

MINISTERIO DE EDUCACION Y JUSTICIA
DIRECCION GENERAL DE CULTURA

CUADERNOS

DEL INSTITUTO NACIONAL DE INVESTIGACIONES FOLKLORICAS

3

EDICIONES CULTURALES ARGENTINAS

BUENOS AIRES

1 9 6 2

INSTITUTO NACIONAL DE INVESTIGACIONES FOLKLORICAS

Director

JULIAN CACERES FREYRE

Secretario

BRUNO C. JACOVELLA

Sección Folklore

Jefe

SUSANA CHERTUDI

Investigadores

GUILLERMO PERKINS HIDALGO — JOSE AUGUSTO RODRIGUEZ

Auxiliar de investigación

OFELIA B. ESPEL

Sección Lingüística

Investigador

RICARDO L. J. NARDI

Sección Literatura

Investigadora

OLGA FERNANDEZ LATOUR

Adscriptos honorarios

HORACIO JORGE BECCO — AUGUSTO RAUL CORTAZAR

JORGE M. FURT — ANTONIO PAGES LARRAYA

NOTAS SOBRE FOLKLORE MATERIAL MISIONERO

GUILLERMO PERKINS HIDALGO

Advertencia

Los materiales que aquí se presentan constituyen parte de la documentación hasta ahora recogida sobre el folklore de la provincia de Misiones. La investigación de campo comenzó en el curso de 1961; los datos siguientes proceden del departamento San Javier y fueron anotados durante una gira realizada del 12 de setiembre al 10 de octubre de 1961.

EL HORNO

El horno tradicional de Misiones, el que con más frecuencia se ve, es el llamado horno *tatú*, por su forma, que recuerda el lomo de ese animal. Se hace de adobes, de ladrillos unidos y cubierto luego casi siempre con barro, y también de bosta de vaca unida con el mismo material.

La pericia del paisano no necesita de nada que le ayude para darle la forma. Sólo en pocos casos, como al hacer el horno con bosta de vaca, por ejemplo, suelen usar una vara o *tacuarilla* que curvan para que le sirva de guía. Las tortas las van asentando unas sobre otras uniéndolas con el barro bien trabajado y haciendo que cada hilera sobresalga algo hacia adentro para que quede al fin bien redondeado. Una vez terminado, y después de dejarlo secar, se enciende dentro de él un fuego que produzca llamas altas para que queme bien la bosta que sobresale, quedando el horno así durísimo y perfectamente unido.

En los hornos misioneros no existe la hoganilla ni tampoco las troneras. Solamente tienen la *boca* y el *oído* o *suspiro*, un orificio hecho en la parte de atrás y a media altura, más o menos. Hay quien lo hace también algo bajo, a unos 15 ó 18 cm. de la base, más o menos. Este oído o suspiro (lo llaman así porque dicen que como el suspiro humano, deja escapar el aire) puede ser redondo, cuadrado o cuadrilongo. La boca del horno o *tatacuá* —horno en guaraní— siempre debe hacerse mirando al norte, ya que son muy frecuentes los fuertes vientos que soplan de ese lado y si no se hiciera así, el fuego se apagaría. La boca la hacen, en casi todos los casos, reforzada en su contorno con una hilera de ladrillos colocados en forma horizontal. Puede ser redonda, ovalada y también ojival, pero siempre, por supuesto, con la base recta. El horno propiamente dicho, está construido sobre una *mesa* que a veces tiene su costado de piedra *tacurú*; otras, de ladrillos en forma de columnas cuadradas y otras tienen cuatro patas de madera dura y gruesa, de forma levemente parecida a una *cuña*, con los extremos más finos hundidos en el suelo. Esta mesa tiene la parte superior hecha de madera, a veces de simples ramas algo gruesas, rectas y parejas

