

EL SABOR OLVIDADO DE LOS INSECTOS

ÑAWPA PACHA, KURUKUNATA MIKUNAPTINCHI

PRIMERA EDICIÓN



EL SABOR OLVIDADO DE LOS INSECTOS

ÑAWPA PACHA, KURUKUNATA MIKUNAPTINCHI

PRIMERA EDICIÓN



El sabor olvidado de los insectos
Ñawpa pacha, kurukunata mikunaptinchi

ABRIL 2024

Autores:

- Hitler Panduro Salas
- Agustín Cerna Mendoza
- Milton Francisco Ubeda
- Manuel Santiago Doria Bolaños
- Carlos Daniel Vecco Giove
- Jean Michel Maes

Revisión de lengua nativa Quechua San Martín

- Jaime Doherty Vonah

Revisión general

- C. Daniel Vecco G

Diagramación e ilustración

- Milton F. Ubeda Olivas

Fotografía

- © Roberto Palomo | DeMonfort University, Reino Unido.
- © Milton F. Ubeda | Urku/Nicaragua.
- © Wiler Tapullima Amasifuen | Lamas-San Matín/Urku.
- © Ademar Hurtado Flores | Costa Rica.
- © Ronald Mori Pezo | Estudios Amazónicos.

Reconocimientos

Esta publicación ha sido posible gracias al apoyo del Instituto de Investigación y Desarrollo (IID) de la Universidad Nacional de San Martín. A los sabios de las comunidades de Kawana Sisa, Ishichiwi, Kopal Sacha, Pongo de Caynarachi y Yumbatos. Se agradece a Mike Corazon Guivín, Patricia Elena García Gonzáles, José Carlos Rojas García, Aloisio Coelho Junior, Yanua Atamain, Orlando Ríos Ramírez, Roberto Palomo y José Reátegui Vega por su colaboración para la realización de esta obra.

Se autoriza la reproducción parcial de esta publicación consignando la fuente de donde fue obtenida y las referencias originales aludidas en los casos que corresponda.

Conocimientos de uso público citando.

Portada: Los guardianes del conocimiento relatando sobre los insectos y saberes ancestrales relacionados al consumo de insectos.

Editado por:

Universidad Nacional de San Martín. Fondo Editorial.
Jr. Maynas N° 177, Tarapoto - Perú.
fondoeditorial@unsm.edu.pe

Estudios Amazonicos.
Jr. Saposoa N° 181, Tarapoto - Perú.
estudiosamazonicos.com

Primera edición digital, abril 2024

Link: <https://repositorio.unsm.edu.pe/handle/11458/5656>

DOI: <https://doi.org/10.51252/11458/5656>

Hecho depósito legal en la Biblioteca Nacional del Perú: N° 2024-03474

ISBN: 978-612-4356-14-6

Tarapoto, Perú

Abril, 2024

Ficha bibliográfica

Panduro, H; Ubeda, M; Cerna, M; Doria, M; Vecco- Giove, D; Maes, J.M. (2024). *El sabor olvidado de los insectos/ Ñawpa pacha, kurukunata mikunaptinchi*. Tarapoto, Perú: Fondo Editorial de la Universidad Nacional de San Martín.



EL SABOR OLVIDADO DE LOS INSECTOS

ÑAWPA PACHA, KURUKUNATA MIKUNAPTINCHI



CERTIFICACIONES



UNIVERSIDAD NACIONAL
DE SAN MARTÍN

VICERRECTORADO DE
INVESTIGACIÓN

Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho

CONSTANCIA DE REVISIÓN POR PARES

LA VICERRECTORA DE INVESTIGACIÓN DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN MARTÍN, que suscribe:

Hace constar que,

Los señores **Hitler Panduro Salas, Agustín Cerna Mendoza, Milton Francisco Ubeda, Manuel Santiago Doria Bolaños, Carlos Daniel Vecco Giove y Jean Michel Maes**, han sometido a la Unidad de Fondo Editorial el libro de investigación titulado “**El sabor olvidado de los insectos/ Ñawpa pacha, kurukunata mikunaptinchi**”, resultado del proyecto de investigación “Diversidad de insectos comestibles y saberes de las comunidades kichwa y otras poblaciones originarias de San Martín, Perú” financiado según Resolución N° 620-2019-UNSM/CU-R adjunto.

Una vez finalizado el proceso de revisión por pares bajo la modalidad doble ciego y realizado los ajustes al documento, el libro de investigación fue declarado **Aceptado para publicación** por la Unidad de Fondo Editorial de la Universidad Nacional de San Martín.

Se expide la presente Constancia, a solicitud de los interesados para los fines que estime conveniente.

Tarapoto, 26 de marzo del 2024.



Firmado digitalmente por BARTRA REATEGUI, Alicia PAU 20193766191
así
Rol: Soy el autor del documento
Fecha: 20/03/2024 08:45:01 -05:00

Dra. ALICIA BARTRA REATEGUI
Vicerrectora de Investigación de la
Universidad Nacional de San Martín

C.c. –Archivo.

CIUDAD UNIVERSITARIA
Jr. Amorarca S/C Cuadra 3 – Morales, Perú
+51 (042) 48 0149
fondoeditorial@unsm.edu.pe

