

Breve reseña de la historia de la papa (*Solanum tuberosum*)

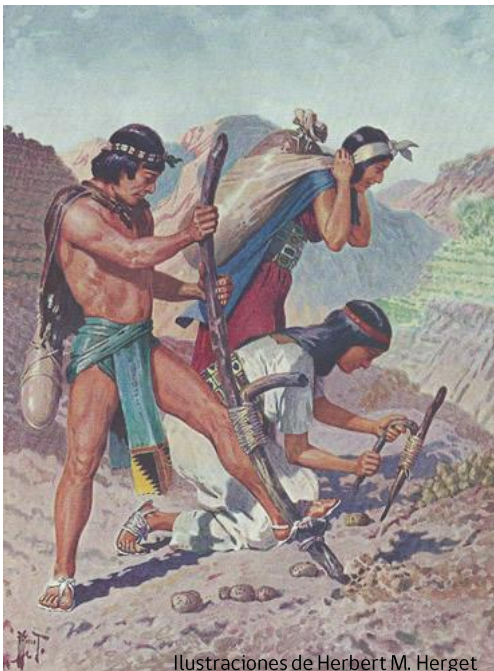
Carolla Martínez y Brattian Estefó, INIA Kampenaike

INSTITUTO DE INVESTIGACIONES AGROPECUARIAS - INFORMATIVO N° 76

HISTORIA DE LA PAPA

La historia de la papa comienza hace unos 8.000 años, cerca del lago Titicaca, en la cordillera de los Andes, en la frontera de Bolivia y Perú.

Ahí, las comunidades de cazadores y recolectores que habían poblado el sur del continente por lo menos unos 7.000 años antes, comenzaron a domesticar las plantas silvestres de la papa, que se daban en abundancia en los alrededores del lago. Era el alimento más importante de los Incas, quienes desarrollaron técnicas avanzadas para almacenarlas.



Ilustraciones de Herbert M. Herget

“Este agricultor Inca, cava con su arado de madera, mientras que la hermana empuña la azada y su esposa carga hacia la casa una bolsa de papas”.

EL INICIO DE LA AGRICULTURA

SEGÚN LA MITOLOGÍA INCA, EL CREADOR “VIRACOCHA”, SACÓ DEL LAGO TITICACA AL SOL, LA LUNA Y LAS ESTRELLAS.

TAMBIÉN CREÓ LA AGRICULTURA AL ENVIAR A SUS DOS HIJOS AL MUNDO PARA QUE ESTUDIARAN Y CLASIFICARAN LAS PLANTAS QUE AHÍ CRECÍAN. ELLOS FUERON QUIENES ENSEÑARON A LA GENTE A SEMBRAR Y A USAR LOS CULTIVOS PARA QUE NUNCA LES FALTARAN ALIMENTOS.

Después de la conquista del Imperio Inca, unos oficiales españoles que exploraban el territorio peruano, en 1541, se sorprendieron ante unas siembras desconocidas para ellos, debido a que ante sus ojos, se extendían unas plantas pequeñas, de hojas ligeramente plateadas, con flores blancas y bayas amarillas. Pensando que estas plantas se cultivaban por sus frutos, probaron las bayas (no más grandes que una nuez); y su jugo viscoso les dejó en la boca una impresión tan desagradable, que pensaron que eran tóxicas, y creyeron que los indígenas las usaban para envenenar sus flechas.

Alarmados por semejante descubrimiento, que les hacía ver a los pacíficos indios del Perú como peligrosos enemigos, decidieron destruir las plantaciones.

Días más tarde volvieron al lugar, encontrando a mujeres y niños ocupados en la cosecha, y se asombraron muchísimo al ver que arrancaban las plantas y luego las quemaban, pues no era por las bayas que los indígenas las cultivaban, sino por una especie de tubérculo café que crecía cerca de las raíces. A la hora del almuerzo, algunas mujeres pusieron a cocinar estos misteriosos tubérculos en unas marmitas llenas de agua, los españoles se

aproximaron y pidieron probar esta extraña comida, que los peruanos llamaban "**pappa**".

La encontraron mucho más agradable de lo que suponían y comieron hasta quedar satisfechos.

Fueron los españoles quienes llevaron estos tubérculos a Europa en 1554, como una curiosidad que se utilizaba de manera ornamental por sus bellas flores y de alimento para el ganado, mas que como una planta alimenticia.

Sin embargo, las persistentes sequías y hambrunas, ocurridas entre 1571 y 1574 en Sevilla (España), obligaron al ecónomo de un centro benéfico de la ciudad, en 1573, a comprar "los nuevos tubérculos", que debido a la escasa aceptación que tenían en el mercado, eran vendidos a precios insignificantes. Así comenzaron a plantarlas en la huerta del hospital, para proporcionar comida a los enfermos.

