

“SEGUIMOS SIN SABER CUÁNDO LLEGÓ LA PATATA A ESPAÑA DEBIDO A UNA CONFUSIÓN DE TÉRMINOS”

JESÚS MORENO GÓMEZ

Jesús Moreno Gómez es profesor de Historia, gastrónomo y autor de la tesis doctoral *La naturaleza de Indias en la plástica de la Edad Moderna*, realizada en 2016 bajo la dirección del Dr. Juan Antonio Sánchez López, del departamento de Historia del Arte de la Universidad de Málaga. En este trabajo analiza la cultura alimentaria adoptada a partir del descubrimiento de América y los productos alimenticios que tuvieron presencia en la obra pictórica de la Edad Moderna.

Ashley Jáñez

¿De dónde le viene el interés por el tema reflejado en la tesis?

Hacia el año 1992, con motivo del quinto centenario del descubrimiento, se suscitó en mí. En unión con Eduardo Anguita, publicamos un libro sobre América y biografías de 10 malagueños protagonistas en aquellas tierras, y desde ahí me quedé seducido por la empresa indiana. Yo descubrí América 500 años después de Colón, pero cada uno tiene su momento. Por otro lado, en la década de los 90 surgió algo que yo tenía ahí latente: el aprecio y la valoración por la cultura alimentaria. Hallé las claves de la gran revolución ecológica como consecuencia del Descubrimiento, y como esa vertiente de carácter nutricional me llamaba la atención, se lo propuse a Juan Antonio Sánchez López, que es profesor titular de Historia del Arte. Creo que una de las perspec-

tivas más novedosas de la tesis es el enfoque. En Málaga es la primera tesis sobre cultura alimentaria que se hace.

¿Cuál fue el proceso para lograr los objetivos de la investigación?

Se hace un estudio de los ocho productos, que han merecido la atención de los artistas. Primero se aborda el producto desde los cronistas, los descubridores y los naturalistas, analizando cómo lo ven y cómo lo cuentan y sus propiedades nutricionales y para la salud; después, cómo se refleja en la literatura, particularmente en la picaresca. La mayor parte de los documentos que tenía que tratar eran historiográficos. Me planteé estudiar cada uno de



los productos americanos que forman parte de nuestra alimentación. Fui tratando el pimiento en el bodegón de Velázquez y cosas muy puntuales, hasta que, en un momento determinado, me encontré con la suficiente madurez científica y motivación como para abordar un estudio sistemático de aquellos productos americanos cuya peculiaridad fuera que hubiesen sido representados en bodegones o naturaleza muerta, es decir, la perspectiva pictórica sobre las ricas aportaciones de fuentes literarias: lo que dicen los cronistas, médicos, naturalistas... El punto de partida es: ¿Qué productos americanos alcanzaron su presencia en los lienzos durante la Edad Moderna? Es decir, cómo lo ven los pintores. No hay artista del pincel relevante en la edad Moderna que no haya tenido en algún momento de su vida la tentación de abordar el tema del bodegón de la naturaleza, a veces en bodegón y a veces en pintura de género. Desde Velázquez, que pinta las primeras guindillas en función culinaria -«La vieja friendo huevos»-, hasta Goya, con dos pavos espléndidos.

¿Qué producto fue el más pintado?

El pavo. Hay 102 cuadros en la tesis y 43 reflejan al pavo. Mientras que el pimiento o el tomate tienen 14 cuadros, el pavo 43. El ave americana -único

animal comestible que viaja al Viejo Mundo- arrasa porque no estaba al alcance de cualquiera. La carne era un bien muy escaso. El pueblo comía gachas, migas, pan con aceite o gazpachos, y el pavo quedaba para las élites fundamentalmente, era el símbolo de la ensoñación al otro lado del Atlántico. El chocolate es el producto que más extensión tiene en la tesis. Hasta 20 cuadros dedicados y muchas citas literarias porque causó verdadero furor en toda Europa, sobre todo en el mundo femenino.

¿Entonces fueron estos dos productos los que más triunfaron tras el descubrimiento?

