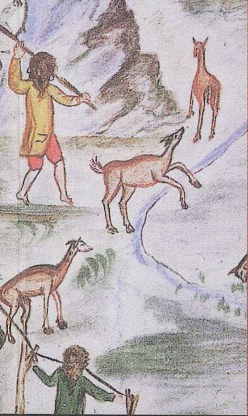


El hombre y los Andes

Homenaje a Franklin Pease G.Y.

Capítulo 11



Javier Flores Espinoza
Rafael Varón Gabai (editores)



Tomo I

Este libro corresponde al tomo 161 de la colección Travaux de l'Institut Français d'Études Andines (ISSN 0768-424X)

© Por el Fondo Editorial de la
Pontificia Universidad Católica del Perú
Plaza Francia 1164, Lima-Perú
Teléfonos: 330-74 10, 330-74 11
Telefax: 330-7405
Correo electrónico: feditor@pucp.edu.pe

Derechos reservados

Prohibida la reproducción de este libro por cualquier medio, total o parcialmente, sin permiso expreso de los editores.

ISBN: 9972-42-512-6 (rústica)
No. de Depósito Legal: 1501052002-5220 (rústica)
ISBN: 9972-42-513-4 (tela)
No. de Depósito Legal: 1501052002-5221 (tela)

Impreso en el Perú - Printed in Peru
Primera edición, diciembre de 2002

Fotografía de solapa

Franklin Pease García Yrigoyen en el decanato de la Facultad de Letras de la Pontificia Universidad Católica del Perú, en noviembre de 1998. Archivo Franklin y Mariana Pease.

Fotografías de carátula

Peruviae Auriferae Regionis Typus (1574), Diego Méndez. Biblioteca Nacional del Perú
Don Felipe Túpac Amaru I (siglo XIX), Anónimo. Museo Nacional de Arqueología,
Antropología e Historia del Perú

El Inicio de la Procesión (siglo XVII), Anónimo

La Procesión del Corpus Christi en el Cuzco. Arzobispado del Cuzco (Fotografía: Daniel Giannoni)

Chaco de vicuñas (detalle). *Trujillo del Perú (siglo XVIII)*, Baltasar Jaime Martínez Compañón (Fotografía: Daniel Giannoni)

Descensión de la virgen al lugar sagrado del Sunturhuasi, Anónimo. Iglesia del Triunfo, Catedral del Cuzco (Fotografía: Colección Privada)

FLORES ESPINOZA, Javier F., ed.
El hombre y los Andes. Homenaje a Franklin Pease G.Y./
Javier Flores Espinoza y Rafael Varón Gabai, eds.--
Lima: PUCP, 2002.

/PEASE GARCÍA YRIGOYEN, FRANKLIN/BIOGRAFÍAS/BIBLIOGRAFÍAS/
POBLACIÓN INDÍGENA/INDÍGENAS/ CONQUISTA/COLONIA/
ETNOHISTORIA/HISTORIOGRAFÍA/ICONOGRAFÍA/ETNOGRAFÍA/
ARQUEOLOGÍA/ANTROPOLOGÍA/HISTORIA/PERÚ/COSTA/SIERRA/
HISTORIA DEL ARTE/HISTORIA ECONÓMICA/HISTORIA DEMOGRÁFICA/
LINGÜÍSTICA/CRÓNICAS/

Evolución léxica y área enunciativa original del vocablo quechua *papa*

*La historia de la palabra se convierte, en su
sentido más propio, en historia de la cultura.*
G. Rohlfs¹

AL TRAZAR, AUNQUE someramente, la evolución del *uso* de una palabra y su área de enunciación, no es legítimo excluir las vicisitudes de sus orígenes ancestrales. Sin embargo, cuando registran los usos diacrónicos de las palabras quechuas y aimaras tomadas en préstamo por el castellano, ciertos tratados de lexicografía recientes precisamente hacen caso omiso de su empleo en los discursos sobre la sociedad quechumara, donde dichos términos se originaron y tienen plena vigencia hasta hoy (por ejemplo, Alvar Ezquerro, coord., 1997: 293-94). Así, al tomar como tema de este artículo la evolución léxica de la palabra 'papa' y su área enunciativa, observaremos sus usos primigenios en el mundo andino —empleos documentados en las crónicas, relaciones y vocabularios de la colonia— para luego averiguar su consideración en los repositorios léxicos actuales.

1. Cultivo, distribución, consumo, aprovisionamiento, conservación y tributación

Al ser transcritos en los documentos coloniales de los siglos XVI y XVII en relación específica a la vida cotidiana del hombre andino, los términos quechuas y aimaras que sirvieron para nombrar este tubérculo —cultivado desde el neolítico inicial y, por lo tanto, incluido desde entonces en la dieta alimenticia de la sociedad andina— aparecen mencionados en enunciados que producen efectos de sentido relativos a su producción (cultivo, distribución, consumo), sus funciones rituales o mágicas, e incluso su empleo como tributo incaico y otras extensiones terminográficas.

1 Citado por Baldinger (1964:12, nota 18) quien advierte que estas "reflexiones que hacen una impresión bien moderna se encuentran ya en Fr. Sarcey, *Le mot et la chose*, 1863 (examinada en la 5a. ed., 1890, XI, p. 342)".

En este orden de temas, la primera ocurrencia léxica² fue documentada por Polo de Ondegardo (1990 [1571]) quien, al describir la calidad de las tierras del altiplano, anota que los campesinos quechumaras que habitan esa zona “cogen *papas* y quinoa” cada seis o siete años, en razón de la esterilidad de dichas tierras.³ Otro tanto consigna Matienzo (1910 [antes de 1573: Cap. XLI, ítem 26 del Cap. LI]), que menciona el permiso dado a los “Indios” por la real audiencia de Charcas para la “roça para mayz, *papas* y otra comida”, y también Murúa (1946 [¿1590-1600?: Lib. II, Cap. III]), que cuenta el acarreo de tierra fértil desde Quito hasta el Cuzco “para sembrar *papas* para el Inga”. Pero sobre todo habremos de mencionar los cuatro dibujos que trae la *Nueva coronica* de Guamán Poma de Ayala (1980a [1614]: 1132, 1147, 1159, 1165), donde figuran campesinos preparando el terreno para las papas durante el “tiempo de lluvias y de aporque” (enero), el “tiempo de cava de *papa*” (junio), el “mes de cargar el maíz y la *papa* cosechados” (julio) y el “tiempo de sembrar *papas* y ocas” (diciembre). Finalmente tenemos los datos que proporciona Cobo (1956a [1613-1653: Lib. II, Cap. V; Lib. IX, Caps. IV y XXIII]) sobre el Inca “Cinchi-Roca”, quien “mandó que todos cultivasen las tierras que hubiesen menester para sembrar *papas*”, y sobre el deterioro de los cultivos causados por ciertas “moscas negras” (*siñacoy*) que “se cría[n] en las hojas verdes de las *papas*” y el “gusano” (*ticompa*) que “roe las *papas*”.

A estas menciones léxicas iniciales le suceden, en la crónica de Murúa, las referencias a la distribución y abastecimiento del tubérculo durante el gobierno de Pachacútec Inca Yupanqui quien, se dice, entregaba “a cada indio que fuese de edad” una porción de papas, entre otras “legumbres” (Murúa 1946 [Lib. III, Cap. VIII]); y en la anónima *Relación del distrito del cerro de Zaruma* (Anónimo 1965 [1592]), donde consta el transporte de papas desde las zonas de cultivo hasta las minas.

La *Descripción y relación de la Ciudad de La Paz*, de Diego Cabeza de Vaca (1965 [1586]), deja constancia, por su parte, de la dieta andina que incluye a este tubérculo (considerado “verdura”), lo mismo que las *Relaciones* de Mercado de Peñalosa, ya citadas, donde se dice que “las comidas son las que antiguamente comían: *papa*, luqui,⁴ quinua, cañagua”. No obstante, es Acosta (1962 [1590]) quien alude por vez primera a un potaje andino a base de papas, el *locro*,⁵ referencia que

2 La historia léxica del término ‘papa’ en la lengua española, desde su inscripción inicial en la carta que Fray Vicente de Valverde dirigiera al emperador Carlos V de fecha 20 de marzo de 1539 hasta la actualidad, ha sido retrazada en Ballón Aguirre y Cerrón Palomino (2002).

