



Anuario Colombiano de Historia Social y de la Cultura

ISSN: 0120-2456

ISSN: 2256-5647

anuhisto_fchbog@unal.edu.co

Universidad Nacional de Colombia

Colombia

“Resurgencia” y recolonización de la papa. Del mundo andino al escenario alimentario mundial, siglos XVI-XX

Bonnett Vélez, Diana

“Resurgencia” y recolonización de la papa. Del mundo andino al escenario alimentario mundial, siglos XVI-XX
Anuario Colombiano de Historia Social y de la Cultura, vol. 46, núm. 1, 2019

Universidad Nacional de Colombia, Colombia

Disponible en: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=127157904002>

DOI: <https://doi.org/10.15446/achsc.v46n1.75552>



Esta obra está bajo una Licencia Creative Commons Atribución-NoComercial-SinDerivar 4.0 Internacional.

“Resurgencia” y recolonización de la papa. Del mundo andino al escenario alimentario mundial, siglos XVI-XX

“Resurgence” and Re-colonization of the Potato. From the Andean World to the Global Food Scenario, 16th-20th Centuries

“Ressurgência” e recolonização da batata. Do mundo andino ao cenário alimentar mundial, séculos XVI-XX

Diana Bonnett Vélez dbonnett@uniandes.edu.co
Universidad de los Andes, Colombia

Anuario Colombiano de Historia Social y de la Cultura, vol. 46, núm. 1, 2019

Universidad Nacional de Colombia, Colombia

DOI: <https://doi.org/10.15446/achsc.v46n1.75552>

Redalyc: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=127157904002>

Resumen: Este artículo estudia el proceso de “resurgencia” de la papa (*Solanum tuberosum*), entendida como universalización de su consumo en el último siglo, al reaparecer o brotar en el escenario alimentario mundial y, de alguna manera, cambiar su identidad y recomponerse. El artículo afirma que el tubérculo ha sido adaptado, incorporado y asimilado a las necesidades de suficiencia alimentaria actual de varias maneras; una de ellas, con su uso en la comida rápida o *fast food*. En una dimensión histórica de largo plazo, estudia el variado significado del tubérculo a partir de una muestra de lo que pensaban los cronistas, viajeros e ilustrados, y cuestiona la unanimidad en las apreciaciones o los prejuicios sobre este alimento. Más recientemente, en diferentes culturas la papa, junto con el trigo, el maíz y el arroz, ha logrado ocupar un lugar primordial en las mesas de ricos y pobres. Especialmente, el artículo se concentra en la zona Andina y, particularmente, en Colombia, pero se proyecta al escenario alimentario mundial.

Palabras clave: alimentos ancestrales, recolonización, resurgencia, Colombia, historia, papa.

Abstract: The article studies the process of “resurgence” of the potato (*Solanum tuberosum*), understood as its universalized consumption during the past century due to its reappearance on the global food scenario, which, in turn, led to a certain change of identity and redefinition. The article holds that the potato has been adapted, assimilated, and integrated into the current food sufficiency needs in various ways, for example, the fast food industry. Adopting a long-term historical view, the paper also examines the different meanings of the potato, on the basis of the opinions of chroniclers, travelers, and scholars, questioning their unanimous appreciations or prejudices regarding the potato. In recent years, the potato, together with wheat, corn, and rice, has come to occupy an important spot on the tables of both rich and poor. Although the article focuses on the Andean region, particularly Colombia, it takes the global food scenario into account.

Keywords: traditional foods, re-colonization, resurgence, Colombia, history, potato.

Resumo: Este artigo estuda o processo de “ressurgência” da batata (*Solanum tuberosum*), entendida como universalização de seu consumo no último século, ao reaparecer ou brotar no cenário alimentar mundial e, de alguma maneira, mudar sua identidade e recompor-se. O artigo afirma que o tubérculo foi adaptado, incorporado e assimilado às necessidades de suficiência alimentar atual de várias maneiras; uma delas, com seu uso na comida rápida ou *fast food*. Numa dimensão histórica de longo prazo, estuda o variado significado do tubérculo a partir de uma amostra do que pensavam os cronistas, viajantes e ilustrados, e questiona a unanimidade nas apreciações ou nos preconceitos

sobre esse alimento. Mais recentemente, em diferentes culturas a batata, junto com o trigo, o milho e o arroz, conseguiu ocupar um lugar primordial nas mesas de ricos e pobres. Especialmente, o artigo concentra-se na zona Andina e, particularmente, na Colômbia, mas projeta-se ao cenário alimentar mundial.

Palavras-chave: alimentos ancestrais recolonização, ressurgência, Colômbia, história, batata.

En el último siglo la ingesta de la papa se ha reconvertido y la percepción sobre el tubérculo ha sufrido notables cambios. Esto ha tenido efectos en el consumo del alimento. Esta reconversión viene, por un lado, de la manera como se presenta el alimento y se lo integra a las diferentes dietas y, por otro, de que ha pasado a ser un alimento de todos. Esto es lo que llamamos “resurgencia” de la papa, la cual viene acompañada de una imagen diferente. Hoy la encontramos precocida en cualquier tienda o supermercado, en rodajas o bastones para freír, o industrializada para la elaboración del puré. Pablo Guerrero define la resurgencia como “un término geológico alusivo a corrientes hídricas filtradas al subsuelo que reaparecen en la superficie”,¹ y Luis Enrique Alvizuri lo ha empleado para calificar nuevos modos de comprensión, con los que, a partir de la segunda mitad del siglo XX, se piensan y resignifican las naciones andinas. Alvizuri se inspiró en este concepto para escribir *Andinia: La resurgencia de las naciones andinas*,² donde explica que la movilización de los pueblos originarios en los Andes de finales del siglo XX tuvo como fin “reivindicar una civilización presuntamente desaparecida y despreciada cinco siglos atrás” —que llama Andinia—, en una mixtura de “saber subalterno y elementos folclóricos”.³ Guerrero y Alvizuri han inspirado lo que aquí hemos denominado resurgencia de la papa, que tiene que ver con una nueva manera de reaparecer, brotar o reconfigurarse en el escenario alimentario mundial, para cambiar su identidad y recomponerse, ajustándose a las necesidades de la inmediatez del consumo de las comidas rápidas o *fast food*.

Actualmente la papa es tan importante como otros productos de consumo masivo, como el arroz, el trigo y el maíz, lo cual da lugar a lo que aquí hemos denominado su resurgencia, ese fenómeno por el cual el tubérculo ha emergido como uno de los productos más empleados en las mesas de los diversos pueblos.⁴ La nueva presentación de la papa como pasabocas o botana es muy diferente de otras formas tradicionales de consumo —a las que nos referiremos más adelante, como el chuño (papa seca), el locro (guiso o menestra) y el ajiaco (sopa o puré, de acuerdo con sus variaciones regionales)—, que se han impuesto de manera global, incluso en el mundo andino, en el que perduran algunas formas ancestrales. Estas nuevas preparaciones han disparado su consumo a nivel mundial.⁵ Gregorio Saldarriaga, en su libro *Alimentación e identidades en el Nuevo Reino de Granada. Siglos XVI y XVII*, afirma que las reconfiguraciones alimentarias se dan a diferentes velocidades y estas son dignas de ser analizadas.⁶ Esta idea se ajusta muy bien a los intereses de este artículo, pues en las siguientes páginas se asevera que la papa es un

ejemplo de un alimento que, además de haber sido adoptado, y adaptado, a la dieta de diferentes pueblos, es un producto que se ha resignificado a partir de diversas formas de consumo y en función de las expectativas de diversas sociedades. Se sabe que durante los siglos XVII y XVIII reemplazó la dieta de regiones asoladas por las pestes y crisis climáticas, con lo que ayudó a mitigar las hambrunas y resolvió la carencia de alimentos.⁷ En Europa, para algunos, era un alimento "silvestre", propio de los leprosos y bueno para los cerdos,⁸ y también que era comida de indios y de pobres, propia de los presidiarios y leprosos.

En los gustos alimentarios influyen factores económicos, medioambientales junto con valores, todo ello fruto de la transmisión de saberes, símbolos y técnicas culinarias, pues el acto de comer y la selección de los alimentos tienen que ver con la singularidad de cada cultura. La novedad y la experimentación forman parte de la cocina y de la alimentación. De allí la reconversión y asimilación de nuevos alimentos. El gusto por la comida ha sufrido una gran transformación en los últimos tiempos: experimentar, fusionar y probar variados alimentos se ha convertido en una tendencia mundial y actualmente han florecido la creación, la fusión y la variedad gastronómica. Sin embargo, en el presente, como en el pasado, algunos productos de consumo local no son asimilados fácilmente por otras culturas y perviven ciertas diferencias sociales en las mesas y en los gustos culinarios.⁹

Vale considerar que entre los siglos XVI y XX el escenario alimentario mundial sufrió grandes transformaciones, por múltiples variables, entre ellas, por el mayor contacto entre pueblos, el crecimiento exponencial de la población, el desarrollo tecnológico, la preocupación constante por la nutrición y la medicina. La contingencia y la precariedad en los procesos de colonización del siglo XVI llevaron a los europeos recién llegados a América a la búsqueda y experimentación de nuevos alimentos. La población indígena, por su parte, procuró mantener suficientes provisiones para abastecerse en condiciones de guerra. El alimento se convirtió en un motivo de disputa y el miedo al hambre y la escasez llevó a la incorporación de nuevas dietas. En tales circunstancias, la supervivencia fue más poderosa que cualquier rechazo a los sabores, texturas o apariencias, lo que conllevó consumir nuevos alimentos. Con el paso del tiempo, cuando se aseguró el mantenimiento alimentario de los grupos humanos, la selectividad de los nuevos pobladores fue mayor, y aunque primó el gusto por lo hispánico, basado en la idea de mantener la fuerza de los antepasados,¹⁰ comenzó un amplio intercambio de alimentos transportados por vía marítima hacia diferentes territorios europeos. La papa formó parte en ese recorrido. Algunos cronistas, religiosos y gobernantes han dejado expresa evidencia de ello.¹¹

