



La Hormiga Culona Historia y Tradición



MUNICIPIO DE
SAN GIL
Hermes Ortiz Rodríguez
Alcalde



San Gil
Con visión
ciudadana

La Hormiga Culona *Historia y Tradición*

Administración Municipal de San Gil
Hermes Ortíz Rodríguez
Alcalde

Instituto Municipal de Cultura y Turismo
Lida Alexandra Forero Bernal
Directora



Título original:
Hormiga Culona, Historia y Tradición

Edición y Distribución:
Instituto de Cultura y Turismo de San Gil
Calle 12 # 9-51 Barrio el centro Teléfonos: 304 5387449
San Gil, Santander, Colombia

Diseño de Cubierta y Diagramación:
Rolando Millán Muñoz

Diseño Editorial e Impresión:
Edisocial

Primera Edición 2023
Impreso en Colombia - Printed in Colombia

Director/ Supervisor:
Lida Alexandra Forero Bernal

Autor/ Compilador:
Oscar Gregorio Rodríguez Silva

Coautor/Coordinador:
Marleny Sanabria Cruz

Realizador entrevistas:
Marleny Sanabria Cruz

Fotógrafos:
Fabian Orlando Gómez Sánchez
José Mario Díaz Trillos
Cecilia Solano

Diseñador Gráfico:
Rolando Millán Muñoz

Corrector:
Manfry Gómez Ditta

AGRADECIMIENTOS

En esta primera versión del libro *“La Hormiga Culona, Historia y Tradición”* destacamos la valiosa colaboración de todas las personas que de una u otra forma apoyaron su realización. En especial a la administración municipal de San Gil en cabeza del señor alcalde Arquitecto Hermes Ortíz Rodríguez y al Instituto de Cultura y Turismo de San Gil y su directora Lida Alexandra Forero Bernal. A las personas que con su testimonio enriquecieron el contenido de este documento, señor Omar Olarte Neira, al señor Luís Carlos Gómez Castellanos y al señor Gregorio Rodríguez Gómez, así como a los participantes de las actividades realizadas en el marco del Primer Festival de la Hormiga Culona Real realizado en San Gil el 21 de mayo de 2023.

PREFACIO

La Hormiga Culona manjar de los Santandereanos



Imagen Festival de la
Hormiga Culona
Alcaldía de San Gil



Don Ramón sabe que en abril, época de lluvias, deja de lado su azadón y su machete y cambia sus cotizas por unas botas pantaneras, un sombrero de ala ancha o una gorra vieja que le regalaron hace años y se transforma en un cazador sin rifle ni escopeta. Se acuesta pensando en que haga buen sol mañana, porque con la lluvia que cayó hoy, será fija la salida de hormigas. Debe madrugar para ganarles a otros campesinos en coger su hormiguero, y hasta ganarle a los niños de la escuelita que se asoman acompañados de la profesora, a intentar coger este manjar santandereano.

Amanece y el sol alumbra fuerte e intenso, hay avioncitos (viejitos o zanganos) sobrevolando por ahí. Ramón prepara su artillería mientras se toma un aguapanela con arepita de maíz pelao, su armamento no es más que un espejo pequeño, tarros viejos de galletas, un costal y algunos palitos delgados para hurgar el hormiguero.

Sale de su rancho y en la inmensidad de ese tapete verde que da la cordillera oriental, observa algunas manchas entre amarillas y café claro, que son los peladeros donde se esconden y viven tan tranquilas las hormigas en su organizada ciudad subterránea.

No es una tarea fácil, es de paciencia y resistencia soportar el sol y concentrarse en los agujeros o túneles que las hormigas han hecho y por donde empezaran a asomarse y salir en cualquier momento. Agarrarlas con la mano antes que emprendan vuelo y echar al tarro, eso sí, con rapidez para no dejar perder ni una. Además, sabe que debe cuidarse de los guardaespaldas de las hormigas (los cabezones) que están dispuestos a dar la vida por su reina, la culona; y que lo que cogen, agarran y rompen sin piedad.

La noche anterior las hormigas obreras ya habían salido a limpiar el terreno de grillos, ranas y depredadores, para que las culoncitas salgan a hacer su desfile y calienten motores para emprender el vuelo nupcial. Ramón saca su espejito y proyecta la luz del sol para ver dentro del túnel, si el desfile ya asoma y va a salir al exterior y estar preparado con la fe de llenar sus tarros y su costal para ir a venderlas al pueblo lo más pronto posible, -vivitas y... coliendo.

Héctor Javier Niño Rodríguez



Tabla de Contenido

| | |
|--|-----------|
| AGRADECIMIENTOS..... | 6 |
| La Hormiga Culona manjar de los Santandereanos..... | 7 |
| Presentación..... | 10 |
| La hormiga Culona y la tradición familiar..... | 13 |
| Biología de la Hormiga Culona..... | 18 |
| Historia de la Hormiga Culona en relación con el territorio Santandereano..... | 25 |
| Estado actual, representatividad cultural, gastronómica, económica y ambiental..... | 30 |
| La hormiga Culona, perspectivas relevantes..... | 36 |
| Conclusiones..... | 39 |
| REFERENCIAS..... | 42 |

Presentación



Fotografía
Cecilia Solano



En el marco del primer festival de “La Hormiga Culona Real”, el Instituto de Cultura y Turismo de San Gil presenta el siguiente trabajo enfocado en uno de los símbolos de la identidad cultural santandereana: la hormiga culona. Al recorrer las vías principales de Santander es común encontrar personas, que ofrecen a los viajeros un pasabocas propio de las tierras santandereanas. De igual manera si lo que se quiere es hacer un detalle a alguien que está fuera del departamento o del país y que le permita recordar sus raíces santandereanas, uno de los regalos predilectos es una deliciosa prueba de hormigas culonas.

O si, por otro lado, usted hace turismo en nuestra tierra y quiere llevar un souvenir que le permita recordar este hermoso territorio, puede llevar una réplica de la hormiga culona en madera, piedra, bronce o fique; también, hay pinturas o fotografías de este insecto afrodisíaco, propio de nuestras tierras. Y si lo que prefiere es poner a prueba los sentidos y disfrutar del aroma, sabor y cualidades nutricionales características, no se puede ir sin degustar las hormigas culonas tostadas.

Si usted escucha mencionar la hormiga culona, inmediatamente se traslada a Santander. Porque a pesar de existir en

distintos países de Sudamérica, y otros departamentos del territorio colombiano, es en Santander donde la hormiga ha logrado su realce y reconocimiento como parte de su identidad cultural.

