

El viaje fantástico

La historia de la migración de la papa hacia sus nuevos bogares por todo el mundo es una saga fascinante. Durante años, el antropólogo Robert E. Rhoades ha seguido la pista de esta aventura global. En este capítulo nos narra algunos episodios que raramente han sido contados. Uno de ellos es el pasaje de la papa hacia África y Asia.

La papa ha sido llamada, y con razón, “el vegetal que cambió la historia”.

Desde sus orígenes andinos hasta el lugar que ocupa en la vanguardia de la revolución de la comida rápida ha proporcionado tanto la chispa como el combustible para siglos de cambio social. En su conquista del mundo, el humilde tubérculo ha sido estigmatizado y luego alabado; anatematizado y después ensalzado; temido y más tarde apreciado. Dondequiera que vaya, la papa gana terreno hasta que la humanidad termina dándole la bienvenida en su hogar y en su corazón.

Los investigadores del CIP –donde trabajé entre 1979 y 1991– nunca han dejado de valorarla. Consagrados a la mejora del cultivo en favor de los agricultores pobres del mundo, aprecian el potencial de la papa como un cultivo de subsistencia, un vegetal comercializable, un alimento rico en vitaminas y una poderosa herramienta para el descubrimiento científico.

Una de mis tareas en el CIP era rastrear el épico viaje del tubérculo en el marco del proyecto “La geografía mundial de la papa”. Como una suerte de detective de la papa, debía investigar cuando llegó por primera vez a cada país, como lo hizo, dónde y cómo crece en la actualidad, quien la cultiva y la consume; básicamente tenía que conocer sus desplazamientos por el mundo e informar sobre mis hallazgos. Terminé recorriendo miles de kilómetros por los seis continentes tras los pasos de este tubérculo trotamundos.

Ello no siempre fue fácil. La papa se cultiva ni más ni menos que en 148 países, más que ningún otro sembrío comestible exceptuando el maíz. Desde los años sesenta ha sido el cultivo básico de más rápida expansión en los países en vías de desarrollo. En algunos lugares –como en el valle del Río Rojo de Vietnam– la papa irrumpió en la escena virtualmente de la noche a la mañana. Pero gracias a la extensiva red de investigadores del CIP y a incondicionales del tubérculo en cada continente, me fue posible elaborar un compendio que contendría casi todo lo que uno quisiera saber sobre ella.

LA RENUENCIA DE LOS EUROPEOS

Cuando los españoles llegaron hace casi cinco siglos a los Andes, descubrir un nuevo cultivo alimenticio era lo último que se esperaban. El Dorado, la mítica ciudad de oro, era su obsesión. Al atravesar las inhóspitas pendientes andinas para capturar al inca Atahualpa,

EN EL VALLE DEL RIFT (Kenia), una mujer de la etnia Kikuyu cosecha su producción de papas.





MAPA que indica algunas de las rutas de la papa en el mundo, elaborado a partir de cartogramas utilizados por navegantes europeos del siglo XVII.



UN PEQUEÑO hijo de agricultores de la provincia de Sichuán (China) posa orgulloso sobre la cosecha de sus padres.

Francisco Pizarro apenas se percató de la existencia de aquella planta que crecía bajo sus pies y que los habitantes nativos llamaban papa.

Por hado o por azar, unos cuantos tubérculos llegaron a galeones con destino a España, muy probablemente en la sexta década del siglo XVI. Actualmente se puede encontrar evidencia física de estos viajes bajo la forma de una docena de variedades de antiguas papas que aún son cultivadas en las Islas Canarias, frente a las costas de África. Ya en 1580, la papa se había establecido en Europa, no tanto como cultivo alimenticio sino como una rareza en los jardines botánicos del continente.

Durante dos siglos, desde su aparición en Europa, a la papa se le rehuía; en el mejor de los casos era alimento de puercos y de campesinos. Se le echó la culpa de innumerables males: de la guerra y la lujuria, de la tuberculosis, el raquitismo, la sífilis y la obesidad. A menudo fue objeto de sospecha por el simple hecho de su asociación con los demás miembros de la familia de las belladonas. Muchas de éstas contienen atropina, una sustancia que se utilizaba para fabricar ungüentos que, según se creía, les confería a las brujas el poder de volar.

