



Título: Disertaciones sobre la papa (patata) y la batata (patata): rectificación histórica

Autor(es): Carcer y Disdier, Mariano de

Fecha de publicación: 1955

Primera edición electrónica en pdf: 2023

ISBN edición impresa:

ISBN de pdf: en trámite

Forma sugerida de citar: Carcer y Disdier, Mariano de. Disertaciones sobre la papa (patata) y la batata (patata): rectificación histórica. Cuadernos del Instituto de Historia 1, Primera serie 34. México: Universidad Nacional Autónoma de México. Instituto de Historia, 1955. <http://hdl.handle.net/20.500.12525/3311>

D.R. © 2024. Los derechos patrimoniales pertenecen a la Universidad Nacional Autónoma de México. Ciudad Universitaria, Coyoacán, C.P. 04510, Ciudad de México

Entidad editora: Instituto de Investigaciones Históricas. Universidad Nacional Autónoma de México
Correo electrónico: departamento.editorial@historicas.unam.mx

“Excepto donde se indique lo contrario, esta obra está bajo una licencia Creative Commons (Atribución-No comercial-Compartir igual 4.0 Internacional, CC BY-NC-SA Internacional, <https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/legalcode.es>)”



Para usos con otros fines se requiere autorización expresa de la institución: departamento.editorial@historicas.unam.mx

Con la licencia CC-BY-NC-SA usted es libre de:

- **Compartir:** copiar y redistribuir el material en cualquier medio o formato.
- **Adaptar:** remezclar, transformar y construir a partir del material.

Bajo los siguientes términos:

- **Atribución:** debe dar crédito de manera adecuada, brindar un enlace a la licencia, e indicar si se han realizado cambios. Puede hacerlo en cualquier forma razonable, pero no de forma tal que sugiera que usted o su uso tienen el apoyo de la licenciante.
- **No comercial:** usted no puede hacer uso del material con propósitos comerciales.
- **Compartir igual:** si remezcla, transforma o crea a partir del material, debe distribuir su contribución bajo la misma licencia del original.



INSTITUTO
DE INVESTIGACIONES
HISTÓRICAS



REPOSITORIO
INSTITUCIONAL
HISTÓRICAS
UNAM

"Rafael García Granados"

Biblioteca



FH 8129



INSTITUTO
DE INVESTIGACIONES
HISTÓRICAS

CANCER Y

SOLER

INSERTA-
CIONES
SOBRE
A PAPA

PC4599
.P3
C37



H





INSTITUTO
DE INVESTIGACIONES
HISTÓRICAS



INSTITUTO
DE INVESTIGACIONES
HISTÓRICAS

PUBLICACIONES DEL INSTITUTO DE HISTORIA
PRIMERA SERIE *NUMERO 34*

Disertaciones Sobre la Papa (Patata)
y la Batata (Patata)



INSTITUTO
DE INVESTIGACIONES
HISTÓRICAS



INSTITUTO
DE INVESTIGACIONES
HISTÓRICAS

MARIANO DE CARCER Y DISDIER

Disertaciones Sobre la Papa (Patata) y la Batata (Patata)

Rectificación Histórica

México, 1955



*Reservados todos los derechos. Es
propiedad del Autor.*

*Impreso en los Talleres de la Editorial Jus, S. A.
Plaza de Abasolo 14, Col. Guerrero. México 3, D. F.*



ADVERTENCIA PRELIMINAR

En el curso de este estudio se emplea con preferencia la denominación quechúa PAPA a la castellana PATATA para evitar, hasta lo posible, confundir la PATATA con la BATATA o sea la PAPA con la BATATA.



INSTITUTO
DE INVESTIGACIONES
HISTÓRICAS



DISERTACION I

La primera constancia que existe de haberse *oído* en España —Andalucía— la palabra *BATATA*, (*Ipomea Batatas*), es cuando se leyó, junto al Guadalquivir, la “carta que escribió a la Cibdad de Sevilla” el Dr. Alvarez Chanca, compañero de Colón en su segundo viaje, fechada en la Isabela, en enero de 1494: los *ajes* son de un “color como entre morado azul” y las *batatas* “más pardas y mejores”. Colón no escribió nunca *batatas*. Nombró los mames o niamés o ñames, oriundos de Guinea, con los que confundió o identificó a la *batata* o al *aje antillanos*. (M. de Cárcer y Disdier. *Apuntes para la Historia de la Transculturación Indoespañola*. Instituto de Historia, México, 1953).

En 1519, Fernández de Enciso, en *Suma de Geografía*, nos entera que “las batatas son mejores, porque crudas tienen sabor de castaña, pero asadas es su sabor” (Ibiden).

Fray Bartolomé de Las Casas en su *Historia de las Indias*, Gonzalo Fernández de Oviedo en su *Historia General y Natural de las Indias*, etc., Pedro Mártir de Anglería en sus *Décadas del Nuevo Mundo*, Alvar Núñez Cabeza de Vaca en *Nafragios y Comentarios*, Fray Bernardino de Sahagún en la *Historia de las cosas de Nueva España*, Pedro Cieza de León en *La Crónica del Perú*, el P. José de Acosta, S. J. en *Historia Natural y Moral de las Indias*, el Inca Garcilaso de la Vega en *Primera parte de los Comentarios Reales*, etc., el Dr. Francisco Hernández en su *Historia de las Plantas de Nueva España* y otros cronistas, aunque consignen el nombre autóctono con que se la conoce en la región que nos reseñan, escriben también *BATATA* por ser el primitivo con que la conocieron, y afirman, con rara unanimidad, ser palabra originaria y natural de Haití: a



lo sumo, de Cuba también. A veces la identifican con el *Age* o *Aje* o *Axe*; pero mientras que la voz *BATATA* se conserva en Santo Domingo —en Cuba es boniato— el *AJE* ha desaparecido como nombre, al menos, en las Antillas. De todas maneras, este tubérculo se conoce en España, procedente del Nuevo Mundo, probablemente, desde finales del XV. Pedro Mártir de Anglería nos asegura que los vio en Castilla antes de 1516 y Gonzalo Fernández de Oviedo nos entera que los llevó él mismo, poco después, de La Española a Avila, “y aunque no llegaron tales, como de acá salieron, fueron avidas por muy singular é buena fructa”. Y YA ENTONCES SE LLAMABAN PATATAS. ¿Fue Fernández de Oviedo el que primero llevó la PAPA a Europa? No. *Sus* *BATATAS*, que también se nombraban en el XVI español *PATATAS*, no eran *PAPAS*, sino *eso*, *BATATAS*. Pero no adelantemos los hechos. . . sigamos por orden.

La *BATATA* se produce en América, más o menos espontánea, silvestre, en suelos limitados por los paralelos 40. (Algo parecido pasa en todo el mundo). Los conquistadores la encuentran y la mencionan, en estas latitudes, múltiples veces. Se reciben, se cultivan y se comen en Andalucía y de aquí se extienden por Castilla y algunos países europeos desde los primeros tiempos. *Seguirlos* a partir de su arribo al Viejo Mundo, desde el Nuevo, no ofrece grandes dificultades.

No sucede lo mismo con la *PAPA*. Todas las fechas que se han supuesto o se han fijado para indicar la *aparición* en Europa de la *PAPA*, hoy *PATATA*, son caprichosas y arbitrarias, porque *hasta ahora*, estos cálculos y trabajos de investigación parten de una base absolutamente falsa. Los investigadores extranjeros de este apasionante tema tendrán siempre la excusa, muy justificada, de su desconocimiento o poco conocimiento del idioma español, pero los hispanoparlantes, no han parado mientes en la confusión a que podía conducir y conduce, el hecho de que, nuestros cronistas del Descubrimiento y Conquista, y más tarde otros autores españoles también, emplearan, para denominar al mismo o parecido tubérculo (*convolvulus batata*), dos nombres distintos: *BATATA* Y *PATATA*. Esta *dualidad* estaba sancionada por la Real Academia desde el XVIII, por su primer diccionario, *DICCIONARIO DE AUTORIDADES*, 1726-1739, como veremos en el curso de este trabajo. Empecemos por examinar algunos ejemplos del enredo, en los primitivos historiadores de Indias.

Pedro Mártir de Anglería, advierte, hablando de las *BATATAS*,



que su “piel es algo más fuerte que en las PATATAS”¹. ¿Cuáles PATATAS? Porque esta interesantísima cita viene después de la carta que dirige “Al Ilustrísimo Príncipe Carlos, Rey Católico”², que precede a la *Década Segunda del Nuevo Mundo* y está firmada “En Mantúa Carpetana, vulgo Madrid, a 30 de septiembre, año 1516”. Dice: “A la Década primera que se había impreso sin contar conmigo, añadí otras dos compuestas de libros breves en forma de cartas a Su Santidad”. Hay una nota del traductor, que reza: “(1) N. del T. — Este documento puso el autor al frente de la edición de sus *tres primeras Décadas*, que hizo en Alcalá *el año 1516*”³ .. *Nosotros hablamos de la Segunda*.

Es, pues, evidente, que Pedro Mártir, desde 1516 o ANTES, conoció *unas raíces que le enseñaron en España* y de las que se expresa así: “Cuando yo las ví, las juzgué nabos de Lombardía o gruesas criadillas de tierra”; y, las denomina, BATATAS y PATATAS, indistintamente⁴. Pero, Señor: ¿Qué quiere clasificar Anglería con la voz PATATA? Porque, reflexionemos y deduzcamos:

Tengo entendido que todos los investigadores serios del origen, naturaleza y procedencia del tubérculo que conocieron los Conquistadores con el nombre quichúa de PAPA, están de acuerdo en que su estirpe y solar se halla en tierras del antiguo imperio incaico. Es aquí también donde se celebran las fiestas en honor de este tubérculo y en albricias de su buena cosecha, como en otras partes se consagraban al cacao o al maíz, al empezar o al concluir su recolección. Costumbres por demás antiquísimas y universales, que tienen su más alto exponente en Ceres y Baco, en la antigua Roma, dedicándoles, y presidiendo las ceremonias y alegrías de la mies y la vid al rendir su fruto anual. La papa, en su tierra de origen, que es el pan de su pueblo, merece, como el trigo en Europa, el arroz en Oriente y el maíz en América, ser festejada y bendecida de quienes ella alimenta y en efecto, estos actos se revisten de un complicado ceremonial y se enriquecen y dignifican con extraños y curiosos ritos. Copia Pedro Cieza de León en *La Crónica del Perú*, cap. CXVII, una relación que le da, en un manuscrito, un clérigo, en Asangaro, “repartimiento de Antonio de

¹ Décadas del Nuevo Mundo. Déc. Seg. Lib. IX. Cap. I.

² Ibidem. Págs. 113 114, 115.

³ *Los subrayados son míos*.

⁴ M. de Cárcer y Disdier.—Ob. cit. Lib. II. Cap. III.



Quiñones, vecino del Cuzco”, donde cuenta lo que presenció en el *pueblo llamado Lampaz*: “Marcos Otazo, clérigo, vecino de Valladolid, estando en el pueblo de Lampaz doctrinando los indios a nuestra santa fe cristiana, año de 1547, en el mes de mayo, siendo la luna llena, vinieron a mí todos los caciques y principales a me rogar muy ahincadamente les diese licencia para que hiciesen lo que ellos en aquel tiempo acostumbraban hacer; yo le respondí que había de estar presente, porque si fuese cosa no lícita en nuestra santa fe católica de allí adelante no lo hiciesen; ellos lo tuvieron por bien; y así, fueron todos a sus casas; y siendo, a mi ver, el medio día en punto, comenzaron a tocar en diversas partes muchos atabales con un solo palo, que así lo tocan ellos, y luego fueron en la plaza, en diversas partes della, echadas por el suelo mantas a manera de tapices, para se asentar los caciques y principales, muy aderezados y vestidos de sus mejores ropas, los cabellos hechos trenzas hasta abajo, como tienen por costumbre, de cada lado una crizneja de cuatro ramales, tejida. Sentados en sus lugares, vi que salieron derecho por cada cacique un muchacho de edad de hasta doce años, el más hermoso y dispuesto de todos, muy ricamente vestido a su modo, de las rodillas abajo las piernas, a manera de salvaje, cubiertas de borlas coloradas; asimismo los brazos y en el cuerpo muchas medallas y estampas de oro y plata; traía en la mano derecha una manera de arma como alabarda, y en la izquierda una bolsa de lana, grande, en que ellos echan la coca; y al lado izquierdo venía una muchacha de hasta diez años, muy hermosa, vestida de su mismo traje, salvo que por detrás traía gran falda, que no acostumbraban traer las otras mujeres, la cual falda le traía una india mayor, hermosa, de mucha autoridad. Tras ésta venían otras muchas indias a manera de dueñas, con mucha mesura y crianza; y aquella niña llevaba en la mano derecha una bolsa de lana, muy rica, llena de muchas estampas de oro y plata; de las espaldas le colgaba un cuero de león pequeño, que las cubría todas. Tras estas dueñas venían seis indios a manera de labradores, cada uno con su arado en el hombro, y en las cabezas sus diademas y plumas muy hermosas, de muchos colores. Luego venían otros seis como sus mozos, con unos costales de papas, tocando su atambor, y por su orden llegaron hasta un paso del señor. El muchacho y niña ya dichos, y todos los demás, como iban en su orden, le hicieron una muy gran reverencia, bajando sus cabezas, y el cacique y los demás

LÁMINA 1.



Las manchas oscuras indican las regiones en que hallaron las PAPAS los conquistadores, en el siglo XVI, según las investigaciones del autor.



la recibieron inclinando las suyas. Hecho esto cada cual a su cacique, que eran dos parcialidades, por la misma orden que iban el niño y los demás se volvieron hacia atrás, sin quitar el rostro dellos, cuanto veinte pasos, por la orden que tengo dicho; y allí los labradores hincaron sus arados en el suelo en renglera, y dellos colgaron aquellos costales de papas, muy escogidas y grandes; lo cual hecho, tocando sus atabales, todos en pie, sin se mudar de un lugar, hacían una manera de baile, alzándose sobre las puntas de los pies, y de rato en rato alzaban hacia arriba aquellas bolsas que en las manos tenían. Solamente hacían éstos esto que tengo dicho, que eran los que iban con aquel muchacho y muchacha, con todas sus dueñas, porque todos los caciques y la demás gente estaban por su orden sentados en el suelo con muy gran silencio, escuchando y mirando lo que hacían. Esto hecho, se sentaron y trajeron un cordero de hasta un año, sin ninguna mancha, todo de un color, otros indios que habían ido por él, y adelante del señor principal, cercado de muchos indios alrededor porque yo no lo viese, tendido en el suelo vivo, le sacaron por un lado toda la asadura, y esta fue dada a sus agoreros, que ellos llamaban guacamayos, como sacerdotes entre nosotros. Y vi que ciertos indios dellos llevaban apriesa cuanto más podían de la sangre del cordero en las manos y la echaban entre las papas que tenían en los costales”. Desgraciadamente no podemos saber más de esta curiosa y autóctona ceremonia, y cómo acaba, porque se juzgó cosa ilícita, contraria a nuestra fe y de *rito diabólico*. Pero con lo aprendido es suficiente para comprobar la existencia de estas fiestas quichúas en loor a su raíz semi-sagrada, por ser la base de su alimentación; y estas ceremonias, estos festejos en honor de la PAPA, no se conocían, ni existían más que en su tierra natural o de origen.

Si jalonamos con alfileres, en un mapa de América, los puntos que nuestros cronistas de Indias indican en sus relaciones como regiones o comarcas donde se producía la PAPA y la *hallaron*, encontraremos que estos lugares do se daba más o menos espontáneamente la planta de la familia de las solanáceas que nos interesa, se reparten entre los territorios que hoy día pertenecen al Perú, norte de Chile, parte de Bolivia, suroeste de Colombia y norte del Ecuador, y... NADA MÁS, que yo sepa. (Lám. 1).



Fernández de Oviedo se refiere a “unas *turmas* de tierra”⁵ que hay en Venezuela. Es la ANIANA. La aniana *no es PAPA*⁶.

De la PAPA habla después el mismo Gonzalo Fernández de Oviedo, como veremos.

El Dr. Francisco Hernández nos da a conocer la COEN, “parecida a nuestras criadillas de tierra o a las llamadas *papas peruanas*”, pero basta leer su definición y observar el dibujo que la ilustra en el original, para convencerse que en NADA se parece a la *papa peruana* que menciona el ilustre y erudito autor de la *Historia de las Plantas de Nueva España*⁷. (Lam. 2).

⁵ *Historia General y Natural de las Indias*, Lib. XXVI, Cap. XXIII. R. A. Madrid, 1855.

⁶ En el *Glosario* de “Voces Americanas empleadas por Oviedo” que incluye la Real Academia de la Historia al final del IV Tomo de su edición de ésta obra del “primer Cronista del Nuevo Mundo”, 1855, encontramos: “ANIANA: patata, turma de tierra. (Lengua de Venezuela)”. Este Glosario está plagado de errores y a mi parecer, carece de valor probatorio. Ejemplo: “PULQUE: bebida espirituosa y muy semejante al vino de Castilla. (Lengua de Nueva España)”. En efecto: El *pulque* es de *color blanco, opaco, lechoso*. Su densidad muy superior a la de cualquier vino. *No se conserva, para poder ser bebido, más allá de las 48 horas de su fabricación*. Pasado este tiempo y aun dentro de él, *se vuelve viscoso*: “forma hilos”. Su olor, para los no iniciados, es desagradable. Su graduación no pasa de los 4 grados B. ¿En qué se parece el *vino de Castilla al pulque*, llamado también, por sus adeptos, *el mal comprendido licor*? ¿En qué se parecería o se parecerá la ANIANA a la PAPA? En nada; como el vino al pulque.