Para hablar de la culona vamos a conocer su historia en el territorio y cómo llegó a ser considerada un plato insignia de la identidad Santandereana. Es necesario contar con las familias campesinas que han convivido con ellas en sus espacios rurales y en un marco general, analizar su impacto en las diferentes expresiones económicas y culturales de la región.

Entonces, le invitamos a hacer un recorrido por la vida cotidiana de una familia local, cuya tradición incluye la recolección, preparación y comercialización de la hormiga en el mercado. A identificar los conocimientos ancestrales sobre las culonas que hoy son compartidos y conservados de generación en generación. Además, reconocer que, en muchas ocasiones, el relacionamiento entre las hormigas y las familias campesinas se torna conflictivo, ya que por un lado es considerada una opción de beneficio económico y, por otro, vista como una plaga para sus cultivos.

Nos adentraremos desde la biología, en las características ecológicas y organizativas de la hormiga culona, con el fin de entender su hábitat, comportamiento, dinámicas de alimentación, reproducción, papel que juega en el equilibrio de los ecosistemas donde ella habita e identificar las perspectivas de sostenibilidad de esta población, en las condiciones actuales, en el territorio Santandereano.

Por último, echaremos un vistazo al estado actual de la hormiga en el contexto cultural, económico y gastronómico. Haremos un recorrido histórico para conocer el papel que han tenido este insecto en la tradición cultural santandereana y que hoy le permite posicionarse como símbolo de su identidad. Además, veremos algunas perspectivas y proyecciones

de emprendimientos e innovaciones en cuanto a su conservación, aprovechamiento gastronómico, cultural y económico. Esperamos que este material sea de gran interés y disfrute para todos los lectores.



Fotografía
Oscar Gregorio Rodríguez

La hormiga Culona y la tradición familiar

Para iniciar este recorrido nos vamos a ubicar en el campo, en una casa campesina, despertándonos a las tres de la mañana. Nos vamos a tomar un café caliente, ponernos las botas de caucho, el sombrero para el sol, preparar la linterna, un tarro o una bolsa y salir hacia donde, si el clima ayuda, cuando salga el sol, encontrar los nidos de donde van a brotar las culonas, que se convertirán en una fuente de ingresos que puede ayudar a soportar los gastos de la familia por los próximos días.

Esta puede ser la rutina de una de las muchas familias campesinas de la región que anualmente esperan con gran expectativa la salida de las hormigas culonas. Ese es el caso de la familia de Omar Olarte Neira, campesino de la vereda San Carlos del municipio de Curití, quien relata cómo esta tradición la heredó de sus abuelos.

Ellos tenían conocimiento sobre esta hormiga y su dinámica. Se beneficiaban de su cosecha al comercializarla y generar con ello recursos económicos para la familia. Don Omar recuerda que desde los siete años aprendió de sus abuelos las técnicas de recolección y preparación.

Imaginemos que su familia está necesitando ingresos y que en una mañana soleada presenta la tan esperada salida de culonas, recolectas cinco libras, las vendes en el mercado y haces un dinero con el cual podrás hacer el mercado de la familia por los próximos 15 días. Ahora, por otro lado, imaginemos que viven del cultivo de frijol y que tus plantas están listas para la floración, pero de repente te encuentras con la mitad de tu cultivo sin hojas, destruido por un ejército de hormigas que pasó por ahí poniendo en riesgo la subsistencia de la familia.

Es así que don Omar, al ser un productor agrícola, mantiene con la hormiga una relación de dos caras, por un lado, de

conflicto y, por otro, de aprovechamiento: "... la hormiga culona es un animal que está en la naturaleza y es muy difícil de domesticar. No se le puede decir qué comer, dónde estar, no la controla nadie. Esta hormiga tiene un hábitat especial".

La familia de Señor Olarte, a pesar de recibir beneficios económicos por la comercialización de la hormiga, también ha tenido que controlarla de diferentes maneras, ya que éstas son una especie cortadora que se alimenta de vegetales como el frijol y el maíz, los cultivos principales de la familia. De no controlar la hormiga puede llegar a destruir los cultivos por completo.

Esta es una dinámica común entre las familias campesinas y las hormigas culonas. Las personas de la zona son conscientes de que a medida que van acabando con los hormigueros, están también acabando con la hormiga culona. Este insecto proporciona beneficios económicos en los meses de abril y mayo, cuando está terminando el verano y caen las primeras lluvias, momento en el que se inician las siembras de los cultivos. Es una época difícil para la familia campesina, ya que no hay ingresos, debido a que las semillas apenas están brotando y no hay producción todavía.

Uno de los rituales más interesantes es la recolección de la hormiga por parte de los campesinos. Don Omar nos dice cómo es el proceso y lo que hay que tener en cuenta antes, durante y después de la salida de las culonas. Ade-

Imagen: Alberto Vesga Parada/colección particular tomada del periodico Kikiriki 2017



más, comenta cómo algunas de estas prácticas se han visto afectadas por la variabilidad climática.

"Cuando inicia la época de lluvias, finales de abril y comienzo de mayo, se suele mirar la luna, para identificar en qué fase se encuentra y así poder predecir cuándo empezará la salida de hormigas". Esto hace parte de los conocimientos compartidos por los abuelos. También, aprendieron que hay que observar si las hormigas ya le están haciendo mantenimiento al hormiguero. Es decir, el montículo de tierra, que antes estaba cubierto de



Imagen: Cogiendo Culonas, Gertrudis Silva Parra 2023

pasto, empieza a estar limpio y con hormigas pequeñas por todas partes tratando de no dejar entrar ninguna clase de animal; esto es señal de que se están preparando la salida y si, además, el clima es favorable, aumenta la probabilidad de que al día siguiente haya salida de culonas.

Cuando las condiciones climáticas son óptimas, las familias madrugan y con botas y sombrero, esperan muy atentos junto al hormiguero la salida del sol, para que el aumento de la temperatura motive la salida de las hormigas y así poder recogerlas. Tal como lo cuenta Jorge Raúl Díaz, propietario de la granja Color de Hormiga, en Barichara, en entrevista al diario La República (2012), "para que haya salida de princesas y príncipes, el sol debe estar muy intenso y fuerte desde tempranas horas de la mañana, pues estos insectos deben calentar sus alas al sol antes de emprender su vuelo".

