

CRUCERO

Amazonas

A bordo
de la biodiversidad

El mayor espectáculo vegetal y zoológico del mundo, todo un récord planetario, se materializa en la Amazonía peruana. Una opción para conocer esta selva, su cultura y sus exóticos productos es perderse unos días en un crucero a través de sus aguas.

POR
MARTA FERNÁNDEZ
GUADANO



“YO HE HECHO HISTORIA en el Amazonas peruano”. Usiel Vázquez lo afirma con contundencia, acompañado de su permanente sonrisa. Hijo de una familia que dejó hace 35 años un poblado a orillas de este río inmenso e incierto para instalarse en Iquitos, Usiel fue autodidacta en el inglés (“Tenía que aprender ese idioma para poder enseñar mi cultura”, explica) y empezó a trabajar como guía amazónico, junto con su hermano, hace veinte años. Hoy, desgana a diario la historia de su tierra en el crucero Aqua ante turistas estadounidenses, australianos, chinos, japoneses, peruanos o españoles. A ellos les desvela los secretos de esta selva, que acoge la mayor biodiversidad del planeta, les cuenta historias y leyendas, les destapa secretos en forma de bandadas de periquitos, delfines rosados o perezosos (una especie de pequeño oso), y les muestra una vida que parece imposible a los ojos del turista occidental. “Está estudiado que la gente del Amazonas no tiene colesterol, ni estrés”, cuenta Usiel.

Así descubre el Amazonas peruano, al que se puede acceder desde Iquitos, que, enclavada en la margen izquierda del río, es la ciudad más importante de esta región y el puerto fluvial clave del Perú. Ahí comienza la aventura. Esta ciudad, fundada en 1757 y cuyo nombre procede de la tribu indígena *iquita*, es la urbe más habitada del mundo que no puede ser alcanzada por rutas terrestres. Un caos de mototaxis y casas con fachadas desconcha-

das. Es la capital de Loreto, un departamento que supone el 29% del territorio peruano y el 60% de la pluviselva de este país. El 80% de esta región, que se apoya en tres actividades económicas clave (petróleo, madera y turismo), está bajo el agua. Iquitos es el principal enclave al que los habitantes de los atomizados pueblos que bordean el Amazonas acuden para trabajar, vender su pesca y comprar provisiones.

Los 500.000 habitantes de esta urbe, a mil millas de Manaus (la macrociudad del Amazonas brasileño), tienen rasgos propios de Mongolia. De nariz ancha, mejillas marcadas, rasgados ojos orientales y tez muy morena, es posible que descendan de alguna tribu asiática. Los incas nunca llegaron a esta zona selvática del Perú; las elevadas temperaturas y la carencia de anticuerpos hubieran hecho imposible su supervivencia en el Amazonas. Se dice que si se bebe el agua de este río (algo habitual en los habitantes locales), se toma contacto con dieciocho parásitos. Eso no impide que algunos atrevidos viajeros se bañen en sus aguas, algo para lo que es recomendable elegir las zonas más seguras señaladas por los guías.

MARRÓN Y NEGRO. El Amazonas tiene 4.200 millas (7.000 kilómetros) desde que nace en Arepica hasta su desembocadura en el atlántico brasileño. La mitad de la longitud total de este río es peruana, igual que mil millas de su selva. Por la parte de Perú, es



ESPECIES DESCONOCIDAS. La riqueza natural de la Amazonía peruana en la reserva nacional de Pacaya Samiria. Debajo, el crucero Aqua.

un río a ratos marrón y a ratos negro, con suciedad flotante por tramos, repleto de mosquitos, con temperaturas de hasta 38 grados, humedad y un sol de justicia. Probablemente, su selva es más salvaje y virgen que el tramo brasileño (con un caudal mucho más ancho), al haber estado menos expuesta a la contaminación industrial. Aunque en el siglo pasado, el área peruana amazónica contó con alguna planta de caucho, sus propietarios (de origen filipino) las deslocalizaron hacia su país o el Amazonas brasileño. “Aquellos salvó el río peruano de toda posibilidad de industrialización”, recuerdan los oriundos.

