

# La papa-aventura del Tesoro de Indias

Isabel Llaguno





# La papa-aventura del Tesoro de Indias

Isabel Llaguno





Pabel Muñoz López  
**Alcalde del Distrito Metropolitano de Quito**

Jorge Cisneros  
**Secretario de Cultura**

Paula Jácome  
**Directora Ejecutiva / Fundación Museos  
de la Ciudad**

Victoria Novillo  
**Coordinadora del Museo de la Ciudad**

Isadora Ponce  
**Coordinadora de Gestión del Conocimiento**

**Unidad de Gestión del Conocimiento -  
Proyecto Hila**

Daniel Galeas Sarzosa  
**Coordinación Editorial**

Rafa Soto Guarde  
**Corrección de Estilo**

Natalia Alarcón Pino  
**Diseño Editorial**

Carla Torres Arízaga  
**Diagramación**

*Quito renace.*



**Quito**  
Alcaldía Metropolitana

**Comer es político.**

**Reconocer nuestros alimentos  
y su origen es reconocer  
nuestra historia política, social y  
económica.**

**Sembrar y cuidar, es  
revolucionario.**

Como la papa que nace de la tierra, que ensucia las manos cuando se cosecha, que alimenta nuestros cuerpos y calienta nuestros espíritus, de igual manera nacen mis dudas. Mis preguntas sobre la vida y el arte. Amo mis manos que se ensucian, mis ideas que se alimentan y las materias que calientan mi alma. Las preguntas por la papa no solo son preguntas al tubérculo, son preguntas a mí misma, a mi ser andino, a mis pies que pisan la tierra negra de los Andes, a mi historia, a mi abuela, a las manos de mi madre y a las manos de todas las mujeres que pelan las papas para hacer sopas y tortillas para la familia.

Me pregunto cuándo nació mi interés por este humilde alimento, por este despojo de la tierra, que, fuera de su cuna, es un engendro irreconocible para su madre, pero que es el principal alimento de sustento humano. Me pregunto aún más —y tal vez ahí se encuentra la respuesta— si mi interés está en las manos que las siembran o en las plantas que se cosechan. Seguramente, mi interés no es por las papas únicamente, sino por la tierra, por las manos que la trabajan, por la magia que transforma un despojo, una basura, una nada, en un todo: en una planta, en alimento, en flores. Mi interés parte de esas manos llenas de tierra... como las de mi abuela, manos que recuerdo arrancando frutos de la tierra con una sonrisa. Aunque, tal vez, no es un recuerdo, sino un cuento, como una de esas historias que recordamos en fotografías. Tengo esa imagen grabada en mi memoria: las manos de mi abuela, las de mi madre y las mías, hurgando en el suelo, en la tierra negra, mientras hacemos a un lado las lombrices que se retuercen en el sol. Las manos que trabajan en los cuatro metros cuadrados de una casa de clase media a las afueras de la capital son las manos que, de alguna manera, se aferran a su origen, a la tierra, al campo, a las papas. Es como buscar un tesoro.

Me interesan las papas como un bien máspreciado que el oro, la plata o el cobre; las papas que nacen en los Andes y sostienen la vida del planeta, las papas que, como el pan de cada día, alimentan a la humanidad. La papa viajera, la papa transatlántica, la papa nativa, la papa perdida, la papa olvidada, la papa modificada, industrializada; las

manos que la siembran, las manos que la cocinan, las bocas que las comen. Ahora me pregunto por las máquinas que las siembran y que las cocinan, las bocas mecánicas que las comen, por ese larguísimo camino lleno de recovecos políticos, económicos y revolucionarios que componen la historia de la papa.

Esas preguntas nacen de mí, que soy una mujer andina, de pecho ancho para vivir en las alturas, con poco oxígeno y mucho frío. Soy esa mujer andina que busca sus raíces en el pasado, en los cuentos que nos cuenta la historia, en los vestigios que esconde la tierra y en la cultura que vive dispersa, mezclada y mestiza en cada pueblo, en cada lengua de este planeta. Las preguntas que hago a las papas son preguntas que me hago a mí misma, a mi cuerpo atravesado por la colonialidad, la violencia, por el sistema de explotación capitalista, por el patriarcado, por la tierra y el despojo.

