

El camote: una breve historia de transferencia de productos, conocimientos y técnicas culinarias

Blanca A. Rosas Barrera
El Colegio de México

El camote o *Ipomoea batatas* es uno de los cultivos alimenticios más importantes en el mundo, destacando su producción y consumo en países de África, Asia y en las islas del Pacífico. Se trata de una raíz tuberosa que cuenta con hojas y raíces comestibles. Una sola planta puede producir entre 40 a 50 frutos que varían mucho en sus características físicas y nutricionales. En términos generales, es fuente de vitamina A, C, K, E y B, baja en grasa y alta en hidratos de carbono, minerales, fibra dietética y proteína.¹

La batata se considera un cultivo resiliente, apto para estabilizar el sistema alimentario de diversas comunidades afectadas por el cambio climático y condiciones de pobreza (2018, *EVERYTHING*; lesea, et. al., 2018; Kays, 2005). Además, en términos económicos, se han desarrollado tecnologías para su aprovechamiento industrial.² En la actualidad, existen diversos proyectos para promover la seguridad alimentaria en países de Oceanía y África a partir de mejoras genéticas, en los procesos de siembra, cultivo y almacenamiento del camote.

Su adopción por culturas alimentarias en Asia y África se relaciona con episodios de carestía, pues la relativa facilidad de su cultivo lo volvió una alternativa de alto valor nutricional para sustituir productos locales afectados por desastres naturales o guerras. A pesar de que ha adquirido el calificativo de alimento para

¹ Mientras un tubérculo es un tallo modificado, que se engrosa para funcionar como órgano de almacenamiento, en el caso del camote, sus raíces cumplen dicha función y tienen estructuras típicas de raíz, sin nudos, entrenudos o yemas (2018, *EVERYTHING*, 5). Su versatilidad también se aprecia en la variedad de climas a los que se adapta, desde el tropical hasta el templado, desde el nivel del mar hasta los 2000 m, e incluso llega a soportar sequías moderadas (Mukhopadhyay, et. al., 2011, 286).

² El camote se utiliza como materia prima para hacer glucosa, almidón, sembei y alcohol en Japón; comida para bebé, alimentos para el destete, dulces, salsas, bocadillos, galletas, frituras, presto-pi y fruit leather en Estados Unidos; fideos transparentes en Indonesia; dangmyun en Corea; Kapek en China, y como ingrediente en el relleno de pasteles en Sri Lanka; cuero en Malasia, Japón y China; chips reconstituídos en Porcelana; y mermelada, jalea, encurtidos, salsas, dulces y refrescos en India. El cultivo también se utiliza para la producción de combustible, textiles, papel, cosméticos, glucosa, adhesivos y alcohol de boca (Mukhopadhyay, et. al., 2011, 283)

pobres o se mantiene como acompañamiento de alguna proteína, es importante reconocer que, por siglos, ha estado presente en mesas de todo el mundo, prueba de ello es la variedad de nombres que lo identifican.³

En tal contexto, es preciso preguntarse qué pasa con la producción y consumo de camote en América, de donde es originario. Si bien Estados Unidos es el mayor productor del continente, en el caso de Cuba, México, Haití y Paraguay, su cultivo ha sido poco a poco sustituido por el de productos más rentables (Scott y Maldonado, 1997-1998, 333). En tal sentido, el presente texto esboza una breve historia del consumo de camote para tratar de entender el papel que tiene actualmente en la cultura alimentaria mexicana.

La domesticación del camote se ubica desde la región del actual sureste mexicano y hasta la cuenca del Orinoco (Venezuela, Colombia, Ecuador y Perú). Estudios genéticos sugieren que las variantes existentes en la zona del Caribe/Centroamérica y aquellas de América del sur se deben a la evolución y domesticación independiente de diferentes especies silvestres (Roullier, et. al., 2013, 2 y 7).⁴ Los frutos y las raíces fueron empleados por las culturas prehispánicas como complemento de cereales y leguminosas durante el desarrollo empírico de una dieta balanceada acorde a su medio ecológico. A diferencia de la papa, el camote logró adaptarse a otras condiciones físicas, lo que implicó una dispersión más extensa por toda la América Tropical y, posteriormente, por el mundo (Naranjo, 2018, 33-42).⁵

³ En Nueva Zelanda, por ejemplo, hay tres palabras maoríes para referirse a esta raíz: kumara, merikana y waina, sugiriendo tres posibles introducciones que variaron en origen y temporalidad (Rossel, et. al., 1999-2000, 315-320).