<https://unsm.edu.pe/>

CONTENIDOS

Prólogo	1	• Suri grande de las palmeras – Atun suri.....	18
Los insectos comestibles	2	• Suri blanco, suri de plátano – Yurak suri, plantanu suri.....	21
Mikuypa kurukunaka	2	• Broca del plátano - Taksha suri.....	24
Los últimos guardianes del conocimiento	4	• Suri de semillas- suri (Muru ukupi suri).....	26
Amachak yachayruna kanisapa	4	• Patarashca.....	28
• Victor Acho Paima.....	5	• Inti - maman.....	29
• Edovigia Pashanasi Ishuiza.....	6	• Sun – sun (Mulutuwa).....	30
• Remberto Salas Vela.....	7	• Papasi de coco.....	32
• Floresmila Huansi Peña	8	Lepidópteros comestibles – pillupintukuna, awiwa	35
• Alfredo Tangoa Romero	8	• Gusano del choclo – Sara kuru.....	36
• José Jesús Lumba Salas	9	• Larvas de mariposa – Awiwa.....	39
• Asunción Amasifuén Tuanama	9	• Bayuca blanca – Utku bayuka.....	41
• Encarnación Tuanama Salas.....	10	• Bolawna awiwa.....	42
• Angélica Tuanama Tuanama.....	11	• Awiwa de guaba.....	44
• Hilda Ishuiza Ishuiza.....	12	Otros insectos comestibles – Chikan kurukunata	46
• Zulma Pinchi Ushiñahua.....	13	• Chicharra - Kakapana.....	47
• Bildoso Sangama Guerra (62).....	14	• Hormigas culonas – Mamaku, sikisapakuru, washu.....	50
Coleópteros comestibles – suri, mulutuwa, papasi	15	Agradecimientos	54
• Escarabajo de la cañabrava – Pintupa papasin.....	16		

PRÓLOGO

San Martín es un eje de desarrollo económico en la Amazonia Peruana; pero al mismo tiempo es la región más deforestada del país. Este proceso productivo ha generado profundos impactos sobre los ecosistemas y los modos de vida de las poblaciones originarias, las cuales muestran una acelerada pérdida de sus conocimientos, identidad cultural y, un preocupante déficit de proteínas asociado con la pérdida de los bosques en sus territorios.

La deforestación, el abuso de plaguicidas y la ruptura intergeneracional en la transmisión de los conocimientos han determinado el abandono de las prácticas alimentarias tradicionales; particularmente el consumo de insectos, conocido en todo el mundo como entomofagia.

El sabor olvidado de los insectos; Ñawpa pacha, mikunaptinchi kurukunata... (“Hace tiempo, cuando comíamos insectos”) es un esfuerzo de comunicación bilingüe que se realiza en el marco del proyecto Diversidad de insectos comestibles y saberes de las comunidades kichwa y otras poblaciones originarias de San Martín, Perú, financiado por el Instituto de Investigación y Desarrollo de la Universidad Nacional de San Martín (UNSM).

El objetivo de la publicación es relevar al personaje, portador temporal del saber tradicional; aquél que pasa los días sin reconocimiento académico pero es la clave para la continuidad de miles de años de conocimientos, de la memoria ancestral de nuestros pueblos.

La Universidad Nacional de San Martín renueva su compromiso con los pueblos originarios y rinde con el presente proyecto, un homenaje a los hablantes de la lengua llakwash o quechua San Martín. Para ello, no se echa mano a una traducción literal estricta sino a una combinación de expresiones en español y llakwash que en conjunto pretenden transmitir saberes, sensaciones y emociones desde diferentes dimensiones de expresión.

Tarapoto, abril de 2024.

Daniel Vecco

Estudios Amazónicos



Los insectos comestibles

Todos los pueblos del mundo comparten conocimientos y costumbres alimentarias relacionadas con los insectos. Según la FAO, millones de personas con su menuna diversidad que bordearía las dos mil especies.

La entomofagia es una práctica prehistórica y que hoy suscita un particular interés en el plano económico. Aunque los insectos son una buena fuente de proteínas, vitaminas y son altamente digestibles, la frecuencia de su consumo dependerá de la abundancia, la estacionalidad y el mantenimiento de las tradiciones vinculadas con su uso en la alimentación.

San Martín es el departamento amazónico más deforestado del país, donde la desaparición del bosque también ha implicado la pérdida de saberes, lo cual afecta particularmente a tres etnias originarias: awajún, kichwa y shawi. Hoy tratamos unidos de recuperar esos conocimientos perdidos al rescatar el consumo y conservación de los insectos comestibles.



Mikuypa kurukunaka

Tukuy maypi llaktakunaka yachansapa kurukunata mikuyta: waranka kuti waranka runakuna mikunsapa llaka ishkay waranka kurukunaka laya. Runakuna mikunsapa kurukunata unay pachamanta kunankaman. Kunan chay kurukunaka manashi mikunallami, chayta kullkipish.

Kurukuna allima mikunami, rikchak imakuna tiyan kuru ukupi, mikunanchipa, wiñachiwananchipa, sumak kawsananchipa. Achka kuti, chay kurukunata kawanchi, chikan kutimanamaypichutarinchi. Chaykunakakillanta chikan kutinpi tiyan, chay kurukuna tyaptinlla, yachapinchi imayna, apinchi mikunanchipana.

Sanmartinmanta pacha allpanchimi, mawka runamanta pacha, tatanchikunapa tatankuna pacha. Kay allpapi, runakuna tipishpankuna kaspikunata wakllichirkansapa kulluchirkankaman sachakunata. Chay sumak sachakunawan, yachayninchi sakiwarkansapana, yachayninchita kunkarkanchi karkan. Awahunruna, shawiruna, kichwaruna, tukuy runakunawan yuyaykanchisapa imata kashkan kawsariychita yachayninchikunata. Chayrayku kunkarishunchi imashnami kurukunata mikunchisapa, kurukunata amachananchipapish.



© Wiler Tapullima Amasifuen// Lamas-San Matín/Urku



**Los últimos guardianes del
conocimiento**
Amachachik runa yachaymanta kanisapa

Los últimos guardianes del conocimiento

No somos todos. De hecho muchos faltan y nos han dejado sin enseñar todo lo que supieron u observaron...

Amachachik runa yachaymanta kanisapa

Mana kanisapachu tukuyta. Shutipa, aypa yachak runa sakiwarkansapa; wakinkuna rirkansapana mana yachachiwashpanchichu tukuy imaka paykuna ñawpa yachaksapa kawaksapa...

