De las Indias al Mediterráneo: la batata/patata, fruto de Málaga por antonomasia

Jesús Moreno Gómez
Catedrático de Historia. Vpte. de La Carta Malacitana.

RESUMEN:

Con el descubrimiento de América se inicia la mayor revolución ecológica y alimentaria de la Historia, a excepción de la acaecida en el neolítico. El viejo mundo aporta al nuevo mundo buena parte de la ganadería alimentaria que ahora tiene y, por lo tanto, una dieta de leche y carne desconocida por los que en éste vivían. El nuevo mundo aporta al viejo mundo plantas y frutos que, tras aclimatarse, contribuyeron a mejorar la alimentación de los europeos y, a partir del siglo XVIII, comenzaron el proceso que pondría fin a milenarias hambrunas: papa/patata y maíz, principalmente. La batata tuvo mucha menor importancia en el ámbito alimentario europeo, aunque sí tuvo una excepcional relevancia en nuestra ciudad y provincia, puesto que se convirtió en la edad moderna, en el producto malagueño por antonomasia. Asimismo, es particularmente interesante el singular fenómeno lingüístico del término patata, que viaja en el tiempo para significar durante más de dos siglos igual que batata y, desde mediados del s. XVIII, significa lo mismo que el tubérculo andino papa, con cuyo nombre de patata lo conocemos hoy.

Palabras clave: batata, patata, papa; patata de Málaga, batata de Málaga.

SUMMARY:

The discovery of America was the largest food revolution of all time, with the exception of that occurred in the Neolithic. The old world took to the new world

much of the farming products and animal husbandry that it now has, and, therefore, a diet of milk and meat unknown to those then living in it. In exchange, the new world brought to the old world a number of plants and fruits –notably *papa* / potato and corn– that, once acclimatized, helped to improve the diet of Europeans and, as early as the eighteenth century, started the process that would put an end to the ever recurrent famines. The sweet potato was much less important in the European food sector, but it had a unique significance in Malaga, both the city and the province. Indeed, the sweet potato soon became in Malaga the potato of the modern age and the product par excellence. It is particularly interesting the linguistic phenomenon undergone by the term *potato*, which travelled in time to mean 'sweet potato' for more than two centuries and, since the 18th century onwards, denotes the same as the Andean tuber potato by which we know it today.

Keywords: sweet potato, potato, papa, Malaga potato, Malaga sweet potato.

La revolución ecológica tras el Descubrimiento

A la hora de valorar la gesta del descubrimiento, conquista y colonización de las Indias, desde esta orilla, se suele poner el énfasis en la evangelización, en la cultura trasplantada, en la identidad idiomática, … Si se hace desde el punto de vista estrictamente económico se resalta la afluencia de metales preciosos a Europa, a través de España; la consiguiente revolución de los precios, el avance del capitalismo, y el crecimiento y consolidación de una clase burguesa que, trascurridos dos siglos, daría al traste con el modelo del Antiguo Régimen. Sin embargo, no se destacan con igual rango los productos, allende el Atlántico, que verdaderamente llegaron a revolucionar la agricultura y la demografía en el Viejo Mundo, y que vinieron a poner término a periódicas hambrunas y al consecuente descenso o muy lento crecimiento demográfico: la patata y el maíz, principalmente. En frase de Eloy Terrón: "La genuina e inmarcesible gloria de España es haber aportado primero a Europa y después al mundo, productos como el de la patata, del maíz, de la judía, del pimiento y del tomate"[1].

1 TERRÓN, E., *España, encrucijada de productos alimentarios*, Madrid, Ministerio de Agricultura,1992, pag.71.

En realidad, el encuentro entre los dos mundos lo que provocó fue una revolución ecológica de consecuencias planetarias. De América a Europa han viajado, además de los ya citados: batata, cacao, coco, vainilla, aguacate, papaya, piña tropical, chirimoya, zarzaparrilla… Animales comestibles: el pavo. De Europa a América: trigo, cebadas, vid, caña de azúcar y café. Animales para la nutrición humana –gallinas- y prácticamente toda la ganadería: ovina, bovina, caballar y porcina. En síntesis, la trasferencia recíproca de plantas alimentarias y animales domésticos, acaso con la excepción del Neolítico, originó –andando el tiempo, a una y otra orilla del Atlántico- la más grande revolución nutricional de la Historia. En Europa maíz y patata ponen término en el s. XVIII a milenarios ciclos de hambre. Por su parte, los habitantes del Nuevo Mundo vivieron su revolución proteica de origen cárnico-lácteo, prácticamente ausente de su dieta hasta la llegada de los europeos. Visto desde hoy, es tal la extensión, profundidad y alcance de la revolución que se inicia hace cinco siglos con el intercambio de productos, que cabe hacerse la pregunta: ¿seríamos capaces de elaborar una dieta sana, variada y equilibrada prescindiendo de los productos de origen americano? El Descubrimiento, en sus consecuencias alimentarias, se nos actualiza en el consumo de lo cotidiano[2].

