

Um pouco de história

A rica tradição e o simbolismo que envolvem a cultura da batata desde os primórdios reforçam a importância mundial deste alimento indispensável à humanidade

A história da batata começou há mais de oito mil anos na cordilheira dos Andes, nos altiplanos entre o Peru e a Bolívia, às margens do lago Titicaca. Grupos de caçadores e coletores de alimentos que ali viviam começaram a domesticar as plantas silvestres de batata, selecionando cuidadosamente, melhorando as plantas domesticadas, passando os conhecimentos ancestrais e práticas tradicionais de geração em geração, de cultura em cultura, resultando atualmente em mais de cinco mil variedades de batatas em toda a zona andina.

As culturas pré-hispânicas, que incluem os Huari e os Incas, conseguiram identificar e propagar uma quantidade impressionante de variedades de tubérculos e grãos andinos, com possibilidade de serem produzidos em diferentes condições climáticas e ambientes ecológicos, assim como combater as múltiplas doenças e pragas, mantendo uma produção adequada para garantir a segurança alimentar de suas populações.

A conquista espanhola dos impérios Astecas e Inca deu lugar a um intercâmbio de animais e culturas entre a América e o Velho Continente. A batata foi introduzida na Europa e outros continentes e se transformou em um dos alimentos mais importantes para a humanidade.

Lendas e histórias descrevem a profunda ligação entre o homem andino e as batatas. No livro *La Papa Tesoro de Los Andes*, publicado pelo Centro Internacional de la Papa (CIP) encontra-se uma lenda que dizia que moradores que viviam em terras altas pediram ajuda aos céus por estarem sendo explorados por outros povos. Deus presenteou os explorados com tubérculos carnosos e arredondados, que após plantados resultaram em um bonito campo, repleto de flores brancas e lilases

que evoluíram e se transformaram em pequenos frutos. Os exploradores invadiram o campo e roubaram todos os frutos. Desesperados e famintos os explorados ouviram uma voz que dizia – removam a terra e peguem o que encontrar. Esse alimento foi escondido para enganar os homens maus e enaltecer os bons.

Outra história conta que uma mulher sobreviveu à pobreza e à fome que assolaram a região andina em tempos passados. Enfraquecida e doente, deitou-se um dia ao calor do sol e foi fecundada por ele, dando à luz um menino que acabou morrendo, mas seu corpo frutificou e dos dentes surgiu o milho, dos ossos surgiu a mandioca e dos testículos surgiram as batatas.


No Peru algumas variedades receberam nomes curiosos. A *Llumchuy Waqachi* é reconhecida como uma variedade ancestral e usada para testar a destreza da futura nora nos trabalhos domésticos. A prova consistia em descascar a batata crua mantendo a forma sem romper nenhum olho. Algumas variedades receberam nomes curiosos - *Yana Mishi Maki* (garra negra de gato), *Yana Puma Maki* (garra negra de puma), *Mirasol* (olhos orientados para o sol), *Viúva* (tubérculos de pele amarela com uma faixa negra) *Pinchito de Mono* (pintinho de macaco), *Kawallupa Runtum* (testículos de cavalo), *Allqu Linli* (orelha de cachorro), *Yana Papa* (batata preta), *Peruanita* (devido ter cores da bandeira do Peru), *Kuchipa Ismay* (excremento de porco), *Qullqi Pirwa* (depósito de dinheiro), *Papa Trucha* (cor de truta), *Pichi Allqu* (cachorro pequeno).

A socióloga Isabel Alvarez, da Universidade San Martín de Porres, no Peru, escreveu um poema em homenagem à batata: Na fome, alimenta; Na terra, fecunda; Nas alturas, se conserva; Na dor, resiste;

No desprezo, perdoa; No esquecimento, renasce; Na solidão, acompanha; No frio, esquenta; Nas celebrações, agradece; No amor, cresce aos milhares; Na entrega, é carinhosa; Suas formas, ensinam; Suas cores, alegam; No tempo, permanece; Na escuridão, olha; No silêncio, fala.

La Pachamanca (panela de terra) possivelmente é o mais representativo de todos os pratos que usam batatas. Após cavar um buraco no solo e colocar pedras superaquecidas no fundo, colocam-se batatas “harinosas” (ricas em matéria seca), carnes (ovelha, alpaca, porquinho da índia, frango e porco), habas (tipo de leguminosa) e humitas (tipo de pamonha feita com milho branco). O buraco é tapado com folhas de marmaquilla (*Ageratina azangaroensis*), uma espécie de planta que cresce no altiplano, com sacos de juta e terra formando um montículo. Após 45 minutos o banquete de origem pré-hispânica está pronto, colorido, com um aroma inigualável e saborosíssimo.

Apesar do pioneirismo como alimento, das lendas, nomes curiosos, poema e culinária, a batata deve ser priorizada na alimentação da humanidade. O crescimento exponencial da população, as limitações de água e de terras agricultáveis fazem da batata uma das melhores opções para combater a fome, gerar empregos, viabilizar a agricultura e o comércio familiar em dezenas de países, inclusive no Brasil.

A cadeia mundial da batata não pode seguir sendo fonte de riqueza infinita de algumas redes de varejos, indústrias de processamento e redes de fast food de alguns países. A batata pode contribuir com o mundo, que precisa de paz, e por isso é necessário estabelecer o equilíbrio entre a globalização e a exclusão social. 

Natalino Shimoyama,
ABBA