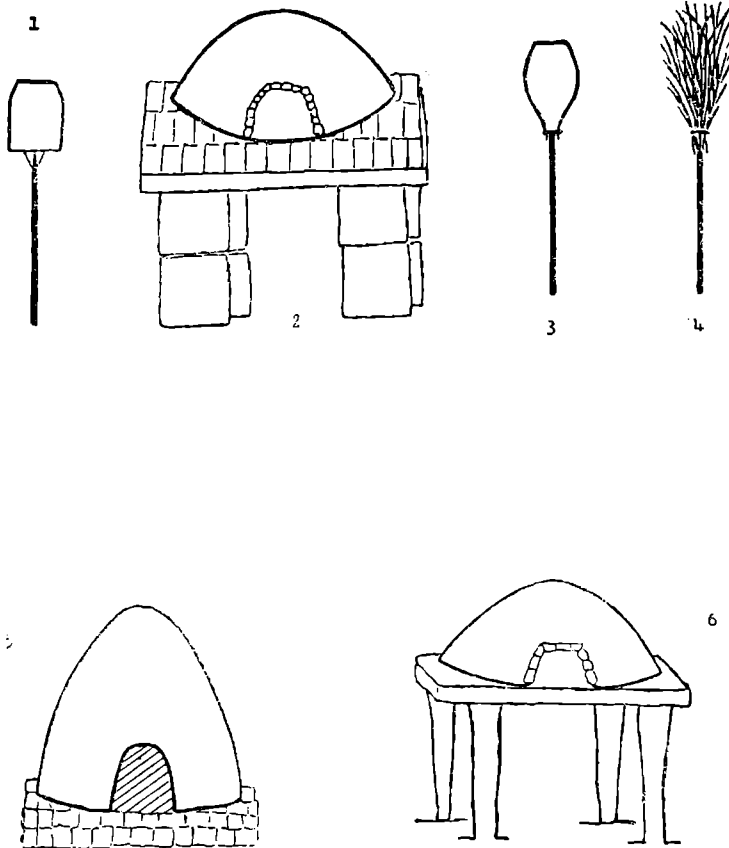


Figura 1

Hornos: 1, pala. 2, horno *tatu* de pueblo. 3, anillo. 4, escoba. 5, horno de *tacurú*. 6, horno *tatu* de campo.

cubiertas de barro donde se asientan los ladrillos que sirven también como piso al horno.

Así es el horno común donde hacen pan, tortas y asan los lechones, pollos, etc., en las casas misioneras, especialmente en el campo. Todavía hay en el pueblo amas de casa que prefieren amasar su pan, antes que comprarlo. Lo hacen una o dos veces por semana. En las grandes fiestas tradicionales, como ser Navidad, Año Nuevo y Reyes, es cuando más se usan. Allí hacen el pan dulce, las empanadas, los asados de diversas clases, etc. Días antes ya se empieza a trabajar con entusiasmo, sobre todo en la preparación de las masas.

Las medidas más corrientes son las de 80 cm a 1 m de ancho, otro tanto de largo y 60 cm de altura, colocados a 70 u 80 cm del suelo. Hay hornos de

mayor tamaño y también otros pequeños hechos sobre una base de 20 cm más o menos. Estos tienen a veces, una piedra plana o unos ladrillos ante su boca. En los más grandes no es necesario, ya que la mesa en que se asientan es mayor que el horno, sobrando algo todo alrededor, especialmente al frente.

