

**LOS ALIMENTOS AMERICANOS  
EN LOS EXTRACTOS DE LA BASCONGADA (1768-1793):  
EL MAÍZ Y LA PATATA**

LUIS RIERA CLIMENT y JUAN RIERA PALMERO  
Instituto de Bachillerato a Distancia de Gupúzcoa

## **1. Introducción**

La razón de esta comunicación es la importancia social y la historia de la producción de alimentos, especialmente en el siglo XVIII, cuando se generalizó en Europa la patata y el maíz, dos alimentos de origen americano. Los *Extractos de la Bascongada* reúnen una interesante gavilla de noticias sobre estos temas que no han sido motivo de estudio. Con nuestra aportación pretendemos completar los anteriores trabajos sobre plantas americanas reunidos en el **III Seminario de la Real Sociedad Bascongada** celebrado en Bilbao en 1992, por M. Nieves M. Sigüenza y Angel Goicoetxea Marcaida<sup>1</sup>.

La agricultura en Europa, sobre todo en la segunda mitad del siglo XVIII, incorporó novedades técnicas y un claro influjo de la orientación pragmática de la Ilustración. Entre las novedades técnicas figura el rodillo de hierro colado, el uso del arado pequeño, la sustitución de los bueyes por caballos como animales de labranza y las numerosas innovaciones de Jethro Tull con su sembradora mecanizada (1731), todas estas mejoras

---

(1) Vease el trabajo de estos autores (1992): “Envíos de plantas medicinales de América y Filipinas por algunos socios de la bascongada”. **III Seminario de la RS-BAP**. Bilbao, pp. 339-381. Sobre el maíz puede verse el trabajo colectivo.

unidas a la rotación de cultivos, la selección de semillas, las experiencias agronómicas y el abonado artificial mejoraron la producción de alimentos para una población en creciente auge demográfico. Asimismo los nuevos cultivos, sobre todo el maíz y la patata, constituyeron poderosos recursos para combatir las periódicas carestías de alimentos.

A partir de 1750 la práctica agrícola se separó de la tradición medieval, hasta el punto de ser uno de los elementos que condicionaron el auge mercantil y la futura revolución industrial. Destacan en este proceso otros cultivos como el colsat, el lino, la rubia y el cáñamo. La rotación y alternancia de los cereales con los tubérculos y las verduras (trigo, nabo, cebada, trebol, maíz, patata) ofrecía claras ventajas. El producto más importante era el grano de trigo, escaso en las Bascongadas, por eso la introducción del maíz con alto poder calórico y adaptado al clima húmedo junto a la patata fueron incorporados en los territorios bascongados.

La Bascongada contribuyó decisivamente a la renovación de la agricultura, son constantes las referencias a las innovaciones de cultivos, semillas y experiencias de mecanización. En el primer volumen de los **Extractos**, titulados *Ensayo de la Sociedad Bascongada* (Vitoria, 1768, pp. 79 y sigs.) se hace una exhaustiva enumeración de las grandes innovaciones, especialmente la de Tull, las sembraderas, simientes, los inventos de Duhamel de Monceau, Chateauvieux, la trilla, el uso de las caballerizas y un largo listado de motivos que abundan en la introducción moderna de la agricultura científica en las Bascongadas, rasgo este acorde con el espíritu progresista, racionalista y utilitario del siglo de las Luces. Más aún los *Extractos* y sus Comisiones se pronuncian sobre utilidad de ensayos, árboles, podas y plantaciones que evidencian claramente su modernidad. A estas novedades debemos sumar el tema de nuestra comunicación referente a la difusión del maíz y la patata, los dos alimentos de mayor valor que alcanzaron enorme predicamento en la Europa del siglo XVIII.

## 2. El maíz y la difusión del cultivo en las Bascongadas<sup>2</sup>

Originario de Mesoamérica, posiblemente del área de Puebla de los Ángeles (México) llegó muy pronto a Europa con los viajes

---

(2) cf. Carmelo de Echegaray Corta (1905): **El Maíz**. San Sebastián (edición digital). Cf. [www.gipuzkoakokultura.net](http://www.gipuzkoakokultura.net).

colombinos. Desde España llegaría a Venecia y al Mediterráneo. Muy pronto lo conocieron los portugueses llamándolo milho. Magalhaes lo llevó a Filipinas y se encontraba en China antes de finalizar el siglo XVI. Los tratadistas y botánicos Rouel y Fuchs lo describen en 1536 y 1542, lo que parece indicarnos que durante el *Quinientos* el maíz se conocía en la Europa del Norte. El médico Gaspar Casal se refiere a las enfermedades carenciales, la pelagra, en 1735 en su **Historia médica y natural del Principado de Asturias**, texto que se publicó a título póstumo en 1762, donde se describe por vez primera la pelagra o lepra asturiensis. La pelagra o *mal de la rosa* fue conocido en Europa gracias a la traducción de un extracto francés de la obra de Casal, que Thierry dio a conocer en la Real Academia de Medicina de París en 1775 (*Recueil d'Observations...*). El maíz (*zea mays*) es una planta de la familia de las poaceas, sinónimo de gramínea, y que hoy es el alimento más importante en la América de lengua española, África y el segundo producto alimenticio más importante en el mundo, después del trigo. El maíz lo trajo Colón a España desde el caribe en 1492-93, y se menciona como especie cultivada en Sevilla en 1500, poco más tarde los portugueses lo llevaron a África y Asia. En los Extractos se valora el coste y la producción de maíz, así en el Ensayo (1768, pp. 164 y sigs.) se puntualiza numéricamente los costes y producción de la siguiente forma, lo que significa la racionalización de la producción e inversión:

