

Nuevo Mundo e historia de la alimentación. El “dulce tubérculo” (*Ipomoea batatas*) de los Cronistas de Indias

Rafael Cartay¹; Luis Ricardo Dávila²

Recibido: 13 de febrero de 2019 / Aceptado: 27 de octubre de 2019

Resumen. En muchas crónicas americanas de los siglos XVI y XVII aparece mencionada la raíz tuberosa comestible batata o camote (*Ipomoea batatas*), destacando las características del fruto, su forma de nabo, color, sabor y la manera de consumirlo. Pero algunas de esas características están presentes en otras raíces tuberosas comestibles parecidas, excepto las que se consumen crudas, lo que hace pensar que los cronistas españoles pudieron haber incurrido en frecuentes confusiones en sus nombres, llamando camote o batata a otra raíz comestible que era, en realidad, la jicama (*Pachyrhizus ahipa*, *P. erosus*) o el yacón (*Samallanthus sonchifolius*, *Polymnia sonchifolia*). En este artículo, tras una minuciosa revisión bibliográfica, se intenta dilucidar esta cuestión.

Palabras clave: Raíces tuberosas comestibles; batata; camote; jicama; yacón; cronistas españoles; siglos XVI-XVII.

[en] New World and History of Food. The “dulce tubérculo” (*Ipomoea batatas*) of the Chroniclers of the Indies

Abstract. The edible tuberous root known as sweet potato or yam (*Ipomea batatas*) is mentioned in many chronicles of the Americas of the 16th and 17th centuries that highlight its characteristics, turnip-like form, color, flavor and ways to eat it. But some of those characteristics are shared by other similar and edible tuberous roots, except those that are eaten raw. This leads us to think that the chroniclers may have often confused their names and mistaken the jicama (*Pachyrhizus ahipa*, *P. erosus*) or the yacón (*Samallanthus sonchifolius*, *Polymnia sonchifolia*) with the camote or batata. This article attempts to clarify this issue by way of a meticulous bibliographic review.

Keywords: Edible tuberous roots; yam; sweet potato; jicama; yacon; Spanish chroniclers; 16th-17th Centuries.

Sumario. 1. Las imprecisiones de los cronistas. 2. Las imágenes del discurso indiano. 3. Sobre el centro primario de origen. 4. La batata o camote en los textos de los cronistas. 5. Las características organolépticas como elementos diferenciadores. 6. Las imprecisiones denominativas en algunas frutas americanas. 7. Conclusiones. 8. Referencias bibliográficas.

Cómo citar: Cartay, R; Dávila, L. R. (2020) Nuevo Mundo e historia de la alimentación. El “dulce tubérculo” (*Ipomoea batatas*) de los Cronistas de Indias, en *Revista Complutense de Historia de América* 46, 85-104.

¹ Universidad Técnica de Manabí (Ecuador) y Universidad de los Andes (Venezuela).

E-mail: rafaelcartay@hotmail.com

² Columbia University (Estados Unidos) y Universidad de los Andes (Venezuela).

E-mail: lrdavila53@hotmail.com

1. Las imprecisiones de los cronistas

¿Qué manjar más delicioso que estas nuevas podía presentarse a un claro entendimiento? ¿Qué felicidad de espíritu no siento yo al conversar con las gentes de saber, venidas de aquellas regiones! Es como el hallazgo de un tesoro que se presenta deslumbrador a la vista de un avaro. El ánimo se engrandece al contemplar sucesos tan gloriosos³.

Sin duda que los productos agrícolas americanos aclimatados a su cultivo en Europa cambiaron radicalmente las costumbres alimentarias. Pero no es menos cierto que estos cambios –en el caso del comer– vinieron de la mano con adaptaciones léxico-semánticas del español llevado al Nuevo Mundo por conquistadores y colonizadores que acomodaron su vocabulario a una realidad tan distinta a la de su procedencia. Cada producto de la llamada “flora Indiana” con su denominación vernácula o con la adoptada por el acervo hispánico, tiene su propia historia y su momento fue el contacto entre las dos sociedades. Desde la perspectiva de la historia cultural, el problema conceptual que enfrentamos a la hora de imaginar una entrada crítica de voces americanas de esta flora en el español de España –lo que comenzó inmediatamente después de la llegada de Cristóbal Colón– se refiere no tanto al énfasis interpretativo como a las imprecisiones botánicas que cabe imprimir sobre aquellos alimentos que llegaron de América. Garantizar las aclimataciones semánticas del español a elementos del mundo indiano, pero garantizar también su precisión botánica en el ámbito de la alimentación, se nos impone como una precondition metodológica.

Este trabajo indaga sobre el lugar que la batata o camote (*Ipomoea batatas*), el dulce tubérculo, ocupa en relación con otras raíces tuberosas comestibles parecidas. Para ello, se busca establecer, dentro de un determinado mapa cultural y material de las relaciones entre colonia, botánica y metrópolis, de qué manera las características del fruto (forma, color, sabor) y la manera de consumirlo (cocidos o crudos) pueden haber sido fuentes de confusión entre los Cronistas de Indias, a la hora de su descripción. Se conecta tal indagación con una secuencia de más largo alcance que articula la alimentación europea con la producción-consumo de la flora de Indias. Apenas al despuntar el siglo XVI empieza a haber testimonios precisos de la llegada de productos del campo y frutos de América⁴.

Al iniciarse la conquista española de América, lo relevante del Nuevo Mundo fue descrito por clérigos, soldados, comerciantes, historiadores y geógrafos, en cartas de relación, memoriales y crónicas hasta octubre de 1571. En esa fecha la corona española estableció el cargo de “cronista y cosmógrafo mayor de los estados y reinos de las Indias, islas y tierra firme del mar océano”⁵, encomendándolo a Juan López de Velasco. Sus cometidos asignados fueron: “recopilación de la historia general, moral y particular así como de los acontecimientos memorables y de las cosas naturales excepcionales y especialmente todo lo relativo a la cosmografía y descripciones de las Indias”⁶. Ese mismo año aparecieron las Ordenanzas Reales del Consejo de Indias, que constituían una especie de cuestionario sobre asuntos relacionados con la

³ Mártir de Anglería, 1989 [1516]: 272.

⁴ García Guatas – Barbacil, 2015: 17.

⁵ Recopilación de las Leyes de las Indias, 1680. Salas, 1959: 15.

⁶ Recopilación de las Leyes de las Indias, 1680. Salas, 1959: 16-17.

geografía, la naturaleza, la organización militar y eclesiástica, al igual que sobre los usos, creencias y ritos de los indígenas. Los cronistas de Indias se encargaron en adelante de dejar constancia de la historia americana, guardando el orden del tiempo en sus escritos⁷. La Corona recibía de esta manera la descripción de todo lo relativo a las Indias y sus mares, de su naturaleza, alimentación y demás usos de los pobladores así como de los asuntos temporales, eclesiásticos y seculares, pasados y presentes⁸.

El resultado son obras difíciles en cuanto a su clasificación, ya que han sido tratadas como literatura e historiografía, como crónicas y testimonios, fruto de la relación entre indígenas y españoles, pero son también obras innovadoras, híbridas de historia, etnografía, geografía, cultura, con cierto sentido autobiográfico. Sus temas incluyen religiones indígenas, la organización de sus sociedades, sus idiomas, sus formas de alimentación y productos empleados. Las obras de misioneros sobre la conquista espiritual y la difusión de la religión católica en el nuevo mundo no estuvieron ausentes. En cierto sentido, la temática de sus escritos son estrictamente “crónicas de Indias”⁹.

De manera que cuando hablamos de cronistas de Indias hacemos referencia en primer lugar a un cargo administrativo, y luego a cuantos escribieron relatos desde diversas posiciones y con acceso a la documentación oficial. Al hacer esto reflejaron su experiencia –directa o indirecta– americana, tomando contacto con una nueva composición étnica, sociológica y cultural. Incluso podían exigir informes particulares que considerasen convenientes a fin de redactar su crónica. Se trataba de un caso particular de la historia humana, cuando describir implicaba al mismo tiempo descubrir. Son los índices espirituales de las diferentes sociedades lo que se va elaborando, describiendo y descubriendo, a lo que se le va dando densidad historiográfica. Sin duda logran lo que se proponían: “enriquecer la aventura narrándola”, según feliz expresión de Ezequiel Martínez Estrada¹⁰. Es por esto que los cronistas hablan de todo, informan de todo pero sin someter a grandes críticas lo que ven y, sin embargo, su obra puede ser considerada como la partida de nacimiento del Nuevo Mundo¹¹.

