

La Colocasia o Rascadera

(*Arum Esculentum* de L.)

La Rascadera, Colocasia, Aro, Yaro, Sisa, etc., es la especie más importante del género **Arum** de la familia natural de las **Aroideas**.

Las Aroideas son casi todas plantas de tallos herbáceos, de hojas grandes, anchas, lisas, a menudo asietadas, sostenidas por gruesos pecíolos.

Estas plantas son acres y corrosivas pero su raíz carnosa provista de un jugo lechoso contiene una fécula nutritiva asociada de un principio volátil peligroso, si se come cruda, de que es preciso despojarla, lo que se obtiene lavándola con agua fría.

Las hojas de varias especies del género **Arum** se comen cocidas como las coles, pero nunca se usan crudas como las lechugas, las acelgas, las acederas, etc.

El Aro comestible o Rascadera es la más preciosa de las especies por el alimento que suministra a muchos pueblos de las comarcas tropicales del hemisferio oriental, y su cultivo se extiende hasta las islas Canarias. En la isla de Taití y en la India la planta lleva el nombre de Taro y en el Brasil el de Taya y Tayova.

Las raíces de esta especie son voluminosas y parecidas a un grueso nabo, cortadas transversalmente producen un zumo lechoso que se elimina lavándolas en agua fría.

Las hojas de la Rascadera, llamada Sisa en el Valle del Cauca, son muy grandes, abroqueladas, aovadas, enterísimas y escotadas en la base.

El fruto es una baya que contiene semillas que rara vez germinan. La reproducción se verifica por medio de des-

gajos que se hacen con algo de raíz del pie de la planta madre.

Las flores de la Rascadera o Sisa tienen un olor cadavérico que es característico de varias especies congéneres. Este mal olor atrae las moscas que van a depositar en ellas sus huevos confundiéndolas con cadáveres de animales en putrefacción.

El Aro comestible crece en Grecia, en la isla de Chipre, en las comarcas cenagosas de Egipto, en el sur de España de donde pasó a América, y es el alimento popular en la China y en varios pueblos de Asia y Africa donde se cultiva y se consume tanto como las patatas en América.

Las raíces de la Rascadera o Yaro se comen cocidas y rebanadas en sopas, fritas y de diversas maneras según el gusto de cada lugar; hervidas comunican al caldo una consistencia gelatinosa agradable al gusto.

En medicina se usan las hojas frescas molidas en cataplasmas tibias sobre las úlceras sórdidas (indolentes), en las hinchazones linfáticas, etc.

Ultimamente se ha descubierto que el uso continuo de la Colocasia o Rascadera en la alimentación, como lo acostumbra varios pueblos asiáticos y africanos, es una de las causas primordiales de la propagación de la terrible enfermedad de la lepra o mal de Lázaro, como lo demuestran observaciones hechas recientemente por el sabio leprólogo alemán Mannfred J. Obberdoeffer de la universidad de Hamburgo.

"Hace cinco años Obberdoeffer fue enviado al Africa por el gobierno británico a perfeccionarse en el estudio de la enfermedad de la lepra, donde permaneció tres años consecutivos examinando metódicamente casos de enfermos atacados por este mal, que llegaron a cincuenta mil.

"Allí observó como cosa rara, que en la margen derecha del río Níger (Negro) había mucha lepra, mientras que en la margen izquierda casi no existía dicha enfermedad.

"El sabio leprólogo buscando la causa de esta anomalía, observó que en la región donde había muchos leprosos, se alimentaban éstos con las raíces o tubérculos de una plan-

ta llamada Colocasía o Taro, que es la misma que entre nosotros se conoce con el nombre de Rascadera o Yaro, mientras que en la región opuesta donde las personas son sanas, no comen dicha raíz.

"Estos habitantes sanos tienen el agüero tradicional de que comiendo los tubérculos del Yaro o Colocasía se vuelven cobardes y no sirven para soldados en las guerras que tienen que librar a menudo contra sus enemigos.

"El doctor Obberdoeffer inspeccionó metódicamente todas las partes del mundo donde el Yaro o Colocasía forma parte del menú del pueblo, y observó que siempre había lepra, y que la infección o contagio de la enfermedad es veinte veces más alta en las regiones donde acostumbran el Yaro como alimento cotidiano, que donde no lo usan para comerlo.

"El sabio médico anotó también que las regiones donde más se propaga la enfermedad es debido al uso del Yaro o Colocasía como planta alimenticia, y encontró que mientras más se usaba, aumentaba el número de leprosos".

En el importante periódico de Cali "**Diario del Pacífico**" N° 3926 de 3 de mayo de 1941 corre publicado un importantísimo estudio sobre las causas que contribuyen al desarrollo de la enfermedad de la lepra, y la manera de prevenirla y curarla radicalmente. Este estudio traducido del inglés por el doctor M. A. Zambrano merece una divulgación oficial en folleto para repartirlo gratis particularmente en las regiones afectadas por este flagelo.

La pequeña monografía de la planta que hoy publicamos, escrita en forma didáctica, puede servir de modelo para que los maestros hagan conocer de los niños tan importante estudio.

Timbío, mayo de 1941.

Antonio García P.