

VÉLEZ-MÁLAGA, CAPITAL HISTÓRICA DE LA BATATA

Jesús Moreno Gómez

Academia Gastronómica de Málaga

A la hora de valorar la gesta del descubrimiento, conquista y colonización de las Indias, desde esta orilla, se suele poner el énfasis en la evangelización, en la cultura trasplantada, en la identidad idiomática... Si se hace desde el punto de vista estrictamente económico se resalta la afluencia de metales preciosos a Europa, a través de España; la consiguiente revolución de los precios, el avance del capitalismo, y el crecimiento y consolidación de una clase burguesa que, trascurridos dos siglos, daría al traste con el modelo del Antiguo Régimen.

Sin embargo, no se destacan con igual rango los productos, allende el Atlántico, que verdaderamente llegaron a revolucionar la agricultura y la demografía en el Viejo Mundo, y que vinieron a poner término a periódicas hambrunas y al consecuente descenso o muy lento crecimiento demográfico: la *patata* y el *maíz*, principalmente. En frase de Eloy Terrón, *España, encrucijada de culturas alimentarias*: “La genuina e inmarcesible gloria de España es haber aportado, primero, a Europa y, después, al mundo, productos tales como la patata, el maíz, la judía, el pimiento y el tomate”.

En realidad, el encuentro entre los dos mundos lo que provocó fue una revolución ecológica de consecuencias planetarias. De América a Europa han viajado, además de los ya citados: *batata*, *cacao*, *coco*, *vainilla*, *aguacate*, *papaya*, *piña tropical*, *chirimoya*, *zarzaparrilla*... Animales comestibles: el *pavo*. De Europa a América: trigo, cebadas, vid, caña de azúcar y café. Animales para la nutrición humana o de carga: gallinas y la ganadería prácticamente toda: ovina, bovina, caballar y porcina.

En síntesis: la transferencia recíproca de plantas alimentarias y animales domésticos, acaso con la excepción del Neolítico, originó —andando el tiempo, a una y otra orilla del Atlántico— la más grande revolución nutricional de la Historia. En Europa *maíz* y *patata* ponen término en el siglo XVIII a milenarios ciclos de hambre. Por su parte, los habitantes del Nuevo Mundo vivieron su revolución proteica de origen cárnico-lácteo, prácticamente ausente de su dieta hasta la llegada de los europeos.

Visto desde hoy, es tal la extensión, profundidad y alcance de la revolución que se inicia hace cinco siglos con el intercambio de productos, que cabe hacerse la pregunta: ¿seríamos capaces de elaborar una dieta sana, variada y equilibrada prescindiendo de los productos de origen americano? El Descubrimiento



Ipomoea batatas, según la clasificación de Linneo

en sus consecuencias alimentarias, se nos actualiza en el consumo de lo cotidiano.

Para centrar el tema, se hace imprescindible determinar qué se indicaba casi hasta mediados del siglo XVIII con el nombre de *batata*, qué con el de *papa* y qué lugar ocupa el de *patata*. Probablemente no exista otro fruto de Indias que haya generado, desde la perspectiva histórica, mayor confusión en cuanto a la denominación, tanta como para llegar a desorientar a la propia Real Academia de la Lengua (RAE). La clave del problema posee una doble vertiente: de una parte, que se trata de tres términos para denominar dos productos (*batata* y *papa*), y de otra, el rarísimo fenómeno de que el término *patata* viaja en el tiempo, siendo durante más de dos siglos (XVI-XVII y hasta bien entrado el XVIII), riguroso sinónimo de *batata* (Diccionario de Autoridades: “patata lo mismo que batata”). Desde mediados de esta última centuria hasta hoy, cambia de significado para hacerse sinónimo de *papa*; y ello no queda registrado en el Diccionario de la RAE hasta su edición de 1817.

La *batata* (*Ipomoea batata*, en la clasificación de Linneo), botánicamente es una convolvulácea, nombrada así por los aborígenes de la isla de Haití a la que Colón bautiza con el nombre de La Española. Es el propio Colón quien la trae a la Península a la vuelta de su primer viaje. Su cultivo se hallaba muy extendido por las Indias: el Caribe, Mesoamérica, México, (*camote*), y también en tierras bajas del Perú. De gran aceptación y pronta aclimatación en la costa sur del Mediterráneo

peninsular (*batata de Málaga*). A diferencia de la *papa*, la *batata* tuvo un notable éxito desde el primer momento particularmente por su cualidad de dulce.

