

LA PAPA, TESORO Y ENERGÍA DE LOS INCAS

(De nuestro Corresponsal en Perú)



Mariano Valderrama

Para el común de los pobladores del orbe la papa suele resultar un producto bastante homogéneo y hasta soso. En cambio, el visitante que llega al Perú, su tierra originaria, accede a degustar los sabores sorprendentes e incomparables de las numerosas variedades de este tubérculo andino y la sazón con la cual es preparada.

La papa está anclada en la historia del Perú y, junto con el maíz, constituye la base de la alimentación del hombre peruano. Cuenta el mito que lo primero que hizo el dios Wiragocha después que los fundadores del Imperio Inca, Manco Cápac y Mama Ocllo, emergieron del lago Titicaca fue enseñarles el cultivo de la papa. En la época del Incanato este cultivo fue un asunto de las familias y comunidades, a diferencia del maíz cuyo cultivo y comercialización correspondieron al Estado.

La agricultura prehispánica tuvo un notable desarrollo tecnológico. La agricultura intensiva andina con sus obras hidráulicas, su laboreo del suelo con la *tacila* (arado manual usado por los indígenas peruanos), sus cultivos en andenes artificialmente regados y abonados señala el estudioso Carl Troll, no fue en nada inferior a la de las elevadas culturas asiáticas superiores. Con esta tecnología –agre-

ga- los pueblos andinos alcanzaron resultados prodigiosos en el cultivo de plantas y desarrollaron en casos como la papa y el maíz, centenas de razas, tomando en cuenta tanto las variadas y cambiantes condiciones del medio ambiente, así como los diversos usos a los cuales se les destinó. Los tubérculos andinos (la papa, en primera línea y otros como la *oca* y el *olluco*) fueron la base para el desarrollo de la agricultura inca en los escalones más fríos de los Andes, por encima de los 3.000 metros de altitud sobre el nivel del mar. De ahí que no sea casual el hecho que el Perú sea el país con la mayor variedad de papas. Confirmando lo anterior, el Centro Internacional de la Papa ha inventariado cerca de 4.000 variedades.

Uno de los platos preferidos a base de papa en el incario fue el locro, preparado con especial esmero con papas frescas y deshidratadas (*chuño*) y carne seca de llama (*charqui*). Troll destaca el significado muy especial que tuvo el procesamiento de la papa para su conversión en un producto durable con la ayuda de las heladas, calificándola de una adquisición cultural decisiva. Los antiguos peruanos supieron aprovechar el cambiante clima sometiendo a los tubérculos cosechados a un tratamiento de varias semanas de alternancia de extremos (calor y frío), proceso del que resultaban tubérculos deshidratados de almidón puro, ligeros como el corcho, y que podían guardarse

por tiempo indefinido. Al producto se le denomina *chuño* en la lengua quechua.

Las técnicas muestran matices en diversas zonas, e incluso hay una variedad más refinada de *chuño*, denominada *moraya* o *chuño blanco*, que en la época Inca estaba reservada a la elite. Las papas se conservan en un costal que se introduce en el agua al ocaso del sol para congelarlas y se las guarda antes del alba en un lugar oscuro para evitar el ennegrecimiento que produce la luz solar. El agua pura, cambiada con frecuencia, permite eliminar todo el amargor y garantiza la blancura del producto.

LA PAPA EN LA VIDA DEL CAMPESINADO PERUANO

Los campesinos del Ande peruano seleccionan los tipos de papa que cultivan en sus chacras cuidando de guardar para el autoconsumo ciertas variedades para cada tipo de preparación y reservando las más apreciadas para las ocasiones festivas. Cada variedad de papa merece en quechua una designación precisa; *runtupapa* (con la textura y color de la yema del huevo duro) o *yaña ñawi* (la de los ojos negros).

Los campesinos del Perú comen la papa en diversas formas: la más simple es *sancochada* (*papa waiko*) con el acompañamiento de una salsa de ajo o un trocito de queso. Algunas veces se asa la papa al horno o se la

LAS PAPAS MÁS SABROSAS

En su libro *“Cocina peruana”*, el poeta Adán Felipe Mejía decía, con razón, que en el Perú existen *“papas arenosas enormes de color delicado y noble forma. Otras, ovales y perfectas, como cantos rodados sin hoyuelos, más resistentes y adensadas. Las hay redondas, lisas, acanaladas y tiernas. También las hay de cáscara negra muy blancas por dentro. ¡Variedades infinitas y gustos múltiples! Y la papa amarilla –ese poema- delicada, finita, con pequeños hoyuelos al costado, como rostro de niña encantadora, esa papa amarilla como yema de huevo”*.

