



El misterioso origen de las papas fritas: una venganza fallida y dos países en disputa hasta hoy

» La primera versión de este plato documentado se registró en lo que hoy es Chile. Pero Francia y Bélgica aún reclaman su autoría de la papa bastón. El 20 de agosto es el Día Mundial que celebra un plato popular en todo el mundo.

Imposible que los habitantes que andaban por América del Sur hace unos 7.000 años, especialmente por lo que hoy es el Altiplano que comparten los actuales territorios de Perú y Bolivia, supieran que ese tubérculo que probaron comer hace tanto tiempo se convertiría en un ingrediente básico de la cocina global. Imposible incluso que lo imaginaran los incas, que más acá en el tiempo, hace unos 4.000 años, desarrollaron sistemas de riego, de terrazas agrícolas y de conservación de ese tubérculo que los alimentaba tanto y tan bien. Y sin embargo, varios milenios después, todo eso que no imaginaban es nuestra realidad: la papa es uno de los alimentos más populares del planeta Tierra.

Su variedad de especies, su capacidad de adaptación a distintos suelos y climas y -esto tal vez es lo que la vuelve especialmente "gauchita", hablando en criollo- la versatilidad de preparaciones que permite, además de lo barata que puede resultar su producción, hizo de la papa un furor que se fue extendiendo a medida que se la exportaba, primero como una curiosidad y luego como una materia prima a introducir en la propia tierra.

Las papas fritas son, entre todas las posibilidades de cocción y presentación, lo que se llama un plato fuerte. Desde las cadenas de comidas rápidas hasta los platos con los que se lucen madres, padres, abuelas y tíos, o parrillas, o puestos de comidas al paso de todo el mundo, las papas bastón -y también las papas fritas "chips" que desde hace más de un siglo se venden en



El pelapapas, la doble fritura y las máquinas de cortar mejoraron aún más el plato.

paquete- son un hit mundial. Son baratas, son rápidas de preparar -aunque para hacerlas bien conviene cumplir con algunos tips-, y, sobre todo: son riquísimas.

Tantos devotos tienen que hasta existe el Día Mundial de la Papa Frita, que se celebra el 20 de agosto. ¿Por qué este día? Nadie puede confirmarlo con precisión. Nadie sabe cómo se estableció la fecha. Su determinación es casi tan misteriosa como el verdadero origen de las papas fritas tal como las conocemos hoy en día, disputado por Francia y por Bélgica y, todavía, sin solución. Si se sabe una cosa: nacieron en algún lugar en el que el francés era y es el idioma oficial (así, ya veremos por qué, se inventó lo de french fries, la for-

ma inglesa de llamarlas).

También se sabe es que hubo consenso global para, por amor, por marketing o por los dos, concederles un día del almanaque para celebrarlas. Pero, ¿de dónde salió este manjar que, sólo en Estados Unidos, representa un consumo anual de entre 13 o 14 kilos por persona? Efectivamente, la historia empieza en el Altiplano que cultivaban los incas hacia el siglo XVI.

Hacia 1530, el conquistador español Gonzalo Jiménez de Quesada y las fuerzas que trajo hasta Sudamérica con él invadían los pueblos nativos de la zona andina de lo que en ese momento era Nueva Granada y hoy es Colombia. En esos avances, encontraron algunos

pueblos que los habitantes originarios habían dejado tal como eran para acelerar la huida. Dejaban sus pertenencias y sus alimentos.

Las especies de papa más frecuentes en esa región -los Andes tienen centenas de variedades del tubérculo- eran pequeñas y oscuras. Los conquistadores las confundieron con trufas y hasta llegaron a llamarlas "trufas americanas". Las subieron a sus barcos casi como una curiosidad para exhibir en el Viejo Continente, donde las encontraban sabrosas y las consideraban una rareza botánica.

Intentaron cultivarlas en macetas y, confundidos, consumían los frutos de la planta en vez de lo que crecía debajo de la tierra.