### "Regalo de indios bien, y aún de los españoles golosina"<sup>1</sup>

Entre el altiplano andino y la cordillera, en la oscuridad de una tierra helada, fueron creciendo las primeras papas silvestres. Las manos de los primeros habitantes de los Andes las encontraron, las cuidaron, las guardaron, les dieron nombre, las hicieron suyas. Un día, la gente de los Andes se encontró con otros humanos, distintos, similares, ajenos a la montaña. Los otros llegaron en búsqueda de oro; llegaron y arrancaron las vidas de los habitantes de las montañas, saquearon y arrancaron su oro y, también, los frutos de su tierra. Los otros probaron las papas, las encontraron sabrosas, les cambiaron el nombre; las comparaban con turmas de tierra o trufas. Arrancaron las papas de su hogar y llenaron sus barcos con ellas, junto con el oro, la plata y el cobre, de regreso a su otro mundo. En el camino, navegando, se dieron cuenta de las propiedades de la papa: no solo era un alimento delicioso y nutritivo, sino que también los cuidaba y protegía de una terrible enfermedad que atacaba a los marineros. Esta enfermedad hacía que les doliera el cuerpo, que sus dientes se cayeran y no pudieran comer, pero las papas de nuestra tierra los salvaron, y se convirtieron en un alimento que no podía faltar en sus barcos.

1 Parte de la descripción de la papa realizada por Juan de Castellanos en su libro que terminó de escribir en 1600, *Elegías de varones ilustres de Indias*, publicado en 1886. Texto escrito en base a las memorias de Gonzalo Jiménez de Quesada, conquistador de Nueva Granada y fundador de Bogotá, quien, en 1537, junto a sus hombres, recorrió la cuenca del río Magdalena, donde vieron por primera vez la papa.

Se cuenta que las papas primero llegaron a unas islas frente a las costas de Marruecos, y allí se adaptaron rápidamente a la nueva tierra. Tal vez esas islas, llamadas Canarias, les recordaron a los Andes, no por estar cerca del mar, sino por sus volcanes y su tierra enriquecida con la ceniza de las entrañas de la tierra. En ese otro mundo, a más de 7 mil kilómetros, esas papas encontraron un nuevo hogar. Sus habitantes las cuidaron, las preservaron, y casi 500 años después las etiquetaron como papas con denominación de origen, de origen Canario. Las papas conquistaron Europa, primero sus islas cercanas, salvando a una de ellas de la hambruna; luego pasaron al continente, donde no siempre fueron alimento. La papa, en Europa, era sobre todo una planta exótica, apreciada por sus bellísimas flores violetas, moradas, fucsias, blancas y amarillas. Su planta era, sobre todo, una decoración extravagante y se convirtió en regalo para nobles y reyes. La planta de la papa, luego de producir sus flores, en ocasiones da unos frutos pequeñitos, verdes y redondos, que parecen tomates, ahí se esconden las “Semillas verdaderas”<sup>2</sup>. Las semillas que dan esos frutos son muy difíciles, casi imposible de reproducir. Esos pequeños tomatillos son tóxicos para los seres humanos, y en Europa, cuando aún no conocían a la papa, pensaron que se los podían comer. Grave error: buscar la papa en sus ramas y no bajo la tierra. Por ese miedo, por esa distancia, la humilde, sabrosa y nutritiva papa fue llamada la manzana del diablo, relegada como alimento de cerdos y prisioneros de guerra. Fue incluso prohibida en algunas regiones.

¿Pero cómo la papa llegó a ser uno de los tres alimentos más importantes de sostenimiento de la vida en el planeta? Sus bellas flores, estrategias militares, políticas y científicas lograron que toda una sociedad cayera rendida ante un bocado cubierto de tierra. La introducción de la papa en Europa fue el combustible de la Revolución Francesa y la Revolución Industrial. Su aparición en las mesas europeas sostuvo a un pueblo con hambre, le dio fuerza, le dio la oportunidad de la vida.

