

# LA PAPA, EL PERÚ Y BÉLGICA

**Gonzalo Gutiérrez**

La papa es un tubérculo que constituye la tercera fuente de alimentos de la humanidad, después del trigo y el maíz, y es una invaluable contribución de los antiguos habitantes del Perú a la nutrición del mundo. Estas líneas buscan recordar algunos antecedentes sobre la historia y el devenir de este tubérculo, tan importante en el sostenimiento del ser humano.

W.G. Burton, en su libro “The Potato” (“La Papa”)<sup>1</sup> señala que el centro más antiguo de cultivo de la papa (*Solanum tuberosum*) fue la región de los Andes, que se identifica con lo que actualmente es el sur del Perú y al oeste de Bolivia. Algunas fuentes han señalado que las papas que se cultivan en Europa tienen un parecido morfológico con las papas que se encuentran al sur de Chile. Ello llevó a los científicos soviéticos Bukasov y Vavilov (1935) a deducir que las papas europeas eran principalmente de origen chileno.

Sin embargo, el análisis botánico de especímenes antiguos ha llevado a determinar que la papa europea proviene de los Andes sudamericanos al sur del Perú, y que con el tiempo la selección de semillas cultivadas bajo largos períodos de luz ha modificado sus formas originales para tornarse morfológicamente similares a la papa que se ubicaba en Chile.

Se especula que los españoles que llegaron a América del Sur se encontraron con la papa alrededor de 1533; sin embargo, los europeos no aquilataron su enorme valor nutritivo sino hasta después de doscientos años, cuando el tubérculo se hace popular en la mesa y la economía del viejo continente.

---

<sup>1</sup> The Potato, W.G. Burton. Wiley-Blackwell; 3rd edition, April 1995.

11049



11047



Felipe Huamán Poma de Ayala, "Primera Nueva coronica y buen gobierno",  
Siembra y recolección de la papa. 1615

En virtud de diversas investigaciones arqueológicas se ha determinado que la domesticación del cultivo de la papa se produjo en los Andes, y que entre los años 4000 y 2500 A.C. se desarrolló su cultivo, junto con el del camote, el ají, el olluco o la yuca, entre otros alimentos, muchos de los cuales provenían del complejo sistema agrícola de más de 600,000 Ha. de andenes construidos. El descubrimiento de la papa por los españoles habría ocurrido en 1537, cuando Jiménez de Quesada la encontró en el Valle de la Grita, en la provincia de Vélez, en la actual Colombia.<sup>2</sup>

Existe una crónica de 1538 en la que ya se identificaba el tubérculo con el nombre de "papa". Bernabé Cobo, en su "Historia del Nuevo Mundo" (1653) la calificaba como "pan del indio". Sin embargo, el nombre "papa" es únicamente utilizado en América Latina. En quechua, el idioma de los habitantes del Imperio Incaico, habrías sido

<sup>2</sup> La Flor Morada de los Andes, Sara Beatriz Guardia, 2004, pag 13.

conocida también como “kausay”, que significa sustento necesario para la vida.<sup>3</sup>

En la obra de Felipe Huamán Poma de Ayala, uno de los primeros cronistas indígenas, nacido en lo que sería la actual provincia de Lucanas, en el departamento de Ayacucho en 1534, se identifica una diversidad de papas de acuerdo a sus características o al momento en que se cosechan, como por ejemplo la Chaucha papa, o papa que madura rápidamente; el Chuño, o papa curada al hielo de noche y al sol del día; la Kukupa o papa cocinada y secada al sol; la Hatun papa, o papa de la cosecha principal; o la Siri papa, o papa amarga utilizada para preparar el chuño.<sup>4</sup>



Crónica del Peru, Cieza de León, 1553

<sup>3</sup> César Guardia Mayorga, Diccionario Kechwa-Castellano, 1997, pag. 106; citado por Sara Beatriz Guardia.

<sup>4</sup> Sara Beatriz Guardia, op.cit. pag. 28

El historiador español Pedro Cieza de León en su “Crónica del Perú”, de 1553, señalaba que los pueblos andinos hubieran caído en la hambruna si no fuese por la papa deshidratada o seca. Cieza de León hace referencia al *chuño*, que no es sino la papa dejada a congelar a la fría temperatura del ambiente de la puna, a la que posteriormente se le extrae el agua. Este tubérculo seco permitía su conservación por muy largos períodos -algunos señalan de hasta 10 años-, constituyéndose en una reserva alimenticia que sostuvo la explotación de los indígenas americanos en los grandes centros mineros coloniales.