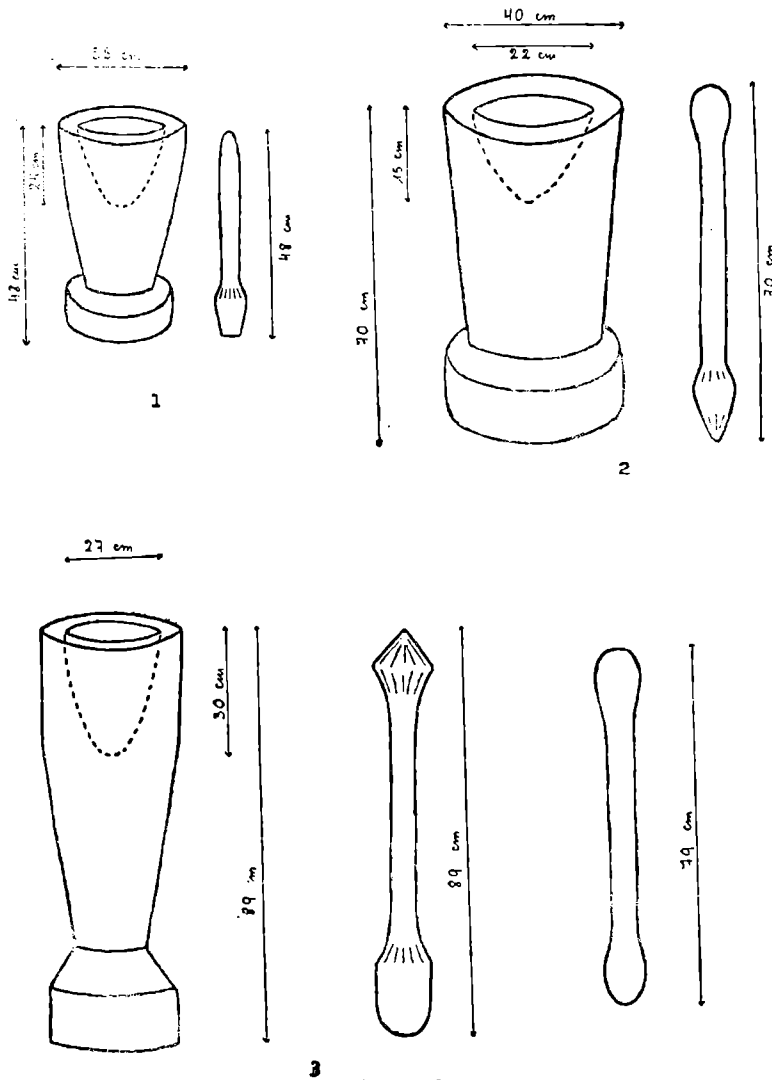


Figura 2

Morteros. 1, mortero de guayaiví; casa del señor Tito Vincenti, San Javier. 2, mortero de lapacho; casa del señor Pereyra, Picada San Javier, Km. 26. 3, mortero de urunday y sus respectivas manos; casa de la señora María L. de Boschetti, San Javier.

Cualquier leña usan para calentarlo pero prefieren, por considerarla más fuerte y producir mejores brasas, que luego una vez apagadas ocupan como carbón para la plancha, la de *anyico* y paraíso. Si es posible, la leña será de ramas y no en astillas. Las cortan con el machete a medida que las van necesitando. Para tapar la boca usan simplemente un pedazo de lata. Una vez bien caliente el horno, sacan las brasas con el *anillo*, hecho con un pedazo de arco de barril sostenido en un palo de madera dura. La *pala* es casi siempre de cedro o timbó. La *escoba* para barrer el horno es de ramas de carqueja o escobadura. Si no se tienen esas plantas a mano, se utilizan otras de ramas firmes, salpicadas con un poco de agua para que no se quemem demasiado pronto. Para probar el horno se ocupa un pedacito de chala. Si ésta arde y se enciende hay que esperar un poco antes de usarlo pues eso indica que está demasiado caliente; si en cambio se arruga y achicharra, está a punto. También hacen esta prueba con papel de diario.

Generalmente el horno está ubicado a 5 ó 10 m de la casa, del lado de la cocina. En algunas partes lo tienen debajo de un techado para poder usarlo aunque llueva. En las bases, que son más o menos cerradas, ponen leña u otro objeto necesario como el anillo, la pala y la escoba, por ejemplo. A veces, también suelen poner algún cajón con una gallina clueca.

Hay también hornos hechos con *tacurú*, nido de las hormigas termitas. Se eligen para ello los más grandes y de mejor forma, ocupando los que han sido abandonados ya. Con una pala se sacan con mucho cuidado y así se trasladan al lugar deseado, colocándolos en una base baja y firme. Estos son durísimos y con paciencia y delicadeza se trabajan para hacerle la boca y socavarlos. Éstos se ven, generalmente, en las casas muy pobres y en pleno campo.

Dada la abundancia de lluvias en la región misionera, el tiempo que se considera mejor para la construcción del horno, es el verano.

EL MORTERO

El mortero que se usa en Misiones es monóxilo y casi siempre es de lapacho, urunday, guayaiví u otra madera dura, como el loro, el tala, etc. Los hay de diversos tamaños, desde los que miden casi 1 m, hasta los pequeños de mesa, en los que pisan la sal, los condimentos y otras menudencias.

Hay morteros especiales para pisar la yerba con sus manos terminadas casi en punta o muy rebajadas en el extremo. Se ocupan con mucha frecuencia en el campo y también en el pueblo recurren a él. En el primer caso, pisan además de la yerba, el maíz, el charque y hasta lo ocupan para sacarle la cáscara al arroz.