“Para verlo basta –refiere el *Ensayo* antes citado– basta el exemplo que se pondrá aquí de un caserío der quatro fanegas de sembradío que coge un año con otro treinta y dos fanegas de trigo y quarenta y ocho de maíz, que viene a ser el diez y seis por uno de lo primero, y un veinte y quatro por lo segundo. Avaluando ambas cosechas en los precios buenos de treinta reales por fanega de trigo, y veinte en maíz, monta a favor del labrador 1.920 reales. De aquí tiene que sacar el labrador por el diezmo del trigo tres fanegas sin meter en cuenta el pico. 90 reales. Por el maíz quatro y media 90 reales. Por la renta del caserío en trigo veinte y quatro fanegas 720 reales. Por el maíz dos 40 reales. Este casero ocupa casi todo el año en cultivar sus tierras con tres o quatro de su familia, y en las faenas de layar, escardar y trillar tiene que juntar mayor número de trabajadores (...) y computado el trabajo personal y alimentos de ambos en dos reales y medio cada uno (que no es ninguna exorbitancia) hay que sacar 765 reales. Las partidas que tiene que pagar el casero montan 1.705 reales. De aquí el producto limpio al labrador queda 215 reales”.

A renglón seguido se hace una crítica de la agricultura tradicional y la necesidad de innovar:

“Véase pues como se ha dicho arriba, quanto influye en método de labranza para fomentar en el país la industria y las artes, y quan indispensable es la intervención de la misma industria para que la agricultura atrayga los demás ramos della”.

La introducción del cultivo del maíz en Bascongadas fue muy temprana. Cuando llegó a Euskadi el maíz sustituyó al pan de mijo, planta que dejó de cultivarse frente a las ventajas que ofrecía el maíz. Se conocía este alimento americano como *borona*, según refiere la *Agricultura general* (1513) de Alonso de Herrera, que nos refiere: “otra semilla hay en las montañas hacia Vizcaya llaman *borona*, es de la propiedad del panizo”. En Hondarribia hacia 1530 se habla de borona de mijo y de pan de mijo en Villafranca de Guipúzcoa hacia 1546. En Beasain se menciona en 1577 el mijo, trigo y avena, pero no el maíz. En las *Actas* municipales de Hondarribia en 1619 se menciona la molienda del maíz, por lo que esta planta se había difundido por Vizkaia y Gipuzkoa en el siglo XVII. En este sentido confirman las anteriores referencias las noticias de Antonio de San Martín y Burgos en su obra (*El labrador vascongado, o antiguo agricultor español...* Madrid, 1791), aunque en Álava se introdujo más tarde. El maíz transformó el suelo y paisaje guipuzcoano, y su cultivo conllevó la roturación de nuevos terrenos baldíos y trozos de bosque que pasaron a ser campos de maizales. El éxito del maíz determinó el abandono del mijo, de la avena y la cebada. El cultivo del maíz refiere Larramendi (*Corografía de la muy noble... provincia de Guipuzcoa*. Buenos Aires, 1950) que los leñadores, carboneros y otros no quieren pan de trigo sino de maíz, y es que el maíz, prosigue este autor, es un alimento recio y fuerte. Las Ordenanza de 1622 nos hablan del maíz, asimismo en Navarra lo llaman *maiza*, y en algunas localidades *maiza-chiriqueta*, y en San Sebastián *maiza tastoa* (caña de maíz), aún que síncopa de esta palabra es, refiere el autor citado, *mallastoa* y en otras localidades lo llaman *artomailastoa*. Asimismo Larramendi en su *Corografía de Guipúzcoa* se refiere al maíz como más útil en Guipuzcoa, trájose, refiere, de Indias a esta provincia y luego Gonzalo de Percaiztegui natural de Hernani lo difundió a otras provincias a finales del siglo XV. En el *Fuero de Guipúzcoa* (1652) hay referencias al trigo, avena, habas, centeno, maíz, garbanzos y

otros productos naturales. La escasez de cereales en Euskadi y la dificultad del transporte desde Castilla debieron encontrar en el maíz el grano sustitutivo del trigo, dado que la energía calórica del maíz es superior al trigo por su mayor componente en lípidos, pese a su menor calidad en aminoácidos y vitaminas. Es de enorme valor el testimonio del presbítero Antonio de San Martín y Burgos primer Director que fue del Real Seminario Patriótico Vascongado de Bergara., quien se refiere al cultivo del maíz en Álava en el siglo XVIII.

