

**La guerra de las patatas:  
de la *papa* indígena a la *solanum tuberosum* ilustrada, pasando por la *patata*<sup>1</sup>**

Emmánuel Lizcano

Hasta en la cosa más vulgar, por humilde y despreciable que parezca, como le pasa a la patata, está entrañado el universo entero, la historia toda: la Historia Nacional que nos han contado y que damos por des-contada, las muchas historias de las gentes muchas, la médula de las mil batallas entre el luminoso conocimiento científico y los soterrados –como la patata misma- saberes y haceres populares, las hambrunas y los deleites del buen comer, las luchas por el control y el disfrute de las palabras y las cosas, los modos en que unos seres vivos, más o menos humanos, nos relacionamos con otros, más o menos patatas.

Tan patas arriba lo pone todo la patata que ni ella misma sale ilesa de su escrutinio. Tan contradictoria y mezclada de intereses e ideologías es la información sobre ella, que no hay otro modo de integrarla si no es suponiendo que se nos está hablando de cosas distintas, que no es una y la misma cosa de la que se habla, es decir, que no existe tal cosa como la que, ingenuamente, hasta ahora veníamos llamando ‘patata’. Si no, ¿cómo entender que la patata sea sagrada y, a la vez, alimento sólo para puercos? ¿Cómo pudo, un mismo objeto, envenenar o enfermar de lepra a los franceses, ser el alimento básico de los pueblos andinos, y llegar a constituir hoy –tras el maíz, el arroz y el trigo- el cuarto alimento del planeta?, ¿Cómo pudo “el gran Parmentier” introducirla en Europa a finales del s. XVIII y, sin embargo, venirse comiendo en España desde el s. XVI?, ¿Cómo pudo caracterizarse para los científicos y nobles europeos por sus lindas flores y curiosos frutillos y, en torno al mismo tiempo, definirse por la Real Academia Española como “ciertas raíces que se crían bajo tierra, sin hojas y sin tallo”? Tal disparidad de juicios no puede explicarse sólo por ignorancia o errores de apreciación. Más razonable parece admitir que unos y otros no hablan de lo mismo, no ven lo mismo, no comen lo mismo, no imaginan lo mismo, cuando de lo que hablan, ven, comen o imaginan es una patata. Bajo el mismo nombre de ‘patata’ se cobijan, como bajo tantos otros nombres, cosas diferentes, cosas constituidas, cada una, por materias, imágenes, significados, valores, cosmovisiones y funciones distintas. Trataremos aquí de poner un poco de orden en este patatal, atendiendo principalmente a las maneras en que se habla de las patatas, a las creencias que les dan forma y materia, y a los pulsos de poder que se juegan en torno suyo.

Para ello, parece plausible conjeturar que existen, al menos, tres patatas bien distintas, a las que nombraremos con los términos respectivos más característicos:

- a) La *papa* americana, especialmente la andina, se situaría en la *planta baja* de nuestro edificio conceptual. Su historia es también subterránea, como la papa misma: no sabe de registros escritos ni de nombres propios. Es un producto popular, elemento básico de la alimentación de muchos, obtenido y diversificado por saberes locales, transmitidos y reelaborados oralmente a través de una proliferación de mitos y rituales en los que la conversación y el intercambio de variedades son prácticas decisivas para su producción, conservación y diversificación.
- b) La *solanum tuberosum*, nombre que acabó recibiendo del botánico Linneo, estaría en la *planta alta*. Típicamente moderna, no se habría comido hasta hace un par de siglos. Durante la mayor parte de su vida ha circulado exclusivamente entre hombres de ciencia, altos dignatarios eclesiásticos y miembros de la nobleza europea. Su historia es nítida y ejemplar, protagonizada por nombres propios y bien documentada en escritos precisos y en preciosas láminas iluminadas. De la mano de las capas sociales *altas*, acabará descendiendo a las plantas inferiores como logro científico y donación altruista para aliviar las hambrunas. La guerra que aún hoy se mantiene entre la *solanum tuberosum* y la *papa* simboliza ejemplarmente buena parte de los conflictos actuales entre distintas formas de poder y entre distintas formas de saber.
- c) La *patata*, en fin, ocupa las *plantas intermedias*. Su historia, funciones, significado, los modos de obtenerla y comerla (o no comerla) son híbridos, mestizos, como su nombre mismo, que es fusión de ‘batata’ y de ‘papa’. Característica de la península ibérica, aunque también en Irlanda se hace pronto un alimento básico, comparte con la papa su condición popular, el servir de alimento a gentes y animales. Pero también es moderna: participa del desprecio de los cultos y los adinerados, carece de las tradiciones de cultivo y de consumo que acompañan a la papa, pero carece también de la admiración curiosa que acapara la *solanum tuberosum*. Como la papa, la

---

<sup>1</sup> Publicado en O. Etxebarria (ed.), *Las patatas y las cosas. Lurpeko Istoriok*, Fundación Cristina Enea, San Sebastián, 2013, pp. 8-24.

patata tampoco tiene historia, el saber sobre ella circula oralmente, impregnado de rumores y leyendas; pero, a diferencia de la papa, los creadores de la *solanum tuberosum* sí le han fabricado una historia: esa historia oficial de la patata que pulula no sólo por internet.

Asumiendo el juego de palabras que nos propuso Oier Etxebarria, editor de este volumen y organizador del ciclo *Las patatas y las cosas*, podemos referirnos a estos tres objetos como tres plantas. Tres plantas/vegetales, tres plantas/pisos de un edificio: la *papa* o planta baja, la *solanum tuberosum* o planta alta y la *patata* o entresuelo.

### **Planta baja: Historia(s) de la(s) papa(s)**

Con la papa, todo prolifera, hasta el nombre. Las historias científicas, tan atentas al número, llegan a hablar hasta de 5.500 variedades (Fig. 1) de papas americanas, de casi todos los tamaños, colores, formas, texturas y propiedades imaginables<sup>2</sup>.