- Victor Acho Paima (77)
- Edovigia Pashanasi Ishuiza (72)
- Remberto Salas Vela (64)
- Floresmila Huansi Peña (54)
- Alfredo Tangoa Romero (65)
- Jesús Lumba Salas (90)
- Encarnación Tuanama Salas (89)
- Asunción Amasifuén Tuanama (78)
- Encarnación Tuanama Salas (89)
- Angélica Tuanama Tuanama (100)
- Zulma Pinchi Ushiñahua (82)
- Angelina Uwarai Yagkug (57)
- Bildoso Sangama Guerra (62)



Victor Acho Paima (77)

Habitante del Pongo de Caynarachi. En medio de sus añoranzas recuerda cuando de niños solían comer insectos.

Pay kawsan Kaynarachi Punkupi wamrayninmanta. Yuyarishpa, pay kunkarin imashna wamrakunapura kaksapa, kurukunata mikuksapa.



Edovigia Pashanasi Ishuiza (72)

Ella cuenta que antes la gente consumía con más frecuencia insectos y otros animales, muchos de los cuales eran utilizados como medicina (manteca de suri y cucarachas para curar la tos).

Pay willawanchi ñawpaka runakuna mikuksapa achka kurukunata, aypa kawsakkunapish tiyarkan. Kuti kutimanta paykuna karaksapa suripa wiranta, kukarachapish, allichinapa kusuksapakunata nishpa.



Remberto Salas Vela (64)

Reflexiona sobre como la construcción de carreteras ha promovido la migración de especies invasoras como lagartijas que han disminuido las poblaciones de insectos comestibles.

Pay yuyashpa willawanchi imashna atun rumi ñankunarayku aypa ukullukuykuna katishpankuna chayamushkasapa Kaynarachi Punkuman. Kay ukullukuykuna mikuykansapa kulluchinankaman mikuk kurunchikunata.v



Floresmila Huansi Peña (54)
Alfredo Tangoa Romero (65)

“La alimentación a base de insectos se está perdiendo de generación en generación por diversas razones. Entre las más relevantes es el uso de agroquímicos, el monocultivo, palma aceitera, y el ingreso de nuevos alimentos”.

Tatanchikunamanta kurukunata
wañuchinkunapa nishpa.
Wamrakunankaman, mikuk
kurunchikunata chinkakuykanchi.
Kunanka, tukuy maypi tarpunayuk,
runakuna ampichinakunsapa
paykunapura, tukuy ñukanchipish,
tukuy.



José Jesus Lumba Salas (90)

Recuerda que antes se consumían muchas larvas de Bolasho . Muchos insectos que se consumían tenía propiedades medicinales por que las larvas se alimentaban de árboles medicinales.

Pay kunkarin imashna ñawpa
pashapi awiwata tariksapashi
mikunankunapa.
Kurukunata allita ampinami ampik
kiwakunata ima mikunsaparayku.



**Encarnación Tuanama
Salas(89)
Asunción Amasifuén
Tuanama (78)**

Ellos enumeran la diversidad de insectos que sus padres le enseñaron a buscar, recolectar y cocinar.

Paykuna yupakushpa
yupakushpa willawanchi
mashnata kurukunata
tiyarkansapa, tatankuna
mamankunapa pachapi.
Chaymanta pacha paykuna
yachakurkansapana
imashnata maskayta, apikuyta,
rurakuyta chay kurukunata
mikunankunapa.

Angélica Tuanama Tuanama (100)

Vive en la comunidad de Kawana Sisa. En la mitad de la conversación sobre sus anécdotas llenas de sabiduría, nos dice que los insectos no sólo son alimento, sino que fortalecen los lazos sociales en la comunidad.

Pay kawsan Kawana Sisa llaktapi. Pay riman yachaywan, willawanchi chay kurukuna manashi mikunallachu. Mikuk kurukunaka sinchichinsapa kawsanakunata runamasikunapura llanktanchipi.

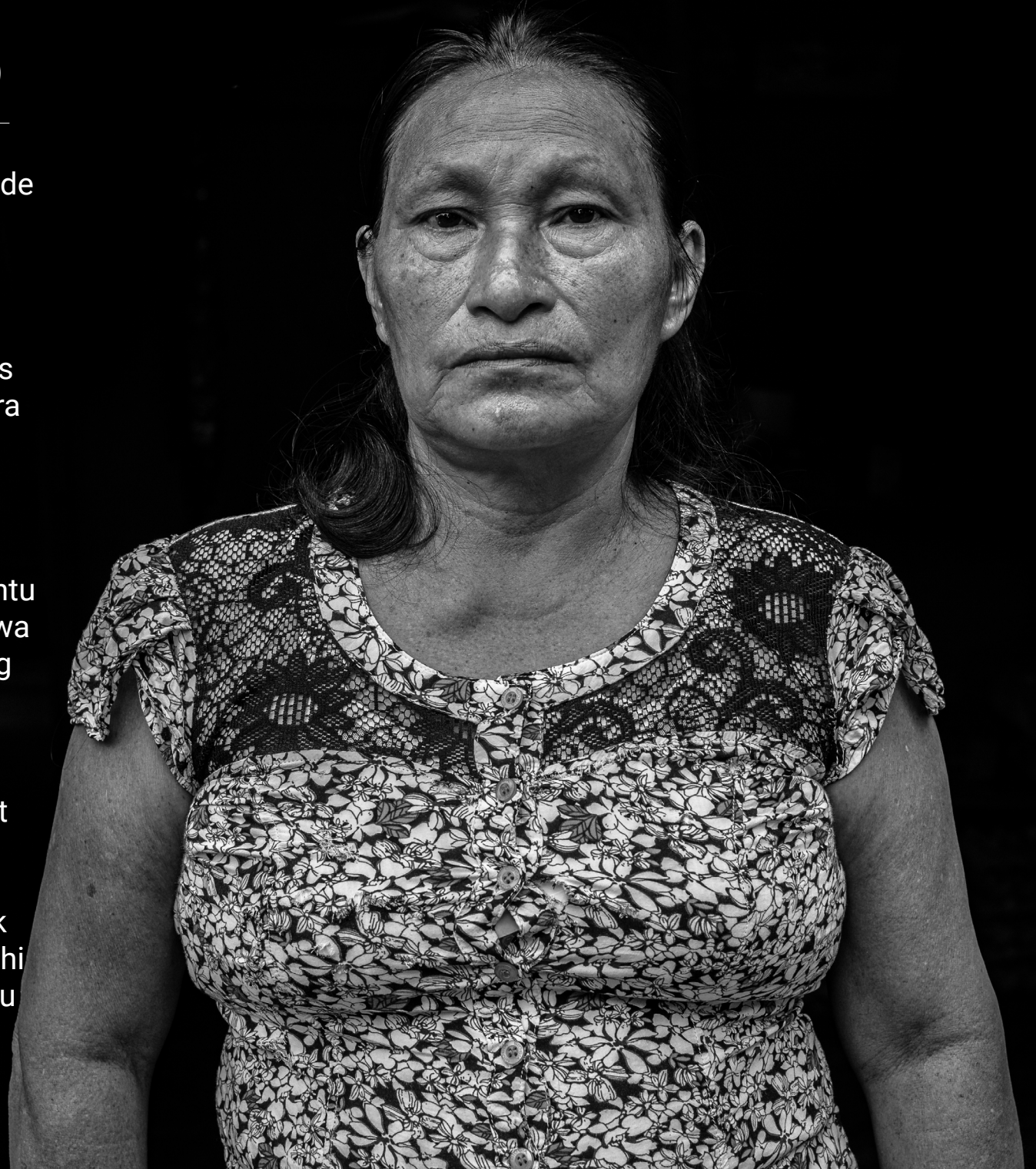
Angelina Uwarai Yagkug (57)

