

EDITORIAL

La papa y sus raíces Andinas

The potato and its Andean roots

J. Gabriel^{1,2}

El año 2018 se realizará el Congreso Mundial de la Papa, evento que organiza cada tres años la World Potato Congress (WPC) Inc. (WPC 2018), entidad no lucrativa dedicada a apoyar el cultivo y el desarrollo de la papa en todo el mundo. Perú fue designado como país anfitrión y esto es un hito histórico, porque por primera vez se realizará un evento de esta magnitud en América Latina. Este magno evento fue llevado a cabo en Beijing (China), América del Norte, Europa, Sudáfrica y Nueva Zelanda. Se espera que el X Congreso Mundial de Papa y el XVIII Congreso de la Asociación Latinoamericana de la Papa reúna a más de 800 científicos y representantes de la industria de la papa de todas partes del mundo. El evento será realizado en la ciudad de Cusco, antigua capital del imperio de los incas, está ubicado en una región donde los pobladores cultivan papa desde hace miles de años.

Se debe aplaudir que este evento magno evento se realice en uno de los sitios emblemáticos cuna de nuestros ancestros, pero también debemos dar a conocer la verdadera historia de los orígenes de la papa. Muchos de nuestros amigos del mundo no saben y no conocen que esta papa morena es “andina” y que contribuyó al desarrollo de sociedades precolombinas, republicanas y de países modernos. Debemos contarles que sus orígenes datan de más de 14.000 a.C. y que nuestros antepasados la domesticaron durante cientos de años. Como lo indica Morales (2007) curiosamente, una de las primeras evidencias arqueológicas (10.500 a.C.) de la selección de plantas comestibles, involucra a la papa. Los primeros vestigios arqueológicos de la presencia de la papa en el Perú provienen del Cañón del Chilca, departamento de Lima, con una fecha cercana al 4.900 a.C. (Morales 2007). El siguiente registro proviene del Valle de Casma, en el norte del Perú, fechado alrededor del 1.800 a.C. A pesar de ser una zona costera, es posible que se tratara de papas cultivadas producidas en la sierra aledaña de las provincias de Huaráz, Huaylas o Yungay. El descubrimiento hacia la misma fecha (1.800 a.C.), de papa amarga cultivada en la cueva de Pachamachay, departamento de Junín, al noreste del departamento de Lima, sugiere que la papa ya era cultivada en la región central de los Andes peruanos hacia comienzos del Período Formativo (1.800 a.C.-100 d.C.). Las papas amargas probablemente se domesticaron y cultivaron en la puna de los Andes centrales, al norte o sur del Lago Titicaca, debido a su alta tolerancia a las heladas. La práctica de secar estas papas amargas para poderlas consumir y preservarlas mediante un proceso de secado por congelación, se difundió por toda la región andina de la América del Sur prehispánica.

En el Período Formativo Temprano (1.800-1.200 a.C.) aparecen las primeras sociedades al norte del Lago Titicaca, en los departamentos de Cusco y Puno, Perú. Qaluyo (1.400 a.C.) que se dedicaban a la agricultura. Esta reducida sociedad de agricultores intensificó la producción de productos agrícolas alrededor del año 1.000 a.C., mediante el uso de camellones rodeados de agua, conocidos como ‘waru-warus’ o ‘suka-collos’. Qaluyo es considerado como una fase

¹ Editor Principal de la Revista Latinoamericana de la Papa.

² Docente – investigador de la Universidad Estatal del Sur de Manabí, Jipijapa, Ecuador.
correo electrónico: julio.gabriel@unesum.edu.ec

temprana de la cultura Pucara (200 a.C.-400 d.C.). Alrededor del año 1.000 a.C., aparece la sociedad temprana de Marcavalle en la región del Cusco, la cual aparentemente estaba asociada cultural y/o comercialmente a la sociedad Qaluyo. En este período, aparecen también las sociedades tempranas de Balsaspata (1.300 a.C.) y de Huata (1.000 a.C.), al noroccidente del Lago Titicaca. Al contrario, al sur del Lago Titicaca se encuentran sociedades del Paleoindio, como Viscachani (10.000 a.C.), así como sociedades contemporáneas de Qaluyo, como Tiwanaku (1.580 a.C.), Chiripa (1.500 a.C.), y Wankarani (1.200 a.C.). Los Viscachani y Wankarani estaban dedicados a la domesticación y explotación de camélidos (llamas y alpacas), como bestias de carga y proveedores de carne y lana. La sociedad Chiripa, por el contrario, era una sociedad temprana dedicada a la agricultura en la margen sur del Lago Titicaca (Península de Taraco), donde cultivaban las especies adaptadas al altiplano central, como la papa (*Solanum tuberosum*), oca (*Oxalis tuberosum*), papalisa (*Ullucus tuberosus*), quinoa (*Chenopodium quinoa*), kañiwa (*Chenopodium pallidicaule*) y tarwi (*Lupinus mutabilis*). Tiwanaku merece mención aparte, como la sociedad más desarrollada y dominante de todos los Andes Centrales, particularmente en la llamada Área Circunlacustre del Titicaca'. Hacia el año 400 d.C., Tiwanaku se convierte en el primer Estado integrado de una región que incluía el sur del Perú y el norte de Bolivia, Argentina y Chile. La principal expansión de la cultura Tiwanaku tuvo lugar hacia el norte, probablemente buscando el control de las mejores tierras de la región. La primera conquista militar y/o cultural durante el Período Formativo (400 a.C.-100 d.C.), fue la sociedad Pucara. El Período Formativo Medio también incluyó la emergencia de otras sociedades agrícolas menores, como Atalla (ca. 1.000 a.C.) en el departamento de Huancavelica, mientras que Chanapata veía la emergencia de la fase cultural Huaru, en el Cusco, hacia el comienzo de la era cristiana.