3 Véanse, a este respecto, los comentarios de Markham en Salaman (1985:126 nota 5). Otros testimonios de época sobre los cultivos indígenas se recogen en Jiménez de la Espada, ed. (1965), por ejemplo el apartado 64 de la *Relación* [¿1571-1572?] de la ciudad de Loxa enviada por Salinas de Loyola al Lic. Ovando, las *Relaciones* de Pedro de Mercado de Peñalosa sobre la provincia de los Pacaxes de la jurisdicción de La Paz, y la anónima *Descripción de la villa y minas de Potosí* [1603], tierra inhóspita en cuyas “chacarillas” se cultivan “algunas *papas*”.

4 Como no deja de notarlo Jiménez de la Espada, ed. (1965, I: 338, nota 4), en realidad se trata de una variedad de papa, la llamada *papa amarga* (*Sodlanum montanum*), es decir, *luk'i*.

5 “Cómense también las *papas* así frescas, cocidas o asadas, y de un género de ellas más apacible que se da también en lugares calientes, hacen [los indígenas] cierto guisado o cazuela, que llaman *locro*” (Acosta 1962 [Libro IV, Cap. XVII; véase el Cap. XX]).

reitera el mismo Cobo (1956a [Lib. XIV, Cap. V]) como “una suerte de olla o guisado”, y también la anónima *Descripción del virreinato del Perú*, del temprano siglo XVII Anónimo Portugués 1958). En el manuscrito anónimo de Huarochirí (1608) se alude a otro potaje en el enunciado: “*chay pacha cay huatyacuri ñisca huacchalla micuspapas huatyacuspalla causaptinsi sutiachircan huatyacurim ñispa*”, que Taylor traduce así: “[Se dice que] la gente de aquella época lo llamaba Huatiacuri porque, siendo muy pobre, se sustentaba sólo con *papas* huatiadas”.⁶ Igualmente en la *Nueva crónica* de Guamán Poma de Ayala (1980a: 243, 1141, 1159, 1162, 1165, 1174), donde —además de referirse a las numerosas actividades agrarias en relación a la papa—⁷ se hace especial mención a su consumo durante el mes de mayo, en que “se haze mucho *tamos papa* cozido y mondado” (Guamán Poma de Ayala 1980a: 1156).⁸ En este orden de cosas, en la *Historia* de Rosales (1969 [1674]) se da, por último, cuenta de una sorprendente costumbre misógina atribuida a los nativos de Chile:⁹

“en otras ocasiones guisan las mujeres la carne con alguna más curiosidad, echando en el guisado *papas* y otros adherentes, y a este potaje llaman *locro* y le sirven en sus platos de palo con sus cucharas de lo mismo. Y es costumbre muy establecida que las mujeres no han de comer con cuchara, sino solamente los hombres; lo uno, porque no se les igualan, y lo otro, porque están muy persuadidos a que el que come con los dedos se chupa los tuétanos y se consume, quita las fuerzas y envejece, y por esta causa no ha de comer el hombre con los dedos, y que las mujeres importa poco que coman con ellos, porque aunque se chupen los tuétanos por los dedos y se debiliten y enflaquezcan, importa poco, porque no han de ser soldados, y aunque se envejezcan, no hace al caso, que importa poco y hay muchas y hacen menos falta que los hombres...”.

- 6 Véase Taylor, ed., 1999: 42-43. Cerrón-Palomino advierte que en realidad, en la traducción de este pasaje, se asume que la *huatia* se hace mayormente a base de papas; sin embargo, dicho plato puede prepararse también con otros ingredientes. Diremos, de paso, que el nombre *Huatiacuri* puede analizarse como proveniente de *watya-ku-ri* ‘el que hace huatias para su propio beneficio’, donde el sufijo *-ri* es el agentivo aimara. Esta cita revela además, según Murra (1975: 52), que en el siglo XVI el cultivo de la papa, “pese a ser éste un cultivo primario, su prestigio como alimento era más bien bajo”, opinión que en nuestro criterio debe relativizarse no sólo frente a la papa como signo de pobreza y de riqueza, es decir, respecto de sus funciones simbólicas de orden pecuniario, sino más directamente, por ejemplo, el testimonio de Fernando de Montesinos en sus *Anales del Perú* (véase Levillier 1935: 308) que, al referirse a la visita de Sayri Túpac al Virrey Toledo en Lima el 5 de enero de 1558, describe la invitación que recibió el primero de parte del arzobispo, y cuenta que en esta ocasión “hízole un banquete muy bueno, con comida a uso de España, y con agí y *papas* al de las Indias”; y a la *Nueva Crónica* de Guamán Poma de Ayala (1980a: 334, 704) donde se registra la inclusión de las papas en las comidas del Inca y del visitador.
- 7 Puede compararse este calendario de los cultivos con el que presentan Valderrama y Escalante (1988: 89-90).
- 8 Anotaremos, además, que esta célebre crónica registra un enunciado diglósico donde se emplean, a la vez, la denominación quechua y el nombre en boga durante la colonia: “de cómo tenfan bastimento de comida y rregalos de mays, zara says maneras y de *papas*, *turmas de tierra* de tres maneras” (1980a: 55).
- 9 Buesa Oliver (1965: 57) agrega, además de los nombres de las comidas campesinas ya reseñadas, la voz ‘chupe’ (*chupi*) definida como “guisado de patatas cocidas y huevos o pescado”.

A diferencia de los temas precedentes, el aprovisionamiento, la conservación de la papa en forma de chuño (*ch'uñu*) y su función de pago tributario cuenta con numerosas muestras textuales. Veamos algunas de las más notables. Al tratar los diversos aspectos de la vida cotidiana del incanato, Las Casas (1967 [1556-59: Lib. III, Cap. LXVIII]) anota el gran acopio que hacen los nativos de la papa entre las “raíces comestibles y buenas”, actividad igualmente descrita a comienzos del siglo XVII por Pedro Gutiérrez de Santa Clara (1905 [1603: Cap. LXIII]). Esta información se combina con la utilización del chuño como bien tributario en, por ejemplo, la *Relación* de Santillán (1927 [c. 1563: apartado 51, sobre los “tributos al inga”]) y en la *Descripción* de Balthasar Ramírez (1906 [1597]).¹⁰

Ahora bien, siempre en relación al *chuño*, anotaremos que Buesa Oliver y Engüita Utrilla (1992: 106) le otorgan un significado muy restrictivo.¹¹ Tal como lo hace notar Cerrón Palomino (Ballón Aguirre y Cerrón Palomino 2002), *ch'uñu* se refería entonces y aun ahora, a todo objeto que conteniendo originalmente líquido (agua, jugo, sangre) lo pierde al enjugarse, secarse o arrugarse, sucediéndole entonces algo parecido a lo que ocurre con el vocablo castellano ‘pasa’, significado general que ya Cabeza de Vaca consignaba entre otros datos enciclopédicos relativos a la población de la ciudad de La Paz.¹² Además de los textos citados, otros más traen importantes informaciones sobre el trato que el campesinado andino colonial daba al *ch'uñu*. Por ejemplo, Mendoza (1549) refiere a que con él “hacen un género de mazamorra” (Zavala 1978, II: 91); la *Descripción de la villa y minas de Potosí* nos informa que “se vende la fanega a 6 pesos ensayados, que son 120 mill pesos” (véase la nota 2); los datos de Matienzo sobre la provincia de Chucuito,¹³ que el *ch'uñu* tenía “gran contratación” para el alimento de los mineros de Potosí

10 Ramírez (1906: 289) escribe: “Házese de esto [*ch'uñu*] gran cantidad, porque, aliende de serles mantenimiento tan ordinario, pagan tributo en las tasas á sus encomenderos, conforme á como están tasados; y así para esto, como para sus tratos y grangerías, lo siembran y tratan con mucho cuidado y diligencia”.

11 Tal es la cita: “los antiguos peruanos congelaban y desecaban alternativamente la *papa*, llamándola entonces *chuño* (de *chuñu*, con la acepción de “papas pasadas con el yelo”, en el *Vocabulario* anónimo de 1586; consta asimismo en Gutiérrez de Santa Clara, 1544, Cieza de León y Acosta), lo mismo que hoy en Perú y Bol[ivia], donde machacada y cocida en agua, sigue constituyendo un alimento apreciado; designa también este término la ‘fécula de la *patata*’ (*sic*) en Perú, Bol[ivia], Chile, Arg[entina] y Ur[uguay], así como el ‘alimento que se hace de esta fécula’”. A propósito de la fécula en el *ch'uñu*; Ballón Aguirre (1987: 313-14).