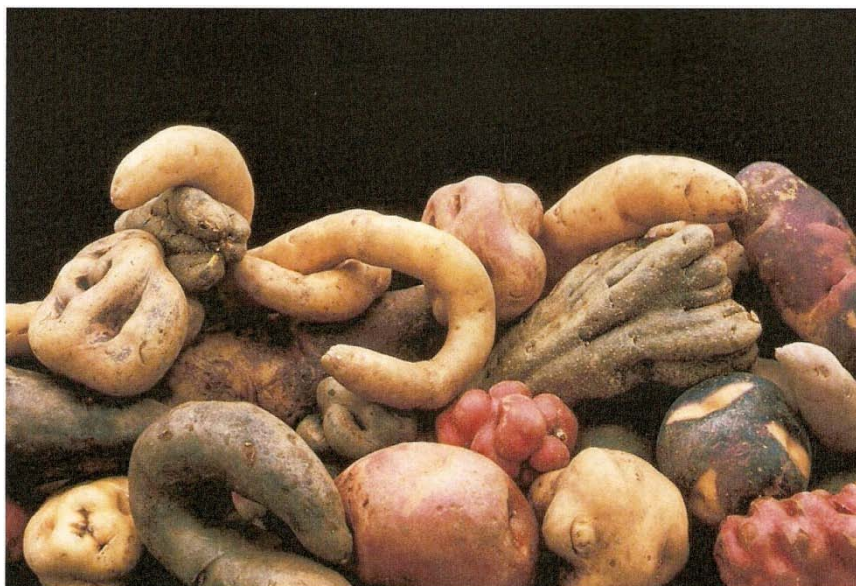


Fig. 1. La diversidad biológica de la papa se refleja en inusitadas formas y colores

Tal proliferación obedece a una minuciosa observación, selección y experimentación desde, al menos, los ocho mil años que allí vienen cultivándose<sup>3</sup>. Y, al igual que no hay papa sino papas, tampoco de ella hay Historia sino historias. Los de abajo, ya se sabe, no tienen historia: la historia se la escriben... desde arriba. Las fuentes en las que hubiera sido posible basar una Historia se han visto tan despreciadas como las papas mismas. Cuando el historiador, como es el caso de Eloy Terrón (cuya historia de la difusión de los cultivos americanos es sin embargo de las mejor documentadas), tropieza con el documento de un clérigo que, al poco de llegar los españoles al Perú, describe la celebración de una fiesta ritual indígena en honor de la papa, no duda en decidir olímpicamente que “como el contenido del documento no atañe al conocimiento de la patata no se transcribe aquí, pues se trata más bien de un acto religioso” (1992:101). Pero ocurre que, sin las tradiciones indígenas, injertadas en la religión, no hay modo de conocer la papa. Sin los mitos y rituales de la religiosidad andina no puede entenderse, por ejemplo, la dinámica de selección y cultivo de sus muy distintas variedades. Sin aquellos primeros y ejemplares antropólogos que fueron los miles de clérigos y frailecillos católicos que aprendieron las lenguas indígenas y conversaron con sus hablantes, no tendríamos apenas noticia de lo poco que sobre sus papas sabemos. Y, sin la fascinación religiosa que ejercían entre los incas, tampoco puede entenderse la fascinación, no menos religiosa, con que sus descendientes actuales recibieron como un don la *solanum tuberosum* fabricada en los laboratorios científicos, que ha desertizado tantos suelos andinos en nombre de la ayuda al desarrollo.

Cuenta un mito inca que hubo un tiempo en que los hombres de las tierras bajas, cultivadores de quinua, invadieron a los de las sierras altas y, para hacerlos morir de hambre, les robaban las cosechas. A punto de perecer, los serranos clamaron al cielo y éste les dejó caer unas semillas redondas y carnosas. Sus enemigos no se preocuparon pues, cuando estas semillas germinaron, se las robaron también y se fueron

<sup>2</sup> Otros hablan de *solo* 400 especies. Depende de lo que se entienda por especie o variedad, pero las cifras que se manejan dejan ridículo el número de las que se cultivarán en Europa.

<sup>3</sup> Martins Farias, R. (1976), “New Archeological Techniques for the Study of Ancient Root Crops in Peru”, Tesis doctoral, Birmingham University.

con una buena cosecha de verduras. Desconsolados, los hombres de las sierras volvieron a dirigirse al cielo y éste les respondió: “Removed la tierra y sacad los frutos que allí quedaron, pues los he escondido para burlar a los hombres malos y enaltecer a los buenos”. Así lo hicieron, y las patatas que allí encontraron les reconfortaron y les dieron las fuerzas suficientes para echar a los invasores, que nunca volvieron a molestarles.

Dos elementos destacan en esta historia. Uno es la asociación de la papa, como alimento salvador, con los grupos más pobres y sometidos: planta baja. Mediante una inversión metafórica, los de las sierras *altas* están so-metidos, son *los de abajo*. Y son ellos quienes –ahora por semejanza metafórica- aprecian en la planta lo de abajo, los tubérculos soterrados, también so-metidos. De modo simétrico, los de las tierras *bajas*, cuyo alimento básico era la quinua, están *sobre* ellos, y de la planta sólo saben ver lo que *sobre-sale*, lo que salta a la vista, esa mera verdura aparente bajo la que se oculta el auténtico tesoro. La misma simetría de comportamientos podremos observar en esa otra narración que es la historia de la patata europea. También entre los indígenas de Europa, como veremos, las que los sociólogos suelen llamar clases *bajas* serán las que descubran el valor nutritivo de las raíces de estas solanáceas, mientras que las clases *altas* se contentarán con admirar y valorar lo que de ellas queda arriba, lo que se muestra a la vista, esa novedad que suponen las hojas y flores que los botánicos plasmarán en sus láminas y con las que se adornará María Antonieta.