⁴ Aunque la *I. trifida* es el antepasado más probable del camote, existen por lo menos otras 13 especies que mantienen alguna relación genética, lo que explica la variabilidad de los caracteres morfológicos de la raíz. En tal sentido, “Se han propuesto dos hipótesis sobre el origen del boniato: autopoliploidización (duplicación del genoma en una única especie progenitora) de *I. trifida*, y aloploidización (hibridación y duplicación del genoma de especies progenitoras divergentes) que involucran a dos especies distantes”, e incluso se ha propuesto que “*I. batata* cultivada tiene múltiples orígenes y evolucionó a partir de al menos dos eventos distintos de autopoliploidización en poblaciones silvestres polimórficas de una única especie progenitora” (Morales, et. al., 2017, pp. 2-7).

⁵ Los restos arqueológicos más antiguos fueron encontrados en Perú y se dataron con radiocarbono en 8080 ± 170 años a. n. e. (Morales, et. al., 2017, 2). Por otro lado, las evidencias lingüísticas ubican su domesticación en la región norte en el proto-mixteco en el año 1000 a. n. e. y en varias ramas del maya y proto-maya en el 2600 a. n. e. (O'Brien, 1972, 342-361).

Más allá de determinar las fechas y medios exactos de dispersión del camote, se debe pensar en la complejidad de las circunstancias y necesidades que permitieron su adaptación a diferentes culturas. La literatura generalmente coincide en la llamada “Hipótesis Tripartita”, que señala las posibles rutas de dispersión del camote a partir de paralelos lingüísticos. La línea “Kumara”, que relaciona el *quechua* y el polinesio, sugiere un intercambio comercial prehispánico entre las islas del Pacífico y las costas del oeste sudamericano. Sin embargo, una asociación genética más fuerte entre las variantes de Oceanía con el grupo Centroamericano-caribeño apunta a que se trató de un proceso de dispersión natural.⁶

La “línea camote” (derivada de la palabra *camotli*), representa la transferencia directa de la raíz a través de la ruta comercial formada por los españoles entre Acapulco y Manila en el siglo XVI. A diferencia de las especias y los metales, el camote no figuraba en las transacciones trasatlánticas consolidadas en dicho periodo, debido a que era difícil de transportar y de bajo valor comercial, debió moverse esporádicamente en pequeñas cantidades. De tal manera llegó por medio de comerciantes y viajeros al sur de China, Taiwán, la Isla de Okinawa y a Japón. En este último caso, aunque se han encontrado diversas fechas y formas de llegada, la adopción exitosa del cultivo se daría hasta 1674, para ayudar a combatir la hambruna provocada por la pérdida de cosechas de arroz de ese año (Morales, et. al., 2017, 7 y 8).⁷

Finalmente, la “línea batata” comprende al camote llevado por Cristóbal Colón a España después de su primer viaje a las Indias en 1492 (López, 1978, 32). Además, Fernández de Oviedo (1851) lo introdujo en Ávila en 1526 con el nombre

⁶ La dispersión natural pudo deberse al transporte de material cultivable por medio del mar o de aves, lo que se ha probado en el caso del coco y la calabaza (Morales, et. al., 2017, 7 y 8; Neus, 2018); Rossel, et. al., 1999-2000, 315-320; Zimmer, 2018). Aunque también ha prevalecido la idea de que el camote fue introducido a Polinesia vía Filipinas en 1521, diversos exploradores reconocieron su existencia previa. Incluso se llegó a describir como un cultivo nativo que se presentaba en numerosas variantes en las Islas Cook (16), en Nueva Guinea (22) y Hawái (24), y que incluso evolucionó para adaptarse a las tierras altas en Nueva Zelanda (48-80). En el caso de Hawái, su cultivo estaba rodeado de un complejo trasfondo mítico-religioso (O’Brien, 1972, 347-361).