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

Patata se registra por primera vez en Andrés Bernáldez, cura de los Palacios, *Memorias del reinado de los Reyes Católicos* (ca.1505-1509) y en su coetáneo Pedro Mártir de Anglería *Décadas del Nuevo Mundo*, (1514), y este último utiliza ambos términos sin atreverse a decir que se trate de dos frutos diferentes. Se da la circunstancia de que ninguno de los dos autores estuvo en América. Escriben de oídas, de lo que les cuentan los expedicionarios de la primera hora que retornan a Sevilla tras los sucesivos viajes de Colón, y para éstos es fácil confundir la consonante bilabial sonora *b* de *batata* con la correspondiente sorda *p* de *patata*.

De ahí el uso alternativo e indistinto de ambos términos en sus iniciales momentos en la Península, no así en Indias tras el descubrimiento de la *papa* en Perú. En adelante y en aquellas tierras, los naturalistas y cronistas rara vez utilizarán el vocablo *patata*. Tienen claro que tal es el nombre de la dulce caribeña, en tanto el de *papa* corresponde a la insulsa andina. En la Península ambos términos: *Batata/patata* se usan indistintamente para el mismo alimento, aunque es preciso advertir que mientras los cronistas, naturalistas y médicos frecuentan el término *batata*, la literatura del Siglo de Oro, con abundantes alusiones a la dulce convolvulácea, a excepción de Góngora, prefiere el de *patata*.

La pregunta surge de inmediato, ¿por qué hoy y desde cuándo la palabra *patata* designa inequívocamente al tubérculo andino *papa* y en modo alguno a la edulcorante antillana, a la que asimismo inequívocamente se designa con el término de *batata*? La explicación de este fenómeno vendría determinada por un doble argumento.

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

Esta otra hipótesis es de carácter religioso. Al coincidir dos términos homófonos para designar al tubérculo andino y a la máxima jerarquía de la Iglesia Católica, en los ámbitos eclesiásticos debió de promoverse la utilización del

vocablo *patata* para designar a aquél, y ello con el fin de preservar la dignidad de la suprema figura del Catolicismo. Resultaba irreverente nombrar con la misma palabra al Vicario de Cristo y al tosco y desprestigiado alimento.

Esta doble concurrencia de intereses —de menesterosos y de clérigos— propició el viaje del término *patata* que abandona su significado de *batata* para reemplazar hasta su casi extinción por vulgaridad, al andino vocablo *papa*. Y así, la

convolvulácea recupera su primigenio nombre, *batata*; en tanto que su nombre alternativo y sinónimo *patata* se aplica como gran novedad al tubérculo de los Andes. A su vez el genuino nombre de éste, *papa*, queda relegado hasta su cuasi extinción a los ámbitos populares de Andalucía y Canarias. Durante más de ocho décadas, desde Autoridades (1726-37) hasta la edición de 1817, la Academia en su diccionario registra, “*patata lo mismo que batata*”. Es el DRAE de esta última fecha el que definió por primera vez la *patata* como sinónimo de *papa*, y así hasta nuestros días. La trasmutación terminológica queda consumada. El viaje ha terminado.

La Docta Institución no es ajena a esta generalizada confusión. El DRAE en su última edición (22^a-2001) precisa el término *patata* como “*cruce de papa y batata*”. Craso error inducido por Corominas en su Diccionario Etimológico: “La forma *patata*, aplicada primero a la convolvulácea o *patata de Málaga*, y después a la solanácea, llamada por otros *papa*, parece ser debida a una alteración de *batata* por influencia de *papa*”. La razón más evidente de que no es “*cruce de papa y batata*”, como arguyen el DRAE y sugiere Corominas, es que el hallazgo de la *papa* no acontece



Boniato- batata

hasta 1538 con la conquista del Perú, en plena cordillera de los Andes y exclusivo lugar de las Indias donde se criaba. En consecuencia, mal puede ser la palabra *patata* cruce de *papa* y *batata*, cuando el uso y consumo de ésta se hace desde el retorno de Colón de su primer viaje (1493) y el término se registra como muy tarde en 1509, a menos de dos décadas del Descubrimiento de América; en tanto que para llegar a conocer la solanácea andina habría de transcurrir casi medio siglo.

Tras esta disquisición léxica pero fundamental para abordar la identidad del fruto y sus propiedades predicadas por cronistas y naturalistas, es preciso reconocer que de la *batata* todos hablan bien. Acaso sea uno de los productos de Indias que mayores elogios recibió desde la primera hora. Todos se hacen lenguas de sus calidades gustativas comparándolos con referencias de sabores reconocidos, particularmente castañas e incluso mazapanes.

