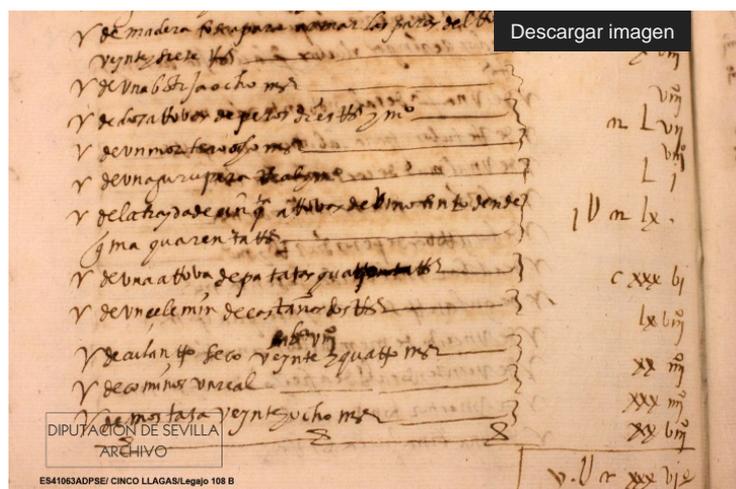


lunes, 10 de septiembre de 2018

Sevilla, puerta de entrada de la patata en Europa



La patata o papa (*solanum tuberosum*) es un tubérculo comestible de consumo masivo en todo el mundo, está ampliamente implantado en nuestras cocinas constituyendo la base de las más diversas recetas, desde la humilde y sabrosa patata frita hasta los más sofisticados platos.

El de la patata es el cuarto cultivo a nivel mundial, por producción y superficie, después del trigo, el arroz y el maíz. Procedente de América del Sur, en concreto de la cordillera andina donde se acredita su cultivo desde hace 7.000 años, en Europa no se introduce hasta el siglo XVI, a partir del momento

del descubrimiento del Nuevo Mundo por Cristóbal Colón.

Ya que todo el tráfico comercial entre Europa y América se centralizó en Sevilla desde 1503 en que se crea la Casa de la Contratación era de esperar que fuera Sevilla la ciudad por la que la patata entró en España y por extensión al resto de Europa. La primera noticia acreditada documentalmente de la presencia de la patata en Sevilla la tenemos en los libros de contabilidad del Hospital de las Cinco Llagas, cuyo fondo documental se conserva en el Archivo de la Diputación de Sevilla.

En los libros de gastos de dicho Hospital correspondientes a los años 1573 y 1576, respectivamente, se anotan por vez primera varias compras de patatas. En dichos libros se registraban los llamados gastos comunes de despensa, entre los que hay que destacar arroz, zanahorias, mostaza, hinojo, trigo, vinagre, garbanzos, orégano, canela, huevos, manzanas, membrillos, peras o aguardiente, destinados a la alimentación de los enfermos y también del personal del hospital.

Estos libros fueron objeto de una interesante investigación que llevaron a cabo J.G. Hawkes y J. Francisco-Ortega ⁽¹⁾ sobre los gastos del hospital en el periodo de 1546 a 1601 para verificar la implantación del cultivo de la patata en España y su comercialización de forma regular en los mercados de Sevilla a partir de 1580, siendo la primera cita la de 1573 ya referida más arriba.

En el libro de gastos de 1573, el domingo 27 de diciembre, se registran dentro del gasto común de despensa, un asiento "de patatas, veinte mrs" ⁽²⁾ y en el gasto extraordinario, "de diez y nueve libras de patatas, ciento e seis mrs". Por su parte en el libro del año 1576, aparecen otros dos registros, el 1 de diciembre, "de una arroba de patatas, cuatro reales. CXXXVI [mrs]" y el sábado 15 de diciembre, "de una arroba de patatas, cuatro reales.



Servicio de Archivo y Publicaciones

CXXXVI [mrs]" .

En su estudio J.G. Hawkes y J. Francisco-Ortega llegan a una serie de conclusiones, entre las que destacan que el año 1570 sea el más probable para la introducción de la patata en Europa, que su cultivo en España se generaliza a partir de 1573, que a finales del siglo XVI era un cultivo tardío regular en los alrededores de Sevilla y que no se importaba de América.

También la presencia de la patata entre los alimentos de la despensa del hospital de las Cinco Llagas de Sevilla pone en cuestión la afirmación muy extendida de que no era comestible para las personas sino sólo para los animales y que hasta muy avanzado el siglo XVII no se extendió su consumo. Quizá sea cierto que se consideraba “comida de pobres” y por eso aparece su consumo en el hospital sevillano, ya que no era económicamente rico, al igual que los otros centros benéficos sevillanos, que atendían a pobres y menesterosos.