Por otra parte, he pedido informes oficiales a Venezuela sobre esta “turma de tierra”, de Fernández de Oviedo. Atenta y pormenorizadamente nos contesta el señor Walter Dupony, Asesor Técnico de la Comisión Indigenista. Con profundo interés por servirnos ha registrado textos, modismos y tradición. Por ninguna parte ha podido encontrar la voz que nos *descubre* Fernández de Oviedo, ni como de uso arcaico autóctono, ni como del léxico actual más o menos científico o popular. Y lo curioso es que nuestro famoso cronista es el único, que sepamos, que conoce la ANIANA. Ningún otro se ha ocupado de ella, ni ha citado el nombre.

⁷ T. III. Lib. V. Caps. L y LI, Imprenta Universitaria, México, 1946. Describe dos especies: Cap. L.—“*Del COEN*.—Es una hierba de raíz redonda y fibrosa parecida a nuestras criadillas de tierra o a las llamadas *papas peruanas*, y de donde brota un solo tallo, cilíndrico, voluble y con tres hojas largas y angostas en cada rama... crudas saben a garbanzos crudos; cocidas se vuelven, de blancas, amarillo rojizas”...

LÁMINA 2.

“Jicama de leche”.
Morelos, Jalisco, Michoacán, Veracruz y otros lugares
de clima cálido.

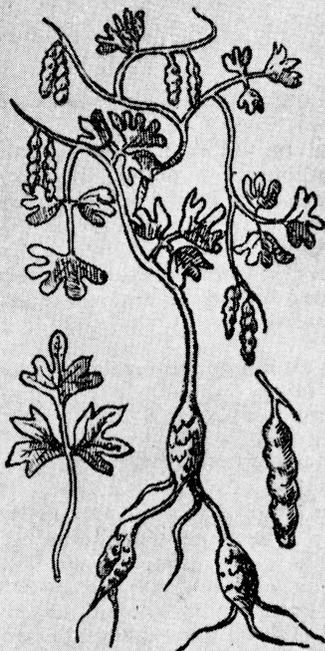


Fig. 178.

Segundo COEN
Pachyrhizus palmatilobus (Sessé et Moc.
ex DC.) Benth. et Hook.

Fueron Sessé y Mociño, en De Candolle, Prodr., II, p. 399, quienes primero atribuyeron a su especie el “coentic” de Hernández. La figura del Thesaurus en efecto corresponde perfectamente a la especie indicada arriba.

745

Reproducción del grabado que aparece en la página 745, del Cap. LI, del lib. Quinto, del T. III de la Historia de las Plantas de Nueva España, por Francisco Hernández.



Sentada esta afirmación, volvamos a Pedro Mártir de Anglería. El llama, *en 1516*, a una raíz que vio en España, BATATA y PATATA y hemos preguntado: ¿Cuál PATATA? Porque si vamos a considerar *que hablaba a la moderna* y se refería a la PAPA incaica, recordemos que, los primeros pasos para la conquista del Perú se dieron en 1524; no se formaliza la empresa hasta 1531 y se llega al Cuzco el 15 de noviembre de 1533. Lima se funda el 18 de enero de 1535. Y es, precisamente, de esta región, de donde nos llegan las primeras noticias del hallazgo de tan extraordinario tubérculo, con el nombre aborigen con que lo designan los naturales que ocupan esa campiña en el momento de su feliz encuentro, y es lógico y espontáneo, que con este mismo nombre demos a conocer la raíz que había de llegar a ser universalmente estimada y *consagrada*, en España y en el resto de América, donde la distribuimos con más o menos prisa. Después la hallaron también nuestros hombres, en otros lugares del extenso Imperio de los Incas, pero ya estaba fijada su *cuna* por las noticias de los primeros conquistadores y exploradores del Perú.

Salta a la vista que las PATATAS de Pedro Mártir de Anglería *no pueden ser* las PAPAS peruanas. *No es posible DENOMINAR en 1516 lo que no se conoce hasta después de 1533*. Y todavía es más absurdo suponer que se pueda BAUTIZAR en esa fecha, a una planta y su fruto, con el nombre que le asignará, TRESCIENTOS AÑOS DESPUÉS, la Real Academia Española.

Consideremos otro ejemplo. Gonzalo Fernández de Oviedo, hablándonos de los llanos venezolanos, afirma que, cerca de Coro, “*es*

“Según *Urbina, Raíces comestibles...* p. 155 ... posible *Vigna luteola* Benth”... (No hay grabado alguno).

“Cap. LI.—Del segundo COEN o coentic.—Es una planta que echa tallos delgados, cilindricos y volubles, hojas espaciadas, en grupos de tres y divididas cada una en cuatro grandes senos, y vainas de cinco onzas de largo y del grueso del meñique, llenas de granos aplanados en forma de lentejas” ... Se parece a “la llamada *xicama*... Fig. 178”.

“*Pachyrhizus palmatilobus* (Sessé et Moc. ex DC.) Benth et Hook f. Gen. I. 540. México”. ¿En qué se parece la COEN a la *papa peruana*? En nada.

Queda, pues, circunscrita al área indicada, del antiguo imperio incaico, la existencia y producción de la PAPA a la llegada de los españoles al Nuevo Mundo, mientras no se aporten verídicas pruebas que demuestren lo contrario.

todo muy fértil de mucho mahiz, yuca y patatas e otros frutos”⁸. ¿PATATAS? Pero, ¿había PAPAS en Coro? ¿No quedamos que sólo existían en el Perú de entonces? ¿Alude a la ANIANA? En Perú tenían y tienen, con justificado y natural orgullo, la ufanía de designar con nombre SUYO lo que es SUYO y sólo SUYO. Difundió por España y América su denominación y cuando Oviedo escribe, el hombre que conoce la PAPA, la denomina con este nombre y SÓLO CON ESTE NOMBRE. ¿Qué quiere pues, significar el Cronista con la voz PATATA? Como en el caso anterior, como en cada cita semejante que hagamos, PATATA no es sino una *acepción*, un *equivalente*, un *SINÓNIMO* de BATATA o la *indicación y determinación* de una de sus *variedades* conocida y especialmente apreciada.

El mismo Fernández de Oviedo⁹, repite el *embrollo*. Nos asegura que los indios de la Provincia de Nueva Granada, en Bogotá, tienen “*muchas fructas, y todas las que comunmente hay en todas las otras partes destas Indias, assi como piñas, ajes, patatas, guayabas*”, etc.

¡Otra vez! ¿*Comúnmente?* ¿PATATAS? COMÚNMENTE “*en todas las otras partes destas Indias*” había BATATAS, QUE TAMBIÉN nombraban PATATAS, pero NO PAPAS, que HOY, *pero no en el siglo XVI y los siguientes*, se llaman, PORQUE SÍ, PATATAS.

¿Otro texto del XVI? Sahagún¹⁰. En el *tianguis* de la Gran Tenochtitlan, entre una infinidad de variada mercancía, había: “*Unas raíces de árboles que son como batatas y patatas silvestres*”. ¿BATATAS y PATATAS silvestres? ¿En México? ¡Pero sí en México JAMÁS, ni en el siglo XVI, ni en el XX, se llamó, ni llama, a la PAPA PATATA, sino ÚNICAMENTE PAPA! Sahagún se refiere a los CAMOTES.

Un refrán de finales del XVI, citado por Azorín, que lo toma de *Un refranero*¹¹, dice: *Más valen dos bocados de vaca, que siete de patata*. ¿Patata? En 1500 y tantos ¿patata? Ya veremos que no. Es BATATA.

Y aunque asegura un proverbio que “*para muestra basta un botón*”, yo he querido *pegar* varios para mayor seguridad de mi *prenda* que, esta vez, se convierte en razonada rectificación de un error que

⁸ Ob. cit. Lib. XXV. Cap. IV.

⁹ Ob. cit. Lib. XXVI. Cap. XXIII.

¹⁰ *Historia de las cosas de Nueva España*. Lib. Décimo. Cap. XXII.

¹¹ A. B. C. de Madrid de 13 de enero de 1949. M. de Cárcer y Disdier. Ob. cit. Lib. II, Cap. IV, pág. 268-69.



a remolque de la rutina ha prevalecido muchos años. Y animados de nuestro mejor deseo, vamos a intentar completar esta modesta *botonadura* con otros *botones* de los siglos XVII, XVIII, XIX y XX.

Del XVII.—1. MARTÍNEZ MONTIÑO, Francisco¹², que ha visto escrita una receta en otro libro de cocina “compuesto por un Oficial que casi no es conocido en esta Corte”, advierte “que en el Capítulo de las tortas... hay muchas suertes... que no sólo no son buenas, ni se deben hacer, más antes es impertinencia escribirlas, como son las de castañas... y de patatas... y hacen mucho daño a las personas que las comen”.

Martínez Montiño en su obra no mienta *ni un solo vegetal americano*, de los ya conocidos en ese tiempo en España: maíz, tomate, pimiento, papa, cacao, coco, chumbo o tuna... Ni el pavo tampoco. Desconoce en absoluto todo lo del Nuevo Mundo. *Sólo habla* de la PATATA, de tanto tiempo atrás producida en Málaga: ¡La BATATA!

2. QUEVEDO, Francisco de: *De las necedades y locuras de Orlando el enamorado*. Año 1635.—Obs. Comps. Vers. M. Aguilar. Madrid, 1943.—Canto primero, pág. 192.

*“los Andaluces, de valientes, feos,
cargados de patatas y ceceos”.*

¿PATATAS? Repito que en Andalucía se dijo *siempre* PAPA, nombre que llegó con el tubérculo y que se conserva *todavía*, en muchos lugares de ella, a pesar de la *maléfica* influencia oficial¹³.

¹² “Arte de cozina, pastelería, vizcochería y conservería, ...Cozinero mayor del Rey nuestro Señor. Con privilegio. En Madrid por Luis Sánchez. Año M. DC. XI”. *Biblioteca Nacional* de Madrid.—Sig. R. 1492.

¹³ Durante mi visita a Sevilla en el invierno de 1953-1954, —faltaba de ella desde hacía muchos años— observé, con desagradable sorpresa que mis simpáticos, alegres y tradicionales paisanos, se estaban olvidando del nombre *genuino* y *ya andalucísimo* del tubérculo Inca y empleaban con demasiada frecuencia la voz *bárbara* que lo designa, *desde principios del siglo XIX*, con el beneplácito y sanción de la Real Academia Española. Intrigado, pregunté la causa y un bueno y observador amigo me sacó de dudas. Me contó que:

“Durante la época de las privaciones e injusto aislamiento mundial de la post-guerra, la población entera española estaba pendiente de las listas



3. ESTEBANILLO GONZÁLEZ¹⁴. Al emprender su viaje a Málaga, nos dice: “. . . me fuí al promontorio de la pasa y la almendra y al piélagos de la patata”. ¡Otra vez PATATA por BATATA! Porque CLUSIUS¹⁵ asevera que vió en Málaga, en 1564, BATATAS, pero no PAPAS.

oficiales de racionamiento que, periódicamente, se publicaban y siempre se comentaban. . . En esas listas, OFICIALES, se sustituía la voz castiza y aborigen de PAPA por la moderna y CAPRICIOSA de PATATA. ¡Y tanta hambre teníamos, que sin discusión aceptábamos las PATATAS que nos canjeaban por el *cupón*, sin perder el tiempo, ni entretenernos en discusiones idiomáticas, más o menos filológicas e históricas. . . Y así nos acostumbramos a llamarle a las *papas patatas*, como nos las nombraban en el *soñado* anuncio del racionamiento; y cuando este acabó, ya nos había ganado el *barbarismo*. . .”

He incluido esta declaración de mi amigo sevillano, porque andando el tiempo adquirirá un valor tradicional y hasta folklórico inapreciable. Si los investigadores de otras centurias venideras escudriñan en papeles viejos para tratar de averiguar la razón y motivo, y la fecha, en que Sevilla dejó de llamar castizamente a la PAPA, PAPA, y dan, para su ventura, con esta opinión y reflexiones filosóficas del sagaz *protagonista* y testigo excepcional de este pasaje, podrán satisfacer sus deseos amplia y verazmente.

Y los amantes de las estadísticas y los inventarios, anoten un dato que, seguramente, se les pasó: “la guerra acabó también en parte de Andalucía, con el recuerdo romántico y castizo de una denominación indígena peruana, que *llegó a creer suya*. Perdió SU PAPA y la *mal* sustituyó por la EXTRAÑA PATATA”.

¹⁴ Anónimo.—*La vida de Estebanillo González*. Col. Aust.—*Espasa Calpe* Argentina. Buenos Aires, México.

¹⁵ Charles de L'Ecluse o Lécluse, CLUSIUS, médico y sabio botánico, nació en Arrás en 1526 y murió en 1609. Entre las varias obras que escribió se encuentran *Rariorum aliquot stirpium per Hispanias observatorum historia*, etc. Amberes, 1576, en oct., con grabados y *Rariorum aliquot stirpium per Pannoniam, Austriam*, etc. ibid. 1583, in oct., figs. Estas dos obras se hallan refundidas en *Rariorum plantarum historia*, etc. ib. 1601, in folio, con 1135 figuras. Entre las plantas descritas se encuentra la PAPA, que el autor llama *arachidna Theophrasti et papas Peruvianorum*, que estaban según él, cultivadas en Italia desde mucho tiempo antes con el nombre de *taratouffli*, en bastante grande cantidad, hasta el punto de servir de alimento a los cerdos. Estos informes los he tomado de “BIOGRAPHIE UNIVERSELLE CLASSIQUE OU DICTIONNAIRE HISTORIQUE PORTATIF. Paris, Charles Gosselin, Libraire, Editeur.—MD CCC XXIX”.

Ya veremos que Gerard en su *Herball*, llama SISARUM PERUVIANUM o Skyrrits del Perú, no a la PAPA, como cree, sino a la BATATA. ¿No le pasará igual a Clusius? Desgraciadamente me ha sido imposible examinar su libro y sólo se pueden hacer conjeturas.



¿Es que ya existían en este puerto las PAPAS ABUNDANTEMENTE en 1646 cuando lo visita *Estebanillo*? ¡No lo sabía nadie! ¿Y ya se denominaban PATATAS? No señor: el *piélag*o de *Estebanillo* era de BATATAS, que, TAMBIÉN, *en aquel tiempo*, se llamaban PATATAS.

4. MORETO, en *No puede ser el guardar una mujer*, 1659, acto tercero, hace decir a un personaje para ensalzar la glotonería de otro:

“¡Mal año y cuán se regala!
Medio Madrid me hizo ayer
Andar buscando patatas”.

Al tratar del DICCIONARIO de la Real Academia, veremos, con toda claridad, sin ningún género de dudas, que PATATA y BATATA designaban, hasta el siglo XIX, la misma planta convolvulácea, el mismo tubérculo: la BATATA actual, moderna, *académica*.

Del XVIII.—Se lee en la interesante y rara obra titulada: “*Reflexiones sobre el comercio de España con sus colonias en América en tiempo de guerra, por Un Español en Philadelphia*.—Philadelphia: En la imprenta de Jaime Caret; MDCCLXXXI”, pág. 21: “El pan que mantiene al Europeo, el maíz que hace subsistir al Indio, la patata, ñame y cazave que refrescan, y vigorizan al Negro fatigado” . . .

¿Cuándo se dió al *Negro* PAPA? ¿En qué sitio de las Antillas o Tierra Firme? Y ¿cuándo, en estos lugares, a la PAPA se le denominó PATATA? ¡JAMÁS!

Del XIX.—En los primeros años de este siglo, la Real Academia continúa llamando a la PAPA PAPA y SÓLO PAPA, como veremos con mayor detenimiento más adelante.

Del XX.—Como ejemplo vamos a citar un pregón panameño¹⁶ por lo que tiene de popular y folklórico y por lo tanto, de tradicional y añejo. Dice:

La *Enciclopedia Universal Ilustrada Europeo Americana*. Espasa-Calpe, S. A.—Madrid, Barcelona, afirma que L'Ecluse “introdujo la *patata* en los Países Bajos, de donde envió algunas plantas a Italia”. No me es posible en este caso afirmar ni negar. Sólo dudo.

¹⁶ *Anuario de la Sociedad Folklórica de México*, 1938-1940. Vol. I. México, 1942.—*Pregoneros y pregoneros*, por el Prof. Vicente T. Mendoza.



“Compren yuca, compren ñame,
Compren patata morá.
¡Que viva, que viva el partido Liberá!”

¿Dónde ha visto usted, paciente lector, PAPA MORADA? Esta “patata”, es BATATA TAMBIÉN.



DISERTACION III

Y estimamos que es llegado el momento de consultar a la Real Academia Española para conocer su criterio y aprovechar su consejo.

Abrimos el tomo correspondiente del “*Diccionario de la Lengua Castellana*... Compuesto por la Real Academia Española”, en Madrid, “Años de 1726-1739” y buscamos BATATA. Leemos:

“BATATA, s. f. Planta que cultivada y sembrada echa una raíz algo mayor que las que llaman Papas, larga y tortuosa: por de fuera parda; es mui sabrosa y dulce, y aunque de ella se hacen diversos dulces y almíbares mui delicados, con especialidad es más grata al paladar assada, y rociada después con vino y azúcar. En España se crían muchas en las cercanías de Málaga. Algunos la llaman Patáta, y assi se halla también escrito; pero lo común es con b. . . MARM. Descripc. de Afric. tom. I, fol. 16. El principal sustento de los negros son unas raíces *como batatas*”²⁵.

Y buscamos PATATA y hallamos:

“PATATA, s. f. Lo mismo que Batata. PRAGM. de TASS. año 1680 f. 49. La libra de patatas cubiertas, a seis reales y medio” . . .