12 “Hacia la parte de Mediodía desta dicha ciudad [La Paz] hay muy gran cantidad de tierras llanas pobladas de indios, como adelante se dirá, en las cuales se siembran *papas* por el mes de octubre, porques necesario questén maduras en todo el mes de marzo, porque los hielos le hacen daño, y se vienen a coger por el mes de mayo; las cuales se echan en unas parvas o almijares de paja en el suelo y allí tendidas las secan y pasan al sol y al hielo, y desta manera hacen un género de mantenimiento que se llama *chuño*, que quiere decir “cosa seca y pasada”, y esto, cosido en agua, se come y les sirve de pan; y también hacen con él otros potajes, con lo cual se sustentan todos los indios con mucha hartura”; véanse la *Relación de un distrito del cerro de Zaruma* (1592) y la *Descripción y relación de la ciudad de La Paz* en Jiménez de la Espada, ed. (1965).

13 “De orden como los (*sic*) *papas*, *chuno* o *mayz* que se cogiere para el común, lo que sobrare proveydo el hospital, y pobres se venda y beneficio de la qual ha de tener cuenta el corregidor español, o protector que entre los Indios estuviere” (Matienzo 1910 [Cap. XV, apartado 13]).

según Acosta (1962 [Lib. IV, Cap. XVII]); sus varios empleos en la anónima *Descripción del virreinato del Perú* (Anónimo Portugués 1958);¹⁴ los comentarios relativos al *chuño* por Garcilaso (véase Hawkes 1967: 221); la referencia de Cobo (1956a [Lib. XIV, Cap. XXIII]) al “*chuño* que les sirve de pan” a los mitimaes en el Collao; la muy amplia información enciclopédica proporcionada por Ramírez (1906: 289-90) a fines del siglo XVI, etc.

2. Extensiones terminográficas de ‘papa’ en el quechua y aimara coloniales

En los documentos coloniales constan, igualmente, enunciados donde aparece que el quechua y el aimara de entonces incorporaron significaciones connotativas distintas a la simple, denotativa, de tubérculo comestible.

Así, Murra (1975: 46) ha hecho notar que no obstante las menciones puntuales a las papas en la alimentación del hombre andino frente, sobre todo, al maíz, del cual se encuentran mayores datos, estos tubérculos “eran tan comunes en la dieta andina que una de las unidades de tiempo empleadas antes de 1532 equivalía al tiempo necesario para cocer una olla de *papas*”.

Un testimonio posterior sobre este hecho lo trae el jesuita italiano Ludovico Bertonio, quien en su *Vocabulario* (1612) define la entrada <*Luki huaycu*> del siguiente modo: “Vna hora, porque [las papas llamadas *luki*] tanto tardan en cocerse”, dato ampliado por Cobo en su *Historia*, donde constan igualmente tales informaciones relativas al cómputo del tiempo.¹⁵

Otra extensión de la significación de ‘papa’, correlativa a la anterior, es la de unidad de espacio. Mejías (1980: 116) anota que en un documento cuzqueño de 1601 se habla de “tres *papacanchas* y dos cuartas de tierra de sembrar *papas*” (véase la *Revista del Archivo Histórico del Cuzco* 8, 1950: 199), vocablo que Rostworowski encuentra también en la declaración hecha en 1713 por don Guillermo Gato, medidor oficial de tierras en el Cuzco.¹⁶

Un nuevo orden de connotación es el relativo a los estados de pobreza y de riqueza indígena. En la mayor parte de los documentos coloniales ‘papa’ aparece como señal de pobreza. Tales son los casos, en primer lugar, de la *Relación* de Pe-

14 Allí consta que “de este *chuña* (*sic*) se fazen hormiguillos para los enfermos y gente regalada, y siempre se hallan verdes y secas y son muy sanas y de gran sustento”.

15 “Casi en todo este reino del Perú —escribe Cobo— cogen los indios ciertas raíces llamadas *papas*, que les sirven de pan, las cuales se cuecen en una hora poco más o menos; este tiempo, pues, que se tardan en cocer las *papas* toman para medir la duración de las cosas que se hacen en breve, respondiendo en haber gastado en hacer tal o tal cosa tanto tiempo cuanto basta en cocerse una olla de *papas*; y esto es lo que alcanzó esta gente de los tiempos y la cuenta y orden que en ellos tenían” (Cobo 1956a [Libro II. Cap. XXXVII]).

16 “Se usa en la tierra fría de *papas* donde a reconocido que un topo que se reparte a un yndio se supone a ser por siete en tierras frías... y a ueces por diez. Y que la razón de esto es que como las *papas* no se siembran cada año en un mesmo paraxe porque no le permite la tierra sino al cauo de cinco años... o al cauo de siete en tierras más fríidas y al cauo de nuebe en las punas mas bravas. Si se diera un solo topo... a un yndio para su sustento anual... solo en un año lo pudiera hacer porque los otros cinco siguientes no tuviera donde sembrar... Todas las medidas de puna de yndios deuen ser quanto menos sextuplicadas” (transcrito de Murra 1975: 49-50).

dro Pizarro (1978 [1571: XVII]), donde se da cuenta de que “la comida de los yndios proues hera este maíz ya dicho, y yeruas y *papas* y otras legumbres que cogían”; de Cabello de Valboa (1951 [1586]: Lib. III, Cap. XXX), quien cuenta el caso de un indígena que, perseguido por sus enemigos, se esconde entre “pastores muy pobres” que cultivaban “*papas*, ullucos, otras rayces y yerbas”; de Rodríguez Docampo sobre los indios de Quito, los cuales, siendo “muy pobres y necesitados”, se sustentan de *papas* (1965 [1650]); o de Cobo en su *Fundación de Lima*, donde señala que “la gente pobre y menos regalada” se sustenta de “*papas* y otros géneros de raíces” (1956b [Cap. XIII]). Al contrario de estos enunciados, Alonso de Mendoza [1549] informa al Presidente Gasca que “el sustento principal que se da en el Collao son las *papas*” (véase Zavala 1978: 91), y Guamán Poma de Ayala (1980a: 180) dice que la señora Capac Ometa Llama era “rica de *papa*, *chuno* y moraya ‘*chuño* blanco’”¹⁷.

Finalmente, en el mismo orden de extensiones del sentido de ‘papa’, tenemos su uso dentro del campo semántico de la minería como “trozos de plata desparra- mados en el suelo”, que los diccionarios actuales del español todavía adjudican al uso regional peruano. Fuera de verificársele en la *Relación muy particular del cerro y minas de Potosí*, de Nicolás Benino (1965), enviada al virrey Toledo en 1573; en la tantas veces mencionada *Historia* de Cobo (1956a [Lib. XI, Cap. XXXIII]) y los textos posteriores al siglo XVIII recogidos por Carrión Ordóñez,¹⁸ sólo recordaremos ahora que su primera anotación corresponde a Pedro Pizarro.¹⁹

17 Mejías (1980:116), al comentar y transcribir este mismo pasaje, copia equivocadamente <*papa-chuño*> como un solo término y lo consigna en una entrada independiente.

18 En la cita que sigue, Carrión Ordóñez (1983: 289) trae una detallada relación de textos posteriores que mencionan el vocablo ‘papa’ con ese sentido extensivo. Nuestro lexicógrafo escribe que es una “acepción derivada de *papa* ‘tubérculo’ frecuente en los textos del XVIII. Probablemente antes aún de Bueno [1765] la usó Travada [1752] pero la ed. (1958 p. 100) transcribe *pepa*. La información de Bueno se repite en Alcedo *DGHA* t. 1, s. Arica, con referencia a Huatajaya. Igualmente se refieren a ese yacimiento Ureta, en *MP VI* (1792) 141; y también Echeverría (1804) 171: ‘se fueron encontrando los trozos de metal que llaman *papas*, al rumbo y dirección de varias vetas [...]. Estas *papas* producían de 15 a 20 marcos el quintal’. Con valor análogo se registra en Chile (Román IV, 1913/16:130) de donde ha pasado a otros repertorios americanos (Malaret, *DGA*, Morínigo), pero falta en el *DAcad* (1970). Pereira no explica la metáfora porque es obvia para un canario”.