⁷ En el caso de China, hay dos hipótesis sobre su dispersión. El hijo del comerciante que lo llevó de Luzón a la provincia de Ch’ang-lo, lo presentó al gobernador de Fukien en 1594 para alimentar a la población durante una hambruna, su éxito en tal tarea determinó que se le nombrara “chin-shu” o tubérculo dorado. Por otro lado, se afirma que el camote fue introducido de forma secreta al puerto sureño de Chang-chou, por lo que no se sabe la fecha (O’Brien, 1972, 342-352).

de batata (274), lo que motivó su confusión con la patata irlandesa, la cual tendría mejor acogida en España y Francia en los años inmediatos debido a su mejor adaptación al calendario agrícola.⁸ Con el mismo término sería llevado por los portugueses a África a partir de 1520 (Morales, et. al., 2017, 7 y 8; O'Brien, 1972, 346 y 347; Rossel, et. al., 1999-2000, 315).

Fernández de Oviedo (1851) registró la existencia de cinco variedades producidas en la Española en 1530, asegurando que se trataba de una “buena fruta” que se consumía cocida, asada, en potaje y conserva, por lo que recomendaba presentarla “a la Cesárea Majestad por muypreciado manjar” (274). La mayor diversidad genética del camote en Mesoamérica se relaciona también con variantes lingüísticas regionales: *camotli* (náhuatl), *isak* (tzotzil), *nodzá hixée* (mazateco), *man'da* (totonaco), *ña'mi* (mixteco), siendo que su cultivo era especialmente importante en la región maya a la llegada de los españoles (Basurto, et. al., 2018, 31).

No obstante, y como resultado de la bonanza minera y agrícola del bajío durante la dominación española, su cultivo comercial se intensificaría en esta región, tendencia que se mantiene en la actualidad y que, sin duda, pudo incidir en la paulatina desaparición de ciertas variedades y la permanencia de aquellas económicamente más rentables. En consecuencia, resulta comprensible su adopción por la cultura mestiza como alimento complementario y como dulce en diversas regiones de la Nueva España durante la época virreinal.⁹

Podemos encontrar referencias a su cultivo en la provincia de Valladolid a finales del siglo XVIII, donde se usaba mezclado con masa de maíz para hacer tortillas, para lo cual se empleaba tanto el camote dulce como el agreste o del cerro.

⁸ La papa cobró gran importancia en Europa durante la Pequeña Edad del Hielo, más o menos entre 1650 y 1850, pues se adaptó mejor que otros cultivos al descenso de la temperatura ayudando a mitigar los efectos de las hambrunas. También resultó un cultivo adecuado a las necesidades de la guerra, aumentando su cultivo y consumo en el siglo XVIII en el norte de Italia y en España, Alemania y Polonia. Aunque en Francia la patata se usaba principalmente como forraje para animales, comenzó a usarse en la cocina hasta 1771, adquiriendo popularidad hasta que se corrió la voz de que se trataba de un alimento reservado para la realeza. De esta manera, en el siglo XIX se extendió una variedad más resistente por el continente y en regiones como Irlanda se volvió un alimento básico (Bentley, 2015, 79-81).

⁹ La alimentación de los esclavos africanos en las colonias españolas complementaba la carne seca, arroz y frijoles con plátanos, tubérculos y raíces (yuca, camote, ñame, malanga) (Piqueras, 2011, 162).

En un estudio sobre la conservación de la papa, presentado en la sociedad de agricultura de Inglaterra en 1808, se mencionaba que en México era más común el camote morado, cuyo sabor era menos dulce que la papa de cáscara amarilla consumida en Bath, donde se realizó dicho estudio.¹⁰ Es posible que se tratara de una confusión entre los términos batata y patata, como se identificaba en diversas partes de Europa desde su introducción (Harbster, 2010; Long, 2018, 177). La diferenciación entre la papa y el camote sería gradual y se relaciona con la fama que adquirió este último como afrodisiaco, lo que lo hizo muy popular entre las clases altas en la Inglaterra de los siglos XVI y XVII.¹¹

Es muy probable que la preparación del camote en la Nueva España se viera influenciada por las preparaciones europeas. Si bien Bernardino de Sahagún (1938) refiere que en el mundo prehispánico se consumía hervido, asado, y posiblemente endulzado con miel de maguey (pp. 64 y 228),¹² las recetas elaboradas en el periodo virreinal integraron el azúcar y otras especias que refinaron el platillo al estilo europeo.¹³ La receta británica del siglo XVII para hacer budín de batata, por ejemplo, era un plato elegante, reservado para ocasiones especiales pues incluía mantequilla, huevos, vino dulce importado de España, canela y tres libras de camote (Herbert, 2017). Una versión más austera fue popularizada entre los colonos franceses e ingleses de América del norte, preparada como guarnición en el día de

¹⁰ (1786, 18 de abril). *Gazeta de México*, 1, (1786, 18 de abril). *Gazeta de México*, 2; (1808, 28 de abril). *Diario de México*, 3 y 4.