Por su parte, don Omar Olarte, en su relato describe que “primero sale una hormiga grande que protege el hormiguero, nosotros las llamamos cabezones; luego sale una hormiga pequeña, que también pica; y después salen unas culonas pequeñas (zánganos, aviones, viejitos o padrones). Finalmente, salen las tan esperadas hormigas culonas (las princesas). Estas son atrapadas manualmente antes de que alcen su vuelo y recolectadas en diferentes recipientes como vasijas plásticas, ollas, bolsas plásticas y frascos. Cuando el sol empieza a menguar y la temperatura baja, es momento de regresar a casa e iniciar el proceso de preparación de la hormiga para consumirla o llevarla al comercio”.

Esta rutina, ya tradicional entre muchas familias en la región, se repite de dos a tres veces durante esta época, pero a causa de las variaciones del clima, la alta demanda y la depredación natural, las hormigas están reduciendo la frecuencia de sus salidas a la superficie, tal como lo manifestó Jorge Rodríguez, campesino de Aratoca (2022) al periódico El Tiempo:

“Para nosotros, las hormigas culonas están en cuarentena hace mucho tiempo. Antes salían en Semana Santa y en septiembre. Este año aún no han salido porque el cambio climático seguramente les alteró su ciclo de reproducción porque salían siempre al inicio de las temporadas de lluvias después de un intenso calor”.

Por otro lado, Don Omar nos cuenta cómo la comercialización de la hormiga culona ha evolucionado a lo largo de los años. Hace varias décadas, apenas se vendía de manera informal a personas que la consumían cruda o fritas en aceite. Sin embargo, en la actualidad, se ha establecido un proceso más riguroso de preparación y empaque.

Una vez que se van a sacar las hormigas a la venta, se procesan y se tuestan. Para iniciar, hay que quitarles las alas y el pico; el pico es esa parte del cuerpo donde están las

antenas y la mandíbula. Luego, se lavan y se escurren muy bien. Después se dejan en agua con sal y si se va a dejar por más tiempo se congelan. Posteriormente, se procede a tostar con mucha paciencia, sobre un tejo de barro o paila, con un poquito aceite, debido a que ellas sueltan su propia grasa. Cuando ya están en su punto se pasa a empacarlas en recipientes desechables, garantizando la higiene del producto.

Después de una mañana agitada cazando hormigas, es habitual ver a los recolectores ofertar el producto de su trabajo. Estas hormigas se venden por libras crudas y vivas. El precio puede estar por encima de los 65.000 pesos la libra. Cuando se venden tostadas, se encuentran en diferentes presentaciones, desde pequeñas bolsas de 50 gramos, hasta paquetes de 500 gramos. Al ser un plato muy exquisito, el precio final al consumidor contiene el valor agregado de la sabiduría en la preparación. Esta delicadeza culinaria de la región es especialmente popular por su sabor y por las cualidades nutricionales y afrodisíacas que se le atribuyen. Por esta razón, es muy solicitada por personas que quieren hacer un regalo especial, como una muestra de afecto o de aprecio por la cultura santandereana.

El señor Omar Olarte nos ha mostrado cómo, todavía hoy, se conservan los conocimientos transmitidos por los abuelos en torno a la hormiga culona. Permitted ver cómo la relación de la familia campesina con el insecto es compleja. Por un lado, la hormiga proporciona beneficios nutricionales y económicos en épocas difíciles para el campo; pero, por otro, la gran capacidad afectar cultivos, ha llevado a la destrucción de muchos hormigueros; además, la misma actividad productiva provoca la reducción del hábitat de la hormiga.

Biología de la Hormiga Culona

Para conocer más a este ícono de la identidad santandereana, vamos a adentrarnos un poco en su casa y su organización, para saber cómo ha superado dificultades y permanecido en este territorio.

La hormiga culona es conocida científicamente con el nombre de *Atta laevigata*. Es una especie polimórfica, que quiere decir que sus integrantes tienen diferentes formas. Es por eso que cuando nos acercamos a un hormiguero podemos observar hormigas pequeñas, otras con la cabeza más grande, algunas pequeñas y otras grandes. También, es conocida por que hace parte de la familia de las hormigas cortadoras. Es una especie que se encuentra principalmente en América Central y del Sur. En Colombia es en la zona andina donde se concentra la mayor cantidad de esta población. Estas hormigas son conocidas por su comportamiento distintivo. “Se destacan las relaciones tróficas que se establecen entre plantas, hongo mutualista y enemigos naturales; la abundancia de sus poblaciones; su comportamiento social altamente evolucionado; la división de castas; la construcción y mantenimiento de los hormigueros y su comunicación bioquímica” (Fernández, Castro, Serna, 2015, p.27.).

Estas hormigas son cortadoras de hojas y se alimentan principalmente de hongos. Su sofisticación las ha llevado a ser cultivadoras, es decir que, en lugar de buscar los hongos para comerlos, recolectan hojas frescas, de diversas especies de plantas, para alimentar y cultivar su propio hongo. Debido a que sus colonias son numerosas, deben recolectar gran cantidad de hojas, convirtiéndolas en depredadoras importantes de bosques y cultivos.

El comportamiento de recolección de hojas de las hormigas cortadoras es altamente especializado y organizado. Las obreras forrajeras son las que se aventuran en busca de hojas adecuadas en el entorno cercano al hormiguero. Cuando



Imagen: hormigas cortadoras tomada de <https://laverdadnoticias.com/ecologia/Hormiga-cortadoras-de-hojas-20190531-0072.html>

encuentran una planta adecuada, cortan pedazos de hojas utilizando sus fuertes mandíbulas.

Después de contar con buena cantidad de hojas recortadas, las obreras las transportan de regreso al hormiguero. Esta actividad se resalta ya que las hormigas cargan las hojas sobre sus cabezas, sosteniéndolas con las mandíbulas y las patas delanteras. Pueden llegar a levantar hasta 50 veces su peso y 30 veces su volumen.

Una vez que las hojas llegan al hormiguero, las *Atta laevigata* las utilizan para cultivar el hongo. Este hongo es su principal fuente de alimento y las hormigas lo cuidan y nutren con el fin de asegurar su crecimiento y desarrollo. Este cultivo es muy sofisticado y las hormigas son capaces de mantener las condiciones específicas de humedad y temperatura para el crecimiento óptimo del hongo.