¡Más claro, agua! ¡PATATA lo mismo QUE BATATA! Además, “fruta cubierta” era, y es todavía en México y otros lugares de América, la que resulta de cocerla en almíbar dejándola secar fuera de ella, como aún se confita la BATATA en España y toda la América española. ¿Quién ha visto una PAPA, (PATATA), *cubierta*? ¿Quién sabe de alguien que coma las PAPAS *enteras, en dulce*? ¿Cabe alguna duda del empleo indistinto de las dos voces PATATA y BATATA para denominar

²⁵ Alude, probablemente, a ñame. Véase M. de Cárcer y Disdier, ob. cit. Lib. II, Cap. III.



igual tubérculo? Pero, ¿qué nos dice este mismo Diccionario de la PAPA? Leamos:

“PAPAS. Ciertas raíces que se crían debaxo de la tierra, sin hojas y sin tallo, pardas por de fuera y blancas por de dentro. Es comida insípida”.

No cabe la menor vacilación después de conocer las definiciones académicas: la BATATA O PATATA “es mui sabrosa y dulce”: la PAPA “es comida insípida”. Con estas lecturas se disipa también otra duda: en España, en Madrid al menos, y singularmente en su Real Academia, la BATATA O PATATA y la PAPA, no eran alimentos populares, ni bien conocidos, en particular la PAPA, en la primera mitad del siglo XVIII.

Delante de mí tengo un ejemplar del “DICCIONARIO DE LA LENGUA CASTELLANA COMPUESTO POR LA REAL ACADEMIA ESPAÑOLA, REDUCIDO A UN TOMO, PARA SU MÁS FÁCIL USO. TERCERA EDICIÓN. . . MADRID. Por la Viuda de Don Joaquin Ibarra. Impresora de la Real Academia.—MDCCLXXXI” No puedo resistirme a copiar. A fines del siglo XVIII, para la Real Academia Española, los significados de las voces BATATA, PATATA y PAPA, seguían siendo los mismos:

“BATATA s.f. Raiz de una planta que tiene el mismo nombre: es larga y comunmente torcida, por dentro blanca y por de fuera parda y algo mayor que las que llaman papas. Críase con abundancia en las cercanías de Málaga”.

“PATATA. s.f. lo mismo que BATATA”.

“PAPA. s.m. El Sumo Pontífice, etc., etc. . . .5p. CIERTAS RAÍCES QUE SE CRÍAN DEBAXO DE LA TIERRA; SIN HOJAS Y SIN TALLO, PARDAS POR DE FUERA Y BLANCAS POR DE DENTRO. ES COMIDA INSÍPIDA”.

Este es el último Diccionario que la Real Academia edita en el siglo XVIII. Examinemos el primero que, de la misma procedencia, ve la luz en la siguiente centuria, la décimonona. Corresponde al año 1803. Hemos estudiado la “Quarta Edición”. ¿Qué dice? Esto:

“BATATA s.f.” . . . Copia la definición de la edición anterior.

“PATATA s.f. Lo mismo que BATATA”.

“PAPA”. Todo igual. La novedad consiste en que suprime lo de *insípido*.

Los Académicos siguen en sus trece: La PAPA no les gusta. . . Los investigadores del XIX y del XX no se enteran de esta confusión, de este DUALISMO. Para ellos, la *patata castellana* del XIX y del XX

era, forzosamente, la PAPA quichúa del XVI al XIX y de aquí todos los errores y falsas apreciaciones y consecuencias que han brotado de sus estudios y observaciones basadas en un indiscutible y fácilmente comprobable equívoco.

Pasan catorce años, y los de la Española, como buenos sabios, cambian de parecer y además, demuestran tener mejores noticias de estos pícaros tubérculos que nos traen de cabeza. Sale el “DICCIONARIO DE LA LENGUA CASTELLANA POR LA REAL ACADEMIA ESPAÑOLA.— Madrid, en la Imprenta Real, Año 1817”. Trabajamos con su quinta edición. Leemos curiosos y admirados:

“BATATA. s.f. Planta indígena de América y del Asia, y cultivada en España. El tallo es rastrero y carnoso, las hojas de figura de corazón, y la flor de hechura de campanilla, grande y de color encarnado. *Convolvulus batata*”.

“BATATA. Se da este nombre á los bulbos que acompañan las raíces de las plantas del mismo nombre. Estos son cilíndricos, rectos, de color de castaña, claro por de fuera, y amarillo ó blanco por dentro. Cocidos tienen un gusto dulce muy agradable”.

Y PATATA, ya no es lo mismo que BATATA. Nos quedamos con las ganas de saber el porqué; la razón en que se ha fundado la Academia para *cambiar de parecer*, pero el hecho es, que según su indiscutible autoridad:

“PAPA. (Es AHORA). Lo mismo que PATATA por la planta y el bulbo”.

“PATATA s. f. Planta indígena de América, y cultivada en casi todas las provincias de España. Su raíz es fibrosa y llena de bulbos, los tallos de uno á dos pies de largo, triangulares, lampiños, compuestos de nudos y llenos de ramas; las hojas son grandes y compuestas de otras arrugadas y llenas de pelillos; la flor es pequeña y blanca, y el fruto es redondo, carnoso, amarillento y está lleno de semillas menudas, redondas y chatas. *Solanum tuberosum*”.

Así *veía* la Real Academia Española, en 1817, la BATATA, la PAPA y la PATATA. Y como son *dogmas* de nuestra lengua, . . . ¡punto en boca! . . .

También indagamos en el rarísimo “DEL ORIGEN Y PRINCIPIO DE LA LENGUA CASTELLANA o Romance que oy se vsa en España. COMPUESTO POR EL DOCTOR BERNARDO ALDRETE, . . . En Madrid, por Melchor Sánchez. . . Año 1674:” y en “PARTE SEGUNDA DEL TESORO DE



LA LENGVA CASTELLANA, O ESPAÑOLA. COMPVESTO POR EL LICENCIADO DON SEBASTIÁN DE COVARRUVIAS OROZCO, . . . En Madrid, por MELCHOR SÁNCHEZ. . . año 1673”. No encontramos BATATA, ni PAPA, ni PATATA, a pesar de estar probado que las BATATAS existían en Málaga, *por lo menos*, desde 1564 y de citarlas Montañón como existentes en Madrid *antes* de 1611, fecha de la edición más antigua que se conoce de su “Arte de Cocina. . .”, etc. No serían por tanto *muy* populares, a fines del XVII todas estas raíces, en la Capital de España.

Asimismo hemos consultado a Martínez de Cala y Jarava, *Lebrija* o *Nebrija* en sus ediciones de 1492 (Biblioteca Nacional de Madrid, signatura: *Incunables* 1778), 1552 y 1553 para las voces BATATA y PATATA, no para PAPA, naturalmente. Ninguna de las dos existen en esta obra del gran gramático andaluz.



DISERTACION V

Para enlazar con Oceanía, brinquemos a la India. La India es un hervidero de idiomas. Hubiéramos deseado saber las denominaciones de nuestros tubérculos en varios de ellos, pero hasta la hora de entrar en prensa este trabajo no hemos tenido la suerte de recibir contestación de la Embajada de la India en Washington, a la que recurrimos en vista de que la representación en México, tampoco nos había contestado. Sin embargo, nos decidimos a ir personalmente a esta última y fuimos objeto de una atenta y hasta cordial acogida. Pero sólo pudimos conseguir los nombres en hindú. Ellos son: para PAPA, ALU (léido en castellano) y para BATATA, SHAKARKANDI, siendo la traducción de SHAKAR, *azúcar*, y de KANDI, *terron*.

Una tradición india sostiene que la PAPA llegó de Irlanda, donde existía desde tiempos antiquísimos, desde luego, anteriores a 1492. Es darle la puntilla a las leyendas inglesas y es el fin de Drake y Raleigh... y es una candidez, pero interesante porque indica de dónde les vino esta raíz directamente.

En Pakistán es aproximadamente igual. La PAPA es AALOO (léido en inglés suena como ALU dicho en español) y la BATATA SHAKAR QUAND, con idéntica traducción que las palabras hindúes anteriores.

Parece ser que en chino a la PAPA le dicen SITOE. Se come poco. No he podido enterarme cómo nombran a la BATATA, porque en China no están las cosas como para perder el tiempo con PAPAS y no han contestado a nuestras preguntas.

Sin embargo, hemos podido averiguar algo: según L. Carrington Goodrich, la BATATA *apareció por vez primera en China hacia 1590*



y entró por la provincia de Fukien, probablemente llevada por los españoles a las Filipinas y de ahí por mercaderes chinos, a Fukien. (*Historia del pueblo chino*. Fondo de Cultura Económica. México-Buenos Aires, 1954. pp. 238-39). No soy de esta opinión. Creo que la BATATA existió en China y en las Filipinas antes del Descubrimiento de América. Me lo hace suponer las numerosas citas de los descubridores españoles del XVI encontrándolas en los archipiélagos oceánicos próximos a China y Filipinas y las noticias que nos llegan en alas de la tradición de poseerlas los habitantes de las Indias orientales desde tiempos remotísimos y creo verlo confirmado en la referencia que copio del mismo libro y p. 239, que dice: “Hacia fines del siglo XVII escribía un chino: *No hay lugar, en el este, el oeste, el norte o el sur, donde la batata no se cultive*”. Se refería a su patria, China, y no creo posible que en menos de un siglo, un país tan extenso y con pésimas comunicaciones, consiga un cultivo tan vasto y eficaz.

Para Indonesia PAPA es KENTANG y BATATA, UBI DJALAR. Ignoramos si estas palabras tienen otra traducción al castellano.

Y para la Isla de Java, tenemos:

PAPA, KENTANG.

BATATA, OEBI (ubi), según J. B. Ten Broek, Agregado de Asuntos Culturales de la Embajada de Holanda en México y KUMADJANG, según P. Rivet (P. M. del Río. *Los Orígenes Americanos*) como vamos a ver a continuación.

En este estudio observamos que las voces BATATA, PATATA y PAPA, sobre todo las dos primeras, se conservan, con ligeras variaciones ortográficas y fonéticas en todas las naciones americanas y en España, y en casi todos los idiomas europeos, africanos o asiáticos de la cuenca mediterránea, lo que prueba indubitablemente la influencia española y del español en cuya lengua —incorporó al castellano muchas voces indígenas americanas— se dio a conocer en esta zona de su pujanza mercantil y guerrera de los siglos XVI y XVII.

A medida que nos alejamos hacia oriente, las denominaciones de estos tubérculos se alejan también más de las voces que podríamos llamar *clásicas*: BATATA, PATATA y PAPA, y, aunque conservan, en su fonética, ciertas analogías o semblanzas para determinados gru-



pos de lenguajes o razas afines, por lo general constatamos la existencia de una *anarquía*, sin conexión alguna entre las diferentes formas de denominar o distinguir los dos tubérculos objeto de nuestra investigación. Lo hemos visto en lo ya expuesto y lo vamos a completar en la **DISERTACIÓN** que sigue.



DISERTACION VII

Combles, en 1749, define y describe la PAPA, dándole el nombre de *trufas*³⁵. En Italia, primitivamente, la PAPA se llamó *tartuffalo* o *tartufoli* (trufa). Al pasar de Italia a Austria y de aquí a Alemania con esta denominación los oídos teutones oyeron el *tartuffalo* o *tartufoli*, “kartoffel”. Aunque E. Parmalee Prentice³⁶, asegura que en Alemania y Suiza se llamaron *Erdtoffeln* y *Kartoufeln*. Es igual. Y parece evidente que de Alemania pasara a Polonia donde, según su Embajada en México, se dice “ZIEMNIAK . . . (de ZIEMIA, tierra, suelo)” y a Rusia, con el barbulleo de su popular CARTUSHKA, aunque para ambas naciones KARTOFEL sea el término correcto para designar la PAPA. Así podríamos trazar el derrotero de la PAPA sobre un Mapa Mundi . . . Por ejemplo: la PAPA aparece en el país vasco francés traída de París o con el nombre que París le ha puesto: *pomme de terre*. Entonces, los vascos lo traducen y le llaman LURPEKO SAGARRA, donde LURPEKO significa *de debajo de la tierra* y SAGARRA, *manzana*. Es decir: *manzana de debajo de la tierra*. Salta luego los Pirineos, entra en la Vasconia española y esta expresión se contrae: quedará en LURSAGAR, que en castellano es, *manzana de tierra*. Exactamente igual que en francés, porque de Francia entró en las Vascongadas el tubérculo y su consumo y manera de utilizarlo como alimento. Pasan los años, y más en contacto esta región con España que con Francia, tiene que influir forzosamente más en ella la primera que la segunda y hoy, *un vasco*, pide en los mercados éuskaros, *en vascuence*, PATATIE y le dan, naturalmente, PAPA. Hemos visto llegar y *naturalizarse* la PAPA en una región determinada: Vasconia.

³⁵ *L'école du jardin potager*, Vol. II, Cap. LXXIX, año 1752.

³⁶ *El hambre en la historia*, Cap. VII.



En Andalucía y casi toda la costa Mediterránea española la BATATA y la PAPA se llamaron BATATA y PAPA durante siglos.

En toda Iberoamérica, a la BATATA o raíz *semejante*, se le han dado los nombres aborígenes del lugar: *camote*, *apichu*, *yuca*, *otoe*, *boniato*, *guacamote*, *ñampi*, *tiquisque*, *mandioca*, *yuca amarga*, *aipim*, *macacheira*, etc., etc. Y el africano de *ñame* que llegó con los negros a algunas islas Antillanas. Como hemos visto en la DISERTACIÓN VI, el *Diccionario General de Americanismos* de F. Santamaría, amplía extraordinariamente esta lista. Por contraste, a la PAPA, se le conoce únicamente con su nombre quichúa de PAPA, agregándole un sobrenombre —amarilla, blanca, temprana, etc.— para distinguir sus numerosas variedades. En Perú tengo entendido que cada una de sus ricas especies tiene un nombre distinto e inconfundible. No importa que la Baja California, por ejemplo, esté de Lima a muchos miles de kilómetros: en los dos sitios a la PAPA se le dice PAPA.

Como datos curiosos de Hispanoamérica consignamos éstos: en Uruguay, al *boniato* cubano, le dicen PAPA DULCE, y en Brasil a la “papa blanca o amarilla” se le llama BATATA PORTUGUESA³⁷ y a la batata, BATATA DOCE: DULCE. Es como en Portugal. Y otra observación: existe tanta diferencia botánica y de gusto —paladar— entre la BATATA y la PAPA, como entre cualquiera de estas dos raíces y la YUCA o el GUACAMOTE y la MANDIOCA.

Otro sí: EL AJE o AGE o AXE de los primeros cronistas de Indias, ha DESAPARECIDO DE TODA América. *Por lo menos, el vocablo*³⁸. ¿Extraño? Muy extraño. ¡Inexplicable!

³⁷ Posiblemente, porque recibieron la PAPA *directamente* de Portugal, *con este nombre*, y no del Perú o provincia española de Ultramar.

³⁸ M. de Cárcer y Disdier, Ob. cit. Lib. II, Caps. III y IV.



DISERTACION VIII

Sentada y demostrada la *indiscutible* verdad de la *dualidad* de nombres para la designación de un mismo tubérculo desde el instante de su *descubrimiento* hasta la determinación de la Real Academia Española, 1817, de asignar *caprichosamente*, uno de ellos, PATATA, a la raíz de antiguo conocida con la voz castiza y genuina de PAPA, o tal vez más exactamente, resolución obligada para sancionar una costumbre que el pueblo de *Madrid* había adoptado desde que *por Castilla* empezó a popularizarse el consumo de la PAPA ³⁹, que, probablemente *no conoció* o no le prestó atención nunca, por insulsa, según, hasta entonces, había declarado la Real Academia; sentada y demostrada esta verdad, decimos, hay que reconocer igualmente otra: la *confusión* que esta dualidad trajo para el esclarecimiento, investigación y estudio de la historia de la PAPA, porque todos los que han abordado este cautivador tema arrancan del supuesto falso de que PAPA, en los siglos pasados era sinónimo de PATATA, como sucede realmente, académicamente, desde 1817. Y nadie, que yo sepa, se ha fijado, para deducir y averiguar la existencia, *en el tiempo y en la geografía* —hay quien lo ha tratado *filológicamente* ⁴⁰— de la PAPA, que PATATA, hasta el siglo XIX, fue sinónimo de BATATA, *sin tener nada que ver con PAPA*.

³⁹ Todo esto surgió al conjunto de la moda francesa. De Francia vino, con el nombre de PATATE, que todavía no era *potomme de terre*, como luego la bautizó su genial propagandista M. Parmentier, desde los últimos tiempos *felices* del *infeliz* Luis XVI.

⁴⁰ *Cosas del lenguaje*, por Julio Cásares. Espasa-Calpe, Madrid.



Hemos creído conveniente escudriñar y desmenuzar las noticias que teníamos y presentamos en este ensayo sobre la PATATA O BATATA, y la PAPA, hasta el aburrimiento, para comprender mejor y poder rebatir sin esfuerzo, los textos que vamos a estudiar a continuación.



DISERTACION IX

Uno de los más ilustres investigadores de las *cosas* de España, E. Hamilton, en su obra *American Treasure and the Price Revolution in Spain 1501-1650, Harvard Economic Series*, Vol. XLIII, p. 196, nota 1934, afirma que en los *libros de cuentas* del Hospital de la Sangre de Sevilla, en 1576, aparecen compras de PATATAS. Y E. Parmalee Prentice en *El Hambre en la Historia* ⁴¹ nos informa que el Profesor Hamilton ha dado a conocer en un artículo *que existen menciones acerca de la compra de patatas durante el cuarto trimestre de 1573*, en los libros del Hospital de la Sangre de Sevilla ⁴².

