

La trinidad agrícola andina está integrada por el maíz, la papa y la coca, es decir, dos alimentos y un dinamógeno. Los dos primeros sirven para el sustento del cuerpo y el último para conceder fuerza y plenitud al espíritu, para conjurar el mal de las alturas -**soroche** o apunamiento, según las regiones-, para combatir

LA PAPA, EL PAN DE LOS ANDES

POR DANIEL VIDART

la fatiga y para postergar la necesidad de beber o comer hasta que el trabajo o el viaje hayan terminado.

Dicha trinidad sudamericana tuvo -y tiene- idéntico valor nutritivo y energético que la tan renombrada del Mediterráneo europeo en la época de las civilizaciones que nosotros, colonizados hasta los tuétanos, seguimos denominando «clásicas» por antonomasia y exclusión al olvidar o simplemente ignorar, que las civilizaciones amerindias tuvieron un período con igual nombre y lograron realizaciones tan admirables como las transatlánticas.

La trinidad europea, mucho más conocida y estudiada en nuestros liceos y universidades que la de América precolombina, estaba constituida por el trigo, el olivo y la vid, es decir, hablando en



LA GACETILLA

EL SUPLEMENTO DE
**RAICES CON
PROYECCION DE
FUTURO**

Nº3



vastas regiones de ese país entre las cuales figura la sabana de Bacatá (hoy Bogotá). La voz batata designa a una raíz comestible conocida, según sus diversas variedades regionales, como **cumara** y **apichu** en Perú, **camote** en México, **tutuca** en el área aymára de Bolivia y

yetí entre los pueblos guaraníes. A estas designaciones, que agregan la drillos de incomunicación a nuestra Torre de Babel lingüística, se suma la ya aludida del boniato cubano (buniato y muniato en España), una variedad rústica de la batata. El origen de dicha batata, la **kumara** polinésica, es americano según algunos botánicos y según otros es sudasiático y oceánico, lo cual indicaría la existencia de contactos transpacíficos en la dirección América-Asia o en el sentido, más probable, Asia-América. Un último

términos de mesa, por el pan, el aceite y el vino.

La papa es un tubérculo andino cuyo cultivo originario iba desde Colombia hasta la isla de Chiloé. Su nombre es quechua y por tal se le conoce en América. Pero en España se le dice patata, a partir de una confusión originada por el nombre de una especie dulce de las tierras bajas y calientes, o sea la batata. Se trata ésta de una denominación proveniente de los chibchas de Colombia, habitantes de

grupo de especialistas -los terceros en concordia y no en discordia- supone que la **kumara-cumara** es común al **continuum** florístico-agrícola del ecúmene de la pacífica, al parecer un área de activos intercambios prehistóricos a cargo de navegantes avezados o de naves al gareté llevadas por los vientos y, sobre todo, por las corrientes oceánicas de Kuro-Shio (Este-Oeste) y la contraecuatorial (Oeste-Este). El boniato (**Batata edulis**) ha dado lugar a un dicho originario de América que remite cada cosa a su lugar para conservar de tal modo el orden naturalmente establecido: «el boniato en lodo (es decir, en tierra húmeda) y la yuca en polvo (es decir, en tierra seca)». Conviene aclarar que fueron los españoles quienes, al ver la batata en tierra de Cuba, la llamaron buniato a partir de su semejanza con el **bunio** europeo, nabo que se deja crecer para emplearlo luego como simiente.

La papa, denominada patata en España, y ahora

queda claro que equivocadamente, fue llamada **taratoufli** y **cartoufle** en Francia antes de adoptarse su actual designación **pomme de terre**, esto es, manzana de tierra. En inglés se la llama **potato**, voz derivada del español batata, y en alemán **kartoffel**, nombre vinculado con el término francés antiguo.

La papa es un tubérculo y no una raíz carnosa. El tubérculo se origina a partir de una modificación hipogea del tallo, que se acorta y cuyos nudos son sustituidos por los «ojos» de las yemas rameales, tal cual sucede con la papa. Entre los tubérculos comestibles más conocidos se hallan la ya aludida papa americana (**solanum tuberosum**), la pataca o aguaturma, proveniente de una especie de girasol europeo (**Heliantus tuberosus**) y la chufa o cotufa ibérica, cuyas virtudes refrescantes, y aún afrodisíacas, eran proverbiales en la vieja España.

Las raíces comestibles son propias de varias plantas cultivadas en América indígena. Entre ellas figuran la batata, la

arracacha y la yuca o mandioca, el pan de la selva, el cual me referiré en una próxima entrega de este mensuario. Los rizomas, a mitad de camino entre tallos y raíces, aunque más cerca de los primeros pues son las porciones subterráneas engrosadas de aquellos, caracterizan a los ñames africanos y oceánicos y al **jamaichepeque** mexicano (**Maranta arundinacea**) cuya preciada harina, el famoso **arrow root**, lo ha difundido en todas las zonas tropicales de la Tierra.