La lista de los cronistas es muy larga, pero en ella sobresalen el sacerdote italiano Pedro Mártir de Anglería, el sacerdote de Cuéllar Antonio de Herrera, los sacerdotes jesuitas Joseph de Acosta y Francisco López de Gómara, el sacerdote sevillano Bartolomé de las Casas, el cronista veneciano Nicolás Pigafetta y el madrileño Gonzalo Fernández de Oviedo y Valdés, el más valorado, primerísimo cronista de Indias, militar, colonizador, etnógrafo y botánico, autor de una obra compuesta de cincuenta libros, veinte de los cuales fueron publicados entre 1535 y 1557, y los restantes treinta entre 1851 y 1855. Entre ellos hubo muchas rivalidades, plagios y exageraciones. Pedro Mártir de Anglería nunca visitó el Nuevo Mundo, lo cual no le impidió escribir una obra en tres tomos sobre la naturaleza americana. Otro, Antonio de Herrera, se inspiró mucho en los escritos de Las Casas y Cieza de León¹². Fray Tomás de la Torre, cronista de la expedición evangelizadora dominica de fines de 1544, quien escribió el *Diario del viaje de Salamanca, España, a Ciudad Real, Chiapas, 1544-*

⁷ Tijeras, 1974: 13.

⁸ Esteve Barba, 1964: 113.

⁹ Cuesta, 2007: 119.

¹⁰ Martínez Estrada, 1942: 12.

¹¹ Esteve Barba, 1964: 7.

¹² Cieza de León, 1984 [1553].

1545¹³, describe con cierto detalle el dulce tubérculo americano, “que es fruta común de aquellas tierras”. Ciertamente se fue construyendo todo un corpus documental de cuantiosas páginas, muchas de notable calidad, con los matices que se quiera y puedan hacerse en relación a la ecuanimidad, la exactitud, lo quimérico, lo verdadero o lo subjetivo de sus contenidos.

2. Las imágenes del discurso indiano

De manera que todas las cosas de las Indias son de milagro, así por su grandeza como en haber aparecido en el Occidente¹⁴.

El llamado descubrimiento de América dio lugar, entre otras cosas, a la proyección de imágenes deseadas o imágenes del deseo de la cultura europea de los siglos XV y XVI sobre las nuevas tierras; proyección que elaboraba, de modo paralelo a esta empresa de conquista, relatos utópicos, críticos y reformistas de su propia sociedad. Durante la conquista, la imagen de una empresa utópica (de conquistadores o de letrados al servicio de la corona española), de América como espacio propicio para la utopía, encuentra modalidades discursivas de representación o imágenes que aún perviven en el propio imaginario americano y en el occidental sobre el llamado Nuevo Mundo, cuyo nombre prefigura y contiene en sí mismo una apertura del horizonte mental y terrestre de un Viejo Mundo anclado en prejuicios y en limitadas ideas escolásticas. El paisaje, con su flora y su fauna diferentes a las conocidas, con sus habitantes, creencias y costumbres exóticas inquietó al humanista y al naturalista, forjándose casi de inmediato una mitología y una leyenda que recubriera todo el territorio todavía inexplorado como región de seres y acontecimientos fabulosos. Son estas construcciones las que referimos como el discurso indiano.

¿Cuáles son los caminos que recorre la imaginación europea para enraizarse en América? ¿Sobre qué imágenes se construye el discurso sobre el Nuevo Mundo? La primera de las miradas sobre las tierras americanas es la de Cristóbal Colón, suerte de impulsor de la imaginación europea allende el océano. Como es bien sabido, hay varias ideas que se repiten constantemente en las descripciones del paisaje que el Almirante recoge en su *Diario* desde los primeros días del desembarco. Se ve deslumbrado por la exuberancia y fertilidad de aquella tierra y resalta también su diversidad, tanto por la multitud de diferentes especies que encuentra, como, sobre todo, por lo distintas y desconocidas que le resultan: “ella es isla muy verde y llana y fertilísima”. Pero Colón ve también otra naturaleza o al menos su aspecto mágico, con una luz sobrenatural y aguas dulces que impulsan las naves, que al mismo tiempo que convierte en una suerte de culto edénico, proyecta una evidente fuerza de la imaginación. En su *Diario* se refiere repetidamente a supuestas sirenas envueltas en plena fábula marina (“no eran tan hermosas como las pintan, que en alguna manera tenían forma de hombre en la cara”), hombres con cola, o a la ubicación del Paraíso Terrenal en las tierras que había descubierto.

El segundo caso que ilustra el argumento de la imaginación como la “primera fuerza expedicionaria” en las Crónicas de Indias, es el de Pedro Mártir de Anglería,

¹³ Martínez, 1983: 252-293.

¹⁴ Dorantes de Carranza, 1902 [1604]: 234.

cronista de temperamento tan literario y tan genuinamente renacentista, y sus *Décadas del Nuevo Mundo* (1516). El milanés, a diferencia de Colón, es consciente de la novedad de las tierras descubiertas, pero él nunca estuvo en lo que llamó el Nuevo Mundo, algo que no dejaron de reprocharle otros escritores que sí vivieron en Indias como Fernández de Oviedo o Las Casas. Sus descripciones son, por tanto, indirectas, imaginativas, lo cual no es óbice para desplegar su incesante vocación de escritor y su voluntad explícita de ser el gran difusor de esas noticias. En ellas trata de explicar lo nuevo, a partir de lo que otros le han contado a él o de los objetos, seres y habitantes que de aquellas tierras se llevan a la Corte, centro del poder colonial. Mártir de Anglería es un hombre del Renacimiento, insistimos, conocedor de la Antigüedad, a cuyos mitos y personajes acudirán en múltiples ocasiones en busca de imágenes que reflejen con mayor viveza lo que él interpreta que puede ser el Nuevo Mundo. En primer lugar, tal y como hacen todos aquellos que escriben sobre las Indias, Mártir de Anglería resalta la fertilidad y las condiciones excepcionales de todo lo que crece en las tierras descubiertas. Pero, además, en su residencia en la Corte, el cronista quiere conocer las nuevas especies, por lo que se detiene en describir, estudiar y valorar las virtudes de animales y plantas más allá de lo que hizo Colón, más preocupado por encontrar las *Indias* que por cualquier otra misión. Todos los frutos del Nuevo Mundo son tan buenos o mejores que los hasta entonces conocidos. La Naturaleza americana es, además y sobre todo, diferente.

En otro caso, la estimación de que gozan las crónicas de Fernández de Oviedo, por ejemplo, se debe a la diversidad y al detalle de sus observaciones, razones por las cuales fue plagiado en muchas ocasiones por cronistas posteriores. No obstante, Fernández de Oviedo incurrió, como los otros, en exageraciones, al mezclar su fantasía con la realidad, reproduciendo las influencias de los libros de caballería, tan en boga en su época o a los atractivos de la mitología clásica¹⁵. Examinaremos sólo un elemento para ilustrar esta afirmación. El cronista italiano Nicolás Pigafetta, que acompañó a Hernando de Magallanes en la circunnavegación de la Tierra, describió a los habitantes de la Patagonia como unas personas tan grandes que podían comer, de una sola vez, un cesto entero de bizcochos o beber de un solo trago un balde de agua. Magallanes los llamó “patagones” porque le recordaban al monstruo Patagón¹⁶, sacado de *Primaleón*, una novela de caballería de Francisco Vázquez, publicada en 1512. De allí vino el nombre de Patagonia. Fernández de Oviedo los describió, a su vez, como unos hombres tan altos a los que ningún cristiano les “llegaba con la cabeza a sus miembros vergonzosos, estimando que medían más de 2,70 m de altura”. La leyenda persistió durante varios siglos hasta que Darwin los redujo a su estatura normal¹⁷. Pero Fernández de Oviedo no era el único que incurría en exageraciones. Otros hablaban en tierras mexicanas de dragones con la cabeza de águila, las alas de murciélago, el cuerpo de lagarto y la ola escamosa. O tortugas tan grandes que en su caparazón podían navegar tres hombres sin estorbarse¹⁸.

Es, por tanto indirecta, la mirada del cronista, la que construye una imagen monstruosa, extraordinaria, de la naturaleza americana al tratar de comprenderla a partir

¹⁵ Cartay, 1991.

¹⁶ “Tiene la cabeza como de can y las orejas tan grandes que le llegan hasta los hombros, y los dientes muy agudos y grandes que le salen fuera de la boca retuertos, y los pies de manera de ciervo y corre tan ligero que no hay quien lo pueda alcanzar”. Antología, 2001: 356.

¹⁷ Rosenblat, 1977: 154-155.

¹⁸ Vannini de Gerulewicz, 1974: 229-230

de lo que él mismo conoce. De aquí que la primera beneficiada de la llegada de Europa al Nuevo Mundo fuera la imaginación: como si el sentimiento de cruzada, la exaltación del riesgo y del valor hubieran resucitado con la aventura ultramarina, como bien lo expresa Ramón José Medina¹⁹. En el registro fiel de las realidades americanas, la imaginación ocupaba un lugar preeminente. Es que un mundo nuevo está más, a la hora de su descripción, en la imaginación que en la realidad. Esa exaltada y dominadora naturaleza en la que tanto presentes como ausentes se internaban para su conocimiento, no aceptaba un pasivo registro sin reclamarle a la imaginación sentir-la, explorarla, sospecharla, asistir a sus milagros. Describir América era imaginarla, *tout court*. Al ser la tierra de la utopía, también lo fue de la activa imaginación. “Ya no te puedo dejar, que te he de llevar conmigo”, le dice la Imaginación, personaje con voz, en la famosa comedia de Lope de Vega, *El Nuevo Mundo descubierto por Cristóbal Colón* (1598-1603), a lo que el Almirante señala: “¿Adónde quieres llevarme?/ ¿Adónde me precipitas?/ Detente, que quieres desesperarme”. La Imaginación responde: “Donde lo que solicitas veas si ha de ser así”²⁰.