Por su comportamiento de recolección de hojas, las hormigas cortadoras desempeñan un papel importante en el ecosistema. Su actividad de corte y poda de vegetación puede afectar la estructura de los bosques, la regeneración de las plantas y el desarrollo de los cultivos.

Esta hormiga es considerada un insecto social y ha evolucionado con un alto nivel de organización, y de acuerdo a Fernández, Castro, Serna, (2015), se identifican características importantes como:

1) División del trabajo dentro de la colonia, que es orientada femeninamente: reina, soldados, exploradoras, cortadoras, cargadoras y jardineras. Los zánganos únicos machos, se producen durante las épocas previas al vuelo nupcial; 2) Superposición de varias generaciones de individuos, y 3) Colaboración en el cuidado de la descendencia. (p.28).

En una colonia de cortadoras se pueden encontrar tres grupos: reina, obreras y zánganos. La reina tiene la facultad de poner huevos sin fertilizar que dan origen a los zánganos y huevos fertilizados que dan origen a las otras subcastas. La relación de una tarea está directamente con la pertenencia a una casta o subcasta. Es así que, por ejemplo, cuando el hormiguero es atacado, las primeras en salir son los soldados, o cuando se está preparando la salida de las princesas, las primeras en salir son las jardineras; para la consecución de las hojas se encargan las obreras forrajeras. Estas castas y subcastas se pueden identificar por la forma y tamaño de sus cuerpos.

De igual manera, la “división del trabajo y la realización de las tareas, dentro de este sistema organizado de las hormigas culonas, se logra gracias a una forma de comunicación química”



Imagen hormiga culona inicia la construcción de su primera cámara https://www.facebook.com/Elregional.com.co/videos/hormigas-culonas/345017409794463/?locale=es_LA

(Fernández, Castro, Serna, 2015, p.30.) y que es por medio de las feromonas que se facilita la identificación de amenazas, compañeros de trabajo, plantas adecuadas para cortar, entre otras labores.

Según diversos estudios, cuando un hormiguero lleva alrededor de tres años de establecido, llega a su madurez y está listo para formar nuevas colonias. Entonces, la reina pone huevos para que surjan los zánganos y las princesas o próximas reinas. La hormiga posee una sabiduría interna que logra hacer que el desarrollo de estos nuevos miembros de la colonia, coincida con el inicio de las lluvias, época cuando las condiciones ambientales son óptimas para que se dé el vuelo nupcial.

El vuelo nupcial se da después de una noche de lluvia y al día siguiente el sol calienta y eleva la temperatura del hormiguero. El propósito de este vuelo es lograr que, en el aire, en una zona denominada zona de apareamiento, la reina pueda copular con varios zánganos de diferentes hormigueros, para, además de fecundar sus huevos, se den recombinaciones genéticas que fortalezcan la especie.

Posteriormente, estas reinas ya fecundadas, caen al suelo y con movimientos fuertes o con sus propias mandíbulas se quitan las alas, luego cavan la primera cámara donde se va a

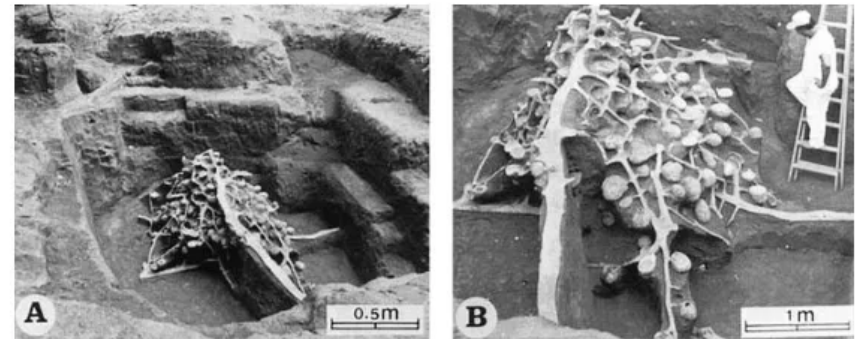


imagen del tamaño y distribución de un hormiguero de *atta laevigata* tomada de: <https://www.acerciencia.com/2021/12/12/las-hormigas-granjeras12/05/2023>

proteger de sus depredadores y van a fundar su propia colonia. Esta es la etapa inicial de un nuevo hormiguero. Para el zángano la historia es diferente y muy corta ya que después del vuelo nupcial muere.

Cuando la reina se encuentra en su nueva casa, saca un pedacito de hongo que trajo en su cuerpo, de su anterior hormiguero, lo deposita en la cámara, lo abona con saliva y excremento para luego depositar los huevos.

“Inicialmente, son unos huevos cuya función es servir de alimento a la reina. Luego pone unos huevos que darán origen a las primeras castas. De estos huevos emergen pequeñas obreras que ayudan en el cuidado del hongo y la cría, luego surgen las exploradoras y cortadoras que cosechan el material vegetal como sustrato para el hongo. A partir del momento en que las obreras asumen estas labores, la reina se dedica a la postura de huevos durante el resto de su vida (Fernández, Castro, Serna, 2015, p.32.).

Se cree que la reina puede llegar a durar hasta quince años y que mientras mantenga su capacidad de postura, la colonia podrá seguir creciendo en población junto con el área y



Fotografía
Cecilia Solano

el volumen de construcción del hormiguero. Se reconoce la programación en los tiempos de desarrollo de la colonia. Por ejemplo, solo después de los tres años de desarrollo nacen las hormigas soldado, encargadas de la protección del hormiguero. Previa a que se dé el primer ritual de apareamiento.

En cuanto a la conformación de los hormigueros, estos están distribuidos en cámaras. Hay cámaras destinadas al cultivo del hongo que sirve para la alimentación de la reina y las larvas de las nuevas hormigas. Existen cámaras para la basura o desechos y otras para la cría. Estas construcciones pueden variar en tamaño y técnica de construcción, de acuerdo con algunas características como el tipo de suelo, ubicación del nido, características micro climáticas, entre otras. El tamaño de los hormigueros se ha convertido en un problema en algunos territorios, por la alta depredación de los cultivos y bosques y provocan hundimiento de los suelos por sus excavaciones.

Las hormigas forman las sociedades animales más complejas en el planeta. Son uno de los insectos con mayor organización social, viven en colonias que pueden llegar a contener a millones de individuos, “el nivel de cooperación es tan armónico en cada tarea, que cada hormiga parece una célula de un organismo multicelular en vez de un individuo” (Di Prinzio, 2021).

