

## TORTILLA DE PATATAS o ESPAÑOLA. SU ORIGEN DOCUMENTADO (1798).

Javier López Linage (\*)

Localizar y datar el origen conceptual de la tortilla de patatas o española en Villanueva de la Serena (Badajoz), en el año 1798, es una interpretación mía, basada en un documento publicado en el *Semanario de Agricultura y Artes dirigido a los párrocos*, una revista publicada, en la fecha, por el Real Jardín Botánico de Madrid. Tal interpretación no fue azarosa, gratuita o caprichosa. Fue posible por el previo conocimiento del contexto económico y social español, y europeo, de la época. Y tanto el hecho en sí mismo, como las circunstancias que le rodeaban, están completamente recogidos en el conjunto de textos reseñados al final. Cabe advertir, en este punto, que la perspectiva adecuada con la que hay que valorar este asunto, al completo, NO es la de la gastronomía, sino la de la historiografía económica y botánica. Esta distorsión ha llevado (y sigue haciéndolo), a quienes la practican, a derroteros equivocados; a una ignorancia substancial. En el mejor de los casos, las consideraciones gastronómicas pueden ser una derivada.

Desde la publicación de tal novedad historiográfica, en 2008, mi interpretación ha experimentado una acogida desigual. En el *mundillo* gastronómico (muy poderoso en los medios de comunicación), la valoración dominante ha sido el escepticismo, cuando no, el rechazo militante. Unas reacciones más que curiosas, en un gremio que se sintió cómodo, durante más de 170 años, evocando, leyenda mediante, la estrafalaria intervención de una anciana campesina, socorriendo, con unas originales *tortillas de patatas*, de noche, a la exhausta tropa carlista del siniestro general Zumalacárregui en su cerco a Bilbao. Eso, a la altura del año 1835. ¡Cuánta estupidez! Fuera de los gastrónomos, la novedad extremeña fue abriéndose paso, con mayor o menor fluidez, encontrando su lugar al sol entre la población lectora desprejuiciada e interesada en esta temática. Los años transcurrían y los críticos gastronómicos no encontraban manera de desbancar, con datos irrefutables, el hito extremeño. No podrán negar sus esfuerzos por desacreditarlo. Eso fue así hasta el año 2017, fecha en la que redoblaron su incomprensible inquina, motivados, quizás, por la decisión del Ayuntamiento de Villanueva de la Serena de levantar un grupo escultórico conmemorativo de ese hecho. Y por el creciente éxito de su festiva semana anual dedicada a lo mismo. Se decidieron, al fin, porque creyeron haber encontrado, por entonces, un argumento historiográfico decisivo para tumbar al hito villanovense. ¡Argumento historiográfico! Ellos, a los que la Historia de verdad (no las anécdotas historicistas) siempre les ha venido grande. Y ese argumento fue una cita (sacada de una confusa obra publicada en el año 1767), donde el autor, al explicar el cultivo de *unas* patatas en la Mancha, escribió:

«*Algunos llaman Criadillas á este genero de patatas: en España su regular empleo es en guisados y tortillas, y son de mejor sabor que las de Irlanda; pues de unas, y otras he probado: la mata se echa al ganado, que la come muy bien [...]*».

¡Ahí es nada...! ¡Patatas y tortillas, unidas en una sola frase, a la altura del año 1767...! Se acabó el hito villanovense. ¡Qué alegría...! El origen se adelantaba, al menos, más de 30 años...

Esta es la obra referida y la identidad de su demediado autor:

*Agricultura general y gobierno de la Casa de Campo* [...]. Por Don Joseph Antonio Valcárcel. Tomo III. En Valencia: Por Joseph Thomàs Lucas, Impresor del S. Oficio. Año 1767. [La cita, en la página 364].