Batata/papa/patata

Probablemente, no existan otros frutos de Indias que hayan generado desde la perspectiva histórica mayor confusión en cuanto a la denominación, tanta como para llegar a desorientar a la propia Real Academia de la Lengua (RAE). La clave del problema posee una doble vertiente: de una parte, que se trata de tres términos para denominar dos productos (batata y papa), y de otra, el rarísimo fenómeno de que el término patata viaja en el tiempo, siendo durante más de dos siglos (XVI-XVII y hasta bien entrado el XVIII), riguroso sinónimo de batata (Diccionario de Au-

2 Cfr. MORENO GÓMEZ, J., "Productos americanos en la pintura: el pimiento en el bodegón de Velázquez. *I. Arriarán* nº XVIII, Málaga, 2001, pp. 290-291.

toridades: "patata lo mismo que batata") Desde mediados de esta última centuria hasta hoy, cambia de significado para hacerse sinónimo de papa; y ello queda registrado en el Diccionario de la RAE en su edición de 1817. Por consiguiente se hace imprescindible determinar qué se designaba casi hasta mediados del s. XVIII con el nombre de batata, qué con el de papa, y qué lugar ocupa el de patata.

La *batata* (*Ipomoea batata*, en la clasificación de Linneo), botánicamente es una convolvulácea, nombrada así por los aborígenes de la isla de Haití a la que Colón bautiza con el nombre de La Española. Es el propio Colón quien la trae a la península a la vuelta de su primer viaje[3]. Su cultivo se hallaba muy extendido por las Indias: el Caribe, Mesoamérica, México, (camote), y también en tierras bajas del Perú. De gran aceptación y pronta aclimatación en la costa sur del Mediterráneo peninsular (*batata de Málaga*). A diferencia de la papa, la batata tuvo un notable éxito desde el primer momento, particularmente por su cualidad de dulce.

Papa –después patata- (*Solanum tuberosum*, L.), botánicamente es una solanácea. Con tan peculiar bisílabo la designaban los indios peruanos. Su hallazgo tiene lugar casi cinco décadas después que la batata, a raíz de la conquista del imperio Inca; es una planta exclusivamente de los Andes y constituía la base de la dieta de los habitantes de esta área. Su introducción en Europa es tardía, no antes del último tercio del siglo XVI y su aceptación casi nula; carece de atractivo culinario por su insulsez y de prestigio social. Su uso se inicia muy lentamente en el siglo XVII, como alimento del ganado y sólo a mediados del XVIII aparecen los primeros indicios de su consumo en los modestos recetarios conventuales.

3 LÓPEZ DE GÓMARA, F., *Historia General de las Indias*, Caracas, Biblioteca Ayacucho, 1979, cap. XVI, pag.32. Escrita ca. 1545 y publicada en 1552: "Tomó diez indios cuarenta papagayos … batatas, ajíes, maíz y otras cosas extrañas y diferentes de las nuestras para testimonio de lo que había descubierto…"

Patata se registra por primera vez en Andrés Bernáldez, Cura de los Palacios (1505-1509?)[4] y en Pedro Mártir de Anglería[5] en 1514, y este último utiliza ambos términos sin atreverse a decir que se trate de dos frutos diferentes. Se da la circunstancia de que ninguno de los dos autores estuvo en América. Escriben de oídas, de lo que les cuentan los expedicionarios de la primera hora que tornan a Sevilla tras los sucesivos viajes de Colón, y para éstos es fácil confundir la consonante bilabial sonora *b* de batata con la correspondiente sorda *p* de patata. De ahí su uso alternativo e indistinto de ambos vocablos en sus iniciales momentos en la península, no así en Indias tras el descubrimiento de la papa en Perú. En lo sucesivo y en aquellas tierras, los naturalistas y cronistas rara vez utilizarán la palabra patata para designar a la batata[6]. Tienen claro que éste es el nombre de la dulce antillana en tanto que el de papa corresponde a la insípida andina. En la península ambos –patata/batata– se emplean indistintamente para el mismo alimento, aunque es preciso advertir que mientras los cronistas, naturalistas y médicos frecuentan el término batata, la literatura del Siglo de Oro, con abundantes alusiones a la convolvulácea, a excepción de Góngora, prefieren el de patata.

La pregunta surge de inmediato, ¿por qué hoy y desde cuándo la palabra patata designa inequívocamente al tubérculo andino papa y en modo alguno a la edulcorante caribeña, a la que asimismo inequívocamente se

4 BERNÁLDEZ, A. *Memorias del reinado de los Reyes Católicos*, Madrid, Real Academia de la Historia,1962, cap. CXVIII, p.298 "… patatas que son como nabos, que se crían debaxo de la tierra, de lo cual se hacen muchos manjares, el qual es muy cordial manjar con que se mantienen allá las gentes". Redactado este capítulo entre 1505-1509, p. LXIII.