A pesar de que las hormigas son una de las especies más abundantes en la tierra, por su capacidad de adaptación y superación de dificultades, en la región es evidente la disminución de la cantidad de hormigueros por diferentes causas. Los campesinos son cada vez más exhaustivos en sus controles para proteger sus cultivos. Además, la producción agropecuaria disminuye la diversidad de su hábitat. Y de los pocos hormigueros que quedan, hay alta depredación humana y de otros animales de sus princesas (Hormigas culonas) lo que reduce la posibilidad de formación de nuevas colonias.

En la región no hay datos estadísticos que permitan hacer seguimiento a la reducción de la población o su traslado hacia otros territorios. No hay una base numérica sobre la cantidad de hormigueros. De igual manera, en el sector comercial no se cuenta con registros que permita cuantificar la cantidad de hormigas que llegan al mercado anualmente. Esto evidencia una debilidad en la capacidad para monitorear las variaciones que pueden afectar la disponibilidad de estas hormigas en los platos de las familias Santandereanas y puede llegar el momento en el que las únicas hormigas que veamos sean las de piedra, madera o bronce como el recuerdo de lo que fue.



Imagen1: Efrain García, https://www.youtube.com/watch?v=Lvhw2_DQPt0

Historia de la Hormiga Culona en relación con el territorio Santandereano

La hormiga culona se ha convertido en insignia de la identidad de la región de Santander por sus características organizativas y por sus bondades alimenticias. Ha desempeñado un papel destacado en la historia y la cultura de esta zona.

Durante siglos, las comunidades indígenas que habitaron lo que ahora es Santander, especialmente, los ubicados en los territorios de las provincias de Guanentá, Comunera y de Soto, reconocieron el valor de la hormiga culona dentro de sus costumbres, por lo que representaba como una fuente de alimento.

Se dice que los Guanes cultivaban y recolectaban las hormigas culonas durante la temporada de lluvias, cuando emergen de sus hormigueros en grandes cantidades. Estas hormigas eran un manjar muy apreciado por su contenido nutricional y su sabor distintivo. Era usada en los cortejos para conquistar a la doncella deseada. Se constituía en un obsequio infaltable para la pareja el día del matrimonio, ya que era un alimento especial para la luna de miel. Una reserva de hormigas culonas le daría a la nueva pareja la vitalidad necesaria para fecundar hijos sanos y fuertes. Tal como lo relata Martínez, V, (1964), “los Chanchones y Tamacaras, un gran concepto del poder alimenticio de las hormigas “culonas”, era entre ellos un regalo predilecto para los enfermos, palúdicos, etc., pero de una manera especialísima para los novios o futuros contrayentes” (p.16). Es así que los Guanes denominaban a la hormiga culona Copricó, que significa alimento nupcial.

Por otro lado, se encuentran relatos de cronistas de la época, que dicen que los Guanes tenían criaderos de hormigas culonas. Así lo afirma Dayana Angélica Rueda Cáceres, historiadora y coordinadora de Gestión Cultural de la vicerrectoría de Extensión de la Universidad de Santander – UDES: “Se cree que los Guanes, criaban estas hormigas en corrales que

construían meticulosamente para tener insumos en sus largas marchas, por eso se dice que en las mesetas y en los ríos de Santander se encuentran en abundancia” (2019). De igual manera, lo explicaba el ya fallecido historiador y consejero de Cultura del departamento de Santander, Álvaro Sarmiento: “se sabe que los Guanes cuidaban los hormigueros y alimentaban a las hormigas durante los casi nueve meses que ellas desaparecen internadas dos metros bajo tierra, y así, cuando salían una vez cada año, las podían cazar en abundancia” (2021).

Para su almacenamiento, después de tostadas, los indígenas las guardaban en calabazos de barro o totumo, para así poder conservar los excedentes de la cosecha anual. Es de resaltar que la tradición de cazar las hormigas permaneció, pero el conocimiento de su cultivo se perdió.

Es sabido que una de las estrategias de colonización española fue mantener la organización de los pueblos y las tradiciones productivas ya que esto les permitió imponer su autoridad y la recaudación de nuevos tributos. Una de estas tradiciones que permaneció como parte de la cultura alimentaria y productiva de los Guanes fue la recolección y el consumo de las hormigas culonas. Ellos las consumían crudas, tostadas o mez-



Imagen 2: Vanguardia Liberal, <https://www.vanguardia.com/santander/guanenta/en-fotos-empezo-la-temporada-de-hormigas-culonas-en-santander-AB5113460>

cladas en un pan de maíz. Los colonizadores también apreciaron el valor nutricional y culinario de estas hormigas y transmitieron la tradición de recolección y preparación de las mismas. No siendo igual con el conocimiento del cultivo de la hormiga culona.

La relación armónica entre los pobladores de esta región de Santander y las hormigas culonas se mantuvo a lo largo de los años, y esta práctica se convirtió en una tradición arraigada en la región. Durante finales del siglo pasado e inicio del presente, la salida y recolección de hormigas culonas en Santander era abundante, y es así que se empezaron a llevar al mercado, para ser vendidas junto con otros productos locales.



Imagen: hormigas culonas listas para venta y consumo, <https://www.facebook.com/Caseteja1965/posts/1606117786197345/>



Imagen: <http://redisenio.laopinion.com.co/asi-un-extranjero-se-come-colombia-1127>

Posteriormente por el aumento de la producción agrícola y por efectos de variabilidad climática la cantidad de hormigas se ha visto reducida.

En la actualidad, la recolección de hormigas culonas sigue siendo una actividad importante en Santander. La temporada de recolección es esperada con entusiasmo por las comunidades locales, y muchos recolectores salen al campo en busca de los hormigueros. Algo especial es que en ese día la propiedad privada no existe ya que el recolector se asienta en el hormiguero que esté disponible. Esta actividad no solo se realiza por su valor gastronómico, sino también por su impacto económico, ya que la venta de hormigas culonas representa una fuente de ingresos para muchas familias de la región.

Además, la hormiga culona se ha convertido en un símbolo cultural y turístico de Santander. Se relaciona a la fortaleza y la berraquera que caracteriza al santandereano con el consumo de la hormiga culona. Muchos turistas visitan la región para ver la recolección de hormigas culonas y experimentar su sabor único y las bondades de este alimento. No es común



Fotografía
José Mario Díaz Trillos

tener la oportunidad de consumir un plato de insectos, con sabor y cualidades especiales. Es así que la industria alimentaria ha incorporado técnicas ancestrales de preparación y junto a formas innovadoras de incluir las hormigas culonas en platos y productos gourmet, ha contribuido a la promoción de la cultura culinaria de Santander a nivel nacional e internacional.

