

FIESTAS Y EVENTOS

Las distintas etnias tienen la costumbre de celebrar una fiesta Warime cada tres años, que se realiza para festejar tanto una gran cosecha como los nuevos matrimonios en el interior de la comunidad. También, con motivo de la llegada de las lluvias durante los meses de mayo, junio y julio, se realizan danzas indígenas en Puerto Ayacucho y San Fernando de Atabapo



Danzas indígenas en Puerto Ayacucho
y San Fernando de Atabapo.

GASTRONOMIA

En la capital de Puerto Ayacucho y en el interior del estado existen restaurantes donde se sirven los mejores platos de la región: uno de los más solicitados es la tortuga preparada en su caparazón. También podemos encontrar pescado de las más finas cualidades como el morocoto, la curbina, la palometa, el pavón y el lau. Entre las aves están: el paují, el pato silvestre, el pavo y la gallina. También se cocinan distintos tipos de pan, entre ellos el mañoco variedad de casabe, que se prepara con la yuca amarga.

La catara forma parte de una salsa picante regional fabricada con jugo de yuca (yare), especias y bachaco culón (tipo de hormiga). De éste se dice que funciona como un excelente afrodisíaco, además de tener un increíble sabor. En Amazonas se dan frutos autóctonos como el pijigao, la cocura, el moriche, el copoazu, la curuba, la manaca, las piñas y el ceje, este último con grandes propiedades medicinales.

A continuación compartiremos los platos más recomendados a la hora de visitar la región:

Pisillo de Pescado: Es un plato elaborado con diferentes especies de peces, desmenuzado con cebollas, ají dulce y cilantro.

Payara Asada: Plato típico muy popular, especialmente durante verano, que alcanza un peso de hasta 12 kg. Además de asada, se puede preparar de distintas formas: frito, en sopa, horneado, etc.

Ajicero de Pescado: Cualquier especie de pescado es buena para preparar el "Ajicero". Se recomienda probarlo con mucho ají picante.

Seje: La variedad de frutales brinda a los turistas la posibilidad de realizar los más sabrosos y nutritivos jugos naturales como por ejemplo Seje.

Yuca: Es la materia prima de algunos platos y es cultivada por los indígenas.

Mañoco: Elaborado a base de yuca amarga, se presenta como un excelente acompañante de todos los platos, en especial el pescado.

La "Yucuta": Es la bebida representativa de la región. Se produce al poner en remojo el "Mañoco" con agua, con lo que se tiene una excelente bebida refrescante.

Frutas: Los frutos como la Cocura, el Pijiguao, el Tupiro, el Copozú e incluso el Mañoco, son los ingredientes exóticos en la elaboración de dulces y mermeladas.

Casabe: Excelente acompañante del pescado o una rica sopa (hecho a base de Yuca).

Catara: Picante típico de Amazonas hecho en base a Jugo de yuca, ajo, aliños y bachacos.

MUSICA Y DANZA

Una de las expresiones indígenas del Estado Amazonas son los instrumentos musicales tradicionales de los cuales se pueden encontrar más de cien tipos diferentes. Estos son muy particulares dentro de todas las etnias de la región y son usados en ceremonias religiosas de curación y en celebraciones varias.

Los instrumentos de viento (aerófonos), como la flauta en sus diferentes formas, son construidos por los diferentes pueblos de la región de Guayana. Entre el gran y variado folklore del estado se cuenta la muestra de 62 grupos étnicos, entre los cuales destacan: Yanomami, Guahibo, Piaroa, Yekuana, Yeral, Curripaco, Baré, Baniva, Puinave, Piapoco, Hoti Warequena y Aborana.

Las manifestaciones folklóricas en Amazonas, son ricas en danzas y cantos nativos con música interpretada con típicos instrumentos de viento y percusión. Con respecto a las danzas indígenas está el baile tradicional yekuana. Refiriéndonos a los instrumentos musicales se encuentran el uso del caparazón de morrocoy y las flautas de bambú.

El pueblo amazonense celebrando el Día del Rescate de la Dignidad Nacional en la plaza Bolívar de Puerto Ayacucho capital del Municipio Atures en el Estado Amazonas.