Nosotros clasificamos las larvas comestibles en dos categorías: suris de palos y los suri de palmeras.

El hábito de comer insectos se vio favorecido por las difíciles circunstancias que nuestros pueblos han atravesado. En tiempos de guerra entre pueblos era frecuente el uso de insectos en la alimentación y la medicina.

Jutiik tsampu wegantu, waawa wegantu petsaajamu yutaiyai. Numinum waawa petsaajamuk shuni tunawai, aantsag tsampu ijunum petsaajamuk bukin tutaya.

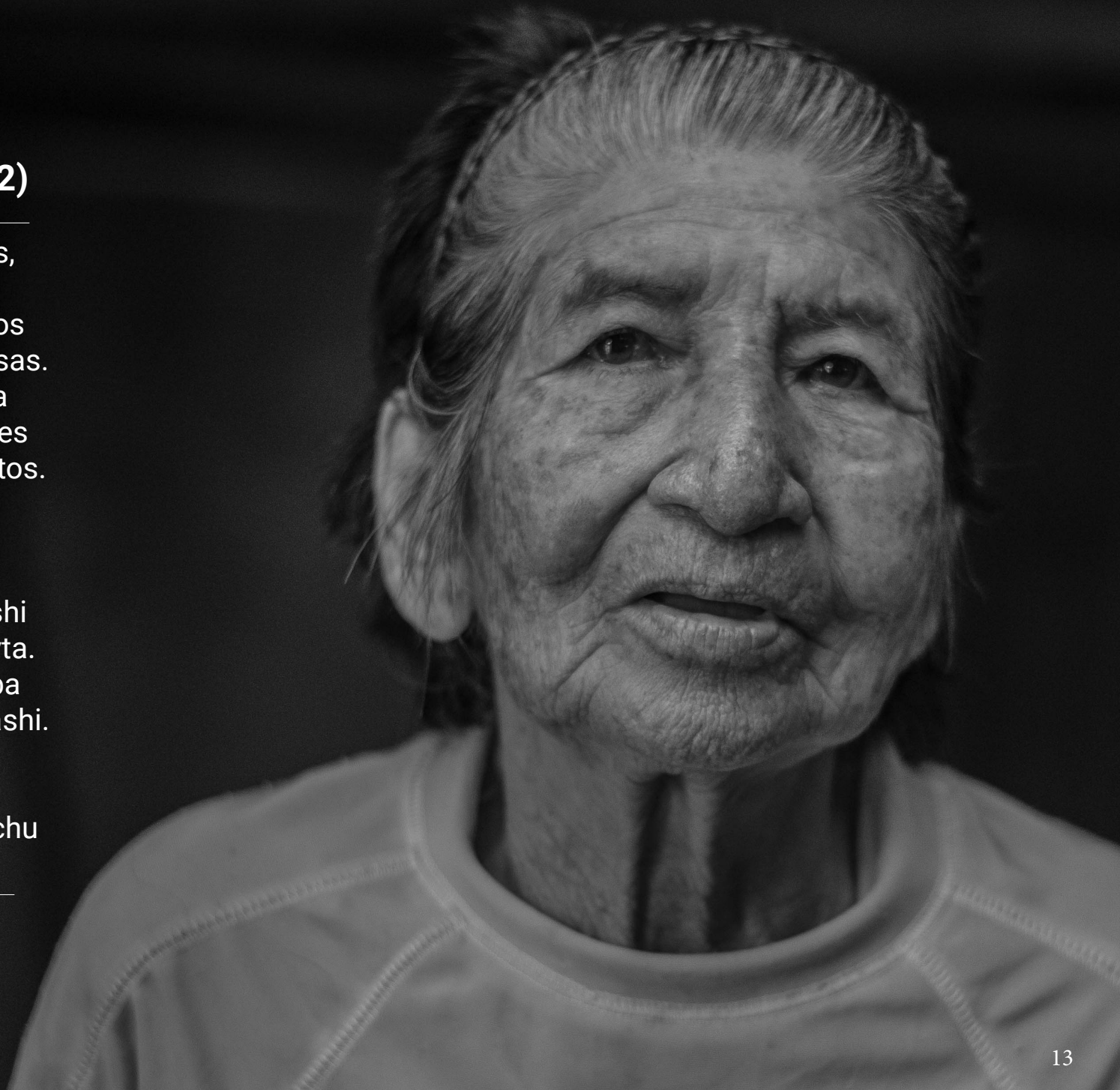
Juju yutai aina duka iditaik utugchat tepeamunum, kakajus yutai egaka yumainchau asamtai yuwamui. Maanit tepeamunum tikish yujumak yumain atsau asamtai juna ima senchi yuwawajui, aantsag jujaig tsuwamaju ainawai.