El segundo aspecto reseñable del anterior mito atiende al modo de aparición de estos tubérculos en la historia, en las distintas historias. Para las mitologías andinas, quechuas y aymaras, la papa es un don, algo que se recibe graciosamente. Algo, por tanto, que no se fabrica ni se obtiene como resultado de un proyecto prediseñado, sino que aparece ahí, caído literalmente del cielo. Y también, por tanto, algo común, algo de todos. “Voz del pueblo, voz del cielo” canta el flamenco por alegrías<sup>4</sup>. A los indígenas europeos también se les aparecerá repentinamente, caída de ese cielo que son las américas, pero pronto bifurcará su trayectoria. En la que se llamará patata, la papa continuará ese camino subterráneo, popular; pero en su modalidad *alta*, dominante, la *solanum tuberosum* se concebirá no como un don, sino como una conquista de la ciencia, conquista cuya mejora (conocida por los ingenieros agrícolas como *patata mejorada*) se convertirá en un proyecto de diseño que, a su vez, el altruismo tecnoburocrático convertirá en un don que los pobres indígenas americanos aceptarán, por segunda vez, como caído del cielo, pero ahora de ese cielo que es la Ciencia (Ploeg, 1990: 162).

Entre las comunidades campesinas quechuas de lo que hoy es el Perú, aún se cuenta hoy este otro mito:

*“En tiempos remotos Inkariy había caminado de pueblo en pueblo, así en sus andanzas, en el abra de Punkuranra se había hecho dar hambre. En eso, Inkariy, que tenía mucha sabiduría, y como no tenía fiambre, fabricó bollos de barro y los colocó muy superficialmente bajo la tierra. Entonces, a su mirada no más, brotó con sus frutos el àtoq sawasiray (la papa silvestre). Desde entonces la k'ita atoq crece en todos los roquedales, incluso hoy mismo, en tiempos de lluvia, florece azul esta papa.*

*Entonces, ya en tiempos recientes, Taytacha juntó todas las papas del Inkariy, las había clasificado apilándolas por variedades, y las sembró; haciendo caer la lluvia solamente al lugar de la papa sembrada. Después, escogió las muchas variedades de semillas. Si Taytacha no hubiese cultivado, juntando la papa del Inkariy, ¿qué habiéramos comido?, ¿hubiéramos masticado piedras? Como la papa apareció de la tierra, es por eso que nosotros los hombres que comemos el sawasiray nos convertimos en tierra. Si la papa se hubiera originado del agua, entonces al morir nos habiéramos convertido también en agua. O si el sawasiray se hubiera originado de la piedra, nos habiéramos convertido en piedra.”<sup>5</sup>*

También aquí, en los altos de Challhuahuacho, la papa es un don, algo que ya estaba ahí y que se recibe (de los antepasados, de la tierra). Si Inkari -o sea, “nadie en particular” o “entre todos”- las inventó, fue Taytacha –también “nadie” o “todos”- quien agrupó y clasificó sus muchas variedades. Todavía hoy cada familia de Fuerabamba, la comunidad de nuestro narrador, cultiva unas 80 variedades diferentes. Por otra parte, la narración resalta el común destino que une al inca con la papa: ambos vienen del barro, y ambos al barro han de volver. Para muchas comunidades andinas la papa sigue siendo su casi único alimento, ya sea como picante que extraen de sus hojas, ya en forma de *chuño* o papa deshidratada tras ser sometida a repetidas heladas e insolaciones (Fig. 2), ya en cualquiera de las mil maneras de cocinarla.

---

<sup>4</sup> Frente al árbol del conocimiento del Génesis judeo-cristiano, cuyos frutos están a la luz, las tradiciones populares suelen asociar metafóricamente el conocimiento con las raíces. Así sería el árbol del conocimiento flamenco: “En la raíz de un olivo / yo escondí toda mi ciencia / y se la vino a encontrar / una gitanilla vieja” (Bulería). Para un estudio de esta joya de nuestra poesía de tradición oral, véase E. Lizcano, *Metáforas que nos piensan*, Traficantes de Sueños, Madrid, 2006, pp. 104-107.

<sup>5</sup> Narración de Roque Paniura, monolingüe quechua, comunero de Fuerabamba. Para más detalles: <http://tania.blogia.com/2008/091202-el-mito-de-origen-de-la-papa.php>[09/09/2011 11:59:10]





Fig. 2. Junto al río Inave (Puno) una campesina tiende sobre el campo las papas destinadas a la elaboración de chuño

Hasta tal punto se identifican el inca y la papa que los arqueólogos han encontrado numerosas vasijas representando auténticos hombres-papa, bien porque, cual ancestrales archimbaldos, figuren hombres contruidos por papas, bien porque, inversamente, sean los rostros de personas los que luzcan tanto ojos humanos como ojos vegetales: los ojos o yemas de las papas (Fig. 3). Salaman (1991), cuya historia social de la patata sigue siendo hoy el mejor estudio sobre el tema, llega a conjeturar que las habituales mutilaciones faciales tenían por objeto esa fusión mágica con las papas. La papa y el indígena andino son, literalmente, cosas que se hacen entre sí: el hombre hace a la papa que hace al hombre que hace a la papa...