COCINA MISIONERA

La cocina misionera se parece en mucho a la cocina tradicional correntina.¹ Son varios los platos de origen guaraní que figuran también en su recetario general, tales como el *yopará*, el *reviro*, el *quiveve*, el *mbaipi*, etc. También rigen en ella algunos platos tradicionales del Brasil, como el *feijao preto*, el *cachorro*

1 Guillermo Perkins Hidaigo. *La cocina tradicional de Corrientes*. (En: Cuadernos del Instituto Nacional de Investigaciones Folklóricas, N° 2, pp. 31-49. Buenos Aires, 1961).

quente y el pirón, por la gran cantidad de colonos brasileiros radicados en la zona, desde años atrás.

La pesca y la caza son abundantes y nada desperdicia en su alimentación el hombre de Misiones. El poroto negro, la mandioca, el zapallo, el maíz, el arroz y la batata, son los vegetales que más se aprovechan en la región.

Aparte de la fruta de cultivo que abunda en la zona, como la naranja, la sandía, el melón, el pomelo, la mandarina, la lima, el ananá, la banana, el durazno, el níspero, el mamón o papaya, la uva, la palta, etc., la riqueza de frutas silvestres, como el *ivapurú*, el *ñangapirí*, la *pitanga guaicurú* o grande, el *arazá* o guayaba, el *tasi*, el *guaviyú*, el *aguaí*, el *mburucuyá*, el *araticú*, la *guavirova*, el *mbutiá*, el *caraguatá*, etc., hace que el postre nunca falte en la mesa de Misiones.

Por otra parte, la miel de abeja y de caña, el queso y la *rapadura* o tableta de guarapo puro o con mezcla de batata o de maní, contribuyen a prolongar este placer hasta en las casas más pobres del campo y de los pueblos.

El guarapo es el jugo de la caña de azúcar después de ser pasada por el trapiche.

He aquí las recetas de algunas comidas, recogidas en la zona de San Javier.

1. *Sopa paraguaya*

Ingredientes: 1 kg de harina de maíz, $\frac{3}{4}$ litro de leche, 1 cucharadita de polvo de hornear, 1 taza de aceite, 1 cucharada de manteca, 3 cebollas grandes cortadas en rodajas finas, $\frac{1}{2}$ kg de queso criollo o mantecoso, 7 huevos, sal necesaria.

Poner el aceite en la sartén, calentar, echar la cebolla, moverla un poco y retirar del fuego. En un recipiente colocar la harina, el polvo de hornear, la sal, la manteca, la leche y la cebolla, mezclando bien. Agregar luego los huevos enteros, es decir, sin batir. Revolver bien y en un recipiente aceitado y rociado con harina, que se pueda llevar a la mesa, volcar una parte de esta especie de polenta cruda, cubrir con una capa de queso cortado en rebanadas finas y repetir esto dos veces más. Cubrir con un huevo batido y llevar a horno moderado durante una hora, más o menos.

Si es del gusto, rociar el huevo batido con azúcar molida. Antes de sacarlo, darle un golpe de horno bien caliente para que se dore.

Informante: R. Agueda Esquivel, 45 años, enfermera. San Javier.

Otra receta, con ligeras variantes:

Ingredientes: harina de maíz, queso blando, cebolla de cabeza, huevos, sal, leche, aceite.

Colocar en una cacerola 1 taza de aceite y, más o menos, 2 tazas de leche; agregar la cebolla cortada y la sal. Dejar hervir un rato. Retirar del fuego y esperar hasta que se entibie; se le echa luego la harina de maíz, se mezcla bien y se le agregan los huevos que se desee, cuantos más mejor, con las claras batidas a punto de nieve, y el queso cortado en trozos menudos. Se coloca en el molde que irá a la mesa, previamente aceitado, y se lleva a horno no muy fuerte durante una hora. Antes de sacar, aumentar el calor unos momentos.

Informante: Aurora González, 24 años. Escuela nacional N° 79, Picada San Javier, Km 26.

2. *Reviro de mandioca*

Se pica en forma menuda un trozo de pulpa y se fríe en grasa, se le agrega luego la mandioca, que ya ha sido sancochada, cortada en finas rodajas, cebolla de verdeo y perejil picado. Se revuelve continuamente hasta que se considere que ya está "fritado"; se le añade la sal y los huevos batidos. Se revuelve todo un poco más hasta que éstos se cocinen.

La cantidad de todos los ingredientes la calculan "a ojo" según sean los comensales y según sea también lo que se tenga para confeccionar este plato.

Generalmente para cuatro personas se ocupan más o menos 500 grs de carne, 500 grs de mandioca cocida y 4 huevos. Perejil, sal y cebolla, a gusto.