John Elliot, más cercano a nuestros días, para traer al argumento un juicio reciente, se refirió a “la aparente lentitud de Europa para hacer el adecuado reajuste mental a fin de encajar a América dentro de su campo de visión”. El historiador inglés explicó esta lentitud no tanto por la imaginación como por la radical novedad que representaba América para Europa, no comparable a lo que habían supuesto Asia o África, ya que, por vaga que pudiera ser la idea que los europeos tuvieran acerca de estos dos continentes, sabían de su existencia²¹. Lo cual no fue el caso americano, adonde se llegó más bien por error, buscando tocar y celebrar los mares de Asia. ¿Qué duda cabe entonces que el paisaje americano, con su flora y su fauna diferentes a las conocidas, con sus habitantes, creencias y costumbres exóticos inquietó a los primeros humanistas y naturalistas de Indias, forjándose casi de inmediato un certero inventario de lo que encontraban pero también una mitología y una leyenda que recubriera todo el territorio todavía inexplorado? Para dejar las cosas hasta aquí, digamos con Alfonso Reyes, en su *Ultima Tule* de 1942, que “América fue la invención de los poetas”. Cronistas acechados por lo maravilloso americano tiñen sus prosas con las más fabulosas notas de su imaginación, proyectando voces espectrales.

El cronista de Indias Juan Bautista Muñoz se puso “en estado de duda universal” para poder encontrar la verdad entre tanta exageración de sus colegas²². Se acusaban entre sí de cometer plagio y falsedad en una época en la cual “la propiedad intelectual no se discutía, pues se repartía como bien común”²³. Las Casas decía de Fernández de Oviedo, por ejemplo: “Lo que yo creo de la escritura de Oviedo y de toda su parlería, que lo que dice de los árboles y hierbas de esta isla, que escribe verdad [...]”. Pero más adelante dijo que lo que escribió de los indios es “falsísimo”. O de López de Gómara, que “tomó de la Historia de Oviedo todo lo falso acerca del clérigo Casas, y añadió muchas otras cosas que ni por su pensamiento pasaron [...]”²⁴. Fernández de Oviedo decía, por su parte, de Pedro Mártir: “Pedro Mártir no pudo,

¹⁹ Medina, 1993: XIV.

²⁰ Ariza –Bisco – Fernández, 2007.

²¹ Elliot, 1972: 21-22.

²² Lemmo, 1977: 33.

²³ Morón, 1957: 29.

²⁴ Casas, 1986 [1875-1876], III: 523-526.

desde tan lejos, escribir estas cosas tan al propio como lo son e la materia lo requiere; e los que lo informaron o no se lo supieron decir, o él no lo supo entender”²⁵.

Ángel Rosenblat señaló –atando los cabos de este escarceo verbal y mental– que los cronistas proyectaron sobre el mundo americano, “no sólo la realidad tangible de su mundo europeo, sino también su tradición literaria, mitológica y religiosa”²⁶. Así les pasaba cuando describían la fauna y la flora americanas. León Croizat, al analizar la obra del cronista Girolamo Benzoni, autor de *La Historia del Nuevo Mundo* (1967), publicada en Venecia en 1565, señaló que:

Visto por diez diferentes autores, la misma planta o el mismo animal proporcionaron materias para diez descripciones que, sustancialmente idénticas, difieren no obstante en los detalles. De los diez autores, algunos pueden también ser unos naturalistas netos, es decir, estar en capacidad de observar en forma analítica y sintética a la vez, mientras que estos no se forman en cuanto ven al universo más que una impresión de conjunto más o menos confusa²⁷.

Es que los cronistas fueron los primeros grandes narradores de América y los primeros que reflejaron originalmente su realidad circundante. Para sus crónicas se valieron de innumerables fuentes y vertientes imaginativas. A eso debemos un nuevo modo de ver y sentir la realidad americana²⁸.

En lo que sigue nos proponemos ir, de la mano de varios cronistas, al encuentro de las distintas descripciones del camote o batata (*Ipomoea batatas*), conocida también como chaco, patata dulce o apichu. La denominación de batata procede del taíno, lengua hablada en la isla La Española²⁹ o de la lengua quisqueya o itis, hablada también allí, en la parte que sería Haití³⁰, mientras que la de camote viene, por su parte, de la voz *camotli*, del náhuatl³¹. El Inca Garcilaso de la Vega señaló que los habitantes de los Andes lo conocían como *apichu*³².

3. Sobre el centro primario de origen

Nos envió conserva de batatas, que es fruta de Indias³³.

El centro primario de origen de la batata o camote (usaremos, en adelante, sólo el nombre de camote, el más difundido) es un misterio aún no bien desentrañado por la etnobotánica³⁴. Se admite que nació en el altiplano andino. Allí lo encontraron los españoles por primera vez en tiempos de la conquista. Se sabe, por evidencias arqueológicas, que se cultivaba en tierra hoy del Perú y el Ecuador desde hace miles de años. Pero otros argumentan que crecía en la Polinesia desde tiempos remotos, en

²⁵ Fernández de Oviedo, 1959 [1535], cap. VII, libro XII.

²⁶ Rosenblat, 1977: 160.

²⁷ Croizat, 1967: LIX.

²⁸ Historia Real, 1992.

²⁹ Alonso, 1967: 18-19.

³⁰ Humboldt, 1967 [1818-1829]: 99.

³¹ León, 1968: 43.

³² Vega, 1960 [1609-1617], cap. X, libro 8: 307.

³³ De la Torre, 1985 [1544]: 273.

³⁴ Henríquez Ureña, 1938.

el triángulo comprendido entre Nueva Zelanda, la isla de Pascua y Hawái³⁵. Cuando Magallanes llegó a Oceanía, en 1521, lo encontró en esas latitudes. ¿Pero cómo pudo el camote haber llegado allí, a una región tan distante, en una época tan temprana, y con escasas posibilidades de haber sido transportado por agentes naturales, como las corrientes marinas? Algunos lo explican aduciendo que los indígenas americanos lo difundieron en ese continente. Otros sostienen que navegantes polinesios viajaron a América y lo llevaron consigo, junto con la calabaza (*Lagenaria siceraria*) en el retorno³⁶. O que el camote, una provisión alimenticia frecuente entre los andinos cuando emprendían largos viajes, fue abandonado en una embarcación americana que anduvo al garete, y que fue arrastrada hasta la Polinesia por corrientes marinas, lo que puede ser factible³⁷. El misterio se hace mayor al saber que en la Polinesia denominan *kumara* al camote, un término quechua que recibe también una variedad peruana. ¿Es eso posible? Investigadores chilenos y neozelandeses encontraron que huesos de pollo desenterrados en el conchal de El Arenal, al sur de Chile, datados entre 1321 y 1407, coincidían en su ADN con huesos de gallina que vivían hace 2.000 años en la isla polinésica de Tonga³⁸. Poco a poco, se va confirmando en los medios científicos la hipótesis de que hubo intercambios entre indígenas de la Polinesia y de América. Henríquez Ureña concluía en 1938 de la manera siguiente:

El origen de la batata es discutido: existía en toda América, aun fuera de los trópicos, pero se dice que también existía en China y en islas de la Oceanía. A las Filipinas y a las Molucas la llevaron los españoles; al Japón y a las islas del Océano Índico, los portugueses. Y en África se cree que no existía; pero, una vez introducida allí, su cultivo se ha extendido entre muchas tribus³⁹.

Otra controversia relacionada con el camote se produjo en cuanto a la determinación de su centro primario de origen. Hasta hace poco se aceptaba, basándose en evidencias arqueológicas y lingüísticas, que el camote se originó en la costa peruana, pero ahora esa “certeza” ha sido cuestionada por investigadores mexicanos, aduciendo que el género *Ipomoea*, de la familia *Convolvulaceae* tiene cerca de 600 especies distribuidas en los trópicos y subtrópicos, estando el camote entre las ocho especies de la sección *batatas* nativas que se extienden desde México hasta el centro de Suramérica. Argumentan que Centroamérica es el centro primario de diversidad del camote, y que la región sudamericana actuó como un centro secundario⁴⁰. Seminario⁴¹ sostiene, contrariamente, que hay evidencias de restos antiguos de camote registrados en el sitio Tres Ventanas, en el cañón del Chilca, Perú, que datan de cerca de 10.000 años, certificados por Yen (1974), que indican probablemente que el origen de la planta ocurrió en el norte de la América del Sur, en la región de las Antillas (“La batata era uno de los principales sustentos de la población indígena de

³⁵ Lisandro Alvarado, por ejemplo, luego de describir *Ipomoea Batatas*, como una *Convolvulácea*, planta vivaz, de tallo trepador o rastroso; raíz tuberosa, comestible, señala que la batata es una planta originaria del Asia ecuatorial. Lisandro Alvarado, 1921.

³⁶ Yen, 1974; Clarke – Burtenshaw – McLenachan – Erickson – Penny, 2006; Green, 2005.

³⁷ Yañez Arroyo, 2002; Seminario – Valderrama – Manrique, 2003.