5 MÁRTIR DE ANGLERIA, P., *Décadas del Nuevo Mundo*, Madrid, Polifemo, 1989, pp. 150 y 494. La confusión de ambos términos es manifiesta. "Cavan [los tahínos, aborígenes de la isla La Española] también de la tierra unas raíces que nacen naturalmente de la tierra, y los indígenas las llaman batatas; cuando yo las vi, las juzgué nabos de Lombardía o gruesas criadillas de la tierra. De cualquier modo que se aderecen, asadas o cocidas, no hay pasteles ni ningún otro manjar de más suavidad y dulzura: la piel es algo más fuerte que en las patatas y los nabos, y tienen color de tierra, … También se comen crudas, y entonces imitan el gusto de la castaña verde, pero son más dulces".

6 FERNÁNDEZ DE OVIEDO, G., *Historia General y Natural de las Indias*, Madrid, BAE, 1992, T.III, pp. 15 y 110.

designa con el término de batata? La explicación de este fenómeno vendría determinada por un doble argumento.

Hasta mediados del siglo XVIII la papa, "es comida insípida" (Diccionario de Autoridades), carece de atractivo culinario y de prestigio social, es para uso exclusivo del ganado. Su consumo humano va asociado a épocas de penuria y de grave crisis nutricional; su ingestión por el hombre pone de manifiesto el fracaso del sistema alimentario tradicional. Es la paupérrima clase campesina quien para mitigar su hambre recurre a la papa, que sólo era consumida por la cabaña. Come papas pero por decoro se resiste a admitirlo ante sí y ante los demás, por ello para revestir de dignidad la base de su mísero condumio acude al término patata que gozaba de gran prestigio. He aquí el argumento sociológico.

Esta otra hipótesis es de carácter religioso. Al coincidir dos términos homófonos para designar al tubérculo andino y la máxima jerarquía de la Iglesia Católica, en los ámbitos eclesiásticos debió de promoverse la utilización del vocablo patata para designar a aquél, y ello con el fin de preservar la dignidad de la suprema figura del Catolicismo. Resultaba irreverente nombrar con la misma palabra al Vicario de Cristo y al tosco y desprestigiado alimento.

Esta doble concurrencia de intereses –de menesterosos y de clérigos– propició el viaje del término patata que abandona su significado de batata para reemplazar hasta su casi extinción por vulgaridad, al andino vocablo papa. Y así, la convolvulácea recupera su primigenio nombre, batata; en tanto que su nombre alternativo y sinónimo patata se aplica como gran novedad al tubérculo de los Andes. A su vez, el genuino nombre de éste, papa, queda relegado hasta su cuasi extinción a los ámbitos populares de Andalucía y Canarias. Durante más de ocho décadas, desde Autoridades (1726-37) hasta la edición de 1817, la Academia registra en su diccionario, "*patata* lo mismo que *batata*". Es el DRAE de esta última fecha el que definió por primera vez la patata como sinónimo de papa, y así hasta nuestros días. La trasmutación terminológica queda consumada. El viaje ha terminado.

La Docta Institución no es ajena a esta generalizada confusión. El DRAE en su última edición (22ª-2001) precisa el término patata como

"cruce de *papa* y *batata*". Craso error inducido por Corominas en su Diccionario Etimológico: "La forma *patata*, aplicada primero a la convolvulácea o *patata de Málaga*, y después a la solanácea, llamada por otros *papa*, parece ser debida a una alteración de *batata* por influencia de *papa*". La razón más evidente de que no es "cruce de *papa* y *batata*", como arguyen el DRAE y sugiere Corominas, es que el hallazgo de la papa referida con ese término, corresponde a Pedro Cieza de León, cronista del Perú, quien la conoció hacia 1538 en plena cordillera de los Andes, y exclusivo lugar de las Indias donde se criaba[7]. Asimismo, Vicente Valverde –primer obispo de Cuzco, 1539-, en carta dirigida a Carlos V deja constancia de los frutos de Perú y entre ellos expresamente cita batatas y papas[8]. En consecuencia, mal puede ser la palabra *patata* cruce de *papa* y *batata*, cuando el uso y consumo de ésta se hace desde el retorno de Colón de su primer viaje (1493) y el término se registra antes de 1510, apenas a tres a lustros del Descubrimiento; en tanto que para llegar a conocer la solanácea andina habría de trascurrir casi medio siglo.

La batata en los Cronistas y Naturalistas

De la batata todos hablan bien. Acaso sea uno de los productos de Indias que mayores elogios tuvo desde la primera hora por quienes la conocieron directamente o por terceros, y se hacen lenguas de sus calidades

7 CIEZA DE LEÓN, P., *Descubrimiento y conquista del Perú*, edic. Manuel Ballesteros, Madrid, 1984, Historia-16, cap. XL, pp. 189 y 354. Fue uno de los primeros en conocer el tubérculo, hacia 1538 y probablemente quien por primera vez consigna el nombre papa: "…De los mantenimientos naturales … que se tienen por principal bastimento entre los indios; al [uno] llaman papas , que es a manera de turmas de la tierra, el cual después de cocido queda tan tierno por dentro como castaña cocida…". En todo caso, hasta 1553, quince años después, no se imprimirá su obra.