A continuación, destacamos las que quizás sean las 10 variedades más destacadas del Perú:

Papa regalo (o Marcavalle). Sembrada en tierras vírgenes de las alturas del Mantaro, se denomina así por ser chica y tierna, se deja acariciar como una criatura y es utilizada como demostración de aprecio. Por su valor, se produce en pequeñas cantidades durante todo el año.

Papa amarilla. Conocida también por los campesinos como *papa huevo*, pues tiene el color y la textura de la yema de un huevo duro. Es un tubérculo de forma redondeada a ovalada, de piel amarilla, ojos profundos y abundantes y carne amarilla intensa. Entre las variedades de consumo masivo, es la más preciada. Se cultiva en los Andes, principalmente en las zonas de Huanuco, Pasco, Junín y Andahuaylas y buena parte de la producción es para el autoconsumo. Por si fuera poco, la papa amarilla tiene sus propias variedades: *tumbay*, *huagalina* (amarilla del norte) y *limeña* (que en realidad es cultivada en la Sierra Central pero posee gran demanda en la capital).

Wairo. Tubérculo de forma redondeada u ovalada, ojos profundos de color violeta, piel crema y carne blanca. Su variedad más conocida se produce en la zona de Wasa Wasi, Tarma, en la Sierra Central del Perú, aunque su cultivo se ha extendido mucho.

Peruanita. Injerto de papa amarilla con wairo, ya descrita.

Tomasa. Es una papa sabrosa y a la vez resistente al frío y al calor. Se adecúa tanto para las *pachamanca*s, parrilladas, frituras o caldos, pues es menos arenosa que la papa amarilla o la papa *wairo*, que tienden a desmenuzarse con el calor.

Mariva. De características ideales para lograr las papas fritas más crujientes.

Papa negra. De cáscara negra y pulpa blanca amarillenta, aplicable a una multiplicidad de usos.

Papa yungay. Variedad originaria de Ancash (Sierra Norte) cuyo cultivo se ha extendido a otras zonas.

Papa rosada o norteña. Variedad cuyo cultivo y consumo están ampliamente difundidos en la costa.

Ccompis. Tubérculo de color rosado, piel lisa, forma redondeada y tuberosa, ojos profundos, carne amarillenta y consistencia harinosa cuyo cultivo y consumo se hallan muy extendidos en la Sierra Sur del país.

dora *sancochada* en la parrilla (*papa chunya*). En épocas de cosecha y en la fiesta de Todos los Santos se come la *huatia*: papa asada al calor de las brasas bajo el suelo. También son populares las sopas de papa o los *chupes* con papas maceradas (*papa chaque*), los guisos de papa con carne o queso y *ají* (*locro*, *ouchu*) y los picantes de papas con queso y verduras (*puti*, *porqte*) y la sopa de harina de papa seca (*chairo*). En la clásica preparación de las grandes fiestas

andinas, la *pachamanca* (cocción de carnes y vegetales bajo tierra), se usan las mejores variedades de papa (como *regalo*, *amarilla*, *tomasa* y *wairo*).

PAPA Y GASTRONOMÍA PERUANA

La papa es uno de los ingredientes fundamentales de la elaborada gastronomía peruana. Entre los platos más característicos figuran: la *pa-*

pa a la huancaína (papa sancochada cubierta de una salsa de queso fresco, aceite, ají, pan o galleta ablandada en leche), la *ocopa* (con almendras, huacatay, queso fresco y leche licuados); la *papa rellena* (papa amasada rellena con carne molida, cebolla, aceituna y pasas, frita en aceite caliente) y la *causa* (papa muy bien prensada amasada con un poco de aceite, limón y ají y rellena con verduras, pollo, atún o frutos de mar). Aunque hay también platos simples

que sorprenden gratamente al paladar, como un puré de papas amarillas o un clásico pastel de papa.