³⁸ Storey – Madeoy – Strout – Norfel – Ronald, 2007; Ramírez Aliaga – Matisoo Smith, 2008.

³⁹ Henríquez Ureña, 1938: 19.

⁴⁰ Linares – Bye – Martínez – Pereda – Miranda, 2008: 11-15.

⁴¹ Seminario, 2014: 17.

las Antillas”)⁴², con un centro primario de diversidad situado en el norte del Perú, el Ecuador y Colombia, y con dos centros secundarios, uno en el sur del Perú y otro en Centroamérica. Scaglione y Scaglione y Cordero no comparten la tesis de que el término camote derive de la voz mexicana *camohtli*, del náhuatl, que significa raíz comestible, señalando que proviene del término *cumal*, usado por los antiguos cañari, que vivían en el golfo de Guayaquil, en el Ecuador⁴³.

En los textos de los antiguos cronistas y otros escritores españoles, así como en las relaciones de viajes, hay muchas referencias al camote⁴⁴. Pero muchas de esas menciones son confusas, y en algunos casos se contradicen, dejando al lector contemporáneo la impresión de que esos escritores incurrieron en errores que pueden haber producido extravíos en la etnobotánica. La cuestión se complica cuando se tiene en cuenta que hay unas trece especies silvestres que están consideradas como parientes de *Ipomoea batatas*, en las que se incluyen plantas muy variables en su morfología⁴⁵. De allí que hemos considerado conveniente revisar tales textos para contribuir a aclarar el asunto.

4. La batata o camote en los textos de los cronistas

Vi yo en Sevilla muchas cosas de las Indias y tuve y comí raíces que llaman batatas, que tienen sabor a castañas⁴⁶.

Veamos en lo que sigue un registro de las diferentes menciones sobre la batata tales como aparecen en los textos de los cronistas de Indias.

1-La primera mención de la batata o camote, o de un fruto parecido, proviene del filósofo italiano Nicolaus Scillacio (1494), quien narró en 1494 el segundo viaje de Colón, señalando que los navegantes encontraron unos frutos que llamaban “asses” (o *ajes*⁴⁷) de forma redondeada, tan grande como melones, que comidos crudos tenían el sabor de pastinacas (o chirivía, *Pastinaca sativa*, una raíz que recuerda a la zanahoria, pero más pálida y con un ligero matiz picante), y que tostados sabían a castañas⁴⁸. Scillacio era profesor en Padua, y transcribió varias cartas de Guillaume Coma⁴⁹, que relataba las maravillas encontradas por Colón en su viaje.

2-Pedro Mártir de Anglería fue un humanista italiano que estuvo al servicio de los Reyes Católicos. Empezó a escribir *De Orbe Novo* en 1516, la primera “crónica de Indias” casi contemporánea a los hechos narrados, utilizando los testimonios de los

⁴² Henríquez Ureña, 1938: 17.

⁴³ Scaglione, 2005; Scaglione – Cordero, 2007.

⁴⁴ Pardo Tomás – López Terrada, 1993.

⁴⁵ Huamán, 1992. El naturalista francés Alphonse de Candolle se inclina por el centro primario de origen americano (“en faveur de l’origine américaine, il y a des motifs puissants”), para luego afirmar que hay quince especies afines a la *Ipomoea batatas*; “se trouvent toutes en Amérique et quatre à la fois en Amérique et dans l’ancien monde”. Candolle, 1886 [1883]: 43.

⁴⁶ Andrea Navagero, Embajador de Venecia ante Carlos V. Carta a Ramusio, Sevilla, febrero 1526. Navagero, 1983 [1563]: 87.

⁴⁷ Las aventuras botánicas y lingüísticas del vocablo *aje* puede verse en la original y preocupada indagación de Henríquez Ureña, “El enigma del *aje*”. Henríquez Ureña, 1938: 59-86.

⁴⁸ Vannini de Gerulewicz, 1974: 62.

⁴⁹ Guillermo Coma de Aragón relata en cartas el viaje de Colón a la Española (1493). De su relación existen ediciones diversas en castellano. Ver la traducción del propio Scillacio, 1989 [1494]. Gil – Varela, 1984: 177-203.

navegantes que volvían de las Indias, y que él recopilaba en entrevistas personales. Aunque nunca estuvo en el Nuevo Mundo, su crónica representa un extraordinario trabajo etnográfico valiéndose de entrevistas en el siglo XVI. Su obra completa apareció en 1530. En la segunda de sus *Décadas* señaló que: “De cualquier manera que se aderecen, asadas o cocidas, no hay pasteles ni ningún otro manjar de más suavidad y dulzura: la piel es algo más fuerte que en las patatas y en los nabos, y tienen color de tierra pero la carne es muy blanca [...] También se comen crudas, y entonces imitan el sabor de la castaña verde, pero son más dulces”⁵⁰.

3-Gonzalo Fernández de Oviedo y Valdés, el más valorado entre los cronistas de Indias, en su obra *Historia general y natural de las Indias*, señaló que: “Batatas es un gran mantenimiento para los indios en aquella isla Española e otras partes [...] se parece a los ajos, pero la batata es más delicada fructa o manjar, y el cuero o corteza es más delgada, y el sabor aventajado y de mejor digestión [...] E se comen cocidas o asadas, y en potajes y conservas [...]”⁵¹. Fernández de Oviedo escribió, además, que hay cinco especies de batatas: *atribiuneix*, *guaraca*, *guacaraica*, *guanogax* y *aniguamas*, siendo ésta última “la mejor e mas presciada”⁵².

4-Fray Tomás de la Torre fue un fraile dominico español que acompañó a Bartolomé de las Casas en su viaje de España a Chiapas en 1544, y que luego se desempeñó como obispo de Asunción del Paraguay y de Tucumán. De la Torre dijo, citado por Ximénez (1720), que las batatas son “raíces que se crían bajo tierra como nabos”, de color blanco o colorado, que se comen asadas o cocidas, “así nos supieron bien”, y que “tienen el sabor en nada diferentes a castañas”⁵³. Raíces que se crían bajo tierra, escribe Fray Tomás, a pesar de haber descrito la conserva de batatas como “fruta de Indias”⁵⁴.

5-Francisco López de Gómara fue un cronista eclesiástico e historiador que escribió la *Historia General y conquista de México* (1552-1553), sin haber estado nunca en México, pero compuso su obra con testimonios de Hernán Cortés, del cual fue secretario 1542-1547, y uno de sus compañeros de viaje. López de Gómara dijo que “ajes y batatas son casi una misma cosa en talle y sabor, aunque las batatas son más dulces y delicadas [...] saben a castaña con azúcar o a mazapán”⁵⁵, además de señalar que Colón llevó a España al regreso de su primer viaje: “diez indios, cuarenta papagayos, diez gallipavos, muchos conejos (que llaman hutías), batatas, ajies, maíz, de que hacían pan, y otras cosas extrañas y diferentes de las nuestras [...]”⁵⁶.

6-Francisco Hernández fue designado como protomédico general de las Indias por el rey español Felipe II. En esa condición realizó la primera expedición científica a América entre 1571 y 1576, recolectando más de 3.000 especies de plantas, 500 de animales y realizando más de 2.000 ilustraciones. En Nueva España realizó experimentos, entre 1574 y 1577, en el Hospital Real de Naturales en México, con 200 camas, utilizando indios para probar la eficacia de medicamentos indígenas.

⁵⁰ Reproducimos en este fragmento extraído de *De Orbe Novo* la traducción de Joaquín Torres Asensio, aparecida en 1892, reeditada en 1989. Mártir de Anglería, 1989 (que incluye la introducción por Ramón Alba: “Pedro Mártir de Anglería: su vida y obra”).

⁵¹ Fernández de Oviedo y Valdés, 1959 [1535], cap. VII, libro 12: 234-235.

⁵² Fernández de Oviedo y Valdés, 1959 [1535]: 235.

⁵³ Ximénez, 1977 [1720]: 271-362. Martínez, 1983: 259.

⁵⁴ *Ibidem*, 1983: 252.

⁵⁵ López de Gómara 1979, libro XVI: 328.

⁵⁶ *Ibidem*: 167. Henríquez Ureña, 1938: 16.

Escribió que la batata es una raíz que se come cruda o cocida o como ingrediente en distintas viandas⁵⁷.

7-Antonio de Herrera era un cronista y escritor del Siglo de Oro español, autor de una obra extraordinaria, alabada por su estilo impecable, en la que narra la historia de los hechos de los castellanos en América utilizando obras escritas por otros, como Juan López de Velasco o Gonzalo Fernández de Oviedo, por lo que es acusado de plagio. Autor prolífico, es conocido por las *Décadas* (1601), en la que hace referencia a la gesta española en el paisaje americano. De las batatas dijo que son “raíces que parecen nabos, negros de fuera y de dentro blanquísimos, cómense crudas o cocidas, y tienen sabor de buenas castañas”⁵⁸.

8-El padre R. P. Labat, finalmente, era un misionero dominico que vivió en las islas antillanas francesas, elaboró una obra relacionada con la esclavitud negra, donde defendía, la difusión de la caña de azúcar, el desarrollo del ron, las costumbres de la gente y las prácticas de los filibusteros. En su libro *Viaje a las Islas de América* (Antillas) (1722) señaló, sobre las batatas, que los colonos de las islas suelen comerlas cocidas, sin piel, acompañadas de una salsa picante hecha con ají, limón y sal⁵⁹.

