

BREVE HISTORIA DE LA BELLA AMERICANA

Por Mario Spinetti Berti¹

La papa, la más rica de todas las legumbres, ha honrado la mesa de los reyes, así como la de los más humildes ciudadanos.

En la actualidad se ha convertido en alimento base, sano ya buen precio. Se prepara de la manera más diversa: hervida, con la concha o sin ella; al vapor, horneada, frita, en puré, salteada, soplada, rellena, en tortilla, en ensalada, en chips, papas paja, en gnocchi, etc. , y acompaña prácticamente a todas las viandas, aves, pescados y huevos.

La primera mención acerca de la papa, tubérculo cuyo habitat originario es Perú, donde la cultivaban los indígenas desde los tiempos del neolítico, la encontramos en PEDRO DE CIEZA DE LEON, adjunto de Pizarro, el conquistador de el Perú, quien en "LA CRONICA DEL PÉRU", escribe: *"De los mantenimientos naturales fuera del maíz, hay otros dos que se tienen por principal bastimento entre los indios: el uno llaman papas, que es a manera de turmas de tierra, el cual después queda tan tierno por dentro como castaña cocida; no tiene cáscara ni cuesco más que lo que tiene la turma de la tierra; porque también nace debajo de tierra, como ella; produce esta fruta una hierba ni más ni menos que la amapola; hay otro bastimento muy bueno, a quien llaman guinua..."*. Luego, en otro lugar de la misma obra añade: *"El principal mantenimiento dellos es papas, que son como turmas de tierra, según otras veces he declarado en esta historia, y éstas las secan al sol y guardan de una cosecha para otra; y llaman a esta papa, después de seca, chuño, y entre ellos es estimada y tenida en gran precio, porque no tienen agua de acequias, como otros muchos deste reino, para regar sus campos; antes si les falta el agua natural para hacer las sementeras padecen necesidad y trabajo sino se hallan con este mantenimiento de las papas secas. y muchos españoles enriquecieron y fueron a España prósperos con solamente llevar deste chuno a vender a las minas de Potosí"*.

El padre JOSÉ DE ACOSTA, en su "HISTORIA NATURAL Y MORAL DE LAS INDIAS", expresa: *"... usan los indios otro género de raíces que llaman papas, que son a modo de turmas de tierra, y echan arriba una poquilla hoja. Estas papas cogen y déjanlas secar bien al sol, y quebrándolas hacen lo que llaman chuño, que se conserva así muchos días, y les sirve de pan, y es en aquel reino gran contratación la de este chuño para las minas de Potosí. Cómense también las papas así frescas, cocidas o asadas, y de un género de ellas más apacible que se da también en lugares calientes, hacen cierto guisado cazuela, que llaman locro. En fin, estas raíces son todo el pan de aquella tierra y cuando el año es bueno de éstas, están contentos, porque hartos años se les añublan y hielan en la misma tierra; tanto es el frío y destemple de aquella región"*.

Por su parte, el inca GARCILASO DE LA VEGA, en sus "COMENTARIOS REALES", también habla de las papas: *"Otras muchas legumbres crían debajo de la tierra, que los indios siembran y les sirven de mantenimiento, principalmente en las provincias estériles de zara. Tiene el primer lugar la que llaman papa, que les sirve de pan, cómenla cocida y asada, y también la echan en los guisados; pasada al hielo y al sol para que se conserve, como en otra parte dihimos, se llama chunu. Hay otra que*

¹ Tomado de *La Papa. Recetas favoritas de Don Mario*. San Cristobal, Venezuela. 1990.

llaman oca, es de mucho regalo, es larga y gruesa como el dedo mayor de la mano, cómo la cruda porque es dulce, cocida en sus guisados, y la pasan al sol para conservarla, y sin echarla miel ni azúcar parece conserva, porque tiene mucho dulce; entonces se llama caui. Otra hay semejante a ésta en el talle, que no en el gusto, antes contraria, porque toca en amargo, y no se puede comer sino cocida, llamada añus. Dicen lo indios que comida es contraria a la potencia generativa; para que no les hiciese daño, los que se preciaban de galanes tomaban en la mano una varilla o un palillo mientras la comían, y comida así decían que perdía su virtud y no dañaba yo les oí la razón y algunas veces ví el hecho, aunque daban a entender que lo hacían más por vía de donaire que no por dar crédito a la burlería de sus mayores”.