En el siglo XVI la papa fue conocida en Italia como “tartuffolo” o pequeña trufa. El nombre derivó en “cartouffle” en francés y en “kartoffel” en el oeste de Europa germano parlante, lo que posteriormente varió ligeramente al actual “kartofel”. Cuando una variedad de tubérculo, el *Heliantus tuberosus*, se introdujo a Europa, a través de Holanda, se le llamó “Erdappel” o “manzana de tierra”, lo que fue traducido en Francia como “pomme de terre”, que progresivamente fue aplicándose en idioma francés a todas las papas y es su actual denominación en esa lengua.

En España y los países angloparlantes, la denominación más común es “patata” o “potato”. Este último nombre proviene del idioma Arawak y era la denominación para identificar al camote o “batata”, encontrada antes que la papa por los españoles en Haití, y que fue llevada a Europa por el mismo Cristóbal Colón en el siglo XV. Posteriormente, cuando los españoles identifican en Sudamérica la papa, luego de su paso por el Caribe, por su similitud en apariencia usan el mismo nombre, que luego es modificado ligeramente a “patata”. De acuerdo con el libro “The Potato in Belgium” de Belgapom<sup>5</sup>, la papa es introducida en la zona valona de Bélgica por Giovanni Francesco Bonomi, un nuncio papal, quien la utilizaba como suplemento alimenticio y como remedio para tratar distintas enfermedades. Bonomi habría entregado en 1587 semillas y un par de papas al sacerdote y gobernador de Mons, Philippe de Sivry, quien además es autor de una acuarela que constituye la imagen más antigua conocida de una planta de papa y se encuentra en el Museo Plantin-Moretus de Amberes.

---

<sup>5</sup> The Potato in Belgium, land of the fries. Belgapom, Canalazzo Publishing, 2015.



Planta de papa en flor, Philippe de Sivry  
antes de 1589

La historiadora Françoise Landrier ha señalado que la papa fue cultivada extensamente en Valonia a partir de 1709; en primer lugar, al sur de la ciudad de Namur, para luego extenderse por toda la región. En ese mismo año, el cultivo del tubérculo también fue registrado en Luxemburgo. En el caso de Flandes, la publicación de Belgapom señala que las primeras papas fueron cultivadas alrededor de 1650 en un área de 20 km<sup>2</sup> al sur de Diksmuide, extendiéndose luego, en 1695, a Buggenhout y en 1720 a Amberes.

El consumo de la papa no fue popular cuando recién se introdujo en Europa. Inclusive en Escocia algunos sacerdotes prohibieron su consumo porque no estaba mencionada en la Biblia y consideraban que era una obra diabólica. El botánico suizo Gaspard Bauhin, en 1623, escribió una obra titulada *Pinax theatri botanici*, y dio a la papa su nombre científico, *Solanum tuberosum*, no obstante, muy erradamente Bauhin la calificó como causante de la lepra.

Antoine Auguste Parmentier, fue el famoso botánico que introdujo la papa en Francia. En ese país el tubérculo no era apreciado, entre otras razones, porque se creía que era real el vínculo de la papa con

la lepra. Durante la Guerra de los Siete Años, que enfrentó principalmente a Francia contra Gran Bretaña entre 1756 y 1763, Parmentier, como prisionero de guerra en Prusia, vio el notable aporte nutritivo que poseía la papa. Después del enfrentamiento, Parmentier escribió en Francia varios estudios sobre el tubérculo, principalmente el titulado *Examen Químico de las Papas (1773)*, que devino en una de las obras más importantes en la que se destaca las propiedades nutritivas de la papa. No obstante, tomó algún esfuerzo y apoyo de la corona francesa que la papa se popularizara en ese país. Existe una leyenda que señala que durante el reinado de Luis XVI, Parmentier utilizó una treta para introducir el consumo en el pueblo: sembró papas en los jardines reales y les puso una guardia militar. Al ver esto, el pueblo se convenció de alto valor del cultivo y se las arreglaron para robar plantas del jardín del rey –con la concertada anuencia de los guardias- las que fueron las delicias de quienes las consumían –manjar real, finalmente- y poco a poco se extendió su producción y se incorporó a la dieta popular francesa.