9-Mencionemos, en lo que sigue, a Pero Hernández quien en sus *Comentarios de Alvar Núñez Cabeza de Vaca* (1555), recogidos en tanto su secretario, menciona repetidas veces las batatas (ver, por ejemplo, los capítulos 8, 9, 10 y 56, entre otros). El 28 de diciembre de 1555 al referirse a los indios guaraníes de Tugui en la América del Sur, señala que salían al camino a recibir al “Adelantado y gobernador del Río de la Plata”,

Con sus mujeres y hijos, y traían muchos bastimentos, en tal manera que la gente siempre fue muy proveída [...] Toda esta tierra es muy alegre y de muchas aguas y arboledas; toda la gente de los pueblos siembran maíz y cazabi y otras semillas, y batatas de tres maneras, blancas y amarillas y coloradas, muy gruesas y sabrosas, y crían patos y gallinas y sacan mucha miel de los árboles, de lo hueco de ellos⁶⁰.

10-Finalicemos este recorrido por los intersticios de la batata con unos últimos testimonios. Bernal Díaz del Castillo, en su *Conquista de la Nueva España*, en el capítulo 8, señala que en la isla de Cozumel, frente a Yucatán, había muy buenos colmenares de miel y buenas batatas⁶¹. Por su parte, Juan de Castellanos⁶², hace decir a los indios antillanos ante la presencia de los conquistadores, en la Parte I, en la Elegía I, en el Canto I, que había abundancia de yucas, auyamas, batatas, cazabes y maíces⁶³.

Hemos revisado diez menciones sobre la batata en los textos de cronistas oficiales u oficiosos, buscando identificar a la batata de acuerdo con su modo de cocción y consumo: tres señalaron que se come cocida; cuatro, cocida o cruda, y tres no mencionan claramente la forma de su consumo. Casi todos ellos señalan que la batata es una raíz con forma de nabo, de piel fuerte y de color tierra, y que tiene un sabor dulce que recuerda al de la castaña verde.

⁵⁷ Hernández, 1943, t. II.

⁵⁸ Herrera, 1934 [1601-1606], t. III, década 1: 410.

⁵⁹ Labat, 1979 [1772]: 115.

⁶⁰ Hernández, 1922:175

⁶¹ Díaz del Castillo, 1984 [1632]: 33-36.

⁶² Castellanos, 1930 [1522-1607], parte I, elegía I, canto IV.

⁶³ Henríquez Ureña, 1938: 21.

La batata o camote es, en efecto, una raíz tuberosa, de piel fuerte, cuya pulpa tiene un sabor dulce debido a su contenido de sacarosa, glucosa y fructuosa, “tan semejante a la patata [...] Es más buscada por su delicadeza, se comía friéndola en delgadas rodajas con azúcar, o bien asada entre ceniza, o cocida con azúcar y canela”⁶⁴. Pero en ningún caso se come cruda. La razón es que presenta un alto contenido de resinas glicosídicas (entre 5% y 18%), lo que provoca al consumidor una gran flatulencia, diarrea e incluso purgación severa. Aparte de las resinas glicosídicas, la batata contiene dioscorina, un alcaloide que produce alteraciones en el sistema nervioso central de quien la consume⁶⁵, pudiendo provocar convulsiones, depresión y delirio⁶⁶. Para evitar esos efectos, su raíz se consume cocida, bien sea hervida o asada, tal como se hace tradicionalmente en América del Sur, México, América Central y en las islas del Caribe. Incluso en Estados Unidos, donde es servida cocida en la cena del Día de Acción de Gracias, acompañando el tradicional pavo horneado. La batata es, además, como ya lo señalamos, una planta trepadora, de la familia de las *Convolvulaceae*, que se reproduce por tallo o raíz.

De manera que si los cronistas llamaban batata o camote a una raíz que no lo era, entonces, ¿a cuál raíz aludían? Para saberlo, podemos recurrir a dos pistas: la organoléptica y la lingüística.

5. Las características organolépticas como elementos diferenciadores

Come bien, que están suaves las batatas, y bebe alegremente⁶⁷.

En relación con las semejanzas existentes en la forma del fruto y la textura, las características de la piel y el sabor de la pulpa, y en algunos casos la manera de cocción y de consumo, hay varias raíces tuberosas que guardan entre sí gran parecido, lo que puede prestarse a confusión⁶⁸. Se trata, aparte del camote o batata, de la jícama (*Pachyrhizus ahipa*, *P. erosus*) y el yacón (*Smallanthus sonchifolius*, *Polymnia sonchifolia*).

La **jícama** es una planta trepadora, una enredadera que puede alcanzar un poco más de cuatro metros, de la familia botánica de las Fabaceae que crece a menos de 1.400 msnm, a la que se atribuye un origen no bien precisado entre Bolivia, Ecuador, Perú y Brasil, e incluso México y Mesoamérica, donde se ha registrado el cultivar *Pachyrhizus erosus*. Se han identificado otros dos cultivares más: *Pachyrhizus tuberosus*, que se considera originario de la cuenca amazónica, y *Pachyrhizus ahipa*, el más popular y extendido en el altiplano peruano-boliviano-ecuatoriano, aunque Yacovleff⁶⁹ sostuvo que se había extinguido en el Perú. Esta raíz, de forma redondeada, de textura quebradiza, de cáscara amarillenta y pulpa blanca, se come cruda,

⁶⁴ López, 1871: 240.

⁶⁵ Linares – Bye – Martínez – Pereda – Miranda, 2008.

⁶⁶ Repetto, 1995.

⁶⁷ Venegas de Saavedra, 1617: 114. Francisco de Medrano escribió esta *Oda V*, a Luis Ferri, y apareció una vez muerto Medrano en la obra “Remedios de Amor”, de Venegas Saavedra, publicado en 1617 en Palermo.

⁶⁸ Valga mencionar otro testimonio que por erróneo introduce una confusión adicional: “también hacían pan de batatas: esta raíz acá [España] la traen mucho y la comen asada y con vino. Tiene talle de raíz de lirios morados y amarillos, y desta raíz hacían mucho pan aquellas gentes”. Román y Zamora, 1987 [1575], t. II: 83. Según Henríquez Ureña, debe haber un error; porque no consta que en ninguna parte de América se haya hecho pan de batatas. A lo que añade, a su vez, que Fray Román nunca estuvo en el Nuevo Mundo. Henríquez Ureña, 1938: 22.

⁶⁹ Yacovleff, 1933: 63-64.

directamente, como fruta fresca, y se considera altamente refrescante por su pulpa jugosa (contiene de 86 a 90 % de agua) y su sabor dulce, debido a la presencia de inulina, una oligofruktosa no metabolizable por el organismo humano, lo que la hace recomendable para el consumo de diabéticos. Aparte de ser un alimento (rica en vitamina C, calcio, fósforo, potasio, hierro y trazas de proteína y lípidos), se emplea como medicamento contra la gota, el dolor de riñón, la ictericia, la sarna y anticonceptivo. La raíz se consume cruda, pero no el resto de la planta que presenta toxicidad, pues la semilla contiene rotenona, que es un insecticida natural.

El **yacón** es una planta erecta, de las *Asteraceae*, pariente del girasol, de unos 2 mts. de altura, originaria probablemente del Perú y Bolivia, cuyo fruto es una raíz tuberosa de forma redondeada, de piel resistente cuyo color varía del anaranjado al morado, y cuya pulpa es de color anaranjado o amarillo. Se puede consumir cruda o cocida, y su sabor es dulce debido a la presencia de inulina, no metabolizable por el organismo, lo que la hace ideal para el consumo de diabéticos. Su dulzor aumenta cuando es secada al sol.

Las tres plantas descritas presentan un cierto parecido en la forma de la raíz, cuya piel es relativamente gruesa y resistente en comparación con la de la papa, los colores de la piel se diferencian un poco de acuerdo con la especie, al igual que la pulpa, pero en los tres casos son de sabor dulce (por la presencia de inulina en dos casos). Los botánicos señalan que las especies cultivadas del género *Ipomoea* incluyen plantas muy variables en su morfología cuya raíz reservante presenta generalmente una superficie lisa, pero algunas presentan defectos como piel de cocodrilo, venas prominentes y surcos, y varían en forma, color y tamaño de acuerdo con el cultivar y el tipo de suelo donde crezca⁷⁰. En este caso se pueden parecer a especies de otro género de raíces farináceas⁷¹. La pulpa se puede comer en crudo en los casos de la jicama y el yacón, pero no en el de la batata. Su contenido en agua es parecido en los tres casos (entre 71% y 90%), así como sus valores nutricionales. Su período de almacenamiento es, en los tres casos, de uno a dos meses, mantenidas en lugares secos y ventilados. En el caso de la jicama su resistencia a la pudrición es mayor: se conserva fresca hasta ocho días, lo que fue muy apreciado por los indígenas, y observado por los cronistas Poma de Ayala⁷² (1615) y Cobo⁷³, que consideró era conveniente para embarcarla como reserva porque duraba mucho tiempo. En resumen, la apariencia y ciertas características organolépticas de las tres raíces son parecidas, lo que justificaría en cierta manera las imprecisiones en las que incurrieron los cronistas al mencionarlas.