Sí, fueron los más deseados. Sin embargo, la patata y el maíz son los dos productos que promueven la revolución alimentaria y demográfica en el siglo XVIII. En su momento había vergüenza por comer patatas, porque eran insípidas y se le echaban al ganado, por lo que quien las comía lo hacía casi clandestinamente, pero la que ha salvado a la humanidad de las hambreras ha sido la patata. El pimiento arrasó siempre en los niveles populares porque era «la pimienta de las Indias»; todo el mundo tenía al menos una maceta en su casa con una mata. Era muy barato, más que el resto de los productos. Era asequible y daba sabor a una comida que era muy insípida. El producto popular de inmediato consumo fue el pimiento.

¿Cómo de importante fue que los pintores reflejasen los productos en sus cuadros?

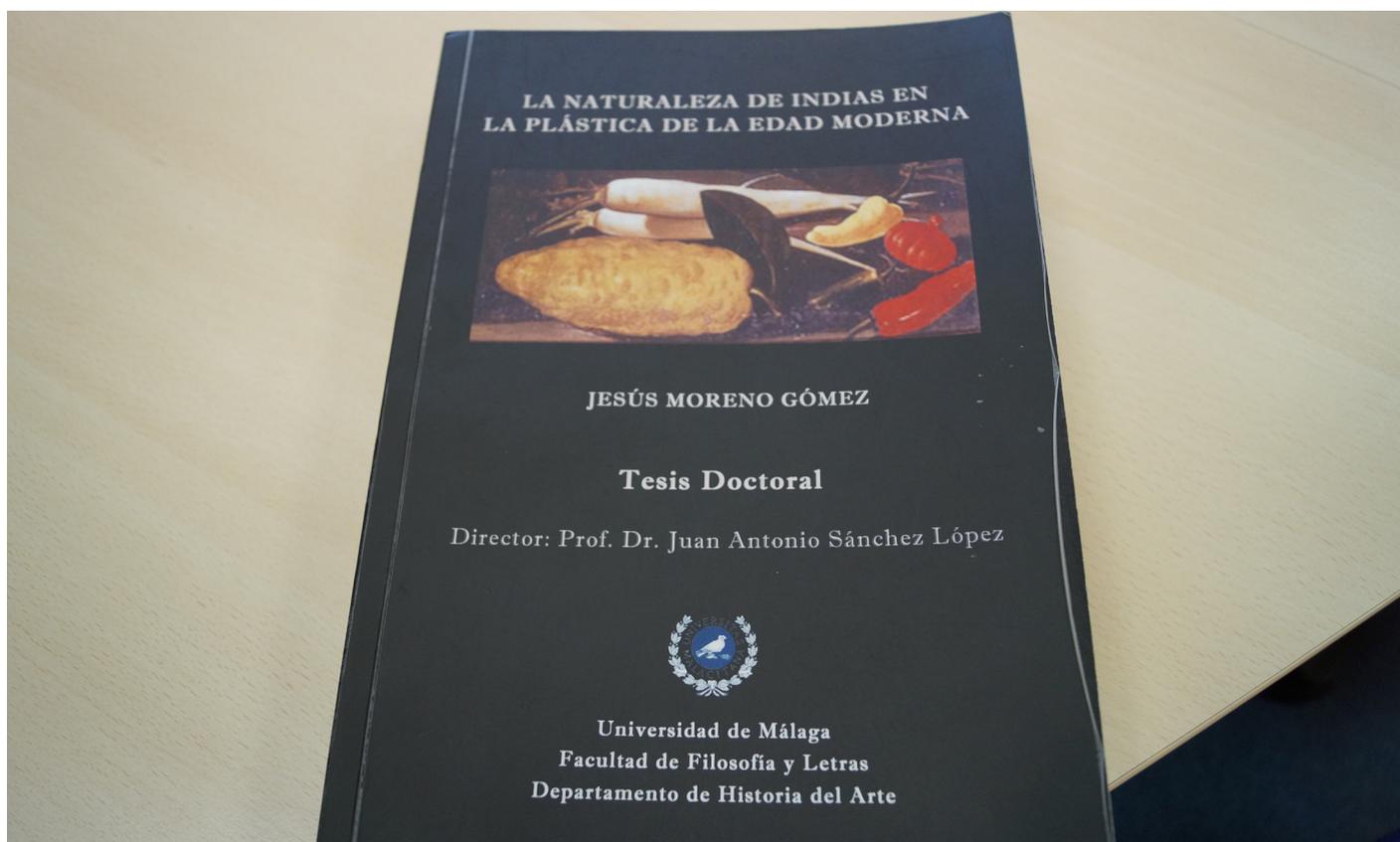
El pintor observa y refleja aquello que tiene un eco en la sociedad, por lo que la obra de arte aparece como un elemento sociológico de primer orden. Igual que tienes un texto, tienes una Cocina de los Ángeles de Murillo, que es la más espléndida descripción que nadie haya hecho sobre cómo es una cocina franciscana del s. XVII, absolutamente austera. Es un documento de un valor enorme que no ha sido suficientemente revalorizado y puesto a la altura de la carga informativa que nos da sobre cómo era el espacio culinario en un convento franciscano, en el que por supuesto hay pimientos, berenjenas, alcachofas... Había dominio del vegetal, lo que contrasta con las flamencas, atestadas de cerdo, cordero y por supuesto, de pavo. Sólo los productos que han sido pintados están aquí, por lo que hay muchas ausencias. No está el aguacate, no está la piña tropical y no está la chirimoya, por ejemplo. Productos que hoy en día nos parecen muy normales y que son de origen americano, no aparecen porque no han alcanzado el pincel, y si no lo hicieron es porque no eran lo suficientemente conocidos o atractivos.