¹¹ En su *Herball or generall historie of plantes*, John Gerard (1597) aseguraba que se consumía asado con infusión de vino, hervido con pasas, rostizado con aceite, vinagre y sal. En su obra "Wives of Windsor", Shakespeare sugería que Enrique VIII consumía mucho camote. El libro de Thomas Dawson, *Book of cookerie* (1620, 1629) incluía la receta de una tarta "to cause courage" entre hombres y mujeres que incluía camote (Harbster, 2010). Fue hasta 1791 cuando Lamarck cambió el género de *Convolvulus* a *Ipomoea* y designó definitivamente al camote como *Ipomoea batatas* (Morales, et. al., 2017, 7 y 8).

¹² En 1792 era común que el camote se vendiera únicamente cocido en los mercados para su consumo inmediato, al igual que la yuca, el chayote y las peras. "Al editor", *Gaceta de literatura* de 17 de enero de 1792, en *Gacetas de Literatura de México*, v. 2, p. 323. Según Francisco Hernández (1888), los indígenas usaban el camote como purgante (234 y 235).

¹³ Sara Bak-Geller (2013) ha estudiado la influencia europea en los recetarios mexicanos dedicados principalmente a las élites en el siglo XIX, reconociendo que el impulso nacionalista en dichas obras se relacionaba con el uso de productos locales.

gracias, consistía en una cacerola de puré cubierto con azúcar morena y nuez (hearttoearthcookery.com. Historical Society of York County, Pennsylvania).¹⁴

Las recetas novohispanas también usaban el camote como materia prima de un acompañamiento, guarnición o postre, y como un ingrediente para dar más consistencia a otras preparaciones. Una receta del siglo XVII de camote poblano refería que la raíz debía hervirse en caramelo, el cocimiento se dejaba reposar un día, posteriormente se mezclaba con azúcar, jugo de naranja y almíbar pintado con grana.¹⁵ Para el siglo XVIII encontramos una receta de cajeta de camote y almendra: el puré de camote debía cocinarse con una pasta de almendra molida con agua y almíbar clarificado y colado, al obtener la consistencia deseada se servía en cajetas o tazas y se podía rebajar con agua de arroz. En el mismo libro se indicaba cómo preparar una torta de camote morado, que llevaba la misma cantidad de calabaza, azúcar, carne y almendra, se colocaba una capa de esta mezcla seguida de otra de mamón (dulce a base de huevo, almidón y azúcar), almíbar, pasas y almendras.¹⁶ En el *Semanario Económico de México* del 10 de mayo de 1808 se indicaba cómo preparar ante de camote: se mezclaba el puré, leche, agua de azahar y azúcar, una vez cocido y frío se decoraba con azúcar y canela. Para hacer buñuelos se cortaban rebanadas de camote y se freían con huevo “hasta que levanten, y se dan en almíbar con gragea por encima”.¹⁷

En el caso de los dulces, la cristalización con azúcar o piloncillo se popularizó en el siglo XVIII como una forma de preservar el color y olor de las frutas, pero también del camote y otros productos. Aunque existía el oficio de dulcero, a las monjas se atribuye el perfeccionamiento de algunas recetas que elaboraban para las fiestas patronales y que consumían cotidianamente en los conventos, entre los que figuraba el dulce de camote. La abundancia y variedad de ingredientes presentes en dulces, pasteles, frituras a base de harina y azúcar, constituyeron

¹⁴ Se sabe que el camote fue introducido a Estados Unidos en 1719 con el nombre de papa irlandesa, sin embargo, hay registros de su cultivo en Virginia en 1648, en Nueva Inglaterra en 1764 y en Florida en 1775 (O'Brien, 1972, 342).

¹⁵ Libro de cocina [1631], American Institute of Wine & Food Culinary Collection, University of California, San Diego.