Zulma Pinchi Ushiñahua (82)

Ella narra que cuando eran niños, todos se reunían para visitar cañabravales y recolectar insectos que después colocaban en las brasas. Con palabras simples reflexiona sobre la pérdida de las costumbres relacionadas al consumo de insectos.

Pay willawan ñawpa pachapi
paykuna wamra kaptinkuna.
Paykuna tantanakushpa riksapashi
pintusapaman, kurukunata apikuyta.
Chaymanta paykuna churapushpa
ninata chay kurukunata mikuksapashi.
Kunanka, sumak rimanawan,
pay yuyarin imarayku tukuy
yachankunata mana tiyansapachu
ashwanta.





Bildoso Sangama Guerra (62)

Recuerda costumbres ancestrales de consumo de insectos que hoy ya no se practican. Por ejemplo, menciona al “chanka-chakan”, un coleóptero de las flores de la anona. También informa casos de consumo de larvas de moscas conocidas como “shinguito”, cosechadas de las carcasas de presas de caza o del ganado.

Pay kunkarin imashna ñawpa pacha runakuna mikuksapa ashwan kurukunata. Chashnashi, chanka-chakan kak suk mulutuwa wana-wana sisapi kawsak. Paypish niwanchi wakinkuna mikurkansapa taksha shinkukunata. Chaypashi, paykuna pallaksapa shinkukunata mitayumanta, wakakuna karanpi, tullunpi, aychamantapish.



**Coleópteros comestibles – suri,
mulutuwa, papasi**

Escarabajo de la cañabrava Pintupa papasin

Especie o ubicación taxonómica:

Podischnus spp. (Coleoptera: Scarabaeidae).

Nicho: cañabravales, en islas y orillas de los ríos.

Maynati tarinchi: pintusapakunapi, allpa chawpi yakupi, yaku mañanpi.

Estado de conservación: incierto.

Mashnati tarinchi: mana yachanchichu.

Cómo se prepara: larvas y adultos. Crudos, a la brasa, soasado en hoja.

Imashnati rurayta mikunanchipa:

surishina, papasishina mikunsapa. Chawa, kusashka ninakunapi, patarahska.





“Papasi” o “toritos”

Las larvas de *Podischnus* sp., cuyas larvas comestibles son también conocidas localmente como “suri” y sus adultos como “papasi” o “torito”. Es un escarabajo que se asocia con el cultivo de piña, la caña brava, y particularmente bambúes.

Suri grande de las palmeras Atun suri

Especie o ubicación taxonómica:

Rhynchophorus palmarum (Coleoptera:
Curculionidae).

Nicho: tallo interior de palmeras
caídas en el bosque o plantaciones;
a veces plantas en pie.

Maynati tarinchi: awashi,
pishwayu, unkurawi, inchawi,
shapaha, kay urmashka kaspikuna
ukupi. Kuti kutimanta paykunata tarinchi
shayarishka kaspikunapi.

Estado de conservación: en
descenso, por la pérdida de los
aguajales.

Mashnati tarinchi: kulluyashka kashpan.

Cómo se prepara: larvas y adultos.
Crudos, en guiso, a la brasa,
soasado en hoja.

Imashnati rurayta mikunanchipa:
chawa, chirumpipi, kusashka
ninakunapi, patarahska.





El suri en la Amazonia peruana

Las larvas de *Rhynchophorus palmarum* son conocidas como “suri” o “shampuru” y adultos como “mulutuwa”. Los suri están relacionados con el tallo de palmeras silvestres o cultivadas, y también con especies como “shampuru kaspi” (*Jacaratia digitata*) denominación derivada de la fuerte asociación del insecto con esta planta, la cual es barrenada cuando se encuentra acamada o por el estípite en pie.

Las larvas de suri son normalmente vendidas en los mercados locales. En San Martín es el recurso de mayor consumo y difusión. Son quizás las larvas de mayor popularidad entre los pobladores originarios y mestizos. Los métodos de preparación son diversos: son consumidas crudas o preparadas asadas, fritas, envuelta en hojas o cocidas. Eventualmente el aceite remanente del tostado es reutilizado como insumo en la alimentación y la medicina.

El aceite de “suri” ha sido utilizado con frecuencia para curar una enfermedad conocida como “pulsario”, el desenlace de procesos infecciosos, la bronquitis y como eficaz purgante. Macerado en aguardiente, el “suri” y la hormiga “isula” (*Paraponera clavata*) son tomado como tónicos para aliviar problemas de reumatismo.



En los mercados locales se ofertan todo tipo de platillos tradicionales; entre ellos insectos, caracoles, peces y menudencias.

Suri blanco Yurak suri

Especie o ubicación taxonómica:

Rhinostomus barbirostris (Coleoptera: Curculionidae).

Nicho: tallo interior de palmeras caídas en el bosque o plantaciones; a veces plantas en pie.

Maynati tarinchi: awashi, pishwayu, unkurawi, inchawi, shapaha, kay urmashka kaspikuna ukupi. Kuti- kutimanta paykunata tarinchi shayarishka kaspikunapi.

Estado de conservación: en descenso, por la pérdida de los aguajales.

Mashnati tarinchi: tipi kulluyashka kashpan.

Cómo se prepara: larvas y adultos. Crudos, en guiso, a la brasa, soasado en hoja.

Imashnati rurayta mikunanchipa: chawa, chirumpipi, kusashka ninakunapi, patarahska.





Yurak suri

Rhinostomus barbirostris (Coleoptera: Curculionidae), cuyas larvas comestibles son también conocidas localmente como “yurak suri” y adultos como “mulutuwa” (/molotoa/). Es una especie o grupo asociado con el tallo de palmeras naturales y cultivadas, el cual barrenan.