El legado de tecnología agrícola de la sociedad Huarpa, lo hereda una de las principales sociedades prehispánicas del Perú, Wari (600- 900 d.C.), cuya capital quedaba 25 km al nororiente de la ciudad actual de Ayacucho. La ciudad capital de Wari fue una de las ciudades más grandes del Perú antiguo, donde se alojaban unas 30.000-40.000 personas. No se sabe a ciencia cierta si los Wari desarrollaron un Estado bajo su control o el de Tiwanaku, pero lo cierto es que la sociedad Wari adoptó la cultura tiwanacota antes de iniciar su expansión territorial por todo el Perú actual. El imperio Wari-Tiwanaku dominó toda la región andina y la costa del actual Perú. Este primer gran imperio del Perú antiguo, solo fue posible gracias a la intensificación del cultivo de la papa, como principal fuente de carbohidratos, para complementar la proteína de origen animal proveniente de sus grandes manadas de camélidos domesticados (Morales 2007).

El imperio Wari-Tiwanaku ocupó las tierras de la costa norte donde se había desarrollado la gran cultura Moche (100 a.C.-700 d.C.), famosa por los recientes descubrimientos del Señor de Sipán y otros dignatarios de esa cultura. Los moches fueron también hábiles ceramistas, que dejaron bellas representaciones de su cultura, incluyendo las mejores representaciones de la papa, conocidas en el mundo entero. Este hecho sugiere que los moches valoraban mucho este producto que seguramente importaban de las partes altas que colindaban con su territorio. La representación de la papa en cerámica, continuó durante la ocupación de la región costera norte por la sociedad Chimú, que construyó la gran ciudad de Chan-Chan (Trujillo) alrededor del 1.200 d.C. Hacia 1.100 d.C. llega a su fin el imperio Wari-Tiwanaku, lo que permite la ocupación de la región del Titicaca por los grupos Aymara, principalmente los Collas y los Lupacas, que aún ocupan esta región. Los collas ocupan la parte norte del lago, donde cultivan papas y otros cultígenos andinos, y los lupacas se ocupan principalmente de la cría y explotación de camélidos.

La última y más conocida cultura que aparece en la América del Sur prehispánica, es la Inca. Esta etnia aparece en el Cusco hacia 1.430 d.C., poco después de las últimas sociedades

agrícolas de la región, como Killke y Lucre (1.000-1.400 d.C.). Después de una gran batalla con los Chancas en 1438, los incas logran establecerse permanentemente en el Cusco e iniciar una expansión sin precedentes hasta dominar desde el sur de Colombia hasta la región central de Chile, creando así el Imperio del Tawantinsuyo. Los incas adoptaron la agricultura de todas las regiones conquistadas, y aportaron sus propios conocimientos de ingeniería para mejorar la productividad agrícola en todo el imperio. La papa llegó a ser la base de la alimentación del Tawantinsuyo, hasta la llegada del conquistador Francisco Pizarro en noviembre de 1532, cuando se introducen otros cultígenos exóticos a las Américas, como el trigo, la cebada, el centeno, las habas, la zanahoria, la col, y la lechuga.

Estos hechos históricos descritos por Morales (2007), muestra la gran riqueza cultural andina que rodea a la papa. Pero qué está pasando en los tiempos modernos, no puedo hablar mucho de los países desarrollados, donde la papa fue estudiada de una y mil maneras, hasta lograr descifrar incluso el genoma de la papa (Xu *et al.* 2011); pero si puedo opinar de mi país, y los países andinos, donde tuve la oportunidad de conocer y trabajar muy de cerca con los productores andinos. En Latinoamérica viven más 565 millones de personas, unos 12 millones se alimentan de este noble tubérculo (FAO 2008). Esta región tiene el nivel más bajo de producción de papa, de menos de 16 millones de toneladas en 964 mil hectáreas en el año 2007 (FAO 2008). Para la mayoría de los campesinos de escasos recursos de la región andina la papa sigue siendo un cultivo tradicional, y se cultiva con otras especies de papa desconocidas en el resto del mundo. En las latitudes andinas, los más pobres son los que conservan este noble cultivo, para que no se pierda. Pero, ¿cuánto se benefician de la labor titánica que hacen?, una pregunta difícil de responder.

Referencias citadas

FAO (2008) Año internacional de la papa. Tesoro enterrado. Disponible en http://www.fao.org/potato-2008/es/mundo/america_latina.html

Morales, J. (2007). Sociedades precolombinas asociadas a la domesticación y cultivo de la papa (*Solanum tuberosum*) en Sudamérica. Revista Latinoamericana de la Papa 14 (1): 1-9.

Xu, X.; Pan, S.; Cheng, S.; Zhang, B.; Mu, D.; Ni, P.; Zhang, G.; Yang, S.; Li R.; Wang, J.; Orjeda, G.; Guzman, F.; Torres, M.; Lozano, R. *et al.* (2011). Genome sequence and analysis of the tuber crop potato. Nature 475 (7355):189-95.

WPC. (2018). Bioersivity, food security and business. Disponible en <http://potatocongress.org/>