¹⁶ Libro de cosina, c.1700. American Institute of Wine & Food Culinary Collection, University of California, San Diego.

¹⁷ (1810, 10 de mayo). *Semanario Económico de México*, 8.

principios de distinción de las élites frente a los grupos populares.¹⁸ Mientras el *Diccionario de cocina* de Galván (1845) recopiló cuatro recetas de dulce de camote poblano y una de camotes rellenos de picadillo (rebozados en huevo, fritos en manteca y servidos en caldillo de jitomate), el camote cocido, asado y tatemado en piloncillo se mantuvo como un producto económico vendido en calles y mercados (Novo, 1967, 43 y 44). En este sentido, así como el camote se integró a complejos manjares en los primeros recetarios publicados para los grupos letrados, tampoco era extraño que individuos de estratos bajos llegaran a tener acceso a estos alimentos en ocasiones especiales.

Si bien es posible que la adopción de prácticas y productos alimenticios europeos y norteamericanos en México incidiera en un menor protagonismo del camote en los recetarios publicados en la segunda mitad del siglo XIX, esto no afectaría su consumo directo en espacios públicos y expendios de dulces. En el caso de grandes ciudades como México y Puebla, el camote cristalizado, asado o cocido se vendería incluso de forma ambulante. Mientras el primero no requería más que de mesas o canastas para su venta, los dos últimos se ofrecerían calientes con la improvisación de anafres y hornos, medios empleados en los mismos contextos para vender cabezas de carnero y castañas asadas (Rosas, 2019). Estas formas de venta también se desarrollaron en algunas ciudades de Asia, África y Norteamérica, donde el camote logró arraigarse en la cultura alimentaria local, ya no como un ingrediente más, sino como postre o tentempié a veces acompañado de algún endulzante.

Este texto es parte de un proyecto de investigación que estoy comenzando y tiene por objetivo estudiar la transferencia de productos, conocimientos y tecnologías relacionados con la preparación y venta de camote en diversas ciudades del mundo. Lejos de ofrecer una conclusión, presento una hipótesis general que espero comprobar: que más allá de las particularidades de las diversas culturas alimentarias del mundo, estas se componen de principios básicos surgidos de la necesidad, como es la habilidad de aprovechar, adoptar y apropiarse de

¹⁸ Según Enriqueta Quiroz (2014) “Las distinciones sociales estaban no sólo en las cantidades, sino en lo reinado de sus ingredientes” (27 y 28).

productos, técnicas, prácticas y utensilios que quedan a su disposición a partir de complejos procesos de intercambio comercial, guerras y crisis que ponen en riesgo su seguridad alimentaria.

Bibliografía

Bak-Geller Corona, S. (2013). Narrativas deleitosas de la nación. Los primeros libros de cocina en México (1830-1890). *Desacatos*, (43), 31-44.

Basurto, F. (2018). Conocimiento actual del cultivo de camote (*Ipomoea batatas* (L.) Lam.) en México. *Agro Productividad*, 8, (1). Recuperado a partir de <https://revista-agroproductividad.org/index.php/agroproductividad/article/view/635>

Bentley, J. W. (2015). World History of the Potato. *Revista Latinoamericana de la Papa*, 19, (2), 76-81. ISSN: 1853-4961. Recuperado a partir de <http://www.papaslatinas.org/revista.html>

(2018) *EVERYTHING YOU EVER WANTED TO KNOW ABOUT SWEETPOTATO. Topic 2. The Origin and Importance of Sweetpotato. Reaching Agents of Change Training of Trainers (ToT) manual*. Perú: International Potato Center.

Fernández de Oviedo, G. (1851). *Historia General y Natural de las Indias, Islas y Tierra Firme del Mar océano*. Madrid: Imprenta de la Real Academia de la Historia.

Galván Rivera, M. (1845). *Diccionario de cocina; o, El nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario*. México: Ignacio Cumplido.

Harbster, J. (2010, 24 de noviembre). A sweet potato history. Recuperado a partir de https://blogs.loc.gov/inside_adams/2010/11/a-sweet-potato-history/

Herbert A. E. (2017, 24 de enero). Thinking About 17th c. Potatoes (And Eating Them). *THE RECIPES PROJECT Food, Magic, Art, Science, and Medicine*. Recuperado a partir de <https://recipes.hypotheses.org/tag/sweet-potato>

Hernández, F. (1888). *Cuatro libros de la naturaleza y virtudes medicinales de las plantas y animales de la Nueva España*. México: Imp. y lit. en la Escuela de Artes, á cargo de José Rosario Bravo.