Las palmeras de aguaje dan lugar a la comunidad vegetal llamada aguajal o achual, la cual provee de refugio y alimento a muchas especies de flora y fauna.

Broca del plátano – Taksha suri

Especie o ubicación taxonómica: *Metamasius hemipterus* (Coleoptera: Curculionidae).

Nicho: palmeras de polaponta, shapaja y seu-do tallo del plátano.

Maynati tarinchi: plantanu ukupi, shapahapi, pulupunta kaspi tipishka ukupi.

Estado de conservación: abundante; considerado una plaga para ciertos cultivos.

Mashnati tarinchi: achkata tiyan.

Cómo se prepara: larvas y adultos. Crudos, a la brasa, soasado en hoja.

Imashnati rurayta mikunanchipa: chawa, kusashka ninakunapi, patarahska.





"Papasi" o "toritos"

Las larvas de *Metamasius hemipterus* son también conocidas como suri o broca del plátano y sus adultos como papasillos de plátano o de caña de azúcar.

Es un pequeño coleóptero que se asocia a cultivos de caña de azúcar y palmeras. Los niños y mujeres los colectan en cualquiera de sus estadios, de preferencia en estado larval con lo que se acostumbra preparar en patarashca, hervidos en forma de calo o crudos.

Durante el proceso de alimentación de la larva en el interior del tallo de plátano, se acumulan desechos que forman una masa pegajosa que tiende a fermentarse, y que constituye un recurso adicional con el insecto para la preparación del potaje.

Suri de semillas (Muru ukupi suri)

Especie o ubicación taxonómica: Coleoptera:
Chrysomelidae: Bruchinae.

Nicho: semillas de palmeras, principalmente shebón y shapaja (*Attalea* spp.) y huicungo (*Astrocaryum muru-muru*).

Maynati tarinchi: shebon, shapaha, wikunkuta murukuna-ukupi.

Estado de conservación: incierto. Recurso escaso y poco disponible.

Mashnati tarinchi: tipi-tipita tarinchimi, mana yachanchichu aykapi tarishunchi.

Cómo se prepara: crudo, asado, soasado (patarashca), cocido y frito.

Imashnati rurayta mikunanchipa: chawa, kusnishka, kusashka ninapi, wankushka, timpushka, rirashka.





Suri del shebón

Los suris que se pueden encontrar en el interior de los tallos o de las semillas de las palmeras son de los más diversos y populares en la región.

El suri que habita dentro de la semilla del shebón es atraído por los fermentos producidos por los frutos desprendidos de los racimos, donde deposita sus huevos que dan a lugar larvas que perforan el endocarpo e ingresan a la semilla.

Los recolectores del suri suelen hacer cortes en las semillas para verificar la presencia de larvas, las cuales se pueden encontrar en diferentes estadios de desarrollo. Larvas y pupas son ricas en grasas; por lo que son muy valoradas para preparar platos especiales como la patarashca que se considera como envolturas las hojas de bijao, wirabijao, mishkipanga y algunas veces brotes tiernos de la palmera shapaja. A esta preparación se añadía un poco de agua, con algunas hierbas (*Eryngium foetidum*) y hongos (*Auricularia* sp.) como condimentos.

Patarashca

Para la naturaleza de este documento, la patarashca no hace referencia a un tipo de comida en particular; sino, a un método de preparación de alimentos que consiste en cocinar al vapor en el interior de un envoltorio de hojas que se ponen a las brasas.





Inti-maman

Especie o ubicación taxonómica: *Euchroma gigantea* (Coleoptera : Buprestidae).

Nicho: bosques secos y húmedos, asociada con distintas especies como marupa, topa y otras.

Maynati tarinchi: sachakunapi, kaspikuna kakapanakaspishina, tupakaspishina sawanpika.

Estado de conservación: poco abundante; considerado una plaga para ciertos cultivos.

Mashnati tarinchi: tipi-tipita tarinchimi, mana yachanchichu aykapi tarishunchi.

Cómo se prepara: asados a la brasa. Las larvas se preparan como un suri.

Imashnati rurayta mikunanchipa: kusashka kankapi, surinkunata mikunchipish.



Sun - sun

Especie o ubicación taxonómica:

Chrysophora chrysochlora (Coleoptera: Scarabaeidae).

Nicho: se encuentra en el arbusto conocido como retama (*Senna cf. alata*).

Maynati tarinchi: mana takshachu atun atunta mayumañanpika, ritamasacha ukupika.

Estado de conservación: recurso escaso y poco disponible.

Mashnati tarinchi: tipi-tipita tarinchimi, mana yachanchichu aykapi tarishunchi.

Cómo se prepara: se tuesta con sal antes de comer.

Imashnati rurayta mikunanchipa:
kaspashka kachiwan mukawapi,
chaymanta mikunchi.



Sun Sun

La información de consumo de Sun - sun (*Chrysophora chrysochlora*) fue recolectada en el Pongo de Cainarachi. Donde Remberto Salas y otros habitantes de la comunidad solían consumir esta especie de insecto que habita el follaje de las plantas de la retama, antes muy abundantes en la zona ribereña del río Caynarachi.

Era fácil detectar los insectos, constantemente estos se juntaban a lo largo de las hojas, usualmente durante el crepúsculo, de modo que el color metálico de los insectos se reflejaba con los primeros rayos del sol. Con el transcurso de las horas los insectos se esparcían para nuevamente agregarse por la tarde.

Sun – sun se solían encontrar durante todo el año, pero en época seca era cuando más abundaba. Se recolectaban en canastos o talegas y se llevaban a la casa. La preparación iniciaba con el lavado del insecto con agua salada hirviendo hasta el punto de que el agua se evaporaba, facilitando la penetración de la sal en los insectos. Luego era usual freír los insectos con aceites tradicionales o comerciales. Es importante mencionar que el aceite de pijuayo (*Bactris gassipaes*) le daba un color característico a la preparación.

