

También se usa allí mucho como alimento el aceite de hormiga, que es lo único de todo lo que se nos ha ofrecido allí que nos hemos resistido a probar, tal vez por haber visto cómo se fabrica.

Existen unas hormigas aladas grandes y muy negras que forman bandadas de millones y millones; se notan cuando se aproximan a un poblado porque horas antes empiezan a verse algunas. A esta señal se preparan en el pueblo a la cacería. En el suelo de la única calle o a la entrada del pueblo se encienden varias hogueras, porque dichas hormigas acuden a la luz como las mariposas. Al rededor de las hogueras se colocan, verticales al suelo, y sujetan con trapos de bambú unos paños blancos que dejan transparentar la claridad de la hoguera y debajo de estos paños grandes esterillas tejidas con hojas de palmera. Las hormigas vuelan hacia las llamas, tropiezan con el paño blanco y en el instante mismo de tropezar pierden sus ténues alas y caen al suelo, sobre la esterilla. Varios individuos situados en derredor de ella tienen cuidado de que no se escapen.

Próximas al lugar tienen preparadas ollas muy grandes de hierro a medio llenar de agua, donde van echando las hormigas a medida que se van llenando las esterillas.

Esto da lugar a que toda la noche que dura esta especial cacería estén de fiesta en el pueblo y se haga «balcle», baile típico del país, de que nos ocuparemos en otro capítulo, por ser muy curioso y original.

Al día siguiente aquellas ollas o calderas son puestas al fuego. Antes de que el agua rompa a hervir las hormigas se han hinchado enormemente en proporción con su tamaño.

Se las va sacando y echando en esos grandes morteros de que antes hablábamos. Allí se las tritura a fuerza de golpes, hasta que forma todo un cuerpo gelatinoso. Por medio de picantes y de calor se le hace fermentar y a los tres o cuatro días de fermentación lo van pasando o colando a través de una tela blanca, y obtienen un aceite que, si no fuese por el olor, parecería un excelente aceite de oliva muy bien clarificado, y apreciado muchísimo por ellos, que no lo obtienen con la frecuencia que desearían porque no es muy corriente el paso de los hormigueros por los poblados.

Cuando por casualidad se sabe que hay alguno por el bosque, sale una gran parte del pueblo en su busca, y entonces se hace en mitad del bosque todo lo que hemos descrito en el pueblo.

Este aceite lo emplean mucho más que el de almendra, en lo que ellos estiman como guisos delicados, que son los de carne.



UNA PIRAGUA «PAMUE» VIAJANDO A PALA
POR EL RÍO