Una de mis historias favoritas es la de un científico, agrónomo, naturalista, nutricionista y, por qué no, chef, quien hizo que la papa fuera digna de reyes. Antoine Parmentier estaba convencido de los beneficios nutricionales de la papa, y se empeñó en compartir su

2 Las semillas verdaderas, o semillas botánicas, son aquellas que se obtienen de las bayas de las plantas de papa. Estas se pueden guardar y distribuir fácilmente, pero solo una mínima cantidad es viable y puede producir una nueva planta. El cultivo de la papa se multiplica vegetativamente a través de tubérculos-semillas, es decir, creando clones de las plantas originarias.

conocimiento y hacer de la papa el alimento de sustento de su nación, por lo que, entre muchas de sus estrategias, un día sembró papas en los jardines de Luis XVI. Los huertos de papas de Parmentier fueron custodiados por soldados, para que el pueblo pensara que allí crecían verdaderos tesoros. A los soldados que cuidaban las papas se les ordenó que permitieran que los franceses de a pie robaran los frutos de la tierra, para que los comieran y los sembraran. Las papas se volvieron famosas, se publicaron libros en su nombre, y se crearon con ellas recetas de pan, de sopas y de guisos para el pueblo. Así, las papas adquirieron el valor que tienen hasta hoy: se convirtieron en un alimento básico, que sostiene la vida y que han sostenido más de una revolución.

Las papas que se arrancan de la tierra, esas papas que llegan a la mesa, tienen un largo camino de trabajo: desde las manos que las siembran, a las manos callosas que las cosechan y guardan, a las manos y los cuerpos que las cargan en grandes sacos. Luego están las manos que cuentan centavos y las venden en los mercados, para pasar a las manos que las lavan, las pelan, las cortan, las cocinan, sazonan y aplastan. Al final están las manos que llevan las papas a las bocas, a los dientes, a las lenguas. Pero no somos conscientes de que, en su mayoría, esas papas que se arrancan de la tierra y llegan a nuestras bocas hoy en día, son papas genéticamente modificadas, creadas en laboratorios. Son variedades mejoradas, resistentes, de mayor producción; son papas comerciales que, como muchos de los alimentos que consumimos cada día, han perdido su origen, sus especies nativas.

Hay dos papas nativas, originarias de los Andes Ecuatorianos, que me llevaron a enredarme en esta investigación, en esta búsqueda que ha crecido, se ha desparramado y engordado. La primera papa que me enamoró era la chiwila, que pensé que era una sola, pero en realidad son varias: la chiwila roja, la blanca y la negra. La segunda papa que me llevó al páramo para buscarla fue la papa tushpa. Así creció *Tesoro de Indias*, un trabajo que nació como una curiosidad y se convirtió en obsesión.

La chiwila me llamó la atención por su historia cultural, por su tradición ancestral y por las historias que guarda. Escuché hace muchos años, cuando aún era niña, que esta papa era parte de una tradición indígena para probar que una mujer era digna de casarse. Para demostrar a la futura suegra que una mujer sería buena esposa para su hijo, debía pelar un canasto de chiwilas, y no pelarlas de forma sencilla, sino perfectamente. Las chiwilas son papas con bolitas, similar a una piña de pino, con ojos muy profundos. Es una papa que, al cortarla por la mitad, revela su forma de estrella. En general, es una

papa extremadamente difícil de pelar. Y mi interés estaba allí, en la papa que refleja las cargas domésticas de la mujer, en las pruebas para demostrar su valor como ama de casa, y en su cuerpo, que está cruzado por la historia del tubérculo más extraño que he visto.