Yo leí estas noticias que me brindaba E. Parmalee en su erudita y amena obra, en México. Me interesaba sobre manera saber si en los libros examinados por E. Hamilton, en Sevilla, *estaba escrito PA-*

⁴¹ Traducido del inglés por el Dr. Francisco Javier Cortada.—Espasa-Calpe-Argentina, S. A.—Buenos Aires México, p. 149.

⁴² En la misma página 149 de *El Hambre en la Historia*, se hace constar, que Hamilton *menciona* la compra de *patatas* por el Hospital de la Sangre de Sevilla el año de 1576, y agrega: “Es interesante hacer notar que antes de 1584 el Hospital compraba las *patatas* por libras, pero que posteriormente las compraba por arrobas: además, todas las compras tenían lugar en el último trimestre del año, lo que constituye una prueba de que se cultivaban en España y se comían poco después de ser cosechadas”. Pero es que, en Andalucía, la recolección de la BATATA empieza en octubre-noviembre y se consideran frutas de Navidad las nueces, castañas, *cañadú* o caña de azúcar y las BATATAS. “Probablemente se consideraban como artículos de lujo, hasta 1584”. (*The Potato in its Early Home and its Introduction into Europe*. Jour, Roy, Hort. Soc. Vol. LXII, p. 254). ¿Cómo siendo un manjar de lujo podían servirlo a los pobres de un hospital? ¡No! Es que eran BATATAS y sus cosechas abundantes en Málaga desde mucho antes de 1584. Nos lo ha dicho Clusius y lo ha ponderado *Estebanillo*, después.



TATA O PAPA, porque en el primer caso, conociendo que en 1573 y 1576 —en todo el siglo XVI— la PATATA era *sinónimo* de BATATA, sabía, POSITIVAMENTE, que los enfermos acogidos al Hospital de la Sangre, que también se llamó de las Cinco Llagas, de Sevilla, lo que comían, en esos años, eran BATATAS Y NO PAPAS, AHORA PATATAS, PERO ENTONCES NO. Y en el segundo caso, es decir, en el supuesto de que estuviera escrita en esos libros la palabra PAPA, quedaba fijada, DEFINITIVA Y VERAZMENTE una fecha, *del siglo XVI*, para la existencia del cultivo de la PAPA, HOY PATATA, en España, que todavía *no se ha podido precisar*. Por eso hice cuantas gestiones pude para conseguir una referencia sobre esta cita de E. Hamilton. Mi fracaso fue absoluto. NADIE me respondió. NADIE contestó a los señores don Rafael García Granados y don Federico Gómez de Orozco de la Universidad de México que se me ofrecieron amablemente a solicitar y *solicitaron* de sus amistades de España una respuesta. Y como estaba decidido a poner en claro este equívoco y a deshacer esta confusión *cuatro veces centenaria*, un buen día, el 3 de octubre de 1953, tomé el avión en México con rumbo a Madrid adonde llegué al siguiente día. A mediados de noviembre aparecí en Sevilla. Veinticuatro horas después de mi arribo a la Ciudad de la Giralda estaba yo detrás de *mis Libros de Cuentas* con el mismo calor y entusiasmo con que un estudiante persigue a su modistilla. Dirigí primero mis pasos al vetusto y maravilloso Hospital de la Sangre —hoy Central— fundación del primer marqués de Tarifa, cuyas obras empezaron en 1546, que todavía es amparo de dolores y sanatorio modernizado al cobijo de su monumental y artística fachada renacentista. Nada encontré allí de sus antiguos papeles, el Archivo del Hospital hacía tiempo que se había confiado a la custodia de la Diputación Provincial de Sevilla. Fuime allá y auxiliado y orientado por mis excelentes amigos don Manuel Justiniano y Martínez y don José Andrés Vázquez, di, ¡por fin!, con el legajo que buscaba; tarea no tan sencilla, porque el Archivo del Hospital de la Sangre está aún por clasificar y ordenar ⁴³.

⁴³ Secundado por la señorita Pilar Rosales, paleógrafa que trabaja en el Archivo General de Indias, pude examinar, en el Archivo de la Diputación Provincial, los siguientes legajos: Núms. 290, años 1518, 1530, 1550, 1552 y 1553. Núm. 291, años 1554, 1555, y 1557. Este legajo sigue con los años 1830 y siguientes. Núm. 292, años 1513, 1514, 1516, 1517, 1544, 1548, 1551 y 1556. Núm. 293, años 1558, 1559, 1560, 1561, 1562, 1563, 1564, 1565 y



¡Qué alegría tan grande tuve cuando pude comprobar mi sospecha! Cuando en aquel libro viejo, de páginas amarillentas y corroídas por la caparrosa de la tinta, pude leer, con toda claridad, en el asiento que buscaba, motivo de mi viaje ¡¡PATATA!!

En efecto: en el Archivo de la Diputación Provincial de Sevilla, hay un legajo con signatura antigua H.-II-455 y moderna 295, donde se guarda un *Libro de Cuentas del Hospital de la Sangre de Sevilla*, que abierto por el folio que lleva por título “*Gasto extra hordinario, enero 1.5.7.3. años*” y estudiado partida por partida, hoja por hoja, se llega al mes de *diciembre* para tener la dicha de poder leer este luminoso y concluyente asiento: “*Dedies ynuevelibras depatatas cientoeseis mrs.*” La fecha exacta: *domingo 27 de diciembre* de este año del Señor de 1573. (Lam. 3). ¡Y descansé! Ahora sí sabía, POSITIVAMENTE, que en el Hospital de la Sangre de Sevilla, en *diciembre de 1573*, se comían BATATAS, SINONIMO de PATATAS PARA Sevilla, España, el español de Indias y la Europa que la conocía en ESA FECHA; y NO PAPAS, que para Sevilla y España y América no eran MAS que PAPAS, *inconfundibles* con ninguna otra palabra NI RAIZ. AHORA PODIA ACONSEJAR, modestamente, a todos los que se han ocupado del estudio de estos tubérculos que repasen sus notas, que se fijen en la confusión a que ha dado lugar el hecho de que BATATA y PATATA fuesen una misma cosa hasta 1817 en que por intermedio de su Diccionario, la Real Academia, nos da a conocer su decisión de aplicar uno de estos nombres, el de PATATA, a designar la planta y el fruto que HASTA ENTONCES, había considerado que se debía llamar PAPA Y SOLAMENTE PAPA, por ser la voz quichúa con que aprendieron a llamarla los Conquistadores y la misma con que ellos la dieron a conocer en Andalucía, por donde *directamente* entró a España.

1566. En ninguno de estos legajos encontramos referencia alguna a la *patata* y menos aún de la *papa*. En el Núm. 294, hay un libro con un asiento de *7 de enero de 1589, sábado*, en que consta que se compraron *cinco libras de patatas*. Nada más en nuestra penosa búsqueda, penosa, porque en esos días hizo en Sevilla un frío extraordinario de hasta 5° C. bajo cero; el Archivo está en el sótano y como había restricciones de corriente eléctrica por la sequía, no se podía dar a la *galera-archivo* ni luz, ni calefacción.



DISERTACION X

Y puesto a rectificar errores *patateriles* y leyendas *patateras*, bien vale la pena de alargar estas insignificantes observaciones hasta considerar, un poco, las pretensiones ajenas. Todos o casi todos los países de Europa tienen sus *descubridores* de la PAPA, aunque *siempre la nombran* o parten de las voces PATATA O BATATA y *nunca de la aborígen PAPA* ⁴⁴.

Uno de estos *presumidos* y engréidos países es Inglaterra. Antigua tradición pretende que las llevaron a las Islas Británicas Sir Francis Drake y Sir Walter Raleigh, cuando el primero recogió en Virginia, en 1586, a los colonizadores del segundo. Y dice E. Parmalee Prentice ⁴⁵: “es muy posible que en esta época empezasen a plantarse patatas en Inglaterra e Irlanda”. Y para apoyar su opinión o suposición, agrega: “John Gerard la menciona en el catálogo de plantas que crecían en su jardín de Holborn, obra publicada en 1596, y la describe en su Herball (Herbario), publicado el año siguiente, 1597” ⁴⁶.

⁴⁴ Más adelante veremos que en Gran Bretaña, cuando la conocen *de verdad*, por españoles, y con su nombre autóctono de PAPA, lo emplean, por lo menos, *botánicamente*. Algo semejante ocurre también en Italia, pero de todas maneras el sustantivo PAPA, jamás pasó en Europa, con la excepción de España, del término *botánico* al léxico oficial o popular, y lo mismo puede decirse del mundo entero, con exclusión de América.

⁴⁵ Ob. cit. Cap. VII.

⁴⁶ Ibidem. En el T. 10, pág. 206 B, de la Ency. Brit. al referirse al *Herball* de Gerard, aclara: ...“era en realidad una adaptación del *Stirpium historiae pemptades* (1583) de Robert Dodoens. Sus ilustraciones, en su mayor parte, son impresiones de dados de madera empleados por Jacob Theodorus Tabernaemontanus en su *Icones Stirpium*, publicado en Francfort, en 1590”.

No he podido conseguir informes directos de estas dos interesantísimas publicaciones, pero no creo que Robert Dodoens tratara la PAPA en su curiosa



Es decir: *diez* años más tarde de la llegada de Drake y Raleigh a la Metrópoli después de sus correrías y piraterías por mar abierto y a lo largo de las costas de América.

Para mí, la razón, el origen de esta tradición británica, es diáfano como un cristal. DESDE LUEGO, Sir Francis y Sir Walter, NO PUDIERON llevar la PAPA de Virginia, POR DOS MOTIVOS PODEROSOS. Primero: Porque en Virginia NO EXISTÍA la PAPA, ni conozco *indicios* de información contraria; ni ningún cronista de la época se refiere a su cultivo o presencia en estado silvestre en este territorio ⁴⁷. Segundo: Porque de haberse dado la PAPA en Virginia TENDRÍA EN ESTE TERRITORIO UN NOMBRE ABORIGEN, PROPIO, QUE CON EL TUBERCULO HUBIESE LLEGADO EN LABIOS DE LOS FALLIDOS COLONIZADORES DE GILBERT Y RALEIGH para DENOMINAR, *en Inglaterra, el nuevo fruto que llevaban* y brindaban a su pueblo. En Virginia, los pobres indios, no conocían ni de oídas el Imperio Incaico, a 5,000 kms. de distancia *en línea recta* y en *distinto* oceano, y menos su lengua. ¿Entonces? Drake y Raleigh eran dos piratas bien conocidos. En algún saqueo a puerto español de las islas o tierra firme o en alguna presa de alta mar, cayó en sus manos un costal de BATATAS O PATATAS. Al español o españoles apresados, de quienes inquirieron informes sobre aquella raíz para ellos desconocida, les oyeron decir que se llamaba PATATA, que sus oídos británicos captaron y escribieron, para no olvidarlo: POTATOES. A continuación les explicaron cómo se sembraba, cómo se cultivaba y cómo se comía, y los audaces apresadores, un buen día, anclaron alegres y satisfechos en una playa brumosa, fría y extremadamente bella de su patria, con supreciado botín de POTATOES que no eran,

obra. En cambio, me quedo con la duda si el dibujo de la planta de PAPA de Gerard, no es la impresión de un *dado de madera* del libro de Jacob Theodorus.

Y otra posible sugestión: ¿Qué influencia tendría o pudo ejercer en estas obras Clusius, con su *Rariorum aliquot stirpium per Hispanias observatarum historia*, etc., Amberes, 1576?

⁴⁷ Coincide con mi opinión la *Encyclopaedia Britannica*, 1946, Vol. 18, p. 326: “Sir Walter Raleigh, . . . se supone que trajo la *papa* (potatoe) de Virginia en 1585, pero la investigación demuestra que la verdadera *papa* no llegó a Virginia sino más de cien años después de esta fecha. Tampoco podría Raleigh haber obtenido la *papa* del Perú, porque sus barcos no parecen haber visitado jamás este país”.



insistimos y creemos haberlo demostrado, otra cosa que BATATAS, *por otro nombre* PATATAS.

Drake, en 1578 parece que surgió en la isla de Mocha, Chile. También atacó y saqueó otras posesiones españoles del mismo Chile y del Perú y siguió su viaje de circunvalación del mundo, en el cual tardó cerca de tres años. Aún suponiendo que hubiese tomado algunas PAPAS en sus pillajes a los pueblos asaltados de la costa americana del Pacífico que visitó, no es posible presumir que pudiera guardarlas para presentarlas a la Reina a su regreso. La humedad y el *hambre* en tan largo lapso hubieran acabado con ellas mucho antes de arribar a la patria. La *Encyclopaedia Britannica*, Vol. 18 p. 326 comentando estos acontecimientos agrega: “No hay sin embargo prueba de que las *papas* (potato) fueran traídas en su barco *Pelican*, y en realidad hasta 1586 no se pretende, que fue él quien introdujo la *papa*”. Pero, en 1585 merodeaba por las Antillas, puesto que en este año se apoderó de Santo Domingo, y no era por allí por donde *abundaba la papa*, aunque *sobraba* BATATA, TAMBIÉN ENTONCES, PATATA.

Cavendish, en 1587, estuvo en la isla de Santa María y desembarcó en el puerto de Quinteros, Chile; recorrió la costa del Perú y Nueva España y desembarcó en varios lugares. Bien pudo conocer en estos parajes la PAPA puesto que no estuvo muy lejos de sus naturales plantaciones, pero si así hubiera sido y aprovechando la coyuntura la toma para llevarla a sus lares, es lógico suponer que aprendería ALLI el nombre que le daban *los nativos isleños o continentales* y con este apelativo la diera a conocer en su país. ¿No fue así? Luego no la *vio* Cavendish tampoco, en estas islas, ni en estas costas.

Del mismo capítulo de la *Encyclopaedia Britannica*, copiamos: “A Sir John Hawkins también se le ha atribuido el haber introducido la papa (potato) en 1565. La investigación enseña que las *papas* traídas por Hawkins fueron batatas (*sweet potato, camote*), *Ipomea batatas*, y no la papa ordinaria, *Solanum tuberosum*”. Bien: pero lo que no ocurrió en 1565, pudo ocurrir en 1587. ¿Ocurrió? . . . No. La dualidad PATATA-BATATA trajo el embrollo y sigue desconociéndose por tanto, del nombre del barco y del hombre que llevó tan preciado alimento, la PAPA, a las Islas Británicas, como se ignora quién lo llevó a España, o a Italia, o a Francia, o a México o a Cuba. . . Los alemanes, siempre crédulos y de infantil buena fe dieron un día crédito a *los cuentos de Drake*, y en Offenburg, Baden, le levantaron un mo-



numento con esta deliciosa información: “Sir Francis Drake introductor de la *papa* en Europa en el año del Señor de 1580” ⁴⁸. ¿A qué personaje alemán ha levantado la Gran Bretaña una estatua? Por otra parte, es la única fecha que puede darse como *seguramente falsa*, porque a su llegada a Inglaterra después de dar la vuelta al mundo, el *hambre* habría dado buena cuenta de todos los comestibles alzados en las costas americanas y aun en la suposición de que Drake hubiera embarcado papas en su célebre *Pelicano*, *ni una sola* hubiera podido llegar a las Islas Inglesas.

⁴⁸ Art. cit. de *Enc. Britannica*.



DISERTACION XI

También del mismo artículo de la *Encyclopaedia Britannica* que comentamos, es esta desconcertante noticia: “Se atribuye al monje Jerónimo Cardán, haber sido el primero en introducir la papa del Perú a España, país del cual pasó a Italia, de ahí a principios del siglo XVII a Austria, después a Alemania, de Alemania a Suiza y finalmente a Francia”.

¿Quién fue Jerónimo Cardán?, me pregunté; y solicité de mi buen amigo Rafael García Granados el favor de pedir a la dirección de la *Encyclopaedia Britannica* la ampliación de esta cita. De su atenta y erudita respuesta, que dice tomar, preferentemente, de *The History and Social Influence of the Potato*, por Redcliffe N. Salaman, editado por University Press, Cambridge, 1949, págs. 142, 143, 145, 96 y 102, copio lo que sigue: ⁴⁹.

“La patata fue probablemente llevada a España al regreso de los conquistadores en el Siglo XVI . . .”

“En *Pictorial Practical Potato Growing*, por Walter P. Wright y Edward J. Castle, publicado por Cassel & Company, Limited, London, se dice lo siguiente”:

“Parece ser Italia el primer país que prestó especial atención al recién llegado producto, siendo un italiano llamado Cardano con el que primeramente se le relacionó . . .”

“El nombre de Jerónimo Cardán, médico, matemático y astrólogo no es raro sea mencionado como el introductor de la patata en Italia. Putsche, autor digno de confianza, declara que la introducción de la patata en Italia aconteció en el año de 1580, esto es, cua-

⁴⁹ Al traducir, hemos determinado, para evitar confusiones, escribir *patata* cuando el original diga *potato* y *papa*, cuando diga *papa*.

tro años después de su muerte. (De la muerte de Cardán, naturalmente). Lo que pudo haber dado pie para la leyenda es que en su libro *De Rerum Varietate*, publicado en 1557 revela que la patata servía a los indios del Perú en lugar del pan ⁵⁰. Es claro, sin embargo, que no tuvo un conocimiento personal de la planta, ya que el colmo del disparate, es decir que se parece al Argemone ⁵¹, la espinosa adormidera, la cual sin embargo, de acuerdo con Sanders', *Encyclopaedia of Gardening*, no fue introducida en Europa hasta 1592. Si hubiera Cardán tenido conocimiento directo, *de visu*, de la patata, la hubiera seguramente comparado con la común yerba mora, *Solanum nigrum*, en lugar de con la amapola" ⁵².