Al año siguiente de esta arremetida, abanderada por una Ana Vega Pérez de Arlucea (alias, *Biscayenne*), en el segundo de mis capítulos de la publicación titulada, *Villanueva de la Serena, cuna de la tortilla de patatas* (2018), citado en la relación entregada el final, rebatí el error de atribuir esta cita a la composición de una tortilla de papas o patatas (*Solanum tuberosum* L.). No voy a repetir aquí la detallada explicación de mi comentario a la obra de J. A. Valcárcel. La conclusión: este autor, sin saberlo, pues su formación botánica era nula, estaba refiriéndose a los tubérculos de una planta distinta. A los de *Helianthus tuberosus* L, una planta de la familia de las Asteráceas o Compuestas que, en España, se denomina *pataca*, *patata de caña*, *aguaturma*, o *tupinambo*. Él mismo, más adelante [p. 374], dedica un epígrafe a esta planta, aunque sin aclarar, que, en su tiempo, la aplicación del término "*Criadilla*" a un «*género de patatas*», como las llama, se acomodaba mejor a las patatas de caña o patacas que a las Solanáceas papas. Era muy ignorante. Su propia observación de que las matas de esas *Criadillas* eran bien recibidas por el ganado, probaría que estaba refiriéndose a las patatas de caña o patacas.

Si estos críticos pensaron que su descubrimiento quebraría el ánimo del Ayuntamiento de Villanueva de la Serena, se equivocaron de lleno. El consistorio fue informado sobre la errónea argumentación de estos críticos (muy activos en las llamadas redes sociales) y en el año 2018 siguió adelante con sus dos celebraciones: el conjunto escultórico conmemorativo se inauguraría en el año 2021 (junio 10), fecha a la que siguió la apertura de la *Semana de la tortilla de patatas* en su IX edición. Y ahí siguen hasta la fecha actual. Es más: en el mismo 2018 el Ayuntamiento decidió publicar el libro citado, donde se documenta la noticia de la novedosa experiencia coquinaria, la personalidad de sus autores, Joseph de Tena Godoy y Malfeito con el IV marqués de Robledo de Chavela (Lorenzo de Mena y Dávalos) y, en fin, se recoge la acometida gremial de ciertos críticos gastronómicos. El alcalde villanovense era Miguel Ángel Gallardo Miranda.

La calma, sin embargo, no duró mucho. Poco tiempo después, a partir del año 2019, el ruido crítico y gremial siguió, pero ahora se emitiría a un nivel superior. Superior por la altura de su tribunas o púlpitos, periódicos de alcance nacional y una cátedra, pero no por sus conocimientos históricos, que han dado muestra de ser escasos. Concretaré. Los agentes de mayor relieve social en este último embate han sido: Víctor de la Serna

Arenillas/Fernando Point (periódico *EL MUNDO*), José Carlos Capel (periódico *EL PAÍS*) y la catedrática (jubilada) de Historia Moderna de la Universidad de Barcelona, María de los Ángeles Pérez Samper.

El pronunciamiento más lamentable me parece el de la catedrática Pérez Samper y el del veterano crítico gastronómico J. C. Capel (que en esto se acoge a la *autoridad* de la barcelonesa). ¿Cuál es su argumentación disidente? Pérez Samper, en su libro, *Comer y beber. Una historia de la alimentación en España* (Edit. Cátedra, 2019; 2ª edic., 2021, pág. 209) evoca, primero, la fecha de 1767, ya mencionada, de J. A. Valcárcel. Y enseguida, como aportación propia, la de 1772 a propósito del informe de un Jaume Roig entregado a la Real Junta Particular de Comercio de Barcelona. En un pasaje del tal informe, Roig da noticias sobre el cultivo de patatas en La Mancha y sobre su consumo alimentario. Allí, anota lo siguiente (obsérvese su clara coincidencia con lo publicado, sólo cinco años antes, en la obra citada de J. A. Valcárcel):

*«Cultivándose en la Mancha baxo el nombre impropio de batatas manchegas o de Irlanda, y empleándolas regularmente en guisados y tortillas, bien que aunque las encuentran los manchegos muy sabrosas y no hay duda que los son mucho más que las de Irlanda, por el mejor temple del clima, son sin embargo muy inferiores por la misma razón a las de América.»*

(Para esta cita, Pérez Samper refiere una fuente documental en términos poco rigurosos para los usos archivísticos actuales: Biblioteca de Catalunya, Junta de Comercio, l. 33, nº 5. La que hace de Valcárcel, tampoco es rigurosa, pues no menciona el tomo al que corresponde la paginación que cita).

