

Que buena papa

Victoria Paz Ablanque

La papa es y ha sido desde tiempos milenarios un tesoro de la humanidad. Originaria del altiplano entre Perú y Bolivia, cerca del majestuoso lago Titicaca, este tubérculo fue llevado a Europa por los españoles, pero como una curiosidad botánica y no como el espectacular alimento que es.

A pesar del rechazo del primer mundo a las bondades de la papa, fue ella la que salvo la vida a Europa tras las hambrunas del siglo XVIII y la que hoy es protagonista en los platos más sofisticados del viejo continente y del mundo entero, pero también en la comida chatarra y por supuesto de la gastronomía latinoamericana, ahí donde nació este alimento resistente a la furia de la naturaleza, que crece hasta en el refrigerador y que en Quechua significa “recoger”.

Fue gracias a la astucia del francés Antoine Parmentier que después de estar prisionero en Prusia durante la Guerra de los siete años, sembrando, cosechando, cocinando y comiendo papa, que se empeñó en levantar las prohibiciones a su consumo en Europa y quien le dio la categoría real a uno de los alimentos más ricos en vitaminas, minerales, con propiedades antiinflamatorias y desinfectantes vastamente probadas por la ciencia.

Si señoras y señores, la papa, después de ser vista por debajo de los hombros, gracias a Parmentier, se sentó en la mesa con servilleta de tela bordada en oro, en los platos de Luis XV y María Antonieta, en succulentos Tartiflettes y gratinados, donde en alguna ocasión estaba invitado el señor Tomas Jefferson quien para entonces era el embajador de Estados Unidos de América en Francia y encantado con la papa la llevo a la tierra del tío Sam.

Así la papa se convirtió en un miembro de la alta sociedad, cuentan que las flores de papa se usaban en Francia para adornar platos y vestidos. Lo cierto es que la papa no tiene clases sociales, es única, es para todos los gustos y sabores, se cree que en un mercadillo callejero en el Perú se pueden encontrar más clases de papas que todas las cultivadas en el resto del mundo.

Es que sería de nuestros platos típicos sin la papa? un ajiaco, un sancocho, un tamal, o simplemente una deliciosa papa sola con sal, ají o guacamole? Que lujo de alimento. Se han imaginado una hamburguesa sin unas crocantes papas fritas acompañándola, o una torta española, una fondue, una raclette o unos mejillones?. Ahora si todos empezaron a pelearse por la papa, y por las diversas formas de cortarla y de prepararla. Jamás se les ocurra en Bélgica pedir unas “Papas a la francesa”, para ellos son “Papas a la Belga”.

Saben cuál ha sido el primer alimento en ensayarse cultivos en capsulas en el espacio? Sí la papa. Ahora si todos se pelean por la papa, no por nada es el cuarto cultivo más grande del planeta. En nuestros días China, India y Rusia,

ocupan los tres primeros lugares, seguidos por Estados Unidos y varios países Europeos; Perú esta en el quinceavo lugar y es la primera nación en América Latina. Realmente la papa es tan maravillosa y tan generosa con nosotros que deberíamos tenerla todos al menos en una maceta en cada una de nuestras casas.