



“Disertación XII”

p. 60-67

Mariano de Carcer y Disdier

*Disertaciones sobre la papa (patata) y la batata (patata).  
Rectificación histórica*

México

Universidad Nacional Autónoma de México  
Instituto de Investigaciones Históricas

1955

96 p.

Figuras

(Primera serie, 34) [Cuadernos del Instituto de Historia, 1]

[Sin ISBN]

Formato: PDF

Publicado en línea: 9 de abril de 2021

Disponible en:

[http://www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/031/disertaciones\\_papa.html](http://www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/031/disertaciones_papa.html)

D. R. © 2020, Universidad Nacional Autónoma de México-Instituto de Investigaciones Históricas. Se autoriza la reproducción sin fines lucrativos, siempre y cuando no se mutile o altere; se debe citar la fuente completa y su dirección electrónica. De otra forma, se requiere permiso previo por escrito de la institución. Dirección: Circuito Mtro. Mario de la Cueva s/n, Ciudad Universitaria, Coyoacán, 04510. Ciudad de México



## 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*”<sup>57</sup>. 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

---

<sup>57</sup> *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* <sup>58</sup>. *Potatus* o *Potatoes*” <sup>59</sup>. (Lam. 4).

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

<sup>58</sup> 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.

<sup>59</sup> 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...

<sup>60</sup> 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”<sup>61</sup>.

“EL LUGAR. Las *Potatoes* <sup>62</sup> (por patatas-batatas) crecen en la India, en Berbería <sup>63</sup>, 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* <sup>64</sup> 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).

<sup>61</sup> 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).

<sup>62</sup> Desde luego se trata de la *batata*.

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

<sup>64</sup> ¿No sería más propio decir se *desarrolla*?

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



\* *The description.*

**T**His plant which is called of some *Sisaron Peruvianum*, or *Skyritis* 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*, *Spain*, 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 parecen, junto con las raíces y los tallos” <sup>65</sup>.

“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*” <sup>66</sup>.

“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 <sup>67</sup>. 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* <sup>68</sup>, 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

---

<sup>65</sup> 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.

<sup>66</sup> 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...

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

<sup>68</sup> 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* <sup>69</sup>. Capítulo 335.—Batata Virginiana sive Virginiarum & Pappus.—Potatoes de Virginia” <sup>70</sup>. (Lám. 5).

---

<sup>69</sup> ; ATENCIÓN! Va Gerard a hablarnos de la PAPA del PERÚ, (*solanácea*). La nombra EXACTAMENTE IGUAL que cuando se refiere a la BATATA ANTILLANA, (*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 FALSEAN 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.

<sup>70</sup> 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 cometh 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 knobbie 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, otherwise called Noremberga, which growe and prosper in my garden, as in their owne natue countie.

\* The

Reproducción de la página 781 del Herball de John Gerard. Londres, 1597.



“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”<sup>71</sup>.

“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.

<sup>71</sup> 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 confundía 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 <sup>72</sup>. Posteriormente he recibido algunas raíces de ella (*potatoes*) desde Virginia <sup>73</sup>, que también se llama NOREMBEGA <sup>74</sup>, 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 <sup>75</sup> llaman a esta planta *Papus* (que significa raíz) <sup>76</sup> y por ese nombre conocen también las *Potatoes comunes y corrientes* <sup>77</sup> en todos esos países indios <sup>78</sup>. 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* <sup>79</sup> ya que son igual-

---

<sup>72</sup> Y mucho antes que él Cieza de León.

<sup>73</sup> 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.

<sup>74</sup> 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.

<sup>75</sup> ¿Qué indios?

<sup>76</sup> ¿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.

<sup>77</sup> ¡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?

<sup>78</sup> ¿Qué países? Sólo los incas y sus sometidos la conocían.

<sup>79</sup> 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.