19 “Lucas Martínez, vezino de Arequipa, uno de los conquistadores de este rreyno, labraua estas minas porque tenía en encomienda este pueblo de Tarapacá. Pues labrando en una queba de donde primero sacauan plata para el Ynga, hallaua unas *papas* rredondas como a manera de *turmas de tierra*, quiero dezir como bolas rredondas, que los yndios llaman acá *papas*, un mantenimiento que comen los naturales del Collao, como tengo dicho. Halláuanse estas *papas de plata* sueltas entre la tierra, de peso de dozientos pesos, y de trezientos, y de quinientos, y de arroba y de dos arrobas, y a vezes de un quintal. Labráuase esto con grandes costas y halláuanse estas *papas* a tiempos, que se criauan en esta cueba” (Pizarro 1978 [Cap. XXVI]).

3. Rituales y abusos de los campesinos quechuas sobre la papa durante la colonia

En la *Crónica del Perú* de Cieza de León se incluye un importante testimonio ritual relativo a este tubérculo andino. Allí Cieza dice haber recogido en “el pueblo de Assángaro” el relato de una ceremonia de la siembra de papas en el pueblo de Lampaz (Lampa), rito interrumpido por un converso y un cura.²⁰ Además de esta

20 El hecho ocurrido, “sin tirar ni poner cosa alguna”, es el siguiente: “Marcos Otaço, clérigo vezino de Valladolid estando en el pueblo de Lampaz doctrinando los indios a nuestra sancta fe christiana año de. M.D. y xlviii. en el mes de mayo: siendo la luna llena: vinieron a mí todos los caciques y principales a me rogar muy ahincadamente les diesse licencia para que hiziesen lo que ellos en aquel tiempo acostumbrauan hazer: yo les respondí que auía de estar presente, porque si fuesse cosa no lícita en nuestra sancta fe cathólica, de allí adelante no la hiziesen. Ellos lo tuuieron por bien, y assí fueron todos a sus casas. Y siendo a mi ver el mediodía en punto, començaron a tocar en diuersas partes de ella echadas por el suelo mantas a manera de tapices para se assentar los Caciques y principales, muy adereçados y vestidos de sus mejores ropas: los cabellos hechos treças hasta abaxo, como tienen por costumbre: de cada lado vna crizneja de quatro ramales texida. Sentados en sus lugares, vi que salieron derecho para cada cacique vn mochacho de edad de hasta doze años, el más hermoso y dispuesto de todos muy ricamente vestido a su modo: de las rodillas abaxo las piernas a manera de saluage, cubiertas de borlas coloradas: assímismo los braços. Y en el cuerpo muchas medallas y estampas de oro y plata. Traya en la mano derecha vna manera de arma como alabarda: y en la yzquierda vna bolsa de lana grande, en que ellos echan la Coca. Y al lado yzquierdo venía vna mochacha de hasta diez años muy hermosa vestida de su mismo trage: saluo que por detrás traya gran falda, que no acostumbrauan traer las otras mugeres. La qual falda le traya vna india mayor, hermosa de mucha authoridad. Tras estas venían otras muchas Indias a manera de dueñas con mucha mesura y criança. Y aquella niña lleuaua en la mano derecha vna bolsa de lana muy rica llena de muchas estampas de oro y plata. De las espaldas le colgaua vn cuero de león pequeño que las cubría todas. Tras estas dueñas venían seys Indios a manera de labradores, cada vno con su arado en el ombro, y en las cabeças sus diademas y plumas muy hermosas de muchas colores. Luego venían otros seys como sus moços, con vnos costales de *papa* tocando su atambor. Y por su orden llegaron hasta vn passo del señor. El muchacho y niña ya dichos, y todos los demás como yuan en su orden le hizieron vna muy gran reuerencia baxando sus cabeças. Y el cacique y los demás la recibieron inclinando las suyas. Hecho esto cada qual a su cacique, que eran dos parcialidades: por la misma orden que yuan el niño y los demás, se boluieron hazia atrás sin quitar el rostro dellos, quanto veynte passos, por la orden que tengo dicho. Y allí los labradores hincaron sus arados en el suelo en ringlera: y dellos colgaron aquellos costales de *papas* muy escogidas y grandes. Lo qual hecho, tocando sus atabales, todos en pie sin se mudar de vn lugar hazían esto estos que tengo dicho: que eran los que yuan con aquel mochacho y mochacha, con todas sus dueñas. Porque todos los caciques y las demás gente estauan por su orden sentados en el suelo, con muy gran silencio escuchando y mirando lo que hazían. Esto hecho se sentaron y traxeron vn cordero de hasta vn año sin ninguna mancha todo de vna color otros indios que auían ydo por él: y adelante del señor principal cercado de muchos indios alrededor, porque yo no lo viesse: tendido en el suelo biuo le sacaron por vn lado toda la assadura: y esta fue dada a sus agores, que ellos llamauan Guacacamayos, como sacerdotes entre nosotros. Y vi que ciertos indios de ellos lleuauan a priessa quanto más podían de la sangre del cordero en las manos, y la echauan entre las *papas* que tenían en los costales. Y en este instante salió vn principal, que auía pocos días que se auía buuelto Christiano como diré abaxo: dando bozes llamándolos de perros y otras cosas en su lengua que no entendí. Y se fue al pie de vna cruz alta que estaua en medio de la plaça: desde donde a mayores bozes, sin ningún temor osadamente reprehendía aquel rito diabólico. De manera que con sus dichos y mis amonestaciones se fueron muy temerosos y corridos sin auer dado fin a su sacrificio: donde pronostican sus sementeras y sucessos de todo el año” (Cieza de León 1984b [Ia pte., Cap. CXVII]).

ceremonia frustrada, los documentos coloniales consignan un amplio espectro de costumbres rituales,²¹ que van desde invocaciones como aquella hoy célebre consignada por Cristóbal de Molina (el Cuzqueño) (1959 [1572], apartado dedicado al mes de agosto), donde se pide al Hacedor que “acreciente” las papas entre otros alimentos,²² hasta las abusiones relatadas por Fray Juan de la Paz Maldonado (Jiménez de la Espada, ed., 1965 [¿1582?]);²³ la prohibición de “hurtar valor de una hanega de maíz ó de *papas*, que son *turmas de tierra*”, al referirse a los adivinos del incanato en la crónica anónima y sin fecha de un jesuita (atribuida al P. Blas Valera por Porras Barrenechea y Loayza), titulada *De las costumbres antiguas de los naturales del Pirú*; los ritos utilizando la papa llamada *llallagua* mencionados por Murúa (1946 [Cap. XLIX]),²⁴ o las papas en general según el *Manuscrito de Huarochirí*.²⁵ Nos remitiremos, finalmente, a la *Nueva crónica* de Guamán Poma de Ayala (1980a: 285, 292, 690), donde se habla “del agüero que en cada año lo tienen quando coxen mays o *papas*, ocas que nasen dos juntos masorcas o dos *papas* juntos [sic] y o muy grande mayor que todos”; la enfermedad causada por la *papa urmachisca*, es decir, por “haber dejado caer una *papa*”; y, en el entierro de los *chinchai svios*, la ceremonia en que “ueuian sangre cruda o que hazían *llapisca* ‘estrujando’ con *papas*, sangre cruda”.