Se deduce de los anteriores informes sobre Cardán (*Hironymus* o *Jerome* es igual), que al escribir o componer su citado libro *De Rerum Varietate*, que edita en 1557, tiene a la vista *La Crónica del Perú* ⁵³ de Pedro Cieza de León, que vio la luz en Sevilla cuatro años antes: 1553. En esta última obra leemos: "Capítulo XL... De los mantenimientos naturales fuera del maíz hay otros dos que se tienen por principal bastimento entre los indios; al uno llaman papas, que es a manera de turmas de tierra, el cual después de cocido queda tan tierno por de dentro como castaña cocida; no tiene cáscara ni cuesco más que lo que tiene la turma de la tierra; porque también nace debajo de tierra, como ella; produce esta fruta una hierba ni más ni menos que la amapola". AMAPOLA ha escrito. Cieza de León no era botánico y bien se le puede perdonar esta confusión que le produjo la *cápsula*... ¿Es simple coincidencia el texto de Cardán o es plagio?

Y sale a relucir la palabra PAPA:

⁵⁰ ¡Ojo! No era la *patata*, sino la *papa*, QUE NO ES LO MISMO EN 1557.

⁵¹ "ARGEMONE. Planta anual de la familia de las papaveráceas, de tallo ramoso, hojas dentadas y espinosas y semilla en cápsula ovoide. Se cultiva en Europa como planta de adorno y se emplea en medicina. En Asia y América se hace uso del jugo lechoso y amarillento que suda esta planta, como antídoto contra la mordedura de las culebras venenosas". (*Dic. de la Lengua Española*. R. A. E., 1947). ¿Puede identificarse este vegetal con una planta de papa?

⁵² *The Potato: A compilation of information from Every Available Source*, escrita por Eugene H. Grubb y W. S. Guilford, publicada en Garden City, New York by Doubleday, Page & Company, 1912, p. 512-513.

⁵³ LA CRÓNICA DEL PERÚ fue publicada en *Antuerpia*, (Amberes), en 1554 y en Roma en 1555, lo que confirmaría nuestras sospechas. (*Historia de la Conquista del Perú*, por W. H. Prescott. México, 1849, T. II).



“En las Cordilleras del Perú (libro I, de rar. var. Ch. III), J. Cardon (1557) dice: (Nota: Es cita de Jean Bauchin’s *History of Plants*, editado por primera vez en 1651); las Papas son una clase de tubérculos que ellos (los indios) emplean en lugar de pan, es producida en la tierra gracias a la inmensa sabiduría de la Naturaleza; estando secas se les llama Chuno, habiéndose ciertas personas enriquecido con este producto al venderlo en la provincia de Potosí”⁵⁴.

“Jerome Cardán (1557) cree que el aroma de la patata es superior al de las castañas⁵⁵, y agrega: esas papas son una especie de trufas que se usan en lugar de Pan” . . .⁵⁶.

Y acaban estos eruditos informes de la *Enc. Britannica* confesando que del célebre monje Cardan, nada se sabe y de su supuesta introducción de la papa en España e Italia, menos. En efecto:

“Una cuidadosa investigación del material bibliográfico disponible no ha podido rendir adicional información sobre el monje Hieronymus o Jerome Cardan quien se supone introdujo la patata en España desde el Perú, o bien relativo a la introducción de la patata por un tal Cardan de igual nombre”.

Pero, vuelvo yo a preguntar, tercamente: ¿Por qué se le *supone*? Y si *nada se sabe* del monje Cardan como *verdadero* introductor de la PAPA en Europa, muchísimo menos se conoce del *supuesto* homónimo que se *imagina* con el afán de hallarle solución a tan bonita fantasía. . .

Pone punto final la información amplia y cuidadosa de la *Encyclopaedia Britannica* con este párrafo:

“Seguidamente damos una lista parcial de las fuentes consultadas así como algunos de los nombres registrados en cada fuente”. Y a continuación, una larga lista que incluye veinticinco títulos.

⁵⁴ Se sigue, probablemente, copiando a P. Cieza de León en su *Crónica del Perú*.

⁵⁵ La *patata-papa* no huele a nada. La *patata-batata*, tampoco, pero asada, determinada variedad, *recuerda* el sabor de la castaña. La papa, jamás.

⁵⁶ Cardan conoce la raíz *batata* y la confunde con la *papa* de la que sólo sabe el *nombre*, que ha leído en la *Crónica del Perú*, pero que no parece que haya visto nunca.



DISERTACION XII

Pero en medio de la desorientación en que nos hallamos sumergidos, tenemos que reconocer, que, en Italia y en Inglaterra, se tenían noticias, aunque algo confusas, de la existencia de la PAPA, desde el siglo XVI. En lo que se refiere a Italia acabamos de verlo. En lo que atañe a Inglaterra lo vamos a ver a continuación. Con la particularidad de que si bien en la primera no se ha podido demostrar que se cultivasen en su suelo desde entonces, en la segunda no cabe la menor duda de que a final del XVI las había y las plantaban, aunque fuera en mínima escala. En efecto: en 1597, John Gerard, publicaba su *Herball* (Herbario), en Londres, editado por John Norton, en donde aparece un grabado de la planta, sus frutos, flores, raíces y tubérculos y la descripción que es... correcta...

Este mismo autor editó, en 1596, su célebre *Catalogus* y en 1599 la segunda edición de esta misma obra, por cierto, dedicada a Walter Raleigh, y tanto en la primera como en la segunda edición, menciona la PAPA, aunque ni la dibuja ni la describe: “PAPUS orbiculatus”.

“En 1629, Parkinson, el amigo y asociado de Johnson, publicó su *Paradisus*, en el que (p. 517) da un dibujo igual de la papa bajo el nombre de *Papas seu Batatas Virginianurum*”⁵⁷. Se nota un poco de enredo, pero no cabe duda que tiene noticias de la PAPA, puesto que consigna su verdadero nombre quichúa. Pero al afirmar que “la *Papa* es la *Batata* de Virginia” demuestra el autor desconocer, por lo menos, el verdadero lugar de origen de la *Papa* y su *designación*, y deja suponer que, o confunde este tubérculo con la *Batata* o cree que en Virginia la *Batata* que se cría o da, se llama *Papa*. Por cualquier

⁵⁷ *Enc. Britannica*.



lado que se mire la declaración de Parkinson resulta, no solamente confusa, sino errada.

En vista de ello y deseoso de aclarar estas referencias y hacer luz, solicité de los servicios de la Biblioteca *Benjamin Franklin de México*, unas fotostáticas de las págs. 780-783 del *Herball de John Gerard*, 1597, directamente del original que se guarda en la Biblioteca del Congreso de Washington. Tardó en llegarme un par de meses o algo menos. Ya tengo, venturosamente, en mi poder y frente a mí, las hojas grandes de las cuatro fotostáticas. Sólo tres voy a utilizar. Las págs. 780 y 781 y parte de la 782 que son las que tratan el asunto que nos interesa. Veamos qué nos enseñan estas noticias de autor inglés renacentista y qué consecuencias y juicios nos inspiran. Hemos creído conveniente dejar los nombres originales que el texto inglés da a los tubérculos para mayor claridad en nuestros razonamientos. He aquí la traducción:

Pág. “780.—SEGUNDO LIBRO DE LA HISTORIA DE LAS PLANTAS. De las *Potatoes* (por batata, camote). Cap. 334.— *Sisarum Peruvianum*, sive *Batata Hispanorum* ⁵⁸. *Potatus* o *Potatoes*” ⁵⁹. (Lam. 4).

“DESCRIPCIÓN. Esta planta que por algunos es llamada *Sisarum Peruvianum* o *Skyrrits* ⁶⁰ del Perú nosotros generalmente la llamamos

⁵⁸ Ya saltó el primer error, la primera confusión. Gerard, se refiere a la batata (convulvulácea) y dibuja la planta, sin embargo, cree que es *genuinamente peruana*: “*Peruvianum*” ha escrito. “*Peruvianum*” es la PAPA, NO la Batata.

⁵⁹ Primero, como hemos insistido, se conocen en Europa las Batatas, también Patatas. Toman estos nombres en España, Italia, Portugal, Francia, Inglaterra. Pero cuando se conoce la PAPA, ya lo hemos observado, roba esta raíz su denominación a la primera que, para distinguirse de la nueva, adopta un apellido; el más frecuente, DULCE. En Inglaterra, que ahora estudiamos, será *sweet potato*. Pero en 1597, aunque ya notan, como se verá, las diferencias, no se deciden a cambiar la denominación, a alterarla, porque aún dudan, desconfían...

⁶⁰ Escrito el original en el inglés del XVI, hay palabras que no se encuentran en los mejores diccionarios ingleses y por tanto, quedan sin traducción. Tal sucede con *Skyrrits*. Teníamos interés en hallar su equivalente en castellano y puestos a indagar y un poco a *inventar*, buscamos en diccionario español una voz que se pareciera... y encontramos:

“ESQUIRRO. m. Galicismo por *escirro*”.

“ESCIRRO. m. (gr. *Skirros*, duro). Med. Tumor duro de naturaleza cancerosa”.

Potatus o Potatoes. Tiene largas ramas flexibles que se arrastran sobre el suelo como las *Pompions* (?); sobre las cuales se hallan colocadas unas hojas rasposas y llenas de pelo, muy parecidas a las del *pepino salvaje*. Nadie ha escrito sobre esta planta o dicho algo sobre las flores: por tanto me remito para su descripción a aquellos que más adelante tengan mayores noticias. Sin embargo tengo yo en mi jardín diversas raíces que han sobrevivido hasta los principios del invierno y han crecido hasta producir largas ramas, pero no produjeron ningunas flores, sea porque el invierno hizo que perecieran antes de la época de la floración o porque quizá no produzcan flores. No estoy seguro. Las raíces son muchas, gruesas y con protuberancias, como las raíces de las *peonías* o mas bien del *asfódelo blanco*, unidas todas hacia arriba hasta formar la cabeza del tubérculo que divididas en diversas partes y plantadas se multiplican mucho especialmente si se cortan las raíces más grandes en trozos pequeños y se plantan en terreno bueno y fértil”⁶¹.

“EL LUGAR. Las *Potatoes* ⁶² (por patatas-batatas) crecen en la India, en Berbería ⁶³, en España y otras regiones cálidas: yo he plantado diversas raíces que compré en el *exchange* (mercado) de Londres, en mi jardín, donde han prosperado hasta el invierno, tiempo en que perecieron y se pudrieron”.

“EL TIEMPO. *Florece* ⁶⁴ hasta el fin de septiembre: al acercarse

“TUMOR. m. (lat. tumor) Bulto que se desarrolla en cualquier parte del cuerpo animal... IDEAS AFINES. *Tuberosidad, tubérculo, nudo*”...

Por lo que pensamos que no es arriesgado traducir la vieja palabra inglesa *Skyrrit*, por la moderna española *tubérculo*. Y constatamos de nuevo el error, porque la batata no es *exclusivamente tubérculo peruano* y además, se conocía en España ANTES del descubrimiento del Perú y tal vez antes del descubrimiento de América (Ver M. de Cárcer y Disdier, ob. cit., Lib. II, Caps. III y IV).

⁶¹ Esto es, precisamente, lo que él ha hecho con las *batatas* que le llegaron de España por intermedio del “exchange in London”, pero como su planta murió al llegar el invierno, al dibujarla no puede ponerle sus flores, que desconoce, ni los *tubérculos, las batatas*, que van prendidas a las raíces y no cuajaron. Por eso, su interesante y bastante fiel dibujo no es *completo* (Ver. Lam. 4).

⁶² Desde luego se trata de la *batata*.

⁶³ ¿No existirían ya allí antes del Descubrimiento llegadas del Indostán a través del cercano Oriente?

⁶⁴ ¿No sería más propio decir se *desarrolla*?

Sisaron Peruvianum sine *Batata Hispanorum*.
Potatus or Potatoes.



* *The description.*

THis plant which is called of some *Sisaron Peruvianum*, or *Skyrits* of Peru, is generally of vs called *Potatus* or *Potatoes*. It hath long rough flexible branches trailing vpon the ground, like vnto *Pompiions*; whereupon are set rough haire leaves, very like vnto those of the wilde *Cucumber*. There is not any that hath written of this plant, or saide any thing of the flowers, therefore I refer the description thereof vnto those that shall heereafter haue further knowledge of the fame; yet haue I had in my garden diuers roots that haue florished vnto the first approach of winter, & haue growen vnto a great length of branches, but they brought not fourth any flowers at all; whether bicause the winter caused them to perish before their time of flowering, or that they be of nature barren of flowers, I am not certaine. The rootes are many, thicke, and knobbe, like vnto the rootes of *Peonies*, or rather of the white *Asphodill*, ioined together at the top into one head, in manner of the *Skyritic*, which being diuided into diuers parts and planted, do make a great increase, especially if the greatest rootes be cut into diuers gobbets, and planted in good and fertill ground.

* *The place.*

The *Potatoes* grow in *India*, *Barbarie*, *Spainie*, and other hotte regions, of which I planted diuers rootes (that I bought: at the exchange in *London*) in my garden, where they flourished vntill winter, at which time they perished and rotted.

* *The time.*

It flourisheth vnto the end of *September*: at the first approach of great frosts, the leaues together with the rootes and stalkes do perish.

* *The names.*

Classis calleth it *Batata*, *Camotes*, *Amotes*, and *Ignaves*: in *English* *Potatoes*, *Potatus*, and *Potades*.

* *The nature.*

The leaues of *Potatoes* are hot and drie, as may euidently appeere by the taste. The rootes are of a temperate qualitie.

* *The vertues.*

- A** The *Potatoe* rootes are among the *Spaniards*, *Italians*, *Indians*, and many other nations common and ordinarie meate, which no doubt are of mightie nourishing parts, and do strengthen and comfort nature, whose nutriment is as it were a meane betweene flesh and fruit, though somewhat windie; but being roasted in the embers, they do lose much of their windinesse, especially being eaten sopped in wine.
- B** Of these rootes may be made conferies, no lesse toothsome, wholesome, and daintie, than of the flesh of *Quincees*. And likewise these comfortable and delicate meates, called in shops *Morsells*, *Plantentule* and diuers other suchlike.
- C** These rootes may serue as a ground or foundation, whereon the cunning confectioner or *Sugar baker* may worke and frame many comfortable delicate conferies, and restorative sweete meates.

They



las primeras grandes heladas, las hojas perecen, junto con las raíces y los tallos” ⁶⁵.

“LOS NOMBRES. Clusius la llamó Batata, Camotes (nombre mexicano de la batata), Amotes e Ignanes (por *ñames* o *niames*): en ingles *Potatoes*, *Potatus* y *Potades*” ⁶⁶.

“LA NATURALEZA. Las hojas de las *Potatoes* son calientes y secas como evidentemente se deduce de su sabor. Las raíces son de una calidad templada”.

“LAS VIRTUDES. A.—Las raíces de las *Potatoes* son manjar comun y corriente entre los Españoles, Italianos, Indios y muchas otras naciones ⁶⁷. Son sin duda de componentes muy nutritivos, y fortalecen y reconfortan la naturaleza, ya que su valor nutritivo se halla, se puede decir, entre la carne y la fruta, aunque algo ventosas, pero si se las asa entre ascuas pierden mucha de esta ventosidad, especialmente si se comen sopeadas en vino”.

“B.—De las raíces se pueden hacer conservas, no menos sabrosas, sanas y delicadas que la carne de membrillo. También se hacen esos confortables y delicados manjares que se llaman en las tiendas *Morselli*, *Placentule* ⁶⁸, y muchas otras semejantes”.

“C.—Estas raíces pueden servir como base o aglutinante con el cual el hábil dulcero o pastelero puede elaborar y fabricar muchas conservas delicadas, dulces y fortificantes. Se pueden comer asadas sobre las ascuas: algunos cuando ya están asadas así las meten en

⁶⁵ Es natural. La *batata*, aunque la llamen *patata* necesita climas templados para reproducirse. En Inglaterra, si no es en invernadero, difícilmente se logrará. En cambio, la PAPA sí.

⁶⁶ Muy bien. Que los ingleses la llamen como quieran pero que no se confundan porque resulta que en 1597, a la PAPA le llamaban TAMBIÉN *Potatoes* y de estas confusiones... provienen éstos líos...

⁶⁷ Esto demuestra el retraso con que llegó a Inglaterra, donde como era natural, por el clima, no florecían.

⁶⁸ No hemos podido encontrar en diccionarios ingleses estas dos últimas palabras, como se encuentran en los españoles *letuario*, que tantas veces repiten los preceptistas de los siglos XIV al XVI: don Enrique de Villena, el Arcipreste de Hita, Ruperto de Nola, etc... *Letuario* significaba *compota* o *mermelada* y nosotros nos inclinamos a creer que en el XVI inglés, *Morselli*, que suena a italiano y *Placentule*, no están muy lejos de querer expresar, también, *compota* y *mermelada*.



vino y las sopean; y otros para darles más gracia como comestibles las hierven con ciruelas, y así las comen. Y otros las preparan (tan pronto como las han asado) con aceite, vinagre y sal, cada uno según su propio gusto y afición: no obstante en cualquier forma que se preparen confortan, nutren y fortalecen el cuerpo, producen vigor corporeo y acrecientan el apetito”. No conozco en España, por desgracia, nada tan detallado e importante sobre el comer de la BATATA, en pleno siglo XVI, como estas noticias coquinarias que nos da el curioso y sibarita autor inglés.