A finales del siglo XVIII, según refiere Melchor Gaspar de Jovellanos en sus *Diarios*, los valles de Guipúzcoa cultivaban el maíz. Jovellanos viajó al País Vasco en 1791, y el profesor alemán Enrique Federico Link pasó en 1797 cuando iba a Portugal con el Conde de Hoffmanseg, confirmando el anterior aserto. En el viaje de Alejandro Laborde (*Itinerario descriptivo de España*. 1800) refiere el cultivo del trigo y del maíz en Tolosa.

### 3. El Maíz en los Extractos<sup>3</sup>

Las referencias de los *Extractos*, desde la Comisión de Agricultura fueron constantes, de cuyas noticias podemos colegir la creciente extensión del maíz y las diversas experiencias realizadas en el seno de la Bascongada para mejorar su producción y cultivo.

Se refieren los *Extractos* a la siembra del maíz y su método en las Bascongandas, señalando la operación a surcos generalizada en todas partes “pero otros singularmente en lo que llaman Goyerri en Guipúzcoa no guardan este orden y siembran a tientas”. Tema de exposición lo constituyen el cuidado, cultivo, el periodo de siembra y sus características, así como la rotación del cultivo del maíz con el trigo,

---

(3) Sobre el cultivo del maíz en los Extractos de la Bascongada, damos la indicación del Extracto, año y páginas en las que se habla del maíz y su cultivo. Cf. *Ensayo...* 1768 (pp. 29 y 89 a 92); *Extractos .....* 1771 (pp. 11 a 17); *Extractos...* 1772 (pp. 16-17); *Extractos...* 1773 (pp. 17, 18, 28 a 31); *Extractos...* 1775 (pp. 12, 13); *Extractos...* 1776 (pp. 6 a 11, y 86); *Extractos...* 1777 (pp. 6 a 11); *Extractos...* 1778 (pp. 8 a 15, y 145); *Extractos...* 1779 (pp. 9 a 11); *Extractos...* 1780 (pp. 4, 13 y 14); *Extractos...* 145); *Extractos...* 1779 (pp. 9 a 11); *Extractos...* 1780 (pp. 4, 13 y 14); *Extractos* 1781 (pp. 31, 32); *Extractos...* 1782 (p. 24); *Extractos...* 1783.

nabo, lino y otras plantas. Las tierras ventajosas y apropiadas para el maíz se indican que son “para el maíz son ventajosas las que llamamos *Ochabuztina*, *Izuzquilurra*, la *Gredosa Caleada*, la *Ligera*, la *Arenisca* y la *Caliza*”. Estas referencias evidencian un excelente conocimiento de los suelos cultivables, hasta el punto que constituye un claro ejemplo de la agricultura científica del siglo XVIII.

En otras ocasiones los *Extractos* se ocupan de las experiencias del maíz y los ensayos con nuevas semillas, así en 1771 la Comisión de Agricultura de la Bascongada se detenía con pormenor con la siembra del maíz

“llamado vulgarmente *Chaguin-arto*, y que se coge en los parages (sic) más elevados, y fríos del País. A este efecto se pidió semilla a la Ante-Iglesia de Nabarniz, una de las más altas del Señorío de Vizcaya, y vinieron unas *mazorcas* o cabezas menores que las de maíz ordinario”.

La referencia se ocupa con pormenor de la preparación de la siembra, el remojo previo del grano, y los resultados de la cosecha. A este fin la Comisión resumía las siguientes conclusiones de la experiencia y siembra realizada: I a maduración más temprana de la variedad *chagin-arto* y su mayor productividad con relación al maíz común. El maíz *chagin-arto* producía “cinco libras menos una onza” más que el otro maíz. Las recomendaciones las basan en el cálculo numérico del producto obtenido, que resumen en estas líneas:

“Luego es evidente que un terreno de una fanega sembrado de maíz, que prodúxese 40 –fanegas– del grano común, dará 80 –fanegas– de *chagin-arto*, que a más de este exceso de medida tendría también el de 372 libras y 4 onzas en el peso”.

Otra experiencia realizada en 1771 se refería al maíz y grano traído de Canadá, de mayor tamaño que el común y más blanquecino, del que se hace una pormenorizada descripción. Asimismo en este año la Comisión ensayó el abonado de estiércol preparando la siembra, y los nuevos arados con ruedas, referencia innovadora que merece ser transcrita:

“Se ha hecho la experiencia para probar el efecto que hacen de la tierra unos arados con ruedas, remitidos por Don Pablo de Olavide, Asistente de Sevilla, Socio Honorario Subscritor de este Cuerpo. Estos arados tienen unas ruedas desiguales en sus diámetros, con cuyo auxilio se manejan con facilidad”.