En resumen, la historia de la hormiga culona en Santander desde una perspectiva histórica muestra cómo esta especie ha sido apreciada y valorada a lo largo del tiempo, tanto así que en su momento la conservación de los hormigueros dio forma al territorio. Desde las comunidades indígenas hasta la actualidad, la recolección y el consumo de hormigas culonas han sido parte de la identidad cultural como alimento nutricional y posteriormente como fuente de ingresos de muchas familias campesinas de Santander. La caza y consumo de hormigas perduran hasta el día de hoy, convirtiéndose en actividades emblemáticas y atrayendo a locales y visitantes interesados en explorar las riquezas culinarias de la región

Estado actual, representatividad cultural, gastronómica, económica y ambiental.

La hormiga culona, conocida científicamente como *Atta laevigata*, es una especie de hormiga que se encuentra principalmente en la región de Santander. Su nombre se debe al característico tamaño de su abdomen. Por lo que han representado para nuestros ancestros y para las comunidades campesinas, son un símbolo de nuestra identidad y así son reconocidas, tanto por los locales como de los visitantes.

La recolección y comercialización de hormigas culonas se ha convertido en una importante actividad económica en Santander. Las hormigas son recolectadas en su hábitat natural en los meses de abril y mayo, cuando salen de sus nidos para reproducirse. La producción de hormiga no es tenida en cuenta como un cultivo pecuario, así que los recolectores recorren los bosques y campos en busca de estos insectos, para recolectar la mayor cantidad posible. Por su aumento en la demanda el valor de venta es atractivo e interesante como una opción de generación de ingresos.

La comercialización de hormigas culonas en el territorio ha experimentado un crecimiento significativo en los últimos años. Ha llevado a que se dinamice el mercado sacando a la venta hormigas en presentaciones novedosas. Al ser una cosecha de temporada anual, para poder comercializar durante el resto del año se han implementado técnicas de conservación que ayudan a mantener las características propias de las hormigas frescas. Tal como lo manifiesta Omar Olarte, “las hormigas se llevan al congelador vivas en un empaque especial y cuando se van a tostar se descongelan”.

De igual manera, el auge y crecimiento del mercado de la hormiga culona, ha motivado su transformación en productos derivados de éstas, como la harina de hormiga o los snacks de hormiga de sabores, los cuales vienen ganando popularidad tanto a nivel nacional como internacional. Lo anterior es



Entre las esculturas que conforman el collage y portada de este libro fue elaborada por el artista visual sangileño Joselín Colmenares y está ubicada en el Parque El Gallineral mirando al río.

importante en la medida que permite contribuir a fortalecer la economía local.

Las hormigas culonas también han tenido un impacto cultural importante en Santander. Son consideradas una delicia culinaria y forman parte de la gastronomía tradicional de la región. Muchas festividades y eventos locales incluyen la degustación de hormigas culonas, lo que refuerza el sentido de identidad y tradición de la comunidad santandereana.

Además, es común relacionar las características sociales de esta hormiga con la identidad Santandereana. Es así que podemos encontrar en diferentes poblaciones de la región, esculturas de la hormiga culona en diferentes materiales y tamaños. En San Gil, dentro del parque el Gallineral encontramos una gran hormiga culona mirando al río Fonce, obra elaborada por el artista visual sangileño, Joselín Colmenares. La imagen de esta escultura es la que aparece en la portada de este libro.

De igual manera podemos encontrar expresiones culturales como canciones, pinturas, coplas, narraciones y poesías ins-

piradas en la hormiga culona. Unas dedicadas a la belleza de la mujer santandereana, haciendo similitud con el cuerpo de la hormiga. Por ejemplo, esta copla y relato tradicional extraídos del libro Vida de las hormigas culonas Santandereanas.

Autor, Víctor Martínez Villalba:

Cuando paso por tu casa
yo me encaramo en la loma
para mirarte tu cuerpo
como de hormiga culona.

Este relato tradicional hace referencia al carácter aguerrido y características de los habitantes de Santander, debido al consumo de hormigas culonas.

Se dice: en Santander
La gente es trabajadora,
Es franca, bastante honrada,
Sus mujeres son muy bellas
Y su tierra muy quebrada.

Que sus hombres son valientes
Y que su historia ha marcado
Con sello indeleble y fuerte
Hechos que son un orgullo
De la Patria, el Continente.

Pero muchos aseguran:
Este acervo de virtudes
Nadie lo puede atajar,
Ni ponerle punto y coma;
Hombres, mujeres y niños
Se alimentan con “culonas”.

Encontramos también el poema Manjar de mi Tierra dedicado a la hormiga culona, del poeta Mauricio Sánchez Ruíz, administrativo del Colegio Técnico Luis Carlos Galán Sarmiento, en Confines Santander e integrante del colectivo poetas Guanentá.

Llega la lluvia en mi tierra, para celebrar su fiesta,
una deliciosa invitada ha llegado con la orquesta,
pantalón largo y sombrero para llenar la sesta,
aventura que promete, al que coja más se apuesta.

Culona de piel morena, calienta tus alitas doradas,
tu ejército de cabezones, con tenazas afiladas,
van a arrancar mi piel, si tú sigues enfadada,
delicia con sabor a maní, ¡vas a estar envasada!

Sal de tu agujero ya, que el sol invita al festejo,
si no sales pronto te engañaré con un espejo,
vas a quedar encantada, con todo ese reflejo,
ven pronto a calmar las ganas de este viejo.

La lluvia ha bañado tu casita, ¡espero nos visite!,
aquí estoy en el hormiguero, para que te agites,
no dejaré que vuelas hoy, ¡será mi desquite!,
mi paladar está esperando a que yo te frite.

Las hojitas verdes estas llevando a tu banquete,
asomas tu linda cabecita y vuelves y la mete,
con la punta del palito, afilado por el machete,
hurgo tu huequito, para que tu escapada aquiete.

Tus soldaditos, lanzan su ataque en estampida,
logran morder mis pies, para preparar tu huida,
esperando que te asomes, estoy en la salida,
para cogerte de tu colita que es mi preferida.

Hormiga culona de mi linda tierra Santandereana,
tu figura y tu sabor, me provocan muchas ganas,
ir a tu gran agujero con medias gruesas de lana,
pelear con tu hormiguero para cogerte en pijama.