En esta cita, la sospecha sobre de qué tipo de *patatas* estamos hablando se concreta en la calificación que les endosa el mismo autor del informe. Las moteja de *«nombre impropio de batatas manchegas o de Irlanda [...]»*. O sea, que podrían ser patacas o patatas de caña (*Helianthus tuberosus* L.). Hubiera sido deseable que la catedrática hubiera transcrito una cita más amplia. Con todo y con eso, yo me centro en el contenido concreto comunicado por el informante Roig: es un semiplagio del testimonio recogido por J. A. Valcárcel y no aporta, por lo tanto, novedad alguna sobre lo publicado por éste en 1767. Nada que ver, pues, con tortillas de papas o patatas (*Solanum tuberosum* L.), sino de patacas, aguaturmas o tupinambos. Nada que pueda afectar a la validez, autenticidad y primacía de la noticia extremeña de 1798.

Años después, en sus conferencias, ilustradas con un vistoso *PowerPoint*, Pérez Samper se reitera en su convicción de que las noticias pioneras sobre la tortilla de patatas conocidas hasta el presente (2026), son las de los años 1767 (J. A. Valcárcel) y 1772 (J. Roig), que tratan sobre lo mismo en la misma zona de España. La experiencia de Villanueva de la Serena en 1798, sí la cita, pero sin mayor comentario valorativo. Realmente, el que sitúe al mismo nivel historiográfico estas primeras noticias (a las que añadirá la impresentable de Navarra en 1817), acredita que Pérez Samper ignora el contexto económico y botánico de la época. Bajo el título, *Historia de la comida en España*, se ha publicado, por ejemplo, su intervención en la Fundación Juan March, de Madrid, el 2 de febrero del 2021 (alimentos venidos de Occidente). Verdaderamente, la

catedrática barcelonesa no estaba al tanto de las novedades publicadas en este asunto, tanto cuando publicó su libro citado (2019 y 2021), como cuando impartía, posteriormente, sus conferencias. La edición, en 2018, del librito, *Villanueva de la Serena, cuna de la tortilla de patatas* (muy publicitada regionalmente y a través de internet), le habría evitado caer en sus errores de apreciación. Errores que tuvieron la *virtud* de ser replicados, y amplificados, por José Carlos Capel, el citado crítico gastronómico de *EL PAÍS*, quien se cobijó en la *autoridad* de Pérez Samper, para concluir que la experiencia de Villanueva de la Serena, en 1798, era «*Otra pista desdibujada*», otorgando la primicia a las reseñadas por Pérez Samper (1767 y 1772). J. C. Capel publicó su artículo, titulado, *¿Quién inventó la tortilla de patatas?*, en el año 2021, abril 8 (diario *EL PAÍS*). Y se reprodujo, en internet, por la parte *vistosa* y *respetable* de su gremio, que es la Real Academia de Gastronomía.

Por supuesto, Capel, aquí sin ideas propias, tampoco estaba al tanto de las novedades aportadas por la publicación del Ayuntamiento de Villanueva de la Serena. Y si lo estaba, no les concedió valor alguno. Tuvo consejeros en eso, como su amigo confeso Jorge Guitián (también agremiado).

Capel acaba su artículo con un adorno historicista, preguntándose, retóricamente: *¿Y si las tortillas de patatas se hubieran elaborado por primera vez fuera de España?* Una provocación fútil y que sólo crea confusión. Con ello aludía a la obra de un distinguido cocinero valón, Lancelot de Casteau (*Ovvertvre de Cvisine*. Liège, año 1604). La receta que destaca, de *tartoufles* [p. 95], es inverosímil como tortilla de patatas, aunque no por la razón que él sugiere (la dificultad de encontrar papas por allí en esas fechas). Precisamente, yerra hondo cuando se adentra en la resbaladiza cronología y geografía de la introducción de la *Solanum tuberosum* L. en España y en otros países europeos. No sigo. Ya lo dije antes: los gastrónomos profesionales gustan de adornarse con piruetas historicistas, pero de la Historia, con mayúsculas, aunque sea sectorial (como lo es la económica), no tienen ni idea.