No todos los llegados a América observaron de la misma manera el universo recién conocido. Es preciso evitar simplificaciones y cuestionar la unanimidad de apreciaciones o prejuicios sobre la papa. Algunos la calificaron como la base de la alimentación de amplios grupos de población y como alimento nutritivo.¹² No obstante, en este contexto

de sociedades altamente jerárquicas, como las que entraron en conflicto en el siglo XVI, no solo se segregó a los hombres, sino su cultura y sus costumbres,¹³ con sus alimentos, formas de preparación y de consumo. No todos los productos formaban parte de las distintas mesas ni poseían la misma jerarquía para las poblaciones aborígenes y las gentes provenientes de la península, lo que explica el significado que adquirió la papa en sociedades de antiguo régimen. El consumo de los alimentos se transmite de generación en generación. Aprendemos desde niños a consumir determinados alimentos, nos familiarizamos con las texturas y los sabores, y los cambios en la dieta, los procesamientos y las elaboraciones tardan tiempo en ser asimilados e imponerse en un determinado grupo. Esto se hizo evidente, toda vez que la papa, aunque adquirió algún reconocimiento, siempre se mantuvo sujeta a cierta categorización, como alimento inferior y comida de cerdos, de indios y de humildes. Como alimento silvestre, sin intervención humana, que además crecía debajo de la tierra, la papa suscitaba prejuicios y era asociada con lo rústico, lo primitivo e incluso con determinados poderes malignos.

Ahora bien, en este artículo nos preguntamos cómo se dio la trasposición o resurgencia de la papa, cuándo y por qué se la resignificó, en qué contexto histórico se dieron estas reconfiguraciones alimentarias y cómo fueron los nuevos ritmos de adaptación del tubérculo, señalados por Gregorio Saldarriaga respecto de un alimento desconocido en Europa en el siglo XVI, hasta que lentamente reaparece y se reconfigura en el siglo XX, cuando se dispara su consumo mundial. Pero, ¿cómo correlacionar los significados peyorativos de la papa en la Colonia con su resurgencia en la segunda parte del siglo pasado, cuando fue acogida de manera sorprendente? La respuesta está en que, como se verá en las siguientes páginas, el tubérculo reaparece y se reconfigura en sociedades mediadas por relaciones completamente diferentes de las existentes en el siglo XVI, en las que existía otro imaginario sobre los alimentos y sus formas de preparación. De otra, la papa cobra importancia universal, en un mundo globalizado, y resurge en medio de unas relaciones más descarnadas, menos míticas, abiertamente expansivas y de mercado. En esta reconfiguración, su estética cambia y se la “moderniza”, de modo que se la vende dorada, en bastones y en rodajas, acompañando diferentes platos. Se la ve cada vez menos como el tubérculo o la raíz silvestre y pasa a formar parte de los productos industrializados.

Con estos referentes, el objetivo de este artículo consiste en examinar las diversas maneras como la papa ha sido descrita, resignificada y valorada desde el momento en que fue transportada de América a Europa, para suplir necesidades alimentarias, hasta el presente. Se verá que el tubérculo fue descrito de variadas formas por los cronistas, conquistadores y viajeros, descripciones que son algunas de las fuentes en las que se basa la investigación. En un primer momento el trabajo examina las bases historiográficas y conceptuales de los escritos que han tratado diversos aspectos sobre el tubérculo; enseguida estudia su significado para algunos de los primeros cronistas, junto con las visiones ilustradas acerca de la papa, objeto de interés de la siguiente parte. Antes de

las conclusiones, se ofrecen algunas reflexiones sobre su versatilidad, resurgencia y recolonización en el mundo contemporáneo.

Interculturalidad y colonialidad de la papa: bases historiográficas y conceptuales

Un balance historiográfico de trabajos sobre la papa excede las posibilidades de esta investigación. Son muchísimos los estudios y sus variadas orientaciones: antropológicos, históricos, lingüísticos, culturales, biológicos y nutricionales.¹⁴ Varios escritos se interesan por sus diferentes usos, transformaciones e importancia gastronómica.¹⁵ La historiografía anglosajona ha liderado varios de estos análisis.¹⁶ En esta investigación subyacen preocupaciones comunes a los trabajos de Rebecca Earle, Felipe Fernández Armesto, Massimo Montanari y Gregorio Saldarriaga. Así, actualmente, en la Universidad de Warwick, la profesora Rebecca Earle adelanta un proyecto de gran envergadura sobre la historia global de la papa que conecta con las preocupaciones aquí expuestas, ya que se interesa por el mundo moderno, periodo que aborda este trabajo, y por dos aspectos fundamentales: de un lado, la velocidad y las rutas de expansión del tubérculo desde mediados del siglo XVI y, del otro, las motivaciones por las que los Estados de la Europa del siglo XVIII comenzaron a promover su cultivo y su consumo.¹⁷ La misma autora publicó en 2017 "Promoting Potatoes in Eighteenth-Century Europe", artículo que se interesaba por la celeridad con que despegó la papa en ese siglo, tanto como alimento promocionado por la Ilustración como por la intención de los ilustrados de buscar una población mejor alimentada.¹⁸

En su Historia de la comida,¹⁹ Felipe Fernández Armesto presenta algunos de los mitos que se forjaron desde la introducción de la papa a Europa y que se han mantenido hasta el presente. A diferencia del proyecto de Earle, que se fija en un solo producto, Fernández Armesto se propone hacer un trabajo holístico. Para este autor, la diferenciación social de los alimentos no solo tiene que ver con los productos, sino con la manera como se los prepara. De allí surge su concepto de "comida refinada", muy importante a la hora de entender las apreciaciones sobre las formas de preparar las papas. En esa misma dirección, Massimo Montanari señala que la comida se convierte en cultura, cuando se produce, se prepara, se transforma y se consume, de modo que el gusto, la costumbre y lo geográfico ocupan un lugar importante en su reflexión cultural.²⁰ El trabajo de Gregorio Saldarriaga *Alimentación e identidades en el Nuevo Reino de Granada. Siglos XVI y XVII* tiene en común con el de Fernández Armesto que posee una visión global sobre la alimentación, al no situar la mirada en un solo producto, pero se diferencia en que se instala en el Nuevo Reino de Granada, cuyo territorio ocupó gran parte de lo que vino a denominarse Colombia. Saldarriaga destaca la importancia del consumo de la carne, el maíz y la yuca en las poblaciones indígenas. En este libro, como en su artículo "Comer y ser. La alimentación como política de la diferenciación social en la América española, siglos XVI y

XVII”, explora, a partir del consumo de los alimentos, cómo se puede leer un universo de símbolos que se sintetizan en el acto de comer: símbolos como la identidad, la dominación, el orden del mundo y la idea de la diferenciación social.²¹

Al centrarse el estudio en un solo producto —en este caso, en la papa—, no hay que perder de vista la imagen completa de su consumo como alimento. Coincido con Saldarriaga en que la papa y otros tubérculos constituyeron un complemento de la dieta fundamental de carne y maíz en la América española.²² Una práctica cultural, como es el comer, da cuenta, como lo expresa Ramiro Delgado en la presentación del libro de Gregorio Saldarriaga, de toda suerte de “negociaciones, construcciones, deconstrucciones e imposiciones [que] dinamizaron las estructuras sociales”.²³ Este concepto de “identidad” es muy rico y completo, a la vez que lo hace portador de cierta movilidad cultural:

Tanto en el caso español como en el indígena, estos apegos a una tradición idealizada representaban un mundo transformado por la expansión española, en el cual los cambios no se rechazaban absolutamente (aunque hubo casos específicos en que sí), sino que se subordinaba el presente a unas épocas “doradas”, o bien a un espacio determinado, como la metrópoli, que se mantenían como referentes del deseo alimentario y de un deber ser del comer.²⁴

En el amplio conjunto de obras sobre la papa, el trabajo pionero de Salaman Redcliffe, *Historia e influencia social de la patata*, publicado en 1949, se interesaba por su impacto en la estructura social y económica de sociedades como Irlanda.²⁵ Esta y otras investigaciones sobre la papa han sido muy importantes a la hora de escribir este artículo, porque permiten precisar aspectos como las disputas sobre su origen y la forma como se llevó a cabo su traslado a Europa.²⁶

Los conceptos de colonialidad, interculturalidad y resurgencia se entienden aquí a partir del llamado giro decolonial. La colonización como expresión de la colonialidad lleva consigo formas de exclusión provocadas por las “jerarquías epistémicas, espirituales, raciales/étnicas y de género/sexualidad desplegadas por la modernidad”.²⁷ Fernández Armesto habla de la diferenciación social de la comida y Ángeles Mateo del Pino y Nieves Pascual Soler se refieren en términos de “comidas refinadas” y “bastardas”.²⁸ A este último género perteneció la papa. Para los autores del giro decolonial, el concepto de interculturalidad no tiene que ver con “la mezcla o hibridación de distintas formas de conocimiento, ni [con] una forma de invención del mejor de los posibles mundos”, sino con nuevas “construcciones epistemológicas y la articulación de diferentes ciencias”. Lo intercultural es un “nuevo espacio epistemológico” que incorpora y negocia los conocimientos indígenas y occidentales en el que se “articulan un conjunto de ciencias relacionadas con culturas, economía y política, que buscan en sus interrelaciones dar cuenta de la pluralidad cultural del planeta, incluyendo la sociología, la estética indoamericana, la literatura, la historia, la antropología, el derecho indígena e internacional, la educación, etc.”²⁹ La exclusión de la papa en ciertos momentos de la historia ha tenido que ver con prejuicios vinculados a la colonialidad y con

patrones heredados del sometimiento de las poblaciones indígenas. Para Santiago Castro-Gómez y Ramón Grosfoguel, lo decolonial se resignifica en el capitalismo global contemporáneo, en un formato posmoderno.³⁰ Ciertas características señaladas de la papa —ser andina, ser comida de pobres y de indios, ser tubérculo que nace debajo de la tierra, crearla silvestre y, más recientemente, su relación con la gordura— pudieron contribuir a su representación, pero, paradójicamente, al mismo tiempo se percibió la riqueza del tubérculo y se le asimiló a la dieta de diversas culturas. La resurgencia, como se señaló en un principio, nos sirve como metáfora para un tubérculo que, como las corrientes de agua, ha brotado en el consumo mundial.

