

La diáspora de las ‘papas’

La visión tradicional de los asentamientos humanos en las Américas es que los pueblos indígenas cruzaron el estrecho de Bering hace 16.000 años y se movieron rápidamente por la costa oeste de las Américas, llegando a Monte Verde, en el sur de Chile. Estos primeros americanos eran cazadores y recolectores por excelencia y se alimentaban principalmente, de una gran variedad de plantas silvestres comestibles. Entre ellas había 235 especies diferentes de papas que se extendían por la amplia dilatación de territorio que abarca la mayor parte de América del Sur, así como América Central y el suroeste de Estados Unidos. De todas las plantas alimenticias en el mundo de hoy, ninguna cuenta con un grupo de ancestros silvestres tan grande como la papa.

La costa occidental de América del Sur tiene un estrecho desierto atravesado por valles tallados por los ríos que se originan a corta distancia en los Andes, una de las cordilleras más altas del mundo. El lado oriental de los Andes, desciende gradualmente en densas selvas tropicales. Dentro de esta geografía fragmentada, numerosos microclimas y una amplia gama de entornos se pueden encontrar, desde los desiertos y valles fértiles, a selvas y glaciares.

El terreno accidentado de Los Andes tenía poca tierra plana, pero los agricultores indígenas supieron aprovechar al máximo el suelo, venciendo las adversidades que les ofrecía las inclemencias del clima, construyendo laderas en terrazas y canales de riego donde sembraron un estimado de setenta plantas. Veinticinco eran cultivos de tubérculos o raíz, como el ñu o mashua (*Tropaeolum tuberosum*) de sabor a pimienta, la maca andina (*Lepidium meyenii*), la oca de colores brillantes (*Oxalis tuberosa*) y el olluco (*Ullucus tuberosus*); así como siete especies de papas, la más importante “*tuberosum Solanum*”. Hoy en día aún se cultivan muchas raíces comercialmente en América del Sur, pero sólo una, *S. tuberosum*

-la papa común- fue lanzada de la oscuridad a una escala global.



La cosecha de *S. Tuberosum* se comenzó a cosechar, probablemente, 10.000 aC por los agricultores andinos en la cuenca del lago Titicaca. En uno de los terrenos más inhóspitos del mundo para la agricultura, la papa se convirtió en el principal alimento de las familias indígenas. La siembra de la papa era muy adecuada para los días cálidos del verano, lo que alentó el crecimiento de la planta sobre el suelo, y las noches frías alentaron el crecimiento del tubérculo. A través de ensayo y error, los agricultores andinos llegaron a la conclusión de que las patatas podían ser propagadas por semillas o mediante la plantación de sus tubérculos. No todas las plantas de patata producen semillas (aproximadamente del tamaño de un tomate cherry). El cultivo de plantas a partir de semillas produce una gran variedad de formas, colores, tamaños y sabores, pero cuando un agricultor encontraba un tipo de patata que le gustaba, perpetuaba la cepa mediante la siembra de los tubérculos, que son clones de la planta original. De esta manera los pueblos precolombinos hicieron crecer cerca de 200 variedades de papas, y miles más han sido posteriormente

desarrolladas, por lo que las patatas se convirtieron en uno de los cultivos más diversos del mundo.

La papa más importante en Los Andes fue la *solanum tuberosum* andígena y sólo podía ser cultivada cerca del ecuador. Sus tubérculos eran grandes y tendían a ser redondas y uniformes, con 'ojos' profundos y un alto contenido de almidón. Fueron cultivadas en pequeñas parcelas comunales en valles y terrazas en las laderas de las montañas. Los agricultores fertilizaban los cultivos con el estiércol proporcionado por sus animales de carga: la llama y la alpaca. Las diferentes variedades de patatas fueron plantadas a diferentes alturas, lo que hizo posible que los agricultores sembraran las patatas y la cosecharan durante todo el año. Para plantar patatas en el suelo rocoso, los agricultores utilizan palas de madera y palos de excavación endurecidos por el fuego y, en ocasiones, con puntas de cobre.

Una vez cosechadas, incluso bajo condiciones ideales, eran vulnerables al moho y la descomposición. Sin embargo, los Indígenas sudamericanos desarrollaron un método de preservación para que pudieran ser almacenadas durante años y proporcionar una salvaguarda contra el hambre.

El frío y el clima árido del altiplano lo hizo posible

Aprovechando el rocío adherido a la papa, la exponían a ciclos de congelación durante la noche y asoleamiento durante el día de forma consecutiva. En cada repetición las familias – hombres, mujeres y niños por igual – pisaban las patatas congeladas para extraer el exceso de su propio líquido, un proceso que se repetía varias veces durante los siguientes días. La papa liofilizada, denominada "chuño", se almacenaba en depósitos subterráneos sellados para mantener su congelación. El Chuño se molía convirtiéndose en harina, con él se hacían panes o se rehidrataba para espesar sopas y guisos, como el chupe, elaborado con carne y las verduras de las que se disponían. Las papas y el chuño se llevaron desde el altiplano en las espaldas de las llamas, a las zonas más

bajas, donde se cambiaban en los mercados por maíz, yuca, coca y otros productos básicos. El chuño también se colocaba en las tumbas de la precolombina Chimú como una manera de alimentar a los muertos en su viaje al más allá.

