



HABEMUS PAPA

Fuente de nuestra alimentación nativa, hervidas, asadas o fritas, utilizadas en guisos, sopas, pasteles y pastas, estos poderosos tubérculos son también fuente de inspiración para artistas y científicos, objeto de apasionantes relatos históricos, mitos, leyendas y, también, de controversias. Se disputan su cuna Perú y Chile, donde Neruda le escribió una oda. Son del Sur, y que nadie joda.

por **Fernando Glenza**

Que la papa es americana, no le cabe duda a nadie, salvo a mis parientes lituanos cuando nos trenzamos en largas discusiones acerca de su origen. Para ellos, "la papa es lituana". Esta afirmación no es obra de la testarudez —claro está—, la papa en Lituania es un ingrediente principal en la alimentación y la culinaria de su pueblo, así como lo es actualmente en la mayoría de los pueblos a lo largo del mundo.

Sin embargo, mal que les pese a mis ancestros agricultores, la papa es americana, y bien del sur de América.

El origen de las papas cultivadas se remonta a las variedades nativas domesticadas por los agricultores precolombinos a partir de especies que crecían en estado silvestre. Las últimas evidencias arqueológicas sitúan los primeros indicios del cultivo al norte del lago Titicaca hace unos 7.000 años, por lo que la papa sería peruana. En ese sentido, el cronista peruano Adán Felipe Mejía y Herrera (1896-1948) refiere:

"Salvo el maíz, no hay nada en el mundo más peruano que la papa... Base y cimiento de la peruanidad. Desde antes del incario. ¡Desde la más pro-

funda noche de los tiempos!"

Sus orígenes. El dominio del hombre autóctono sobre ella está extraviado en el olvido. Manco Capac, el Grande —dado por averiguado— comió, semejante a nosotros. Y el pueblo también comía papas, como el Hijo del Sol. Hasta el brillante y suntuoso Huayna Capac y sus hijos pleitistas, Huáscar y Atahualpa y sus antecesores, se nutrieron del tubérculo inmortal.

Los españoles lo comieron también con gran contentamiento y regocijo, a la usanza nativa. Luego comieron papa nuestros libertadores. Fue a base de papas que lleváronse adelante las heroicas campañas libertarias. San Martín y Bolívar, Sucre y toda la pléyade las comieron con gusto.

Después siguió nutriendo a nuestras eminencias.

Al gran señor y al pueblo soberano, desde la tierna infancia. ¡Las papillas y purés, son papas!

Además, nuestra querida papa criolla cumplió misiones altruistas extensas. Muchos saben de corrido la exitosa aventura de Monsieur Parmentier salvando del mortuorio a punta de papa a millones de europeos famélicos en circunstancias de espantosa ape-

tencia. ¡Y el mundo agradeció, la adoptó! ¡La papa fue de fama mundial! Ciertamente el enterado agricultor sureño ha conseguido clasificar cuatrocientas y pico variedades de papas. Existen papas arenosas enormes de color delicado y noble forma. Otras ovales y perfectas, como cantos rodados, sin hoyuelos, más resistentes y adensadas. Las hay redondas, lisas, acanaladas, tier-nas. Hay de cáscara negra, y muy blancas por dentro. ¡Variedad infinita, gustos múltiples!

Asimismo, hay quienes otorgan un origen chileno a la papa. Aunque las chilenas se derivarían de una hibridación de especies provenientes de Bolivia y/o Argentina. Hasta el poeta Pablo Neruda se hace eco de ello en su "Oda a la papa":

**Papa
tellamas
papa
y no patata,
no naciste castellana:
eres oscura
como
nuestra piel,**

**somos americanos,
papa,
somos indios.**

**Profunda
y suave eres,
pulpa pura, purísima
rosa blanca
enterrada,
floreces
allá adentro
en la tierra,
en tu lluviosa
tierra
originaria,
en las islas mojadas
de Chile tempestuoso,
en Chiloé marino,
en medio de la esmeralda que abre
su luz verde
sobre el austral océano.**

