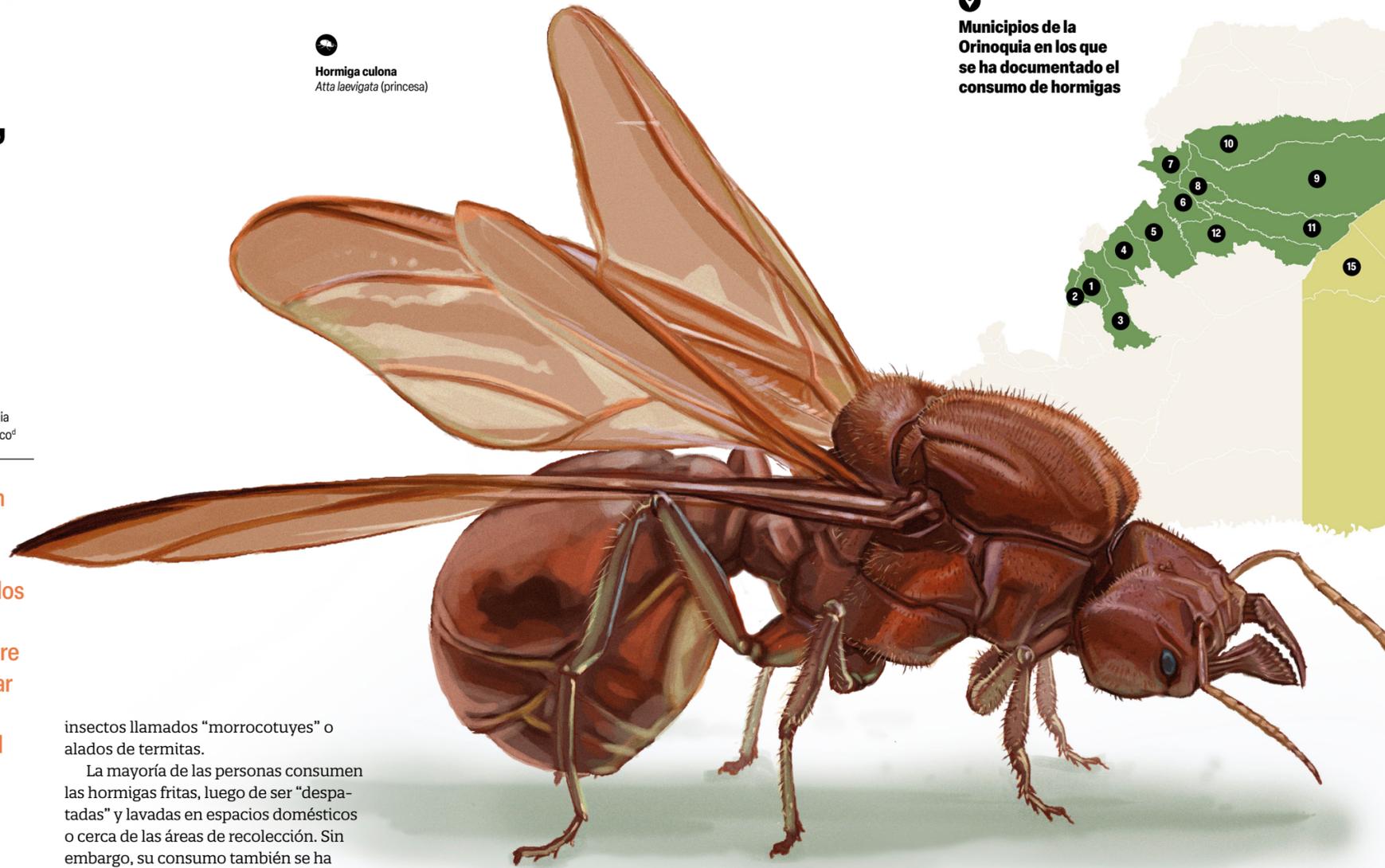
insectos llamados "morrocotuyes" o alados de termitas.

La mayoría de las personas consumen las hormigas fritas, luego de ser "despatadas" y lavadas en espacios domésticos o cerca de las áreas de recolección. Sin embargo, su consumo también se ha documentado en fresco (crudas) y es posible encontrar diferentes preparaciones como resultado de la experimentación culinaria. En la Orinoquia es común encontrar recetas de arepas a base de plátano, harina de trigo o maíz, que llevan como ingrediente hormigas molidas o licuadas. Adicionalmente, en el periodo de los vuelos nupciales, las hormigas son vendidas en redes sociales, centrales de abastos y de manera informal, lo que da cuenta de la configuración de un comercio alrededor de su consumo.