Es bueno tener en cuenta que los indios del Perú, como se mencionan anteriormente, sometían las papas a un proceso, razón por la que se conocen dos tipos de chuno o chumo. Las papas, una vez congeladas, las descongelaban, acercándolas al fuego, antes de molerlas y amasarlas. Luego, esa masa era de nuevo expuesta al frío de las altas montañas, pero a pleno sol, y así obtenían el chumo negro. El chumo blanco, lógicamente, se obtenía manteniendo la pulpa en penumbras.

Llama la atención que los españoles concedieron tan poco interés a la papa, a pesar de haberla conocido y comprobado sus buenas cualidades. Durante la primera fase del Descubrimiento de América, apenas si es nombrada, siendo necesario llegar a la Conquista del Perú para que empezara a despertar cierto interés.

Probablemente las primeras papas fueron llevadas a España por CIEZA DE LEON, quien las hizo llegar hasta sus Majestades Católicas y éstas a su vez las hicieron llegar hasta el Papa. Los tubérculos fueron a parar a manos de FELIPE DE SIVRY, gobernador de Mons, quien las pasó para su estudio al insigne botánico francés PIERRE DE L'ESCLUSE, más conocido por el sobrenombre latino de CAROLUS CLUSIUS, quien no solamente la sembró, sino que la inmortalizó en una serie de láminas y la bautizó con el nombre de taratuffi, es decir, pequeña trufa. CLUSIUS, introdujo la papa en los Países Bajos en 1588.

En 1590, una reproducción del dibujo de CLUSIUS llegó a manos de GASPAR BAUHIN, en Basilea. Este cultivó la papa en su jardín y la denominó Solanum tuberosum, nombre que ha quedado definitivamente consagrado y en la actualidad se conocen alrededor de tres mil variedades.

Los primeros que en Europa experimentaron la papa como alimento, fueron los españoles. En efecto, las persistentes sequías y sus consiguientes hambrunas ocurridas entre 1571 y 1574, fueron las que sugirieron plantarlas en la huerta del Hospital de Sevilla, cuya comunidad religiosa pasaba por unas desafortunadas circunstancias económicas. El ecónomo de este centro benéfico, en vista de que las colectas que realizaban resultaban insuficientes, tuvo la genial idea de comprar los nuevos tubérculos que algunos colonos que habían regresado de Sur América cultivaban y que, debido a la escasa aceptación que tenían en el mercado, eran vendidos a precios irrisorios. De esta manera, lo que las gentes refinadas rechazaban, se convirtió en excelente alimento para los indigentes hospitalizados. Los frailes del Hospital, en vista de los magníficos resultados obtenidos, se dedicaron a plantar papas y por los alrededores de Sevilla comenzaron a verse las flores blancas del nuevo cultivo, que durante la primera mitad del Siglo XVII se fue extendiendo por la Península Hispánica y sus cosechas tuvieron como principales consumidores a los soldados y gentes pobres.

De Sevilla, las papas fueron trasplantadas a Avila, según se desprende de la carta de agradecimiento que la madre Teresa de Jesús, con fecha 19 de diciembre de 1577, dirigiera a la abadesa del Convento del Carmen de Sevilla: *"Jesús sea con vuestra reverencia siempre, mi hija. La suya recibir, y con ella las patatas y el pipote y siete limones. Todo vino muy bueno, mas cuesta tanto el traer, que no hay para qué me envié vuestra reverencia más cosa ninguna, que es conciencia"*.

Merece también mención especial el informe que DIEGO DAVIA BRICEÑO, que fuera corregidor en Guarochieri, localidad del reino del Perú, en uno de los documentos oficiales que envió a la Corte, fechado en 15 de enero de 1586, informa: "... en lo alto de las haldas de estos dichos frfos se siembran y cogen las semillas de las papas, que quieren tierra fría, que es uno de los mayores bastimentos que los indios tienen de esta provincia, que son turmas de tierra; y si en nuestra España la cultivasen a la manera de acá, sería gran remedio para los años de hambre, porque la semilla la misma es; y la hoja, también se da con estas papas a do siembran, que es otras raíces muy buenas y de mucha sustancia".