No cabe, pues, la menor duda que al final de este siglo, en Londres, se conocían, se preparaban de distintas maneras, se comían y se apreciaban las *bataas-patatas* que ellos, los ingleses, queriendo imitar la fonética española, porque de España les llegaron, directa o indirectamente, pronunciaban y escribían *potatoes*. Pero no me cansaré de afirmar que no eran PAPAS a las que después designaron con este MISMO nombre, para llevar, inconscientemente la confusión a sus investigadores posteriores como sucede en España por la decisión de la Real Academia de 1817.

Y también es evidente el alcance que empezaba a tener su importación en Inglaterra, en vista del aprecio que parece hacían allí de ellas.

Hemos acabado con las noticias interesantísimas que John Gerard nos da en su *Herball*, de la BATATA, sacando las enseñanzas y razonamientos que nos han inspirado. Ahora comprenderemos mejor su explicación y exposición de la PAPA. Sigamos:

Pág. “781.—De las *Potatoes de Virginia* ⁶⁹. Capítulo 335.—Batata Virginiana sive Virginiarum & Pappus.—Potatoes de Virginia” ⁷⁰. (Lám. 5).

⁶⁹ ; ATENCIÓN! Va Gerard a hablarnos de la PAPA del PERÚ, (*solanácea*). La nombra EXACTAMENTE IGUAL que cuando se refiere a la BATATA ANTI-LLANA, (*convolvulácea*) y, hasta si se quiere *un poco* universal. Sólo las distingue con el apellido que le aplica. A la primera le ha llamado “del Perú”: a la segunda, “de Virginia”. Las dos clasificaciones son igualmente impropias y FAL-SEAN su lugar de origen, porque en Perú, aunque sí había batatas, no tenían allí este nombre y en cuanto a Virginia, nunca tuvo PAPAS del Perú *hasta que se las llevaron*, como si fuera una nación europea cualquiera.

⁷⁰ Ahora la PAPA la nombra *battata de Virginia*. Es la *battata* de que nos habla la nota 26. Las noticias se acumulan imprecisas, confusas y escasas,

HISTORIE OF PLANTS.

781

They are vsed to be eaten roasted in the ashes; some when they be so roasted, infuse them, and sop D them in wine: and others to giue them the greater grace in eating, do boile them with prunes, and locate them. And likewise others dresse them (being first roasted) with oile, vineger and salt, euery man according to his owne taste and liking: notwithstanding howsoever they be dressed, they comfort, nourish, and strengthen the bodie, procure bodily lust, and that with greecineffe.

Of Potatoes of Virginia. Chap. 335.

Battata Virginiana sive *Virginiana*, Juss. & Pappus.
Potatoes of Virginia.

* The description.



Virginia Potatoes hath many hollowe flexible branches, trailing vpon the ground, three square, vneuen, knotted or kneed in sundry places at certaine distances; from the which knots commeth foorth one great leafe made of diuers leaues, some smaller, & others greater, set together vpon a fat middle rib by couples; of a swart Greene colour tending to rednes. The whole leafe resembling those of the Parsnep, in taste at the first like grass, but afterward sharp & nipping the tongue: from the bosome of which leaues come foorth long rounde slender footstalks, whereon do grow very faire and pleasant flowers, made of one entire whole leafe, which is folded or plaited in such strange sort, that it seemeth to be a flower made of fixe sundrie small leaues, which cannot easily be perceiued, except the same be pulled open. The colour whereof it is hard to expresse. The whole flower is of a light purple color, stripped down the middle of euery folde or welt,

with a light shew of yellownes, as though purple and yellow were mixed together: in the middle of the flower thrusteth foorth a thicke fat pointell, yellow as golde, with a small sharpe Greene pricke or point in the middle thereof. The fruit succedeth the flowers, round as a ball, of the bignes of a little bullcise or wilde Plum, Greene at the first, and blacke when it is ripe; wherein is contained small white seede, lesier than those of Mustarde. The roote is thicke, fat, and tuberous; not much differing either in shape, colour or taste from the common Potatoes, sauing that the rootes hercof are not so great nor long; some of them round as a ball, some ouall or egge fashion, some longer, and others shorter: which knobbe rootes are fastened vnto the stalkes with an infinite number of thredde strings.

* The place.

It groweth naturally in America where it was first discovered, as reporteth *C. Clusius*, since which time I haue receiued rootes hereof from Virginia, other wise called Noremberga, which growe and prosper in my garden, as in their owne natue countie.

* The



“DESCRIPCIÓN.—Las *Potatoes* de Virginia tienen muchas ramas huecas flexibles que se arrastran sobre el suelo, triangulares, desiguales, anudadas o como con rodillas en diversos lugares a ciertas distancias; de cuyos nudos surge una gran hoja hecha de diversas hojas, unas más grandes y otras más pequeñas, colocadas en parejas sobre un gran tallo central, de un color verde oscuro que tiende hacia el rojo. La hoja entera parece la de la pastinaca o chirivía. Al principio saben como pasto pero después se agudiza el sabor y agarra la lengua. Del arranque de estas hojas surgen largos y delgados tallos sobre los cuales crecen muy hermosas y agradables flores, formadas por una sola hoja entera, la cual se dobla o pliega en una forma tan extraña que parece ser una flor constituida por seis pequeñas hojas separadas, lo que no se puede percibir fácilmente a menos que se desgarre la expresada flor. Su color es difícil de definir. En conjunto la flor es de un color morado pálido que se advierte por el centro de cada doblez, con cierto matiz amarillo, como si el morado y el amarillo se mezclaran. En el centro de la flor se desprende un grueso pistilo, tan amarillo como oro, con una punta aguda y verde en el centro. La fruta viene después de las flores; es redonda como una pelota, del tamaño de una ciruela salvaje, verde al principio, y negra cuando ha madurado. Esta contiene unas pequeñas semillas blancas, aún más pequeñas que las de la mostaza. La raíz es gruesa, gorda y tubular. No difiere mucho ni en forma, color o sabor de las *Potatoes comunes* y *corrientes*, salvo que estas raíces no son tan grandes y tan largas. Algunas son redondas como una pelota, otras de forma ovalada o como la de un huevo, unas más largas, otras más cortas; estas raíces llenas de protuberancias se unen a los tallos mediante un número infinito de cuerdecillas”⁷¹.

“EL LUGAR.—Crece espontáneamente en América donde se la

condiciones que conducen siempre al error y al enredo. Con la *verdadera PAPA* les ha llegado también su nombre quichúa que trastruecan y escriben PAPPUS... *queriendo latinizarlo*.

⁷¹ He copiado íntegramente la descripción que de la PAPA hace John Gerard, para demostrar que conocía la PAPA y la cultivaba, lo que no quita que hasta cierto punto, la confunda con la BATATA y desde luego, la llamara IGUAL. Para él, POTATOES son *dos* raíces: una oriunda del Perú, la BATATA, y la otra originaria de Virginia, la PAPA.



descubrió por primera vez según informa C. Clusius ⁷². Posteriormente he recibido algunas raíces de ella (*potatoes*) desde Virginia ⁷³, que también se llama NOREMBEGA ⁷⁴, las cuales crecen y prosperan en mi jardín como en su propia tierra de origen”.

“EL TIEMPO.—Las hojas salen del suelo a principio de mayo: las flores surgen en agosto, la fruta ha madurado en septiembre”.

“LOS NOMBRES.—Los indios ⁷⁵ llaman a esta planta *Papus* (que significa raíz) ⁷⁶ y por ese nombre conocen también las *Potatoes comunes y corrientes* ⁷⁷ en todos esos países indios ⁷⁸. Hemos transcrito su nombre correcto en el título. Desde el momento en que carece de la forma y proporción de las *Potatoes* y también del agradable sabor y de las utilidades de las mismas, la podemos llamar en inglés *Potatoes de América o de Virginia*”. Podrán, en efecto, llamarlas como quieran pero eso no les da carta de naturaleza, ni puede hacerlas naturales de Virginia.

“LA TEMPERATURA Y LAS VIRTUDES.—La temperatura y las virtudes son las de las *Potatoes comunes y corrientes* ⁷⁹ ya que son igual-

⁷² Y mucho antes que él Cieza de León.

⁷³ De Virginia le dirían tal vez que venían pero de Virginia no podía venir lo que allí NO HABÍA, como se demuestra debidamente en el curso de este ensayo.

⁷⁴ Y sentí que me echaban por la cabeza un cubo de agua helada. En efecto, de la lectura de estas frases no se puede afirmar que *Norembega* sea otro nombre de Virginia o que así se nombrase a la PAPA en Virginia. En el segundo caso, el más fuerte quizá de mis razonamientos para negar la existencia de la PAPA en Virginia se venía abajo como un castillo de naipes. ¡En Virginia, a la PAPA se le llamaba *norembega*: luego la había! Me puse a mover cielo y tierra para encontrar el significado de esta enigmática voz, pero... dejémoslo para la Disertación XIII, que sigue inmediatamente a estas noticias que nos da Gerard y no interrumpamos la narración.

⁷⁵ ¿Qué indios?

⁷⁶ ¿Quién lo ha dicho? Porque en Perú también había unas pelotas o bolas, a flor de tierra, de plata casi pura, que los indios quichúas designaban con el mismo nombre: PAPA.

⁷⁷ ¡Nunca! Ni en las islas antillanas conocían la PAPA y por tanto mal podían nombrarla, ni en el imperio Incaico conocían las lenguas de las islas para aplicar su nombre a este tubérculo que, sin embargo, tenían. ¿Se observa bien la confusión?

⁷⁸ ¿Qué países? Sólo los incas y sus sometidos la conocían.

⁷⁹ A pesar de que él mismo sembró las dos especies en su jardín y que las *comunes y corrientes* se le helaron y las otras se lograron, afirma equi-



mente alimento y también un manjar para deleite, igual a ellas en lo agradable y en lo saludable. Se pueden asar sobre las ascuas o bien hervirse y comerse con aceite y vinagre y pimienta, o presentada en alguna otra forma por un experto en las artes culinarias”.

Ha quedado, pues, demostrado, que con confusión o sin ella en Inglaterra, en Londres al menos, cultivaban la PAPA y habían intentado cultivar la BATATA O PATATA que no prosperó por el clima frío y húmedo de la isla. Vamos a ver ahora qué sucede con Norembea.

vocada e incomprensiblemente, que necesitan igual clima para propagarse. Es otro error que también contribuye a la confusión.



DISERTACION XIII

Norembega no se encuentra en ninguna de las enciclopedias que consulté: inglesa, norteamericana, francesa y española. En “MIL LECCIONES DE LA HISTORIA, por Jaime Vicens Vives, Instituto Gallach de librería y ediciones, Barcelona”, examiné, en el T. II, “La Carta hecha en 1529 por el cosmógrafo español Diego Ribero, *maestro en el arte de hacer mapas*, muerto a fines de 1532”. Es un mapa que comprende el contorno de la costa desde El Labrador hasta el norte del Golfo de México, incluida La Florida. Sobre la tierra firme hay varios rótulos que indican nombres de capitanes españoles, y condiciones de la región y encima del territorio que hoy corresponde a los Estados de Georgia, Carolina del Sur, Carolina del Norte, Virginia, Virginia del Oeste, Maryland, Filadelfia, Pensilvania, Nueva York hasta el Maine más una parte del Canadá por Ottawa, se leen estos títulos: I.—“TIERRA DE AYLLON: el qual la descubrio y bolmiendo la poblar, porque ay tierra muy dispuesta para dar pan y vino y todas las cosas de españa fallecio aquy de dolencia”. Y II.—“TIERRA DE ESTEVĀ GÓMEZ: la qual descubrio por mandado de su magt. el año de 1525 ay en ella muchos arboles y fructas de las de españa y muchos rodauillos y salmones y sollos: no an allado oro”.

En todo el litoral, desde el norte de la Florida hasta el cabo Breton se fijan y denominan 32 lugares con nombres españoles. Sobre el interior o tierra adentro no se ve ni uno solo. Es lo desconocido.

En esta misma obra examiné otro mapa: “De La Florida al San Lorenzo. Detalle de la Carta hecha por Sebastian Cabot en 1544”. Indica igualmente accidentes del litoral, pero su concepto del terreno es mucho más imperfecto y caprichoso que el de Diego Ribero. Lo importante y desconcertante para mí es que por ninguna parte vi,



en estos dos mapas, nombre alguno que se pareciera a NOREMBEGA, que era el que yo buscaba.

Había empezado a perder las esperanzas, cosa que me contrariaba muchísimo, cuando acudí a la *Biblioteca Benjamín Franklin de México* en solicitud de ayuda. No puede hacer nada mejor. Me es gratisísimo consignar aquí la acogida amable y decidida que recibí por parte de las señoritas empleadas que traté y muy singularmente por la competentísima y servicial señora Jovita Zubaran. Tuve más facilidades que las que podía solicitar. Se buscó mi caso, nuevamente, en diccionarios históricos, geográficos... ¡Nada! ¡Por fin apareció esta preciosa obra!: “*Extract from the New Larned History. C. A. Nichols Publishing Co., Springfield, Mass. 1851*”. Vol. III p. 6,300. Este libro traía la solución:

“Norembega o Norumbega, más propiamente llamada *Arambec* (Hakluyt, III, 167), fue, en el mapa de Ramusio’s, el país comprendido en *Nova Scotia* (Nueva Escocia), el sur de *New Brunswick* y una parte del *Maine*. De Laet lo limita al distrito situado en la desembocadura del Pnobscot. Wytheit y otros escritores antiguos dicen que su capital tenía el mismo nombre... La palabra es de origen indio. *F. Parkman, Pioneers of France in the New World: Champlain ch. I. foot-note —On Gastaldi’s map of New France, made in 1550.* El nombre *La Nuova Francia* está escrito en grandes letras mayúsculas indicando probablemente que este nombre se refería al país entero. El nombre *Terra de Nurumbega* está escrito en letras más chicas y parece ser que sólo afecta a la península de *Nova Scotia*. Crignon, no obstante supone que en este mapa se pretendía dar a este nombre una mucho mayor extensión. Dice: ‘Yendo más allá del cabo de los *Bretons* hay un país contiguo a este promontorio cuya costa se extiende hacia el oeste hasta un cuarto sudoeste del país de La Florida abarcando unas 500 leguas bien contadas. Esta costa fue descubierta hace quince años por Master Giovanni di Verrazano, en nombre del Rey de Francia y de Madame la Regente, ...su confín se halla en La Florida debajo de 78° W. y 38° N.... El país es llamado por sus habitantes Nurumbega’...”

“El nombre se registra en el mapa de Hieronimus da Verazano de 1529, como *Aranbega* restringido y delimitado a una región aparentemente sin importancia. De improviso en 1539 Norumbega figura

en la narración del capitán Dieppe como una vasta y opulenta región que se extendía desde el cabo Bretón hasta el cabo de La Florida”.

No hay, pues, la menor vacilación con respecto al nombre No-rembeaga. Denomina, en el siglo XVI, una región más o menos extensa e imprecisa, *de la costa oriental* de los actuales E.E. U.U. de América, con una zona de penetración indeterminada.

Después de la fracasada expedición colonizadora de Gilbert, Raleigh aparejó dos barcos que puso a las órdenes de Arthur Barlow y Phillip Amidas con instrucciones de examinar y conseguir informes del litoral que navegasen. “Sea por cálculo o por casualidad, ellos navegaron más al sur que cualquiera de sus predecesores”. En julio de 1584, “vieron un paisaje que les recordaba la suavidad del Mediterráneo. Costeando aproximadamente 120 millas, los viajeros llegaron a una ensenada donde recalaron con cierta dificultad. Entonces ellos, solamente tomaron posesión de la tierra en nombre de la reina y seguidamente la cedieron a Raleigh de acuerdo con las capitulaciones y Cédula Real que poseía”⁸⁰.

Este paraje fue bautizado por Raleigh con el nombre de Virginia, según la tradición, en honor de su Reina, que se llamaba a sí misma la *Virgen de las Islas Occidentales*⁸¹, galantería que le valió ser armado Caballero por Isabel, honor y muestra de *devoción* y agradecimiento que no le salvó de ser decapitado por orden de Jacobo I, el 29 de octubre de 1618, después de una prisión de doce años en la Torre de Londres (15, II, 1603 a 17, III, 1616). Datos que doy para que se medite un poco sobre los sentimientos de la época y no se derramen lágrimas, *solamente*, por la dureza de traer a Colón de la Española a España, encadenado... pues, al menos, acabó de muerte natural, cuando Dios quiso, en Valladolid y sin verdugo.

En resumen: VIRGINIA, la VIRGINIA de donde Raleigh *llevó las PAPAS que no había allí*, a Inglaterra, era mucho mayor que las dos Virginias actuales. En “*A Map showing the principal voyages of Discovery to America 1492 to 1611*”, entre las páginas 256 y 257, del Vol. I de la *New Larned History*, aparece marcada una franja rosa que empieza al norte de La Florida y sube por toda la costa Oriental de los actuales Estados Unidos hasta Filadelfia, con el nombre de VIRGINIA.

⁸⁰ *Extract from the New Larned History*. Vol. I, págs. 284-85.

⁸¹ Grand Dicc. Universel du XXe. Siècle. Paris, 1875.



Cambiando este nombre por ACADIA continúa la franja rosa hasta más allá de la actual frontera del Canadá. De donde se deduce que la *primitiva* Virginia comprendía aproximadamente la casi totalidad de Georgia, Carolina del Sur, parte de Carolina del Norte, casi toda Virginia con una pequeña parte de Virginia del Oeste y Pensilvania.