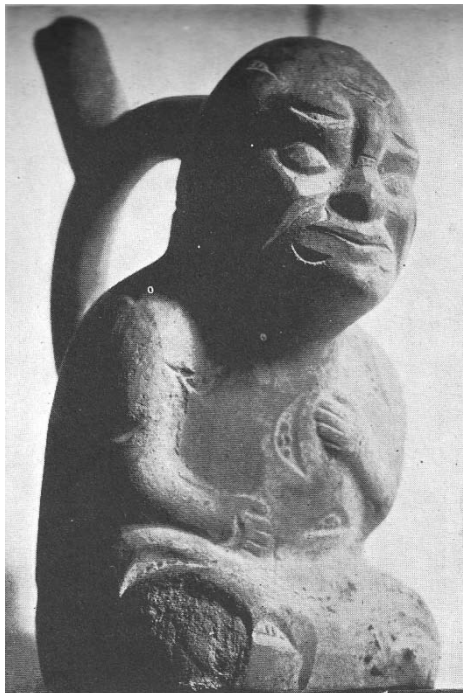


Fig. 3. Cerámica pre-colombina figurando un hombre-papa

No sólo los mitos o las representaciones simbólicas expresan este hacerse mutuamente papas y humanos. Los mismos rituales religiosos en los que la comunidad se recrea (en ambos sentidos del término: se divierte y se rehace a sí misma), son también ocasión de recrear la papa. Uno de los elementos de las fiestas rituales es el intercambio de variedades entre los asistentes, cada uno de los cuales vuelve a su lugar de origen (que puede estar a 30 ó 40 km.) con nuevas variedades que ensayará adaptar a las condiciones ambientales específicas de su *chacra* (huerta). “La mayoría de los agricultores mantiene en sus campos y en su chacrita hasta 30 ó 40 cultivares, pudiendo obtener fácilmente hasta cien a través de un intercambio socialmente regulado” (Ploeg, 1990: 148). Así, el ritual, el minucioso conocimiento de las condiciones locales, la memoria de ensayos anteriores y el gusto por la experimentación propio de estas gentes, están en el origen de los miles de variedades de papas andinas, una riqueza que la patata científica no sólo será incapaz de soñar, sino que considerará como un obstáculo a suprimir para conseguir su objetivo: una sola variedad: la patata *ideal*, la *solanum tuberosum* ‘mejorada’.

También será la religión la que, mediante la magia, conjure los riesgos de una experimentación extensiva e incontrolada que pudiera destruir los suelos, extender las plagas o contaminar otras variedades. Frente a los dudosos límites que se supone que una ética abstracta impone a la experimentación científica, para el campesino andino “los sueños (como dicen los agricultores) y los experimentos son posibles precisamente porque la interpretación mágico-religiosa del mundo reduce el riesgo a proporciones aceptables” (Ploeg, 1990: 153). El tópico del estancamiento que se achaca a las prácticas de estas culturas ancestrales no es así sino un progreso controlado que la comunidad no deja escapar de las manos de quienes lo han de sufrir o disfrutar.

Esta encarnación de lo religioso en la entraña misma de la papa andina le hará ir in-corporando también las sucesivas mitologías que desembarcarán en el continente. Primero, la mitología católica, cuyas vírgenes y santos se coronarán de papas (Fig. 4), y más tarde la mitología científica del desarrollo, cuya *solanum tuberosum* ‘mejorada’, en su viaje a los Andes, tendrá consecuencias catastróficas para los campesinos.

EN SANTO TOMÁS  
(Chumbivilcas, Cusco), a  
3,660 metros de altura,  
se celebra cada 21 de  
junio la fiesta del santo  
patrón. Los pobladores  
ofrendan collares de  
papas y habas.

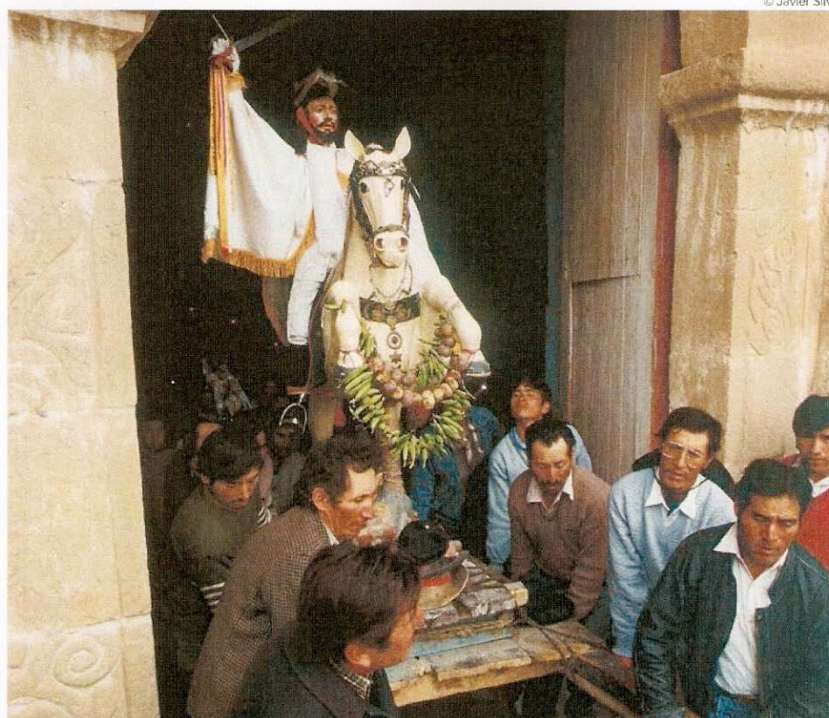


Fig. 4

### **Planta alta: la luminosa historia de la *solanum tuberosum***

La *solanum tuberosum*, antecedente directa de nuestra patata científica actual, es otra cosa, no es la papa. Apenas tiene en común con ésta sino algunos elementos de su composición genética. Y las muchas batallas que han librado, y siguen librando, la una contra la otra. Si la papa es planta de los abajo, la *solanum* lo es de los de arriba (obispos y sumos pontífices, científicos y minorías ilustradas, políticos y vanguardias esclarecidas); si quienes cultivan la primera son gentes sin nombre, gentes del común, quienes manipulan la segunda tienen nombres propios y un lugar propio en los libros de historia; si una



esconde su tesoro abajo, soterrado, la otra lo exhibe a luz, en su tallo y hermosas florecillas (Fig. 5); si la papa, popular, enseña a comer a los de arriba, la *solanum*, aristocrática, desciende hacia los de abajo, hacia un pueblo reducido a población (o populacho, que no es tan diferente), al que nutre y contribuye filantrópicamente a desarrollar.