4. El lexema ‘papa’ en los grandes vocabularios quechuas y aimaras coloniales

Como era de esperarse, el *Lexicón* de Fray Domingo de Santo Tomás [1560] no recoge aun el quechuismo *papa* en la sección castellano-quechua, pero se le en-

- 21 Aunque, como advirtiera Murra (1975: 50), “en los cronistas del siglo XVI hay muy poca información acerca de ritos de la *papa* o la quinua”.
- 22 Véanse Rhoades (1982: 694) y Salaman (1985: 102); Farfán recompuso filológicamente esta invocación a partir del texto quechua (véase Bendezú Aybar 1980: 12).
- 23 “Cuando van a las chácaras de *papas* y están floridas, para entrar en ellas y quitalles las flores, azótanse primero los pies con ortigas y amortíguanselo; porque entienden que si no hacen aquello, que no harán cepa abajo y se secarán”.
- 24 Dice así: “en tiempo de la cosecha, viendo las *papas*, llamadas *llallaguas*, que son de diferente forma que las demás, y viendo mazorcas de maíz y otras raíces de diversa hechura que las otras, las solían adorar, e hacer muchas ceremonias particulares de adoración, bebiendo y bailando, teniéndolo por agüero; (...) y para el mismo efecto, en tiempo de arar la tierra, barbechar y sembrar y coger maíz y *papas* y quinua, yucas y camotes y otras legumbres y frutas de la tierra, suelen ofrecerle [a *guayras*, el viento] asimismo, sebo quemado, coca, cuy, corderos y otras cosas, y todo esto bebiendo y bailando”.
- 25 El enunciado 73 del Cap. XXIV que trata de las tradiciones de los checa dice así: “*cayantin ponchaomi çarahuanpas papahuanpas yma ayca coscanhuanpas huaracunac carcan*”. Taylor lo traduce como sigue: “Al día siguiente, colgaban maíz, *papas* y cualquier otro tipo de ofrenda (alrededor del cuello)”. El enunciado 19 del Cap. XXVIII dice: “*chaymantam canan guarocheripi o quintipapas cay todos santos ñiscampchiepi ygleçiapí coñicllacta churapuson ñispa papactatpas yanospa chayma(n)ta charquincunactari alli huchoyucta runap miconcampacyna. churapuncu camchacta aycha yanuscactapas chaymantari çapa runanpi huc cantarillo ashuantauan*”. La traducción del mismo Taylor es la siguiente: “Ahora, en Huarochirí o en Quinti, en la época de Todos [los] Santos, suelen decir: ‘¡Vamos a la iglesia a colocar sólo [comida] caliente [para nuestros muertos]!’. Cocinan *papas* así como charqui muy bien sazonado con ají como si estuviera destinado a ser comido por seres humanos y dejan allí [estas ofrendas] junto con cancha y carne cocida y también un *cantari- llo* de chicha por persona”.

cuentra como entrada bajo <turma de tierra>, hecho que no parece condecir, sino más bien todo lo contrario, la supuesta “defensa” de la cultura andina que algunos atribuyen a Santo Tomás. Es de notarse, sin embargo, que en esta sección ya se incluyen las entradas <acssu> “*papas*, manjar de los indios”, y nuevamente <*papa*>, “turma de tierra” o “cierto manjar de indios”. Por su lado, el *Arte*, y *Vocabulario* anónimo (1584) incluye algunas entradas que manifiestan un amplio espectro semántico en la primera parte quechua-español.²⁶

A pesar de que el *Arte de la lengua aymara* de Torres Rubio (1616) dice consignar “los vocablos más comunes de que ordinariamente usamos”, inexplicablemente suprime toda referencia a nuestro tubérculo, pero al menos su *Arte de la lengua quechua* (1619) trae estas dos entradas: *Allani*. Sacar *papas* debajo de la tierra y *Acsu*. *Papas*.

Aparte de las obras de Torres Rubio, las dos muestras lexicográficas mayores de las lenguas quechua y aimara publicadas en el siglo XVII son, como es bien sabido, los vocabularios generales de González Holguín y Bertonio; ambos definen los términos que recogen con definiciones parafásticas no reguladas sino enciclopédicas, cosa que también sucede con los vocablos que conforman un léxico aparte en la *Nueva crónica* de Guamán Poma de Ayala. Veamos a continuación, en lo que nos concierne, estos grandes repositorios terminológicos.

Publicado tres años antes del *Tesoro de la lengua castellana o española* de Sebastián Covarrubias, el *Vocabulario de la lengua general de todo el Perú llamada Lengua Qquichua o del Inca*, del P. Diego González Holguín [1608], trae varias voces pertinentes, consignando, primero, dos variedades de papa que atienden, una a su propiedad de maduración pronta (<*chhaucha*>. “*papa* que madura en breve tiempo”), y otra a su coloración (<*chhapina papa*>. “las *papas* moradas que seca[s] se hacen color morado”). Luego incluye dos variedades que responden más bien a una peculiaridad resultante de su cosecha (<*cachu* o *putu papa*>: “las *papas* que se quedan por coger y brotan”; y <*koyu papa*>: “las *papas* dexadas en la tierra al tiempo de cogerlas”), añadiendo en seguida varias otras voces pertinentes.²⁷

26 He aquí algunas: “*Chuñu*. *Papas* passadas con el yelo; *Llallahua*. *Papas* grandes que sacrificaban los indios; *Papa*. Ciertas rayces de comer, que sirve[n] de pan como turmas de tierra; *Papa auqui*. Pelota para jugar; *Papa chuñu*. *Papas* passadas al yelo; *Papacta cuçani*. Assar *papas*; *Putuni*, *putucuni*. Rebuscar *papas*”, etc.

27 Por ejemplo, las de la primera parte: “*Papa*. Rayzes de comer que siruen de pan como *turmas de tierra*; *Papacta cuçani*. Assar *papas*; *Papa chhuñu* o *chhuñu*. *Papas* passadas al yelo; *Papa ñaui*. El de ojos grandes o saltados”. A ello se agregan estas otras entradas en la segunda parte: “*Papas para niños*; *Api tekte*. *Papas*. *Papa*; *Papas crudas*. *Chaua papa*; *Papas secas*. *Chuñu* que se hazen exprimiendoles el verdor, o xugo pisandolas y puestas al yelo; *Papas al yelo despues de cozidas*. *Tontay chuñu*; *Papas en remojo*, y luego *eladas*. *Moray chuñu*” (González Holguín 1989). Por otro lado, en esta obra lexicográfica se diferencia claramente *papa* de *batata* (sobre los nombres quechuas del ‘camote’ véase Cook 1916), con entradas independientes (<*Apichu*, o *cumar*>. <Camote o batata>; <Batata camote. *Apichu*>) y el paralexema castellano tantas veces repetido en la documentación colonial <turmas de tierra> no se da como paráfrasis léxica de *papa* sino como término de comparación definicional; se consigna también la entrada <Turmas de animal y hombre. *Ccorota*>. Indicaremos, al pasar, que Hampe Martínez (1993: 84) encuentra en esta obra un confuso “fenómeno de mestización [sic] del lenguaje” cuando, en realidad, de lo que allí se trata es del registro léxico inicial de la triglosia quechumara surandina.

El gran *Vocabulario de la lengua aymara* de Ludovico Bertonio (1612) trae en su segunda parte, que contiene “los vocablos de la lengua Aymara para hallar los que se corresponden en la Española”, ciertas entradas que incluyen la designación genérica y algunos derivados relativos a su crecimiento y cosecha;²⁸ sin embargo, en la primera parte aparece la nómina de las distintas clases bajo el ya consagrado pe-ruanismo <papa>, registrándose entonces expresiones castellanas cuyos artículos explicativos contienen denominaciones de ciertas variedades (“especies”) de papa en pleno uso hoy en día, como *ch’uqi pitu*, *luk’i*, *surimana*, etc.; algunas referencias (presajos: <*piu irutaña*>) y datos valiosos sobre el cultivo, crecimiento, maduración, cosecha, transporte y procesamiento del tubérculo por los campesinos andinos.²⁹