De esta manera, lo que la gente refinada rechazaba, se convirtió en el excelente alimento para los indigentes hospitalizados.

Los frailes del hospital, al ver los magníficos resultados obtenidos, se dedicaron a plantar papas, así comenzaron a verse plantas con flores blancas del nuevo cultivo por los alrededores de Sevilla, que por la primera mitad del siglo XVII se fue extendiendo por España y sus cosechas tuvieron como principales consumidores a los soldados y a la gente pobre.

Fue llevada a Roma, y hacia 1586 se trasladaron algunos ejemplares procedentes de la costa de Colombia a Inglaterra. A fines del siglo XVI, la papa ya era un alimento común en Italia, Alemania, Polonia y Rusia, pero no en Francia.

"LA GRAN HAMBRUNA IRLANDESA"

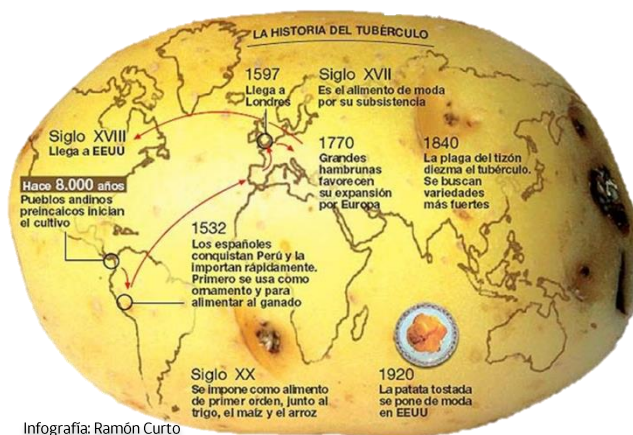
ENTRE LOS AÑOS 1846-1848 SE DESATÓ EN LAS ISLAS BRITÁNICAS UNA PLAGA DE TIZÓN QUE DESTRUYÓ TODAS LAS COSECHAS DE PAPAS, LO QUE PRODUJO UNA GRAN HAMBRUNA, QUE CAUSÓ LA MUERTE DE MÁS DE UN MILLÓN DE IRLANDESES Y LA EMIGRACIÓN DE OTRO MILLÓN.

Solo a fines del siglo XVIII sería el farmacéutico y gastrónomo **Antoine Parmentier** (conocido por sus banquetes) quien popularizaría el consumo de la papa en ese país, ofreciendo la papa como una novedad alimenticia.

EN EL VIEJO MUNDO LA PAPA PASÓ POR TEMORES Y DUDAS EN ALGUNOS LUGARES, YA QUE, SE LA ATRIBUÍA DE SER LA CAUSANTE DE MUCHOS MALES, DESDE LA LEPROSA HASTA LA LUJURIA, DE HECHO, AL PRINCIPIO, EN ESCOCIA, SE REHUSARON A CONVERTIRLO EN ALIMENTO POR QUE SE DECÍA QUE NO SE LE MENCIONABA EN LA BIBLIA.

Posteriormente se adoptó su cultivo en la Irlanda del siglo XVII. En dicho siglo, Europa soportó los efectos de duros inviernos, que afectaron a la producción agrícola; a ello se unieron enfermedades y guerras, que redujeron la mano de obra disponible para el campo. Estas penurias tuvieron una cierta prolongación en el siglo XVIII, a las que se sumaron la inestabilidad social y política de Francia. Durante el siglo XIX se convirtió en el alimento base de la población.

"FUE EN EL 1900 QUE LA PAPA, SE CONVIRTIÓ EN UNO DE LOS PRINCIPALES ALIMENTOS DEL MUNDO".



Literatura consultada

Consorcio papa Chile. 2007. Generalidades: apuntes sobre la historia de la papa. Chile.

<https://www.papachile.cl/generalidades-apuntes-sobre-la-historia-de-la-papa/>

Herbert M. 1938. Pueblos originarios de América. Colecciones pictóricas y fotográficas.

<http://pueblosoriginarios.com/recursos/colecciones/inca/herget.html#>

León, G. 2017. La ciencia pop. Una papa americana. Chile. Editorial sudamericana.

Thomas, G. 2008. "FAO, año internacional de la papa". Belarús.

<http://www.fao.org/potato-2008/es/lapapa/difusion.html>

Permitida la reproducción total o parcial de esta publicación citando la fuente y el autor.

La mención o publicidad de productos no implica recomendación INIA.

Comité Editor: Adriana Cárdenas, Claudio Pérez.

INIA Kampenaike, Angamos 1056, Punta Arenas - Fono: (56-61) 2242322

www.inia.cl

Año 2017
INFORMATIVO Nº 76