A partir de aquí, los caminos seguidos por la papa en su difusión por Europa no fueron nada fáciles, al contrario, fueron difíciles y llevando una vida semiclandestina y segregada en campos y ciudades. En muchos países europeos se consideraba la papa, tanto por su aspecto como por su modo de reproducción, provista de propiedades diabólicas. Los tubérculos bulbosos e irregulares hicieron pensar en algo deforme, y la superstición popular consideró a la papa como responsable de la lepra, la sífilis, la escrófula y de otras enfermedades contagiosas, llegando al extremo de que en Rusia, aún en el siglo XVIII, los campesinos preferían morir de hambre antes que cultivar las papas, consideradas anticristianas e inmundas desde el punto de vista sexual, por cuanto se reproducían por germinación y no por polinización. Incluso fue acusada de hermafroditismo y de masturbación, y oficialmente sometida a juicio y condenada a la hoguera.

Contrasta este comportamiento de los europeos con el respeto que sentían los indios del Perú hacia la papa, hasta el punto de identificarla a la cabeza humana. Cuando recogían una papa bicéfala la suspendían sobre sus huertos para atraer la fertilidad hacia esas tierras.

En 1565 fue llevada la papa a Irlanda por el negrero y pirata JUAN HAWKINGS. pero no tuvo mayor aceptación. En 1584 es llevada nuevamente a Irlanda por Sir WAL TER RALEIGH, importada de Virginia. donde la habían llevado los ingleses. Pero resultó un fracaso. debido a que el cocinero de Sir WALTER RALEIGH, sin duda lleno de buena voluntad, en lugar de guisar los tubérculos, hirvió amorosamente, las hojas de la planta, que además de ser indigestas, contienen sustancias nocivas.

Corresponde el honor de haber introducido la papa en Europa. con excepción de España, a FRANCISCO DRAKE el año 1596. El corsario inglés remitió el tubérculo al botánico JOHN GERARDE, que la cultivó en su jardín de Londres, realizando un detenido estudio de la misma.

Irlanda la incorporó de tal manera a su vida que llegó a sembrar sólo papa en los tradicionales campos de centeno y de trigo. Al desayuno, almuerzo y cena de comía sólo papas, y de ellas se obtenía también un whisky llamado poteen, término derivado del uso que se hacía de unos pequeños bocales llamados en inglés pots

Al hecho de haberse convertido en la alimentación exclusiva de los irlandeses debe atribuirse la causa de la muerte de alrededor de seiscientos mil personas, durante la terrible carestía ocurrida en 1846, cuando la cosecha entera fue destruida por los parásitos. Otra cantidad igual de personas emigraron a los Estados Unidos ese año.

Los irlandeses llegaron a amar tanto a la papa que le dieron los nombres de "la florida" o "la risueña".

En Italia se conoció la papa en 1580, que fue llevada por algunos misioneros, y en Austria en 1588.

Los reyes de Prusia favorecieron el cultivo de la papa, y en 1651 FEDERICO GUILLERMO I amenazó con cortar nariz y orejas a quienes se opusieran a cultivarlas.

Parece ser que ya en 1615 la papa había llegado a la mesa de LUIS XIII, pero corresponde al farmacéutico militar y agrónomo francés ANTONIO AUGUSTO PARMENTIER (Montdidier, 1737 - París, 1813) el mérito de persuadir a Francia acerca de las virtudes de la papa y que con el tiempo habría de convertirse en uno de los alimentos básicos de la humanidad. PARMENTIER, prisionero de guerra en Westfalia durante la Guerra de los Siete Años (1757), descubre el valor nutritivo de este tubérculo, apreciado por las poblaciones locales, y detestado por los franceses.

PARMENTIER no inventó la papa, pero fue un convencido propagandista de sus bondades alimentarias.

En 1772, la Academia de BESANCON funda un premio para el ESTUDIO DE LAS SUBSTANCIAS ALIMENTARIAS QUE PODRIAN ATENUAR LAS CALAMIDADES DE UNA HAMBRUNA, recibiendo PARMENTIER un premio en dicho concurso.

