

C

Columna



Carlos Reyes

Director de www.viajealsabor.cl

Todo es papa

En varias conversaciones con integrantes de clubes de ancianos de la comuna de Calbuco, de Maullín y Puerto Montt, buscando recetas con generaciones de arraigo para una investigación pensada para el sector de Patagonia Costa, una frase comenzó a repetirse: “acá la cocina parte por la papa”. Una sentencia categórica y la vez lógica para un entorno en el que el tubérculo se asemeja a la dependencia del trigo de la zona central chilena, al maíz en todo México, a las bananas que han torneado a las naciones centroamericanas, al perfumado arroz en India y así. La base dietética, al menos por varios milenios y sin exagerar, según evidencia arqueológica, ha girado en torno a un producto que despliega desde hace dos siglos todo su potencial genético alimentario por el resto del mundo.

La papa pesa, sin duda, a varios niveles. Es parte de los esfuerzos de pequeñas huerteras y huerteros chilotes por preservar centenares de variedades, aún disponibles en parcelitas de las islas más lejanas del archipiélago; lo es también para grandes corporaciones, como las que proveen de papas a gigantes como Mc Donald's, que han visto bajar sus ingresos multimillonarios en esta temporada, precisamente porque la gente en el Norte Global salen menos a comer, dejando poco espacio al consumo de las versiones congeladas y preelaboradas. Esas mismas que pululan por tantos y tantos comedores repartidos a lo largo del

país. Productos con sentido práctico, cómo no, pero también portadores de una uniformidad que no se condice con las posibilidades diversas que podrían sumar, en tanto hubiera un poquito más de amor propio en las cocinas locales. Sobre todo en esta región.

Con todo, hay hitos diversos a nivel país que le dan un relieve especial, desde lo productivo y lo cultural. Entre los primeros están los trabajos de mejoramiento constante que instituciones como el Inia realizan con el producto, para hacerla más resistente a las heladas, a la falta de agua y enfermedades como el tizón, que suelen asolar a las variedades nativas. Del otro lado iniciativas que están en una delicada y a la vez hermosa etapa primigenia, como el notable Museo de la Papa, que desde Quíquel, en la comuna de Dalcahue, donde desde una antigua escuela rural escamoteada del olvido, dan cuenta durante el verano y para eventos específicos durante el resto del año, de la diversidad de especies, de recetas con sello local y patrimonial; lo mismo que de los múltiples usos y costumbres asociadas a su consumo.

Es cierto, la cocina parte con la papa en la Región de Los Lagos. ¿Cuánto tiempo más? Depende justamente de cuánto más la conozcamos y la protejamos como insumo. Sí, es parte de la tradición, pero más bien garantía alimentaria, de cultura y de turismo, con cara de presente y visión de futuro.