8 VICENTE VALVERDE, primer Obispo de Cuzco, *Carta a Su Sacra Cesárea Católica Magestad*, (20 de marzo de 1539), en "Documentos para la Historia de la Iglesia en el Perú", A.G.I., Sevilla, 1943, Vol. I, pp.103-104. Al relacionar los mantenimientos en su jurisdicción episcopal, entre otros varios halla: "… rayces, ages, Batatas, … papas, que es una cosa como turmas de tierra despaña [sic], sino que son más grandes y no tienen tan buen sabor".

gustativas comparándolos con referencias de sabores reconocidos particularmente castañas e incluso mazapanes.

Por el Cronista Gómara, sabemos que las trae Colón a la vuelta de su primer viaje junto a otros hallazgos para mostrárselo a los RR.CC., y debieron de ser del agrado común y quizás los primeros ensayos de su cultivo en la capital Bética, de lo que Andrea Navagiero (1525) deja testimonio al haberlas comido: "… vi en Sevilla muchas cosas de las Indias y tuve y comí las raíces que llaman batatas, que tienen sabor de castañas,… "[9]

Fernández de Oviedo glosa ampliamente las batatas en su *Historia general y natural de las Indias*, no escatima elogios y nos informa de su abundancia y aprecio por los indios; su calidad compara con el mazapán y su durabilidad en el trasporte desde el Caribe a Ávila, y aún así e igualmente, fueron muy valoradas.

> … es un gran mantenimiento para los indios (…) e de los presciosos manjares que ellos tienen (…) la batata es más delicada fructa o manjar, (…) Una batata curada no es inferior, en el gusto, a gentiles mazapanes. (…) Yo las he llevado desde aquesta cibdad de Santo Domingo de la isla Española hasta la cibdad de Ávila, y aunque no llegaron tales como acá salieron, fueron por muy singular e buena fructa, e se tuvieron en mucho"[10].

Francisco Hernández**, "**Protomédico de todo el Nuevo Mundo", en su obra *Historia de las plantas de Nueva España*, escrita como resultado de su expedición a aquellas partes en 1570, dedica un apartado al *camote* –batata en México– y consigna que de cualquier forma que se prepare, su ingestión es buena y sabrosa e insiste en línea con Navagiero en su sabor a castaña:

9 GARCIA MERCADAL, J., *Viajes de extranjeros por España y Portugal*, Madrid, Aguilar, 1962, T. I, p.851.

10 FERNÁNDEZ DE OVIEDO, G., T.I, pp.234-235 y cita (6).

> Dicha raíz es buena para comerse cruda, asada o cocida, y en distintas viandas que se preparan con ellas, tienen sabor muy parecido al de las castañas, y suministra un alimento semejante, bueno, aunque craso y propio para producir flatulencia[11].

José Acosta deja este brevísimo pero sustancioso testimonio de sabor: "algunos destos [géneros] se han traído a Europa, como son batatas y se comen por cosa de buen gusto"[12].

Por su parte el Padre Bernabé Cobo**,** glosa así:

> La *batata* es una raíz no sólo conocida en todas las Indias, sino también en España, y una de las más regaladas comidas que los indios tenían. […] y en cuanto a la forma de cocinarlas: "Cómense las *batatas* cocidas y asadas, y tienen sabor de castañas asadas; y también se hacen dellas regalados potajes, fruta de sartén y conserva[13].

Arraigo en Málaga

Visto queda la excelente valoración que los cronistas y naturalistas de Indias hacen de la convolvulácea, al tiempo que su pronta venida a España, desde el retorno de Colón en su primer viaje y de su presencia en Sevilla por testimonio de Navagiero en 1525. Pero para que un fruto tan novedoso alcance notoriedad y popularidad requiere además de su bondad y estima, su aclimatación y producción en cantidad suficiente y así lograr valor de mercado; y este hecho, sin duda, se origina en Málaga. Es en las Actas Capitulares de esta ciudad donde se da entrada al muy considerable volumen de hasta seis testimonios de su presencia y cotización en las tempranas fechas de los seis años que trascurren desde 1557 hasta 1563.

11 HERNÁNDEZ, F., *Historia de las plantas de Nueva España*, México, UNAM, 1943, T.II, pp.520-521.
12 ACOSTA, J., *Historia natural y moral de las Indias*, (1590), edic. Alcina Franch, J., Madrid, Historia16, 1987, pp. 258-259.
13 COBO, B.: *Historia del Nuevo Mundo*. (ca. 1653) BAE, 1956, T.I, pp. 166.

Así leemos:

– "La Ciudad mandó que por el tiempo que fuere su voluntad se vendan las batatas a 3 mrv. la libra"[14].
– "Se acuerda se visiten las tierras que están sembradas de *batatales* cerca de Torremolinos"[15].
– "… y la Ciudad mandó que se ponga una persona que ponga en cobro las batatas y ajonjolí se recoja"[16].
– "Se hizo postura en la batata a 2 marav., la libra"[17].
– "Que la leche valga a 12 mrv. el azumbre y las patatas a 2 mrv. la libra […][18]
– "La libra de las patatas a 5 blancas y los nabos a 2 mrv[19].