El clero escocés prohibió a sus feligreses que cultivaran papa, alegando que el tubérculo no era digno del consumo humano en vista de que la Biblia no lo mencionaba. Es posible que *spud* –un vocablo inglés que la designa– sea un acrónimo de Society for the Prevention of an Unwhole Diet (Sociedad para la Prevención de Dietas Nocivas), grupo activista del siglo XIX dedicado a la expulsión de la papa de Inglaterra. La primera edición de la *Enciclopedia Británica* (entre 1768 y 1771) se refiere a ella como un comestible desmoralizador (*demoralizing esculent*).

Su lucha para llegar a ser aceptada en Europa se realizó a todos los niveles de la sociedad, desde las cocinas de los reyes hasta las esquinas de los barrios pobres, desde los venerables pasillos de los parlamentos hasta los campos de batalla de la Guerra de los Siete Años.

La resistencia a comer papa en ciertos lugares del continente era tan grande que aquellos gobernantes que querían doblegar los sentimientos adversos a ella llegaron literalmente a embutirla a la fuerza en las gargantas de sus súbditos. En 1651, Federico Guillermo de Prusia proclamó un edicto por el que amenazaba con cortar la nariz y las orejas de aquel que se resistiera a consumirla. Federico El Grande, quien un siglo más tarde aún enfrentaría esta resistencia, envió un cargamento de este tubérculo a los campesinos de un área azotada por la hambruna, tan sólo para terminar recibiendo esta petulante respuesta: “No tiene ni olor ni sabor, y ni siquiera los perros se dignan a comerlo, ¿para qué, entonces, nos sirve?” (Salaman, 1985). Frustrado, el gran líder dio un banquete al aire libre en el que se servían papas, para demostrar no sólo que eran comestibles, sino que además eran adecuadas para la realeza. De igual modo, el francés Antoine Auguste Parmentier, gran entusiasta del cultivo, se vio obligado a una serie de subterfugios para inducir a los campesinos a robar papas de los jardines reales de Luis XVI, a fin de convencerles de las virtudes del tubérculo.

Tan pronto como ganó posición en Europa, la papa transformó la sociedad de un modo incuestionable. Los agricultores comenzaron a producir más alimento, en menos tiempo, y en parcelas de pequeñas dimensiones. El salto en la producción alimentaria potenció el crecimiento demográfico y liberó a los siervos para el trabajo en fábricas y talleres. Se puede decir, sin temor a exagerar, que la papa hizo posible –y alimentó– la Revolución Industrial.

Uno de los europeos que le cantó alabanzas fue un joven naturalista destinado a convertirse en “el padre de la evolución”. Explorando la costa sudamericana en 1835 a bordo de la nave H. M. S. Beagle, Charles Darwin anotó en su diario: “Es notable el hecho de que a la misma planta se la pueda encontrar tanto en las estériles montañas de Chile central, donde en más de seis meses no cae una sola gota de lluvia, como en los bosques húmedos de las islas meridionales” (Darwin, 1909).

Por la época en que Darwin hiciera sus observaciones, los europeos ya se habían tornado peligrosamente dependientes de este cultivo. Tal situación se hizo más crítica en Irlanda, donde la papa había suscitado el más rápido crecimiento demográfico de todo el mundo. Con 8 millones de habitantes (el doble de la población actual), Irlanda estaba tan densamente poblada como hoy lo está China. La papa permitía a una familia de seis miembros subsistir con menos de una hectárea de tierra. Los adultos irlandeses llegaban a comer entre 4 y 6 kilogramos al día, es decir, unas 30 papas de tamaño regular.

En agosto de 1845, hizo su aparición el flagelo de una enfermedad, hasta entonces desconocida, llamada tizón tardío. Las papas se pudrían en los campos, inundándolos con un insoportable hedor. La misma escena se repitió en toda Europa durante los siguientes tres años. La hambruna ocasionó la muerte de 2.5 millones de personas en Europa, mientras que un millón de irlandeses buscaron refugio en Norteamérica.

LEJOS DE EUROPA

Como la mayoría de los occidentales, durante mi niñez en Estados Unidos yo tenía la vaga sensación de que la papa estaba de alguna manera relacionada con los Andes, pero la principal

PAREJA de esposos del valle del Kangra (India) ara la tierra en procura de que esté apta para la siembra.

asociación que hice fue con la Europa septentrional y Norteamérica. Sabía de la “papa irlandesa”, la “papa de Idaho”, la “papa frita” (French fries) y el “aquavit”, así como de la hambruna en Irlanda. En realidad no lograba conectar la papa con Sudamérica, para no mencionar África, Asia o el Medio Oriente. Sin embargo, a través de mis expediciones en pos de la geografía de la papa, no tardé en informarme mejor. La papa no conoce fronteras regionales ni culturales.

