



“Disertación XVI”

p. 77-80

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

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 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.