Civilizaciones andinas surgieron hace 4.500 años. Las representaciones de las papas se han encontrado en la cerámica de este período, incluyendo piezas de los Moche, Chimú, Nazca y otras civilizaciones precolombinas que florecieron y desaparecieron antes de la llegada de los Incas, en un principio una pequeña tribu que vivía alrededor de Cusco. En el año 1200 EC, el Inca fundó un pequeño reino que poco a poco absorbió a los pueblos adyacentes en las montañas de los Andes. A partir de mediados del siglo XV, el Inca empezó una rápida expansión a través de una serie de conquistas. En su auge, el Imperio Inca se extendió unos 3500 Km, de lo que hoy es el centro de Chile hasta el sur de Colombia, y tenía una población de nueve a quince millones de pueblos. El Inca llamó su imperio Tahuantinsuyu, el Reino de Four Corners (costa, meseta, montaña y selva). En las tierras del Imperio Inca la papa fue cultivada en común, y aunque no se pagaban impuestos, a cambio se requerían hombres para trabajar en proyectos cívicos como la construcción de caminos, fortalezas, monumentos, templos y una vasta infraestructura de caminos y senderos que permitieron la rapidez de las comunicaciones y la actividad comercial. Los trabajadores también construían y gestionaban grandes almacenes donde había almacenado tanto chuño como para evitar el hambre durante varios años. El cultivo más importante del Imperio Inca fueron patatas, que en quechua (el idioma principal del Inca) fueron llamadas "papas".

El Encuentro español con la Papa

A pesar de su tamaño y grandeza el Imperio Inca duró sólo un siglo antes de que fuera conquistado por los españoles, comenzando en 1532. Incluso antes de que los conquistadores españoles llegaran al centro de América del Sur, el Inca había

comenzado a sufrir la llegada de los europeos al Nuevo mundo, quienes traían consigo enfermedades a unos pueblos que no tenían inmunidad. Poco después que los europeos desembarcaron en América del Sur, la viruela, el sarampión, la fiebre tifoidea, la gripe, la malaria, la tos ferina y otras enfermedades diezmaron los pueblos indígenas. Estas enfermedades del Viejo Mundo se extienden al Imperio Inca por la década de 1520. Justo antes de la llegada de los españoles a los Andes, las epidemias mataron a muchos líderes Incas, incluyendo su emperador y su sucesor. Con el tiempo se estima que un tercio de la mitad de la población total del Imperio Inca murió de estos asesinos virales. Los que sobrevivieron fueron desmoralizados, lo que contribuyó a la relativamente fácil conquista española del Inca.



Francisco Pizarro y su expedición fueron probablemente los primeros europeos en encontrarse con la papa. Pizarro había llegado al Nuevo Mundo alrededor de 1502. Navegó con Vasco Núñez de Balboa en una expedición que cruzó el istmo de Panamá y la visión de futuro del Océano Pacífico. Posteriormente Pizarro se convirtió en alcalde de la colonia española en la

creación de la Ciudad de Panamá.

En 1522 un expedicionario español volvió de explorar el centro de Colombia con informes de un imperio rico en oro en un río llamado Pirú (más tarde Perú). Esta historia despertó en Pizarro gran interés. Dos años más tarde se puso en marcha la primera de las dos expediciones sin éxito a lo largo de la costa occidental de América del Sur en busca de este rico imperio. En 1532 Pizarro hizo un tercer intento en el Perú. Esta vez tuvo éxito en la conquista del Imperio Inca, con sus 80.000 soldados armados y disciplinados.

A pesar de los inevitables contactos de Pizarro con patatas, ni él ni sus hombres escribieron acerca de ellas. El primer registro español de la patata aparece unos años más tarde, cuando Jiménez de Quesada dirigió una expedición desde Santa Marta, en la costa del Caribe, al interior de la Nueva Granada (hoy Colombia). En 1537 sus fuerzas conquistaron “Bacatá»” (Bogotá), y a continuación, la capital del reino chibcha. De acuerdo con Juan de Castellanos, que escribió la Historia del Nuevo Reino de Granada, en el Valle de la Grita, cerca de la frontera moderna con Ecuador, la expedición encontró “trufas” con pequeñas raíces redondas “del tamaño de un huevo, más o menos. algunas redondas y otras oblongas; son de color blanco, morado y amarillo y con un buen sabor. Un regalo muy aceptable de los indios e incluso, un placer para el español”. Aunque fue escrita después de 1601, esta descripción se basa probablemente en una cuenta real de la expedición, y se considera la primera referencia a la papa.

Dos informes publicados de patatas aparecieron a principios de los años 1550. Pedro Cieza de León, que fue a Perú en 1532 (pero no escribió un relato de sus aventuras hasta 1550), menciona papas como alimento básico de los Incas en su Primera Parte de la Crónica del Perú (1553). Francisco López de Gómara en su Historia general de las Indias (1553), escribió que en Bolivia los hombres comían raíces similares a las trufas que “llamaban papas”.