A lo largo de las siguientes sesiones la Comisión de Agricultura, en los años 1772 y 1773 volvía a retomar los temas anteriores. En 1772 refería nuevos ensayos favorables al maíz denominado *chagin-arto* con estas palabras: “En la experiencia con el Chagin-Arto se han notado las mismas ventajas y circunstancias que el año pasado (1771): de suerte que esta segunda prueba ha correspondido y confirmado la primera”. En 1772 se ensayaba el maíz de Canadá con resultados menos favorables que el grano *chagin-arto*. Los siguientes ensayos confirmaban las desventajas del maíz canadiense, así la Comisión en 1773 refería que la investigación y cultivo de esta variedad había continuado. De las investigaciones se deducían resultados poco favorables, en primer lugar menor producción y una maduración del grano más tardía. A estas desventajas la Comisión añadía la menor calidad de su harina con estas palabras: “La harina del (maíz) de Canadá es blanquecina y mui espesa al tacto; pero la del otro (maíz común) es dorada, suave y pastosa” además se añadía “el pan o torta amasada con la primera harina (del Canadá), es del mismo color y tacto que esta, y nada grata al gusto, ni a la vista; quando la de maíz común ha dado un pan mui gustoso y hermoso a la vista”. La Comisión concluía en su experimento que el maíz de Canada y su cultivo no prometen utilidad alguna hacia la agricultura del País Bascongado. Las noticias al parecer debieron tener una base social amplia, al menos desde los caseríos llegaban noticias a la Comisión de Agricultura de la Bascongada dando cuenta de las ventajas del cultivo del maíz. Los *Extractos* de 1773 asimismo recogen concretas referencias, como la de Manuel de Zuloaga, tirador de las ferrerías del barrio de Iraeta, quien preparó la siembra “margó una porción de terreno y caleó y afemó otras en el año de 1772, para siembra de maíz”. Los resultados hablan favorablemente de este ensayo en favor de la tierra margada. La misma experiencia la repitió Felipe de Azcue residente en el Caserío de Calzadacoa, en Arrona, y José de Amilibia en el Caserío de Crutulo en la misma localidad de Arrona. Las experiencias agrícolas en otros casos se orientan al cultivo simultáneo de trigo y maíz como ocurrió en 1775, cuando entre las fajas de trigo, la Bascongada daba noticia de la siembra de maíz, para completar el ciclo anual de ambos granos, con ello pretendía incrementar la producción cerealista. Esta doble siembra, trigo y maíz, se volvió a repetir en 1776 de cuya experiencia la Comisión de Agricultura hacía la siguiente valaoración: “Se sembraron el trigo común y el del país, el blanquillo de Castilla (...) Por abril y mayo se sembró maíz entre

las hileras de trigo a la misma distancia que este: nació bien, se escadó dos veces, y promete buena cosecha (...) pero se desgració el trigo”, razones por las cuales parecía de poco utilidad compatibilizar ambos cereales. En otras ocasiones, en las sesiones de 1776 se abordan nuevos ensayos con maíz del Caribe del que se refiere lo siguiente: “Se sembraron a últimos de Abril maíz de Caracas, y de la Martinica. El primero ha dado como en otras ocasiones cañas muy robustas y altas, que tienen a dos mazorcas.” Asimismo el maíz de la Martinica dio excelente resultado, cañas pequeñas pero de enorme fecundidad, llegan a primeros de Junio y en número de cinco a siete mazorcas por caña (...). Este maíz ha arrastrado los votos de los caseros, que le hacen un elogio completo (...) se espera repetir la prueba en un terreno regular, y en la extensión de una fanegada. De nuevo en 1777 se ensayó el cultivo de maíz de la Martinica, como ocurrió en la Villa de Bergara a principios de Mayo se sembraron algunos granos de maíz (de la Martinica), tomado de la cabeza o mazorca que se presentó en las últimas Juntas Generales del año último. Asimismo las Comisiones recomendaban de nuevo sembrar maíz del Canadá en San Sebastián para el año 1778, y maíz pequeño francés en la Anteiglesia de Berriatua. Más interesante parece la experiencia de fabricar pan de trigo y maíz, llevada a cabo en 1777 por Rafael de Garitano Aldaeta, cura de la parroquia de Santa María de Ojirondo en la villa de Bergara, este presbítero, refiere la Comisión de Agricultura, que cultivó trigo, maíz y batatas, alimentos con los fabricó pan. Los *Extractos* refieren como “con ellas (las batatas, el trigo y maíz) hizo una tortas de trigo y maíz, que gustaron a cuantos las probaron”. Se realizó una segunda prueba “con diez y seis libras de trigo y seis de maíz”, que se mezclaron con “veinte y tres libras de batatas”. Entre las variedades cultivadas a modo de ensayo la Bascongada figura el maíz mexicano, llamado *cacahuatl-zentle*, en idioma mexicano. Los granos fueron traídos desde Puebla de los Ángeles (México) por el socio de la Bascongada Andrés Fernández de Otañez, Caballero de la Orden de Calatrava, Comisario de Guerra, natural de San Salvador del Valle Consejo de Santurce en las Encartaciones de Vizcaya. La referencia textual de los *Extractos*, de cierta amplitud, enumera las características del grano, del que hace referencias a su origen y etimología de los términos aztecas, el maíz *cacahuatl-zentle*, que diferencia del maíz poblano común o *tlaoli*. El motivo de darle este nombre, es según la tradición, por la grande escasez hubo de cacao tras la conquista de Nueva España, y se suplió a falta de cacao, tostando el maíz como el

