

Prodavinci

Araña asada y gusanos fritos: una lección de cocina amazónica venezolana; por Valentina Oropeza

Valentina Oropeza · Saturday, July 15th, 2017



Fotografía de Rodrigo Picón

—¿A qué saben los gusanos?

—Ya vas a ver.

—¿Y la tarántula?

—Se llama araña mona.

—¿Está viva?

“La Nena” Silva entorna los ojos y adereza la intriga en su cocina. Son las 4:00 de la tarde y una decena de estudiantes del Instituto Culinario de Investigación Amazonas

(ICIA) están listos para iniciar la clase. Aprenderán a preparar araña mona, gusanos de palma de moriche y ensalada de mañoco, una harina de yuca gruesa que los indígenas del Amazonas venezolano comen con todo: la sirven como acompañante del pescado y la carne, la consumen sola cuando no hay proteínas y la mezclan con agua fría para preparar “yukuta”, la bebida refrescante de la selva.

Sobre un mesón gris de metal están dispuestos varios recipientes fabricados por aborígenes del estado Amazonas. Contienen casabe rallado y bachacos marinados en jugo de limón para conservarlos más tiempo. Boca arriba y amarrada por las patas, una araña negra con pelos yace sobre un plato. En otro hay un puño de gusanos gordos, marrones y tiesos. Los fogones están apagados y los cuchillos limpios. Uniformados con trajes blancos de chef y gorros negros que llevan impresas las iniciales del ICIA, los aprendices frotan sus manos ansiosos.



Fotografía de Rodrigo Picón

La maestra saborea la expectación. De sus 71 años, “apenas” lleva 17 dedicada a la cocina. Nació en San Carlos de Río Negro, un pueblo de casi 3000 habitantes al suroeste de la Amazonía venezolana, al ras de la frontera con Colombia. Pero ahora estamos en Puerto Ayacucho, 43 kilómetros más al norte, donde la mayoría de los aborígenes que migraron de la selva se comunican en castellano. Como la Nena Silva pertenece a la etnia baré, identifica los ingredientes en su lengua e instruye a los alumnos en el vocabulario local, una herramienta útil para negociar con los indígenas, futuros proveedores de sus restaurantes. La araña mona en baré se llama “tagua”.

Las clases de cocina regional que imparten en el ICIA familiarizan a los estudiantes con el contexto del que extraen los insumos. Todos miran a “la profe” fijamente sin

tomar notas. La araña es el alimento preferido de los piaroa; el gusano es el de los baré, los baniva y los kurripakos, mientras que las lombrices de tierra roja son especialidad de los yekuana y los yanomamis. 14 pueblos indígenas habitan el Amazonas venezolano, cada uno con sus tradiciones gastronómicas.



Fotografía de Rodrigo Picón

Los insectos comestibles contienen grasas, proteínas, fibra, vitaminas y minerales, una alternativa para mitigar el hambre en poblaciones depauperadas, señala una investigación difundida en 2013 por [la Organización de Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura](#). En vista de que el precio de la carne y el pescado tiende a incrementarse, el estudio apunta que los insectos pueden convertirse en “fuentes más baratas de proteínas”, que además son fáciles de criar dado que no se requiere propiedad sobre la tierra para producirlos, maquinarias costosas o grandes inversiones de capital.

El chef venezolano Nelson Méndez experimenta con alimentos e insectos de la Amazonía venezolana desde los 90, convencido de que la era del tomate terminó y el mundo está ávido de nuevos sabores. Haber nacido y crecido en Puerto Ayacucho facilitó su acceso a las comunidades indígenas y aprendió técnicas de alta cocina para procesar los nuevos ingredientes en Caracas, donde se formó en gastronomía francesa durante una década.

Años más tarde el chef español Ferrán Adriá, referente mundial en la innovación culinaria, pronosticó que el Amazonas cambiaría la gastronomía del futuro, impulsada por un movimiento de cocineros provenientes de Brasil, Perú, Colombia y Ecuador, que se han dedicado a explorar la selva para renovar sus despensas y recetas.