Su viaje por el mundo se intensificó en el siglo XVII. Europeos poco aventureros pueden haber sentido aprensión frente al nuevo y sospechoso producto, pero marinos, soldados, misioneros, autoridades coloniales y exploradores muy pronto decidieron que era buena idea llevarlo consigo hasta sus puestos de avanzada en el extranjero. Unos cuantos tubérculos pequeños podían convertirse rápidamente en miles de toneladas, hecho que fue remarcado muchos años más tarde cuando el poeta chileno Pablo Neruda propuso que cada hombre, mujer y niño de la tierra debía plantar una papa para terminar de una vez por todas con el hambre.

Marinos holandeses, portugueses, españoles, franceses, belgas e ingleses la llevaron a puertos balleneros, de pesca y de comercio de Asia y el Pacífico sur. Desde ahí, el tubérculo fue transportado tierra adentro por expatriados que intentaban reproducir de alguna manera la cocina de sus respectivos lugares de origen.

Es posible que colonos holandeses hayan llevado la papa a las islas Penghu del Estrecho de Taiwán en fechas tan tempranas como 1603. Misioneros belgas y franceses la introdujeron en Taiwán, donde ya en 1650 el holandés John Struys decía haber visto papas, conocidas en ese lugar como “taro occidental” o “taro cascabel de caballo”. El cultivo no tardó en propagarse por toda China, donde lo llamaban “frejol del suelo” o “nuez de la tierra” y “tubérculo con muchos hijos”. Una de las rutas comerciales hacia China atravesaba Europa oriental, cruzando los Urales y luego las estepas asiáticas, un terreno fértil que se transformó en un enorme semillero de papas. Hoy en día, China es, sin lugar a discusión, el primer productor de este tubérculo en el mundo.

En muchos lugares de Asia, los nombres locales de la papa reflejaban la nacionalidad del amo colonizador. En Java occidental, Indonesia, donde fue introducida en 1794, se le llamó “papa holandesa”. En 1897 llegó a Vietnam y fue bautizada como “tubérculo francés”. A los Himalayas fue trasladada a través de las rutas comerciales de la antigua East India Company británica (por ella, los *sberpas* la llamaron “papa inglesa”). La excepción a esta regla puede encontrarse en Filipinas, adonde fue llevada por los españoles a finales del siglo XVIII con el nombre de papa, de origen quechua.

La papa fue llevada a la India por marinos portugueses a principios del siglo XVII; luego, los ingleses la trasladaron hacia los puestos de altura que tenían en el norte del país y en Sri Lanka para cultivarla en los jardines de sus casas. Por entonces, ya se le consideraba indispensable para recrear la cultura y la cocina *pukka* británica. En la actualidad, la India es el cuarto productor de papa en el mundo, y la versátil *alu* (como se le dice en hindi) se ha convertido en un elemento fundamental de la cocina de esta parte del globo (por extensión, a un hindú que es hábil para los negocios se le llama *alu*).

Los monjes budistas fueron los primeros en sembrarla en los elevados monasterios de Bután y Nepal, probablemente en el siglo XVIII. Tal como había ocurrido en Europa, el





tubérculo produjo una fuerte explosión demográfica. Pero, a diferencia de los europeos que se congregaron masivamente en fábricas, un sinnúmero de habitantes del alto Himalaya optó por la vida monacal. La papa les concedió tiempo libre para realizar finas pinturas y esculturas, y construir los monasterios de esa región.

Su expansión se ha visto potenciada con la ayuda de ilustres pioneros. En el Cercano Oriente, el campeón de la papa fue Sir John Malcolm, un diplomático del siglo XIX que representaba a Gran Bretaña ante las cortes otomana y persa; en esta región se la conoce como “la ciruela de Malcolm”.

Se ignora cuando llegó al Pacífico sur, pero la historia registra que el capitán James Cook logró introducirla en Nueva Zelanda durante su segunda expedición de 1773. Más tarde, otras variedades fueron llevadas por balleneros, cazadores de focas y colonizadores. Los indígenas maoríes de Nueva Zelanda descubrieron que el cultivo de la papa era más fácil que el del camote, sobre todo en las zonas más frías. A principios del siglo XIX ya contaban con sembríos de hasta 40 hectáreas de superficie.