Con la pista derivada de la lingüística sucede algo parecido. Incluso la confusión puede ser aún mayor.

6. Las imprecisiones denominativas en algunos frutos americanos

Darémosles de nuestros alimentos guamas, auyamas, yucas y batatas; darémosles cazabes y maíces con otros panes hechos de raíces⁷⁴.

⁷⁰ Huamán, 1992.

⁷¹ Ramírez – Bravo – Wanderlei – Carvalho – Molandez – Martins, Luis, 2014; Zardini, 1991; Sorensen – Estrella – Doygaard - Kvist, 1997.

⁷² Poma de Ayala, 2003 [1615].

⁷³ Cobo, 1943 [1653].

⁷⁴ Castellanos, 1930 [1522-1607]: 15.

Las cosas del comer van y vienen entre las dos orillas del Atlántico con sus nombres. Los lingüistas hacen referencia a un español ultramarino, que se desarrolló desde el primer contacto entre españoles e indígenas antillanos, entre 1492 y 1519, que corresponde al lenguaje de los isleños del que hablan los cronistas. Ese lenguaje con el cual se fue nombrando la naturaleza americana en la primera etapa de la colonización, no es más que un español “americanizado” que se alimentó con muchas palabras indígenas de la región caribeña. Algunos lo llaman el lenguaje del lapso antillano, lapso en que la presencia española en el Nuevo Mundo se reduce a las islas y costas meridionales del Caribe, que les sirvió para adaptarse a la realidad americana⁷⁵. Otros lo llaman: “adaptaciones léxico-semánticas del español llevado al Nuevo Mundo por conquistadores y colonizadores que hubieron de acomodar su vocabulario a una realidad americana tan distinta a la de su procedencia”⁷⁶. Lo cierto es que cada producto de la flora indiana con su denominación vernácula o con la adoptada del acervo hispánico tiene su propia historia y su momento de contacto con la sociedad antes metropolitana. Lenguaje que fue trasplantado por los conquistadores y colonizadores españoles a las conquistas de Tierra Firme, especialmente de México y el Perú, y que usaron para empezar a nombrar las cosas nuevas que encontraban en América. El vocablo batata –por ejemplo– es seguramente taíno. Por error se le llama caribe, en la suposición de que eran caribes los habitantes de las Grandes Antillas. Según parece, lo aprendieron los descubridores en la Isla Española, donde se establecieron las primeras poblaciones de tipo europeo (la ciudad de Santo Domingo se funda en 1496) y donde primero entraron los españoles en trato normal y constante con los nativos; de allí procede la gran mayoría de los primeros americanismos, los que llegaron a Europa durante los treinta años siguientes al Descubrimiento, antes de que empezaran a circular las palabras de México y el Perú⁷⁷.

Los cronistas hicieron sus descripciones recurriendo a la adopción pura del término americano, o al agregado de connotaciones a la voz europea para evocar con mayor precisión al objeto que permanecía inédito para ellos, o, en tercer lugar, a la unión del vocablo indígena con la voz castellana. Los cronistas describían primero al referente sin nombrarlo. Luego lo comparaban con lo ya conocido en castellano, aludiendo al color, tamaño y forma de la cosa que pertenecía a otras realidades. De tal manera que “reinventaron” la América valiéndose de dos métodos: el de la comparación de lo conocido con lo desconocido, y el razonamiento sobre el por qué de la denominación⁷⁸.

Fernández de Oviedo⁷⁹ señaló que los españoles que conquistaron el Perú llevaron consigo los nombres aprendidos en Santo Domingo, en Cuba y en donde habían vivido, para nombrar las cosas. A la yuca “que no mata” la llamaban boniato (no para referirse al camote o boniato, sino como “Haxí boniatum”, es decir bueno, inofensivo)⁸⁰. También Fernández de Oviedo, como otros cronistas, designó con nombres españoles las cosas americanas, y solo empleaba voces americanas “solo cuando los juzga indispensable para la precisión y la claridad de lo que está

⁷⁵ Guitarte, 1983; Rivarola, 1990; Vaquero de Ramírez, 1991.

⁷⁶ Frago García, 2015: 17.

⁷⁷ Henríquez Ureña, 1938: 16.

⁷⁸ Rojas, 2007.

⁷⁹ Fernández de Oviedo, 1959, cap. VI, libro VIII.

⁸⁰ Arrizabalaga, 2007: 330, nota 17.

escribiendo”⁸¹. Muchos de aquellos términos aparecen posteriormente castellinizados e incorporados al sistema léxico español del siglo XVI novohispano. Esos antillanismos, tomados del arahuaco y del taíno, “sofocaron” por veces a las voces autóctonas. Es el caso de voces como yuca, maíz, manatí, mamey, jején, guanábana, barbacoa, batata, guayaba, bija, cazabe, jaiba, papaya, hamaca, guacamaya. De ellos, algunos fueron derrotados. Es el caso de ají, sustituido por chile, o batata, reemplazado por camote⁸². Henríquez Ureña⁸³ señaló que en México llegó primero la voz batata que camote, ají antes que chile, o bija antes que achote.

El uso español para llamar las cosas, que mezclaba denominaciones de distintas lenguas indígenas, adaptándolas al castellano, produjo inicialmente muchas confusiones, incluso entre los intelectuales de la península Ibérica. Moreno Gómez, en varias de sus publicaciones, se ha referido en profundidad a la confusión que se generó en el Viejo Mundo con las denominaciones de batata, patata y papa⁸⁴. Confusión gratamente inmortalizada en los ácidos versos del “Poema heroico (De las necesidades y locuras de Orlando el enamorado)” de Quevedo, “los andaluces, de valientes feos, / cargados de patatas y ceceos”⁸⁵, con los que el poeta ridiculiza la afición al consumo de este tubérculo en Andalucía. Testimonian estas palabras no sólo la aclimatación de su cultivo en tierras malagueñas, sino también su consumo por los sevillanos. Durante más de dos siglos se usaron allí los términos de batata y patata como equivalentes, admitidos incluso por el Diccionario de la Real Académica Española (DRAE) en sus ediciones desde 1726 hasta 1817, año en el cual se aclaró parcialmente la confusión, porque aún continúa llamándose impropriamente patata a la papa.

En suma, la batata es entonces palabra antillana, del taíno, aunque tiene otras denominaciones comunes: camote (del náhuatl, idioma de los aztecas, *camotli*), *apichu* (del quechua), *boniato*, *patata dulce*, *chaco*⁸⁶. En la medida en que los productos alimenticios del Nuevo Mundo van llegando a puertos españoles hace que tanto los nombres como su descripción se propaguen más allá de las fronteras hispanas por obra de comerciantes y naturalistas europeos. Lo mismo ocurre con los usos, como en el caso de la batata. No sólo se comía firiéndola en rodajas, asada o simplemente cocida. Se mantenía en conservas, se usaba para pastelería y repostería, también para sopa y puré. Eran variados los platos que se preparaban a base de batata. El ecuatoriano Antonio de Alcedo, en el vocabulario de palabras americanas al final de su Diccionario geográfico-histórico de las Indias Occidentales, Madrid, 1789, al definir el camote dice: “nombre que dan en el Perú a la batata de Málaga”⁸⁷.

La jícama es palabra probablemente derivada del náhuatl *xicamatl*, que significa tubérculo comestible. Recibe, además, otros nombres comunes: *jíquima*, *jiquimilla*, *nabo mexicano*, *pelenga*, e incluso es llamada *yacón* y *llaqon*, lo que es claramente una fuente de confusión.

⁸¹ Moreno de Alba, 1993: 59.

⁸² Antúnez Reyes, 1991: 135.

⁸³ Henríquez Ureña, 1940: 122-123.

⁸⁴ Moreno Gómez, 2010 y 2017.

⁸⁵ Quevedo, 1971: 411.

⁸⁶ En Venezuela, además de batata, se dice *chaco*, palabra que según el naturalista Henri Pittier (Pittier, 1926) provendría del *cumanagoto* *chacu* o *yako* o del *tamanaco* *ichaku*. Según Aristides Rojas, es en Cumaná donde se usa *chaco*, que proviene de la lengua (caribe) de los *cumanagotos* y *chaimas*. Para una geografía de los nombres de la batata, ver el trabajo de Henríquez Ureña. Henríquez Ureña, 1938: 30 y 34-45).

⁸⁷ Henríquez Ureña, 1938: 23.

El yacón, por su parte, es palabra derivada probablemente del quechua yacu o yaku, que significa agua. Es interesante anotar que la llaman jícama en el Ecuador, lo cual aumenta la confusión.

7. Conclusiones

De aquellas raíces que dije, algunas son comida ordinaria, como camotes, que asados sirven de fruta o legumbres⁸⁸.