Si se tiene presente que la primera población estable que se fundó en tierras de la hoy poderosa nación norteamericana fué JAMESTOWN, Va., en *Virginia*, el 13 de mayo de 1607, por la *Virginia Company of London*, en la pantanosa Península del Río James, a 32 millas de su desembocadura, se comprenderá que hay derecho a preguntarse una vez más: ¿De dónde se pretende que llevó Walter Raleigh la PAPA a Inglaterra?

Y es importante saber la opinión a este respecto de tan erudito consejero como es la *Encyclopaedia Britannica*, que en su Vol. XVIII, pág. 326 nos informa:

“Poco se sabe de la introducción de la papa (*patato*) en Norteamérica. Generalmente se cree que los colonos ingleses de Virginia y Carolina obtuvieron la papa de españoles o de otros viajeros. El informe más auténtico enseña que las papas fueron cultivadas *por primera vez* en los Estados Unidos, en Londonderry, N. H. en 1719 de planta traída de Irlanda. El nombre está en uso todavía, especialmente en los Estados del Sur, en donde sirve para distinguir la papa (*patato*) de la batata (*sweet potato*)”.

¡Cómo han cambiado los *supuestos!* Ahora, en vez de ir a la Gran Bretaña de Virginia es Irlanda quien las manda allá. El hecho es que el Reino Unido como otros muchos países aprendieron de los españoles los nombres de estas dos raíces: PATATA O BATATA y PAPA y de ellos consiguieron los tubérculos, que después lo arreglaron a su gusto y lo acomodaron a su fonética y que aunque nadie sabe cuándo llegó la PAPA a Europa, quién la trajo y en qué barco, es de suponer que fueron los españoles, y en sus naos y por su conducto, se repartieron por el mundo.



DISERTACION XIV

¿Qué sé yo de la fecha de llegada a Europa de la primera PAPA? NADA. Es decir, de la fecha *precisa*, NADA, pero de la *presencia* de la PAPA en Europa, los textos leídos y releídos de los cronistas e historiadores primitivos de Indias, ayudados de un poco de imaginación, nos dictan los renglones siguientes. Yo sé que *nada prueban*, ni *nada fijan*, ni de *nada sirven*. Sé también que la fantasía no es arma que pueda esgrimir el investigador para fundar *su porqué*. Por eso, lector intelectual y especializado, detente aquí: lo que sigue, NO DICE NADA A NADIE: es solamente para mí. . .

Porque *yo sé* que un día, de un mes, de un año del esplendoroso siglo XVI, una nao cansada, remontaba la corriente del Guadalquivir para posarse, como una alondra, en su orilla izquierda, cabe la esbelta Torre del Oro. A su bordo venía jubiloso, majo y vanidoso un *indiano perulero* que entre los bultos de su bagaje traía, orgulloso, un cestillo con unas bolas extrañas que allá en el PAÍS DE LAS MARAVILLAS, de donde venía, le decían CHUNO o CHUÑU. Eran aquellas raíces deshidratadas de que nos hablan el Inca Garcilazo, el P. José de Acosta, Cieza de León. . .

Nuestro alegre y dichoso navegante, uno de esos *españoles que se enriquecieron y volvían a España prósperos, con solamente llevar de este chuno a vender a las Minas de Potosí*, como nos ha dicho, textualmente, el último de los cronistas citados.

Pero Pedro Cieza de León nos da esta luminosa noticia desde Sevilla, en *La Crónica del Perú*, editada en 1553. Ahora bien: el autor es *vecino* de la Ciudad del Betis desde 1550 en que regresó del antiguo Imperio Incaico donde comenzó “a escribir (su *Crónica*) en la ciudad de Cartago, de la gobernación de Popayán, año 1541, y se



acabó de escribir originalmente en la ciudad de los Reyes, del reino del Perú, a 8 días del mes de septiembre de 1550 años, siendo el autor de edad de treinta y dos años, habiendo gastado los diez y siete dellos en estas Indias”. (Cap. CXXI). Y por tanto, es evidente que ANTES DE ESTE POSTRER AÑO, CIEZA DE LEÓN SABÍA que *algunos* españoles habían vuelto a España “PRÓSPEROS, con sólo llevar de este chuno a vender a las Minas de Potosí”.

¿Cómo es posible pensar que estos *patateros* no dieran preferencia en su equipaje a aquel cestillo que encerraba la *semilla* de su fortuna? ¿Cómo es posible suponer que entre los presentes que eligieron para festejar y obsequiar a sus parientes y amigos, al abandonar el paraíso peruano, no vinieran como alhajas preferidas y valiosas aquellos *chunos* que fueran motivo y explicación de su encumbramiento? Y hasta la papa *fresca*, para enseñar cómo se convertía en *chuno*. ¿Y cómo es posible suponer que sus allegados y servidores no prestaran toda su atención y aprecio por aquel regalo extraordinario que valía tanto, que hacía de los pobres *chapetones* potentados *indianos*?

Lo natural es que desde la *aparición* en Sevilla del *próspero perulero* enseñara éste a plantarla, cultivarla, cosecharla, *utilizarla*. A partir de ese día, con más o menos éxito o entusiasmo por parte de los *nuevos iniciados* se comió en Andalucía la PAPA. Probablemente, no salió de ella en mucho tiempo. Se limitaría quizás al pueblo o villorrio del *importador*, pero allí se quedó y seguramente, allí se consumió, por lo menos, mientras vivió su *introducción*.

Y es seguro que no fué UNO solo el *indiano perulero* que las llevó para presumir de temerario, astuto e ingenioso. Tanto, tanto... que pienso si no fueron los relatos jactanciosos y mágicos de estos ufanos y perspicaces aventureros y sus cuentos *inverosímiles* y quiméricos los que dieron motivo a tachar de PAPA aquello que suponemos embustes o chismes. “*¡Son papas!*”, decimos, para quitarle importancia a lo que nos cuentan y *no creemos*, sin pensar, que esta frase hecha, esta sentencia, puede muy bien haber nacido de las narraciones prodigiosas, extraordinarias, *increíbles* de estos extravagantes y admirables *indianos peruleros que trajeron las primeras PAPAS a Europa*. Ellos nos aseguraban que aquellas bolas extrañas y duras, *eran PAPAS* y nosotros, los andaluces *de esos días, de esos meses, de esos años* del siglo XVI, en que en Sevilla contaban sus hazañas los



indianos venidos de todos los rincones del Nuevo Mundo, los del Perú nos mostraban arrogantes un *chuno*, afirmando que era PAPA y reíamos socarrona y burlescamente, *incrédulos*, tachando de PAPAS todas aquellas *historias* de navegaciones milagrosas, naufragios, indios caníbales, fiebres, fieras, oro, paisajes paradisíacos, frutas exquisitas y exóticas, encantamientos... amazonas... duendes... ¡Va...! ¡Papañas!... ¡PAPAS!... Y aún se hizo más despectivo en “PAPARRUCHA. f. fam. noticia falsa y desatinada; *bola*, mentira disparatada”. En ningún otro idioma *bola* equivale a mentira y la *papa* puede ser *redonda* como una *bola*.



DISERTACION XV

Me consideraría muy dichoso si de mi modesto estudio se acepta que, si bien no he podido dar la fecha *precisa* de la llegada de la PAPA a Europa ni el nombre de su portador, sí es admisible suponer la posibilidad de que el arribo del tubérculo a España, primer país del Viejo Mundo que lo conoció, fue antes de 1550 y que el feliz despreocupado y anónimo viajero que *apareció* con esta maravillosa raíz en puerto andaluz, probablemente en Sevilla, fue uno de los españoles que se habían enriquecido vendiéndolas en las minas de Potosí y había vuelto, ANTES de 1550, PRÓSPERO, a España. ¿Las llevaría el propio Cieza de León? Quién sabe, porque el hecho de no darle importancia a este manjar en España fué la causa de su anonimato.

También creo haber deslindado los campos que conducían al error, tantos años mantenido, de confundir la *batata* con la *papa* por la dualidad de nombres que designaban a la convolvulácea, BATATA y PATATA, y la coincidencia para España, de haber denominado su Real Academia de la Lengua, desde 1817, con este último vocablo a la sabrosa raíz solanácea: PAPA.

Estimamos también haber probado que, mucho de lo que se ha dicho de la PAPA, su cultivo, aprovechamiento, etc., etc., ANTES del XIX es dudoso o equivocado: que es igualmente errado cuanto se ha escrito hasta hoy sobre la PAPA si estos cálculos y razonamientos se fundan en la ALUCINACIÓN que ha hecho suponer que el maravilloso tubérculo se llamó en siglos anteriores al XIX, PATATA, nombre que como hemos demostrado DESIGNABA A LA BATATA Y NUNCA A LA PAPA; y por último, que NI Sir Francis Drake, NI Sir Walter Raleigh, NI sus fracasados colonizadores, NI ningún otro pirata inglés puede ufanarse de haber llevado a la Gran Bretaña la PAPA direc-



tamente del Imperio Incaico, su prístino y único lugar de origen, ni de Virginia; ni hay ningún indicio serio en qué apoyarse para suponerlo así. Es más probable que de Andalucía fuese a las Islas Británicas la primer semilla aclimatada ya en España, a fines del XVI, como iban entonces, de idéntica procedencia, los vinos, el aceite, las pasas, las naranjas, los limones, las aceitunas, las granadas, los higos, las uvas y otras frutas ⁸³.

⁸³ Ludwig Pfandl. *Juana la Loca*. Espasa-Calpe-Argentina. págs. 117-118.



DISERTACION XVI

A MANERA DE COLOFÓN

La seriedad y límpido crédito moral de publicistas de la talla de la Excma. Sra. Marquesa de Parabere y el Dr. D. Carlos Blanco Soler me obligan a considerar afirmaciones o simples alusiones suyas, máxime, cuando un maestro de la erudición y cordura de don José Andrés Vázquez, Secretario de *Archivo Hispalense*, publicación mensual de la Diputación Provincial de Sevilla y *Cronista Oficial de la Provincia*, da hospitalidad en sus artículos periodísticos a noticia que leyó en trabajos del segundo de los citados autores por la garantía que justamente le supone y que carece, esta vez, de base científica que la apoye.

En *Historia de la Gastronomía*, Espasa-Calpe, S. A., Madrid, 1943, María Mestayer de Echagüe (Marquesa de Parabere) pp. 117-118, escribe:

“La primera referencia que tenemos de fuentes españolas sobre las patatas, es la siguiente:

“Los españoles combatían en Flandes y se vieron faltos de alimentos. Los gobernadores y virreyes de las Indias, habiéndose percatado que los indios se nutrían magníficamente con un tubérculo llamado *pone* (patata) pensaron que podría remediar la penuria de las tropas españolas enviándolas en grandes cantidades; así lo hicieron; los soldados lo apreciaron y los ejércitos españoles se vieron remediados”.

Y comento en *Apuntes para la Historia de la Transculturación Indoespañola*, Instituto de Historia, México 1953, Lib. II. Cap. IV. pp. 274-75:

“La Marquesa entrecomilla el relato. Luego lo ha copiado. ¿De



dónde? ¿Quién puede ser el novelista? Porque no he leído que jamás se le diera en América el nombre de *pone* a las papas. Porque decir *los virreyes*, es tanto como asegurar que la Papa se conocía en el virreinato del Perú y en el de México ³², donde se aclimató mucho tiempo después y donde los indios *aún hoy, apenas las comen*, porque su pan fué y es la tortilla de maíz y su alimento preferido el *chile* y el *frijol*".

"Además: ¿cuánto tardaba en la travesía Flandes-Perú, una nave de aquella época? ¿Cuánto en cargar la papa? ¿Cuánto en volver? ¿Qué tonelaje y por tanto, cuántos *kilos* de papas podría traer? Si se pidieron cuando los soldados 'se vieron faltos de alimento', se murieron todos antes de ver su salvación patatera. . ."

La nota 32 dice: "32. En los siglos XVI y XVII no existieron en América, más Virreinos que los del Perú y México. En 1718, fué creado el Virreinato de Nueva Granada y en 1776, el del Río de la Plata. Para estas fechas hacía ya varios años que no existía un soldado español en Flandes que, el Tratado de Utrecht, se firmó en 1713".

Y como confirmación a mi afirmación sobre el escaso consumo de la papa en México, copio esta noticia de "*Excelsior*, México D. F. 12 de Noviembre de 1954":

"México es un país mal alimentado, entre otras razones porque no come papas: tal cosa se dijo ayer en la Primera Convención Nacional de Productores de Papa, en el auditorium del Seguro Social".

"Del informe que rindió el licenciado Alfonso Serrano Suárez, del consejo técnico de la CNC, al pronunciar su discurso, se dedujo que la falta de técnica en el cultivo de la papa es uno de los fenómenos que impide el aumento de la producción, así como la ignorancia y la incuria de algunos productores". . .

. . . "y dio el dato de que nuestro país importó en 1952, alrededor de 12,050 toneladas". . .

"El licenciado Serrano se refirió también al fenómeno de la escasez de consumo de papa, aportando el dato de que el pueblo consume cinco kilogramos por persona anualmente ⁸³, mientras que hay

⁸³ Hacemos observar nosotros que este dato es ficticio y no da una idea ni aproximada de la realidad, porque para hacer el cálculo del consumo medio del *individuo* en México, se ha considerado el número *total* de sus habitantes,



pueblos como Alemania, Polonia, Francia, Bélgica y Holanda, que tienen un consumo de más de ciento cincuenta kilos por persona, anualmente”.

Si a esto agregamos el *estratosférico* precio que esta raíz alcanza en el mercado, conoceremos una de las razones más poderosas de su impopularidad⁸⁴.

El *camote*, que también fue *batata* y *PATATA*, dio origen al error *moderno* de suponer y *afirmar* que en México había *papas* antes de la llegada de los españoles, porque, en efecto, había *camotes*, que los conquistadores, en un principio, denominaron, *haitianamente*, *PATATAS*.

Hasta aquí lo que se refiere a la noticia *duende* que nos proporciona la Excm. Sra. Marquesa de Parabere y que nos hemos creído obligados a considerar por el prestigio y discreción reconocidos

pero mientras las clases acomodadas disfrutaban *diariamente* de esta solanácea como guarnición de sus platillos habituales y la clase media la prueba y goza en su régimen dietético corriente, el pueblo la aprovecha rara vez, porque rara vez se sale de su dieta milenaria de maíz, *chile* y *frijol*: de lujo y por variar, *exotl*, nopalitos y arroz. Estamos seguros que en grandes zonas del sur del país existen regiones o familias humildes indígenas que no la han probado nunca y tal vez, ni la conozcan. Esta circunstancia disminuye en mucho la *media* de consumo de la papa para el *verdadero* hombre del pueblo.

⁸⁴ Refuerzan mis razones las noticias que leo en *El Universal* de 29 de mayo de 1955, Prim. Sec., pág. 29, cuando está para entrar en prensa este trabajo. Dice “El Gran Diario de México”:

“EL CULTIVO DE PAPA HOLANDESA BENEFICIARÁ UNA EXTENSA ZONA”.

“Debido a la poca producción de papa en el país ésta adquiere en varias épocas del año precios muy elevados, haciendo prácticamente prohibitivo su consumo”.

“En algunas ocasiones se ha llegado a cotizar el kilo a cuatro pesos, que es realmente exorbitante”. (Al cambio del día equivale, aproximadamente, a 0.32 dólares ó 12.80 pesetas).

“Para fomentar el cultivo de la papa, la Embajada Holandesa ha puesto a disposición de los agricultores mexicanos, técnicos que los aconsejaran...”

“Inicialmente se importarán 1,500 toneladas de papa de Holanda de la mejor calidad”.

Y esto sí que no es fantasía aunque lo parezca. Nueva España no pudo enviar “pone” a Flandes porque no lo tenía, pero Holanda le manda a México papas y técnicos, porque los tiene, para organizar su producción patatera hasta conseguir la cosecha suficiente a llenar todas sus deseadas y perseguidas necesidades de nutrición y economía.



por todos a la ilustre autora de la *Historia de la Gastronomía* y otras obras.

Estudiemos ahora la noticia que el ilustre e investigador doctor don Carlos Blanco Soler nos da en *Comilones y Sedientos*, Editorial Plus-Ultra, Madrid, 1948. En sus pp. 74 y siguiente, leemos:

“La patata, que el padre Arolas fue el primero en dar a conocer a Europa, salvó de una época de hambre a España, donde era cultivada y comida muchos años antes que en las demás naciones. Cuando Drake y Walter Raleigh la importaron a Inglaterra, el Hospital de la Caridad de Sevilla la usaba en la alimentación de sus enfermos, y Hamilton demostró que era cultivada extensamente en el sur de España”.

Creo que hay una comprensible confusión en la cita del Hospital. No tiene importancia. Pero ¿y Arolas? ¿Quién es Arolas? Esto es importantísimo. Yo ando detrás de *Arolas*, es decir del *nombre del primer importador* de la papa a Europa desde hace varios años y me ha costado mucho dinero y desvelos mi *manía*. Darme la solución sería un tesoro... y escribí inmediatamente, cuando me lo comunicó mi docto amigo don José Andrés Vázquez, en Sevilla, y desde Sevilla, al eminente y hoy buen amigo mío don Carlos Blanco Soler preguntándole dónde había leído tan fausta y sorprendente nueva. Desgraciadamente, según he sabido después, esta carta se perdió. Escribí de nuevo, últimamente, desde México, con mejor suerte. El doctor C. Blanco Soler, en atenta y amable carta fechada en Madrid el 4 de abril de 1955, me dice: ...“intenté recordar de dónde había tomado la nota de Acosta. No puedo saber a ciencia cierta el origen de la misma, pero es evidente que la copié de una persona seria y que merece crédito”. No lo dudo un instante tratándose de usted mi dilecto amigo, pero me deja perplejo. Porque el P. Joseph de Acosta S. J. a quien se refiere, en su obra conocida, *Historia Natural y Moral de las Indias*, Sevilla, 1590, no mienta, que yo recuerde, al P. Arolas. ¿Dónde lo habrá usted leído? Una noticia tan interesante no se puede dejar así, sin una anotación inmediata y pormenorizada.