Por el Cronista López de Gómara, *Historia general de las Indias*, sabemos que las trae Colón a la vuelta de su primer viaje, y debieron de ser del agrado común y quizás los primeros ensayos de su cultivo se produjeron en la capital Bética, de lo que Andrea Navagiero (1525) deja testimonio al haberlas comido: "...vi en Sevilla muchas cosas de las Indias y tuve y comí las raíces que llaman *batatas*, que tienen sabor de castañas...".

Fernández de Oviedo (1535), *Historia general y natural de las Indias*, glosa ampliamente las *batatas* sin escatimar elogios y nos informa de su abundancia y aprecio por los indios; su calidad compara con el mazapán y su durabilidad en el transporte desde el Caribe a Ávila: "...es un gran mantenimiento para los indios (...) e de los preciosos manjares que ellos tienen (...) la *batata* es más delicada fructa o manjar, (...) Una *batata* curada no es inferior, en el gusto, a gentiles mazapanes. (...) Yo las he llevado desde aquesta cibdad de Santo Domingo de la isla Española hasta la ciudad de Ávila, y aunque no llegaron tales como acá salieron, fueron habidas por muy singular e buena fructa, e se tuvieron en mucho".

Posteriores tratadistas de la época, Francisco Hernández, *Historia de las plantas de Nueva España*; los jesuitas, Acosta *Historia Natural y Moral de las Indias* y Cobo *Historia del Nuevo Mundo*, se hacen eco de su excelencia, particularmente este último: "La *batata* es una raíz no sólo conocida en todas las Indias, sino también en España, y una de las más regaladas comidas que los indios tenían". [y en cuanto a la forma de cocinarlas]: "Cómense las *batatas* cocidas y asadas, y tienen sabor de castañas asadas; y también se hacen dellas regalados potajes, fruta de sartén y conserva".

Pronto arraiga en Málaga, y a juzgar por los datos de que disponemos, con notable éxito. Es en las Actas Capitulares de la ciudad donde se registra el muy considerable volumen de seis asientos y su cotización —2 y 3 mrv. la libra—, lo que presupone, no sólo su valoración y estima sino una producción en cantidad suficiente como para alcanzar valor de mercado y necesitar su regulación.

La pluma de nuestros escritores áureos no podía ser ajena a tan valorado, deleitoso y popular

fruto. Hasta doce citas cabe constatar en sus creaciones, lo que constituye una notable cantidad, sólo por detrás de productos indios muy apreciados como chocolate, pavo o pimienta. Desde Santa Teresa de Jesús a Lope de Vega, la novela picaresca, Vicente Espinel, Quevedo, Góngora y Tirso de Molina, en todas ellas se prefiere el término *patata* excepto en Góngora que elige el de *batata*. Dos autores y un título de la novela picaresca se han excluido del brillante elenco para resaltar que en sus citas expresamente se alude a la *batata* como producto genuinamente malagueño.

Mateo Alemán, en *Guzmán de Alfarache* (cap. VII), al relacionar los productos que su amo el Cardenal portaba en el arcón: "Allí estaba la pera bergamota de Aranjuez... orejones de Aragón y *patata de Málaga*".

Estebanillo González, (1646, cap. V) deja un testimonio riquísimo alusivo a productos de clara progenie y reputación malagueña: "Habiéndome asegurado de que en la ciudad de Málaga hacían levas de mozos de jábega... dejé la Sabinilla, y me fui al promontorio de la pasa y la almendra y al *piélagos de la patata*".

Quiñones de Benavente, "*Entremés y baile del Invierno y el Verano*": "Tendré el invierno en Sevilla,/ y el veranito en Granada,/ en Motril la caña dulce,/ y en *Málaga la patata*".

Por su parte, los Libros de Cocina de época habían de dar cabida a la forma de cocinar el fruto indiano. Hasta seis recetas se han podido comprobar, y dos de ellas con expresa referencia a *batata de Málaga*. Con base en ambas fuentes —literarias y culinarias—, bien se puede afirmar que la *patata/batata* en la edad moderna es el producto malagueño por antonomasia.