Los cronistas españoles incurrieron en errores al describir tres raíces tuberosas americanas que jugaron un importante papel en la dieta alimentaria de los indígenas de las islas del Caribe y de Tierra Firme americana, tanto en América del Sur como en Mesoamérica. Tales imprecisiones denominativas se debieron al parecido que esos tres frutos presentan entre sí, a pesar de que existen notorias diferencias en el porte de la planta y en sus maneras de propagación y de consumo. Esas imprecisiones se reprodujeron, trasladándose a las denominaciones empleadas por los cronistas en América y los intelectuales e historiadores en España. Las confusiones se debieron en gran parte a que muchos cronistas trabajaron “de oídas”, como dijo Fernández de Oviedo, recurriendo con frecuencia a la copia de los textos de cronistas anteriores, por no haber conocido de primera mano la realidad americana. Es el caso de Mártir de Anglería, López de Gómara y Antonio de Herrera. Un ejemplo de esa imitación es que cada vez que un escritor hacía referencia al sabor dulce de las batatas, casi siempre agregaba “que recuerda el sabor de las castañas”. Pero, además, estas imprecisiones denominativas también están vinculadas a la difusión de voces americanas, en la medida en que los cronistas o colonizadores se van moviendo a lo largo y ancho de las nuevas tierras. Algunas veces se mantienen los nombres originarios de una región o son sustituidos por adaptaciones léxico-semánticas de esos nombres en otras regiones, acomodando el vocabulario a diferentes realidades americanas. Así se explica, por ejemplo, la difusión de la voz camote junto con la de batata: muchos de los conquistadores y colonizadores del Perú habían vivido, no sólo en Santo Domingo o en Cuba, donde necesariamente tomaban su primer contacto con el Nuevo Mundo, sino también en México o en la América Central. A México, naturalmente, los conquistadores habían llevado la palabra antillana. Estamos en presencia entonces de aclimataciones semánticas entre elementos de la alimentación dentro del mismo mundo indiano, que sin duda alguna pueden ser fuentes de imprecisiones. Esta memoria de la aventura botánica y lingüística de un fruto americano y su percepción y descripción por los europeos, es un relato que se conecta históricamente en un archivo de voces espectrales e impulsos imaginarios, con algunos puntos apremiantes de la historia de la alimentación hispanoamericana.

8. Referencias bibliográficas

- Acosta, Joseph de. *Historia Natural y Moral de las Indias* [1590]. Madrid: Atlas, 1954.
Alba, Ramón. *Introducción a De orbe novo y Décadas: Pedro Mártir de Anglería: su vida y obra*. Madrid: Polifemo, 1989.

⁸⁸ Acosta, 1954 [1590], libro IV, cap. XVIII.

- Alonso, María Rosa. *Sobre el español que se escribe en Venezuela*. Mérida: Universidad de los Andes, 1967.
- Alvarado, Lisandro. *Glosario de voces indígenas de Venezuela*. Caracas: Editorial Victoria, 1921.
- Antología. *Antología de libros de caballerías castellanas*. Alcalá de Henares: Centro de Estudios Cervantinos, 2001.
- Antúnez Reyes, Erasto. “El idioma español en los puertos de Nueva España”. En *Memorias del I Simposio Internacional. Octubre 1990. España y Nueva España: sus acciones transmarítimas*, editado por Junta de Castilla y León - Consejería de Cultura y Turismo. INBA - Consejo Nacional Universidad Iberoamericana - CONDUMEX, 1991, 133-140.
- Ariza, Mercedes – Biscu, María Giovanna – Fernández García, María Isabel. “The Madness of Imagining New Worlds”. *Scenario (Language, Culture, Literature)*, nº 2 (2007), 7-25.
- Arrizabalaga, Carlos. “Comentarios a un pasaje de Gonzalo de Fernández de Oviedo”. *RILCE*, vol. 23, nº 2 (2007), 318-330.
- Benzoni, Girolamo. *La Historia del Nuevo Mundo* [1565]. Caracas: Academia Nacional de la Historia, 1967.
- Candolle (de), Alphonse. *Origine des plantes cultivées*, 3ª ed. [1883]. Paris: Félix Alcan Editeur, 1886.
- Cartay, Rafael. *Historia de la alimentación del Nuevo Mundo*. San Cristóbal: Editorial Futuro, 1991.
- Casas, Bartolomé de las. *Historia de las Indias* [1875-1876]. Caracas: Biblioteca Ayacucho, 1896.
- Castellanos, Juan de. *Elegías de varones ilustres de Indias* [1522-1607]. Caracas: Parra León Hermanos, 1930.
- Cieza de León, Pedro. *La crónica del Perú*, edición de Manuel Ballesteros [1553]. Madrid: Historia 16, 1984.
- Clarke, Andrew C. – Burtenshaw, Michael K. – McLenachan, Patricia A. – Erickson David, L. – Penny David. “Reconstructing the origin and dispersal of the Polynesian bottleguard (*Lagenaria siceraria*)”. *Molecular Biology and Evolution*, vol. 23, nº 5 (2006), 893-900.
- Cobo, Bernabé. *Historia del Nuevo Mundo* [1653]. Madrid: Ediciones Atlas, 1943.
- Croizat, León. “Estudio preliminar”. En *La Historia del Nuevo Mundo*, autor Benzoni, Girolamo. Caracas: Academia Nacional de la Historia, 1967, I-LX.
- Cuesta Domingo, Mariano. “Los Cronistas oficiales de Indias. De López de Velasco a Céspedes del Castillo”. *Revista Complutense de Historia de América*, vol. 33 (2007), 115-150.
- Díaz del Castillo, Bernal. *Historia Verdadera de la conquista de la Nueva España*, II vols [1632]. Madrid: Historia 16, 1984.
- Dorantes de Carranza. [...]. *Sumaria Relación de las cosas de la Nueva España con noticia individual de los descendientes legítimos de los conquistadores y primeros pobladores españoles* [1604]. México: Imprenta del Museo Nacional, 1902.
- Elliot, John H. *El Viejo Mundo y el Nuevo (1492-1650)*. Madrid: Alianza Editorial, 1972.
- Esteve Barba, Francisco. *Historiografía indiana*. Madrid: Editorial Gredos, 1964.
- Fernández de Oviedo, Gonzalo. *Historia general y natural de las Indias* [1535], 2 vols. Madrid: Ediciones Atlas, 1959.
- Frago García, Juan Antonio. “De los nombres de las cosas de comer traídas de América hasta la Independencia”. En *Los alimentos que llegaron de América (II Simposio de la Academia Aragonesa de Gastronomía)*, editado por García Guatas, Manuel – Juan Barbacil. Aragón: Academia Aragonesa de Gastronomía, 2015, 17-40.

- García Guatas, Manuel – Juan Barbacil (eds.). *Los alimentos que llegaron de América (II Simposio de la Academia Aragonesa de Gastronomía)*. Aragón. Academia Aragonesa de Gastronomía, 2015.
- Gil, Juan – Varela, Consuelo. *Cartas de particulares a Colón. Relaciones coetáneas*. Madrid: Editorial Alianza, 1984.
- González Holguin, Diego. *Vocabulario de la lengua general de todo el Perú llamada lengua quichua del Inca (1608)*. Lima: Universidad Nacional Mayor de San Marcos, 1989.
- Green, Roger C. “Sweet Potatoes. Transfert in Polynesian Prehistory”. En *The Sweet Potato in Oceania: A reappraisal*, editado por Ballard, Chris. *Ethnology Monograph* 19, Oceania Monograph, 56 (2005), 43-62.
- Guamán Poma de Ayala, Felipe. *Nueva Crónica y Buen Gobierno [1615-1616]*. México: Siglo XXI, 2013.
- Guitarte, Guillermo L. *Siete Estudios sobre el Español en América*. México: Universidad Autónoma de México, 1983.
- Henríquez Ureña, Pedro. *Para la historia de los indigenismos. Papa y Batata. El enigma del aje. Boniato. Caribe. Palabras antillanas*. Buenos Aires: Ediciones de la Facultad de Filosofía y Letras, 1938.
- *El Español en Santo Domingo*. Buenos Aires: CONI, 1940.
- Hernández, Francisco. *Historia de las plantas de Nueva España*, t. II. México: Universidad Nacional Autónoma de México, 1943.
- Hernández, Pero. *Comentarios de Alvar Núñez de Cabeza de Vaca [1555]*. Buenos Aires: Losada, 2008.
- Herrera, Antonio de. *Historia general de los hechos de los castellanos en las Islas y Tierra Firme del Mar Océano*, III t. [1601-1606]. Madrid: Academia de la Historia, 1934.
- Historia Real. *Historia Real y Fantástica del Nuevo Mundo*. Presentación José Ramón Medina; selección, prólogo, notas y bibliografía Horacio Jorge Becco. Caracas: Biblioteca Ayacucho, 1992.
- Huamán, Zósimo. 1992. “Botánica sistemática y morfología de la planta de batata o camote”. *Boletín de información Técnica*, n° 25, 1-22.
- Humboldt, Alejandro de. [1818-1829]. *Del Orinoco al Amazonas*. Barcelona: Editorial Labor, 1967.
- Labat (RP), Jean-Baptiste. [1772]. *Viaje a las islas de la América*. La Habana: Casa de las Américas, 1979.
- Lemmo, Angelina. *Historiografía colonial de Venezuela*. Caracas: Facultad de Humanidades y Educación de la Universidad Central de Venezuela, 1977.
- León, Jorge. *Fundamentos botánicos de los cultivos tropicales*. San José de Costa Rica: IICA-OEA, 1968.
- Linares, Edelmira – Bye, Robert. – Martínez, Rosa – Pereda, Daniel – Miranda, Rogelio. “El Camote”. *Biodiversitas*, n° 81 (2008), 11-15.
- López de Gómara, Francisco. *Historia general de las Indias y Vida de Hernán Cortés*. Caracas: Biblioteca Ayacucho, 1979.
- López, Leocadio (ed.). *El libro de las familias. Novísimo manual práctico de cocina española, francesa y americana, higiene y economía doméstica*, 14ª ed. Madrid: Librería de Leocadio López, 1871.
- Martínez, José Luis. *Pasajeros de Indias: viajes transatlánticos en el siglo XVI*. Madrid: Alianza Editorial, 1983.
- Martínez Estrada, Ezequiel. *Radiografía de la pampa*. Buenos Aires: Editorial Losada, 1942.