cacao y añadiéndole azúcar, y disuelto en agua caliente servía de chocolate. La harina es blanca como el trigo candeal, y mezclada con dos partes de trigo es muy suave se emplea, refiere por los confiteros de México en los bizcochos, que venden con harina, azúcar y yemas de huevo. Se especifica la preparación de la tierra para la siembra, el tiempo, las labores y cuanto se refiere al cultivo de esta variedad de maíz, incluyendo una pormenorizada descripción del laboreo en México. La preparación y uso culinario concluye la comunicación de la Comisión de Agricultura. El uso del maíz, la preparación de la harina, las tortas o *comale*, y la molienda o *metate*, son otros tantos aspectos de primera mano que nos brindan los *Extractos* de 1778. Este maíz que vino de Puebla de los Ángeles en grano y mazorcas se sembró en los meses de Marzo y Abril de 1779 en diferentes parajes de Bilbao. Algunos socios de la Bascongada, como José de Arana en Arrigorriaga daban noticia en 1781 de las experiencias y cultivos de maíz en las cercanías de Bilbao, realizadas por los labradores. Estos pedían al socio José de Arana les facilitase el grano de *cacahualt-zentle* para sembrarlo en sus tierras dadas las ventajas de su explotación. Entre las ventajas de la variedad se citan la espesura de su grano, la tusa o mazorca interior más delgada, el grano más largo y abundante, y el pie de tronco más sustancioso que el maíz común para consumo del ganado. Este año de 1781 era el tercero en que se venía experimentando con provecho la siembra de maíz poblano en las cercanías de Bilbao, y cada vez se ratificaban más sus ventajas. En 1782 se cumplía el cuarto año de cultivo de maíz de Puebla de los Ángeles en las tierras de José de Arana en Arrigorriaga y con los mismos abonos y laboreo, señalaba la Comisión de Agricultura siempre se ha distinguido esta variedad excesivamente por sus ventajas. Según refiere este alimento en el grano, es veinte y cinco por ciento más productivo que el maíz común del País. Las experiencias de esta variedad de Maíz de la Puebla, incluso se refiere permite hacer pan común, amasándolo de forma regular, cuya corteza es muy semejante a la del pan de trigo. Las anteriores referencias confirman la labor realizada por la Bascongada en el proceso de introducción y reacionalización del maíz americano en suelo vizcaíno y guipuzcoano. La agricultura científica bascongada incorporó, se ha dicho otros elementos de modernidad, pero además supo utilizar el progreso de la ciencia de la Ilustración en la mejora de la producción de alimentos. Merece la pena, pese a su extensión, reproducir el siguiente texto que hemos recogido de los *Extractos* de 1784:

“Estas Comisiones han trabajado incesantemente desde la fundación de la Sociedad en promover la Agricultura de las tres provincias por todos aquellos medios que sabe inspirar el verdadero patriotismo. Han hecho experiencias repetidas para mejorar el cultivo del trigo, cebada y maíz, trayendo de América y de otros parages nuevas especies, que aquí se ignoraban. Han publicado los felices resultas de sus tentativas, y los diferentes modos de sembrar en fajas y hoyos; han traído de Francia toda especie de plantas para la formación de prados artificiales, y los han cultivado con feliz éxito a sus expensas; han dado noticia de los diferentes abonos de las tierras, indicando los defectos que tienen los que se usan comúnmente; también la han dado al colsat, hasta reducirlo a aceyte, de las batatas hasta hacerlas pan; han publicado (...) los análisis químicos sobre los cuerpos orgánicos, sobre la vegetación y fermentación; sobre las propiedades de las tierras, sus diferentes combinaciones entre si, y con los demás cuerpos de qué se sirve la naturaleza para sus grandes obras, darán los datos ciertos y seguros para proceder útil y ventajosamente, como sucede en los países extranjeros en el cultivo de las tierras, viñas, manzanales, su abono y beneficio, en la mejora de los vinos, de la sidra, en los medios de retardar o acelerar la vegetación de las plantas etc<sup>a</sup>. El Real Seminario Patriótico vencerá este primer estorbo, difundiendo en el reyno por medio de sus Seminaristas los preciosos conocimientos de estas ciencias”.

Estas palabras de cuyo espíritu son constantes las referencias de los *Extractos*, se evidencia la pertenencia a los nuevos derroteros de la agronomía ilustrada en las Bascongadas y el papel promotor que tuvo la Real Sociedad.