- 28 Los vocablos consignados a modo de entrada son: “*Amca* vel *choque*. *Papa*, comida ordinaria destos indios; *Amcachathaa*. Coger vn surco, o dos de *papas* delas primerizas; *Amca llamayu*. Cosecha dellas; *Amkachasitha*. Estar en cierce las *papas*; *Choque*. *Papas*, comida ordinaria de los indios, es vocablo de los Pacases; *Colo cchuñu*, vel *cchuñu colo*. Vna sola *papa* hecha *chuño*, como si dixeramos vn grano de *chuño*” (Bertonio 1984). ‘Batata’ tiene, igualmente, entrada independiente (<Batata, camote. *Apichu*>); en cuanto a ‘turma’ remite a “testículos: *Amqa*, *maccu*, *maqhuira*, *q’uruta*”, y se distingue la homonimia entre la designación del tubérculo y la del Sumo Pontífice (“Papa, Vicario de Christo”. Idem. I: “Santo Padre. *Taqqe christianona apupa*, *Ahuatiripa*, *Iesu Christona haccha lantipa*”).
- 29 Las entradas son las siguientes: “*Papa*, comida ordinaria de los indios. *Amcca*. I. *Choque*: algunas especies dellas iremos poniendo; *Papas* las más conocidas y buenas en esta tierra son: *Puma coyllu*, *Amajaa*, *Ahuachucha*, *Ppatticalla*, *Nayrappoco*, *vlla talla*, *Allaca hamacorani*, *Allca phiñu*, *Kusku*, *Vila Kapi*, *Huatoca*, *Apichu*, *Ccullukauna*; *Papas* malas de su género. *Pocokhabua*, *Iurama*, *Choquehinchu*, *Choque phitu*, *Luki*, *Cchaara*; *Papas* escogidas entre las buenas de qualquiera especie. *Chikilla*, vel *Qhueni*, *Trumiri*; *Papas* blancas y larguillas. *Surimana*; *Papas* aguanosas. *Cchiqui*; *Papa silvestre*. *Apharu*; *Papa* que degeneró de su bondad. *Hanka amcca*; *Papa* como *Batata*, de que hacen *caui*. *Apilla*; *Papas* tempranas. *Ccochi*; *Papas* sarnosas. *Choco choco*, I: *Hanka*, y assi se llama el sarampión; *Papas* moradas por dentro, y suelen hacer tinta dellas. *Cchapina*; *Papas* silvestres muy pequeñas. *Ipi amca*. Y porque nacen en grande número *Ipina ipipa*, sinifica mucho en número, o muchíssimo; *Papas* que nacen quando las otras se siembran, por haverse quedado debaxo de la tierra. *Kea*; *Papas* que quedaron muy pequeñas por causa del yelo. *Llullu*, vel *Piki*; *Papas* que resisten mucho al yelo. *Luki*, *Hakhayari*; *Papas* mezcladas de diversas especies y colores. *Chalu*, *Cchakhru*; *Papas* curadas en el agua. *Tunta*. De que hazen mazamorra o las cuezen como *chuño* enteras; *Papas* curadas al sol y al yelo. *Cchuñu*, que es comida ordinaria destos indios; *Papas* cozidas. *Ccati*; *Papas* assadas al rescoldo. *Sirque*; *Papas* assadas en hornillas con terrones que abrasan. *Huankha*. Si es de coger, *Hapu*, al tiempo de sembrar; *Papa assada* y *arrugada*. *Sonco huankha*; *Papas* prolongadillas. *Sucuya luki*. + Sembrarlas, Deserbarlas, Cogerlas a la cosecha, Cozerlas, &c. Búsqese en sus lugares [En efecto, allí se encuentran entradas como las siguientes: *Sembrar papas* o *mayz* y todo lo que se va poniendo a mano aun que san piedras: *Satatha*, *Satantatha*, *Yaurintatha*. | *Desheruar*. *Coratha*, *ñoketha*, I. *thumitha*. | *Coger*, o *hazer gran cosecha* de *papas*: *Amca hilestaasitha*, I. *Hilattito*, *hilesquipiyto*, y así de otras cosas anteponiéndolas. | *Cozer chuño*: *Chamcachasitha*. | *Creer las papas* muy derechas sin ramas. *Champi champi alitha*, etc.] y aquí solamente diremos lo que particularmente conuiene a ellas. + Sacarlas después de sembradas hurtándolas, o por otras causas y pleytos: *Lantatha*. + Sacarlas sin arrancar la mata: *Ñacatha*. + Coger parte de las *papas* antes de bien maduras: *Amccachatha*, *Amccachasitha*. + Contar vna almorçada de ellas para saber si será el año bueno o malo: *Piu irutatha*, es gran superstición; *Papas monstruosas que nacen como una mano o balaustradas, o como una cabeza, &c.* *Llallahua*, y hacen supersticiones con ellas”.

Entre estos términos, la designación aimara genérica que consigna Bertonio para la papa es <amca> o <amcca>, propia de la variedad aimara lupaca (básicamente la de Juli), descrita como equivalente de <choque>, que es atribuida a la variedad pacase o paceña moderna. Según constata Cerrón-Palomino, por razones que ignoramos el término <amca>, que subsiste en algunos dialectos locales a ambos lados de la frontera peruano-boliviana, ha sido reemplazado —en el aimara general de Puno— por el de <choque> (esto es *ch'uqi* en la ortografía moderna), que es la actual designación genérica de la papa en esa lengua. Como designaciones genéricas de significado oscuro figuran <amahaya> o <amahaa> y <huatoca> (versión moderna: *wataku*).

Por último, habremos de recordar que, como el *Vocabulario* de Bertonio, la *Nueva corónica* de Guamán Poma nos proporciona un amplio panorama de los diferentes empleos del tubérculo en los primeros años del siglo XVII.³⁰

5. El lexema 'papa' en los vocabularios y diccionarios quechuas y aimaras actuales

Son innumerables los lexicones quechuas y aimaras modernos que, como es de suponer, recogen el término 'papa'. A continuación mencionaremos algunos de ellos a modo de muestra.

En 1905, los religiosos franciscanos misioneros de los Colegios de Propaganda Fide del Perú publicaron su *Vocabulario políglota incaico* en Lima, que recoge voces del aimara y de los dialectos quechuas de Cuzco, Ayacucho, Junín y Ancash, sin detalles definitorios.³¹ A mediados de la década de 1970, el Ministerio de Educación del Perú publicó cinco diccionarios dialectales de la lengua quechua bajo la dirección de Alberto Escobar; en ellos se recogen los vocablos zonales correspondientes al tubérculo.³² En seguida tenemos el *Diccionario aymara-castellano caste-*

30 Respecto de las denominaciones específicas de variedades de papas, allí se encuentran estos nombres: *Chaucha papa*: "papa chica" (Guamán Poma 1980a: 334, 911, 1141, 1156, 1159, 1162, 1165); *Hatun papa*: "papa grande" (1980: 911); *Llullu papa*: "papa tierna" (1980a: 243); *Mauay papa*: "papa temprana" (1980a: 334, 911, 1156, 1159, 1162, 1165); *Capu papa*: "papa en forma de rueda" (1980a: 911, 1141); *Siri papa*: "papa siri" (1980a: 911, 1141). Apuntaremos, de paso, que Boyd-Bowman (1983: 2) afirma que esta crónica es "autógrafa" pero al no comprender su carácter diglósico, apostrofa el "pésimo castellano que usó el indio Guamán Poma de Ayala".

31 Las entradas que nos conciernen se encuentran organizadas así: - *Papa* (tubérculo). n. Cuzco: *papa*. Ayacucho: *papa, chawcha* <Chaucha>. Junín: *akshu, chawcha* <Acssu, Chaucha>. Ancash: *papa, akshu* <Acshu>. Aimara: *ch'uqi* <Cchooque>. - *Papas* (heladas y frescas). n. Cuzco: *q'achi ch'uñu* <Kachi-chhuñu>. Ayacucho: *qasasqa papa, chuñu* <Ccasasca papa, Chuño>. Junín: *qasashqa akshu, chuñu* <Hasassa acssu>. Ancash: *chuuñu* <Chuñu>. Aimara: *jachu ch'uñu* <Kcachu chuu>. - *Papas* (heladas y secas). n. Cuzco: *ch'uñu, muraya, tunta* <Chhuñu, moraya>. Ayacucho: *chuñu* <Chuño>. Junín: *chuñu* <chuño>. Ancash: *tsakishqa chuuñu* <chaquisga chuñu>. Aimara: *ch'uñu* <Chuñu> (véase Religiosos Franciscanos Misioneros de los Colegios de Propaganda Fide del Perú 1998).

32 Salvo el diccionario dedicado al quechua de San Martín, que justificadamente no trae ninguna entrada relativa a 'papa', tenemos algunos datos escuetos para los dialectos quechuas de: - Ancash-Huailas: *Papa. Akshu*. - Cajamarca-Cañaris: *Papa. Akshu*; fruto aéreo: *limta, ampullku*; sopa de papa: *akshu timpuchi*. - Cuzco-Collao: *Papa. Papa, patata; papa wayk'u. papa sancochada.*

llano-aymara publicado por Manuel de Lucca (1983) que reitera, en primer lugar, las voces <ch'oke>, <amca>³³ - <papa>, consignando luego otras importantes extensiones de sentido.³⁴

Variedades: *Araq papa*. *Papa* no cultivada. *Atoq papan*. *Papa* silvestre. *Boli papa*. *Papa* colorada. *K'usi papa*. *Papa* azul. *Qompis*. *Papa* compis. *Suyt'u papa*. *Papa* alargada. *Waña papa*. *Papa* de moraya. *Wayruru* o *alqa wayruru*. *Papa* huayruru. *Yana suyt'u*. *Papa* alargada morada. *Yuraq papa*. *Papa* blanca. - Junín-Huanca: *Papa*. *Akshu*; frutecimiento de la flor de la *papa*: *qampulu*. *Variedades*: *Kurmay*. *Papa* grande. *Matrkash*. *Papa* harinosa. A este respecto, apuntaremos que Brush (1980: 39-46) y Brush *et alii* (1981: 76-79), organizan su taxonomía de la 'papa' andina a partir del genus <akshu> ("usado por los hablantes quechuas huancas en la región del Mantaro del Centro del Perú") y las especies <akshu>, <shiri-akshu>, <kurao-akshu> y <atoqpa-akshu> de las cuales derivan algunas variedades y sub-variedades. Véanse Cerrón-Palomino (1976), Cusi-huamán (1976a), Parker y Chávez (1976a), y Quesada (1976).