Informante: Aurora González, 24 años. Escuela nacional N° 79, Picada San Javier, Km 26.

3. *Yopará misionero*

Se deja amanecer en remojo maíz y poroto, por separado. En una olla se pone a hervir con agua fría el maíz. Cuando está casi a punto se le agrega la sal, cebolla de verdeo, zanahoria, zapallo, orégano, etc., y el poroto previamente cocido. Cuando el maíz está bien tierno, se le agrega queso criollo cortado en pedacitos, se revuelve con cuidado una vez, y se retira del fuego, ya listo para servir.

Informante: Aurora González, 24 años. Escuela nacional N° 79, Picada San Javier, Km 26.

4. *Borí*

Se prepara una sopa liviana. Con caldo se moja la harina de maíz que se desee y que ya estará mezclada con un poco de grasa; se forma una masa compacta, se le agrega un poco de queso criollo o fresco cortado bien menudo y se va formando con la mano pequeñas bolitas que se agregan a la sopa un momento antes de retirarla del fuego.

Informante: Aurora González, 24 años. Escuela nacional N° 79, Picada San Javier, Km 26.

5. *Pucherón*

El pucherón se hace generalmente para celebrar algún acontecimiento familiar o la terminación de un trabajo en común o en colaboración con amigos o vecinos, como la recolección del maíz, del arroz, de la yerba, un rodeo, o la *techada* de una casa.

El pucherón es una especie de locro que se hace así: De madrugada se empieza a cocinar el maíz, puesto en remojo desde la noche anterior en bastante agua fría, junto a los huesos especialmente de pata, pues además de considerarlos muy sabrosos, dicen que son "los que dejan más espesito el caldo". Cuando el maíz está a medio cocer se le añade la sal y trozos de huesos de vaca y cerdo con carne, chorizos cortados en rodajas gruesas, orégano, cebolla de verdeo, zanahoria, zapallo, papa, batata y mandioca. Cuando está casi hecho se le agrega el poroto previamente cocido. Se deja hervir algo más y se retira del fuego. Debe quedar como un guiso caldoso.

Es un plato muy sabroso y nutritivo. El pucherón es siempre motivo de fiesta en la que se baila, canta, toca la guitarra y el acordeón y se juega. . .

Este es el pucherón de Misiones, algo parecido a la minga, casi general en la república, y a la techada de Corrientes, aunque algo distinta en su manera de ser ofrecida y efectuada.

La techada consiste en el asado que ofrece a sus amigos y albañiles, siempre con mucho vino, caña o guaripola, el dueño de una casa en construcción cuando se termina de techar la misma.

Informante: Bernabé Herrera, 52 años. San Javier.

6. *Torta de choclos*

Se eligen y rallan luego, una docena de choclos que no sean ni muy tiernos ni muy duros; una vez hecho esto se le añade un poco de manteca o aceite, queso cortado o cuajada, sal y algún otro condimento que se desee. Se mezcla bien y antes de ponerlo en la tortera enmantecada y rociada con harina, se le añade dos o tres claras batidas a nieve, uniendo todo ligeramente.

El horno debe estar suave al principio, elevando el calor luego de una media hora para que quede doradita. Si se desea se puede espolvorear con azúcar antes de hornearla.

Informante: Lucilda B. Ferreyra, 30 años. San Javier.

7. *Cuatí al horno*

Se cuerea con cuidado este pequeño mamífero carnívoro y se deja orear colgado de un gancho o alambre, si es posible, al rocío. Al día siguiente se deja dos horas, por lo menos, en un adobo preparado con sal, pimienta, bastante ajo, bien picado, aceite y limón o vinagre. Se le debe mover con frecuencia para que éste llegue a todas sus partes y se impregne bien.

Se pone luego en una asadera con papas, batatas y mandioca y se lleva a horno moderado. A la media hora es conveniente darlo vuelta para que también se dore la parte inferior y la cocción sea perfecta.

La manera más común de prepararlo es así, al horno o a la parrilla, siempre que sea tierno. Generalmente lo prefieren solo, con las mandiocas, papas o batatas aparte, simplemente hervidas.

Informante: Adolfo Ríos, 40 años. San Javier.