Fig. 5. Ilustración de la papa debida al botánico suizo Pierre Bahuin

Recién llegada de América al puerto de Sevilla, la popular papa americana se verá sometida a unos tratamientos y viajes que para ella debieron ser bien desconcertantes. Un camino, que recorreremos luego, la convertirá en la que hemos llamado propiamente *patata*. Este recorrido, también apenas conocido, como el de su ancestro andino, es el de un alimento también popular que extiende sus rizomas por Andalucía y Extremadura y, a través de Galicia, llega de polizón a Irlanda, primer país del Viejo Mundo en cultivar y alimentarse básicamente de patatas o *potatoes*. Pero también será Irlanda la que muestre el enorme trecho que separa a la papa de la patata. Allí donde la primera sustentó a millones de bocas durante siglos, la segunda, tras haber aliviado el hambre durante poco más de un siglo, acabó causando entre 1846 y 1848 una hambruna descomunal, en la que murieron alrededor de un millón de irlandeses y otros tantos hubieron de emigrar. La razón es precisamente ésta: la des-comunalidad. Las tradiciones comunales habían sabido construir una variedad tal de papas que las hacían capaces de resistir muy distintas condiciones y agresiones ambientales. Sin embargo, la patata ya no incorporaba esas tradiciones, en sí mismo era un objeto des-comunal, des-comunalizado. Y esta *patata*, aún popular como la papa pero ya moderna (reducida a sólo unas cuantas variedades, individualista en su producción y desritualizada en su difusión y consumo), no pudo resistir el embate del *phytophthora infestans*, que pudrió hasta la última planta de la isla. Pero dejemos por el momento a la patata.

El otro camino hará de la papa la honorable *solanum tuberosum*, planta exótica y, desde luego, no apta para el consumo humano, al menos hasta que Parmentier y otras mentes altruistas hijas de las Luces “consiguieran introducirla en Europa” y “contribuir decisivamente” a paliar las grandes hambrunas que diezmaban el continente. Si, como apunta Terrón (1992: 115), “asombra la falta de datos” sobre la vida de la patata en la planta baja de la historia (quién la trajo, cuándo, dónde se empezó a cultivar y a ingerir), este otro viaje de la papa es un recorrido por las alturas, por la planta alta del edificio del Estado, de la Iglesia y de la Ciencia. Su historia es “la Historia de la patata”, jalonada de nombres propios y propósitos ilustres (e ilustrados). Poco importa que esa Historia se haya hecho de historias contradictorias entre sí

pues, como es sabido, toda Historia ha de ser *Historia nacional*, y las naciones europeas estaban entonces necesitadas de construirse como tales.

Se cuenta que algunas de las primeras papas llegadas a España fueron enviadas al Papa como curiosidad botánica, junto a otros ejemplares de maíz, tabaco y cacao, también recién traídos. Algunas de estas papas habrían llegado a manos de Felipe de Sivry, gobernador de Mons, quien se las encomendó al botánico francés Charles de l'Ecluse, conocido como Clusius. Una lámina dibujada por éste llegaría, a su vez, en 1590 al conocimiento del naturalista suizo Kaspar Bauhin, que la cultivó en su jardín y la bautizó como *solanum tuberosum esculentum*. Basándose en la clasificación y nomenclatura botánica de Bauhin, será Linneo quien, para que encajara en su sistema binario abstracto, le extrajo el adjetivo que aún delataba algún rastro de su función gustativa o nutritiva (*esculentum* = suculento) y la catalogó con el nombre definitivo, y ya perfectamente aséptico e insípido (Fig. 6), de *solanum tuberosum*.



Fig. 6. André Lothe, *Bodegón cubista*, 1917, Óleo sobre lienzo, 55x38 cm.

Otra Historia nacional, ahora anglosajona, hace llegar las papas a Irlanda en 1565 de la mano del pirata y traficante de esclavos John Hawkins, aunque serían los también piratas, después legitimados con el título de *sir*, Walter Raleigh y Francis Drake<sup>6</sup> quienes merecerán el honor de haber “introducido la patata en Europa”, traída desde Virginia. Según esta variante, serían honorables piratas, y no altos clérigos y políticos, los benefactores que las habrían puesto en manos de científicos que, como el botánico John Gerard o el matemático y astrónomo Thomas Harriot, las cultivarían también en sus jardines y herbarios londinenses para su estudio, elaborando con ellas minuciosas y coloridas láminas. Poco importa que buena parte de este recorrido por la planta alta haya sido rigurosamente desmentido (Salaman, Terrón, etc.), pues sus efectos simbólicos y patrióticos pueden verse proliferar por internet e incluso en publicaciones eruditas de una clase intelectual que, como la española, nunca ha dejado de mirarse en los espejos europeos (y ahora también norteamericanos).

Como ya ocurriera con el mito quechua, donde los invasores sólo supieron valorar las hojas y las flores de la planta, también es su parte luminosa la que caracteriza a la *solanum*. Son sus hojas y flores las que llaman la atención de embajadores y botánicos europeos, como exhibe el *Herball* de John Gerard, cuya edición de 1597 muestra un retrato de su autor (Fig. 7) portando en la mano una planta de patata: el marco oculta las raíces y sus tubérculos, dejando sólo a la vista las hojas y las flores. Frente a estas curiosidades botánicas, el tubérculo se ignora o, en el mejor de los casos, se desprecia. En la *Encyclopedie*, el gran monumento intelectual del Siglo de las Luces, se dice de la patata: “Esta raíz es insípida y harinosa. No puede ser considerada entre los productos alimenticios agradables, pero proporciona nutrición abundante y bastante sana para los hombres que se contentan con ser alimentados. La patata es justamente considerada como flatulenta, pero son aires para los estómagos vigorosos de los campesinos y trabajadores”.

<sup>6</sup> Aún puede admirarse en Offenburg una estatua bajo la que figuran las inscripciones: “Sir Francis Drake, que difundió el uso de la patata en Europa” y “Millones de personas que cultivan la tierra bendicen su inmortal memoria”. E. Terrón comenta: “¿Qué andaluz, extremeño, o quizá manchego, hubiera sido el digno merecedor de ese homenaje?”.



Fig. 7. Retrato de John Gerard, publicado en *Herball*, 1597.

Pero donde el viaje desde las florecillas hasta sus oscuras raíces soterradas adquiere dimensiones literalmente míticas es en la narración –repetida en mil variantes, como todo mito que se precie– de los épicos trabajos de ese auténtico héroe civilizatorio que fue el farmacéutico Augusto Parmentier (Fig. 8).