#### 4. La Patata y la Batata en la RSBAP<sup>4</sup>

Semejante interés despertó en la Bascongada la introducción y cultivo de la patata como la batata. La primera pertenece a la especie *solanum tuberosum*, en tanto la segunda a la *ipomea batata*. La patata o

---

(4) Sobre la patata cf. Javier López Linaje: *De la papa a la patata*. Madrid, 1991. En los *Extractos* de la RSBA, las referencias a la patata y batata son los siguientes: *Extractos* 1773 pp. 22, 23; *Ibid.*, 1774, p. 11; *Ibid.*, 1775, p. 17; *Ibid.* 1777, pp. 9 y sigs.; *Ibid.*, 1772, p. 11; *Ibid.*, 1780, pp. 12-14; *Ibid.*, 1781, p. 32; *Ibid.*, 1786, pp. 7-13, y 28-43.

(5) Paula Demerson (1969): “La distribución de sopas económicas por la Real Sociedad Matritense en 1803-1804”. *Bol. Real Acad. Hist.* CLXIV pp. 119-137.

papas, término quechúa adoptado por los conquistadores españoles, es originaria de las regiones andinas, planta autóctona de Ecuador y Perú, desde donde se extendió a Sudamérica, Norteamérica, y tras la presencia española llega a Europa en el siglo XVI. La mayor diversidad genética de la patata se encuentra en Perú, en la región del lago Titicaca. A lo largo de los últimos cinco siglos este tubérculo se ha diversificado y adaptado desde el corazón de los Andes, donde es originaria, a todas las regiones de climas templados, los continentes, las tierras húmedas, calientes y tropicales, pero también en Asia durante las estaciones secas. Los exploradores y conquistadores españoles que observaron por primera vez la patata en Perú, Bolivia, Colombia y Ecuador, comparándolas con las criadillas, adoptando el nombre quechúa de papa. Las primeras variedades de patatas llegaron a Canarias y poco después a la península. Desde 1567 se cargaba patata en Canarias, y en Sevilla se consumían en 1573 en el Hospital de la Sangre. También en Galicia el arzobispo Francisco Blanco (1574-1581) hizo plantar patatas en los alrededores de Padrón. Los botánicos en sus herbarios recogen la nueva especie a lo largo de los siglos XVI y XVII periodo a lo largo del cual se extendió por Europa, a Italia, Países Bajos, Inglaterra e Irlanda. Toda la patata europea hasta mediados del siglo XIX procedió de unas pocas variedades entre las numerosas que conforman la especie *solanum tuberosum*. Desde mediados del siglo XVII se cosechaba en Flandes, y en Holanda se difundió en torno a 1697. A lo largo del siglo XVIII la patata se convirtió en alimento de la dieta en algunos países como Holanda e Irlanda. También a finales del siglo XVIII se cosechaba en Alemania. La popularidad de la patata se incrementó no sólo en los periodos de hambre, sino con motivo de las guerras por su valor alimenticio. La guerra de Sucesión Bávara (1778-79), fue llamada *guerra de la patata*, por convertirse en alimento de los soldados. El prisionero francés A. Parmentier, que era farmacéutico, durante la guerra sobrevivió a base de patatas. De regreso a París la patata se convirtió en un remedio contra el hambre. La patata en España, desde Canarias, llegó muy pronto a la península, de cuyo cultivo existen referencias en la cornisa cantábrica en el siglo XVII. Málaga y la llamada patata de Málaga tuvieron asimismo un amplio reconocimiento en el Barroco español. A lo largo del siglo XVIII su cultivo se expandió en Galicia y Asturias, asimismo en la Mancha, Cataluña, Aragón y Bascongadas y Navarra. El Catastro de la Ensenada a pesar de su parquedad, nos

ofrece algunas noticias del cultivo de la patata en España, conocidas en la Mancha como “catañas que llaman indias” y “patacas”. En Asturias la patata en el último cuarto del siglo XVIII representaba en torno a una quinta o sexta parte de la cosecha de granos. Las Sociedades Económicas de Amigos del País jugaron un importante papel de difusión del cultivo y consumo de las patatas en la España borbónica, como la de Cataluña o la de Madrid, entre las que figura la Real Sociedad de Amigos Bascongada. En Vizcaya se introduce en el siglo XVIII, como en otros Territorios Históricos, pero no alcanza una difusión general en el Señorío de Vizcaya hasta el siglo XIX. La patata, en forma de sopa económica, pasó a ser alimento de clases menos acomodadas, sustituyendo productos de mayor coste como el trigo del siglo XVIII. En algunas regiones como la Mancha llegaban a producir 275.000 arrobas del tubérculo. También en Asturias la patata antes de finalizar la centuria representaba entre una cuarta y una sexta parte de la producción de granos. Entre las contribuciones de la RSBAP figura, además del maíz, la difusión y fomento del cultivo y consumo de la batata y la patata en el ámbito bascongado. La batata o patata dulce, llamada también boniato y moniato, hemos podido espigar algunas referencias de interés en los *Extractos* y documentos en el *Fondo Prestamero* de Alava<sup>6</sup>. La batata servía de alimento en la segunda mitad del siglo XVIII en Bascongadas, ya en 1773 los *Extractos* se refieren a la utilidad como alimento de las gentes, como para pasto de aves y otros animales domésticos. La cita textual señala que “se han plantado en varios caseríos batatas traídas de Irlanda, en donde la Sociedad de Dublín la introdujo con felices resultados”. Con relación a Guipúzcoa el Gobernador de Hondarribia, Juan Carlos de Arteizago, coronel, comunicaba a la RSBAP las ventajas experimentadas en la ciudad con el cultivo de la batata, desde hacía ocho o nueve años. En 1773 la había introducido el capitán Lorenzo Mezque, del Regimiento de Infantería. No es casualidad que la batata desde Irlanda llegase a Guipúzcoa, teniendo en cuenta la presencia en la Secretaría de Guerra de numerosos oficiales y tropa de origen irlandés en la España borbónica, incluso Ward era de origen irlandés. Al parecer en los años setenta del siglo XVIII la batata era