Eso generaba dolores de estómago y hasta hubo casos de envenenamiento, lo que le valió cierta "mala fama" a la "trufa americana". Sin embargo, el tiempo, la paciencia y la pericia de algunos agricultores que afinaron el trabajo con las raíces de la planta lograron que algunas especies de papa se adaptaran a los territorios que hoy son España e Italia. De ahí en más, sólo quedaba expandirse aún más por Europa Occidental.

Una obra literaria de 1673 da cuenta por primera vez de una papa frita. Cautiverio feliz, de Francisco Núñez de Pineda y Bascuñán, cuenta su encierro en 1629 en manos de fuerzas mapuches durante la Guerra de Arauco. El enfrentamiento y el cautiverio se produjeron en el actual territorio de Chile, y según narra el militar criollo, una papa frita entera era ofrecida a cada uno de los caciques de la Región del Biobío. El primer paso de la invención ya estaba dado, pero para que las papas fritas llegaran a nuestra era tal como las conocemos faltaba algo más: cortarlas en forma de bastón.

¿Un reemplazo del pescado?

La versión que ubica el nacimiento de las papas fritas modernas en Bélgica la sitúa precisamente en la ciudad de Namur, que es la capital de la región de Valonia. Allí, el lenguaje oficial es el francés y ese dato tiene gran relevancia en la disputa por el verdadero origen del plato.

En esa zona, instalada sobre el río Mosa, uno de los platos más habituales para la población era el pescado frito. Según la teoría que ubica allí la génesis de las



Bélgica reclama su autoría, y el plato es de lo más popular entre su población. En general, se sirven en un cono o en una caja con mayonesa.



Los incas desarrollaron terrazas para mejorar sus cultivos.



papas fritas, en un invierno especialmente frío allí, el de 1680, el Mosa se congeló y, para reemplazar el pescado, los valones frieron papas cortadas.

En esa misma región, ya durante la Primera Guerra Mundial, los soldados estadounidenses probaron la guarnición y, por tratarse de un territorio francófono, las llamaron french fries. La denominación tiene que ver con el idioma y no con el territorio, pero los franceses se anotaron un poroto potente a nivel global.

El chef Albert Verdeyen, coautor del libro especializado Carrément Frites (Papas Fritas) no duda en ubicar el nacimiento del plato en lo que hoy es Bélgica. A favor de esa teoría, hay que saber que en aquel entonces, ese territorio era regido por la dinastía Habsburgo de España, y eran justamente los conquistadores españoles los que habían introducido el tubérculo en Europa.

Sin embargo, fue justamente un belga quien puso en duda el posible origen del plato. Pierre Leclercq, historiador gastronómico y profesor en la Universidad de Lieja y en la de Bruselas, señaló que las papas recién llegaron a la región valona hacia 1735. Es por eso que sitúa la posibilidad de haber reemplazado el pescado frito por las papas fritas hacia 1739, año en el que está documentado "un largo invierno", de temperaturas bajísimas. A la vez, el propio Leclercq le bajó aún más el precio a la teoría que señala a su país como el creador del plato al destacar que la grasa de res, que era lo que se usaba para freír, era prácticamente un lujo para la población de aquel momento, por lo que "difícilmente lo desperdiciarían en papas", escribió el investigador.

Otro historiador, Fernand Pirotte, investigó especialmente la presencia de la papa en Valonia, y detectó aquel "largo invierno", al que señaló como posible escenario para que, por el congelamiento del río Mosa, el tubérculo tomara el lugar del pescado frito.

Un "gustito" a orillas del Sena

La teoría francesa está me-



El altiplano de los Andes tiene más de cien variedades de papa.

nos documentada que la belga, pero goza del escenario ideal para que la escena suene atractiva: París. Ya en 1775 -varios años después que "el largo invierno" en Namur-, las papas fritas son mencionadas por primera vez en un libro parisino. Veinte años después, la primera receta para preparar papas fritas modernas es publicada en La cuisinière républicaine en 1795, un libro de gastronomía francesa.