Méndez abrió el ICIA en marzo de 2016 con la ambición de que Venezuela explote los recursos culinarios de la Amazonía a la par de sus vecinos. Para graduarse este año de cocineros e integrar la primera promoción del instituto, 70% de la propuesta culinaria que los alumnos presentarán ante el jurado en agosto debe nutrirse de la cocina amazónica.



Fotografía de Rodrigo Picón

Antes de preparar la araña mona, Silva comparte con los estudiantes una primera advertencia: arrancar el “rabito” donde almacena el veneno para evitar reacciones alérgicas al rozar sus pelos cuando la preparen. Mejor pedir al indígena que se ocupe de eso antes de que la araña llegue a la cocina. Silva no es alérgica, así que la manipula con soltura. Ni siquiera se pone los lentes que lleva colgados del cuello para ver mejor cuando arranca el rabo y suelta las patas. Toma al arácnido con la mano derecha y lo voltea para que todos lo vean. Lamenta que sea “la hija pequeña” de una araña adulta. No es sentimentalismo: si fuese más grande, habría más carne en el centro y las patas, aunque de todas formas es apta para cumplir con el ejercicio.



Fotografía de Rodrigo Picón

Si estuviésemos en la selva, los indígenas asarían la araña en un fogón y la comeríamos con casabe, mañoco o catara (salsa picante hecha con cola de bachaco). Pero cuando hay blancos o “yaránabis” entre los comensales, Silva recomienda “chamuscar” la araña en el fogón para quemarle los pelos y luego sumergirla en agua hirviendo con un poco de sal durante cinco minutos para limpiar cualquier residuo de veneno.



Fotografía de Rodrigo Picón

Todos están impacientes. Quieren ocuparse de la araña, pero aún quedan varias tareas por cubrir en la práctica: tostar los gusanos sin aceite porque botan su propia grasa, preparar una ensalada de mañoco que llevará cebolla solo si el cliente lo pide, y dorar los bachacos en una sartén caliente, con una pizca de aceite y otra de sal después de remover la tierra que esté impregnada todavía. Los bachacos se compran vivos, se sumergen en agua un rato y luego se cocinan. Mientras los aprendices encienden hornillas, pican ingredientes y se reparten labores, la instructora comenta que los viejos dan fe de las propiedades afrodisíacas de los bachacos. Ríen. En vista de que el mercado estaba cerrado, harán una excepción y trabajarán con bichos refrigerados.

A finales de junio, Nelson Méndez viajó a Belém do Pará, la entrada norte a la Amazonía brasileña, para debatir sobre plantas no convencionales con el chef brasileño Alex Atala y el peruano Pedro Miguel Schiaffino, íconos de la cocina amazónica y promotores de alianzas entre los gobiernos y las empresas de sus países para convertir la gastronomía amazónica en un negocio rentable y atractivo internacionalmente.

Corpulento y tatuado, Atala figura en la lista de las 100 personas más influyentes en el mundo, según el ranking de la revista *Time*. Su restaurante D.O.M, ubicado en Sao Paulo, ganó dos estrellas Michelin en 2015, ocupa el tercer lugar entre los mejores en América Latina y el décimo sexto en el mundo para la revista británica *Restaurant*.

Méndez admira que Atala haya logrado construir un puente entre las autoridades brasileñas y el sector privado para promocionar la gastronomía dentro de la venta

cultural y turística de Brasil, una hazaña que le parece inalcanzable en Venezuela, donde el gobierno responsabiliza a los empresarios por la escasez de alimentos y el sector privado no tiene acceso a divisas para importar insumos bajo el control de cambio.

Con Schiaffino y el chef Gastón Acurio a la cabeza, los peruanos convirtieron la biodiversidad en una fortaleza al crear catálogos de productos en extinción y no convencionales y promover su siembra. Descubrieron que existen 1500 tipos de papas en la cuenca de la Amazonía peruana que nace en las cumbres de los Andes.

