

# Una labor ancestral

EN LA DIETA DE LOS PUEBLOS ANDINOS, la papa cumple un rol esencial. Es *kawsay*, subsistencia, vida. Y ello se debe, además de sus cualidades alimentarias, sabor o valor nutritivo, a su alto grado de disponibilidad. La papa es comida de todos, especialmente de los *waqcharuna*, como se denomina en quechua a los pobres.

La arqueología ha brindado nuevos conocimientos sobre el proceso de domesticación de la papa, a pesar de que, dadas las características del tubérculo, su preservación durante los siglos resulta muy difícil, sobre todo en zonas lluviosas o húmedas. Este no es el caso de los granos, las semillas o las partes duras de los frutos que son, por lo tanto, la fuente principal de los arqueólogos para el estudio de la historia de

los cultivos. Sin duda, la posibilidad de conservación de la papa es mayor en zonas desérticas y cuevas, lo que ha permitido algunos hallazgos de interés. Excavaciones efectuadas al sur de Lima han revelado restos de este tubérculo que se remontan a los 8000-6000 años a. C.

Si bien la domesticación de la papa fue realizada en las tierras altas de la cordillera andina, investigaciones actuales sugieren que hace unos cuatro milenios, en la costa peruana ya se comía una papa similar a la de nuestros días. El consumo de la papa se extendería de la sierra hacia la costa gracias al intercambio, pues los habitantes del litoral no podían cultivarla en su entorno desértico. Varias papas fosilizadas han sido halladas en asentamientos costeros al norte de Lima. Los más numerosos

JUNTO al río llave (Puno), una campesina tiende sobre el campo las papas destinadas a la elaboración de chuño.



© Javier Silva

y frecuentes descubrimientos datan del período Formativo, entre el segundo y el primer milenio antes de nuestra era.

El proceso de domesticación de la papa -en el más amplio sentido- implicó no sólo la manipulación botánica de la planta, sino también la adecuación del tubérculo al consumo humano. El antropólogo japonés Norio Yamamoto (1998) ha insistido en este punto y ha concluido que ello habría conducido a la elaboración del chuño.

El procesamiento del chuño ha permitido a los habitantes del Ande aprovechar una papa pequeña y amarga que crece en las altas zonas de helada. El sabor amargo es producido por unas sustancias tóxicas llamadas glicoalcaloides que, en grandes cantidades, pueden llegar a tener un efecto letal. Sin embargo, éstos aumentan la capacidad de resistencia de la papa a las heladas, lo cual hace posible que ésta se desarrolle en terrenos muy altos, donde otras plantas morirían.

Al ser estas sustancias solubles al agua pero estables bajo el calor, la toxicidad no llega a ser eliminada mediante la cocción. Los antiguos pobladores andinos descubrieron que esto se lograba más bien a través de un procedimiento que, miles de años después, todavía sigue vigente. Para ello, es necesario un clima como el de la puna, seco, con temperaturas bajo cero en la noche y muy altas en el día.

El proceso del chuño es el siguiente: se seleccionan las papas y se las deja a la intemperie, para que se congelen, durante varias noches. Luego se depositan en una laguna o en un lugar con agua corriente. Al cabo de 30 días o más, ya saturadas de



agua, se las extiende sobre el suelo y se las pisotea para eliminar el líquido y desprender la cáscara. Finalmente, se las vuelve a poner a la intemperie por unos 10 o 15 días más. Así, expuestas al sol diurno y a los rigores de la helada nocturna, los tubérculos se secan completamente. El producto deshidratado puede conservarse por muchos meses –y aun años– sin estropearse, garantizando su disponibilidad como alimento.

Este proceso nos retorna a los orígenes de la papa como alimento y al mismo tiempo consolida una suerte de “humanización” del tubérculo. Efectivamente, en el imaginario colectivo del mundo andino suele otorgársele atributos humanos. Incluso se le adjudican rasgos anatómicos y sexuales.

Y es que, gracias al ingenio de los primeros habitantes de la sierra, la papa forma parte de la familia, siempre está en casa. Es lo que se le ofrece al visitante cuando llega, y también el regalo que se le da cuando parte. Así se celebra su existencia y se le consagra como *kawsay*, vida.

**Luis G. Lumbreras**

UNA MUJER collagua del valle del Colca (Arequipa) sujeta una papa con forma de bebé.