Antoine-Agustine Parmentier

Larry Zuckerman<sup>6</sup>, citando al investigador Edward Wakefield, quien entre los años 1809 y 1811 viajó a través de Irlanda, apunta que en aquel momento se podía calcular que cada miembro de una familia irlandesa que se sostenía en base al cultivo de papa consumía, como

---

<sup>6</sup> The Potato, how the humble spud rescued the Western World, North Point Press, New York, 1998.



promedio, alrededor de 5.5 libras del tubérculo cada día. Añade que el cultivo de un acre de papa permitía alimentar a una familia de seis personas durante un año. Es así como hacia mediados del siglo XIX la papa era el alimento básico en Irlanda, uno de los países más superpoblados de Europa. Trágicamente entre 1845-1848 una plaga denominada “Tizón Tardío” atacó los cultivos de papa irlandeses, causando una devastación tal que prácticamente eliminó todos los cultivos de papa, lo que derivó en una hambruna que causó la muerte de aproximadamente un millón de personas, y una migración masiva de un similar número de irlandeses, principalmente hacia los Estados Unidos.

Entre Francia y Bélgica se ha desarrollado un debate histórico-culinario en torno a cuál de los dos países fue el origen de las papas fritas. Los belgas señalan que surgieron a fines del siglo XVII en el valle del río Meuse, entre Dinant y Lieja, cuando los pescadores no tenían peces para su consumo por la congelación del río y los reemplazaron con trozos de papa, cortados en forma de pez, fritos en aceite hirviente. Por su parte, los franceses afirman que las papas fritas nacieron al lado del Pont Neuf, el puente más antiguo de París, cuando vendedores callejeros empezaron a ofrecerlas poco antes de 1789. En todo caso, el presidente estadounidense Thomas Jefferson -quien había sido embajador en Francia- en una cena en la Casa Blanca, en 1802, ofreció “papas servidas a la moda francesa”.

Una versión muy documentada de Pierre Leclercq<sup>7</sup> señala que un alemán, Frédéric Krieger, nacido en Baviera en 1817 en una familia de músicos, quien usaba el apelativo de Fritz, fue un actor decisivo en la popularización del plato.

Fritz formaba parte de un grupo humano que organizaba las ferias que circulaban por las distintas ciudades de Bélgica, lo que era una tradición que venía desde la Edad Media. Como lo señala Leclercq, las ferias eran eventos importantes a través de los cuales llegaban a los sitios más alejados del país los productos, espectáculos e inclusive las comidas que no se encontraban regularmente en esas ciudades.

Fritz, quien era un músico con pobres ingresos, deja esa ocupación e ingresa como aprendiz a un restaurante en París, “Chez Pèlerin”, en la calle Montmartre, a fin de empaparse con los secretos de este

---

<sup>7</sup> <https://www.musee-gourmandise.be/fr/77-musee-gourmandise/articles-fond/132-la-veritable-histoire-de-la-frite>

negocio. Aparentemente es en este restaurante que descubre las papas fritas, que eran muy reconocidas en el establecimiento.

El joven y novel cocinero piensa que ese plato podría ser también un éxito en las ferias populares que recorrían las distintas ciudades belgas. Con esa idea, probablemente alrededor de 1838, en la Feria de Lieja crea un primer local de venta de papas fritas. Inicialmente es una muy modesta tienda de lona, la que con el éxito progresivo que va ganando el producto en los diferentes lugares a los que llega la feria, empieza a hacerse popular y a generar una ingente fortuna para el emprendedor Fritz.

Ya para 1852, la modesta tienda de lona se ha transformado en un elegante salón de degustación enchapado en madera con decoraciones en el techo, en el que se servían, acompañando las papas fritas, cerveza a presión, vinos y cognac, además de frituras de papa y los tradicionales waffles. Durante la Guerra de Crimea, en 1856, Fritz -buen comerciante al fin- empieza a denominar a las porciones de papas fritas que servía como “Rusos” y “Cosacos”, con lo que se crea la leyenda que el plato era de origen ruso. Entre 1860 y 1861 Fritz adquiere tres casas en Lieja, con el producto de su trabajo. Fallece en 1862, a los 46 años, dejando a su viuda, Renée Florence Vilain, conocida como Madame Fritz, una empresa boyante que ella continúa hasta octubre de 1889, cuando un mes después de festejarse con gran pompa en la Feria de Tournai los 50 años del negocio, muere a la edad de 73 años.

En todo caso, las papas fritas es uno de los platos más populares del mundo y han sido incorporadas a la dieta de muchísimos países, acompañando diversas otras especialidades. En el Perú es particularmente emblemático el Lomo Saltado, de evidente inspiración china, al que se le ha añadido las proverbiales papas fritas.





