

DE LAS INDIAS AL MEDITERRÁNEO: LA BATATA EN LA AXARQUÍA. PRIMICIA DEL NUEVO MUNDO

From the Indies to the Mediterranean:
The sweet potato in the Axarquía.
A breakthrough from the New World



Título: *De las Indias al Mediterráneo: la batata en la Axarquía. Primicia del Nuevo Mundo*

Autor: Jesús Moreno Gómez

Editorial: Libros de la Axarquía

Año de edición: 2017

ISBN: 9788494487064

La magna tesis doctoral del americanista Jesús Moreno Gómez (*La naturaleza de Indias en la plástica de la Edad Moderna*, Universidad de Málaga, 2015) abarca un completo análisis transversal de los ocho productos alimentarios americanos –desde el pimiento al pavo, pasando por tomate, batata/patata, papa/patata, maíz, judía y cacao/chocolate– que fueron inmortalizados en sus lienzos por los grandes artistas, quienes fijaron su atención en el género pictórico emergente –coetáneo del encuentro entre el Viejo y el Nuevo Mundo– y consolidado a lo largo de tres siglos: el bodegón y la «naturaleza muerta».

El inmenso estudio del doctor Moreno Gómez nos depara ya su primer fruto impreso con esta monografía sobre la batata/patata. Enclavada dentro del amplio campo historiográfico del americanismo, se titula *De las Indias al Mediterráneo, la batata en la Axarquía, primicia del Nuevo Mundo* (Vélez-Málaga: Libros de la Axarquía, 240 pp. ISBN 978-84-9448706-4) y contiene una exhaustiva investigación sobre el mencionado tubérculo indiano desde una perspectiva interdisciplinar –la única existente hasta la fecha sobre la meliflua convolvulácea antillana– que comprende la filología, la botánica, la historia, la literatura y el arte además del testimonio de cronistas, naturalistas y viajeros. Así hasta culminar en la gastronomía, área en la que el autor es un reconocido experto.

Encontrará el lector aquí un trabajo pionero que dilucida y fija la cronología de los vocablos batata/patata y papa/patata mediante una valiosísima aportación de documentos inéditos procedentes de los Archivos Municipales de Málaga y Vélez-Málaga. Son textos que por primera vez ven la luz, lo que permite al ensayista enmendar a la propia RAE y sus diccionarios en relación con el supuesto origen del vocablo «patata»; asimismo, a la historiografía anglosajona encabezada por Hamilton (1934) y con base en el *Libro de gastos del Hospital de la Sangre en Sevilla* (1573), seguida de Salaman, Hawkes y toda la tradición española que, invariablemente,

cita al historiador y economista estadounidense, quien había fijado, erróneamente, como llegada de la papa/patata andina a Europa la referida fecha del nosocomio hispalense.

La batata es el primer fruto de Indias cuyo consumo abarca todos los estamentos, desde la corte a la picaresca, las famélicas clases campesinas y las modestas cocinas conventuales. Una demanda que hace de este manjar el

primer producto de Indias en alcanzar valor comercial y cuyo precio se regula por el propio concejo malagueño: hasta seis acuerdos se registran a fin de evitar tentaciones especulativas en sus *Actas capitulares* entre 1557 y 1563.

Otra prueba evidente de su abundante producción y consumo es que desde su advenimiento es muy apreciada. Colón la trae en su primer tornaviaje (1493). La clave de este aprecio consiste en que sacia, es dulce, tiene sabor a castaña y es de suave textura. La literatura áurea también testimonia su popularidad y sabrosura. Tras el cacao/chocolate, del que se registran más de setenta citas en este período, y del pavo, con diecinueve, la *batata/patata* alcanza la muy considerable cifra de quince menciones: santa Teresa, Lope de Vega, Quevedo, Góngora, Agustín Moreto, Estebanillo González, Vicente Espinel, Mateo Alemán, Soto de Rojas y Quiñones de Benavente; incluso una en la inglesa (Shakespeare, *Las alegres comadres de Windsor*).

La aclimatación de la batata en Málaga y la Axarquía debió de ser muy temprana y abundante. Tanto como para afirmar el botánico sevillano Nicolás de Monardes (1571-1574) que a la ciudad hispalense «llegaban diez o doze caravelas [sic] cada año car-

gadas de batatas de Vélez-Málaga». Esta coincidencia cronológica con los registros del hospital sevillano de la Sangre sustenta la tesis de que las patatas/batatas en él consumidas son de procedencia veleña. La obra del doctor Moreno prueba documentalmente y confirma de modo inequívoco que Málaga y la Axarquía se constituyen en la capital histórica de la batata en el Viejo Mundo.

El volumen se acompaña de un DVD con fórmulas culinarias del sabroso y salutífero tubérculo que rubrica Manuel Ramos, chef de la prestigiosa cadena hotelera andaluza B bou, mecenas de este receptor histórico y moderno de la batata. En definitiva, una completa obra de muy agradable discurso rematado en un libro tan cumplido como bien escrito, para leer con el mismo disfrute con que se paladea una batata, pues, como afirma Fernández de Oviedo –primer naturalista de Indias–, «no es inferior en el gusto a los más gentiles mazapanes».

Fernando Sánchez Gómez
Universidad de Málaga (España)