Iesea, V., Hollanda, E., Wairiua, M., Haveab, R., Patoloc, S., Nishid, M., Ho ponoac, T., Bourkee, R. M., Deanf, A., Waqainabeteg, L. (2018). Facing food security risks: The rise and rise of the sweet potato in the Pacific Islands. *Global Food Security*, (18), 48-56.

Kays, S. J. (2005, abril). Sweetpotato production worldwide: Assessment, trends and the future. *Acta horticulturae*, 19-25. DOI: 10.17660/ActaHortic.2005.670.2

Long Towell, J. (2018). América en Europa después de 1492. En Long J., (coord.). *Conquista y comida: consecuencias del encuentro de dos mundos* (169-182). México: UNAM.

López de Gómara, F. (1978). *Historia General de las Indias*. Caracas: Biblioteca Ayacucho.

Morales Rodríguez, A., Morales Tejón, A., Rodríguez del Sol, D., Pastrana Vargas, I. J. y Aracelis Méndez, C. (2017). Origen, evolución y distribución del boniato (*Ipomoea batatas* (L.) Lam.). Una revisión. *Agricultura Tropical*, 3, (1), 1-13. ISSN online: 2517-9292

Mukhopadhyay, S. K., Chattopadhyay, A., Chakraborty, Y., Bhattacharya, I. (2011). Crops that feed the world 5. Sweetpotato. Sweetpotatoes for income and food security. *Food Sec*, (3), 283-305. DOI: 10.1007/s12571-011-0134-3

Naranjo Vargas, P. (2018). La comida andina antes del encuentro. En Long J. (coord.) *Conquista y comida: consecuencias del encuentro de dos mundos* (31-44). México: UNAM.

Neus, P. (2018, 13 de abril). Un cultivo muy antiguo. El boniato llegó a la Polinesia miles de años antes que los humanos. *La Vanguardia*. <https://www.lavanguardia.com/natural/20180413/442518751441/boniato-batata-polinesia-llegada-cultivo.html>

Novo, S. (1967). *Cocina Mexicana o Historia Gastronómica de la Ciudad de México*. México: Porrúa.

O'Brien, P. J. (1972). The Sweet Potato: Its Origin and Dispersal. *American Anthropologist, New Series*, (74), 342-365.

Piqueras, J. A. (2011). *La esclavitud en las Españas: un lazo transatlántico*. Madrid: Los Libros de la Catarata.

Quiroz, E. (2014). Comer en Nueva España. Privilegios y pesares de la sociedad en el siglo XVIII. *Historia y Memoria*, (8), 19-58.

Rosas Barrera, B. A. (2019). La barbacoa en el siglo XIX. *Bicentenario. El ayer y hoy de México*, 11, (44), 30-37.

Rossel, G., Kriegner, A. y Zhang, D.P. (1999-2000). From Latin America to Oceania: The Historic Dispersal of Sweetpotato Re-examined Using AFLP. En *CIP Program Report* (315-321). Perú: International Potato Center.

Roullier, C., Duputie, A., Wennekes, P., Benoit, L., Fernandez Bringas, V. M., et. al. (2013). Disentangling the Origins of Cultivated Sweet Potato (*Ipomoea batatas* (L.) Lam.). *PLoS ONE*, 8, (5). DOI: 10.1371/journal.pone.0062707

Sahagún, B. (1938). *Historia general de las cosas de Nueva España*. México: Pedro Robredo.

Scott, G. J. y Maldonado, L. (1997-1998). Sweetpotato for the New Millennium: Trends in Production and utilization in developing countries. *CIP Program report 1997-1998* (329-335). Perú: International Potato Center.

Steinbauer, C. E. y Kushman, L. J. (1971). *Sweetpotato. Culture and Diseases. Agriculture handbook no. 388*. Estados Unidos: U.S. Agricultural Research Service.

Zimmer, C. (2018, 12 de abril) All by itself, the humble sweet potato colonized the world. *The New York Times*. Recuperado a partir de <https://nyti.ms/2GW3DRV>