Obsérvese en las dos últimas citas mediante el subrayado de patata, el umbral del cambio en cuanto a la denominación del fruto, que reemplaza al de batata, propio de las vacilaciones y titubeos de la primera hora. En lo sucesivo, el término dominante particularmente en la literatura creativa será el de patata.

Pero amén de estas valiosísimas referencias directas de archivo, que por primera vez ven la luz con esta publicación, existe una rica bibliografía alusiva a la ciudad de Málaga o sus aledaños, incluso en tierras de algo más al interior que refiere la implantación de su cultivo. Por su singularidad, a Vélez-Málaga y la Axarquía se le dedica epígrafe aparte.

Henrique de Jorquera[20], en su descripción del reino de Granada a mediados del s. XVII, trata las más importantes poblaciones y recursos naturales. Al hablar de nuestra ciudad, se inicia con semejante elogio: "En lo más deleitoso de la Costa del Mediterráneo, a veinte leguas de Grana-

14 (A)rchivo (M)unicipal de (M)álaga, AACC, vol. 13, fol. 259-259v. 1557, octubre, 26.
15 AMM, AACC, vol. 14, fol. 137v-138v. 1558, octubre, 17.
16 AMM, AACC, vol. 15, fol. 227-227v. 1560, septiembre, 16.
17 AMM, AACC, vol. 16, fol. 28-28v. 1561, diciembre, 19.
18 AMM, AACC, vol. 16, fol. 254v-255. 1563, octubre, 29.
19 AMM, AACC, col., 16, fol. 255v-256. 1563, noviembre, 8.
20 HENRIQUEZ DE JORQUERA, F., *Anales de Granada (descripción del Reino y la Ciudad de Granada, Crónica de la Reconquista (1482-1492).Sucesos de los años 1588 a 1646.* Granada, 1987, pp. 97 y 139-141.

da […] tiene asiento la antiquísima ciudad de Málaga"; y respecto a sus recursos agroalimentarios destaca: "…abunda de dulce almendra, patatas y regaladas pasas que rinden al año una gran riqueza, …"; y pormenorizando en localidades próximas, Villa de Churriana: "en fértil campiña que la hace abundante de todo mantenimiento y buena cosecha de pasas y patatas, o en Pupiana: "… abundante en pan, vino y azeite, pasas patatas, ... y buenas frutas", y referido a la comarca de la "Hoya de Málaga", la Villa de Aloçayna: "… la pasa con algunas patatas" y en Guaro: "… cría de seda, pasa y patatas".

Tan abrumador número de registros viene corroborado por la máxima institución veladora por el buen uso de la lengua. Y así, *Autoridades* al dar entrada al término batata no deja lugar a dudas: "En España se crían muchas en las cercanías de Málaga".

La pluma de nuestros escritores áureos no podía ser ajena a tan valorado, deleitoso y popular fruto. Hasta trece citas cabe registrar en sus creaciones, lo que constituye un volumen considerable[21]. Desde Sta. Teresa de Jesús a Quiñones de Benavente, Lope de Vega, la Novela Picaresca, Vicente Espinel, Quevedo, Góngora, Tirso de Molina[22] y Soto de Rojas, *Desengaño de amor en Rimas*, 1623, *fol. 117*. En todas ellas se prefiere el término patata excepto en Góngora que elige el de batata. Aquí sólo procede mencionar las tres referencias que identifican a la *batata* como producto genuinamente malagueño.

Mateo Alemán, (1547-1613?) en su *Guzmán de Alfarache*, al relacionar los productos que su amo el Cardenal portaba en el arcón, adscribe

21 En el rango de referencias literarias de productos americanos, ocupa el cuarto lugar. Le preceden y por este orden: chocolate/cacao; (Cfr. AMADO DOBLAS, Mª I. "En el V centenario del Descubrimiento: el chocolate en la literatura del Siglo de Oro (II). *I. Arriarán, XXI* (junio 2003), pag. 358; pavo (Cfr. AMADO DOBLAS, Mª I.: "El pavo en el imaginario de la opulencia indiana", *Actas del IX Congreso Internacional de la Asociación Española de Americanistas*, Murcia, 2004, pp.745-763; pimiento (Cfr. MORENO GÓMEZ, J.: "De las Indias al Mediterráneo; de las crónicas a la cocina: pimiento". *Actas del IX Congreso Internacional de Americanistas.* Murcia, 2004, pp.729-743.

22 AMADO DOBLAS, Mª.I.: "La batata de Málaga, fruto de Indias preferido por la literatura del Siglo de Oro". *Estudios sobre América, siglos XVI-XX*. Coordinadores:, Antonio Gutiérrez y Mª Luisa Laviana. Sevilla, 2005; pp.929-944.

cada fruto a una ciudad o territorio y con ello deja bien patente el lugar de procedencia por el que se le reconoce: "… Allí estaba la pera bergamota de Aranjuez, la ciruela ginovesca, melón de Granada, cidra sevillana, naranja y toronja de Plasencia, limón de Murcia, pepino de Valencia, berenjena de Toledo, orejones de Aragón, patata de Málaga"[23].