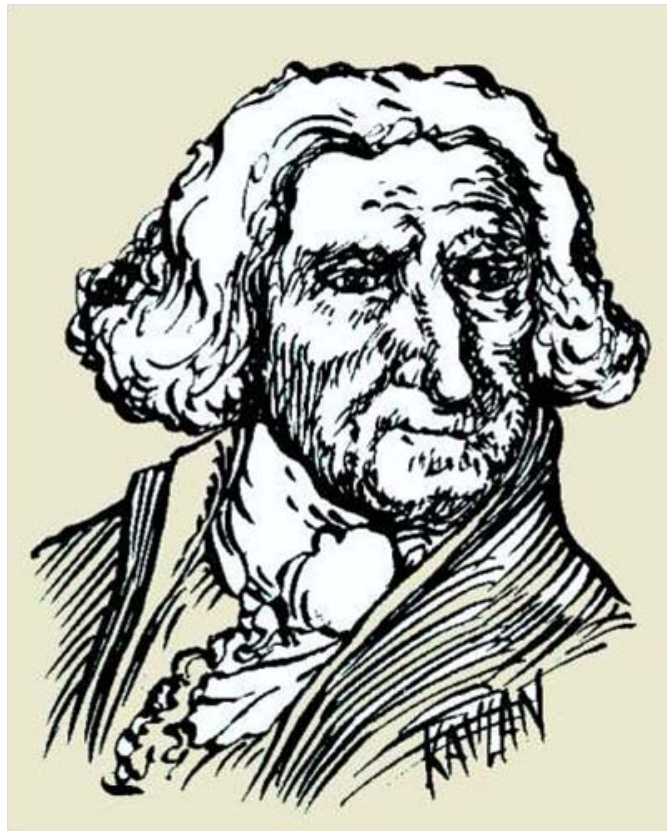


Fig. 8. Retrato de Augusto Parmentier

En ella se condensan todos los símbolos de esa otra mitología, que es la nuestra, donde la lucha de la diosa Razón contra la ignorancia y la superstición populares traen a las gentes el bienestar y el progreso.



En estas narraciones, Parmentier, cual moderno Prometeo, asciende hasta el Olimpo de la corte parisina para, mediante ingeniosas argucias, arrancar de los dioses esas patatas que, de sus manos, descenderán como dones con los que nutrir a la gente<sup>7</sup>. En un principio humilde mancebo de botica, Parmentier conocerá la patata en las mazmorras prusianas a las que llevó al ahora oficial farmacéutico su participación en la Guerra de los Siete Años (1756-1763). Obligado a comerlas, pues en buena parte de Europa eran ya alimento habitual de las clases ‘bajas’, quedó prendado de sus virtudes alimenticias, y de vuelta a Francia no descansará hasta lograr difundirla entre una población a la que previamente se había convencido de su insalubridad y peligro (el Parlamento de Besançon, por ejemplo, había llegado a prohibirla en 1630 por ser causante de la lepra).

Alarmada ante la hambruna creciente, la alta sociedad francesa ya había empezado a reconsiderar su oposición y denigración de las patatas. Algunos obispos instruyeron a los curas de sus diócesis para que las promocionaran desde los púlpitos y el de Clastres llegó a repartirlas en 1766 entre su clero, amonestándole: “Plantadlas, mostrad a la gente cómo crecen y decidles que son buenas”. La Academia de las Ciencias y las Artes de aquel mismo Besançon que antes las había condenado, convocó un concurso sobre el “Estudio de las sustancias alimenticias que podrían atenuar las calamidades causadas por el hambre”. Nuestro farmacéutico ganó el premio con el “Tratado sobre el cultivo y usos de la *pomme de terre*”<sup>8</sup>. La notoriedad alcanzada le acabó franqueando el trato con Luis XVI, a quien le obsequió con unos lustrosos ramilletes de *solanum tuberosum*. Éste, complacido, dicen que alojó uno de ellos en la cinta de su sombrero y ofreció otro a su esposa, María Antonieta, que lo prendió en su corpiño. Ganado así el favor real, Parmentier obtuvo de Su Majestad unos terrenos próximos a París donde las *solanum* brotaron, ahora sí, como plantas de patata. Para suscitar el interés del populacho por ellas, consiguió así mismo una guardia real para vigilarlas aunque, una vez suscitada su curiosidad, la guardia relajaba su vigilancia por las noches para que los hambrientos parisinos pudieran robarlas y así ir las incorporando a su dieta. La imagen de la *solanum tuberosum* descendiendo desde el tocado real, donde era ramo de flores, hasta las ávidas bocas de los miserables *sans culottes*, transformada ya en tubérculo comestible, gracias a los trabajos y artimañas del esforzado científico, ofrece uno de los símbolos más rotundos del significado de la modernidad ilustrada.

### Entresuelo: la patata

La patata, esa papa que desde España se proyectará a Europa y al mundo, es un ser mestizo, híbrido. Es mestizo en su nombre mismo: ‘patata’ es una fusión fonética de ‘papa’ y de ‘batata’, lo que acarreará numerosas confusiones en la interpretación de muchos documentos históricos. Sin embargo, el nombre americano –‘papa’- sigue hoy siendo hoy el usado en Andalucía, Extremadura o las islas Canarias, como también podemos seguir viendo, sin apenas diferencias, la vieja *takla* incaica en algunos caseríos de Euskal Herria, donde, bajo el nombre de *laia* o *laya*, aún se utiliza para extraer las patatas del suelo con la horquilla que remata su mango.



Fig. 9. El *chaki takla* hunde su cuchilla en la tierra para enterrar la papita.

<sup>7</sup> Para la radical diferencia entre ‘comer’ y ‘ser nutrido’ véase P. Herrera, *Del comer al nutrir. La ignorancia ilustrada del comensal moderno*, Madrid: Plaza y Valdés, 2010.

<sup>8</sup> El propio nombre francés “manzana de tierra” ilustra a la perfección este descenso de la *solanum* desde las alturas -donde hay, científicos, obispos, reyes... y manzanas- hasta el inframundo soterrado, donde se esconden las patatas.