Desde Iquitos, es posible enrollarse en uno de los cruceros turísticos que surcan el Amazonas peruano. Uno de ellos, el más lujoso y el de más reciente creación, es Aqua, un barco con una tripulación de 17 personas y 12 minimalistas *suites* (incluidas 4 *master suites*), diseñadas por el arquitecto e interiorista peruano Jordi Puig. Sus organizadores recogen a los turistas en el aeropuerto de la ciudad (al que se llega en vuelo directo desde Lima) y desde allí les trasladan al barco, fondeado en el puerto de Iquitos. Esa misma noche, el crucero parte surcando las aguas del Yanayacu, un río de aguas oscuras. El viajero puede elegir una

estancia de tres, cuatro o siete noches a bordo del Aqua (con precios de entre 2.100 y 5.250 dólares –1.500 y 3.750 euros–), que navega durante todo el año. Durante el trayecto, conocerá el Amazonas, sus dos mayores tributarios (Ucayali y Marañón), otros afluentes vecinos como el Yarapa, el Lago Corrientes y la reserva nacional de Pacaya Samiria. Desde este barco, a diario, los viajeros pueden salir de excursión en lanchas para disfrutar del paisaje amazónico, y conocer la fauna y la flora de la selva, entre aromas a flores dulces y madera quemada. Una escala necesaria es la visita a la reserva nacional de Pacaya Samiria, en torno al recorrido desde la cuenca Yanayacu-Pucate hasta el arroyo de Chingana y con una extensión que duplica el tamaño del Parque de Yellowstone (EEUU).

RUTINA EN LA SELVA. El Amazonas tiene su propia rutina: desde los *ferries* que unen las pequeñas poblaciones a orillas del río con Iquitos, hasta canoas con pescadores y barcas construidas a mano con cargamentos de plátanos para venderlos en la ciudad de Nauta. Una familia se cruza por el camino: se dedica a la pesca de *catfish* o pez gato, una especie muy frecuente en el Amazonas capaz de vivir hasta diez horas fuera del agua. Llevan 2.000 piezas por las que esperan cobrar en Iquitos unos 100 soles (25 euros). ➤

crucero amazonas

“El Amazonas es una región aún no descubierta, con un banco de ADN increíble que puede ser la despensa del futuro”, mantiene el chef peruano Pedro Miguel Schiaffino



➤ Para llegar desde las aldeas a orillas del río hasta Iquitos, se tarda entre doce y catorce días. En estos poblados, sin luz ni agua corriente, los habitantes se levantan con el sol y se recogen con la luna, literalmente. Subsisten gracias a la pesca; los niños trabajan para llevar alimentos al hogar desde muy temprana edad; sus principales gastos son la gasolina y la sal, que actúa como conservante de los alimentos. Con el atardecer, el baño y la colada se simultanean en el río. “Es el *shower time*”, explica Usiel.

Así es el día a día en esta región repleta de leyendas que hablan de tribus como los *ticunas*, que veneran a los muertos y recurren a los jíbaros para preservar la sabiduría de los difuntos más sabios. Los niños se saltan la adolescencia para asumir con precocidad la etapa adulta; los hombres tienen una esperanza de vida mayor (con una media de 55 años) que las mujeres; y se tienen hijos a edad temprana por la necesidad de mano de obra y porque se ve a los niños como un seguro social (la media de una familia amazónica es de nueve miembros). Su idioma es el castellano mezclado con lenguas nativas, herencia de la época dorada del caucho. No hay certeza sobre el número de habitantes de esta zona; el censo existente en Iquitos es sólo fiable con un 75% de probabilidad.

‘SHOW’ NATURAL. El río, el más caudaloso del mundo, está rodeado de una selva récord en biodiversidad, dominada por acacias, ficus, gramalotes (hierba de las orillas fluviales) y arrozales. El *show* de este zoológico en vivo es otro de los atractivos

del viaje. La fauna amazónica es infinita. Iguanas que, por su sangre fría, actúan como paneles solares absorbiendo el calor. Perezosos (similares a los koalas australianos), solitarios animales que, pese a ser buenos nadadores, viven aletargados y encojidos como una bola a consecuencia de su alimentación a base de hojas con alto contenido en alcaloides. Delfines rosados y grises que juegan con los humanos que avistan en lanchas o bañándose, con una base torácica plana gracias a la que son capaces de desplazarse por la tierra inundada cuando aumenta el caudal del río. Al delfín rosado la leyenda le protege: se cree que, disfrazado de hombre elegante, se cuele en las fiestas populares para llevarse a la chica más bonita; por eso nadie lo pesca. Mientras, la taricaya es conocida como la tortuga de los huevos de oro. Por el cielo, vuelan bandadas de periquitos. El tocón, una especie de mono conocido con este nombre porque se comunica a través del grito *tocón, tocón, tocón*; y que actúa como polinizador debido a su alimentación a base de néctar. “Todos los nombres de la Amazonía son onomatopéyicos; casi todos los animales tienen más de una denominación”, cuentan los guías naturalistas.