Curiosamente, sí da crédito a una noticia navarra del año 1817, donde se cita, incidentalmente, una extraña tortilla «*mezclando patatas, atapurres de pan, u otra cosa...*». (La referencia documental que aporta resulta mejorable: José M<sup>a</sup> Iribarren, en su libro, *Espoz y Mina, el liberal*. Edit. Aguilar, 1967). Parece evidente que Capel desconoce mi réplica a Víctor de la Serna Arenillas/Fernando Point en esta controversia, precisamente. La publiqué (y ahí sigue), desde 2020, en la página *web* citada en la relación expuesta al final de este texto. Es contundente y no me repetiré aquí. *¡Au revoir, Mr. Capel...!*

En su momento, la Real Academia de Gastronomía también apoyó (¿cómo no?) a su distinguido miembro, Víctor de la Serna Arenillas (fallecido en 2024, oct. 18), quien también gustaba de adornarse con volutas historicistas. Este crítico también se empeñó en desacreditar la experiencia de Villanueva de la Serena y dio su *bendición* a la noticia navarra del año 1817. En sus recurrentes intervenciones, durante los años 2019-2021, tampoco dio muestras de conocer o de interesarse por las réplicas a su posición,

publicadas en el librito del Ayuntamiento de Villanueva de la Serena (2018) y en la página *web* referida. Parece que, en este asunto, debía prevalecer el viejo eco vasco-navarro.

Para terminar, y concluir, voy a entregar una última referencia erudita que, espero, sirva para cerrar con limpieza argumental este desafortunado entuerto, provocado por el gremio de los críticos gastronómicos con altas tribunas a su disposición.

Recopilo.

Dejando aparte su manifiesto escepticismo original sobre la experiencia coquinaria con las patatas o papas de Tena Godoy y del marqués de Robledo, publicada en 1798, el único argumento al que se han acogido, al cabo, para desacreditar tal primacía han sido las citas sobre tortillas de supuestas patatas, datadas con bastante antelación. La más antigua, año 1767, publicada en una obra ecléctica sobre agricultura y gestión de las explotaciones agrícolas y ganaderas (J. A. Valcárcel. Valencia, 1767). Le sigue otra, en 1772, pero sin aportación neta, pues es un calco, manuscrito e inédito, de la noticia anterior. En su momento, esta pretendida novedad fue publicitada, en primer lugar, por Francisco Abad Alegría en el periódico *EL HERALDO DE ARAGÓN* (2017, mayo 20). O sea, antes que la catedrática barcelonesa M<sup>a</sup> de los Ángeles Pérez Samper. Abad Alegría reconoció que la noticia bibliográfica se la había pasado su amigo José M<sup>a</sup> Pisa Villarroya, aragonés y, como él, gastrónomo. Desde ese foco rebotaría a otros medios periodísticos, aventada por la activista Ana Vega Pérez de Arlucea/*Biscayenne*.

Eso es todo.

Por mi parte, rebatí esa interpretación en el breve texto titulado, *Villanueva de la Serena y su tortilla de patatas: objetivo* localizado (incluido en el librito publicado por el Ayuntamiento villanovense, ya citado). Mi argumento es que tales noticias se referían, no a papas/patatas (*Solanum tuberosum* L.), sino a patacas (también, patatas de caña, aguaturmas y tupinambos) (*Helianthus tuberosus* L.).

Esta réplica, en 2018, NO fue contestada por nadie del grupo de los críticos gastronómicos citados, ni por sus muchos corifeos de los medios de comunicación. ¿La desconocen? ¿La desprecian, pero no la rebaten? En todo caso resulta impresentable que nadie del gremio haya acusado recibo de esta réplica y, sin embargo, desde 2019-2020, hayan seguido manteniendo, y difundiendo, el error.

Aquí entrego, ahora, la referencia documentada con la que confío cerrar este asunto con verdad y elegancia intelectual.