La papa tushpa me interesó por el color de su pulpa, un morado profundo, con un corazón casi negro, una papa que jamás había imaginado que fuera posible. A la tushpa la encontré en un libro, y se convirtió en mi obsesión del 2020-2021. Desde el primer día que la vi, se sembró un sueño en mi corazón de artista, en mi corazón de papa: pintar con ese tubérculo hermosísimo, pintar con la sangre de la tierra.

Relatar el camino de la investigación del proyecto *Tesoro de Indias* sería imposible sin mencionar al hombre de las manos ásperas pero delicadas, que siembra y cosecha papas nativas, o la mujer de cabello largo y trenzado que ha criado ocho hijos con el trabajo de la tierra: Pompeyo Jiménez y Cleofia Sánchez, una pareja de agricultores de la provincia de Tungurahua, de la comunidad de El Rosario, en Quero. Cuando empecé a investigar y buscar papas nativas, intentando recolectar la mayor cantidad de sus especies, y sobre todo buscando esas dos papas que me enamoraron –la chiwila y la tushpa– todos los indicios me llevaron a Pompeyo Jiménez. Ahí empezó una aventura, una papa-aventura.

Navegando entre mis diarios de esa época, encuentro rastros del inicio de esta investigación, que ha pasado a ser un proyecto de vida. Luego de obtener el teléfono de Pompeyo, llamando a varias instituciones y asociaciones de agricultores, pude conversar con él. Intentando explicar lo que hago y contándole que buscaba chiwilas, escuché a un hombre amable que me invitaba a su casa, a su chakra<sup>3</sup>. Una voz áspera pero delicada me contestaba del otro lado del teléfono y me explicaba cómo llegar a su hogar. En mi diario tengo anotaciones que dicen: “Martes tarde, El Rosario - Quero. Derecha sale de Quero, del Placer a la izquierda, de la iglesia de El Rosario para arriba. Preguntar por Pompeyo.”

Las papas crecen en las alturas, entre el frío del páramo y su tierra negra. Para llegar a las chakras hay que subir esas montañas de los Andes, donde el aire helado quema la piel, seca los labios y entumece el cuerpo. Ahí están escondidos aquellos tesoros. Las carreteras de segundo o tercer orden que llevan papas a las ciudades y mercados

3 Chakra (kichwa) es el pedazo de tierra destinado al cultivo de productos alimenticios para el consumo doméstico; una práctica muy común en las familias indígenas, puesto que se trata de un sistema de desarrollo comunitario.

son sinuosas, estrechas, como chaquiñanes<sup>4</sup>. Para llegar a la casa de Pompeyo subimos por esos caminos, rodeados de cultivos de cebolla, papa, melloco y habas, donde se podían ver algunas vaquitas, terneros y gallinas. Al llegar a la casa de Don Pompeyo, salió una mujer pequeñita, con largas trenzas, de piel curtida por el sol y arrugas como las de mi madre. Me presenté y me dijo, “Sí, le dije a Pompeyo que usted venía, que le esperemos. Él está abajo... ya le llamo”. Cleofia bajó caminando entre la huerta y regresó con Pompeyo. Nos recibió con amabilidad y con ese orgullo que uno siente al mostrar su trabajo. Estrechó mi mano entre sus manos, se sentían los años de la tierra en ellas.

Nos invitó a cosechar las papas junto a él, a buscar las chiwilas y las tushpas. Me enseñó cómo hacerlo, cómo identificar qué planta estaba lista para ser arrancada, a buscar con mis dedos la papas entre la tierra y a dejar las más pequeñas para que vuelvan a crecer. Me mostró las diferencias de cada planta y cada especie, el color de sus flores. Me enseñó que las chiwilas crecen muy cerca de la superficie y se tardan varios meses en estar listas; las yema de huevo crecen más profundo y tienen el ciclo más corto. Pompeyo también me explicó cómo identificar las papas que se guardarán para convertirse en semilla. Aquí vale aclarar que las papas no tienen una semilla propia o verdadera como el tomate o el maíz. La papa se siembra de papas germinadas; las nuevas plantas son clones de las anteriores, y es por esta razón que su existencia es frágil, no se pueden guardar las semillas fácilmente durante años y sembrarlas cuando sean necesarias. A las papas hay que dejarlas germinar y regresarlas a la tierra antes que se sequen o pudran. De cada uno de sus ojos sale una nueva planta. Pompeyo guarda las papas en un cuartito oscuro, de piso de madera y paredes de adobe, una pequeña habitación que recuerda el mismo vientre de la tierra.