En lo que a la capital axárquica toca, para el siglo XVI, sólo se ha podido hallar un asiento en las Actas Capitulares (1563), sin particular relevancia. Sin embargo, conocemos por otras fuentes un caudal de información muy abundante y expresiva del protagonismo del producto que tratamos: Juan Frago, Henríquez de Jorquera y Medina Conde reiteran con profusión las calidades del producto, su bondad, forma de preparación culinaria y obvio es, su procedencia veleña. Pero, sin duda, es Vázquez Rengifo *Grandeza de la ciudad de Vélez y Hechos notables de sus naturales* (1615), quien aporta la más valiosa vivencia acerca de la abundancia y calidad, así como de la exportación a la ciudad que ostenta el privilegio de ser puerta y puerto de América: "Cógese tanta cantidad de *patata* que, además de la que se gasta en esta ciudad y la que se saca por tierra, se embarca mucha por mar, de que cargan navíos que se llevan a Sevilla y otras partes. Esta fruta es particularmente de esta tierra, porque en pocas partes de España la hay, y su planta se trujo de Indias (...) Cómense cocidas, asadas y en cocinas y otros guisados, y crudas; y siempre tienen gusto de castañas. También se hacen conservas dellas como durazno y membrillo...".

Coincidente con el veleño es Nicolás de Monardes, médico y naturalista nacido y afincado en Sevilla que posee un jardín botánico donde estudia las plantas de Indias y ensaya su aclimatación. Autor de *Historia medicinal de las cosas que se traen de nues-*

tras Indias occidentales que sirven en medicina (1574), obra capital para conocer la descripción de numerosas plantas americanas tanto desde una perspectiva médica como su uso alimentario. De la *batata*, glosa ampliamente su provecho culinario: "...tengo yo por mantenimiento de mucha sustancia, y que son medias entre carne y fruta (...) hacen de ella conserva muy excelente, como carne de membrillos... y ralladas; y hacen potajes... tortas de ellas muy excelentes: son... para hacer de ellas cualquier conserva y cualquier guisado...", y referido a la presencia de la convolvulácea en la capital hispalense aporta un dato trascendental y concluyente, cual es la gran cantidad que se importan al mercado de esa ciudad, cada año diez y doce carabelas. Tal volumen de mercancía sólo era posible, como así se constata, por vía marítima, y cuya procedencia es específicamente la capital de la Axarquía: "...hay tantas, que traen de Vélez-Málaga cada año aquí a Sevilla, diez y doce carabelas cargadas de ellas...".

Tan elocuente revelación confirma tanto la alta estima que del producto se tiene en la ciudad del Guadalquivir, como del cuasi monopolio de su producción en la comarca oriental malagueña. Está documentado que en el Hospital de la Sangre de la capital hispalense en 1573 se hacía frecuente e intenso consumo de la *patata (batata)*, y que Santa Teresa en 1577 recibe en Ávila y Toledo sendos paquetes que contienen *patatas (batatas)* enviadas por la superiora de la Orden desde la capital bética. Cabe deducir, por tanto, con toda probabilidad que el abultado consumo que de ellas se hace en el centro sanitario sería parte del contingente de diez-doce carabelas anuales que venían a la ciudad desde Vélez, y que las que recibió la santa fundadora en las dos sedes castellanas tenían la misma procedencia y llegaban a aquellas ciudades, vía Sevilla.

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

Pese a la presión inmobiliaria y mayor rentabilidad de otros cultivos subtropicales con más amplio mercado, la *batata de Málaga* centrada en la Axarquía —Torrox, Nerja, Algarrobo y Benamocarra, por este orden son los municipios de mayor producción—; hoy como ayer, mantiene su preeminencia, y aunque no en el propio término de Vélez sí en su comarca, en cuyo puerto, cuatro siglos ha, se acopiaban para la expedición a Sevilla, (Rengifo) y donde Monardes constata con rigurosa precisión la abundancia de su consumo y el punto de origen.

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

Cabe, para concluir, formular una propuesta de futuro. Habida cuenta de su rica historia, amplia y noble progenie literaria, inclusión en recetarios de Palacio, conventuales y de repostería —fruto malagueño por antonomasia—, excelente manjar; presencia tradicional e ininterrumpida en nuestra dulcería, fidelidad de la Axarquía y Vélez-Málaga a su cultivo; cada uno de por sí y todos en conjunto, constituyen títulos suficientes como para organizar unas Jornadas Gastronómicas dedicadas a la BATATA, que deberían abordar su conocimiento y exaltación desde diferentes aspectos: históricos, literarios, agroeconómicos, dietéticos y culinarios; y ello mediante un ciclo de conferencias, Pregón, actividades escolares, concurso de cocina tradicional e innovadora. Se trata en suma de añadir a Vélez-Málaga, junto a su condición de capital histórica, como demostrado queda y aquí proclamamos, la de capital nacional y gastronómica de tan sabroso y nutritivo producto indiano que tanta gloria ha dado a la ciudad.



Batatas con miel



Milhoja de Batata y miel de caña