Manjar de mi tierra bella, para deleitar al visitante,
tu rica sabrosura hoy llega a un buen restaurante,

en tu hormiguero te voy a atrapar con un guante,
en una paila tostadita para que tu sabor encante.

En cuanto a la pintura, la hormiga ha servido de inspiración a algunos maestros pintores. Se encuentran representaciones de la hormiga como tal y otras que buscan mostrar su entorno.

De igual manera la hormiga culona es la imagen insignia en artesanías de madera, figue y diversos materiales que están a disposición de aquellos que desean conservar un recuerdo de las tierras santandereanas. En uno de estos locales, el coleccionista Alberto Vesga Parada, oferta estas artesanías a los turistas con un valor agregado, cuenta con una colección de artículos de prensa relacionados con las hormigas culonas, que ha logrado recopilar durante más de 10 años. Esto le permite ofrecerle al turista una artesanía con contexto e historia la cual se puede apreciar en los artículos de prensa enmarcados y expuestos en las paredes de su negocio.



Fotografía:
José Mario Díaz Trillos

En cuanto al impacto social, la recolección de hormigas culonas ha generado oportunidades de empleo para muchas personas de bajos recursos en las áreas rurales de Santander. La actividad se realiza, tradicionalmente, en grupos familiares o asociaciones, lo que fomenta el trabajo en equipo y la solidaridad entre las personas. Además, la comercialización de estos insectos ha permitido a los habitantes de Santander compartir su cultura y tradiciones con visitantes y turistas, promoviendo el intercambio cultural y generando un mayor conocimiento sobre la región.

A nivel ambiental, la hormiga juega un papel importante al aportar en la “aceleración del reciclaje de los bioelementos, airear el suelo, diseminar semillas, promover nuevos brotes de crecimiento en los árboles, servir de alimento para otras especies” (Universidad Tecnológica del Choco, 2002). Aunque la recolección de hormigas culonas es una actividad que se realiza anualmente, por intervenir en el proceso reproductivo de la hormiga, es importante tomar medidas para asegurar la preservación de la especie y el equilibrio en su hábitat natural. Ya hay una reducción significativa de los hormigueros por múltiples causas con sus implicaciones en el equilibrio ecológico de estos ecosistemas. Por tanto, la regulación y el monitoreo adecuado son necesarios para garantizar la sostenibilidad de la actividad de caza sin que haya una afectación negativa para la especie.

Actualmente, la tradición de caza y comercialización de hormigas culonas en Santander ha tenido un impacto significativo en diversos aspectos. En lo económico, ha promovido la creación de nuevos emprendimientos comerciales, turísticos y gastronómicos fortaleciendo así la economía local. Culturalmente, las hormigas culonas son un símbolo de identidad y tradición que inspira diversas representaciones culturales y artísticas. Socialmente, representa y fomenta en la sociedad santandereana los valores de la cooperación y la solidaridad como características propias de la Hormiga Culona.

La hormiga Culona, perspectivas relevantes

La hormiga culona en Santander presenta perspectivas y proyecciones económicas, gastronómicas y culturales prometedoras. A continuación, se detallan algunos aspectos relevantes:

Perspectivas económicas: Se espera que la producción y comercialización de la hormiga culona continúe creciendo en los próximos años. El interés tanto a nivel nacional como internacional por estos insectos como alimento exótico ha aumentado, lo que podría resultar en un incremento en la demanda y en oportunidades comerciales. Esto podría generar mayores ingresos para los recolectores y empresarios locales involucrados en la cadena de valor de la hormiga culona. A nivel de turismo se establecen proyectos de hotelería con planes turísticos que incluyen recorridos por las zonas donde están los hormigueros y si coincide con la época poder participar de la recolección de la hormiga culona, así como la degustación de este exótico plato.

Proyecciones gastronómicas: la gastronomía basada en la hormiga culona tiene el potencial de seguir diversificándose. Además del aumento de la demanda de la hormiga tradicional tostada, se abren paso innovaciones como la harina de hormiga o los snacks de hormigas culonas saborizadas con panela, o finas hierbas. Se podrían desarrollar nuevas preparaciones culinarias y fusiones gastronómicas que aprovechen las características únicas de este insecto. Esto podría impulsar la creación de restaurantes especializados y menús de alta cocina, ampliando su alcance, atrayendo a un público más diverso. Se tiene una gama de recetas gastronómicas que hacen un uso diverso de la hormiga en sus preparaciones. Por ejemplo, tenemos crema de Copricó (Crema de mazorca tierna con hormigas culonas), plato que fue clasificado como plato típico Santandereano, entre los diez mejores de Colombia en el concurso nacional “cocina típica gourmet”. De igual manera, algunos restaurantes ofrecen platos no-

vedosos como: “lomo fino en salsa de chocolate y hormiga culona con puré de arracacha, Atún rebozado en hormigas culonas y miel de panela con limón, ceviche de carne oreada con hormigas culonas salteadas con mantequilla, dulces de hormiga culona y hasta helados de hormiga culona” (Van-guardia, 2021).

Perspectivas culturales: La hormiga culona ya es considerada un ícono cultural de Santander y esto se espera que se fortalezca en el futuro. La organización de festividades y eventos tradicionales en su nombre seguirán reforzando el sentido de identidad y arraigo cultural de la región. Además, se espera que la promoción de la hormiga culona atraiga un mayor interés turístico, lo que permitirá compartir la riqueza cultural y culinaria de Santander con visitantes de otras regiones y países. De igual manera el interés por el desarrollo sostenible de la población de hormigas culonas puede motivar a la academia a ampliar la investigación relacionada con los beneficios que tiene el consumo de hormigas culonas para la salud humana; la recolección de información más detallada sobre esta actividad en la región, así como indagar con el fin de reconstruir el conocimiento perdido de los Guanes sobre el cultivo de la hormiga culona.

Es importante tener en cuenta que el desarrollo de estas perspectivas y proyecciones deben ir de la mano con medidas adecuadas de conservación y sostenibilidad. La protección de los hábitats naturales de las hormigas culonas, búsqueda del equilibrio con la producción agrícola y la implementación de regulaciones y prácticas responsables de recolección, son fundamentales para garantizar la preservación a largo plazo de esta especie.