8. *Estofado de cuatí*

Para preparar el cuatí en estofado ocupan el que no es muy joven, ya que éste lo comen con más gusto, al horno, a la parrilla y hasta al asador. Después de quitarle el cuero, dejarlo al rocío y luego en el adobo, se corta en trozos más bien pequeños y se dora en grasa con la cacerola tapada. Esto se hace para que se ablande más pronto. Se le añade después la cebolla picada, ajo, orégano, etc., para hacer la salsa, y se deja rehogar un rato para agregarle luego la conserva de tomate, la hoja de laurel, sal y pimienta. En todo esto se deja hervir la carne una hora más o menos, antes de echar las papas, batatas y mandioca.

Este plato es muy apreciado entre la gente del pueblo, que utiliza también para él, la carne de comadreja y de venado.

Informante: Adolfo Ríos, 40 años. San Javier.

9. Comadreja al horno

Se cuerea y limpia bien una comadreja, teniendo cuidado al sacarle la catinga, que consiste en unas bolitas de grasa que tiene a los costados del cuello, de que éstas no se rompan, pues pueden darle mal gusto a la carne. Después de preparar un adobo fuerte con bastante ajo y orégano, se pone en él la comadreja dejándola varias horas y si es posible, de un día para otro. En esta forma la carne tendrá mejor sabor y saldrá más tierna. Se pone en la asadera con un poco de grasa y se lleva al horno.

Informante: Adolfo Ríos, 40 años, peluquero. San Javier. Juan Benítez, 27 años. Picada San Javier, Km 18.

10. Asado de venado

En la rica fauna misionera abunda el guazú o venado. La carne de este animal es muy apreciada y preferida sobre todo por la gente que habita en la proximidad de los montes. También los del pueblo saben gustar su carne, pues con frecuencia se organizan partidas de caza.

Cuando el venado es tierno, acostumbran comerlo al asador y especialmente al *espeto*, como le dicen a la forma de asar la carne atravesándola con una tacuara o rama verde sin corteza y bien engrasada.

Para asar en esta forma colocan la vara sobre el hoyo donde están las brasas y la van dando vuelta lentamente, al mismo tiempo que la rocían con salmuera. El venado asado en esta forma queda exquisito.

Informante: Adolfo Ríos, 48 años. Picada San Javier, Km 26.

11. Estofado de venado

Este plato es sumamente apreciado por el sabor de su carne y el gusto que toma la salsa y los vegetales que se cocinan con ella. Una hora antes de poner a cocinar la carne es conveniente rociarla con jugo de limón; luego este estofado se hace en la forma corriente ya sabida.

Informante: Adolfo Ríos, 48 años. Picada San Javier, Km 26.

12. Pan casero

Ingredientes: 1 kg de harina, 1 pocillo de agua, sal a gusto, 1 cucharada de azúcar, 1 pocillo de grasa, preferentemente de chanco, 3 ó 4 huevos, 1 trozo de levadura de pan, del tamaño de una naranja. Si se desea se usa la levadura de naranja, que deja el pan sabroso, pero sin que se note el gusto especial de ésta.

Se pone la harina sobre la mesa en forma de corona y se le pone en el centro los huevos enteros, la sal, el azúcar, la grasa de chanco y la levadura bien disuelta en agua tibia. Se va uniendo con mucho cuidado y se amasa luego muy bien. Si queda demasiado dura, se le añade un poco de agua con la debida precaución, pues no debe quedar blanda ni prenderse a la mesa. Se sabe cuando esta masa está a punto porque "empieza a estralar y levantar ampollas". Se parte en trozos del tamaño que se desea, se le da forma de pan o de bizcochos y se lleva a horno moderado, dejándolos descansar previamente hasta que crezcan.

Informante: María L. de Boschetti, 82 años. San Javier.

13. *Pan dulce*

Sobre la base de la receta anterior se hace el pan dulce. Para esto, cuando la masa está tomada, se le va añadiendo pasas de uva bien lavadas, fruta seca y cáscaras azucaradas cortadas en pequeños trozos. En la harina, si es del gusto, ya debe habersele unido un poco de ralladura de nuez moscada, clavo de olor en polvo y también ralladura de cáscara de limón. A veces le ponen algo de canela, pero no vainilla. También, para hacer este pan dulce, para la misma cantidad de harina suelen aumentar la cantidad de huevos y hasta de grasa.

Informante: María L. de Boschetti, 82 años. San Javier.

