

# GUACAMOTE

POR EL SEÑOR ALZATE Y RAMIREZ.

Los autores de la *Historia* \* **POR EL SR. ALZATE Y RAMIREZ.** Los autores de la *Historia* no solo pue-



A preocupacion y la tradicion popular han intentado atribuir á ciertas plantas y á algunos animales una virtud venenosa, que tienen desvanecidas las observaciones recientes: se asegura que el sumo de la yuca, que en el país conocemos por *guacamote*, es venenoso en las islas orientales de la América, y en dos Memorias que tengo leidas, en las que se trata de la yuca, se asienta lo mismo. No obstante, para rebatir estas noticias infundadas, expondré ciertas reflexiones que puedan aclarar la realidad.

La preparacion de la yuca se ejecuta en las islas por personas asalariadas por la gente rústica: si el sumo de esta raíz fuese tan venenoso como se supone, ¿no se experimentarían diariamente resultas funestas? En la Habana el sumo reputado por venenoso lo preparan poniendo á hervir y á espesar, y entónces es comestible. ¿Qué tan fácilmente se disipa la cualidad mortífera? Pero lo que más me inclina á creer que lo venenoso de la raíz es una tradicion popular, es el ver que en Nueva España sé extrae de la tierra la raíz del guacamote, y sin otra preparacion que ponerla á cocer al vapor del agua,<sup>1</sup> se vende en los mercados con mucha abundancia, y no se sabe que haya causado el más ligero perjuicio. Una de dos: ó el sumo de la yuca no es venenoso, ó la que se cultiva en Nueva España es de muy diversa especie. Lo cierto es que en la Memoria de Mr. N., impresa en el *Diario de Física*, veo que se describe la planta que surte el guacamote como una de las especies de yuca, y que el autor no hace distincion de si ésta es venenosa. En otra ocasion hablaré del método que aquí se practica para sembrarlo, que es muy particular.

Gaceta de Literatura de 25 de Enero de 1791.

\* En el Apéndice al tomo VI de este periódico se publicaron ya algunos de los trabajos del Sr. Alzate, relativos á la flora y fauna de México.—J. S.

1 Esta práctica de cocer con el vapor de la agua los camotes, guacamotes, calabazas, peras, etc., etc., es propia de los indios: las frutas se hacen más deliciosas y más suaves que cuando se cuecen sumergidas: el grande químico Parmentier ha introducido en Europa esta práctica de cocer las yerbas con el vapor de la agua, y las vasijas se conocen por marmitas ú ollas americanas; hagamos presente al mundo que esta no es invencion nueva: en los dominios de la España es en donde se practica de tiempo inmemorial; ya se tratará de esta útil y fácil preparacion.