Ilustración de Poma de Ayala de los incas cosechando papas recogida en su manuscrito de principios del siglo XVII.

Garcilaso de la Vega, hijo de una princesa inca y de un padre español nacido en Cuzco en 1539, da a conocer en su Comentarios Reales de los Incas que las patatas ('Pappas') eran el alimento principal y era algo que podría denominarse como el pan Inca. También podrían ser hervidas o agregadas a guisos. Otro extraño ejemplo de este tipo fue escrito por Poma de Ayala, hijo de una familia noble Inca. A finales del siglo XVI se empezó a compilar un manuscrito sobre la vida en Perú bajo el dominio español. Alrededor de 1615, la envió a la corte real española, donde se perdió durante tres siglos. Poma de Ayala hace numerosas referencias a las patatas, e informa de que había muchas variedades: "Las papas pueden ser grandes o pequeñas, nuevas o de maduración temprana; de forma plana,

blanca y delicada, congeladas o conservadas". También incluyó ilustraciones de siembras Inca, el arado, el cultivo y la cosecha de patatas.

Cuando José de Acosta, un sacerdote jesuita, fue enviado a Perú de España en 1571, leyó todo el material disponible de las Américas. Una vez en el Nuevo Mundo empezó a grabar notas extensas sobre la base de sus propias observaciones, con el tiempo la compilación de su historia natural y moral de las Indias, fue publicada por primera vez en 1590. En este trabajo Acosta informa que la papa era el principal alimento de los indios. Una descripción más completa fue grabada por Bernabé Cobo, un misionero jesuita en el Perú durante el siglo XVII, que también compiló una historia natural. En 1653 Cobo describió que las papas se podían comer crudas cuando eran recién cosechadas y después del almacenamiento, tostada o en guisos. Si no se consumen poco después de que se recogen, Cobo apuntó que las patatas se conservaban a través de un proceso de deshidratación mediante la congelación y la exposición al sol. Cobo describió entonces el chuño como "pan tostado" y luego en forma de harina.

Las papas chilenas

La papa también encuentra su historia en el centro de Chile. Esta variedad, hoy llamada *Solanum tuberosum tuberosum*, no era sensible a la luz y creció en las zonas costeras del sur de Sudamérica, así como en el archipiélago de Chiloé, en la costa de Chile. Cuando el corsario inglés Sir Francis Drake visitó Chiloé en 1577, en sus dos años de viaje alrededor del mundo, las papas eran el trueque de los nativos. De acuerdo con una amplia variedad de fuentes, Drake trajo las papas a bordo de su nave, las llevó a través del Pacífico y a todo el Cuerno de África, y fue la primera persona en introducirlas en el norte de Europa. Redcliffe Salaman, en su historia y la influencia social de la Papa, desmintió este mito señalando que las patatas se habían podrido mucho antes de que el viaje hubiese terminado. Por supuesto, es muy posible que los viajeros

Europeos trajeran semillas de papa a bordo, pero Salaman señaló también que, en la propagación inicial de la papa, las plantas se cultivaron a partir de tubérculos.

Salaman concluyó que *S. t. tuberosum* no llegó en Europa mucho antes de mediados del siglo XVII, y que no se cultivó corrientemente hasta principios del siglo XIX. A pesar de este retraso en el inicio, prácticamente todas las patatas cultivadas fuera de las Américas hoy en día son de esta variedad. La *S. t. andígena* se cultiva comercialmente solamente en las cumbres de Argentina a Venezuela y en América Central y México.

La papa Cambia la historia del mundo

Después de la conquista, los españoles siguieron alentando el cultivo de la papa para recaudar impuestos en forma de chuño que luego utilizarían para alimentar a los trabajadores que construyeron caminos, iglesias y ciudades. Los trabajadores de las minas de plata se alimentaban casi exclusivamente de chuño.

En 1546 los españoles descubrieron un rico depósito de mineral de plata en una montaña en Potosí, Bolivia, y se utilizaron a decenas de miles de pueblos indígenas para extraer el mineral. Muchos de estos trabajadores murieron a causa de los malos tratos y de la intoxicación por mercurio. Con mano de obra indígena cada vez más escasa, el español importó 30.000 esclavos africanos para trabajar en las minas. Se estima que alrededor de ocho millones de nativos y esclavos murieron como resultado de su trabajo en las minas de Potosí. Entre 1556 y 1783, se extrajeron más de 45.000 toneladas de Estados Unidos (40.800 toneladas métricas) de plata, y gran parte de ella fue enviado a la monarquía española.

Esta trágica historia llevó al historiador William McNeill a escribir que las papas eran la forma de pago utilizada por España en sus conquistas militares y el poder político en los siglos XVI y XVII, y por lo tanto la papa, que alimentó

durante años a los trabajadores, formaba parte de la historia que cambió radicalmente al mundo.