Los autores que evoco tienen una entidad profesional muy superior a la de J. A. Valcárcel, al que los gastrónomos han investido de autoridad en su obra del año 1767. Y también, por descontado, a la del Jaume Roig citado por Pérez Samper. Ahora se trata de Joseph Quer y de Casimiro Gómez Ortega, dos de las eminencias botánicas de su tiempo. En sus respectivas catalogaciones botánicas, estos autores distinguieron bien a las patacas o tupinambos, de las papas. Y también nos entregaron, con distinción, los usos coquinaros de ambos tubérculos en la España de su tiempo.

La fecha es el año 1784, cuando se publicó el tomo V de la *Flora Española o Historia de las plantas de España*, continuación de la monumental obra que había iniciado, en 1762, Joseph Quer y Martínez (1695 – 1764), discípulo del polémico botánico francés, pre-linneano, Joseph Pitton de Tournefort (1656 – 1708). Gómez Ortega dio continuidad a esa obra, completándola.

Adelanto cuál es la aportación de Quer/Gómez Ortega en nuestro asunto: **certifican que, en la Madrid de su tiempo, se cocinaban tortillas, sí, pero lo eran de patacas, patatas de caña, aguaturmas o tupinambos; es decir, de los pequeños tubérculos de *Helianthus tuberosus* L. No de papas. Y, claro, no es lo mismo.** Ofrezco el detalle de su texto, para ilustración de los gastrónomos cerriles que se han aferrado al error interpretativo del año 1767, para desacreditar la experiencia extremeña de 1798 con la *Solanum tuberosum* L. De largo, la mejor documentada y glosada desde el punto de vista historiográfico. La catalogación de Gómez Ortega fluye en el mismo cauce botánico que la cita del año 1767.

Veamos.

En su catalogación de la clase XIV de Tournefort, Quer/Gómez Ortega citan a la planta *Corona Solis (Helianthus)*, como su referente principal. Y dentro de ella, incluyen tres especies (la de nuestra controversia es la tercera):

- «*Corona solis (Helianthus annuus)*»; en español, *Flor del sol; girasol; gigantea* y otros...
- «*Corona solis II (Helianthus multiflorus)*».
- «*Corona Solis parvo, tuberosa radice (Helianthus tuberosus), foliis ovato-cordatis triplinervis*». (Y citan a Linneo en su obra *Sp. Plant.*, 1277. Es decir, en su obra, *Species Plantarum...*, tomo II. Segunda edición. En Estocolmo, año 1763, pág. 1.277).

Reconoce la identidad *oficial de Batata Canadensis* (Patata del Canadá, en traducción historicista), de acreditada tradición. En castellano, **PATACA**.

Y prosiguen Quer/Gómez Ortega:

«*Se cultiva en las huertas de verduras comestibles de Madrid, y es común en todas las provincias, y terrenos de España. Especialmente en Murcia y Andalucía. Es perenne, y florece por junio, julio y agosto.*

**DESCRIPCION:** *Trae su origen del país de Tupinimba, habitado por ciertos pueblos del Brasil en la América meridional* [gran error: aparte de que Brasil está en la América del sur, la planta en cuestión es original y endémica de las costas atlánticas septentrionales de América (Canadá y parte de los actuales EE.UU)], *y los franceses la llaman con la nomenclatura de aquellos naturales Topinambour* [otro error notable: los franceses, sí, fueron los descubridores de esta provechosa planta para el Viejo Mundo, a donde la importaron a partir del año 1607. La fonética del nombre nativo de los tubérculos, transcripta por los franceses, fue, **chiquebi**. La denominación de éstos como Topinambour, por parte de los parisinos, resulta complicada de explicar aquí. Lo tengo escrito con detalle en otro texto -inédito-. Pero esa denominación -de eco abrasilado, sí-, no tiene nada que ver con la que los exploradores franceses atribuían a los

nativos de Acadia/Nueva Francia]. *Se compone de unas raíces tenues y cundidoras extendiéndose en longitud y latitud, á las cuales están asidos ciertos tubérculos, de varia magnitud, y figuras diferentes: tienen sus desigualdades en la superficie, son lisas carnosas, algo roxas por la parte de afuera, y por la interior blancas; de sabor dulce, agradable, acercándose quando están cocidas al de la Alcachofa. Salen de ellas uno, ó muchos tallos de diez, doce, ó más pies de alto, según la cultura y calidad del terreno, vestidos de muchas hojas, largas, anchas, puntiagudas, y cortadas profundamente en sus bordes.*