Estebanillo González, deja un testimonio riquísimo alusivo a productos de clara progenie y reputación malagueña bien manifiesta en el s. XVII:"Habiéndome asegurado de que en la ciudad de Málaga hacían levas de mozos de jábega … dejé la Sabinilla, y me fui al promontorio de la pasa y la almendra y al piélago de la patata[24]."

Quiñones de Benavente (1581-1651), *Entremés y baile del Invierno y el Verano*, en similar juego de asociar cualidades o productos a lugares, glosa en estos versos: "…Tendré el invierno en Sevilla,/ y el veranito en Granada,/ en Motril la caña dulce,/ y en Málaga la patata"[25].

Por su parte, tratándose de tan estimado fruto, los Libros de Cocina habían de dar cabida a su forma de preparación. Hasta seis recetas se han podido constatar[26], y dos de ellas con expresa referencia a batata de Má-

23 MATEO ALEMÁN, *Guzmán de Alfarache*, edición, José María Micó, ediciones Cátedra, Madrid, 1997, vol.I, pag.439. Adviértase que la identificación entre batata y patata referida al mismo fruto es tan evidente que *Autoridares* al glosar el mismo texto utiliza batata, a diferencia del que se recoge en la presente edición, patata.

24 ÁNONIMO, *Vida y Hechos de Estebanillo González*, edición Nicholas Spadaccini y Anthony N. Zahareas, Clásicos Castalia, Madrid, 1978, T.I, pag.253.

25 COTARELO Y MORIS, E.: *Colección de Entremeses, loas, bailes, jácaras y mojigangas.* Universidad de Granada, 2000, vol. II pp. 787-788.

26 GRANADOS, Diego: Oficial de Cocina en Palacio. *Libro del arte de cocina* (Primera edición, 1599 y las dos siguientes en los respectivas fechas de 1609 y 1614).Redición, Lérida, Pagès editors, 1991, pp. 383 y 389. Incluye dos recetas y en cada una utiliza un término distinto para referirse al mismo producto, batata en la primera: "Carne de limón y batatas" y patata en la segunda: "Cidra y patata".

SALSETE, A., *El Cocinero religioso*, ca. fines s. XVII o principios del s. XVIII. Pamplona, Gobierno de Navarra, 2ª edición, 1995, p. 119-119v.

"LA COCINA DE LOS JESUITAS. *Común modo de guisar en las casas y colegios de esta provincia de Andalucía*. Sevilla, 1754. reedic. Portada Editorial, 1994, "Escudilla de batatas", p.52

MATA, J. de la: *Arte de repostería*, Madrid, 1747. Edic. facsímil, Burgos, La Olmeda, 1992. "De diferentes frutas, batatas de Málaga". Cap. XII, p.48 y "Compota de batatas de Málaga", p. 67.

laga .Con base en ambas fuentes –literarias y culinarias–, bien se puede afirmar que la patata/batata en la edad moderna es el producto malagueño por antonomasia.

En Vélez-Málaga

En lo que a la capital axárquica toca, para el s. XVI, sólo se ha podido hallar un asiento (1563) en las Actas Capitulares, sin especial relevancia[27]. Sin embargo, conocemos por otras fuentes un caudal de información muy abundante y expresivo del protagonismo del producto que tratamos.

Vázquez Rengifo**,** oriundo de Ávila y afincado en la ciudad desde 1560, pone término a su obra en 1615, es sin duda, quien aporta la más valiosa vivencia acerca de la abundancia y calidad, así como de la exportación a la ciudad que tiene el privilegio de ser *puerta y puerto* de América:

> Cógese tanta cantidad de patata que, demás de la que se gasta en esta ciudad y la que se saca por tierra, se embarca mucha por mar, de que cargan navíos que se llevan a Sevilla y otras partes. Esta fruta es particularmente de esta tierra, porque en pocas partes de España la hay, y su planta se trujo de Indias […] Cómense cocidas, asadas y en cocinas y otros guisados, y crudas; y siempre tienen gusto de castañas. También se hacen conservas dellas como durazno y membrillo …[28]

Juan Fragoso**,** naturalista, al aludir a los *camotes* aclara que "por otro nombre se dicen batatas […] Hay gran copia de ellas en México … en España se cultivan por orden de las cañas de azúcar, en Málaga y Vélez-

27 "Luego los dichos señores dijeron que por cuanto por petición que hubo en el cabildo que dio Martín Sánchez para que se pida por entra y saca de vino, vinagre y batata y otras legumbres, la ciudad para que lo hagan los vecinos libremente, …". AMVM-AACC., fol. 199 v. 24-diciembre de 1563.

28 VÁZQUEZ RENGIFO, J., *Grandezas de la ciudad de Vélez y hechos notables de sus naturales*, Ayto. Vélez-Málaga, 1998, pp. 66-67.

Málaga …"[29] Por primera vez, caña de azúcar y batata quedan asociadas al mismo territorio, ambos como productos subtropicales.

Henríquez de Jorquera[30], de nuevo, dedica a la Axarquía dos referencias, Villa de Fadala: "su mayor cosecha es de pasas, seda y patatas no faltándole lo demás para su sustento". Y en alusión a Vélez: "Coge pan, … cría de ganados, vino pasas y higos, … alguna açucar y preciadas batatas".