La resignificación de la papa: los primeros cronistas

Con el interés de interpretar y contextualizar el significado de la papa entre los primeros cronistas y viajeros de los Andes, en este acápite nos referiremos a algunos de los nombres que el tubérculo adoptó, y sigue adoptando, y a los aspectos que de él se describieron: su raíz, su color, la importancia que adquirió como base de la comida, su sabor, la forma de comerlo y métodos que se usaron para su procesamiento. De esta manera nos preguntamos cuáles eran sus referencias y la gama de significantes en su comprensión del mundo americano.

La forma de nombrar la papa es muy elocuente a la hora de pensar en su resignificación: *accsu*, *acacha*, *amca*, *turma*, *patata*, *pome de terre* son algunos de los muy diferentes términos para nombrar el mismo producto.³¹ Los tres primeros proceden del aimara y del quechua. La referencia a las "turmas de la tierra", en cambio, es la forma analógica y comparativa —por su tamaño, proporción y forma— con la que los españoles la nombraron por su asociación con las criadillas o testículos.³² La voz "patata" se ha explicado en España por las semejanzas que tenía con la "batata", de las islas Canarias.³³ Humboldt recordaba que en Usme, en las goteras de Santafé, la llamaban yomi, pero en verdad ese era el nombre que se usaba entre los muisca.³⁴

Los cronistas se refirieron a aspectos muy específicos del tubérculo. Describieron su color, su tamaño y los sitios donde se cultivaba. Algunos tuvieron reparos por el sabor, por ser una raíz y por las pocas formas como se preparaba. Calificada por algunos como pan, trufa, fruta, raíz o legumbre, los primeros viajeros se preocuparon por describir su forma y su presentación. En la relación que hizo fray Pedro de Aguado del recorrido del adelantado Gonzalo Jiménez de Quesada en el centro del Nuevo Reino de Granada, se refiere al "Valle de las Turmas".³⁵ Gonzalo Fernández de Oviedo (1478-1557) las asemejaba al tamaño del puño de la mano.³⁶ Estas referencias no se pueden clasificar como peyorativas. La descripción de Juan de Castellanos en sus *Elegías de varones ilustres de Indias* ha sido la más mencionada por los autores, por considerarse la más completa:

[...] las casas todas proveídas de su maíz, frijoles y de turmas,
redondillas raíces que se siembran
y producen un tallo con sus ramas,
y hojas y unas flores; aunque raras,
de purpúreo color amortiguado;
ya las raíces desta dicha hierba, que será de tres palmos de altura,
están asidas ellas so la tierra,
del tamaño de un huevo más y menos,
unas redondas y otras perlongadas:
son blancas y moradas y amarillas,
harinosas raíces de buen gusto,
regalo de los indios bien acepto,
y aun de los españoles golosina.³⁷

Que la papa fuese una raíz tenía un particular significado para los cronistas. Pareciera existir una resistencia a los alimentos producidos debajo de la tierra: “es una raíz que pasada es como avellanas tostadas, papas, que es una cosa como turmas de tierra de España”.³⁸ Fray Pedro Simón la definía como “raíz de que se sustentan los indios” y recordaba la prohibición a los curas de exigirla como pago, además de otros alimentos como “gallinas, huevos, maíz”.³⁹ La variedad de colores de la papa, amarillo, rojizo, negro y morado, se asociaba con diferentes sus especies y con otras comidas semejantes, como la batata o el camote (denominado también boniato, papa o patata dulce), los ollucos (melloco en Ecuador, ulluco en Colombia, ruba en Venezuela) y la yuca. Fray Basilio Vicente de Oviedo, a mediados del siglo XVIII, hablaba de dos clases de papa: “unas llaman criollas, son más breves para producir y mejores para el gusto; y las otras llaman turmas de año”.⁴⁰ Estos cronistas destacaron su importancia en la alimentación junto con el maíz, la carne y el pescado.

López de Gómara, pese a que nunca atravesó el Atlántico, atribuía la prolongación de la vida al consumo de la papa: “Viven en el Collao los hombres más de cien años; carecen de maíz y comen unas raíces que parecen turmas de la tierra”.⁴¹ Cieza de León las comparaba con las castañas: “después de cocido queda tan tierno por de dentro como castaña cocida. No tiene cáscara ni cuesco, más que lo que tiene la turma de la tierra”.⁴² En cuanto al sabor, algunos las describieron como simples e insípidas, mientras que Juan de Castellanos y Alonso de Zamora, en el Nuevo Reino, precisaban que como “raíces [tenían] buen gusto”.⁴³ Para Gregorio Saldarriaga, designarlas como “comida de indios” o juzgarlas por la ausencia de sabor son signos del “valor social del grupo dominante”.⁴⁴

La forma ancestral de procesar la papa a partir de la congelación y deshidratación natural, denominada chuño, solo se conseguía en lugares con heladas nocturnas constantes. El secado en frío, que favorecía su conservación, llamó la atención de los cronistas: “el chuño es mantenimiento ordinario de mucho nutrimento y sustancia”.⁴⁵ Para consumirlas bastaba hidratarlas y ponerlas al fuego.⁴⁶ Sobre la forma de comer la papa, los cronistas coincidían en que no había mucha variedad. Básicamente el locro y el ajiaco, platos consuetudinarios que, con variaciones, se conservan actualmente en gran parte de los Andes. El

locro, como guiso en el que se usan variedades de papa, otros tubérculos andinos y productos como el maíz y la auyama o zapallo. En el locro, como en algunos tipos de ajiaco, mientras algunas papas se disuelven otras quedan en trozos que le dan una consistencia espesa a la preparación.⁴⁷ El ajiaco, sopa espesa, o puré, es uno de los platillos más representativos de la zona andina y de las islas del Caribe. Consta de algunas variedades de papa y en ciertas regiones se complementa con mazorca y otras raíces y tubérculos, tales como la yuca, el plátano y el ñame.⁴⁸ Esta sopa espesa de papa, al igual que el locro, se ha ido complementando con cebolla, ajo, alcaparras y pollo, y más recientemente con crema de leche.⁴⁹

En una suerte de competencia, algunos ilustrados y viajeros del siglo XIX se interesaron por saber con precisión dónde se originó el fruto, cuándo y quién le transportó a Europa. Muchos de los mitos y preocupación por la salud, la nutrición y la necesidad de luchar contra el hambre se conocieron en estos escritos. A estos aspectos nos referiremos a continuación.

Visiones ilustradas y tentativas europeas de modernización de la papa

Las memorias de los ilustrados reflejan diversidad de pareceres sobre la papa. Parte de estas visiones registraron sus cualidades, otras transmitieron, reconocieron y rebatieron ciertos mitos, por ejemplo, el de su lugar de origen, su incidencia en el escorbuto, sus efectos nocivos en el embarazo, y la reseñaron como alimento propio de la guerra, de los indios y de los pobres.⁵⁰ La resistencia al cambio en su consumo a través del tiempo expresa la lucha entre tradición y modernidad.

Humboldt y Caldas, como científicos, percibieron la papa de manera parecida y se interesaron por las condiciones climáticas propicias para su cultivo, pero mientras el primero consideraba que era un alimento de indios, el segundo la presentaba como propio de los pobres. Los dos ilustrados ofrecieron una visión positiva del tubérculo y su importancia para evitar las hambrunas. En *Ideas para una geografía de las plantas, más un cuadro de la naturaleza de los países tropicales* (1809), Humboldt la llamaba "planta benéfica", negando su "existencia silvestre" y privilegiaba para su siembra las alturas medias. Era consciente de su fácil adaptación a climas tan extremos como el de Siberia.⁵¹ El científico se refirió a las "patatas", como frutos carnosos, que ofrecían a los indígenas un alimento nutritivo y que, al igual que "las bananas", se prestaba para distintas preparaciones. Cuestionaba, sin embargo, la afirmación de quienes aseguraban que el tubérculo era originario de la Nueva Granada.⁵² Humboldt hizo algunas observaciones sobre el "oscuro lugar de origen de las papas", aspecto que inquietaba y que causó interés entre los ilustrados, junto con el mito de su traslado a Europa.⁵³

"La papa es muy buena y es el fondo del sustento de todos", decía el científico Francisco José de Caldas en Quito. Con esa frase expresaba muy bien la inclusión en las distintas mesas, no importaba cuál fuera la condición de los comensales. De esta manera también la consideraban

algunos ilustrados en Europa. Esta afirmación tan “democrática” reñía con algunos comentarios del *Semanario de la Nueva Granada* en el que se afirmaba que era comida de pobres. Allí mismo describió los lugares (la altura sobre el nivel del mar y la temperatura) propicios para el cultivo de la papa: “Entre los 3000 y 4000 metros, las patatas son el objeto principal de la agricultura”. Caldas hablaba positivamente de la patata, a la que también se refería como *Solanum tuberosum*: “La patata, planta bienhechora sobre la cual se funda en mucha parte la subsistencia de la población en los países más estériles de la Europa”.⁵⁴ No obstante, era testigo de ese desequilibrio en la alimentación, pues criticaba la carencia de carne en el consumo de una agricultura basada en el maíz, la caña y el plátano, y “las raíces la yuca, la papa y la arracacha”.⁵⁵ En su periplo por la Audiencia de Quito, el alimento que le fue ofrecido en una humilde cabaña en Sachapungo, en el actual Ecuador, consistió en “cebada cocida y tostada, y un puñado de papas”.⁵⁶ En cambio, La Condamine no la nombró en sus escritos, pese a hablar de la variedad de plantas americanas.⁵⁷