14. *Rosquitas o bizcochos*

Siempre sobre la base de la primera receta, poniéndole ralladura de cáscara de limón y más azúcar o también granos de anís, se hacen las rosquitas y bizcochos. Para éstos el horno debe estar algo más caliente. También se pintan con huevo para que queden brillantes.

Informante: María L. de Boschetti, 82 años. San Javier.

15. *Levadura de naranja*

Para hacer esta levadura se debe conseguir un trozo de masa fresca de la que usan en la panadería para hacer el pan común, la que debe ponerse en una vasija y desleirla muy bien con agua tibia, añadiéndole después un pocillo de jugo de naranja; si es de la variedad agria o amarga, mejor. Una vez hecho esto, se le va incorporando la harina poco a poco, trabajando todo muy bien en forma tal que quede perfectamente unida esta masa.

Se le da forma redonda, se tapa con un lienzo y se deja descansar en un lugar de la cocina hasta el día siguiente, en el que ya estará bien crecida y lista para ser utilizada. Siempre debe dejarse algo de ella para que sirva de base para otra porción, y así sucesivamente.

Informante: Nera de Ríos. San Javier.

16. *Dulce de níspero*

Para hacer el dulce de níspero, debe elegirse la fruta. Ésta tiene que estar madura, pero sana. Se lava bien y se le quita con cuidado las semillas. Se hace un almíbar en la proporción siguiente por cada parte de nísperos, tres cuartas partes de azúcar. Cuando éste ha hervido una media hora, más o menos, se le agrega la fruta y se deja tomar punto; si los nísperos no han quedado transparentes, se le añade al almíbar algo de agua hirviendo y se lo deja a fuego muy suave, un tiempo más.

Si se desea que este dulce tenga mejor presentación, debe hacerse en cuatro o cinco días, por lo menos.

Ante todo el almíbar debe estar a medio punto, antes de echarle los nísperos y después, cuando rompe nuevamente el hervor, esperar un minuto y retirar del fuego. Se deja enfriar en el almíbar, se sacan y al día siguiente se echan en él cuando hierva, se espera un minuto y se procede como en el día anterior.

Así, hasta que todo esté a punto. Este dulce tiene un gusto muy delicado.

Informante: María L. de Boschetti, 82 años. San Javier.

17. *Café de ñame*

Se pone a secar al aire y al sol la raíz del ñame y luego se coloca en horno moderado hasta que pierda por completo la humedad, y quede tostada. A continuación se la pisa en el mortero, se la muele en el molinillo o se la deshace pasándole fuertemente el palote o también una botella llena de arena.

Este café debe tomarse con leche y su gusto es agradable. Tiene una influencia benéfica sobre los ovarios, por eso es apreciado especialmente por las mujeres en edad crítica.² En Corrientes, Misiones y parte del Paraguay y Brasil, también le dicen Adán, por su leyenda, según la cual éste se ocultó tras sus grandes hojas, cuando Dios lo descubrió pecando.

Informante: Nera de Ríos. San Javier.

18. *Licor de caraguatá*

Se pela y corta en trozos un caraguatá maduro. Se pone en un litro de caña y se deja en maceración un mes, mezclando luego la caña colada con un litro de almíbar. Si se desea más fuerte se reduce la cantidad de éste. También se hace con alcohol fino; en este caso se aumenta la cantidad de almíbar, pues saldría demasiado fuerte.

El fruto del caraguatá es una especie de ananá silvestre, aunque más pequeño y de gusto más pronunciado y espeso, por eso se usa solamente para la fabricación de licores caseros.

Crece contra los cercos y en la orilla de los montes y caminos.

También se aprovecha para hacer un jarabe muy recomendado por la terapéutica popular, que mezclan con la miel de *yateí*; es especial para curar el catarro de los fumadores.

Informante: Adolfo Ríos, 40 años. Peluquero. San Javier.

19. *Licor de mbutiá*

El mbutiá es una variedad de palmera más bien baja y parecida al yatay. Su fruto se da en racimos, como los coquitos. Para hacer este licor se pone la fruta bien madura y entera en maceración, procediéndose luego como con el licor de caraguatá.

Este licor es de aroma delicado y exquisito paladar. En la misma forma se hace el licor de níspero.

Informante: Adolfo Ríos, 40 años. Peluquero. San Javier.

² El ñame es planta herbácea, de raíz tuberosa, parecida a la de la batata. (Dicc. Enciclopédico Codex, p. 743, art. Ñame).