- 33 Villamor (1981) incluye las voces <ch'okke> y <amkha>; en cambio, Ayala Loayza (1988: 46, 68) consigna <ch'oge> - <papa> y los derivados <q'eni ch'oge>: *papa* dulce, <q'olla ch'oge>: *papa* amarga y <q'ita ch'oge>: *papa* silvestre; pero no trae <amka> sino únicamente con el significado de "[acción de] extraer las primeras *papas* antes de la cosecha". Sin embargo, agrega como entradas diferentes: <amkacha>: sacar algunas *papas*, no maduras, antes de la cosecha, sin dañar la planta (*Ch'oq amkachä*: sacaré algunas *papas*); <amkachanma>: anda saca algunas *papas*. Saca *papa* tierna; <amkachanta>: sacarás *papas* tiernas; <amkachaña>: extraer *papas* tiernas antes de la cosecha; y <amkachata>: buscaron *papas* tiernas. Gallego (1994), por su parte, sólo repertoría <ch'uqi> y algunas variedades como <milli>: *papa* temprana, <walusa>: *papa* japonesa, <ch'uqi ch'angbata>: *papa* malograda por la herramienta, <ch'uqi laq'uta>: *papa* agusanada, <ch'uqi puja>: *papa* farinosa [sic], feculenta, y <axawiri papa>: de primera calidad. Anotemos, por último, que de Lucca (1983: 785) incluye un artículo dedicado al vocablo aimara <papalisa> - <ullucu>, <ulluma>.

- 34 Dichas extensiones de sentido, son: *Amcachaña*. Ceremonia que se realiza el martes de Carnaval y que consiste en cosechar algunas plantas de *papa* que de inmediato son objeto de algunos ritos. Esta misma ceremonia en el Altiplano Norte se le llama *Yapu catuña*; *Amca llamayu*. Cosecha de *papas*. (u.a.) *ch'oke llamayu*; *Amca yapu*. Campo, sembradío de *papas*. (u.a.) *ch'oke yapu*. Más adelante, en la entrada <papa> - <ch'oke>, <amca>, se afirma que los "nombres populares" de sus variedades "sólo en el pueblo aimara sobrepasan el millar"; las "más comunes" son distribuidas por grupos, de la siguiente manera: - entre las silvestres: *Apharu* / *añacachu* / *ipi* / *ipi amca*: *papas* silvestres muy menudas. - entre las cultivadas: *puma koyllu* / *amajaya* / *awachucha* / *phat'ikalla* / *nayrapoko* / *ullatalla* / *allka jamakorani* / *allka phiñu* / *C'usc'u* / *wila c'api* / *watoka* / *apichu* / *qhullu c'awna*. *Papas* muy apreciadas por su sabor y calidad; *Wayruru* / *jank'o imilla* / *wila imilla* / *ch'iyar imilla* / *kompí* / *waca lajira* / *waca ñuñu*; *kawinchu* / *surimana* / *laram surimana* / *pinawa* / *parko larama* / *chapina* / *lekechu*. *Papas* de buena calidad y muy comunes en el mercado; *Phurejja* / *koyllu* / *thumiri*. *Papas* muy estimadas que se cuecen con primer hervor; *Pala* / *jajjayari* / *chulu*. *Papas* comunes, muy resistentes a la helada; *Kheni* / *thumiri* / *chiquilla*. *Papas* escogidas de entre las mejores; *Milli* / *khochi* / *misca*. *Papas* tempranas; *Llullu ch'oke* / *lluch'isir ch'oke*. *Papas* tiernas, aun no maduras; *Kata* / *sunura*. *Papas* estériles, sin ojos; *Llullu* / *phiq'i*. *Papas* que se quedan menudas por la helada; *Q'ipha* / *k'ella*. *Papa* producida de las que el año anterior se quedaron en el terreno; *Llallaw ch'oke*. *Papa* monstruosa; *Khati*. *Papa* cocida con cáscara; *Jank'o ch'oke* / *k'allu*. *Papa* cocida sin cáscara; *Murmu*. *Papas* chicas; *Paju* / *pajurata*. *Papas* quemadas por la helada; *Chhapina*. *Papa* que tiene el corazón morado, se le emplea para teñir; *Sani imilla*. *Papa* de reciente aparición, de buen desarrollo; *Ch'iqhi*. *Papa* aguanosa; *Janc'a amca*. *Papa* degenerada; *Phiq'i ch'oke*. *Papa* medio podrida que se encuentra en el troje; *Choko choc ch'oke* / *janc'a cho'ke*. *Papa* enferma con una especie de sarna; *Ch'enkat ch'oke*. *Papa* maltratada, desollada; *Cata amca*. *Papa* que echada a cocer no cuece o que sembrada no germina; *Qhalla* / *callmu* / *khawllu*. *Papa* a medio cocer. En cuanto al <ch'uñu> - 'chuño' ("papas que después de haber sido puestas a la helada, han sido secadas al sol") se consideran: *Tunta* / *muraya*. *Papas* que después de haber sido

Anotaremos, finalmente, que en 1995 aparecieron dos lexicones, el *Vocabulario jacaru-castellano, castellano-jacaru (aimara tupino)*,³⁵ de Belleza Castro, y otro titulado *Diccionario quechua-español-quechua. qheswa-español-qheswa simi taqe*, de la Academia Mayor de la Lengua Quechua (*Qheswa Simi Hamut'ana Kurk Suntur*).³⁶ Examinemos este último, que se da como diccionario normativo de la lengua quechua, y en tal condición incluye el siguiente artículo definitorio de 'papa':

"*Papa*. s. Bot. (*Solanum andigenum tuberosum* Linneo. *Solanum andigenum* Jus. et Buk.) Planta alimenticia del primer orden, oriunda del Perú, domesticada y utilizada por los inkas [sic]. De la familia de las solanáceas, con tallos subterráneos en tubérculo[s] que almacenan abundante almidón, hojas compuestas, flores blancas, moradas y rosadas. Existen numerosas variedades con colores, formas y portes diferentes. Constituye en la actualidad la base de la alimentación mundial por su alto valor nutritivo".

En este artículo definitorio,³⁷ que intenta ser enciclopédico, se deslizan inexactitudes (la papa es originaria de la vasta región andina), vaguedades (entre las "plantas alimenticias", ¿cuáles son las "del primer orden"?) y errores (la domesticación de la papa no puede ser atribuida a los incas, ya que las evidencias arqueológicas demuestran que ésta fue domesticada por lo menos hacia 4000 a.C.).³⁸ Se incluyen, además, las siguientes variedades de 'papa', que ofrecemos en su versión normalizada:

- Allqay warmi*: rojizo blanquecina.
Ch'iqchi phura: de color blanquecino.
Muru phuquya: apropiada para chuño.
Pisqup runtun: de color amarillento.
Puka mama: de yemas rojas y corazón amarillo.
Puka p'alta: rojiza.
Phuquya: sancochable.
P'ala phuquya: apropiada para frituras.
Qumpis: rosado amarillenta.

pasadas por la helada han sido puestas al agua durante cierto tiempo y recién secadas; *Mosk'o. Papas* que después de haber estado en el agua durante cierto tiempo han sido pasadas por la helada y recién secadas.

