

# VIAGE

À LAS

REGIONES EQUINOCCIALES

DEL

**NUEVO CONTINENTE,**

HECHO EN 1799 HASTA 1804,

POR AL. DE HUMBOLDT Y A. BONPLAND,

REDACTADO POR ALEJANDRO DE HUMBOLDT;

CONTINUACION INDISPENSABLE

AL

**ENSAYO POLÍTICO**

**SOBRE EL REINO DE LA NUEVA ESPAÑA,**

POR EL MISMO AUTOR.

CON MAPAS GEOGRAFICOS Y FISICOS.

~~~~~  
**TOMO TERCERO.**  
~~~~~

**PARIS,**

EN CASA DE ROSA, CALLE DE CHARLES, Nº 14.  
Antes gran patio del Palacio Real, y calle de Montpensier, nº 5.

—•—  
1826.



Despues de haber dejado la embocadura del Conorichite y la mision de Davipe, llegámos al ponerse el sol á la isla de Dapa, situada en medio del rio en una posicion pintoresca, en la

cual encontramos, con grande admiracion nuestra, algunos terrenos cultivados y una cabaña india en la cima de una pequeña colina. Cuatro indígenas estaban sentados al rededor de una hoguera de malezas comiendo una especie de masa blanca salpicada de motitas negras que excitó mucho nuestra curiosidad. Esta masa era lo que llaman *vachacos* y que se compone de gruesas hormigas, cuya parte posterior se parece á una bolade manteca, que secan y curan al humo, y de que tenian aun muchos sacos colgados sobre la lumbre. Estas pobres gentes hacian poca atencion de nosotros, no obstante de haber en aquella estrecha cabaña mas de catorce personas que dormian en cueros en hamacas colocadas unas sobre otras; pero cuando el padre Zea llegó le recibieron con grandes demostraciones de alegría. Hay en el Rio Negro á causa de la custodia de las fronteras un número mayor de militares que en las orillas del Orinoco, y como en cualquier parte donde hay frailes y soldados se disputan entre sí el poder sobre los Indios, estos sin embargo son siempre mas adictos á los frailes. Preguntámos, por me-

dio de un intérprete, á dos mugeres jóvenes que bajaron de su hamaca para prepararnos *tortas de casabe*, si el suelo de la isla era fértil, y nos respondieron que aunque la tierra no producía yuca era *sin embargo buena para las hormigas*, y que no faltaba allí con que alimentarse. Estos *vachacos* proveen en efecto á la subsistencia de los Indios en el Rio Negro y en el Guainia en donde no se comen las hormigas por golosina, sino porque, segun la expresion de los misioneros, la *manteca* de las hormigas ( la parte blanca del abdomen ) es un alimento muy substancial. Cuando las *tortas* de casabe estuviéron preparadas, el padre Zea, cuya calentura parecia mas bien excitar que disminuir el apetito, se hizo traer un saquito lleno de *vachacos ahumados* : mezcló los insectos machacados con la harina de yuca y nos instó á probarla. Esto se parecia algo á la manteca mezclada con miga de pan : y aunque la yuca no tenia un gusto ácido sin embargo un resto de las preocupaciones europeas nos impidió suscribir á los elogios que el buen misionero daba á lo que él llamaba un excelente *pastel de hormigas*.



Encontrámos en Urua , en las cabañas indias , la misma substancia vegetal (yesca de hormigas) que habíamos aprendido á conocer en las Grandes Cataratas, y que se ha empleado en restañar la sangre. Esta yesca, que con mas propiedad debia llamarse *nido de hormigas*, es muy deseada en una region cuyos habitantes no tienen el carácter pacífico. Una nueva especie de hormigas con un verde hermoso de esmeralda ( *formica spinocollis* ) reúne , para que le sirva de habitacion , un vello ó pelo amarillento muy suave al tacto , sobre las hojas de una melastomácea. No dudo que la *yesca de hormigas* del alto Orinoco (el animal no se encuentra , segun se asegura , sino al sud de Atures ) será algun dia un objeto de comercio. Esta materia es muy superior al *nido de hormigas* de Cayena que se emplea en los hospitales de Europa , pero que rara vez se encuentra.