La patata también es híbrida en sus usos, sus funciones y su historia. Como la papa, la patata en España es ante todo alimento; alimento reservado durante siglos, además, sólo a las gentes más humildes (y a los cerdos). En pleno Siglo de las Luces europeo, el Diccionario de la Real Academia la define como “Ciertas raíces que se crían bajo tierra, sin hojas y sin tallo”. Lo cual dice tanto de la inopia en que viven nuestros intelectuales patrios, ajenos por completo al devenir de la *solanum* científica e ilustrada, como de la popularidad alcanzada por la patata en la península entre las gentes del común. Pero si la patata es popular, como lo era la papa en su medio, no deja de ser moderna desde su nacimiento. Llega de fuera, de esa América que cambió la visión del mundo para los europeos, y crece fuera de su contexto ambiental y cultural. De hecho, tras cinco siglos de cultivo y consumo en España, apenas ha tenido tiempo aún para cuajar un número significativo de refranes sobre ella<sup>9</sup>, como se apunta en el *Refranero agrícola español*. Lo que no quita para que, desde su llegada, la gente la adoptara rápidamente a las condiciones de sus huertos y a sus hábitos culinarios, teniéndola no sólo como alimento, sino como alimento gustoso: “Las papas son mejores que las trufas”, escribía Fray Vázquez de Espinosa en su *Compendio y descripción de las Indias Occidentales* de 1628. Nuestras clases altas no le darán entrada en sus cocinas hasta el s. XIX (todavía en 1808 Mesonero Romanos confiesa no haberlas probado nunca), y no tanto por empuje de la extensión y refinamiento que había alcanzado su consumo entre los de abajo, como por influencia francesa: tras la hazaña de Parmentier, la patata se convirtió signo de modernidad y los ilustrados patrios –también conocidos como afrancesados– no sólo podían, sino que debían ya comerla.

Pero quien merece el honor de inaugurar esta historia / no-historia de la patata es, sin duda, Garcilaso de la Vega, el Inca. Si es al botánico Kaspar Bahuin a quien la Historia adjudica la primera descripción de la *solanum*, en 1596, debemos al Inca Garcilaso buena parte de las primeras narraciones descriptivas sobre la patata, que aparece reiteradamente en sus *Comentarios Reales de los incas*, cuya primera parte se publica en 1609.

Nacido en el Cuzco e hijo de la princesa inca Isabel Chimpu Ocllo, nieta del Inca Tupac Yupanqui, y de un miembro de la nobleza extremeña, Garcilaso es mestizo, como la patata misma. Ciertamente, hay referencias a la patata muy anteriores a las suyas, como la de Juan de Castellanos en su *Historia del Nuevo Reino de Granada*, que debió escribirse poco después de 1537, o la de Pedro Cieza de León, que en *La crónica del Perú* dice de ella: “se tienen por principal bastimento entre los indios, (...) que es como turmas de tierra, el cual después de cocido queda tan tierno por dentro como castaña cocida, (...) produce esta fruta una hierba ni más menos que la amapola”. Pero es la intención de su tratamiento por Garcilaso la que le podría otorgarle esa condición simbólica inaugural en su historia: su objetivo es mostrar los beneficios que pueden extraerse del mestizaje entre hispanos e incas, poniendo en valor los muchos logros alcanzados por éstos y lo que así pueden aportar al mejor vivir<sup>10</sup> de los españoles. Entre ellos está la patata, que sería así la papa indígena proyectada al exterior, un híbrido de la papa ancestral y la que reclaman los nuevos tiempos que entonces se estaban abriendo, tanto para los indígenas americanos como para los europeos.

Comparemos ciertas narraciones de nuestros personajes, que bien pueden considerarse descripciones paradigmáticas. En el *Prodromos Theatri Botanici* de Bahuin puede leerse:

“Esta planta tiene un tallo que puede tener dos o tres codos de altura, alcanzando rara vez la altura de un hombre. (...) La primeras hojas son parecidas a las de la Barbarea, como muestra claramente la figura que ilustra la planta (...). Las otras hojas, las más tardías, son de un verde pálido y surgen de un pedúnculo de un palmo de longitud; se dividen en seis u ocho partes (...). Las flores son elegantes, blancas o moradas en la parte externa y moradas o azules en la interna (...), diez, doce o más en un ramo, algunas cerradas y muy pocas abiertas. (...) De en medio sobresalen los pequeños estambres, rojizos o amarillos, normalmente son cinco (...). Estas flores dan lugar a frutos redondos (...), algunos son tan grandes como nueces, otros como avellanas (...). La raíz es tuberosa, a veces del tamaño de un puño, a veces alargada y

<sup>9</sup> Si no para muchos refranes, la patata hispana sí ha tenido tiempo de engendrar un vocabulario muy específico en los saberes locales campesinos. Así se expresa sobre ella en 1973 un labrador de la Alpujarra: “Antes se sembraban a *mancaje*, a golpe de cada dos cuartas se echaba una *coyuntura*. Ahora se van echando las coyunturas en el surco hecho por un arao pequeño. La patata para siembra se parte en tantos cachos como *yetas*, o yemas, tenga, a cada uno de estos pedazos se les llama coyuntura, que es lo que cría la nueva planta. (...) Una vez sembrada la patata, si llueve hay que *rastrearla* [romper la costra de tierra] cuando la hierba va *respirando* [saliendo]. Luego, si el tiempo viene seco, se hace un riego muy ligero, porque si no *se clavan* [se pierden]. (...) El riego de la patata tiene que ser muy cuidadoso, con su *madres* y sus *mergas*...” (P. Navarro, p. 100, las cursivas son mías).

<sup>10</sup> El concepto quechua del *sumack kawsay*, que podríamos traducir por “buen vivir” o “la buena vida”, nada tiene que ver con el concepto moderno del “bien estar” o “bienestar”, que acuñarán los espíritus ilustrados. Del ‘vivir’ al mero ‘estar’ hay todo un mundo, el que existe entre la acción y la pasión, entre un sujeto que hace y un objeto que se deja hacer, entre comer y ser nutrido, entre la autonomía que viene de abajo y la dependencia respecto a arriba.