Don José María Salazar, ilustrado y catedrático en el Colegio Pinillos de Mompox, escribió una memoria en el mismo *Semanario del Nuevo Reino* que “impugna varios errores” del viajero Mr. Leblond, con relación al clima y las condiciones de vida en Santafé. Criticaba al francés cuando este opinaba que “los campos sin cultivo ofrecían únicamente algunas plantas, algunas miserables raíces, la quinoa, la papa, y el maíz, que engañaban tal vez la esperanza a causa de la inestabilidad del clima”,⁵⁸ a lo que Salazar se propuso responder explicando cómo “el trigo, la cebada, la papa, hacen el fondo principal de su cultivo”. En su memoria, a su vez, daba a conocer, a más de la benignidad del clima y la exuberancia de sus paisajes, una gran variedad de productos propios de la zona.⁵⁹

Los científicos de la segunda parte del siglo XVIII se valieron de afirmaciones de naturaleza científica, política y económica para promover el consumo de la papa y evitar las hambrunas. Como se ha dicho, bajo nuevas construcciones epistemológicas que favorecían el intercambio alimentario, se introdujo la papa, esa simple raíz, en la esfera de la alimentación de los diversos países europeos. Su resurgencia se produjo ante el temor de la escasez y del hambre, buscando en el siglo XIX alternativas alimentarias ante el crecimiento mundial de la población.

En tratados como el del químico y gastrónomo francés Antoine Augustin de Parmentier, y el de Enrique Doyle, irlandés que se asentó en España, una nueva mirada al producto incluye formas novedosas de consumo. Esa “recolonización” de la papa enfrenta los retos en momentos de hambruna y plagas y la necesidad de difundir el alimento en la creciente población. Aunque su consumo en Europa venía de siglos atrás, fue en la segunda mitad del siglo XVIII cuando se dejó ver ese proceso, al que se le puede denominar intercultural. El higienista y químico De Parmentier propuso en 1772 una forma de “conservación de la legumbre” mediante el calor y promovió su consumo, especialmente en puré y en sopas. Los

proyectos del químico serían el prelude de lo que posteriormente se conoce como "papas a la francesa". Para ello proponía:

[...] sancochar las patatas haciéndolas hervir en agua salada, luego se las corta en rebanadas que se ponen a secar sobre un horno de panadero; se endurecen y se pueden conservar así un tiempo indefinido. Cuando se las quiere utilizar, basta con echarlas al agua a fuego lento; estas rebanadas se pueden también reducir a polvo, para hacer con él puré o sopas "muy saludables".⁶⁰

Años después, en 1799, se publicaba en España el *Tratado sobre el cultivo, uso y utilidades de las patatas o papas e introducción para su mejor propagación*, de don Enrique Doyle. En la obra informaba de la importancia que había adquirido la papa en Irlanda, Inglaterra y Holanda, y la selección de diferentes especies: diez para la mesa y ocho para el ganado.⁶¹ Al igual que Parmentier, Doyle organizó, con el apoyo del Estado, varios premios para promover la intensificación de su cultivo y su consumo. Sobresale en el escrito de Doyle la mención de esta comida en las distintas mesas:

Los pobres las comen de varios modos, los ricos las usan en sus mesas con carnes y otras viandas en lugar de pan; de suerte que la mesa no está adornada sin un plato de patatas; aun en la mesa del mismo Rey las estiman como manjar muy delicado, teniendo a su favor que se pueden preparar y guisar de mil diferentes modos, para formar un alimento gustoso, saludable y fácil de digerir: cocidas, asadas, en salsa blanca; se comen con la carne salada, bacalao u otros pescados salados corrigiendo así gustosamente la acrimonia que pudieran causar en nuestros humores.⁶²

Después de tres siglos de haber ingresado el tubérculo a Europa, ahora se premiaba y estimulaba su consumo en Francia y en España. Se estaba dando un gran paso para la recolonización y revalorización de la papa y el inicio de nuevas propuestas para su consumo, que ya se había generalizado en el Reino Unido.

Durante el siglo XIX algunos viajeros de los Andes asociaron la buena comida con el consumo de diversas y abundantes carnes. Además, la papa sirvió de evidencia para estudiar las diferencias del trópico y los tiempos de cosecha. En su interés por clasificar, medir y conocer la naturaleza, reflexionaron sobre la importancia de la altura y la temperatura para su producción, haciendo más referencia al consumo del maíz, la yuca y el plátano que al de la papa. Su observación sobre el tubérculo dependía de los lugares por donde transitaban, e incluían algunas recomendaciones de "formas civilizatorias" en la recién independizada Colombia.

En sus memorias, el naturalista y químico Jean-Baptiste Boussingault hizo referencia al variado entorno de la siembra, intercambio y consumo de la papa: en el camino de Herveo (centro del actual Tolima), lo recibieron a él y su comitiva con carne fresca, un excelente queso, papas y leche; en las riberas del río Magdalena, al referirse a la comida de bogas, incluía la papa, aunque describía el sancocho como un cocido con 100 bananos (sic), carne de puerco salada y ajo, que dejaban fermentar y comían al siguiente día, "con un fuerte olor amoniacal".⁶³ Hablaba de la temperatura media (13 o 14 grados centígrados) como la mejor para la producción de papa. Sobre la siembra, comentaba que, a diferencia de

los climas estacionales en Europa, no requería hacerse en un momento determinado en el año.⁶⁴ En las “tierras calientes” la papa supuso el intercambio con zonas de mayor altura.⁶⁵ En cambio, decía el viajero, al suroccidente, el sancocho de Pasto significó una espléndida cena compuesta por “una mezcla de pollo, de cerdo de Indias y de papas, todo muy picante, preparado con ají [...] y todo revuelto”.⁶⁶

El diplomático argentino Miguel Cané, en su viaje por Venezuela y Colombia, fue mucho más enfático en afirmar cuáles eran las dificultades de adaptarse al calor y los hábitos alimentarios en las zonas del Magdalena:

[...] la campana llama a la mesa y entonces empieza la lucha más terrible por la existencia, de las que ofrece el vasto cuadro de la creación animal. De un lado la necesidad imperiosa, brutal de comer; de otro el estómago que se resiste, implora, se debate, auxiliado por el reflejo de la caldera que levanta la temperatura hasta el punto de asar un ave que se atreviera a cruzar esa atmósfera.⁶⁷

Otros viajeros europeos, como Charles Stuart Cochrane, Gaspar Theodore Mollien y Ernest Röthlisberger asociaron la papa con la comida de pobres.⁶⁸ Mollien consideraba que los productos de la agricultura, a diferencia de la minería, no eran una alternativa en el intercambio con Europa. Los tubérculos los calificaba como “muy poco consistentes y apetitosos para el estómago de un europeo” y se refería a la alimentación rutinaria de “un pedazo de carne cocida con patatas, yuca y plátanos”.⁶⁹ En tanto, el diplomático y viajero John Potter Hamilton, en 1825, y más adelante, a finales del siglo XIX, el suizo Ernst Röthlisberger la asociaron con las formas alimentarias de la población india: “cultivan trigo, papas, maíz de diferentes variedades, hortalizas y yuca; con mucha harina confeccionan deliciosas tortas y pastelillos”.⁷⁰ Hamilton dejó un relato de las costumbres alimentarias de los naturales: “El indio se levanta a las tres de la mañana, se desayuna con papas cocidas, una torta de maíz y unos sorbos de leche y, desde las cuatro de la madrugada hasta la tarde, trabaja sobre las eras sin tomar alimento, mascando tan solo hojas de coca o betel, tan agradable para ellos como el tabaco para un marinero inglés”. Comentaba, a propósito de un banquete con el vicepresidente de la República: “la comida fue de lo más suntuoso, [pero] no fue lo más apropiado para el paladar inglés: Me agradó muchísimo el plato favorito español llamado olla podrida; costaba esta de aves hervidas, tocino, carne de vaca, carnero y una diversidad de legumbres todas revueltas en el mismo plato, pero el arte de cocinar era sencillo y exento de ajo y aceite”.⁷¹ Por su parte, Ernst Röthlisberger se refería a las clases pobres y paupérrimas de la ciudad como las más afectadas por los precios de los productos alimenticios. Hablaba de la “sobriedad de los indios” al referirse a su comida: “la naturaleza suministra los plátanos baratos, así como papas, yuca, arroz y maíz [...] carencia casi absoluta de verduras, poquísimas y mala carne, y en cambio mucho licor de maíz”.⁷²

El presente: versatilidad, “resurgencia” y recolonización de la papa

*Todos los italianos, todos los europeos consumen hoy Coca-Cola, zumo de naranja, filetes con patatas...*⁷³

En las páginas anteriores se han presentado algunos rasgos de la trayectoria histórica de la papa para observar en ella adaptaciones y transformaciones a través del tiempo. Hemos dicho que la resurgencia de la papa es ese fenómeno por el cual el tubérculo ha emergido como uno de los productos más empleados en las mesas de los diversos pueblos. Ahora nos ocuparemos del presente. La adopción reciente del tubérculo andino tiene que ver, de una parte, con novedosas formas de preparación y de procesamiento de la papa, y de otra, con las ganancias económicas de su comercialización, tanto para los agricultores como para los creadores de las grandes industrias de alimentos. A estos aspectos se referirán los siguientes párrafos.⁷⁴

Las nuevas presentaciones de la papa como pasabocas —en rodajas y bastones o “a la francesa”— y su inclusión en variadas dietas y culturas han ampliado exponencialmente su consumo, que se ha adaptado a las nuevas presentaciones valoradas por la época. Las grandes cadenas de comida rápida han ideado más de una presentación: cascos, *hash brown*, patatas bravas, etc. A través de estos nuevos procesamientos, la papa se ha reinventado, reidentificado y difundido a nivel mundial. Así se ha dado su resurgencia. En los últimos lustros se ha impulsado el comercio en los grandes mercados de la papa preparada y congelada, lo que facilita las labores domésticas. Paradójicamente, estos procesos han estado en manos de los países ricos. Esta versatilidad ha integrado al tubérculo al gusto de los diferentes pueblos, desde los asiáticos a los latinos, pasando por los anglosajones y los europeos.