***Las Patacas se venden en la Plaza mayor de Madrid en toda la estacion del Invierno, y con mas particularidad por la Quaresma: las comen en potage, tortillas de huevos y en otros diferentes guisados; en la Mancha y Andalucía es comida común de los pueblos y viajeros. Estas raíces, ó tubérculos contienen mucho aceite, flegma y muy poca sal: son deterrentos, adstringentes, pectorales, propios para detener los cursos, comidos en sustancia, ó en cocimiento.»***

(Continuación de la Flora Española, o historia de las plantas de España, que escribía Don Joseph Quer [...]. Ordenada, suplida y publicada [...] por el Dr. Don Casimiro Gomez de Ortega [...]. Tomo V. Madrid MDCCLXXXIV [1784].

Por D. Joachín Ibarra, Impresor de Cámara de S. M. [...]).

La cita, en la página, 4. El **remarcado** es mío, J. López Linage.

Este testimonio, de testigos presenciales y expertos en la botánica de su época, acredita que, en la fecha, 1784, en Madrid, se componían tortillas de tubérculos, sí; pero de *Helianthus tuberosus* L., es decir, de patacas (también, *patatas de caña*, *aguaturmas* o *tupinambos*). NO de papas o patatas (*Solanum tuberosum* L.). ¿Podrían considerarse las unas, antecedentes de las otras? Podrían, aunque, en este caso, desconocemos cómo se preparaban las patacas o tupinambos. De cualquier forma, yo desconozco que, en su época, alguien evocara tal antecedente al mencionar a la tortilla de papas/patatas. Sí creo que es conveniente apostillar aquí que las patacas son un eslabón histórico perdido entre las batatas (*Ipomœa batatas* [L.] Lam.) y las papas. Su aureola es que durante buena parte de los siglos XVII y XVIII contribuyeron a paliar las recurrentes hambrunas europeas. Y no hay un recuerdo agradecido por ello. A partir del siglo XIX cedieron ante el mayor empuje y versatilidad de las papas o actuales patatas, y su memoria se perdió en la propia historiografía económica española.

Este testimonio es definitivo para asegurar que la noticia citada por los críticos gastronómicos, fechada en el año 1767, se refería a una tortilla formada con tubérculos de patacas o tupinambos.

Para afianzar esta conclusión, acabo sujetándome a los mismos Quer/Gómez Ortega, ahora en su catalogación de las papas. Me lleva a ello una reflexión lógica. Aquí, los autores también describen ciertos usos coquinaros de la *Solanum tuberosum* L., entre los que NO se cita la composición de una tortilla. Si este plato hubiera sido más o menos corriente en su época, ¿no lo habrían citado? Seguro que sí. No lo hicieron, porque entonces aún no se había imaginado tal vianda. O, al menos, no tenemos constancia de ello.

En lo referido a los usos coquinaros, transcribiré algunos breves fragmentos de esta catalogación. Pero pasaré por alto algunas de las afirmaciones referidas a la introducción de las papas en España y en otros países europeos. Hoy sabemos que son erróneas...

*«Las Patatas cocidas son harinosas, y tienen sabor de legumbre. Las recientes cortadas en rodajas, y secas en el horno se endurecen, y adquieren olor a pan tostado; pero si se cuecen en agua antes de secarlas, y se cortan en rajas, parecen un pedazo de asta transparente, duro, rubio y sin olor; y secas, con dificultad se volverán a reblandecer. Asadas entre cenizas huelen a guisantes cocidos. [...]»*

*«Ordinariamente se comen cocidas con agua y sal, ó con carne salada, ó con manteca ó tocino. Echadas en agua hirviendo, machacadas y mezcladas con harina de trigo, añadiendo levadura de cerveza se forma una masa que debe fermentar brevemente, y cocerse en el horno para reducirla á pan.»*

[En la experiencia de Tena y Godoy, se preparó la misma masa, pero, en vez de meterla en el horno, se la pasó por la sartén. El añadir huevos batidos fue sugerencia de las señoras de la casa].