Ilustración de Madame Fritz (1889)

(*Le Globe Illustré*, 17 de Noviembre de 1889, vol. V, n° 7, p. 108).

A nivel científico, un notable avance en torno al origen del cultivo de este tubérculo fue un estudio promovido en 1998 por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos en la Universidad de Wisconsin<sup>8</sup>: a través de la utilización de marcadores genéticos en 350 especies de papas, el estudio determinó de manera definitiva que existe un único origen del cultivo del tubérculo, y que éste se encuentra en el área sur del actual territorio del Perú, habiéndose extendido desde allí hacia el norte y el sur de Sudamérica. Zuckerman anota que hace por lo menos 7,000 años los pueblos andinos ya cultivaban la papa, época que inclusive precede a las más antiguas ciudades conocidas de Mesopotamia.

Reconociendo la importancia del Perú en el origen del cultivo de este tubérculo se estableció en Lima, en el año 1971, el Centro Internacional de la Papa (CIP). Allí se han identificado hasta 5,000 variedades, de las cuales alrededor de 3,000 se encuentran en el Perú. En el trabajo desarrollado por la CIP es importante destacar la labor del investigador peruano Carlos Ochoa, fallecido en 2008, quien dedicó su vida a recuperar múltiples variedades de papa e incluso puso en peligro su propia vida frente a terroristas, bandidos o erupciones volcánicas en ese empeño, habiéndose ganado el sobrenombre del “Indiana Jones de la Papa”.

---

<sup>8</sup> “A single domestication for potato based on multi locus amplified fragment length polymorphism genotyping” D. Spooner, K. McLean, G.Ramsay, R. Waugh, G.Bryan, U.S. Department of Agriculture, Agriculture Research Service, University of Wisconsin, August 2005.

Quizá el proyecto más determinante para establecer la “huella digital” de la papa fue llevado adelante bajo la coordinación de la Universidad de Wageningen de Holanda e implicó una investigación para establecer el secuenciamiento del genoma de la papa. Este proyecto fue sustentado por un consorcio en el que participaron 29 grupos de investigadores en 14 países, entre ellos el Perú, que coordinó los trabajos en América del Sur, y cuyo primer borrador fue concluido en el año 2009, después de tres años de investigación. Posteriormente, en el año 2011, la revista “Nature”<sup>9</sup> publicó el resultado final de la investigación.

El trabajo tuvo como objetivo construir el mapa físico de la papa y obtener la secuencia del ADN completa y terminada de hasta un tercio de un cromosoma de la papa. Se determinó que el genoma de la papa tiene 12 cromosomas y se estima posee 840 millones de pares de base ( $\frac{1}{4}$  del genoma humano). Por el Perú participó un equipo liderado por la Dra. Gisella Orjeda e integrado por investigadores de la Universidad Cayetano Heredia y la Universidad Nacional San Cristóbal de Huamanga. Sus resultados permiten a científicos y agricultores mejorar el rendimiento, la calidad, el valor nutricional y la resistencia a enfermedades de las diferentes variedades de papa, así como reafirmar el origen del genoma de la papa y sus variedades, destacando el enorme valor que tienen en la biodiversidad peruana.

En 2016 China fue el primer productor mundial de papa con más de 99 millones de toneladas; el Perú produjo en ese año 4'400,295 toneladas, siendo el primer productor de América Latina y el décimo séptimo del mundo. Bélgica produjo en ese año 3'402,787 toneladas.

En base a una iniciativa del Perú, 2008 fue declarado el “Año Internacional de la Papa” por la Asamblea General de las Naciones Unidas. En ese año se desarrollaron diversas acciones orientadas a crear conciencia sobre los beneficios de este producto originalmente andino en el desarrollo de la seguridad alimentaria y el esfuerzo de erradicación de la pobreza para lograr los Objetivos de Desarrollo del Milenio.

En la actualidad, Belgapom, la entidad oficial belga encargada de la promoción de la producción y el consumo de la papa, junto con otras

---

<sup>9</sup> “Genome sequence and analysis of the tuber crop potato”. *Nature* 475, 189–195 (14 July 2011)

entidades de cooperación internacional belga, vienen desarrollando un importante proyecto con los productores de papa de la cooperativa Coopagros, en el distrito de Kishura, Apurímac, en la sierra sur del Perú. Se trata de la “Coalición Chuño”, que buscan desarrollar un nicho de mercado internacional para la producción industrial de la papa liofilizada, *el chuño*, que ha sido por miles de años uno de los alimentos esenciales de los habitantes de los Andes.

Bruselas, abril de 2018