Papasi de Coco

Especie o ubicación taxonómica:

Strategus sp. (Coleoptera: Scarabaeidae).

Nicho: vive en pequeñas perforaciones en el estípote de palmeras de coco.

Maynati tarinchi: kukunpa uchku-ukupina kawsansapa.

Estado de conservación: se considera una plaga para las plantaciones de coco.

Mashnati tarinchi: achkata tiyan wakllichishpa kokupa tarpunakunata.

Cómo se prepara: asado, tostado o a las brasas.

Imashnati rurayta mikunanchipa: churanchi ninapi kusaypana.





“Papasi” o “toritos del coco”

El papasi de coco (*Strategus* sp.) es un coleóptero común en las plantaciones de coco y palma aceitera donde se les considera perjudiciales; principalmente en las fases de desarrollo temprano de estos cultivos.

El adulto de este insecto suele perforar un túnel en la base de la planta o en el estípote, causando un daño irreversible a la planta.

La recolección del insecto se hace para fines alimentarios o como método de control manual de la plaga. La técnica consiste en agregar agua en la base de la planta hasta inundar el túnel; luego de un tiempo el insecto se queda sin oxígeno y emerge a la superficie donde es capturado. De una sola planta pueden emerger entre 1 a 5 insectos, dependiendo de la frecuencia con que se realice el método de recolección.



Platación de coco en los primeros años de desarrollo.

A woman with grey hair, wearing a white t-shirt and grey pants, is crouching in a lush, green field. She is pointing her right hand towards a large, black and yellow striped caterpillar that is crawling on the trunk of a tree. The caterpillar is very large and has a distinct pattern of black and yellow bands. The background is filled with various green plants and trees under a blue sky with white clouds. The text "Lepidópteros comestibles – pillupintu, awiwa" is overlaid in white on the image.

Lepidópteros comestibles – pillupintu, awiwa

Gusano del choclo – Sara kuru

Especie o ubicación taxonómica: *Helicoverpa zea* (Lepidoptera: Noctuidae).

Nicho: se encuentra en los brotes y en la mazorca de maíz.

Maynati tarinchi: sara koronta, llullusara, wiñakpankakunapi.


Estado de conservación: abundante en zonas de cultivo, sin plaguicidas.

Mashnati tarinchi: aypata tarinchi wirusapa, maypi kuru-ampik mana ichakunchu.

Cómo se prepara: soasado en hoja.

Imashnati rurayta mikunanchipa: patarahska.





**Gusano del choclo – Sara
kuru**

Helicoverpa zea (Lepidoptera: Noctuidae).

En Perú es popularmente conocido como “gusano del maíz choclo” o “sarakuru”. Tiene una amplia distribución y es considerado una plaga en todas las latitudes. Las larvas se suelen consumir cocidas, junto con el maíz.



Las plantaciones de maíz son atacadas por insectos considerados plagas. Los nativos suelen hacer recolección de estos y preparar algunos platillos.

Larvas de mariposa – Awiwa

Especie o ubicación taxonómica:

Brassolis sophorae (Lepidoptera:
Nymphalidae).

Nicho: hojas de las palmeras, bananos, heliconias y algunas cañas.

Maynati tarinchi: tukuy awashi, pishwayu, inchawi, unkurawi, shapaha, sinami, wikunku, koku, plantanu, situlli, pintu tukuy pankakunapi.

Estado de conservación: abundante.

Mashnati tarinchi: aypata tarinchi.

Cómo se prepara: cocido, soasado en hoja, arrebozado con huevo batido.

Imashnati rurayta mikunanchipa:
timpushka, patarahska, runtuan
chakrushka.





Larvas de mariposas

Las larvas de awiwa se encuentran de manera incidental en las hojas de las palmeras, plátanos, caña brava, caña de azúcar y heliconias. El recolector verifica el estado de desarrollo de las larvas antes de cosecharlas. Un buen recolector puede identificar una colonia de awiwa observando las excretas en el suelo o las hojas consumidas en la planta.

Las awiwa forman un nido sedoso adherido a las hojas a modo de cartucho donde se refugian. El nido se puede transportar a la cocina, donde las larvas serán preparadas revueltas con huevos o en patarashca.

Bayuca blanca – Utku bayuka

Especie o ubicación taxonómica: *Podalia* sp.
(Lepidoptera: Megalopygidae).

Nicho: envés de plantas de hoja ancha como heliconias, plantas de bananos y otras similares.

Maynati tarinchi: situlli, plantanu, kuka, pintu, pankakunapi urayman.

Estado de conservación: es una especie común, temida por sus pelos urticantes.

Mashnati tarinchi: achkata tyan. Runakuna manchakun millwa-tuksikrayku.

Cómo se prepara: se pasa por el fuego para eliminar los pelos urticantes y luego se termina de preparar a la brasa.

Imashnati rurayta mikunanchipa: rawrashpawasha millwata, churanchi ninapi kusaypana



Bolayna awiwa - Bolasho

Especie o ubicación taxonómica: *Arsenura armida*
(Lepidoptera: Saturniidae).

Nicho: se encuentra en en los troncos de arboles de bolayna (*Guazuma* spp.).

Maynati tarinchi: bolaynakunapi uraypina punchawptin, sawanpina tutaptin.

Estado de conservación: incierto. Recurso escaso y poco disponible.

Mashnati tarinchi: tipi-tipita tarinchimi, mana yachanchichu aykapi tarishunchi.

Cómo se prepara: soasado (patarashca), arrebosado.

Imashnati rurayta mikunanchipa: wankushpa ninapi churakushpa, runtuwan chakrushka.





Bolayna awiwa

Las larvas de bolayna, son conocidas con ese nombre debido a que la planta de la cual se alimenta en esta zona del país es llamada del mismo nombre la cual tiene importancia forestal.

Las bolayna awiwa (*Arsenura armida*) son larvas de pilillas que representan un recurso alimenticio y fuente de proteína para las comunidades campesinas de la Amazonia peruana otros países.