Lo que sí es cierto es que estamos muy lejos de saber cómo se cocinaban esas patatas que compraba el Hospital y que formaba parte de la dieta de los enfermos; tendremos que llegar hasta el siglo XVIII, en que Antoine-Augustin Parmentier, con su famosa receta, la elevó a las mesas de la aristocracia y de los reyes.

Queremos llamar por último la atención sobre el aspecto formal de los dos libros; ambos están encuadernados en pergamino y en las cubiertas aparecen dibujadas las cinco llagas sangrantes de Jesucristo y que hacen referencia a las cinco heridas que recibió Jesús en la crucifixión y que constituían el escudo del citado hospital. En la parte superior de la cubierta está escrito el título de cada uno de los libros: “Libro de los gastos que este hospital de las cinco plagas tiene...”. Hay que aclarar que la denominación de “plagas” no hace referencia a las plagas en un sentido bíblico o literal sino a plagas como heridas o llagas, una forma arcaica de la palabra llaga, procedente del latín. Por ello, el hospital que fue fundado por Catalina de Ribera en 1502 bajo la advocación de las Cinco Llagas de Jesucristo, es conocido indistintamente como hospital de las Cinco Llagas y como hospital de la Sangre.

Hay otra anotación en la cubierta, “Visto JH 1926”, que no es de la época y que se debe a una mala práctica de algunos investigadores de dejar anotaciones en los documentos de nuestros archivos; prácticamente ninguno se ha librado; lo más grave es que se trataba de investigadores de prestigio y que con ese aval se movían por los archivos con total impunidad, debido a la falta de personal profesional, de control y de instalaciones adecuadas en las que se pudiera proteger nuestro patrimonio documental. Prácticas que afortunadamente y salvo irresponsables excepciones se han podido erradicar de los archivos.

1573 y 1576.

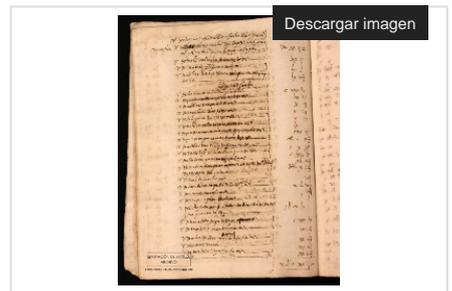
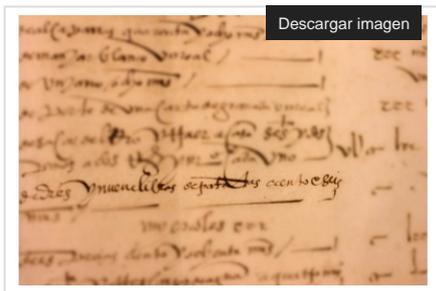
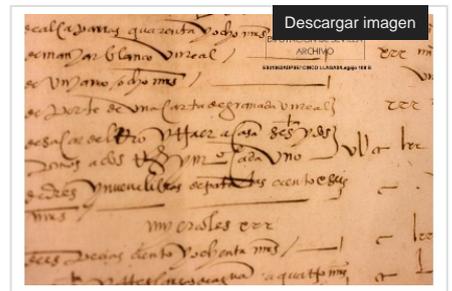
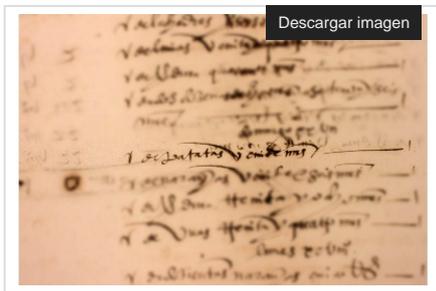
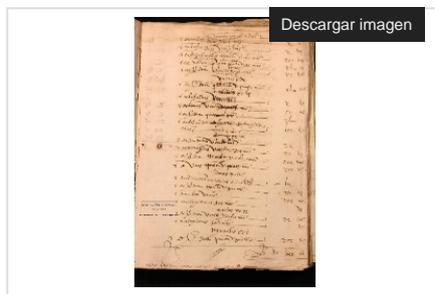
Libros de gastos del Hospital de las Cinco Llagas de Sevilla

ES.41003.ADPSE. Hospital de las Cinco Llagas, leg. 108 B

Notas:

(1) Hawkes, J.G. y Francisco-Ortega, J., "The potato in Spain during the late 16th century". *Economic Botany*, January 1992, v. 46, pp. 86-97. <https://link.springer.com/article/10.1007/BF02985257> [<https://link.springer.com/article/10.1007/BF02985257>] (consulta 7 septiembre 2018)

(2) maravedíes



Descargar imagen

Descargar imagen

Descargar imagen