Actualmente los mayores productores de papa en el mundo son: China, India, Estados Unidos, Rusia y Alemania. En América Latina sobresale la producción de papa en Brasil, Perú y Colombia. A partir de los estudios de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura —FAO— y del Centro Internacional de la Papa —CIP—, también hay evidencias de que hasta el año 2007 los países en desarrollo aumentaron 25 % el cultivo de papa. Para los años noventa, los de mayor crecimiento en la producción fueron Bangladesh, India y Pakistán, y en África, Argelia, Egipto y Marruecos. Pareciera paradójico que América Latina importe papa preparada de Europa, particularmente de Bélgica, Alemania y Holanda.⁷⁵ Se está frente a un proceso de resurgencia, pero también de recolonización de la papa. A su vez, Perú exporta a Francia el 7 %; a Chile y Estados Unidos, 3 % y 3 %, y el 83 % a Bolivia, mientras que el 7 % restante lo exporta a varios países.⁷⁶ Se ha observado que este alimento ha desempeñado un papel importante en la suficiencia alimentaria actual y su resurgencia ha traído grandes dividendos económicos. De la producción total de papa, aproximadamente la mitad se consume fresca y la otra mitad se reserva para la industria de alimentos, para el consumo

del ganado, de cerdos y pollos y otras industrias. Entre el 10 % y el 15 % de esta reserva se emplea como semilla.⁷⁷ En cifras del año 2008, el cip publicó que “una hectárea de papa puede producir de dos a cuatro veces la cantidad de alimentos de los cultivos de cereales. Las papas producen más alimento por unidad de agua que ningún otro cultivo importante y son hasta siete veces más eficientes en el aprovechamiento del agua que los cereales”. Estas cifras pueden ayudar a comprender la importancia mundial que actualmente posee el tubérculo.⁷⁸

A modo de conclusión

Desde la colonización de América andina hubo una variada gama de explicaciones sobre el significado del tubérculo e igual sucedió posteriormente con los escritos de los ilustrados. Se documentó la altura en que se produce, el tiempo de las cosechas, su valor comercial, y hasta su sabor y su estética fueron objeto de análisis. La importancia para la salud, la nutrición y su capacidad de mitigar el hambre hicieron parte de estas consideraciones. Su origen andino, su condición de planta “silvestre” y su calidad de “tubérculo” influyeron en esta percepción, al igual que la teoría humoral, heredada por los saberes ilustrados.

En el siglo XIX y principios del siglo XX, se insinúan algunos prejuicios acerca del tubérculo. Victor Hugo se refería, en 1868, a las papas con mucho desprecio, cuando hablaba de Ursus, personaje resignado que “comía patatas, alimento que entonces solo nutría a los cerdos y a los forzados”.⁷⁹ Paralelamente se incrementaron las leyendas acerca de los males que acarrea su consumo, por ejemplo durante el embarazo, y se vinculó a la papa con el “espíritu del mal”. Recientemente, en América Latina, la resurgencia de la papa se ha manifestado de varias maneras. Una de ellas tiene que ver con su integración en la mesa de los diferentes grupos sociales: gran parte de los hogares consumen la papa y la importancia que ha adquirido en las economías de la región es significativa. Como ejemplo, para 2017, la Federación Colombiana de la Papa calculaba 132.000 hectáreas sembradas y una producción de un poco más de 2,7 millones de toneladas. Se calcula que en el país se encuentran vinculados a esta asociación 100.000 productores y que 350.000 personas están relacionadas directa o indirectamente con esta actividad.⁸⁰

La resurgencia del tubérculo no solo se expresa en cifras. Se expresa también en los grandes cambios y adaptaciones en procura de la suficiencia alimentaria del planeta. La puesta en marcha de instituciones internacionales que velan por la conservación de la salud, los alimentos, la ecología y la nutrición, tales como la FAO y la Organización Mundial de la Salud —OMS—, aunque atravesadas por directrices políticas, han intervenido directa o indirectamente en la resurgencia de la papa. Sus estudios multidisciplinarios y su intervención en nuevas técnicas de producción, pedagogía y recuperación de tradiciones de consumo alimentario son expresiones tangibles que permiten, de una parte, presentar un diagnóstico, y de otra, dirigir y proyectar la actividad agrícola.

La papa ha sido rescatada en su valor nutricional, y mediante estudios y nuevas tecnologías se ha logrado combatir las plagas y enfermedades de la planta. Todas estas son señales que nos hablan de los ritmos de adaptación de la papa a las necesidades actuales. Falta en otro trabajo examinar los efectos en el entorno ambiental y social y, a su vez, las transformaciones tecnológicas y los impactos del calentamiento global. Más adelante se hará necesario estudiar sus efectos en el producto y las áreas de producción y cómo impactan la salud las nuevas formas del consumo.

Paralelamente a la recolonización del producto andino, algunos lo tipifican como pobre, sencillo y humilde. En la página web de la FAO, con una visión colonial, se lo presenta como “‘tubérculo humilde’ que se propagó desde su cuna andina a través de seis continentes, y conjuró el hambre, alimentó el desarrollo económico y modificó el curso de la historia mundial”.⁸¹ He aquí su cercanía con la tipificación del ser americano y, más precisamente, con lo que definimos como “andino”. En cuestiones de comida el hombre logra su propia adaptabilidad a nuevas formas de consumo. En palabras de Massimo Montanari, el reciente gusto “popular” por farináceos como la pasta y las patatas tiene que ver con el “hambre nunca satisfecha del todo”,⁸² pero más convincente resulta su tesis sobre la uniformidad y el intercambio alimentario en el mundo contemporáneo: una estrecha “relación entre cocina de territorio y cocina internacional, entre un modelo local y un modelo global de consumo”.⁸³ Desde esa perspectiva, se puede comprender que Roland Barthes proponga la papa como signo alimentario de lo francés, en su texto “Sobre el bistec y las papas”, donde afirma que la papa frita forma parte de la simbología nacional de ese país.⁸⁴ Resulta paradójico, y casi increíble, que un alimento andino, que particularmente los franceses tuvieron en tan poca estima, terminara siendo reconocido como símbolo de esa población. En Bélgica sucede algo parecido con el gusto y el consumo de la papa frita o *ponme de terre*, y con los *gnocchi* en Italia y la tortilla de patatas en España. Estos ejemplos son una demostración de la recolonización y resurgencia que ha adquirido el tubérculo. Ejemplo de esta actitud etnocéntrica y de apropiación del tubérculo lo da Darwin, quien, al referirse a la papa silvestre en Chile, decía que “se parecía en todos los aspectos y tenía el mismo olor que las papas inglesas”.⁸⁵

Para finalizar, unas palabras sobre la “Oda a la papa” de Pablo Neruda. Esta se integra a un conjunto de versos sobre “productos elementales” — no todos americanos— que inspiraron al poeta, entre ellos, la alcachofa, la papa, la cebolla, el limón, el tomate, a más de otros productos cercanos a la vida cotidiana de los hombres. Estas comidas bastardas, en términos de Ángeles Mateo del Pino y Nieves Pascual Soler, son una expresión de “lo local y lo cosmopolita”, al igual que de lo rural, lo indio y lo mestizo.⁸⁶ La oda de Neruda escrita en el momento en que se producían proyectos indigenistas de América Latina expresa el afán por su rescate identitario: “Papa, te llamas papa y no patata, no naciste castellana: eres oscura como nuestra piel, somos americanos, papa, somos indios. Profunda y suave,

eres pulpa pura, purísima rosa blanca enterrada floreces allá adentro de la tierra, en tu lluviosa tierra originaria”.⁸⁷

Obras citadas

I. Fuentes Primarias

Publicaciones periódicas

Semanario de la Nueva Granada [París] 1849.

Documentos impresos y manuscritos

Boussingault, Jean Baptiste. *Memorias*. T. I-II. 1824. Bogotá: Banco de la República / Colcultura / Biblioteca Nacional de Colombia, 1992.

Cané, Miguel. *Notas de viaje sobre Venezuela y Colombia*. 1881. Bogotá: Banco de la República / Colcultura / Biblioteca Nacional de Colombia, 1993.

Castellanos, Juan de. *Elegías de varones ilustres de Indias (1522-1607)*. Madrid: Imprenta de La Publicidad, a cargo de M. Rivadeneyra, 1847.

Cieza de León, Pedro. *Crónica del Perú*. 1553. Lima: Pontificia Universidad Católica del Perú, 1984.

Cochrane, Charles Stuart. *Viajes por Colombia 1823-1824*. Bogotá: Banco de la República / Colcultura / Biblioteca Nacional de Colombia, 1994.

Darwin, Charles. “Puerto Low. Patata silvestre”. *Darwin en Chile (1832-1835): viaje de un naturalista alrededor del mundo*. Ed. David Yudilevich. Santiago de Chile: Editorial Universitaria, 2009.

De Oviedo, Basilio Vicente. *Cualidades y riquezas del Nuevo Reino de Granada*. 1761. Bogotá: Imprenta Nacional, 1930.

De Zamora, Alonso. *Historia de la provincia de San Antonio del Nuevo Reino de Granada*. 1701. Bogotá: Biblioteca Popular Colombiana, 1945.

