

IDENTIFICACION DE PARIENTES SEMI SILVETRES DE PAPA EN LA COMUNIDAD ACOPATA, MUNICIPIO MOCOMOCO DE LA PROVINCIA CAMACHO, LA PAZ-BOLIVIA

Alejandro Bonifacio Flores y Miguel Angel Pinto Rua, abril de 2017

Introducción

La papa nativa es originaria de los Andes entre Bolivia y Perú, siendo domesticada hace 7000 a 10000 años desde el presente. En la domesticación participaron culturas ancestrales como la Tiahuanacota, Incaica y otras predecesoras.

Los especialistas en taxonomía diferencian la papa cultivada y papa silvestre. Varias publicaciones reflejan lo mencionado. Atlas de especies silvestres y cultivadas, Patiño et al. (2008); crop wild relatives, Vincent et al. (2013); Atlas of wild potatoes, Hijmans et al. (2004); Conocimiento nativo de las papas silvestres, Coca-Morante (2008) y otros. Sin embargo, en el saber local, los productores papa, diferencian un tercer grupo que podríamos llamar como papa semi-silvestres o semi domesticada.

Para recabar el conocimiento de la papa nativa domesticada y sus parientes silvestres, se ha organizado reuniones informales con los productores de papa de la comunidad de Acopata del municipio de Moco-Moco, La Paz.

Procedimiento

Mediante un estudiante universitario de procedencia de la zona, se entró en contacto con agricultores de la comunidad, acordando realizar algunas entrevistas con personas conocedoras de la papa nativa y de sus parientes silvestres.

Una vez acordada las entrevistas, se ha organizado el viaje a la comunidad de Acopata en la época coincidente con la cosecha de papa cultivada y madurez de las papas silvestres.

La entrevista fue una conversación sobre la papa abordando aspectos de diversidad de variedades, productivos, consumo familiar y mercado local para la papa nativa. Le comentamos que en los bancos de germoplasma se

conservan cientos de variedades de papa, las mismas que han sido caracterizados, documentados y conservados para uso actual y futuro. También intercambiamos sobre algunos nombres de variedades nativas y mejoradas de papa. Posteriormente se ha introducido el tema de la papa silvestre, preguntándoles donde crecen y que usos tiene. Por otra parte, se ha consultado si existen papas silvestres que se consumen o se recolectan para consumo. Por otra parte, le comentamos sobre la domesticación de la papa y sus parientes silvestres que se dio aproximadamente 7000 años atrás en la que han participado culturas ancestrales. La conversación fue muy interesante puesto que hemos combinado el idioma español y el idioma Aymara e inclusive algo de Quichua, puesto que los pobladores de esa zona hablan tres idiomas.

Resultados

Lo más sobresaliente fue que en el saber local las plantas que forman tubérculos se conocen como papa, las que se agrupan en tres grupos diferenciados:

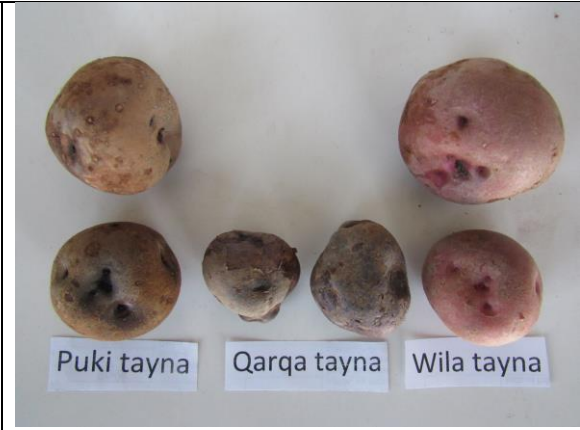
- La papa silvestre que se conoce como apharu, apharuma, atox papa (papa del zorro), p'isaq ch'uqi (papa de la perdiz). Estas papas crecen en hábitats silvestres y a veces se emplean como medicinal y no para el consumo humano.
- La papa tayna (papa primigenia o la primera papa), k'itha papa (papa escape), liliq'u, y ch'uli-papa (papa menor). Estas papas se recolectan para consumo humano especialmente cuando la cosecha de papa cultivada fracasa por algún factor adverso de tipo climático. Estas papas tienen estolones muy largos y forman tubérculos a mayor profundidad que la papa cultivada y no requiere aporque alguno. La recolección se realiza removiendo casi toda la zona donde crecen las papas tayna. Esta labor antrópica favorece a las papas remanentes puesto que cumple la función de preparación de suelo. El beneficio es para el hombre y para la planta. Las papas que se obtienen varía en tamaño entre pequeños a medianos e inclusive grandes según la zona.
- La papa cultivada o uywa ch'uqi (papa para cuidado) es la papa domesticada que se conoce con toda su diversidad genética.

Después de las entrevistas, visitamos los sitios donde crecen las papas tayna guiadas por los productores y recolectamos unos 5 morfotipos de papa tayna o semi silvestre de similar número de sitios donde crecen estas especies.

Este material posteriormente ha sido aprovechado para una caracterización morfológica, agronómica y calidad culinaria (Tesis de Grado en la Universidad Indígena Aymara Tupak Katari).

Consideramos que esta experiencia forma parte del diálogo de saberes entre el saber local y el académico. Como resumen podemos decir que la papa cultivada tiene sus parientes silvestres y semi- silvestres, lo cual es lógico desde el punto de vista del avance de la domesticación. Este agrupamiento de las papas muestra la secuencia por la que ha pasado la papas durante la domesticación: silvestre--- semi- silvestre—domesticado.

	
Papa silvestre apharu	Papa taynma (semi silvestre)

	
Papa cultivada	Tubérculos de papa tayna

	
Tamaño de la papa liliq'u	Color de pulpa de la papa tayna

La contribución a la agroecología tiene relación con la adaptación de las papas silvestres, semi silvestres y cultivadas como también a la conservación in situ de recursos genéticos de la papa y sus parientes silvestres. Las implicaciones del reconocimiento de los parientes semi silvestres de la papa pueden conducir a plantear la re-domesticación de la papa para el contexto de cambio climático a partir de los parientes semi silvestre atendiendo principalmente razones de costo-efectividad y seguridad alimentaria con sostenibilidad.