*otras muy pequeña (...). En la base del tallo hay numerosas raíces fibrosas, alargadas, blancas y muy extendidas (...) En ellas crecen las raíces tuberosos [tubérculos], de modo que cuando se arranca la planta en el invierno hemos contemplado más de cuarenta tubérculos de distintos tamaños (...), que mucha gente desentierra para que no se pudran durante el invierno y almacena en un lugar seco y algo templado, mientras que otros los colocan en un recipiente lleno de tierra seca (...)*

Un elemental análisis del texto permite destacar: a) la descripción lo es de una planta individual, atómica, extraída de su contexto, tanto ecológico como social; b) la inclinación casi obsesiva por el número, ya se trate de longitudes, tamaños o cantidades; c) el papel secundario, casi marginal, de la atención merecida por los tubérculos, en los que sólo se fija la atención en las últimas líneas; d) la también secundaria, y casi marginal, aparición de la gente en la descripción de la planta; e) el nulo papel culinario jugado explícitamente por esos tubérculos, que ‘la gente’ se limita a almacenar de unas maneras u otras pero que, en el texto, nunca llega a comer; y f) el original está escrito en latín, lengua que en la que ya sólo se expresan clérigos y científicos, incomprensible para el común de las gentes.

Pedro Cieza de León, por el contrario, escribe en castellano vernáculo, y comienza destacando de esta planta el ser “principal bastimento entre los indios”, para después asimilarlas a “turmas [criadillas] de tierra” y, una vez sugerida así su condición carnosa, apuntar a su elaboración en la cocina, donde el tubérculo “después de cocido queda tan tierno por dentro como castaña cocida”. Es sólo al final de su descripción, y como apéndice curioso, donde se hace referencia a lo que había acaparado la atención del botánico suizo: “produce esta fruta [esa papa ya cocida, y ya semejante a la castaña] una hierba ni más ni menos que la amapola”. De haber leído Herr Kaspar el libro de Don Pedro, ¿qué habría sentido al ver llamada ‘hierba’ a su *solanum*? ¿y al ver ese tubérculo, que para él era un mero subproducto de la raíz de su planta, dignificado ahora como ‘fruta’ y convertido en el generador mismo de la tal hierba?

También para el Inca Garcilaso el contexto, tanto ecológico como social, forma parte esencial de la planta. Y también para él, es su función alimenticia, no el tamaño de sus tallos o el número de sus estambres, su rasgo principal y característico:

*“Otras muchas legumbres se crían debajo de la tierra que los indios siembran y les sirven de mantenimiento, principalmente en las provincias estériles en zara [maíz]. Tiene el primer lugar la que llaman papa, que les sirve de pan, cómenla cocida y asada, y también la echan en los guisados; pasadla hielo y al sol, para que se conserve, como en otra parte dijimos, se llama chuño”* (op. cit., p. 123)

Nunca es la planta individual el objeto de su atención ni le merece atención ninguna la reducción de sus partes a número, por el contrario, escribe de la patata en términos genéricos y asociada siempre a las labores campesinas colectivas. Es sorprendente en un miembro de la nobleza, y él lo era por partida doble, el minucioso conocimiento que demuestra ya sea de los trabajos de labranza para prepararle el terreno<sup>11</sup>, ya de la sofisticada elaboración del *chuño* (op. cit., p. 74).

Tal vez baste con esta somera presentación para entrever que ‘la patata’ no es un objeto tan claro y distinto como a primera vista pudiera parecer. Lo que se nos ha enseñado a ver como paradigma de la patata no es, al cabo, sino la *solanum tuberosum*, uno sólo de los objetos posibles que se albergan bajo un mismo nombre: ‘patata’. Un objeto un objeto de diseño y de laboratorio, un objeto al que se le ha extirpado todo lo que en sus homónimos populares (las papas y la patata híbrida hispana) habían inyectado las gentes (cultura, saber-hacer campesino) y los entornos ambientales (condiciones fenotípicas). La patata se nos ha mostrado como un campo de batalla en el que se enfrentan dos modos de pensar, de sentir, de comer, de vivir. Hasta el punto de que la patata misma resulta partida, repartida: la patata ha resultado no ser una, sino dos. Acaso tres. Una, la patata ideal, científica, abstracta, curiosidad botánica o mero recipiente de nutrientes: la *solanum tuberosum*. Otra patata es la originaria, y hay que decirla en plural: las *papas*, indígenas y comunales, están hechas de tradición, trabajo en común y conversación. Y esa posible tercera, hija o nieta de las papas, mestiza de modernidad y saberes-haceres locales, que también se dice en plural: las *patatas* ‘de toda la vida’. La relación entre la *solanum* y las *patatas/papas* resulta así ser un pulso entre la modernidad y las tradiciones, entre la tecnociencia y los saberes situados, entre el poder de los expertos y la autonomía de las gentes.

### **Bibliografía básica sobre la patata**

Almodóvar, M. A. (2003), *El hambre en España*, Madrid: Oyeron.

<sup>11</sup> “Andan en cuadrillas de siete en siete y de ocho en ocho, más o menos como es la parentela o camarada, apalancando todos juntos a una levantan grandísimos céspedes, increíbles a quien no los haya visto; y es admiración ver que con tan flacos instrumentos hagan obra tan grande, y la hacen con grandísima facilidad sin perder el compás del canto” (op. cit., p. 67).



- Blond, Georges y Germaine (1989), *Historia pintoresca de la alimentación*, Barcelona: Luís de Caralt Ed.
- Hoyos Santos, Nieves de (1954), *Refranero agrícola español*, Madrid: Ministerio de Agricultura.
- Kahn, Jr., E.J. (1987), *Granos y raíces*, Barcelona: Bellaterra.
- López Linage, Javier (1991), *De papa a patata: la difusión española del tubérculo andino*, Madrid: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 2012.
- Navarro Alcalá-Zamora, Pío (1981), *Tratadillo de agricultura popular*, Barcelona: Ariel.
- Ploeg, Jan Douwe van der (1990), “Sistemas de conocimiento, metáfora y campo de interacción: el caso del cultivo de la patata en el altiplano peruano”, *Agricultura y Sociedad*, nº 56, pp. 143-165.
- Salaman, Redcliffe N. (1991), *Historia e influencia social de la patata*, Madrid: Ministerio de Trabajo.
- Terrón, Eloy (1992), *España, encrucijada de culturas alimentarias*, Madrid: Ministerio de Agricultura.