---

(6) M<sup>a</sup> Camino Urdain Martínez: *Catálogo del fondo Prestamero*. Vitoria, 1996 y de la misma autora: *Epistolario del Fondo Prestamero*. Vitoria, 1996.

conocida en Vizcaya, pues los *Extractos* nos informan que en 1773 en Bilbao había gran porción de batatas de muchos años a esta parte, y se propone su fomento su cultivo así para el servicio de la mesa como alimento de caseros, y el ganado cuando se recoja en abundancia. Al año siguiente, en 1774, se recoge la llegada de batata de Málaga y sus resultados en la cosecha de la villa de Bergara, lo que movió a la Comisión de Agricultura y Comercio de la Bascongada a difundir su cultivo. Las experiencias estaban destinadas a buscar alimentos alternativos al trigo y los granos, en tal sentido se promovieron diferentes ensayos de panificar, mezclando las batatas, el maíz y la harina. Los resultados anotados en los *Extractos* indican una favorable acogida por sus ventajas económicas como organolépticas del pan de batatas, maíz y harina de trigo. En otras reuniones de la Comisión de Agricultura como en 1776 se habla del cultivo de batatas en Álava con semillas traídas desde Bilbao, y las sembraderas de la Sociedad en las huertas para experimentar este nuevo alimento según el método de Valmont de Bonamare, al parecer se recolectaban hasta doscientas fanegas en el terreno donde sólo alcanzaban catorce el cultivo de trigo. Al mismo tiempo fue la patata el alimento de mayor valor nutritivo en que recogen los *Extractos*. Una de las localidades en la que ensayó fue la villa de Legazpia, de la que se refiere en 1779: “Se ha multiplicado el cultivo de la patata considerablemente, y se emplea en diferentes usos de conocida utilidad a la economía doméstica, como se ha reconocido con los panes de trigo y maíz amasados con cantidades medias de harina y patata”. En buena medida la activa participación de D. Rafael Garitano Aldaeta, cura de Santa María de Oxin-ondo de Bergara, cuyo celo se había dedicado a realizar varias tentativas en beneficio de la agricultura. Este clérigo fue el primero que presentó a la Sociedad los resultados de la panificación de la patata mezclada con harina de maíz y trigo. Los *Extractos* recogen con interés la constancia del sacerdote bergarense, Rafael Garitano Aldaeta, en las sementeras y experiencias en el cultivo de la patata. La historia se remontaba a 1776 cuando sembró doce patatas en su huerta, de cuya abundante cosecha dió noticia en los *Extractos* de 1777. Cada año el aumento de la cosecha fue ostensible hasta el punto que en 1779 recogió una cosecha de 16 canastas y dos carros llenos con que amasó una buena porción de trigo y maíz. Con las cantidades sobrantes, ciertamente considerables, matuvo a varios animales domésticos desde el 13 de Diciembre de 1779 hasta el 2 de Mayo de 1780. Los resultados

de la productividad se reflejan en las páginas de los *Extractos* como también en los favorables comentarios sobre la utilidad de la patata, finalizando con estas conclusiones: “las patatas ignoradas en estas provincias –Bascongadas– en donde se pudiera ahorrar muchísimo maíz, sustentando con patatas la volatería, especialmente los capones que se ceban con ansia en las patatas cocidas, preiriéndolas al maíz. Sin embargo el capítulo de mayor interés en el cultivo de la patata corresponde al acuerdo de la Comisión de Agricultura de insertar en las páginas de los *Extractos* la famosa **Instrucción** de Enrique Doyle sobre el cultivo de esta planta. En España en 1785 en Madrid se imprimió la obra de Doyle, un clásico en el tema, el *Tratado sobre el cultivo, uso y utilidades de las patatas o papas* (Madrid, 1785) que fue publicado bajo los auspicios del Real y Supremo Consejo de Castilla. La obra de Doyle se siguió editando en los primeros años del siglo XIX, de 1804 es la cuarta edición ampliada. Como primicia la Bascongada en sus *Extractos* de 1786, casi al mismo tiempo de la edición madrileña insertó la *Instrucción*<sup>7</sup>. En estas sesiones la Comisión de Agricultura y Comercio acordó distribuir diferentes porciones de patatas por los amigos, entre las localidades y personas particulares interesadas en la siembra. En realidad la siembra de patata a instancias de la Bascongada fue paralela a la introducción de la batata. Desde 1772 en qué se hizo venir de Irlanda porciones de patatas para siembra, siguieron las experiencias a lo largo del decenio. La siembra de 1772 tuvo lugar en algunos caseríos de Vizcaya y Guipúzcoa. Desde Málaga, cuya patata merecía elogios, se hizo venir patata en 1774 para la siembra en Vizcaya. Las noticias sobre este tema se prolongan en los años siguientes de 1776 y 1777, y concluyen con la Instrucción recogida en los *Extractos* de 1786. Las referencias al método de cultivo de Chomel<sup>8</sup>, consistía en “estercolado la tierra, y dádola tres labores, se foemen canales con el arado, haciendo profundos sulcos –surcos– y pasando en cada uno de ellos dos veces el arado (...). Esta siembra se hace desde últimos de febrero hasta mayo”. Asimismo completa con indicaciones la forma de cultivo, el laboreo de la planta y su recolección.