Variedades del *Solanum tuberosum*

Quien haya viajado a lo largo de los Andes habrá encontrado decenas de tipos y nombres locales que confieren a la papa el don de la ubicuidad y la adapta-

ción. Es este tubérculo un alimento vegetal quizá originado a mediana altura (2.000 mts.) pero adaptado desde hace muchos siglos a las tierras frías y muy frías. Donde el maíz no llega, esto es, a los húmedos pá-





ramos colombianos, a las punas peruanas y bolivianas o al austral Chiloé, a merced de los vientos del Polo, la papa prospera y fructifica. Una vez por año rinde su abundante cosecha, rica en féculas, nombre que designa al almidón producido por las porciones subterráneas de las plantas. Dicha cosecha, realizada hoy como en tiempos prehistóricos, es consumida por la comunidad, vendida en la plaza de mercado, guardada en silos indígenas de distintos tipos -un tema sumamente interesante del cual me ocuparé en otra ocasión- o procesada como chuño.

El indígena ha convertido a la papa en el pan de las alturas. En Colombia, que tan bien conozco por haber vivido allí doce años -justitos los del exilio-, la papa paramuna de Boyacá, la pastusa de Nariño y la puraceña del Cauca ha alimentado al indio desde hace varios milenios a partir de una etapa temprana de la revolución agrícola del etnocéntricamente llamado Nuevo Mundo tan antigua por otra parte como la de Afrasia.

No hay comida de la alta

cordillera donde falte la papa. El ajiaco, un antiguo y sabroso plato tradicional que los actuales bogotanos ofrecen al visitante extranjero con el ademán hospitalario y culterano propio del «rolo» que estima, no obstante leer a los griegos antiguos en su idioma, el ancestro de los abuelos **muiscas** (voz chibcha que significa «hombre verdadero»), debe estar compuesto por lo menos con tres clases de papas: las criollas, las sabaneras y las tocanas, amén de las paramunas. Estos preciados tubérculos confieren al plato típico sus específicos sabores, identificables a medida que el paladar cobra baquía, sus distintas consistencias, que van desde la harinosa a la de la carne firme, y sus puntos precisos logrados a fuego vivo o a fuego lento, todos integrantes de un refinado arte culinario que del indígena paso al español primero y al «cachaco» -una personal y urbana forma de ser y valer del rancio bogotano- después.

Los botánicos extranjeros que han estudiado **in situ** las variedades de la papa andina tienen dis-

tintos puntos de vista acerca de su lugar de origen. La escuela soviética, con M. Bukasov al frente, opinaba que la cuna de este tubérculo se halla en Chiloé y que a partir de la **Solanum maglia**, un antepasado silvestre de las especies hoy cultivadas, se habría producido un complejo proceso de domesticación, difusión y adaptación. La escuela británica, capitaneada por J.G. Hawkes, la supone, en cambio de origen peruano. Sea como fuere, existe una lenta propagación de las plantas cultivadas de Norte a Sur, a lo largo del espinazo cordillero, lo cual permite pensar que fue a partir de los Andes centrales que la papa se adueñó de toda la zona montañosa del occidente sudamericano.

Lo que hoy importa realmente es el estudio botánico de las centenares de variedades conocidas. Estas, según el modo de disponerse los doce cromosomas haploides del gameto originario, configuran una serie de formas diploides, triploides y tetraploides, más una pentaploide excepcional y solitaria. Estos términos tienen que ver con el

modo de agruparse los cromosomas en las células vegetales y no es del caso extenderse ahora en tales detalles genéticos.

El **Solanum tuberosum** reconoce, de tal modo, una gran familia septentrional de **Solanum andigenum** y otra, más pequeña y meridional, de **Solanum chilleanum**. Sobre los otros tipos y variedades, cuyo nomenclator de gabinete es muy

vasto, no conviene insistir dada la índole informativa de este microestudio.

Pero si del campo científico pasamos al de las designaciones regionales y locales de la papa, donde el macrochibcha, el ayмара, el quechua y el araucano, entre otros idiomas, proponen una terminología frondosa y pintoresca, a la que se suma las de las nominaciones en español propia de cada país o comarca,



nos encontraremos con un catálogo casi interminable de voces que no vale la pena mencionar al uruguayo que no haya residido -no es cosa de haber visitado solamente, al compás del galope turístico, algunas ciudades contemporáneas y las más prestigiosas ruinas de las antiguas- en el rico e incitante universo andino.