**Papa,
materia
dulce,
almendra
de la tierra,
la madre
allí
no tuvo
metal muerto,
allí en la oscura
suavidad de las islas
no dispuso
el cobre y sus volcanes
sumergidos,
ni la crueldad azul
del manganeso,
sino que son su mano,
como en un nido
en la humedad más suave,
colocó tus redomas,
y cuando
el trueno
de la guerra
negra,
España
inquisidora,
negra como águila de sepultura,
buscó el oro salvaje
en la matriz
quemante de la araucanía,
sus uñas
codiciosas
fueron exterminadas,
sus capitanes
muertos,
pero cuando a las piedras de Castilla
regresaron
los pobres capitanes derrotados
levantaron en las manos sangrientas**

**no una copa de oro,
sino la papa
de Chiloé marino.**

**Honrada eres
como
una mano
que trabaja en la tierra,
familiar
eres
como
una gallina,
compacta como un queso
que la tierra elabora
en sus ubres
nutricias,
enemiga del hambre,
en todas las naciones
se enterró su bandera
vencedora
y pronto allí,
en el frío o en la costa
quemada,
apareció
tu flor
anónima
enunciando la espesa
y suave
natalidad de tus raíces.**

**Universal delicia,
no esperabas
mi canto,
porque eres sorda
y ciega
y enterrada.
Apenas
si hablas en el infierno
del aceite
o cantas
en las freidoras
de los puertos,
cerca de las guitarras,
silenciosa,
harina de la noche
subterránea,
tesoro interminable
de los pueblos.**

Empero, sin detenernos en nacionalismos, la papa fue llevada a Europa por los conquistadores españoles, más como una curiosidad botánica que como una planta alimenticia. Según la investigadora Isabel Álvarez –autora del libro *Huellas y Sabores del Perú*–, la papa se difundió hacia Europa por dos vías: “Una la española, a través de Italia, luego a Flandes y Alemania. Y la otra

vía, la inglesa, a través de los navegantes Waler Raleigh y Francis Drake. Era el año de 1586 y es posible que en esta época empezaran a plantarse papas en Inglaterra e Irlanda, donde a partir del siglo XVIII sería un alimento fundamental para aliviar las tremebundas hambres irlandesas”.

Con el tiempo su consumo fue creciendo y su cultivo se expandió en todo el mundo hasta convertirse en uno de los principales alimentos, integrándose en la cultura de los diversos pueblos a través de una culinaria propia; además de representar un auténtico desafío para científicos que tratan de dilucidar su origen, genética, fisiología y sus futuras aplicaciones.

De los cientos de variedades de papa que existen en nuestro país, cuando vamos a las verdulerías y mercados, prácticamente vemos una sola, la papa común. Aunque la lavada es sólo eso, la misma papa, pero sin tierra. Las variedades más comercializadas son la *Spunta*, en primer lugar, y en segundo la *Kennebec*; la primera desarrollada en los Países Bajos y la segunda en Estados Unidos. Hay quienes dicen que la *Spunta* es una papa forrajera, más destinada al consumo de animales que como alimento humano. Es una papa con gran contenido de agua, grande y de forma aplanada. De poder elegir, me inclino por la *Kennebec*, más redonda y con mayor contenido de sólidos, la más buscada por restaurantes y grandes comercializadoras de papas congeladas en forma de bastón, para freír.

Últimamente se han puesto de moda los *papines*, pequeñas papas de formas y colores diversos. Son una denominación inexacta y *marketinera* de la tradicional papa andina a la que hacíamos alusión. Según cuentan en el norte argentino, esta denominación fue introducida por una cooperativa de tipo empresarial que identificó un “nicho de mercado” atractivo para la comercialización de las papas andinas con destino a la cocina *gourmet*.

De esta manera, se demandan los ejemplares más pequeños por su “vista”. Todo lo contrario al orgullo de los agricultores de seleccionar los ejemplares más grandes y suculentos. El resultado de esto es que, al reproducir ejemplares pequeños para atender la demanda *gourmet*, se está erosionando la genética de la papa andina.