Durante la hambruna de 1788 se atreve a preconizar el pan de papa debiendo recibir protección policial contra el pueblo que se sentía estafado. En 1778 se defiende publicando su libro sobre EXAMEN CHIMIQUE DE LA POME DE TERRE, donde explica con entusiasmo las propiedades nutritivas de este tubérculo, ganándose el apoyo de notables personalidades como TURGOT, BUFFON, CONDORCET y VOLTAIRE, antes de que el Rey LUIS XVI interviniera en persona en favor de los esfuerzos del sabio. El Rey trata de popularizar el tubérculo enarbolando en su ojal una flor de papa, mientras María Antonieta lucía una en su cabellera.

PARMENTIER, logra que LUIS XVI le permita cultivar la papa en alrededores de París, en las planicies de Les Sablons, conocidos por esterilidad. Más tarde logra que siembren en las planicies de GRENELLE, actualmente CHAMP-de-MARS.

Una hábil estratagema publicitaria permite imponer definitivamente que la siembra y el consumo de la papa sea aceptada aún por los más desconfiados. El huerto concedido por el Rey a PARMENTIER para el cultivo de la papa es sometido a fuerte custodia militar durante el día, lo que prueba que las experiencias que se están realizando son relativas a un producto precioso. Pero esta vigilancia se descuida, adrede, durante la noche y de esta manera los habitantes de los alrededores entran a robar el custodiado cultivo, convirtiéndose en los mejores propagandistas de la nueva siembra.

En una recepción dada por el REY LUIS XVI, al ofrecerle PARMENTIER un ramillete de flores de papa, su Majestad le expresó: *"Francia un día os agradecerá haber encontrado el pan para los pobres"*. Cada año, sobre la tumba de PARMENTIER, brotan flores de papa. Sin embargo, llegada la Revolución, cuando PARMENTIER intenta hacerse elegir a la Asamblea, un opositor protesta *"No lo elijan, nos forzarán a comer papa de día y de noche, fue él quien la inventó"*. La gran cocina denomina "a la Parmentier", diversos platos a base de papas, en especial sopas (crema de papas), guarniciones de papa, en cacerola, con mantequilla y perejil.

En diversas partes del mundo existen museos e instituciones para exaltar el valor nutritivo de este tubérculo, ya conocido por los indios bolivianos desde el neolítico. Así tenemos, entre otros, el MUSEO DE LA PAPA, en Bruselas; BOLSA DE LA PAPA, en Tourcoing y la GRAN ORDEN DE LA PAPA, en Limonest -Lyon-, cuyos miembros juran *"defender en todo momento y lugar los méritos de la papa así como desterrar del lenguaje toda palabra y frase que la pudiera denigrar"*.

La voz andina pata, derivó hasta convertirse en papa, nombre que con fonética u ortografía similares echó raíces en español (patatas), italiano (patate), en inglés (potato), en sueco (potati), etc. Los franceses la relacionaron con la manzana y la llamaron pomme de terre. En Alemania se llama kartoffel, que es una variante de las trufas. En Rusia y en Polonia la referencia a trufas permanece en el término kartofel.

Nosotros las llamamos papas, como debe ser, que es el nombre quechua y que aparece por primera vez en un texto castellano de 1540. *"Pero me parece que hacia 1930 se manifiesta una fuerte reacción americana a favor de papa. Ha despertado en América una nueva conciencia lingüística y una exaltación por lo criollo y lo indígena. La Academia Argentina de Letras se pronuncia por papa en 1934, y las entidades oficiales de la Argentina rechazan la designación de patata"*. (ANGEL ROSENBLAT).

Informes de la FAO señalan que en la actualidad se cultivan en el mundo alrededor de 22 millones de hectáreas con una producción promedio de alrededor de las 14 toneladas por hectárea. Se cultivan cerca de 22 variedades de papa, de alto rendimiento de origen alemán, holandés, francés y canadiense.

En Venezuela se producen alrededor de 260 mil toneladas de papa al año, con un rendimiento de aproximadamente unas 11 toneladas por hectárea, en una extensión de 18.000 hectáreas, convirtiéndose así en el octavo cultivo en importancia por su producción y en el noveno por su valor económico.

Como hemos dicho, existe una gran variedad de papas; sin embargo muy pocas son las que tienen importancia económica, es decir, que pueden ser explotadas comercialmente.