Según la teoría de que se inventaron en Francia, hubo vendedores callejeros que empezaron a ofrecer esa preparación en el Pont Neuf, que aunque se traduce Puente Nuevo, es el más antiguo de todos los que cruzan el Sena. Se sabe poco de esas presuntas primeras papas nacidas en Francia, pero para el siglo XIX ya eran un plato emblemático de la capital gala. Y, otra vez, gozando de la potencia de las palabras, los franceses se agarran del nombre que un músico bávaro le puso a la receta que aprendió en Montmartre e instaló en Bélgica: "la pomme de terre frite à l'instar de Paris", "papas fritas a la parisina". Claro, la Ciudad Luz tiene mucho más charme que el

rio Soma.

El negocio se bautizó Monsieur Fritz y la popularidad del producto puede medirse así: su dueño pudo comprar tres casas en dos años. En ese entonces, tanto en París como en Bélgica las papas ya se cortaban con una máquina y se sumergían en manteca clarificada que se ponía a hervir sobre una estufa de gas.

Hacia 1850, ya con la receta publicada varias veces en libros de cocinas populares, al menos uno de los más selectos publica la preparación y la llama "papas fritas francesas". Los galos tenían anotado otro poroto en la batalla de la creación del plato.

La venganza será sabrosa

George Crum cocinaba en Moon Lake Lodge, un centro turístico casi 300 kilómetros al norte de Nueva York. Era mediados del siglo XIX, las papas fritas bastón ya eran furor en buena parte de Europa, sin importar si las habían inventado los belgas o los franceses.

Harto de Cornelius Vanderbilt, un millonario dedicado a los ferrocarriles que cada vez que podía le reclamaba a

Crum que preparaba las papas demasiado gruesas, decidió vengarse. Delante de las papas que irían a parar a la mesa del magnate, cortó con paciencia y precisión rodajas finísimas de papa. Como si dijera "¿ahora te gustan?", las llevó a la mesa de Vanderbilt y pasó lo peor (y lo mejor) que podía pasarle a Crum: en lugar de conseguir su objetivo, que era disgustar al hombre de los trenes, lo maravilló.

El efecto colateral de esa venganza fallida fue que en ese corte finito residió el invento de las papas "chips", que enseguida se convirtieron en un éxito y que, por un tiempo, se llamaron "papas fritas Saratoga", porque Crum trabajaba en Saratoga Springs. La demanda crecía tanto que el cocinero decidió abrir su propio restorán para servir, sobre todo, su plato emblemático. Cornelius Vanderbilt era uno de sus clientes más asiduos, y Crum preparaba papas para servir allí o para que los clientes se las llevaran.

Un manjar global

A fines de siglo, William Tappendon le compró el negocio a

Crum, ya jubilado, y tomó otra decisión innovadora: empaquetar las papas fritas en bolsas para que fueran fáciles de transportar y de almacenar. Hacia 1920 llegó una revolución más: el pelapapas, que facilitó tanto la producción en masa como la hogareña. Estaba todo listo para disfrutar de las papas fritas bastón y las de paquete a nivel masivo.

Además, también a principios del siglo XX, se había publicado el Tratado de Economía e Higiene Doméstica, de origen belga, que daba instrucciones para ejecutar la doble fritura, lo que permite que las papas sean crocantes por fuera y esponjosas por dentro. No faltaba nada más para disfrutar de uno de los manjares más populares del mundo.

La teoría del origen belga tiene más documentación histórica, aunque los franceses lograron que su nombre fuera parte de cómo el mundo anglosajón conoce el plato. Nadie sabe del todo dónde las inventaron ni por qué hoy las celebramos. Lo que sabemos todos es lo ricos que son.

Por Julieta Roffo Infobae



Una vendedora callejera de papas fritas a orillas del Sena.



Las papas fritas embolsadas nacieron en Estados Unidos.