Juan Antonio de Estrada[31], pondera asimismo la calidad del fruto: "Es fértil de pan, frutas, higos y apreciadas batatas".

Medina Conde glosa ampliamente la batata. En ellas canta las calidades y abundancia del producto:

> Distintas de estas raíces son nuestras batatas malagueñas, originarias también de América […] en donde se crían con abundancia: siendo las de mejores en tamaño y gusto las de Torrox, Nerja, Frigiliana, Vélez-Málaga, (subrayado nuestro), Málaga, Mijas, Marbella y Estepona, siendo quasi todas de calidad muy excelente por estos partidos[32].

Ya en la segunda mitad del s. XIX y como penúltima referencia pero significativa por la degradada connotación social de su consumo, bien lejos del recetario de Granados y de la alta estima que los textos de los tres siglos anteriores atestiguan, el historiador local, Agustín Moreno[33], al tratar los diferentes artículos de su agricultura, valora tanto la calidad de la "batata o camote", como para quiénes por necesidad, se hace casi imprescindible: "También figura entre los apreciables frutos de esta ciudad la batata, dul-

29 FRAGOSO, J. *Discurso de las cosas aromáticas* (1572), en *Medicinas, drogas y alimentos vegetales del Nuevo Mundo*, coordinador, José López Piñero, Ministerio de Sanidad y Consumo,1.992, p. 369.

30 HENRÍQUEZ DE JORQUERA, F., pp. 140 y 114, respectivamente.

31 ESTRADA, JUAN A., edición y estudio preliminar, Jesús F. Salafranca, Algazara, Málaga, 1991, p. 66. Ibídem. p. 112.

32 MEDINA CONDE, C., *Conversaciones Históricas Malagueñas*, Málaga, 1789, I parte, pp. 171-172.

33 MORENO RODRÍGUEZ, A., *Historia de Vélez-Málaga*, edición Francisco Montoro Fernández, 2006, pag. 91.

ce tubérculo … y que puede asegurarse constituye uno de los principales alimentos de la clase pobre en ciertos meses del año".

Retrotrayéndonos a la segunda mitad del s. XVI, por el protagonismo que la muy reputada batata veleña alcanza en la Sevilla *puerta de las Indias*, hemos querido dejar para el final a Nicolás de Monardes**,** médico y naturalista nacido y afincado en la propia ciudad, que posee un jardín botánico donde estudia las plantas de Indias y ensaya su aclimatación. Publica *Historia medicinal de las cosas que se traen de nuestras Indias occidentales que sirven en medicina* (1574). Obra capital para conocer la descripción de numerosas plantas americanas tanto desde una perspectiva médica como su uso alimentario. De la batata, que Monardes no confunde con el término patata, relata ampliamente su provecho culinario:

> … tengo yo por mantenimiento de mucha sustancia, y que son medias entre carne y fruta […] hacen de ella conserva muy excelente, como carne de membrillos … y ralladas; y hacen potajes … tortas de ellas muy excelentes: son … para hacer de ellas cualquier conserva y cualquier guisado…

En alusión a la presencia de la convolvulácea en la capital hispalense aporta un dato trascendental y concluyente, cual es la gran cantidad que se importan al mercado de esa ciudad, cada año diez y doce carabelas. Tal volumen de mercancía sólo era posible, como así se constata, por vía marítima, y cuya procedencia es específicamente la capital de la Axarquía: "… traen de Vélez-Málaga cada año aquí a Sevilla, diez y doce carabelas cargadas de ellas …"[34]

34 MONARDES, N., *Historia medicinal de las cosas que se traen de nuestras Indias Occidentales que sirven en Medicina*. Sevilla, 1574, edición facsímil, 1988, p.117-117v. Comparado con el apunte de Rengifo se observan coincidencias significativas que realzan, a nuestro parecer, su veracidad; en nuestra opinión, no por copia del veleño (1615) al sevillano (1574); sino que se nos presentan dos testimonios vivenciales e independientes confirmadores de un mismo hecho, vistos respectivamente desde el centro emisor, Vélez (Rengifo) y desde el lugar de destino, Sevilla (Monardes).

Tan elocuente revelación confirma tanto la alta estima que del producto se tiene en la ciudad del Guadalquivir, como del cuasi monopolio de su producción en la comarca oriental malagueña.

El significativo mercado de la batata veleña en la capital hispalense cuadra por las mismas fechas con el consumo que de ella se hacía en el Hospital de la Sangre de la ciudad, en cuyo libro de Cuentas de 1573 figura la adquisición de diecinueve libras de patatas[35]. De otra parte, Sta. Teresa de Jesús, hallándose enferma y desganada, dirige dos cartas a la superiora del convento en Sevilla, en 1577 –una, desde Toledo y otra, desde Ávila– en la que acusa recibo de ciertos productos de imposible aclimatación al severo clima de la meseta, tales como limones en invierno y la tropical patata[36]. Cabe deducir pues, con toda probabilidad, que el abultado consumo que de ellas se hace en el centro sanitario son parte del contingente de diez-doce carabelas anuales que vienen a la ciudad desde Vélez, y que las que recibe la santa fundadora en las dos sedes castellanas tienen la misma procedencia y llegan a aquéllas, vía Sevilla.