En el caso de Venezuela, lo más apremiante es conectar al estado Amazonas con el resto del país, especialmente después de que la aerolínea estatal Conviasa limitó su oferta a dos vuelos por semana entre Caracas y Puerto Ayacucho, los lunes y viernes. Méndez sabe que otros cocineros, venezolanos y extranjeros, quieren visitar el instituto que inauguró hace año y medio, pero no puede asumir la logística para recibirlos.



Fotografía de Rodrigo Picón

Los estudiantes venezolanos también afrontan dificultades para hacer carrera en gastronomía. Emilio Ablán tiene 23 años y le tomó amor a la cocina gracias a las tajadas al carbón que preparaba su mamá. Cuando decidió convertirse en chef, abandonó Barquisimeto, viajó 820 kilómetros y se instaló en Puerto Ayacucho para ingresar en el ICIA. Orientado por la Nena Silva, asumió la cocción de la araña con decisión: la tomó con una pinza, la “chamuscó” en el fuego, la sumergió en agua caliente cinco minutos y después la colocó sobre una cama de ensalada de mañoco, adornada con bachacos que distribuyó uno a uno en el plato.

En Amazonas no hay restaurantes donde Ablán pueda hacer pasantías, así que se mudará a Caracas. Otros compañeros probarán suerte en Valencia y Maracaibo. Mientras el ICIA no tenga un restaurante y solo trabaje por encargo, no ven otros lugares donde sea factible ejercer profesionalmente la cocina.

Cuando la mesa de degustación está servida, a la Nena Silva no hay “yaránabi” que se le escape:

—**Ahora cuéntame, ¿a qué saben los bachacos?**

—A cotufas quemadas.

—**¿Y los gusanos?**

—Parecen chinchurria.

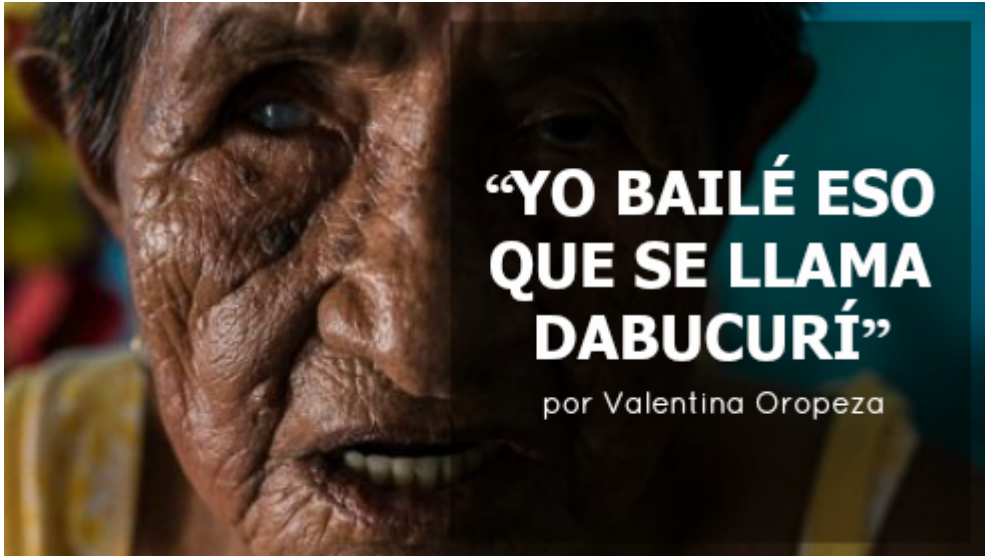
—**¿Y la araña mona?**

—Sabe a carne de cangrejo. Divino.



Fotografía de Rodrigo Picón

LEA TAMBIÉN:



This entry was posted on Saturday, July 15th, 2017 at 5:00 am and is filed under [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.