Genéricamente considerado, el tubérculo se conocía con los nombres de **papa** en quechua, **amcca** en aymára, **chusli** en atacameño y **poni** en araucano. A partir de estos se multiplica un ejército de **designata** que, por fatigante, apenas espigo: **cchpina**, **uri**, **kusku**, **api-lla** (la papa de carne amarillenta), **moscoc**, **huatoca**, **irumcca**, **cchara** (la temprana), **ccullukamcca**, **ahua-chucha**, **lugui choque** (la amarga, especial para transformarla en chuño), **ullatalla**, y conste que dejo de lado los nombres colombianos y ecuatorianos de tierra alta y de tierra caliente, dado que la papa ha descendido -y subido a la vez- escalón a escalón los pisos térmicos de las cordilleras y hoy prospera, en Améri-

ca y fuera de ella, al nivel del mar, aunque sus hermanas más genuinas y sabrosas siguen reinando en las empinadas mesetas, en el reptante vientre de las nubes, en la húmeda respiración de los páramos.

La papa y el chuño

En quechua se dice que cuando algo se **achu-ñusca** queda arrugado y achatado. De ahí resulta

que el **chuño** sea al cabo lo que resta de la papa asoleada durante el día y expuesta a la helada nocturna alternativamente según un milenario proceso, revelador de las técnicas inteligentes y previsoras del indio perteneciente a las culturas andinas.

Donde el riguroso clima sólo permitía una cosecha anual los integrantes del incario transformaban a la papa negra o **luqui choque**, una variedad co-



Uma encontrada en Monte Albán. (65 cm. de altura)

la **Solanum montanum**, en un producto deshidratado, fácil de guardar y llevar, cuya duración aseguraba contra los peligros de la hambruna y cuya liviandad servía para aprovisionar a los ejércitos en marcha.

La operación era simple. Sobre una ancha capa de paja se depositaban las papas para que no tuvieran contacto con el suelo. Durante dos semanas se las exponía al fuerte sol de los días y al mordiente frío de las noches, dándolas vuelta de vez en cuando para que la insolación y el congelamiento fueran parejos. Al cabo de ese tiempo si aún conservaban humedad se les colocaba encima otra capa de paja y eran sometidas a un leve pisoteo para privarlas de todo resto de agua. Las papas se convertían entonces en chuño, una materia seca y correosa que reducía a una cuarta parte el volumen y peso originales podían así durar mucho tiempo, hasta alcanzar a veces los cinco o seis años. Para comerlas las remojan durante horas y al cabo readquirían sus caracteres originales. Y, lo mejor de todo, perdían el gusto

amargo de la **luqui choque** y se transformaban en tiernos y sabrosos bocados.

El **moray** o chuño blanco era otra cosa. Se relacionaba con una superior escala social y con un paladar distinto al del simple campesino o del soldado raso de los ejércitos del Tiahuntinsuyu, quien cargaba su **cocaví** o provisión de boca, de puro **chuño** negro. El **moray** se elaboraba con papas blancas, sanas, elegidas una por una. Luego de un proceso semejante al de la obtención del **chuño**

negro, su rústico hermano, las papas **achuñadas** se depositaban en grandes recipientes de agua fresca y pura durante uno o dos meses. De tal forma perdían el amargo y su carne entonces resplandecía, como una perla vegetal, bajo la cáscara, tierna y ablandada. Luego del remojo y varios cambios de agua las papas, así curadas y perfeccionadas, iban nuevamente al sol, para que la humedad desapareciera totalmente. Para comerlas se las remoja y se sirven asadas o cocidas. Otras veces se las



Mujer sentada



torrefaccionaba y cuando estaban a punto, tostadas por fuera y duras por dentro, se las sometía al desmenuzamiento del mortero, de donde salían convertidas en una suave y livianísima harina. Este **chuño**, chuñu en quechua, recibió el trato de manjar por parte de los españoles, y hoy es común en nuestra repostería mediante un proceso industrial distinto pero no más eficaz, cualitativamente considerado, que el de la economía y tecnología indígenas.

Falta decir algo acerca del **charqui** de papas, una modalidad también practicada durante el incario. Este **charq@ui** -el nombre es conocido entre nosotros pero aplicado a la carne seca- se hacía cortando los tubérculos en rodajas, las cuales se sometían al sol y al viento. Las papas así preparadas eran más suaves que el **chuño** común y duraban solamente un año.



Terminó acá la primera parte de esta contribución sobre la papa americana. En la segunda trataré acerca del testimonio de los cronistas y viajeros de la época de la conquista y el coloniaje, quienes la vieron en su propio ambiente natural y humano. Finalmente me referiré a las vicisitudes de la papa al salir de nuestro continente. La aclimatación, los iniciales resquemores de la gente rural y el posterior y extraordinario acogimiento de la papa en Europa -la pobre, la campesina, la sede cíclica del hambre y la **jacquerie** feudales- constituye un interesante capítulo de historia bromatológica y social que merece un particular tratamiento. Será ese, la papa fuera de América, el título de mi próximo tema.

DANIEL VIDART