Estas larvas se alimentan de árboles de importancia forestal donde forman masas forrajeras y gregarias que se mantienen unidas por la acción de feromonas. Se suelen encontrar en grandes grupos en la parte basal de los troncos de los árboles de los cuales se alimentan, los mismos que pueden variar a lo largo la distribución natural de la especie (Mexico- Bolivia- sureste de Brasil).

Por las noches las larvas suelen alimentarse de forma frenética hasta dejar sin follaje los árboles, condición por la cual se les podría considerar perjudiciales.

Awiwa de guaba

Especie o ubicación taxonómica: *Lusura chera*
(Lepidoptera: Notodontidae).

Nicho: la polilla deposita los huevos en el árbol de guaba, los cuales una vez eclosionados se agregan en el follaje o en el fuste principal.

Maynati tarinchi: kay kuruka tuta pillpintushina runtuta churapun wabapa pankankuna sawanpi.

Estado de conservación: no es común.

Mashnati tarinchi: mana achkachu tyan. Wabata pankankuna sawanpi. Manara tukuy pachapi.

Cómo se prepara: las pupas y larvas gordas se les prepara en pango y en patarashca.

Imashnati rurayta mikunanchipa: raku kurukunata timpunchipi patarashkapi mikunchi.





Awiwa de guaba (Awiwa wabakunapa)

El consumo de este insecto es una herencia de los abuelos y ancianos. Su presencia es indicada por la concentración anormal de aves en los árboles de guaba. Las larvas se recolectaban en canastos de bombonaje, támushi y talegas.

Mawka runakunaka kay kuruta mikurkansapa. Maypira aypa pishkukunaka tiyanna kay kurukunata ichara tarinchi.

Este recurso era muy codiciado, por ser más sabroso que la awiba de las palmeras o de los plátanos.

Kay kurukunaka sukaman munarkan, aypanta chikan kurukunata. Sukaman munashka karkan, ashwan aypa ima chikan kurukunata.

Otros insectos comestibles – Chikan kurukunata



Taksha kakapana

Especie o ubicación taxonómica: *Cicadidae*
(Hemiptera: Cicadidae).

Nicho: raíces (ninfas) y arboles; abundantes en estación seca.

Maynati tarinchi: sapikunawan allpaukupi (llullu kaptinkuna); aypayashkasapa mana tamyayuk pachapika.

Estado de conservación: relativamente abundante.

Mashnati tarinchi: ichara aypa tiyansapami.

Cómo se prepara: tostadas, asadas a la brasa.
Ninfas cocinadas.

Imashnati rurayta mikunanchipa: kaspashka, kusashka kankapi. Timpushpa lullunkunata mikunchipish.





Las chicharras son insectos abundantes en los bosques secos de la Amazonía peruana.



Chicharras

Muchas variedades de chicharras eran consumidas por los jóvenes y niños de las zonas periurbanas de la ciudad de Tarapoto.

La recolección era un pasatiempo propio de los niños, quienes merodeaban por los bosques secos circundantes en la búsqueda de chicharras adultas en los troncos o ramas de los árboles, o sus ninfas escondidas en las raíces debajo del suelo; luego procedían a asar los insectos a la brasa y consumirlos atravesados por un palito.

Hormiga culona- Sikisapa kuru

Especie o ubicación taxonómica: *Atta sexdens*
(Hymenoptera: Formicidae).

Nicho: conforman una colonia numerosa que forrajea en zonas de cultivo, bosques, áreas verdes en asentamientos humanos. El nido está formado por montículos de arcilla que destacan entre la vegetación. Las reinas y machos alados comestibles emergen eventualmente cada año.

Maynati tarinchi: aykata kuruwinsikuna kawsansapa pallaschansapa pankakunata chakra ukupi purmapi machusachapi. Allpapuruna wasinta kawanchi sachá ukupika. Mamakukuna (sikisapa kurukuna) washu kuruwan wasinkunamanta tukuy watata llukshinsapa.

Estado de conservación: es una especie común que se considera perjudicial para los cultivos y sistemas agroforestales.

Mashnati tarinchi: achkata tiyan. Tukuy maypi tarinchi. Aypa sachá wiwakunata mikunsapa.

Cómo se prepara: se lava y se les tuesta en una surten con un poco de sal y aceite.

Imashnati rurayta mikunanchipa: kallariynin mayllakunchi, chaymanta kaspakunchi suk mukawapi kachiwan tipi wirawanna.





Hormigas culonas

Las hormigas al igual que los suris son uno de los grupos de insectos más consumidos y populares de la región. Existía un periodo del año, coincidente con el Día de los Muertos (primero de noviembre) en que la tradición de recolección y consumo de este insecto era masiva; aunque estas hormigas suelen emerger en otras fechas. Estas hormigas solo tienen un modo preparación: por tostado. Su peso en el mercado se cotiza a precios elevados, pues es un apetecible bocadillo.



Nido de hormigas culonas.



Las hormigas del género *Atta* son consideradas perjudiciales para algunos cultivos y sistemas agroforestales.

AGRADECIMIENTOS

Agradecemos la participación de los sabios que al compartieron sus conocimientos y vivencias sobre los insectos comestibles. Su participación hizo posible la presente publicación. Algunos de ellos, como Hilda Ishuiza Ishuiza y José Jesús Lumba Salas, partieron más pronto de lo que esperábamos para concluir la. Como es de esperar, sabremos mantener viva su sabiduría permanecerá para las próximas generaciones.

Aku yupaychanichikuyta tukuy yachak-runakunata, pikunaka karawashkanchinarayku kuru-mikunapa yachanankunata kawsanankunapa yuyarinankunata. Paykunarayku kayta killkakushkanisapa. Wakinkuna manana kaypichu, Hilda Ishuiza Ishuiza, José Jesús Lumba Salas, ñawpata wañurkansapa. Amachayta yachashunchi kay yachanakunata runa shamukkunata.