La hormiga culona en Santander presenta perspectivas prometedoras en los ámbitos económico, gastronómico y cultural. Se espera un crecimiento en la demanda y en las oportunidades comerciales, así como una mayor diversificación en

la gastronomía y un fortalecimiento de la identidad cultural de la región. Sin embargo, es importante abordar estas oportunidades de manera integral, sostenible y responsable, para asegurar la conservación del impacto positivo a largo plazo de la hormiga culona en Santander.



Fotografía:
José Mario Díaz Trillos

Conclusiones

Este recorrido nos permitió identificar que en las familias campesinas todavía hoy se conservan los conocimientos transmitidos por los abuelos en torno a la hormiga culona. Que la relación de la familia campesina con la hormiga culona es compleja. Ya que, por un lado, la hormiga proporciona beneficios nutricionales y económicos en épocas difíciles para el campo, y por el otro, la condición de hormiga cortadora afecta significativamente su actividad agrícola, lo que a su vez ha provocado la desaparición de muchos hormigueros. Que la misma actividad productiva ha provocado un desequilibrio en el hábitat de la hormiga y junto a la demanda creciente de esta especie como alimento, puede aumentar el riesgo para la supervivencia de la especie en el territorio Santandereano.

Reconocimos que las hormigas son una de las especies más abundantes en la tierra por su capacidad de adaptación y superación de dificultades. Esto debido a sus características organizativas y estrategias de supervivencia. Que son una especie polimórfica, que son cortadoras, pero no es que se alimentan de hojas, si no que estas son para alimentar y cultivar el hongo que usan como alimento. Que son grandes constructoras y nos permitió entender que para que en un hormiguero haya salida de culonas debe cumplir un tiempo de maduración. Además, comprender que lo que para nosotros es un evento para cosechar hormigas, para ellas es un momento especial para su reproducción y supervivencia y que producir gran cantidad de posibles reinas aumenta las probabilidades de que algunas sobrevivan a los ataques humanos y de las aves y puedan crear nuevas colonias.

En la historia del territorio del sur de Santander ha estado incluida la hormiga culona. Hemos visto cómo esta especie ha sido apreciada y valorada a lo largo del tiempo por sus cualidades nutricionales. Desde las comunidades indígenas hasta la actualidad se le atribuyen características alimenticias especiales. Que los indígenas Guanes contaban con el cono-

cimiento del cultivo de la hormiga y que este no fue conservado. Por otro lado, las tradiciones de recolección, preparación y consumo de hormigas culonas han permanecido y hoy hacen parte de la identidad cultural y económica de Santander. Esta tradición perdura hasta el día de hoy, convirtiéndose en una actividad emblemática y atrayendo tanto a locales como a visitantes interesados en explorar las riquezas culinarias de la región.

Hemos visto cómo las diferentes actividades que se desarrollan actualmente en torno a las hormigas culonas en Santander, impactan en la economía local, con la generación de nuevos emprendimientos comerciales, turísticos y gastronómicos. Culturalmente, la hormiga culona es un símbolo de la identidad santandereana y su consumo es tradición que inspira diversas representaciones culturales y artísticas. Socialmente, representa y fomenta en la sociedad santandereana los valores de la cooperación y la solidaridad como características propias de la Hormiga Culona.



Fotografía
José Mario Díaz Trillos

Por último, se espera un crecimiento en la demanda de la hormiga culona y a su vez de las oportunidades comerciales, una mayor diversificación en la gastronomía fortaleciendo la economía y la identidad cultural de la región. Sin embargo, es importante abordar estas oportunidades con un enfoque sostenible y responsable, que asegure la conservación y el impacto positivo a largo plazo de la hormiga culona en Santander.

REFERENCIAS

Ambiente, clave en reproducción de las hormigas culonas, <https://www.larepublica.co/archivo/ambiente-clave-en-reproduccion-de-las-hormigas-culonas-2013248>

Comenzó la temporada de hormigas culonas en Santander, <https://www.infobae.com/america/colombia/2022/03/30/comenzo-la-temporada-de-hormigas-culonas-en-santander/#:~:text=Un%20estudio%20realizado%20por%20Andr%C3%A9s,un%20grave%20riesgo%20de%20desaparecer.>

Fernando Fernández, Valentina Castro-Huertas & Francisco Sern. 2015 Hormigas cortadoras de hojas de Colombia: *Acromyrmex* & *Atta* (Hymenoptera: Formicidae). Universidad Nacional de Colombia. https://www.antwiki.org/wiki/images/0/06/Fernandez_et_al_2015_atta_and_acromyrmex_of_colombia.pdf.

Gastronómica y experimental de la hormiga culona, <https://www.vanguardia.com/area-metropolitana/bucaramanga/la-cara-gastronomica-y-experimental-de-la-hormiga-culona-YI3587607>.

Hormigas culonas estarían a punto de desaparecer, en Santander <https://www.eltiempo.com/colombia/santander/hormiga-culonas-en-santander-estarian-por-desaparecer-498744>

Hormigas culonas y los secretos de una especie que podría desaparecer, <https://www.radionacional.co/cultura/historia-colombiana/hormigas-culonas-en-santander-especie-que-puede-desaparecer>, , 2021.

Las hormigas granjeras, Acerca de la ciencia, Cecilia Di Prinzio, diciembre de 2021. <https://www.acercaciencia.com/2021/12/12/las-hormigas-granjeras/>

La Hormiga Culona, símbolo de santandereanidad podría

ser útil para tratar enfermedades infecciosas, <https://udes.edu.co/comunicaciones/noticias/la-hormiga-culona-simbolo-de-santandereanidad-podria-ser-util-para-tratar-enfermedades-infecciosas>

Vida de las hormigas culonas Santandereanas. Victor Martinez Villalba https://www.ellibrototal.com/ltotal/?t=1&d=2662_2808_16&txt_coord=16,1,58_16,1,296,1964.



La hormiga culona en Santander se destaca por su importancia cultural como símbolo de la identidad santandereana. La caza de la hormiga hace parte de la tradición de las familias de las zonas rurales. Son inspiradoras de múltiples iniciativas económicas y artísticas. Apreciadas como pasabocas y regalos representativos de la región. Desde los Guanes se han venido transmitiendo conocimientos ancestrales sobre sus bondades nutricionales, técnicas de recolección y de preparación y además juegan un papel importante en el equilibrio de los ecosistemas que habitan. Por tanto es necesario hacer énfasis en la sostenibilidad de la relación entre los humanos y la población de hormigas a fin de garantizar su permanencia en el territorio.