Doyle, Enrique. *Tratado sobre el cultivo, uso y utilidades de las patatas o papas, e instrucción para su mejor propagación & c. adicionado por su autor*. Madrid: Imprenta Real, 1799.

Hamilton, John Potter. *Viajes por el interior de las provincias de Colombia*. 1827. Bogotá: Banco de la República / Colcultura / Biblioteca Nacional de Colombia, 1993.

Hugo, Víctor. *El hombre que ríe*. España: Ramón Sopena, 1869.

La Condamine, Charles Marie de. *Viaje a la América meridional*. 1745. Barcelona: Espasa, 2003.

López de Gómara, Francisco. *Historia General de las Indias*. 1511-1566. Caracas: Biblioteca Ayacucho, 1978.

Mollien, Gaspard-Theodore. *Viaje por la República de Colombia en 1823*. Bogotá: Banco de la República / Colcultura / Biblioteca Nacional de Colombia, 1992.

Röthlisberger, Ernst. *El Dorado. Estampas de viaje y cultura de la Colombia suramericana*. 1897. Bogotá: Banco de la República / Colcultura / Biblioteca Nacional de Colombia, 1993.

Simón, Pedro. "Tabla para la inteligencia de algunos vocablos". *Noticias Historiales*. 1561. Bogotá: Instituto Caro y Cuervo, 1986.

Von Humboldt, Alexander. *Ideas para una geografía de las plantas, más un cuadro de la naturaleza de los países tropicales*. 1807. Bogotá: Jardín Botánico José Celestino Mutis / Litografía Arco, 1985.

II. Fuentes secundarias

Alvizuri, Luis Enrique. *Andinia: la resurgencia de las naciones andinas*. Lima: IIPCIAL, 2004.

Arciniegas, Germán. *Cuando América completó la tierra*. Bogotá: Villegas, 2001.

Atkins, Peter. "The History of Food Exchanges: A New Agenda". *Food and History* 7.1 (2009): 111-123.

Ballón Aguirre, Enrique y Rodolfo Cerrón. *Terminología agraria andina: Nombres quechumaras de la papa*. Cuzco: Centro Bartolomé de las Casas / Instituto Internacional de la Papa, 2002.

Banco de la República. *La papa, regalo de la naturaleza*. Bogotá: Banco de la República, 2002.

Barthes, Roland. *Mitologías*. México: Siglo XXI, 2016.

Castro-Gómez, Santiago y Ramón Grosfoguel. *El giro decolonial: reflexiones para una diversidad epistémica más allá del capitalismo global*. Bogotá: Pontificia Universidad Javeriana / Universidad Central / IESCO / Siglo del Hombre, 2007.

Contreras, Jesús. "Food exchanges between the Old and New Worlds". *Food and History* 7 (2009): 141-161.

International Potato Center (cip). *Papa*. Web. Disponible en: <https://cipotato.org/es/>.

Clement, Jean-Pierre. "Parmentier, las plantas y las ollas americanas". *Asclepio* 47.2 (1995): 221-240

Earle, Rebecca. "European Cuisine and the Columbian Exchange: introduction". *Food and History* 7 (2009): 3-10.

Earle, Rebecca. "If You Eat their Food...': Diets and Bodies in Early Colonial Spanish America". *American Historical Review* 115.3 (2010): 688-713.

Earle, Rebecca. "Promoting Potatoes in Eighteenth-Century Europe". *Eighteenth-Century Studies* 51.2 (2017): 147-162.

Encyclopédie de Diderot. Web. Disponible en: https://www.lexilogos.com/encyclopedie_diderot_alembert.htm.

FAO - Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. *Ahorrrar para crecer en la práctica: maíz, arroz, trigo. Guía para la producción sostenible de cereales*. Roma: fao, 2016.

Federación Colombiana de Productores de Papa. "Mercado nacional: productores de papa denuncian dumping por parte de países europeos a la papa congelada". *Boletín Econopapa* 2.33 (2017).

Fernández Armesto, Felipe. *Historia de la comida: alimentos, cocina y civilización*. Barcelona: Tusquets, 2004.

Gentilcore, David. *Italy and the Potato: A History, 1550-2000*. Londres: Continuum, 2012.

Gómez, Diego F. *Diccionario muysca-español. Muyscubun*. Web. <http://muysca.cubun.org/muyscubun>.

Guerrero, Pablo. “Resurgencia”. *La Guía*. Web. Nov. 14, 2011.

Gutiérrez Borrero, Alfredo. “Resurgimientos: sures como diseños y diseños otros”. *Nómadas* 43 (2015): 113-129.

Hawkes, John. *The Potato: Evolution, Biodiversity and Genetic Resources*. Londres: Belhaven Press, 1990.

“La papa en Canarias”. *Papas antiguas de Canarias*. Web.

Langebaek, Carl. *Mercados, poblamiento e integración étnica entre los muiscas, siglo XVI*. Bogotá: Banco de la República, 1987.

Mann, Charles. *1493. Una nueva historia del mundo después de Colón*. Madrid: Katz, 2013.

Mateo del Pino, Ángeles y Nieves Pascual Soler, eds. *Comidas bastardas y gastronomía, tradición e identidad en América Latina*. Santiago de Chile: Cuarto Propio, 2013.

Montanari, Massimo. *La comida como cultura*. España: Trea, 2006.

McNeill, William H. “How the Potato Changed the World’s History”. *Social Research* 66.1 (1999): 67-83.

Neruda, Pablo. *Odas elementales*. Santiago de Chile: Fundación Pablo Neruda, 2005.

Nieto, Mauricio. “La comprensión del Nuevo Mundo: geografía e historia natural en el siglo XVI”. *El Nuevo Mundo, problemas y debates*. Eds. Diana Bonnett y Felipe Castañeda. Bogotá: Universidad de los Andes, 2004. 1-21.

Ochoa, Carlos. *Las papas de Sudamérica*. Lima: Centro Internacional de la Papa, 1999.

Powell, Martyn J. *The Politics of Consumption in Eighteenth-Century Ireland*. Basingstoke-Nueva York: Palgrave Macmillan, 2005.

Quijano, Aníbal. “Colonialidad del poder, eurocentrismo y América Latina”. *La colonialidad del saber: eurocentrismo y ciencias sociales. Perspectivas latinoamericanas*. Comp. Edgardo Lander. Buenos Aires: CLACSO, 2000.

Reader, John. *Propitious Esculent: The Potato in World History*. New Haven: Yale University Press, 2011.

Salaman, Redcliffe. *Historia e influencia social de la patata*. Cambridge: Cambridge University Press, 1949.

Saldarriaga, Gregorio. *Alimentación e identidades en el Nuevo Reino de Granada, siglos XVI y XVII*. Bogotá: Universidad del Rosario, 2012.

Saldarriaga, Gregorio. “Comer y ser: la alimentación como política de la diferenciación social en la América española, siglos XVI y XVII”. *Varia Historia* 32.58 (2016): 53-77.

Scott, Gregory. “Transformación de los cultivos alimenticios tradicionales. Desarrollo de productos a base de raíces y tubérculos”.

Desarrollo de productos y tubérculos. Vol. II. Eds. Gregory Scott et al. Lima: Centro Internacional de la Papa, 1992. 133-145.

The Cambridge World History of Food. Eds. Kenneth F. Kiple y Kriemhild Coneè Ornelas. Cambridge: Cambridge University Press, 2000.

The University of Warwick. *The Early Modern Potato: A global history*. Web.

Walsh, Catherine et al. *Interculturalidad, descolonización del Estado y del conocimiento*. Buenos Aires: Ediciones del Siglo, 2006.

Williot, Jean-Pierre. "La circulation de la pomme de terre: un sujet global pour étudier un processus pluriséculaire d'innovations alimentaires". *Food and History* 7 (2009): 177-190.

Notas

- 1 Pablo Guerrero, "Resurgencia", *La Guía*. Web. Nov. 14, 2011. Disponible en: <http://geografia.laguia2000.com/general/resurgencia>.
- 2 Luis Enrique Alvizuri, *Andinia: la resurgencia de las naciones andinas* (Lima: IIPCIAL, 2004) 19-26.
- 3 Alfredo Gutiérrez Borrero, "Resurgimientos: sures como diseños y diseños otros", *Nómadas* 43 (2015): 113-129.
- 4 FAO - Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, *Ahorrar para crecer en la práctica: maíz, arroz, trigo. Guía para la producción sostenible de cereales* (Roma: fao, 2016).
- 5 Algunas evidencias de esta afirmación son: en 2014, cada peruano consumía en promedio 85 kilos de papa al año, es decir, 1,6 kilos a la semana del tubérculo y 10 kilos más que en 2007. Entre las décadas del sesenta al noventa, el área sembrada de la papa aumentó en 72 %. Gregory Scott, "Transformación de los cultivos alimenticios tradicionales. *Desarrollo de productos a base de raíces y tubérculos*", *Desarrollo de productos y tubérculos*, vol. II, eds. Gregory Scott et al. (Lima: Centro Internacional de la Papa, 1992) 4.
- 6 Dice Gregorio Saldarriaga: "Incluso, hoy en día, con un comercio imperial fortalecido, el papel de la producción local y su forma de integración al sistema mundial, y las maneras como se construyen identidades alimenticias, resultan fundamentales, no para conservar o preservar las preexistentes, sino para analizar las formas de las transformaciones y sus velocidades". *En Alimentación e identidades en el Nuevo Reino de Granada, siglos XVI y XVII* (Bogotá: Universidad del Rosario, 2011) 33-34.
- 7 Felipe Fernández Armesto, *Historia de la comida: alimentos, cocina y civilización* (Barcelona: Tusquets, 2004) 255 y ss, 272 y 309.
- 8 Por "silvestre" se entendía que sobre ellos no habían pasado las mejoras que la mano del hombre le podía proporcionar.
- 9 En palabras de Fernández Armesto, "no cabe duda de que algunos platos, determinados ingredientes, ciertas técnicas culinarias y, de hecho, menús enteros obedecen a perfiles de clase bien definidos", y más adelante dice: "la comida siempre alimenta las diferencias de clase, pero parece imposible predecir de qué forma, y con qué platos e ingredientes, de época en época, y de lugar a lugar". Fernández 192, 198.
- 10 La idea de mantener la constitución y la fuerza de sus ancestros estaba presente en el discurso de los españoles acerca de los efectos de la comida: "Their constitution, he explained, was protected by 'good foods and sustenance such as lamb, chicken, turkey, and good beef, [wheat] bread, and wine, and other nourishing foods'. This long list consists almost entirely of Old World foods that had been lacking in the New World before the arrival of Europeans. Indians therefore could not possibly have protected their beards from the