Pompeyo es un hombre de la tercera edad, que trabaja esas dos hectáreas de tierra principalmente con Cleofia y la eventual ayuda de sus hijos. Su labor, como él mismo dice es de amor, de amor y gusto por las papas nativas y la tierra. Siguiendo la ocupación de sus padres, él se ha empeñado toda su vida en coleccionar varias especies de papas, y uno de sus grandes temores —que también comparto— es que, con su muerte, también mueran las papas nativas. Pompeyo y Cleofia trabajan con sus manos, a veces se ayudan de un azadón, pero

4 Chaquiñan (kichwa): Sendero o camino rural, de chaqui, 'pie' y ñan, 'sendero o camino'.

me cuentan que lo mejor es usar sus manos, porque pueden sentir la tierra, que es suave y les permite sacar las papitas completas. La labor de esta pareja no solo es el cultivo de papas nativas, sino también el cuidado de su tierra, y han logrado obtener un certificado que prueba que su cosecha es 95% agroecológica. Muy a su pesar, el 5% restante para llegar a papas completamente libres de agrotóxicos y pesticidas es casi imposible de cumplir. No depende de ellos, ya que ese 5% corresponde a las fumigaciones de los terrenos aledaños, de sus vecinos y colegas, quienes en su mayoría siembran papas “mejoradas”. El viento del páramo no perdona, los tóxicos que se usan para obtener papas perfectas se los lleva el viento y los esparce por todo lado, contaminando sembríos agroecológicos como los de Pompeyo. Se sabe que los sembríos de papas comerciales, en su ciclo de 5 a 6 meses, pueden llegar a ser fumigados hasta por 12 ocasiones; esos químicos son absorbidos por la tierra, por las plantas, por los tubérculos que dan vida a nuestros cuerpos.

Mi primera visita a Pompeyo me dejó más inquietudes, más emergentes necesidades de las que buscaba. Conocí la papa carrizo con su bellísima piel de dos colores; las conejas, negras, blancas, rojas; la papa camote, cacho, yema de huevo, la papa uvilla y la bolona, y también las papas puca shungo, llana shungo, la holandesa roja, que años después aprendí que eran especies creadas e introducidas por el INIAP. Así, esta investigación empezó a crecer, a germinar y necesitar más cuidado, más personas que la sostengan.

Al regresar a casa con un quintal de papas nativas, empezaron a surgir varias preguntas. Algunas intenté responder con mis manos, otras se convirtieron en obsesión. Me quedé con una idea fija en mente, una idea sencilla pero que presentaba algunos problemas: quería cubrir las papas con oro, plata y cobre. Pero, ¿para qué cubrir papas con metales preciosos? De alguna manera, esa obsesión me llevaba a pensar en la historia del tesoro de Atahualpa, en los cuartos llenos de oro y plata que recuperarían la libertad del inca, y en el oro y la plata saqueada y llevada a España. Para mí, el verdadero tesoro que los españoles se llevaron estaba oculto en la tierra de los Andes: las papas.

Así nació la obra Tesoro de Indias, que da nombre a todo el proyecto. Esta instalación presenta una mesa redonda, con un mantel que en su borde lleva escrito el nombre de las especies de papas nativas que aún se conservan en el Ecuador. Encima, un sobremantel que contiene las primeras descripciones de los tubérculos andinos escritas por los cronistas de la conquista. Sobre estos manteles se colocan las papas nativas germinadas, recubiertas de oro, plata y cobre. Esta obra la hice pensando en los tesoros extraídos de los Andes, sus

metales preciosos, pero también sus recursos botánicos y su historia colonial, elementos que fueron fundamentales en el desarrollo social y económico de Europa. Con más valor que el oro, las papas fueron salvación de la hambruna y sostén de vida en aquellas lejanas tierras.