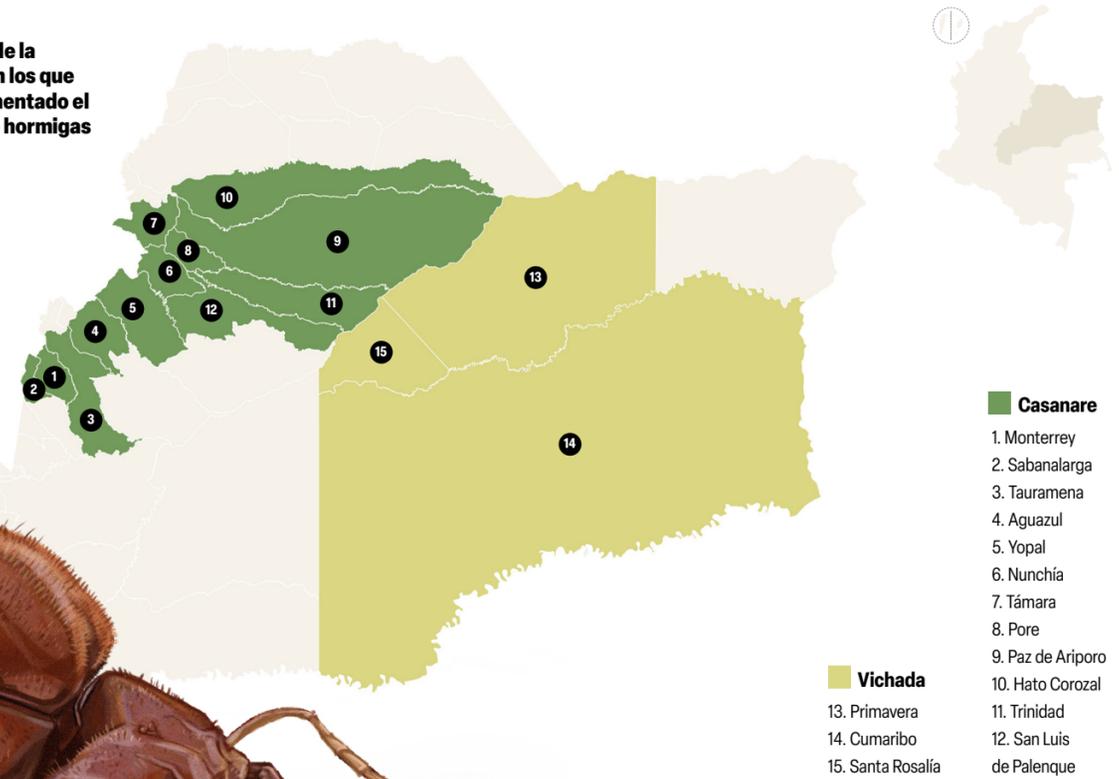
Este fenómeno ilustra las relaciones que se tejen entre insectos y comunidades, y de la movilización de saberes tradicionales no solo asociados al comportamiento etológico de las colonias, sino también a variables ecosistémicas y a factores climáticos (como los necesarios para los vuelos nupciales). Además, plantea oportunidades de investigación a nivel etnográfico, de gobernanza y de gestión de recursos silvestres. Todavía se

requiere explorar cómo las comunidades se organizan para la búsqueda de nidos y recolección de hormigas, dónde acceden a estos recursos (tipos de predios), cómo a partir de la recolección estacional se construyen relaciones sociales e intercambios económicos entre pobladores, intermediarios y consumidores, y cómo estas relaciones pueden articularse con la gestión integral de la biodiversidad, en torno al cuidado y aprovechamiento de las especies involucradas. Todo esto sin dejar de lado la importancia del consumo de insectos de recolección silvestre como medida de control ambiental, pero también como alternativa para la conformación de dietas sostenibles de bajo impacto en el ecosistema y alto impacto sociocultural y económico, ya que las hormigas culonas pueden contribuir a la seguridad y soberanía alimentaria y a las economías familiares de los habitantes de esta región.

Hormiga culona
Atta laevigata (princesa)



Municipios de la Orinoquia en los que se ha documentado el consumo de hormigas



De todas las especies registradas en el país, *A. laevigata* se reporta como la de mayor preferencia como alimento humano, ya que presenta un abdomen más grande y grueso, lo que la hace altamente apreciada por los consumidores.

Las hormigas comestibles de la Orinoquia

Las hormigas arrieras o cortadoras de hojas pertenecen a la tribu Attini (Hymenoptera: Formicidae: Myrmicinae), la cual es exclusiva de América, especialmente en la franja Neotropical. En la actualidad, comprende 16 géneros y más de 256 especies¹. En el país se han reportado cuatro especies del género *Atta* Fabricius, conocidas como "hormigas culonas" debido a su particular abdomen o gáster modificado (máquina de poner huevos). Al menos tres especies comestibles de *Atta* son colectadas en la Orinoquia: las hormigas culonas o sabaneras (*A. laevigata*), las monteras (*A. cephalotes*) y las playeras (*A. sexdens*).