En un reciente Festival de Cocina Peruana, organizado por dos de los líderes de la culinaria peruana (Marisa Guiulfo y su hijo Coque Ossio) en Nueva York, tuvieron gran éxito diversos platos elaborados sobre la papa: la *causa rellena* (alternándose diversos tipos: langosta, cangrejo, langostinos y pescado), la *papa a la huancaína* y la *carapulcra*, plato elaborado en base a papa seca, a quien el cantante Pavarotti rindió entusiastas honores pues había oído hablar mucho de ella a un colaborador suyo de origen peruano.

convertido en un selecto producto de exportación en diversas formas congeladas, precocinadas-congeladas, en harina o fécula y en rodajas secas.

Durante el siglo XVI, la base dietética de los europeos eran el pan de trigo y la cebada por lo que la llegada de la patata topó con la indiferencia general. ¿Quién iba a quererla, tan fea y deforme, si ni para hacer harina servía? Y si se trataba de dar consistencia al estofado, ya tenían los garbanzos. Sólo la admitieron en lugares con dificultades económicas como el Hospital de Sevilla en 1573 (los primeros europeos en plantarla) y las mesas de algunos curiosos.

tante sufrió con frecuencia la consideración de nociva: en Borgoña, la acusaban de causar la lepra, y en Suiza, la escrófula; en Escocia, los calvinistas aseguraban que era cosa del diablo porque no la mencionaba la Biblia y, además, pertenecía a la misma familia que la mandrágora, tan usada en brujería. También en Prusia, Baviera y Rusia, el pueblo la rechazó violentamente, incluso durante las épocas de hambruna.

Transcurrieron casi dos siglos hasta que el sufrido tubérculo alcanzó el reconocimiento merecido. La tozudez de Antoine Augustin Parmentier (1737-1813), que plantó patatas en las Tullerías del rey Luis XVI, inició una época de popularidad que proseguiría con los revolucionarios, quienes asumieron la patata como propia del pueblo. En 1792, Madame Méri-got, publicó el tratado *"La cuisinière républicaine qui enseigne la manière d'acommoder les pommes de terre avec quelques avis"*.

En la actualidad, la patata se consume prácticamente en todo el mundo pero vale la pena prestar atención a otros tubérculos.

La yuca, también denominada cava o mandioca, fue el primero que los conquistadores conocieron en América, concretamente en las islas La Española y Cuba. Es alargada y pilosa, de carne algo fibrosa.

Tras hervirla, o rayarla y exprimirla (cruda podría ser mortal), los indígenas elaboraban el *pan de cazabí*, que se mantenía comestible durante un par de años. De ella se obtiene la tapioca, popular para elaborar panes y pasteles, y la brasileña *farofa*, una harina tostada que se toma con la *feijoada*.

Otro tubérculo de consumo extendido en el mundo es el *ñame*, originario de África, del cual existen 250 variedades.

El *boniato* o batata obtuvo muy buena acogida en las primeras mesas europeas. Hoy se usa limitadamente. ■

Una hectárea de papa duplica el rendimiento de proteína de una de trigo y rinde en valor alimenticio unas tres veces más

LA PAPA EN EL MUNDO

La papa tiene un reconocido valor alimenticio. Una hectárea de papa duplica el rendimiento de proteína de una de trigo y rinde en valor alimenticio unas tres veces más. Por ello, después de ser llevada por los colonizadores a Europa, pasó a convertirse en ingrediente base de la mesa europea, salvando a esa región de las hambrunas. (¡Qué sería de Alemania, Holanda, Polonia o Rusia sin la papa, y de los belgas o franceses sin sus *frites*!) Finalmente, la papa llegó a la gran mesa europea cuando el célebre gastrónomo Parmentier publicó un tratado sobre ella.

Hoy, constituye el sustento alimenticio de los países más poblados del mundo, como China, India y Rusia, que producen y consumen cerca de la mitad de la producción mundial. Pero es la papa peruana la que se ha

Calórica y resistente

Y eso que traía buenas referencias: delicada de sabor, versátil y consumida por los incas como base calórica durante casi cinco milenios: 80 calorías por cada 100 gramos. Además, aquel pueblo utilizaba un método de congelación (exposición al frío de la noche) y desecado que permitía su almacenamiento durante años.

Se intentó una y otra vez popularizar la patata en Europa. Los explotadores traían cargamentos y convenían a los reyes; los dietistas la aconsejaban; los agrónomos la estudiaban comprobando con satisfacción que crecía igual de espléndida al nivel del mar o en su territorio natal, a 4.000 metros de altitud.

España e Italia fueron algo más flexibles, pero en la Europa protes-