No obstante, los maoríes alegan que ellos ya la conocían antes de su encuentro con los europeos. Sus leyendas hablan de dioses ancestrales que trajeron, de sus viajes a través del Pacífico, un tipo de papa negra llamada *peruperu* y otra amarilla, conocida como *parete*. Estas primeras muestras eran del tipo *andígena*, la papa de los quechuas y aimaras de los Andes, y todavía son cultivadas en Nueva Zelanda.

Los haida de Alaska y Canadá occidental cuentan historias parecidas con respecto al tráfico precolombino de papas. Este pueblo cultiva dos variedades que durante siglos han venido intercambiando con otros habitantes de las islas del Pacífico y de Rusia continental. Su historia oral sitúa el origen de una de estas variedades –que produce tubérculos delgados de pulpa blanca– en Baylu, que bien podría ser el Perú. La segunda variedad, de pulpa amarilla, la creen procedente de Hawai. Así, la papa se encuentra en el centro del actual debate respecto del posible contacto entre diversos pueblos del Pacífico mucho antes de la llegada de los barcos europeos.

La papa desembarcó en África en tiempos relativamente tardíos. Aunque en 1830 se cultivaban unas cuantas en Sudáfrica, los colonos y misioneros alemanes e ingleses la introdujeron en África oriental recién a partir de 1880. En el norte y oeste de este continente, las dos guerras mundiales fueron el principal estímulo para la introducción del cultivo. Como las líneas de aprovisionamiento desde Europa habían sido cortadas, los ejércitos y la burocracia colonial se vieron constreñidos a sembrar sus propias papas (llamadas por ellos *bombiderres*). Si bien es cierto que África no es un gran productor en términos de volumen, hay más países que la cultivan ahí que en cualquier otro continente.

En la segunda mitad del siglo XX, el tubérculo encontró un hogar en los desiertos del Medio Oriente, ahí se ha constituido como un importante producto en países como Jordania, Israel y otros; incluso en los estados del Golfo se cultiva en instalaciones climatizadas. Actualmente, es difícil viajar por el mundo sin toparse con una papa.

LA PAPA EN EL NUEVO MILENIO

Si bien la gente ya no cree que las papas hacen que las brujas vuelen, no por ello el tubérculo ha dejado de ser con frecuencia malentendido. En 1972, dos científicos ingleses sugirieron

EN LOS MERCADOS de Dacca (Bangladesh) la papa se ha ido convirtiendo en un alimento de gran demanda desde que, en la década de 1920, se estableció la primera producción comercial.

POBLADORES de la isla de Castro (Chiloé, Chile), cargan papas provenientes de las otras islas del archipiélago.



WATSON WACHIRA Y Verónica Wangeçi seleccionan papas semilla en el valle del Rift.

(sin contar con evidencias confiables) que las mujeres embarazadas que comían papas con tizón tardío podían dar a luz niños defectuosos. A menudo se la tiene por un alimento que engorda, pese a que no tiene más calorías que una pera. Los estudiantes de economía aprenden que cuando los ingresos aumentan, se debería desear menos papas y más carne. Según esta teoría, la papa es algo con lo que uno se llena cuando no puede comprar otra cosa mejor.

Tal vez el equívoco más dañino es la creencia de que la papa es un cultivo de climas fríos no apto para los trópicos. Este prejuicio ha retardado su difusión como cultivo alimenticio básico, útil para combatir la desnutrición en el mundo. Lo cierto es que se adecúa extraordinariamente bien a climas cálidos. En regiones septentrionales hay que esperar 150 días para que la papa alcance un máximo rendimiento, en tanto que en zonas tropicales los agricultores pueden empezar a cosecharla en apenas 50 días, con rendimientos que rivalizan con los de sus vecinos del norte.

La historia nos enseña que la papa habrá de perdurar. Mientras más gente la cultive, la coma, la venda y la procese, más popular se hará. De hecho, en última instancia es la experiencia, y no las promesas o declaraciones, la que ha determinado que la opinión pública mundial se incline a su favor. Es el cultivo universal por excelencia: disponible, versátil y capaz de producir lo que la gente quiere y necesita. Se ha adaptado a un sinnúmero de culturas, medios y gustos. Cinco siglos después de haber iniciado su extraordinario viaje, ningún otro cultivo tiene tantas posibilidades.