Monos, nutrias, lagartos, majás (un tipo de roedor muy sabroso), anacondas, iguanas, tortugas y ronsocos (el roedor más grande que existe) completan este animalario. La ornitología tiene su universo particular: tucanes, garzas,

UNA ESCALA EN IQUITOS. La ciudad peruana, a orillas del Amazonas, tiene en el mercado de Belén una visita obligada. En la imagen inferior, un puesto con ajíes.



Una visita con un chef a la despensa de Belén

Para el cocinero limeño Pedro Miguel Schiaffino, la Amazonía peruana es una ingente despensa gastronómica, “repleta de posibilidades por explotar desde el punto de vista culinario”, sentencia Schiaffino, propietario del restaurante Malabar (en Lima) y de la empresa de catering y consultoría culinaria PMS Gastronomika, socio de la cebichería La Pescadería (Lima) y asesor gastronómico de Aqua Expeditions. Formado en Perú, Nueva York e Italia, es el gurú de los productos del Amazonas. “Fui el insolente

que osó marcharse a un río con zonas contaminadas y depredadas”, recuerda este adicto a los deportes náuticos. Son las 7 de la mañana y el cocinero pasea por el mercado de Belén, en Iquitos, al que acude a tratar con sus proveedores locales. Coloristas puestos con ajíes (con variedades como la charapita, la malagueña, el morado y el dulce), exóticas frutas, carnes desconocidas y pescados fluviales llenan esta desordenada plaza, donde es posible degustar un desayuno a base de pescados o lagarto blanco a la brasa. El viajero no puede dejar de probar los sabrosos tomates locales, la lúcuma y la mullaca (ambas de la familia de la chirimo-

ya), los ucayalinos (frijoles), los juanes (un tamal de arroz con pollo), la chonta (corazón de la palma) y el macambo (un fruto seco que se sirve caliente, tostado y con sal). Entre las frutas, la cocona (con la que se elabora la salsa criolla amazónica) y el camu camu (fruto rojo con alto contenido en vitamina C). El mercado de Belén tiene un rincón dedicado a las hierbas amazónicas, con propiedades medicinales, revitalizantes y afrodisíacas. En cuanto a la pesca, Schiaffino prepara unas costillas de gamitana, una piraña que se alimenta de fruta; y emplea *catfish*, con variedades como la doncella, el dorado o la carachama (sus huevas son conocidas como el caviar

del Amazonas). En la despensa de carnes, es imprescindible dejar de lado prejuicios y probar el majás, un roedor más grande que un gato cocinado en forma de guiso. Algo curioso es degustar el *suri* hervido o a la plancha, el jugoso gusano de la palma. A bordo del Aqua, Schiaffino ha diseñado una cocina que cambia a diario: chifa (mezcla de china con peruana), italiana, regional (amazónica), criolla y *sanguches* (bocadillos).

MALABAR. CAMINO REAL, 101. SAN ISIDRO. LIMA. TEL. +511 440 5200. WWW.MALABAR.COM.PE
LA PESCADERÍA. AVDA. SANTA ROSA, 898. LA PERLA, CALLAO. LIMA. TEL. +511 453 58 55

periquitos, mirlos, golondrinas, martín pescador, aves cánoras tropicales, zancudas y halcones de cuello negro. “Aquí es fácil vivir muchos momentos *National Geographic*”, bromea Usiel Vázquez. En cuanto a la pesca, el *catfish* y el tigre de agua (*chambira*) son abundantes, al igual que las pirañas, cuyos dientes afilados las han convertido en feroces protagonistas de leyendas amazónicas. “El Amazonas es una región que aún no está descubierta, con un banco de ADN increíble e interminable que puede ser la despensa del futuro”, mantiene Pedro Miguel Schiaffino, cocinero especializado en productos amazónicos.

Si se opta por alguna excursión vespertina, se puede disfrutar de los increíbles colores del anochecer amazónico (imprescindible la puesta de sol desde el lago Ubos), de un cielo estrellado donde es fácil divisar la constelación de Escorpio y de la vista de especies que sólo salen a pasear por la noche: sapos, halcones nocturnos, caimanes, gavilanes, marsupiales y tarántulas.

En el Aqua, el barco ofrece la tranquilidad de mediodía para el almuerzo (diseñado, como el resto de la oferta gastronómica, por Pedro Miguel Schiaffino) y el descanso. El viajero que decide visitar este pequeño paraíso nunca debe olvidar las sabias palabras del guía local. “Creo que el Amazonas no es un supermercado al que se vaya muy a menudo, sino un lugar al que probablemente se viene una vez en la vida”, recuerda Usiel Vázquez.

MÁS INFORMACIÓN:

WWW.AQUAEXPEDITIONS.COM
WWW.IQUITOS-PERU.COM
WWW.PROMPERU.GOB.PE