¿Cómo es el proceso de adopción de una nueva alimentación o grupo de alimentos?

Va por productos. España es el primer país donde llegaron los frutos de Indias porque teníamos el monopolio. Se experimenta en Sevilla y en Málaga, y luego va a Valencia e Italia. Nápoles pertenece a la Corona de Aragón, y eso se constata en el flujo de relaciones que se manifiesta también en la pintura. Cada producto va de una manera distinta. No tiene el mismo éxito el pimiento aquí, que es de clima mediterráneo, que en el norte. Nosotros nos trajimos de América fundamentalmente vegetales y les llevamos la ganadería, que los indios no la conocían. La carne la llevamos nosotros, menos el pavo, único animal comestible que trajimos. Los pintores flamencos, en esas cocinas atiborradas de carne, el primer producto que contemplan es el pavo, antes que cualquier vegetal. Los vegetales son más mediterráneos, salvo el maíz, que tiene un fuerte arraigo en el norte.

¿Con qué aportación de la tesis se quedaría?

Con aclarar el problema del término batata/patata. Desde muy pronto los dos vocablos se confunden,



pero referido a lo que ahora conocemos como batata. Lo que ahora es la batata se llamó patata durante dos siglos, lo que ha causado una tremenda confusión que deja la duda de cuándo llegó la patata a España. Hamilton, con sus investigaciones en el Hospital de la Sangre de Sevilla, dice que la patata ya se registra en los Libros de Cuentas correspondientes en 1573, y eso se ha dado como dogma de fe, pero hay que tener presente que había una confusión con los términos. Aquí le enmendamos la plana a la Academia y al diccionario y a todos los que han escrito sobre el tema. La tesis demuestra que están todos equivocados. La que ahora nosotros conocemos por batata, simultáneamente se llamó patata, y nos referíamos a la dulce, que viene del Caribe y arraiga aquí, en Vélez-Málaga. La tesis desmiente lo que dijo Hamilton, entre otras cosas porque en Málaga y Vélez-Málaga existen, en los respectivos Archivos Municipales, documentos que recogen ya en 1563 la palabra patata referida a la batata, constatado ya este término seis años antes. Es falso que la primera vez que aparece la patata es en 1573 porque aquí ya estaba referida hacía una década. Lo que ahora conocemos como patata antes era la papa, y esa nada más que existía lugar muy concreto de América, en el alto Perú, que no se conquista hasta el año 1532, por lo que cuando aquí llega la batata, en 1493, faltaban aún cuatro décadas para llegar a descubrir la papa/patata. Si se busca la palabra «patata» en el diccionario, dice que es un «cruce entre papa y batata», pero si faltaban casi 40 años para descubrir la papa, no puede ser un cruce de ambos vocablos. Seguimos sin saber cuándo llegó la patata a España debido a una confusión de términos. El producto cambia de nombre, viaja en el tiempo, y eso se ha prestado a una confusión generalizada en la comunidad científica universal.

El profesor Jesús Moreno Gómez pretende con esta tesis doctoral profundizar en los orígenes americanos de nuestra dieta actual, al mismo tiempo que estudia su influencia en la historia del arte. Esperamos que sus contribuciones futuras en esta línea de investigación nos ayuden a avanzar en el mejor conocimiento de algo tan esencial para el desarrollo humano como es nuestra cultura alimentaria.