Las papas que forman parte de esta obra eventualmente murieron, se secaron, pero perdura su capa de oro, plata o cobre como testimonio de su memoria. El intento de preservar la semilla fue absurdo, los metales no conservan semillas de papa, la tierra sí.

He llegado a la conclusión de que la única manera de preservar la memoria de la tierra, sus frutos, es conservar su ciclo, de siembra, cosecha y consumo. Esto implica siempre guardar semillas, siempre cuidarlas y regresarlas a la tierra. Tal vez ese ciclo es similar al proceso creativo y de investigación/creación artística: se siembran preguntas e ideas, se cosechan sus frutos (amargos, extraños, imperfectos, dolorosos, feos, pocas veces bellos), se consumen, se sienten y se digieren esos productos, para nuevamente sembrar las dudas que nos dejen. Es un ciclo infinito, lleno de sudor y lágrimas, como el mismo ciclo que tal vez debe sostener la soberanía alimentaria.

Así nació un pequeño huerto, en un trocito de tierra ubicado en la ladera del Centro de Arte Contemporáneo<sup>5</sup>. Entendí que la única manera de lograr mi objetivo era sembrando las papas, compartiendo sus semillas con tantas personas como sea posible, buscar formas de consumirlas, no solo comerlas, y nuevamente sembrarlas. Construí ese pequeño huerto sola, y entendí el dolor de las manos que trabajan una tierra dura y seca. Limpié unos pocos metros de terreno, saqué todo el kikuyo con mis manos y un azadón, moví la tierra, la mojé. En ese momento no sabía bien lo que hacía; todo el proceso fue muy instintivo. Llevé con cuidado a esa tierra los ojos germinados de cada especie de papa que tenía, esas pocas que conseguí en los mercados de Quito y esas bellas semillas que Pompeyo me entregó.

Sembré cada papa, la cubrí con tierra, las visité cada día hasta que empezaron a brotar del suelo pequeñas hojitas, luego tallos, luego flores.

El cuidado de la vida, el trabajo en la tierra, difiere de la lógica de la industria artística/cultural y de la industria alimentaria: no tiene horarios, ni resultados cuantitativos. Cuidar las papas fue un reto. Las visitaba cada día, incluso cuando el CAC estaba cerrado; algunas veces debí trepar y saltar la reja del lugar solo para poder poner agua a las plantas. Mi labor fue ínfima en comparación a la de los agricultores que he

5 Entre 2020 - 2021, tuve la oportunidad de ser parte de los artistas residentes del Centro de Arte Contemporáneo durante 6 meses. Allí puede desarrollar parte de las obras que aquí cuento.

conocido en estos años, esas manos sí que son de oro, manos curtidas por el frío y la tierra.

Recuerdo que mi obsesión era, sobre todo, lograr que las chiwilas crezcan, que sus semillas me regalen más chiwilas. Y sí, lo logré. Pude cosechar un par de esas hermosas papas, suficientes para un solo plato de comida y para guardar su semilla.

Invité a más gente a adoptar y sembrar las papas que me quedaban, y también abrí la invitación a cosechar los tubérculos de mi huerto, una vez que las flores de sus plantas se habían caído, sus hojas empezaban a marchitar y sus tallos a morir. Así intenté sostener ese fragmento de memoria comestible. Pero ningún esfuerzo es suficiente: el huerto lo tuve que abandonar, pero las semillas se fueron conmigo. Hasta ahora, siempre, en mi hogar, hay semillas de papas guardadas, como un recordatorio de mi labor incumplida y de mi misión de vida.