---

(7) Sobre la *Memoria* de Doyle puede verse en los *Extractos* (1786) pp. 28-43.

(8) *Extractos* (1786) pp. 9 y sigs.

Mayor interés y amplitud reviste la **Instrucción** de Doyle que se recoge en el cuerpo de los *Extractos*, se dijo de 1786. La *Memoria* de Doyle se divide en siete capítulos, a lo largo de los cuales se ocupa de los aspectos más importantes en orden a las exigencias de esta planta. En el primer capítulo, de forma concisa como toda la Memoria, se refiere a las calidades de la patata, sus variedades, y la selección de las semillas para llevar a cabo su . Los siguientes capítulos abordan las demás cuestiones, en el segundo describe las características que debe reunir la tierra para la siembra, prosigue en el tercer capítulo con el modo de prepararla, así como el tiempo de siembra estudiado en el capítulo cuatro. Los tres restantes se refieren a los siguientes temas: la recolación y coinservación de la patata, sus usos culinarios y alimenticios en el hombre y animales, y finalmente en el séptimo y último capítulo las utilidades que reporta el cultivo de este tubérculo. La de mejor calidad para nuestro autor es la patata amarilla, redonda, unida de cáscara y con pocos ojos, debido a su sabor suave y agradable al gusto. De esta variedad elogia Doyle su alta productividad frente a otras. Con relación al terreno de siembra, añade, que “a menos que sea virgen”, necesita de algún abono. El abonado es otro de los temas como la selección de las semillas que introdujo la agronomía racional de la Ilustración, en cuyos parámetros se movía la primera Comisión de Agricultura y Comercio de la Bascongada. Asimismo sugiere Doyle la fabricación artificial de abonos, “haciendo unos charcos en agua en invierno, y en ellos se echará para, heno y otras yerbas silvestres, las cuales pudriéndose allí sirven en primavera para abonar las tierras”. Nuestro autor se ocupa de la forma de escoger y preparar la tierra para el sembrado. siendo la mejor la húmeda y pingüe en cambio desecha la gredosa poco apta refiere en el cultivo del tubérculo. Los aspectos cotidianos de la sembradera, el espacio entre las futuras plantas, y cuanto precisaba poner en práctica el agricultor bascongado queda ampliamente referido. La obra de Doye viene a ser un catecismo divulgador en el cultivo de la patata, contribuyendo al estudio racional, al cálculo y a la búsqueda de los mejores resultados en el cultivo del tubérculo. Asimismo de interés son las recomendaciones de Doyle para la conservación del tubérculo, se ocupa de los depósitos de patata en lechos de arena, secos y frescos, pues el calor, señala, arruga el tubérculo y la humedad anticipa su germinación. Su **Memoria** finaliza ocupándose de los usos y modo de consumo de este alimento, incluyendo el destino

para el ganado de los desechos, considerados como buen aliemento en el vacuno, lanar y cabrío. Entre las ventajas de la patata frente a los alimentos a base de cereales, destaca Doyle la alta productividad de la siembra de tubérculos, así como la posibilidad de alternar el cereal con la patata. La consigna de Doyle la resume en estas palabras:

“Haciéndose común –el cultivo de la patata– en todo el Reyno, con dificultad puede haber necesidad extrema, aún en los años de carestía, pues el pan de patata no sólo contendrá el excesivo precio de los granos, sino que suplirá la falta con notable beneficio de los pobres por su baratura”.

El precio y su papel como alimento alternativo y sustitutivo de los cereales es claro:

“De una arroba de patatas, que en donde se cosecha de ellas no pasará de dos a tres reales, salen diez y seis, o diez y ocho libras de masa neta, con la circunstancia de que a principios de mayo, que es quando regularmente declara escasa la cosecha de trigo, aún es tiempo de plantar patatas”.

Otra de las ventajas además del precio es la alta productividad:

“Es cogerse mucho en poco terreno, de suerte, que igual porción de tierra sembrada de patatas, mantendrá mucha gente que si se sembrase granos”.

Estas razones debieron ser decisivas en la difusión del cultivo de la patata en la Europa del siglo XVIII y concretamente en las Bascongadas.