En la actualidad, como antaño, batata y boniato, ambos en la práctica sinónimos, tienen su eje de producción en Andalucía y particularmente en la costa subtropical. Es preciso decir, no obstante, que desde hace unas décadas su implantación se ha extendido hacia el área gaditana Jerez-Sanlúcar, aquí con el nombre de boniato. Según la estadística comparativa más reciente referida a 2009[37], la producción malagueña de batata sobrepasa las 8.500 Tm. En Andalucía entre batata y boniato, 15.000 Tm.; Canarias, en torno a 5.000; región de Valencia alrededor de 3.000 y en el conjunto de España 25.000 Tm. Esto evidencia que una de cada dos batatas/boniatos

35 CÁRCER Y DISDIER, M., *Disertación sobre la papa (patata) y la batata (patata)*, México 1955, UNAM, p. 52.

36 TERESA DE JESÚS, O.C., BAC, 1986. La misiva de Toledo, de 27 de enero de 1577; la de Ávila, de 19 de diciembre del mismo año. Cfr. AMADO DOBLAS, Mª.I., "La batata de Málaga, fruto preferido por la literatura el siglo de oro", pp. 929-944. *Estudios sobre América, siglos XVI.XX*, coordinadores Antonio Gutiérrez y Mª Luisa Laviana. Sevilla, 2005, pp. 929-944.

37 Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino (MARM), Anuario, 2010, pp. 599-600 y 607-608. Consejería de Agricultura y Pesca. Junta de Andalucía, Anuario 2008.

de la Comunidad Andaluza y una de cada tres del conjunto nacional, es malagueña. Pese a la presión inmobiliaria y mayor rentabilidad de otros cultivos subtropicales con más amplio mercado, la batata de Málaga centrada en la Axarquía, –Torrox, Nerja, Algarrobo, Benamocarra, por este orden son los municipios de mayor producción–, hoy como ayer, mantiene su preeminencia y aunque no en el propio término de Vélez, sí en su comarca, en cuyo puerto, cuatros siglos ha, se acopiaban para su expendición en Sevilla, donde Monardes constata con rigurosa precisión la abundancia de su consumo y el punto de origen.

De otra parte, se hace necesario resaltar la singularidad que significa el hecho de que su pronto advenimiento a la península y su rápida aclimatación en Málaga y, particularmente en su área oriental tierra de moriscos aún, –cultivadores de la caña de azúcar y amantes de manjares dulces– favorecen el feliz maridaje –lo que se traslada inmediatamente a los platos–, entre el fruto americano recién llegado y la veterana y edulcorante gramínea índica. Moriscos, caña y batata acaban compartiendo el mismo territorio.

Recapitulación y conclusiones

1.- La batata es el producto de Indias del que mayor número de referencias se registran en cuanto a su pronta venida, aclimatación y consumo en la Península.

2.- Sus calidades nutricionales y de sabor la hacen preferiblemente apetecida por todas las clases sociales, desde la Corte al modesto campesino. No es un condimento, como el pimiento, es un alimento que nutre, sacia, y muy agradable al paladar, especialmente por su cualidad de dulce.

3.- Es probablemente, y en temprano momento, el único fruto indiano que por su abundancia y popularidad alcanza valor de mercado, tanto como para intervenir la autoridad del Concejo en la regulación de su precio.

4.- Con su venida, Málaga y la Axarquía alcanzan un protagonismo inusitado en cuanto centro de producción no sólo peninsular, sino del viejo mundo. Desde 1557, en un tiempo record apenas a seis décadas del Descu-

brimiento, consta su plena implantación, abultada producción, generalizado consumo y excedente para la exportación.

5.- El hoy denominado *trópico de Europa* acoge, apenas llegado cinco siglos ha, como primero de sus frutos la batata, muy por delante en el tiempo de los reputados aguacates y chirimoyas de ahora, también de origen americano.

6.- Su pronta aclimatación y su calidad de dulce es celebrada por los moriscos, aún presentes en estas tierras, que encuentran en ella un extraordinario aliado para sus elaboraciones: cocidas, asadas, en compota y en otras fórmulas de confitería.

7.- Vélez-Málaga y con ella la Axarquía, se constituyen en el gran centro productor y exportador, tanto como para hacer llegar a la gran urbe sevillana de la época –*puerta y puerto de América*–, la ingente cantidad de doce carabelas anuales.

8.- Habida cuenta de su rica historia, amplia y noble progenie literaria, inclusión en recetarios de Palacio, conventuales y de repostería –fruto malagueño por antonomasia–, excelente manjar; presencia tradicional e ininterrumpida en nuestra dulcería y aún hoy, fidelidad y perseverancia de la Axarquía y Vélez-Málaga en su cultivo; constituyen títulos suficientes como para rendir un homenaje a la batata que tanto beneficio y gloria ha dado a la ciudad.