Total: que mientras que no haya información *más precisa* el *pone* se queda en el limbo y al P. *Arolas* habrá que archivarlo con el otro padre italiano, fantasma: el *padre Cardano*, que tanto trabajo nos dio no poder dar con él ni con sus papas.



DEL ULTIMO MINUTO

Copio de *Excelsior* de 15 de junio de 1955 esta interesantísima noticia: “VALIOSOS HALLAZGOS EN LA BIBLIOTECA DE PALMA.—PALMA DE MALLORCA, junio 13 (AP).—En la Biblioteca-archivo han sido descubiertos valiosísimos manuscritos relacionados con la fundación de más de 24 localidades peruanas.

“El descubridor ha sido Jesús García Pastor, jefe de dicha biblioteca. Se trata de una serie de manuscritos con el título general *Maravillas del Perú*, debidos al fraile palmesano fray Juan de Santa Gertrudis.

“Los escritos dan importantes detalles sobre la fundación de distintos pueblos peruanos, en la que intervinieron misioneros mallorquines. Según su descubridor, mediante los manuscritos se podrán reconstruir extensas épocas de la historia del Perú que hasta ahora aparecían en blanco”.

No nos enteramos *el Periódico de la Vida Nacional* de la fecha de esos manuscritos, pero si se trata de *fundaciones de localidades* y se espera por ellos *reconstruir extensas épocas de la historia del Perú que hasta ahora aparecían en blanco*, no es muy arriesgado suponer que sean del siglo XVI y de principios del XVII y en ellos podía estar el secreto de la traída de la primera *papa* a Europa. Desde luego es muy aconsejable que se examinen estos manuscritos con la esperanza de encontrar algo que fuese sorprendente para nuestro estudio, y, para divulgar su hallazgo, es por lo que me permito comentarlo aquí.



INFORMES Y REFERENCIAS

En esta lista se incluye la relación de representaciones diplomáticas y consulares, entidades oficiales y personas particulares que han contribuido con sus noticias y conocimientos, dignándose amablemente contestar mis requerimientos escritos o verbales, a la mayor claridad y validez de este modesto ensayo.

A todos ellos, muchas gracias.

AGONCILLO, TEODORO A. Assistant to the Director. Office of the President of the Philippines. *Philippine Information Agency*. Manila.

BELAUSTEGUIGOITIA, FRANCISCO. Versiones vascas.

CÁRCER Y PASQUEL, PROF. MARIANO DE. *Su biblioteca y traducciones*.

CONSULADOS:

General de Costa Rica.

General de España en la República de Cuba. Habana.

General de España en Puerto Rico, San Juan.

Real de Suecia.

DUPONY, WALTER. Asesor Técnico de la Comisión Indigenista. *Ministerio de Justicia*. Caracas. Venezuela.

EMBAJADAS:

Brasil, en México.

Egipto, en Washington.

El Salvador, en México.



Guatemala, en México.
Haití, en México.
Holanda, en México.
Indonesia, en Washington.
India, en México.
Irán, en Washington.
Iraq, en Washington.
Italia, en México.
Japón, en México.
Pakistán, en México.
Panamá, en México.
Real de Grecia, en Washington.
Real de la Arabia Saudita, en Washington.
República Dominicana, en México.
Siria, en Washington.
Unión de las Repúblicas Soviéticas Socialistas, en México.
Uruguay, en México.

GARCÍA GRANADOS, RAFAEL. (Particular). *Su biblioteca y ampliación de datos directos de la ENCYCLOPÆDIA BRITANNICA LIBRARY RESEARCH SERVICE*, de Chicago, Illinois, U.E.A.

GARCÍA GRANADOS, RAFAEL. (Director del Instituto de Historia de la Universidad Nacional). Correspondencia con las Representaciones Diplomáticas que no contestaron *directamente* al autor.

GRAJALES, STA. GLORIA, *Paleógrafa...* tradujo mi enmarañado original, manuscrito a lápiz, y lo puso en limpio, a máquina.

GÓMEZ DE OROZCO, FEDERICO. *Su biblioteca y notas*.

GRIFOL, MARIO. *Alta Comisaría de España en Marruecos*. Delegación General. Particular. Tetuán. Marruecos Español.

LEGACIONES :

Filipinas, en México.
Imperial de Etiopía, en México.
Israel, en México.
Líbano, en México.
Noruega, en México.



Polonia, en México.
Turquía, en México.

- MARTÍNEZ DEL RÍO, DR. PABLO. *Traducción de inglés antiguo.*
- MATUDA, PROF. EIZE. *Instituto de Biología de la Universidad Nacional de México.* Noticias del Japón.
- MÉNDEZ, MARCELINO. *Notas.*
- OSIO DE LLANO, SRA. PROFA. LUZ. Correspondencia en inglés.
- PORRÚA, MANUEL. Su biblioteca.
- QUIJANO, DR. ALEJANDRO. Colección de Diccionarios de la Real Academia Española.
- SECRETARIO GENERAL de los Territorios Españoles del Golfo de Guinea. Carta fechada en Santa Isabel, Fernando Poo, 8 octubre de 1951, con “*Notas geográficas por Don Jaime Nosti, págs. 72 a 76*” y de “*Anuario Agrícola, año 1842, págs. 29 a 35*”.
- ZUBARAN, SRA. JOVITA. Biblioteca Benjamín Franklyn, de México.



INDICE ALFABETICO DE AUTORES Y PERSONAJES
QUE SE CITAN EN ESTE ENSAYO

- Acosta*, S. J., P. José de, 9, 22, 72, 80
Agoncillo, Teodoro A., 43
Aldrete, Dr. Bernardo, 26
Almagro, Diego, 21
Alvarez Chanca, Dr., 9
Amidas, Phillip, 70
Arolas, Padre, 80
Azorín, 16
- Barlow*, Arthur, 70
Bauchin, Jean, 59
Blanco Soler, Dr. Carlos, 77, 80
- Cabot*, Sebastián, 68
Carcer y Disdier, Mariano, 9, 16 (en nota), 24 (en nota), 28 (en nota), 47 (en nota), 62 (en nota)
Cardán o *Cardan* o *Cardon* o *Cardano*, Hieronymus o Jerome o Jerónimo, 57, 58, 59, 80
Carrington Goodrich, L., 34
Casares, Julio 48 (en nota)
Casas, Fr. Bartolomé de Las, 9
Castellanos, Juan, 22
Castle, Edward J., 57
Cavendish, 55
Cieza de León, Pedro, 9, 11, 21, 22, 28 (en nota), 58, 59 (en nota), 66 (en nota), 72, 73, 75
Clusius, (Charles de L'Ecluse o Lecluse), 18, 19, 50 (en nota), 61, 66
- Colón*, (Don Cristóbal), 9, 70
Combles, 46
Covarruvias Orozco, *Sebastian de*, 27
- Dupony*, Walter, 14
Drake, Sir Francis, 34, 53, 54, 55, 56, 75, 80
De Laet, 69
Dodoens, Robert, 53
- Estebanillo González*, 18, 19, 50 (en nota)
- Fernández de Enciso*, 9
Fernández de Oviedo, Gonzalo, 9, 10, 14, 15, 16, 21, 42
- García Granados*, Rafael, 37, 51, 57
García Pastor, Jesús, 81
Garcilaso de la Vega, El Inca, 9, 40 (en nota), 72
Gerad, John, 18, 53, 54 (en nota), 60, 64, 66 (en nota)
Gilbert, 54, 70
Gómez de Orozco, Federico, 51
Gómez Esteva, 68
Grubb, Eugene H., 58 (en nota)
Guilford, W. S., 58 (en nota)
- Hamilton*, E., 50, 51, 80
Hawkins, Sir John, 55
Hernández, Francisco, 9, 14



- Hita*, Arcipreste de, 63 (en nota)
Humboldt, A., 39
- Jacobo I.*, 69
Johnson, 60
Justiniano Martínez, Manuel, 51
- Magallanes*, Fernando, 42
Martínez de Cala y Jaraba (Antonio),
Lebrija o Nebrija, 27
Martínez del Río, Dr. Pablo, 37, 38,
39, 40, 42
Martínez Montaña, Francisco, 17
Mártir de Anglería, Pedro, 9, 10, 11,
15
Matuda, Profesor Eizi, 44
Mendoza, Profesor Vicente T., 19
Mestayer de Echagüe, María (Mar-
quesa de Parabere), 77, 79
Moreno Salcedo, Luis, 41
Moreto (Agustín), 19
- Naguib Mahmoud*, Zaki, 32
Noceda, P. Juan de, 43
Nola, Ruperto de, 63 (en nota)
Norton, John, 60
Núñez Cabeza de Vaca, Alvar, 9
- Otazo*, Marcos, 12
- Parabere*, Marquesa de (ver *Mestayer
de Echagüe*, María)
Parkinson, 60, 61
Parmalee Prentice, E., 46, 50, 53
Parmentier (Antonio A.), 29, 48 (en
nota)
Pizarro, Francisco, 21
Porrúa, Manolo, 43
Prescott, W. H., 58 (en nota)
- Putsche*, 57
- Quevedo*, D. Francisco, 17
Quiñones, Antonio, 11
- Raleigh*, Sir Walter, 34, 53, 54 (en
texto y nota), 70, 75, 80
Ramusio, 69
Ribero, Diego, 68
Rivet, Paul, 37, 38, 39, 40, 42
Rosales, Sta. Pilar, 51 (en nota)
- Sahagún*, Fr. Bernardino, 9, 16
Salazar, Capitán, 42
Sander, 58
Sanlúcar, P. Pedro de, 43
Santamaría, Francisco J., 38, 39, 47
Sessé et Moc. (Mociño), 15 (en no-
ta)
- Tabernaemontanus*, Jacob Theodorus,
53, 54 (en nota)
Tarifa, Marqués de, 51
Ten Braek, J. B., 35
Totanes, Fray Sebastián, 43
- Urbina*, 15 (en nota)
- Vázquez*, José Andrés, 51, 77, 80
Verazano, Hieronimus, 69
Verrazano, Master Giovanni, 69
Vicens Vives, Jaime, 68
Villena, Don Enrique de, 63 (en no-
ta)
Virgen de las Islas Occidentales, 70
- Wright*, Walter, P., 57
Wytheit, 69
- Zubaran*, Sra. Jovita, 69



I N D I C E

ADVERTENCIA PRELIMINAR	7
DISERTACION I	9
La BATATA.—Carta del Dr. Alvarez Chanca.—Historiadores y Cronistas del siglo XVI.—El Aje o Age o Axe.—La BATATA en Avila, España.—Area de producción de la BATATA.—La PAPA.—Cálculos errados.—BATATAS y PATATAS.—Carta de Pedro Mártir de Anglería <i>Al Ilustrísimo Príncipe</i> Carlos, Rey Católico.—Edición de las tres primeras DÉCADAS, 1516.—Procedencia y naturaleza de la PAPA: su fiesta.—La ANIANA.—Nota 6: <i>el vino y el pulque</i> . Informes de Venezuela.—El o la COEN.—Las PATATAS de Pedro Mártir de Anglería, como las de Fernández de Oviedo, no pueden ser PAPAS.—Otras citas del XVI: Fr. B. de Sahagún y AZORÍN.—Citas del XVII: Martínez Montañón, Quevedo (Nota 13: <i>La PATATA en Sevilla</i>), <i>Estebanillo González</i> (Nota 15: CLUSIUS), Moreto.—Cita del XVIII: <i>Un español en Philadelphia</i> .—Cita del XIX: se remite al Diccionario de la Real Academia.—Cita del XX: pregón panameño.	
DISERTACION II	21
Noticias del hallazgo de la PAPA.—Fernández de Oviedo.—P. Cieza de León.—El chuno.— <i>Muchos españoles enriquecieron</i> ...—Minas de Potosí.—El P. José de Acosta.—El Inca Garcilaso de la Vega.—OCA, CAVI, AÑUS, LOCRO, CHUÑU.	
DISERTACION III	24
DICCIONARIO DE LA LENGUA CASTELLANA... COMPUESTO <i>por la Real Academia Española, Madrid, Años de 1726-1739.</i> —	
	91



Definiciones de la BATATA, la PATATA y la PAPA.—Comprobación de la existencia de la *dualidad* de nombres para designar el mismo tubérculo.—PATATA, “*lo mismo que* BATATA”.—DICCIONARIO DE LA LENGUA CASTELLANA COMPUESTO POR LA REAL ACADEMIA ESPAÑOLA... Madrid,... MDCCLXXXI.—Nuevas definiciones.—DICCIONARIO DE LA LENGUA CASTELLANA, primera edición del siglo XIX: 1803.—DICCIONARIO DE LA LENGUA CASTELLANA POR LA REAL ACADEMIA ESPAÑOLA, Madrid... Año 1817.—Definición revolucionaria de la Real Academia.—PAPA, “*lo mismo que* PATATA”.—Doctor Bernardo Aldrete.—Licenciado Don Sebastián de Covarrvvas.—NEBRIFA.

DISERTACION IV	28
La BATATA O PATATA y la PAPA en varios idiomas europeos.— En el Marruecos español.—En la cuenca del Mediterráneo.	
DISERTACION V	34
La BATATA O PATATA y la PAPA en el Lejano Oriente.—Indo- nesia: Java.	
DISERTACION VI	37
La BATATA O PATATA en las islas polinésicas.—P. Rivet y P. Martínez del Río.—La KUMARA en Polinesia, en Perú y el Ecuador.—Alejandro de Humboldt y el plátano <i>taití de Lima</i> . —La BATATA O PATATA y la PAPA en Filipinas.—El <i>tagalo</i> CAMOTE.—El <i>maguey</i> y el <i>metl</i> .—Información oficial desde Manila.—Manolo Porrúa: “ARTE DE LA LENGUA TAGALA... por Fray Sebastián de Totanes, Manila 1745”.—“VOCABU- LARIO DE LA LENGUA TAGALA... P. Juan de Noceda y el P. Pedro de Sanlúcar... Manila 1860”.—Japón.—Prof. Eizi Matuda.	
DISERTACION VII	46
Combles.—Consideraciones distintas sobre denominaciones europeas.—PAPA en Vasconia.—Datos curiosos de Hispano- américa.	
DISERTACION VIII	48
A manera de <i>introito</i> al estudio y crítica de opiniones e in- vestigaciones extranjeras.	



DISERTACION IX	50
E. Hamilton.— <i>El Hospital de la Sangre</i> , de Sevilla.—Mis dudas.—Mi viaje a Sevilla.—Nota 43: Relación de los legajos consultados en el Archivo de la Diputación Provincial de Sevilla.— <i>El Libro de Cuentas</i> , dice <i>patatas</i> .—Se desvanecen las dudas.—Las <i>patatas</i> de Hamilton son BATATAS.	
DISERTACION X	53
Inglaterra.—Sir Francis Drake y Sir Walter Raleigh.—Virginia.—E. Parmalee Prentice.—John Gerard y su <i>Herball</i> .— <i>Encyclopaedia Britannica</i> .—Razonamientos para negar la existencia de la PAPA en Virginia y la leyenda inglesa que tiene por importadores primeros de la PAPA en su país a Drake y Raleigh.—Cavendish.—La estatua de Drake en Ofemburg, Baden, Alemania.	
DISERTACION XI	57
Jerónimo Cardán.—Rafael García Granados y la <i>Encyclopaedia Britannica</i> .	
DISERTACION XII	60
John Gerard.—La BATATA y la PAPA en Inglaterra.—Biblioteca Benjamín Franklin, en México.—Fotostáticas de las páginas 780, 781 y 782 del <i>Herball</i> de Gerard perteneciente a la Biblioteca del Congreso, de Washington: su examen y crítica.—Norembega.	
DISERTACION XIII	68
Norembega.—Otra vez la Biblioteca B. Franklin.—Cita de textos y mapas, con descripciones.—VIRGINIA.—Su <i>descubrimiento</i> (?) y bautizo.—La primera población estable fundada en los actuales E.E.U.U., JAMESTOWN, lo es por la <i>Virginia Company of London</i> , 1607.—La primera siembra de PAPA en terrenos de la hoy gran nación norteamericana fue en Londonderry, N. H. en 1719.	
DISERTACION XIV	72
¿Qué sé yo de la fecha de llegada a Europa de la primera PAPA?— <i>El indiano perulero</i> .—PAPAS y PAPARRUCHAS.	



DISERTACION XV	75
En resumen.	
DISERTACION XVI	77
A manera de colofón.—Exma. Señora marquesa de Parabere.—Doctor Don Carlos Blanco Soler.—Don José Andrés Vázquez.—El hambre en los Tercios de Flandes remediada con el o la <i>pone</i> de los Virreyes.—La papa como alimento del pueblo mexicano.— <i>Comilones y sedientos</i> .—El padre Arolas.	
DEL ULTIMO MINUTO	81
Noticias del Perú en Palma de Mallorca.	
BIBLIOGRAFIA	82
INFORMES Y REFERENCIAS	86
INDICE ALFABETICO DE AUTORES Y PERSONAJES QUE SE CITAN EN ESTE ENSAYO	89



ERRATAS NOTABLES

<i>Pág.</i>	<i>Dice:</i>	<i>Debe decir:</i>
24	alquien	alguien
30	un apellido, comúnmente: DULCE.	un apellido; comúnmente, DULCE.
51	—hoy Central—	—hoy Provincial—
54	posesiones españoles	posesiones españolas



INSTITUTO
DE INVESTIGACIONES
HISTÓRICAS