- destructive effects of the American climate, all the more so given that the foods that were available were singularly”. Rebecca Earle, “‘If You Eat their Food...’: Diets and Bodies in Early Colonial Spanish America”, *American Historical Review* 115.3 (2010) 688-713.
- 11 Para Fernández Armesto la diferenciación social tiene que ver no solo con los alimentos sino también con cómo se preparan. Fernández 158-159.
 - 12 Tomado de Enrique Ballón Aguirre y Rodolfo Cerrón, *Terminología agraria andina: Nombres quechumaras de la papa* (Cuzco: Centro Bartolomé de las Casas / Instituto Internacional de la Papa, 2002) 96. Aunque el objetivo central de esta excelente investigación tiene que ver con el rescate de la lengua quechumara, ofrece un variado corpus documental acerca de la comprensión de los cronistas y autoridades coloniales sobre la papa que ha servido de base a la presente investigación. Ver también Charles Mann, *1493. Una nueva historia del mundo después de Colón* (Madrid: Katz, 2013); William H. McNeill, “How the Potato Changed the World’s History”, *Social Research* 66.1 (1999): 67-83.
 - 13 En palabras de Rebecca Earle, “food was in fact central to the early modern discourses about human difference that structured European efforts at understanding the Americas and their inhabitants”. En “If You Eat their Food” 690.
 - 14 Entre los estudios sobre la papa, se destacan los de Enrique Doyle, *Tratado sobre el cultivo, uso y utilidades de las patatas ó papas, e instrucción para su mejor propagación & c. adicionado por su autor* (Madrid: Imprenta Real, 1799) y de Germán Arciniegas, *Cuando América completó la tierra* (Bogotá: Villegas, 2001) 303.
 - 15 Inicialmente este trabajo se proponía hacer un aporte al Seminario Interdisciplinario de Alimentación liderado por el Instituto Mora (México); sin embargo, por el interés de revisar procesos históricos, se publica independientemente de ese proyecto. Esta investigación afirma la importancia que la papa posee en la actualidad y busca contribuir a encontrar soluciones a la crisis y la necesidad de cambios en la salud alimentaria.
 - 16 En los últimos años ha aumentado el interés de la historiografía anglosajona por el estudio de la papa. En esta producción destacan los trabajos de Jean-Pierre Williot, “La circulation de la pomme de terre: un sujet global pour étudier un processus pluriséculaire d’innovations alimentaires”, *Food and History* 7 (2009): 177-190; Peter Atkins, “The History of Food Exchanges: A New Agenda”, *Food and History* 7.1 (2009): 111-123; Martyn J. Powell, *The Politics of Consumption in Eighteenth-Century Ireland* (Basingstoke-Nueva York: Palgrave Macmillan, 2005); Jesús Contreras, “Food Exchanges between the Old and New Worlds”, *Food and History* 7 (2009): 141-161; McNeill 67-83; John Reader, *Propitious Esculent: The Potato in World History* (New Haven: Yale University Press, 2011) 315; y Carlos Ochoa, *Las papas de Sudamérica* (Lima: Centro Internacional de la Papa, 1999).
 - 17 Ver, al respecto, The Potato Project, adelantado por la Universidad de Warwick. Disponible en: <http://www2.warwick.ac.uk/fac/arts/emforum/collaborate/primary/potato>. Además, los trabajos de Rebecca Earle, “European Cuisine and the Columbian Exchange: Introduction”, *Food and History* 7 (2009): 3-10 y de David Gentilcore, *Italy and the Potato: A History, 1550-2000* (Londres: Continuum, 2012).
 - 18 Rebecca Earle, “Promoting Potatoes in Eighteenth-Century Europe”, *Eighteenth-Century Studies* 51.2 (2017): 147-162.
 - 19 Fernández 158-159.
 - 20 Montanari Massimo, *La comida como cultura* (Gijón: Trea, 2006) 9-10.
 - 21 Gregorio Saldarriaga, “Comer y ser. La alimentación como política de la diferenciación social en la América española, siglos XVI y XVII”, *Varia Historia* 32.58 (2016) 3-77.
 - 22 En general, el maíz y las carnes conformaban el sustento del grueso de los habitantes del Nuevo Reino de Granada. En algunos lugares, otros productos

- podían complementar la dieta, y así había una mayor o menor presencia de trigo, yuca, papas, arracachas, auyamas, cubios y otros tubérculos. Saldarriaga, *Alimentación* 334. También en Saldarriaga, "Comer y ser" 53-77.
- 23 Saldarriaga, *Alimentación* 16.
 - 24 Saldarriaga, *Alimentación* 334.
 - 25 Redcliffe Salaman, *Historia e influencia social de la patata* (Cambridge: Cambridge University Press, 1949) 216 y ss.
 - 26 Como las obras de los profesores J. G. Hawkes, *The Potato: Evolution, Biodiversity and Genetic Resources* (Londres: London Belhaven Press 1990); Williot 177-190; Atkins 111-123; Earle, "Promoting potatoes" 147-162; Contreras 141-161; McNeill 67-83; Reader 315; y Ochoa.
 - 27 Aníbal Quijano, "Colonialidad del poder, eurocentrismo y América Latina", *La colonialidad del saber: eurocentrismo y ciencias sociales. Perspectivas Latinoamericanas*, comp. Edgardo Lander (Buenos Aires: CLACSO, 2000) 246; Santiago Castro-Gómez y Ramón Grosfoguel, *El giro decolonial: reflexiones para una diversidad epistémica más allá del capitalismo global* (Bogotá: Pontificia Universidad Javeriana / Universidad Central / IESCO / Siglo del Hombre, 2007) 14.
 - 28 Ángeles Mateo del Pino y Nieves Pascual Soler, eds. *Comidas bastardas y gastronomía, tradición e identidad en América Latina* (Santiago de Chile: Cuarto Propio, 2013) 18.
 - 29 Catherine Walsh et al. *Interculturalidad, descolonización del Estado y del conocimiento* (Buenos Aires: Ediciones del Siglo, 2006) 33.
 - 30 Castro-Gómez y Grosfoguel 14.
 - 31 La papa, llamada científicamente *Solanum tuberosum*, pertenece a la familia de las Solanáceas, de plantas con flores. *Encyclopédie de Diderot*. Web. Disponible en: https://www.lexilogos.com/encyclopedie_diderot_alembert.htm; *The Cambridge World History of Food*, eds. Kenneth F. Kiple y Kriemhild Coneè Ornelas (Cambridge: Cambridge University Press, 2000).
 - 32 Sobre lo "análogo" y la "comparación", ver Mauricio Nieto, "La comprensión del Nuevo Mundo: geografía e historia natural en el siglo XVI", *El Nuevo Mundo: problemas y debates*, eds. Diana Bonnett y Felipe Castañeda (Bogotá: Universidad de los Andes, 2004) 1-21.
 - 33 "La papa en Canarias", *Papas antiguas de Canarias*. Web. Disponible en: http://www.papasantiguasdecanarias.org/papacanarias_lapapencanarias.php.
 - 34 Diego F. Gómez, *Diccionario muysca-español. Muyscubun*. Web. Disponible en: <http://muysca.cubun.org/muyscubun>.
 - 35 El que después se llamó Valle de la Grita.
 - 36 La palabra turma es de origen español y se asimiló por mucho tiempo con un vocablo quechua. Ballón y Cerrón 36 y 37.
 - 37 Juan de Castellanos, *Elegías de varones ilustres de Indias (1522-1607)* (Madrid: Imprenta de La Publicidad, a cargo de M. Rivadeneyra, 1847).
 - 38 Decía fray Vicente Valverde, primer obispo de Cuzco, en una carta a Carlos I, rey de España, 1539. Citado en Ballón y Cerrón 69.
 - 39 Pedro Simón, "Tabla para la inteligencia de algunos vocablos", *Noticias Historiales* [1561] (Bogotá: Instituto Caro y Cuervo, 1986) iv, 13-138. En su vocabulario, Simón las definía como "unas raicillas redondas del tamaño de las turmas de tierra comunes [...] son de mucho sustento para toda suerte de gente, aunque no tienen ningún sabor más de aquello con que las guisan". Simón 80.
 - 40 Basilio Vicente de Oviedo, *Cualidades y riquezas del Nuevo Reino de Granada* [1761] (Santafé de Bogotá: Imprenta Nacional, 1930) 70.
 - 41 Francisco López de Gómara, *Historia General de las Indias* [1511-1566] (Caracas: Biblioteca Ayacucho, 1978) 263-264.
 - 42 Pedro Cieza de León, *Crónica del Perú* [1553] (Lima: Pontificia Universidad Católica del Perú, 1984) cap. xl, 121; citado por Ballón y Cerrón.

