

EL CAMPO DE MONTIEL PIONERO EN EL CULTIVO DE LA PATATA

Este trabajo proviene del libro titulado **Contestaciones al Interrogatorio del Catastro del Marqués de la Ensenada**, en las villas del partido de Villanueva de los Infantes, del mismo autor.

Al hacer un estudio sobre el Catastro de Ensenada, recurrí a las fuentes de información a mi alcance, entre ellas dos monografías, una, el **Catastro de Ensenada en Fisterra, Corcubión, Cee, Muxia Camariñas**, otra, **el Catastro de Ensenada en Boiro “as súas freguesías”**, en ninguna de las dos, se hacía referencia al cultivo de la “pataca” (patata en gallego). Ello me llevó a buscar en los lugares que en la actualidad son productores de patata gallega, de fama y con denominación de origen. En Ginzo de Limia y Bergantiño, Coristango, no había ninguna referencia a este producto; tampoco, desde el 1752 a 1760 años en los que se elaboró el Catastro. En la pregunta cuarta del interrogatorio del Catastro de Ensenada no la incluían como cultivo.

Pasé a buscar su cultivo por el resto de las provincias catastradas ¹, en la Rioja, en las tierras de regadío se cultivaban nabos, habas, coles, berenjenas, pero no patatas, con ese nombre u otro. En Álava, suministrador de patata de siembra, tampoco. En la Rinconada, en la actualidad, lugar de la mayor producción de patata temprana, en el Campo de Cartagena, actualmente el mayor mercado feria de la patata en España, tampoco. En Pedro Muñoz, proveedor de patata de siembra hasta los años cincuenta del siglo pasado tampoco. Larruga, en *Las Memorias Políticas*, tampoco la menciona como posible cultivo. ²

Sin embargo en el 1752, en las villas de Campo de Montiel, en Villanueva de la Fuente, Cañamares, Montiel, Carrizosa, Villahermosa, las que más superficie de regadío tenían, se había implantado el cultivo de las patatas, las criadillas, *Solanum Tuberosum*, su nombre científico, como cultivo alternativo al cáñamo y al lino. Esta denominación persistía en el primer tercio del siglo pasado en Villanueva de la Fuente y el partido de Alcaraz, (*crillas* en Villapalacios), lo mismo que en Valencia *creillas* por su parecido en la forma a las criadillas de cordero.

La patata se cultivaba en los Andes, Pizarro la descubrió; Pedro de Cieza de León, la describió. En 1560, la trajo para que la conociera Carlos I, el Emperador, se la envió al Papa Julio como planta extraña, y tanto en Roma como en Sevilla figuraba como planta decorativa ³.

Los frailes del Hospital de la Sangre, en Sevilla, la cultivaron para dársela como alimento a los enfermos acogidos, de ahí se expandió su cultivo. No está documentado cuando llegó al Campo de Montiel.

Es información aceptada que el Cardenal Jerónimo de Hoyo, en el 1604, recomienda su cultivo en el Monasterio de Padrón ⁴, como alimento humano, se desecha por ser muy basta. Álvaro Cunqueiro ⁵ dice que en Galicia se inicia su cultivo por el 1735 y en el año 1771, solo se utiliza para la alimentación de los cerdos, en la crisis de 1768 y 1769, es cuando se intensifica el cultivo y se utiliza en la cocina.

En Prusia, se conocía como “Trufa holandesa” desde el 1646 y se cultivaba como planta ornamental, en los huertos botánicos, hasta el año 1756, que Federico II, en una pragmática, ordena su cultivo e impone su consumo en el ejército, en la actualidad en su tumba la ofrenda es de patatas en vez de flores; es entonces, cuando se generaliza el cultivo en la Europa Central.

Parmentier la conoce en Alemania, se la presenta al Rey Luis XVI en el año 1785 como solución a las hambrunas, como ocurre en Prusia e Irlanda por la misma época.

En el Reino de Aragón, en Cataluña, en 1716 ⁶ se hace una encuesta igual a la del Marqués de la Ensenada, conocida como de Francisco Zamora. No se declara la patata como producto de la tierra, se cita en los nuevos productos cultivados en la segunda mitad del siglo XVIII, en concreto en la Selva del Camp en la provincia de Tarragona ⁷.

Hemos recogido las fechas en que los historiadores consideran que la patata se generalizó como cultivo extensivo, en distintos países, todas son posteriores al 1752, que se hizo el Catastro de Ensenada en el Campo de Montiel, por eso fue zona pionera en su cultivo.

La patata desplazó a la castaña y al nabo de las cocinas españolas como aporte calórico en la dieta; en los guisos en el Campo de Montiel el nabo estaba presente en el cocido, con habichuelas, en el guisado de nabos, y su consumo perduró hasta principios del siglo XX. Aparece también en los libros de cocina y se dan recetas en esa época. ⁸

Azorín recuerda los succulentos arroces que hacían en Valencia, a la banda, caldosos con frijoles y nabos que resurgieron en la hambruna de los cuarenta.⁹

En las contestaciones al Catastro en todas las villas se especifica el rendimiento por cuerda, de 170 a 180 arrobas y el precio “dos reales de vellón” la arroba, rendimientos más altos que el cáñamo y el lino y menos trabajo para su cultivo.

Luis Rodríguez Álvarez de la Marina

Orense, invierno de 2014.

- 1.- Datos del programa Redes, Ministerio de Cultura
- 2.- Montserrat Duran Pujol. *Memorias políticas de Eugenio Larruga.*
- 3.- M^a de los Angeles Pérez Samper *Fuentes para el estudio de los productos de la tierra en la Época Moderna*
- 4.- José Fernández Nogueira. <http://www.todopatatas.com>
- 5.- Álvaro Cunqueiro. *Prensa La patata en Galicia.*
- 6.- Carlos Azcoitya. <http://www.historiacocina.com> *Cultivo de la patata en Europa*
- 7.- Pepe Iglesias. Con *Enciclopedia de la Gastronomía.*
- 8.- Carlos Villar Esparza. La descripción de los pueblos del Campo de Montiel, 1773. Revista de Estudios del Campo de Montiel
- 9.- Azorín. El buen Sancho, La novela del Sábado, n^o 48