- Mártir de Anglería, Pedro. *De orbe novo y Décadas del Nuevo Mundo* [1516], traducción de Joaquín Torres Asensio. Madrid: Polifemo, 1989.
- Medina, José Ramón. *Noventa años de literatura venezolana. Noventa años de literatura venezolana*. Caracas: Monte Ávila Editores, 1993.
- Moreno de Alba, José Guillermo. *El Español en América*. México: Fondo de Cultura Económica, 1993.
- Moreno Gómez, Jesús. *De las Indias al Mediterráneo. La batata en la Axarquía*. Málaga: Libros de la Axarquía, 2017.
- Moreno Gómez, Jesús. “De las Indias al Mediterráneo: la batata/ patata: fruto de Málaga por antonomasia”. *Isla de Arriarán*, nº 35 (2010), 47-67.
- Navagero, Andrea. *Viaje por España, 1524-1526*, [1563]. Madrid: Turner, 1983.
- Núñez Cabeza de Vaca, Alvar. *Naufragios y comentarios. Un tomo, con dos cartas* [1555]. Madrid: Calpe, 1922.
- Pardo Tomás, José – López Terrada, María Luz. *Las primeras noticias sobre plantas americanas en las relaciones de viajes y crónicas de Indias, 1493-1553*. Valencia: Instituto de Estudios Documentales e Históricos sobre la Ciencia-Universidad de Valencia, 1993.
- Pigafetta, Antonio. *Primer viaje alrededor del Globo* [1524]. Barcelona: Editorial Orbis, 1986.
- Pittier, Henri. *Manual de plantas usuales de Venezuela*. Caracas: Litografía del Comercio, 1926.
- Poma de Ayala, Felipe Guamán. *La Nueva Crónica y Buen Gobierno* [1615]. Caracas: Biblioteca Ayacucho, 1980.
- Quevedo, Francisco de. “Poema heroico de las necedades y locuras de Orlando el enamorado”. En *Obra poética*, vol. III, editado por Blecua, José Manuel. Madrid: Castalia, 1971.
- Ramírez Aliaga, José Miguel – Matisso Smith, Elizabeth. “Polinesios en el Sur de Chile en Tiempos Prehispánicos: evidencia dura, nuevas preguntas y una nueva hipótesis”. *CLAVIA*, nº 7 (2008), 85-100.
- Ramírez Ascheri, José Luis – Bravo Zamudio, Luz – Wanderlei, Carlos – Carvalho, Pilar – Molandez Arévalo, Arturo – Martins Fontoura, Luis. “Extraction and Characterization of Starch Fractions of Five Phenotypes *Pachyrhizus tuberosus*”. *Food and Nutrition Sciences*, vol. 5, nº 19 (2014), 1875-1885.
- Repetto, Manuel – Cameán, Ana. 1995. “Estado actual de las toxicología alimentaria”, 148-201. En *Toxicología Avanzada*, editado por Repetto, Manuel. Madrid: Ediciones Díaz de Santos, 1995, 148-201.
- Rivarola, José Luis. 1990. “Para la historia de los americanismos léxicos”. En *La formación lingüística de Hispanoamérica*, editado por Rivarola, José Luis. Lima: Pontificia Universidad Católica del Perú, 1990, 55-77.
- Rojas Arregocés, Eufrocina. “Cronistas, descubrimientos y colonización. Glosario documentado de voces indígenas en la Apologética Historia Sumaria de fray Bartolomé de las Casas”. En *El Español de la América*, editado por Hernández, César – Castañeda, Leticia. Tordesillas: Diputación de Valladolid, 2007, 1067-1084.
- Román y Zamora, Fray Jerónimo. *Repúblicas de Indias. Idolatrías y gobierno en México y Perú antes de la Conquista* [1575], II. vols. Madrid: Victoriano Suárez Editor, 1897.
- Rosenblat, Ángel. *Los Conquistadores y su lengua*. Caracas: Universidad Central de Venezuela, 1977.
- Salas, Alberto Mario. [1959]. *Tres cronistas de Indias. Pedro Mártir de Anglería, G.F. de Oviedo, fray B. de las Casas*. México-Buenos Aires: Fondo de Cultura Económica (2a edición corregida y aumentada), 1986.

- Scaglione, Richard. "Kumara in the Ecuadorian Gulf of Guayaquil?". En *The Sweet Potato in Oceania: A reappraisal*, editado por Ballard, Chris. *Ethnology Monograph* 19, Oceania Monograph, 56 (2005), 35-41.
- Scaglione, Richard – Cordero, María Auxiliadora. "Camote Ecuatoriano en Polinesia: posible evidencia de su dispersión en tiempos prehistóricos". *Revista de la Casa de la Cultura (Núcleo del Azuay)*, nº 19 (2007), 78-114.
- Scillacio, Nicolaus. "Las islas del mar Meridional e Indico Recientemente Descubiertas [1494]". En *El Mar de los Descubridores*, coordinado por Vannini de Gerulewicz, Marisa. Caracas: Exlibris, 1989, 62-77.
- Seminario, Juan. *Origen de las raíces andinas*. Lima: Centro Internacional de la Papa, 2014.
- Seminario, Juan – Valderrama, Miguel. – Manrique, Iván. *El Yacón: fundamentos para el aprovechamiento de un recurso promisorio*. Lima. Centro Internacional de la Papa-Universidad Nacional de Cajamarca-COSUDE, 2003.
- Sorensen, Marten- Estrella, Jaime E. – Doygaard, Soren- Kvist, Lars Peter. "Status of the South American Tuberous legume *Pachyrhizus tuberosus* (Lam.) Spreng.: field observations linguistic studies and agronomic data on the diversity of the South American *Pachyrhizus tuberosus* complex with special reference to identification of two news cultivars groups from Ecuador and Peru". *Biodiversity and Conservation*, vol. 6, nº 12 (1997), 1581-1625.
- Storey John D- Madeoy J.- Strout J.L.- Norfel M.- Ronald J. Gene. "Expresión on variation within and among human populations. *American Journal of American Genetics*, 2007. Vol. 80 (No. 3), 502-509.
- Tijeras, Eduardo. *Crónica de la Frontera. Antología de los Primitivos Historiadores de Indias*. Madrid: Ediciones Júcar, 1974.
- Torre, Tomás de la. *Diario de viaje de Salamanca a Ciudad Real de Chiapas, 1544-1545 [1545]*. Caleruega: Editorial OPE, 1985.
- Vaquero de Ramírez, María. "Español de América y lenguas indígenas". *Estudios de Lingüística Universidad de Alicante*, nº 7 (1991), 9-26.
- Vannini de Gerulewicz, Marisa. "El Mar de los Descubridores". III Conferencia de las Naciones Unidas sobre los Derechos del Mar. Editorial Ex Libris, Caracas, 1974.
- Vega, Garcilaso de la. *Obras Completas [1609-1617]*. Madrid: Ediciones Atlas, 1960.
- Venegas de Saavedra, Pedro. *Remedios de amor (con otras diversas rimas de don Francisco de Medrano)*. Palermo: Casa de Angelo Orlandi y Decio Cirilo, 1617.
- Ximénez, Francisco Fray. *Historia de la Provincia de San Vicente de Chiapas y Guatemala de la Orden de Predicadores [1720]*. Guatemala: Biblioteca Gothemala, 1977.
- Yacovleff, Eugenio. "La jicama: raíz comestible extinta en el Perú". *Revista del Museo Nacional*, vol. 2, nº 1 (1933), 51-66.
- Yáñez Arroyo, Víctor O. "Aislamiento y caracterización de marcadores moleculares microsatélites a partir de la construcción de librerías geonómicas enriquecidas de camote (*Ipomoea batatas*)". Tesis para optar al título profesional de Biólogo, con mención en Genética, Universidad Nacional Mayor de San Marcos de Lima, 2002.
- Yen, Douglas. *The Sweet potato and Oceania*. Honolulu: Bishop Museum Press, 1974.
- Zardini, Elsa. "Ethnobotanical notes on 'yacón' (*Polymnia sonchifolia*)". *Economic Botany*, vol. 45, nº 1 (1991), 72-85.