Algunas papas, sobre todo aquellas que tienen su pulpa de colores, al cocinarlas liberan sus pigmentos, riquísimos en nutrientes y vitaminas. Encontré una forma de pintar con esos tintes y de conservar su color. Debo confesar que soy una pintora frustrada (carpintera también, pero ese es otro cuento) y que entiendo el mundo pintando: pinto eso que me obsesiona, pinto para callar la tristeza, pinto para callar el ruido del mundo en mi cerebro y pinto porque, a veces, es lo único que me hace feliz.

Esas primeras pinturas con lo que ahora llamo acuapapas se oxidaron; se perdieron los bellísimos colores de la papa tushpa, la llana y la puca. Aún no sabía cómo mantener sus colores vivos. Años más tarde, cuando regresé a la creación artística —luego de parar un año, entre tristezas, berrinches y muchos temores— empecé a experimentar nuevamente con los tintes y encontré la técnica para obtener colores más estables, también logré obtener pigmentos, polvos de colores de las papas nativas. Así, las acuapapas me ayudaron a construir algunas ideas en pintura, pequeños poemas y paisajes, pequeños retratos de las papas y, sobre todo, retratos de sus agricultores. Como el retrato de Nicolás Caiza y su hija Gabi. Él y su familia viven en Palopo, una comuna en la provincia de Cotopaxi. Nicolás me invitó a su terreno para conocer las plantas que habían crecido a partir de las semillas que Pompeyo me entregó, y que yo, a su vez, compartí. Las papas llegaron a don Nicolás gracias a la ayuda de Josselin Vega, una dirigente comunitaria de la asociación de agricultores agroecológicos de Cotopaxi, ella —una mujer fuerte, empoderada, madre, agricultora y revolucionaria— llevó las papas a manos de Nicolás luego que yo se las entregara, recordando la misión que me impuse: cuidar y compartir las semillas. Josselin me había

contado que su asociación había buscado semillas de papas nativas por todos lados, incluso en el INIAP, pero nunca lograron obtenerlas.

De Nicolás hay dos cosas que más recuerdo: el cariño y el cuidado que entregaba a su hija en cada gesto, y la historia que nos contó sobre cómo salvó a las chiwilas de la helada. Nicolás se había preocupado y puesto muy triste al ver que las plantas de las chiwilas empezaban a morir; el frío del páramo las había quemado. Él no había visto esa papa hace muchísimos años, desde que era niño en ese mismo páramo, y le hacía ilusión que las chiwilas regresaran a su tierra. Cuidó de las plantitas, las curó con melaza y suero de leche. Cuando Nicolás me llevó a su huerta a cosechar sus papas, fue un momento lleno de felicidad, tanta alegría que me olvidé del frío de la tarde de páramo y de mis manos casi congeladas. Las chiwilas sobrevivieron y dieron unas papas enormes, medianas y chiquititas. Eran unas pocas plantas, pero dieron muchas papas. La especie perdida había regresado a Palopo, con el cuidado de un hombre y su familia.



# Bibliografía

Camacho, M. (2016). *Transculturación y mercantilización de la papa: un recorrido a través de sus representaciones* (Tesis de maestría). Universidad Andina Simón Bolívar, Sede Ecuador. Área de Letras y Estudios Culturales. <http://hdl.handle.net/10644/5445>

Cruz, D. (s.f.). *El tesoro de Atahualpa*. Leyendas de Ecuador. <https://leyendasdeecuador.com/el-tesoro-de-atahualpa/>

López, J., & Masson, L. (1991). *De papa a patata: la difusión española del tubérculo andino*. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Secretaría General Técnica [etc.].

Neroj, M. (2021). ¡Muérdeme! El uso de la comida en las prácticas artísticas contemporáneas. *Anales. Revista de la Universidad de Cuenca*, 60, 57-71. <https://publicaciones.ucuenca.edu.ec/ojs/index.php/anales/article/view/4021/3609>

Torres, L., Cuesta, X., Monteros, C., & Rivadeneira, J. (2011). *Inventario de Tecnologías e Información para el Cultivo de Papa en Ecuador*. CIPOTATO. <https://cipotato.org/papaenecuador/variedades-de-papa/>