- 43 Fray Alonso de Zamora comentaba: “De la grande fertilidad de estas tierras nacen diversas raizes de mucho sustento, y de muy buen gusto, como son las Turmas (que en otros Reynos llaman Papas)”. Fray Alonso de Zamora, *Historia de la provincia de San Antonino del Nuevo Reino de Granada* (Bogotá: Biblioteca Popular de Cultura Colombiana, 1945) 155; Castellanos, casi en los mismos términos, mencionaba: “son blancas y moradas y amarillas, harinosas raíces de buen gusto, regalo de los indios bien acepto [...]”. Castellanos iv, 182.
- 44 Saldarriaga “Comer y ser” 53-77.
- 45 Baltazar Ramírez en 1597; en Ballón y Cerrón 29.
- 46 En el altiplano cundiboyacense no se practicó este sistema. Ver Carl Langebaek, *Mercados, poblamiento e integración étnica entre los muiscas, siglo XVI* (Bogotá: Banco de la República, 1987) 54.
- 47 Actualmente a la receta del ajiaco se le añaden otros productos traídos a América, como la cebolla o el ajo, y se lo acompaña con trozos de carne de cerdo, de res o de cuy (conejo de indias). Sobre el locro, encontramos que hoy en día hay una gran variedad: locro de pecho, locro de zapallo, locro con pancita, locro con choncholí.
- 48 Fray Pedro Simón describía el ajiaco como “un guisado que se hace de muchas y diversas yerbas, y raíces con alguna carne, y cuando se puede comer, que le podemos llamar olla podrida, como se dice en España, a este modo de guisado llaman en algunas partes locro”. Simón 52.
- 49 “En Nariño el tubérculo se disfruta en: tortillas de papa, puré o molo, papa frita, asadas al carbón o en leña, ‘locro’, ‘chorriadas’, como acompañamiento del delicioso cuy”. Lacydes Moreno Blanco, “Ajiaco”, *El Tiempo* [Bogotá] sep. 27, 1992. Disponible en: <http://www.eltiempo.com/archivo/documento/MAM-210363>; Banco de la República, *La papa, regalo de la naturaleza* (Ipiales: Banco de la República, 2002) 23.
- 50 Fernández Armesto 158-159.
- 51 “La papa, que se cultiva en Chile en 3500 metros de altura (casi 11000 pies) lleva las mismas flores que aquella que se ha trasplantado a las llanuras de Siberia”. Alexander von Humboldt, *Ideas para una geografía de las plantas, más un cuadro de la naturaleza de los países tropicales* [1807] (Bogotá: Jardín Botánico José Celestino Mutis / Litografía Arco, 1985) 12.
- 52 Esta creencia partía de que en su viaje de exploración Quesada la había reconocido en la provincia de Vélez, en 1537. Humboldt respondía que era “verosímil suponer que este tubérculo haya podido importarse de Chile, del Perú o de Quito” por los viajes de conquista: “La papa y la quinoa se encuentran en todas partes donde los habitantes de la montaña del viejo Koridinamarca habían pasado. De las migraciones de estas plantas comestibles no cabe duda, pero su primera y verdadera patria sigue siendo un enigma, lo mismo que la patria de las diferentes razas humanas, que ya encontramos en las más lejanas épocas sobre toda la tierra, las cuales cantan los mitos más antiguos de los pueblos”. Humboldt 11.
- 53 Humboldt asociaba los beneficios de la papa con haber “aportado ese alimento a la base de la existencia para la población de las tierras estériles del Norte de Europa” y negaba su estado silvestre: “De la misma manera nunca he podido saber dónde, en el continente nuevo, crece la papa en estado silvestre; [...] cuyo cultivo no se ha encontrado en estado natural y no cultivado, ni en Norteamérica, ni tampoco en la cadena de los Andes de la Nueva Granada, de Quito, Perú, Chile y Chiquitos”. Para Humboldt, la introducción de la papa a Europa era “una historia, muy oscura por desgracia” y la consideraba “un enigma”, atribuyéndola a “sir Hawkins o sir Walter Raleigh”. Humboldt 14, 581.
- 54 Humboldt en el *Semanario de la Nueva Granada* [París] (1849): 260.
- 55 “No perdía de vista a mis dueños de casa; comenzaron a preparar su alimento, que se redujo a cebada cocida y tostada y un puñado de papas. La carne les estaba prohibida por el precepto imperioso de la necesidad, y estoy persuadido

- [de] que mueren estos hombres sin gustarla". *Semanario de la Nueva Granada* [París] (1849): 447.
- 56 *Semanario de la Nueva Granada* [París] (1849): 445.
- 57 La Condamine se interesó más por el cacao y la vainilla y por la utilidad medicinal de la quina y la ipecacuana, que por la papa, por lo menos en lo que hemos revisado de sus escritos. Charles Marie de La Condamine, *Viaje a la América meridional* [1745] (Barcelona: Espasa, 2003) 219.
- 58 "Memoria descriptiva del país de Santa Fe de Bogotá, en que se impugnan varios errores de Mr. Leblond sobre el mismo objeto, leída en la Academia Real de las Ciencias de París; por D. José María Salazar, Abogado Doctor de esta Ciudad", *Semanario de la Nueva Granada* [París] 1849: 388.
- 59 "Memoria descriptiva" 385 y ss.
- 60 Jean-Pierre Clement, "Parmentier, las patatas y las ollas americanas", *Asclepio* 47.2 (1995): 233.
- 61 Enrique Doyle, *Tratado sobre el cultivo, uso y utilidades de las patatas o papas e introducción para su mejor propagación* (Madrid: Biblioteca Digital Hispánica, 1799) 15.
- 62 Doyle 33.
- 63 Jean Baptiste Boussingault, *Memorias*, t. II [1824] (Bogotá: Banco de la República / Colcultura / Biblioteca Nacional de Colombia, 1992) 148.
- 64 Boussingault hacía la siguiente reflexión: "El punto más elevado, y por consiguiente el menos caliente, en que he visto cultivar papas es, en la proximidad del Antisana, la hacienda de Piñantura, que tiene una temperatura media de 11, y considero como el límite del cultivo ventajoso de esta raíz". Boussingault, t. I, 365-367 y t. II, 302, 396.
- 65 Boussingault hace referencia a la importancia de los productos alimenticios que transitaban hacia Bogotá de las tierras calientes: "azúcar, cacao y frutas suculentas: naranjas, chirimoyas, aguacates, granadillas, patillas, guayabas, etc.". Boussingault, t. I, 362.
- 66 Boussingault, t. II, 320.
- 67 Miguel Cané, *Notas de viaje sobre Venezuela y Colombia* [1881] (Bogotá: Colcultura, 1993) 72.
- 68 Mollien recuerda el frío de Santa Rosa en el actual Boyacá, para afirmar que "en sus alrededores solo se producían trigo, patata y cebollas". Gaspard-Theodore Mollien, *Viaje por la República de Colombia en 1823* (Bogotá: Colcultura, 1993) 122; y Charles Stuart Cochrane, al hablar del alojamiento en una casa campesina, refería: "nuestro anfitrión solo nos pudo ofrecer pan, papas, algunos huevos y agua anisada. Por fortuna habíamos cazado algunas tórtolas durante nuestro recorrido". En *Viajes por Colombia 1823-1824* (Bogotá: Colcultura, 1994) 197.
- 69 Mollien 125-222.
- 70 John Potter Hamilton, *Viajes por el interior de las provincias de Colombia* [1827] (Bogotá: Colcultura, 1993) 243.
- 71 Hamilton 126.
- 72 Ernest Rothlisberger, *El Dorado. Estampas de viaje y cultura de la Colombia suramericana* [1897] (Bogotá: Colcultura, 1993) 126.
- 73 Montanari 87.
- 74 Si las papas se procesan, se pueden vender congeladas, prefritas, en hojuelas y en harina. El almidón de papa y de cáscara de papa sirve para muchas industrias de pastas, galletas y helados, y frecuentemente se usa como espesante.
- 75 El análisis de la Federación de la Papa dejó en evidencia que en el periodo 2014-2016 las importaciones crecieron en un volumen del 56 %. En contraste, las provenientes de Bélgica lo hicieron en el 229 %, mientras que Alemania presentó un 37 % y Holanda un 17 %. Federación Colombiana de Productores de Papa. "Mercado nacional: productores de papa denuncian *dumping* por parte de países europeos a la papa congelada". *Boletín Econopapa* 2.33 (2017).
- 76 Para esta información y otra referente a la papa, se puede examinar la página de Fedepapa y el *Boletín Econopapa*.

- 77 International Potato Center (CIP), *Papa*. Web. Disponible en: <https://cipotato.org/es/category/lapapa/>.
- 78 International Potato Center (CIP)
- 79 Víctor Hugo. *El Hombre que ríe* (España: Ramon Sopena, 1869) 10.
- 80 “Comunicados de Prensa”, *Fedepapa*. Web. Disponible en: <http://www.fedepapa.com/WEB-VIEJA/comunicaciones.html>.
- 81 FAO, *Solanum tuberosum, el “tubérculo humilde” que se propagó desde su cuna andina a través de seis continentes, y conjuró el hambre, alimentó el desarrollo económico y modificó el curso de la historia mundial*. Web. 2010.
- 82 Montanari 64.
- 83 “[...] durante el curso del último siglo la tendencia a la uniformidad de los consumos se ha hecho cada vez más fuerte y visible, ya sea por la multiplicación de los intercambios, ya sea por la afirmación de la industria alimenticia y de las multinacionales que controlan los mercados mundiales. Todos los italianos, todos los europeos consumen hoy Coca-Cola, zumo de naranja, filetes con patatas fritas, pasta, arroz y otras muchas cosas”. Montanari 87.
- 84 Roland Barthes, *Mitologías* (México: Siglo XXI, 2016) 80-81.
- 85 Charles Darwin, “Puerto Low. Patata silvestre”, *Darwin en Chile (1832-1835): viaje de un naturalista alrededor del mundo*, ed. David Yudilevich (Santiago de Chile: Editorial Universitaria, 2009) 170.
- 86 Mateo y Pascual.
- 87 Pablo Neruda, *Odas elementales* (Santiago de Chile: Fundación Pablo Neruda, 2005). Ver también Banco de la República, *La papa, regalo de la naturaleza*.