Con el almidón obtenido a partir de las papas/patatas,

*«se hacen asimismo jaleas con [...], azúcar, canela, cortezas de cidra, y zumo de Grosellas, y de Sangüesas, y también una especie de Sagú, puches muy sabrosas mezclándole con leche, y tortas muy gustosas sin mezcla alguna. Finalmente muchos parten en pedazos delgados las Patatas, las condimentan con manteca de vaca, sal, pimienta para corregir su flatulencia, cebollas y perejil muy machacado, y un poquito de harina, y humedeciéndolas con caldo y buen vino las cuecen y sirven calientes.»*

(Continuación de la Flora Española o historia de las plantas de España [...]. Casimiro Gomez Ortega. *Opus not.* Tomo VI. Madrid, año 1784). Las citas, en las páginas, 318-320.

Como se puede comprobar, las citas recogidas no forman recetas de cocina. Hoy, esas descripciones e indicaciones nos parecerán toscas; pero se debe ponderar que estamos en unas fechas españolas, donde los potenciales consumidores de las papas/patatas aún estaban afinando sus conocimientos coquinaros ante la novedad de unos tubérculos de fama incierta. Sólo disponían de algunos resabios indianos o, más cercanas, de resonancias librescas extranjeras (especialmente, francesas e irlandesas). El propósito de los promotores o fomentadores del cultivo y consumo de las papas era, sin embargo, claro y muy positivo: ensanchar la corta despensa del pueblo llano. La gran Historia acredita que tuvieron un éxito inmenso.

Ω

(\*) Javier López Linage.

Antropólogo social e Historiador de la Economía.

Ex científico titular del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC/España).

TEXTOS SOBRE EL ORIGEN DE LA TORTILLA DE PATATAS,  
ESCRITOS y PUBLICADOS  
POR JAVIER LÓPEZ LINAGE.

(Recopilación en 2026)

1.- *La patata entra en la cocina del pueblo llano.*

Forma el capítulo VI del libro, *LA PATATA EN ESPAÑA. Historia y agroecología del tubérculo andino* (VV. AA; Javier López Linage, editor). Publicado por el Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino. Madrid, 2008. [338 páginas; el capítulo VI: pp. 270-331].

2.- *La tortilla de patatas: una vianda extremeña para el mundo.*

Artículo de prensa, publicado en el periódico pacense *HOY, Diario de Extremadura*. Badajoz. Año 2008, septiembre, 6; pág. 22.

- { 3.- *La tortilla de patatas o española. Su origen conceptual (1798)* [pp. 13-24].  
4.- *Villanueva de la Serena y su tortilla de patatas: objetivo localizado* [pp. 89-97]. }

Estos dos textos forman sendos breves capítulos, incluidos en el libro titulado, *Villanueva de la Serena, cuna de la tortilla de patatas*. Autores: Javier López Linage; Dionisio A. Martín Nieto; y Víctor Guerrero. Publicado por el Ayuntamiento de Villanueva de la Serena y la Diputación de Badajoz (2018) [97 páginas].

5.- *Mi respuesta a Víctor de la Serna sobre el disputado origen de la tortilla de patatas (2019)*. En el 2020 le extendí brevemente, para volver a responder a V. de la Serna Arenillas. Forma una página *web* propia, accesible en internet desde junio del año 2020:

[ <https://origendelatortilladepatata.es> ]

**OBRA INÉDITA (2026)**

>> *Poniendo orden y nuevas perspectivas en la introducción de la patata (Solanum tuberosum L.) en Europa.*

Tomo I [454 páginas; formato DIN. A4].

>> *Apéndice divagador [...]. La papa (Solanum tuberosum L.) y la batata (Ipomoea batatas [L.] Lam.) entran en los grandes Herbarios renacentistas.*

Tomo II [517 páginas + 44 láminas; color; formato DIN. A4].





TUBÉRCULOS DE *HELIANTHUS TUBEROSUS* L.

En español: Patacas; Patatas de caña; Aguaturmas; Tupinambos.

[Imagen tomada de la web: [directoalpaladar.com](http://directoalpaladar.com)]



TUBÉRCULOS DE *SOLANUM TUBEROSUM* L.

En español: Patatas; Papas.