- 35 Este diccionario trae la entrada <papa> registrada con la acepción de tubérculo y planta, incluyendo estas variedades y extensiones significativas: *Chawcha: papa* que se desarrolla en menos tiempo que las otras; *Iqaqu*: tipo de *papa* cimarrona; *Kúkupa: papa* sancochada y puesta a secar; *Kukupa nujru*: sopa de *papa* seca; *Múyuku: papa* de planta grande que da pocos frutos; *Papa nayra*: párpado; *Phurku*: asar *papas*; *Ulla: papa* asada. Luego, en la segunda parte se incluyen estas otras variedades: *Papa* alargada: *shutyqu*; *Papa* asada: *ulla*; *Papa* negra y grande: *mawaya papa*; *Papa* silvestre: *aya papa*; *Papa* seca: *chuchuqa*; *Papa* verga de caballo: *ch'ara allu papa*.
- 36 Patrocinado por la "Municipalidad del Qosqo"; véase Cerrón-Palomino (1997c). Para una crítica general de este defectuoso diccionario véanse Calvo Pérez (1996) y Cerrón-Palomino (1997d); en relación a esa y otras academias de las lenguas peruanas, véase Ballón Aguirre (1993).
- 37 Calcado, sin duda, del artículo definitorio de *patata* por el DRAE.
- 38 Véanse al respecto Gade (1975: 17-27), Hawkes (1947: 211; 1967: 213-17), Towle (1961: 84-87, 141-43), Salaman (1985: 1-33) y Bonavia (1994).

Qunusitu: de crecimiento precoz.
Waman uma: grande y harinosa.
Yuraq phuquya: de corazón blanco.
Yuraq waqutu: blanquecina.

Entre las variedades amargas se menciona a estas otras:

Araq papa: no productiva al año.
Kusi: negruzca.
K'iti papa: silvestre.
Puka waña: rojiza.
Urqu ruk'i: blanquecina.
Waña: plumiza.
Yuraq waña: blanquecina.

Todas las variedades mencionadas, que indudablemente sólo son muestras, aparecen, como vemos, caracterizadas por atributos asistemáticos (unas por el color, otras por la consistencia, su empleo, sabor, naturaleza, etc.) y no responden a la etimología de cada uno de los términos proporcionados que, en su mayor parte, es transparente; por ejemplo, *pisqup runtun*, 'huevo de pájaro'; *waman uma*, 'cabeza de águila'; *puka p'alta*, 'aplanada roja'; *urqu ruk'i*, 'amarga del cerro', etc.³⁹

6. La discursivización del lexema 'papa'

¿Qué podemos obtener, con alguna plausibilidad, de la rápida y panorámica visión que acabamos de dar al uso del término 'papa' en las lenguas quechua y aimara, a partir de los documentos coloniales y actuales, es decir según el ancestral intertexto histórico peruano? Ante todo, que el vocablo 'papa' no es un *término prototípico* o verdadero representante de la categoría referida, a su vez, a un supuesto ejemplar prototípico del tubérculo, tal como lo presenta —desde criterios extra-lingüísticos—, por ejemplo, Rhoades (1982: 681),⁴⁰ sino un *término genérico*⁴¹ de vigencia plena no sólo en el español, sino en las denominaciones adaptadas por cualquier otra lengua. Enseguida tenemos que debe desestimarse la repetida hipótesis de Tschudi (1847), Salaman (1985: 128) y Hawkes (1967: 221-22), sobre el origen y expansión del uso del vocablo 'papa'. Como se desprende de los documentos revisados, cada una de las dos ramas fundamentales del quechua usa, sin solución de continuidad, sus respectivos términos genéricos —los que, a su vez, comprenden una serie de variedades particulares— para denominar el tubérculo: '*akshu*' en el centro-norteño (quechua chinchaisuyo) y '*papa*' en el del norte,

39 Observación de Cerrón-Palomino.

40 A partir de su mayor venta y procesamiento, Rhoades determina como prototipo de papa para la sociedad norteamericana ("America's hottest potatoes") a la variedad 'Russet Burbank' ("but one spud —Russet Burbank— captures almost 40 percent of all sales. A top choice for baking, its shape is also perfect for French fries; half become frozen products and flakes"), lograda, sostiene, "in a game of genetic roulette in 1872".

41 Véase Rastier (1991: 105, 148, 179-204) y Rastier *et alii* (1994: 34-35, 45).

del sur y la ceja de selva; en cuanto al aimara, sigue vigente en ella el término genérico ‘*choque*’.⁴² En suma, los términos quechuas y aimaras para nombrar a la papa, como ‘*papa*’ y ‘*akshu*’ en el quechua (sureño y central, respectivamente), y ‘*amqa*’ y ‘*ch’uqi*’ en el aimara (lupaca y paceño, respectivamente), se impusieron como términos genéricos en el territorio tradicionalmente fijado para el imperio incaico, generalidad que hoy persiste en esas lenguas ancestrales.

Por lo que respecta a los contextos que sistemáticamente valorizaron ‘*papa*’ y los demás nombres asignados al tubérculo en las comunidades quechuas y aimaras durante el incario y la colonia hasta la actualidad,⁴³ tanto positiva como negativamente (por ejemplo, “lindísimas *papas*” [Murúa] vs “*papas* monstruosas” [Bertonio]), ellos dan una idea más o menos pormenorizada de sus valorizaciones culturales, sus normalizaciones y metafóricas aleatorias (por ejemplo, <*papa ñauí*>: ojos saltones; <*papas sarnosas*>: sarampión, etc.). A continuación circunscribiremos los usos tanto restrictivos como extensivos de los atributos otorgados a ‘*papa*’ en los documentos mencionados, según la serie de participios verbales y adjetivos calificativos allí concurrentes (véanse Thom 1978: 86; 1980: 267; Rastier 1999: 346) o *espectro* verbo-adjetival, que determina las actividades funcionales o modalizaciones factitivas⁴⁴ susceptibles de permitir orientar la construcción de su significación, en tanto entidad discursiva *temático-cualitativa* y *espacio-temporal* en los pueblos quechumaras. Dichos participios verbo-adjetivales indican, efectivamente, los elementos semánticos que conforman su significación tradicional en el discurso, espacio semántico relativamente permanente que, para nosotros, perfila los *criterios de identidad* capaces de asegurar su estabilidad linguo-cognoscitiva y su reconocimiento. He aquí su organización descriptiva:

a) ‘*papa*’: entidad temático-cualitativa

A la inversa de los lexicones, que se inclinan —en sus artículos definitorios— por describir las propiedades referenciales espacio-temporales de las entradas y minimizan los aspectos temático-cualitativos que pudieran concernirles, los géneros discursivos mencionados (crónicas, relaciones, literatura oral, etc.), cuando no hacen del relato —histórico o anecdótico— su enfoque principal y en cambio describen los entes naturales del mundo andino aprovechan, de preferencia, estos úl-

42 Cerrón-Palomino (véase Ballón Aguirre y Cerrón-Palomino, 2002) advierte que ha sido sin duda fortuito el hecho de que el vocablo que ingresó al castellano fuera ‘*papa*’, pues igualmente pudo haber sido tomado en préstamo ‘*akshu*’. Por ejemplo, el término que los españoles usaron para ‘*chicha*’ fue ‘*aswa*’ (como aparece en los vocabularios de González Holguín y Bertonio) y no ‘*aqhá*’, que es sureño. Algo similar ocurrió en aimara con respecto a la denominación de la papa: en la zona lupaca (hoy peruana) se empleaba ‘*amqa*’ y en la pacaca (hoy boliviana) se usaba ‘*ch’uqi*’, habiendo prevalecido esta última en la actualidad. El nuestro es, entonces, un caso entre otros de un fenómeno mayor, donde los términos genéricos para muchas entidades y procesos léxico-terminológicos presentan duplicaciones constantes, similares a las mostradas.

43 Esto, no obstante el hecho de que para un aimara-hablante o un hablante de quechua centro-sureño el vocablo ‘*papa*’ sea prácticamente un hispanismo, y hay razón para ello aunque, como hemos visto, no etimológicamente hablando.

44 Recordemos que según Greimas (1970: 529), el *tema* depende de una actividad funcional ligada a las “propiedades del sujeto de hacer”.

timos aspectos. Tomaremos, pues, en cuenta la proliferación de *sentidos temático-cualitativos* que se hallan en tales documentos, gracias al nombre 'papa' o a las distintas figuras nominales repertoriadas ('verdura', 'raíz', etc.) y la sintaxis que lo predica, es decir, nombre (o figura nominal) unido al participio, este último expresión de la transformación de un verbo (ligado a ese nombre) en adjetivo calificativo. En efecto, el participio expresa directamente el semantismo inscrito en la organización sintáctica o, en otras palabras, la *temática resultante de los valores axiológico-etnoculturales andinos*. Estos sentidos temático-cualitativos así estilizados⁴⁵ pueden agruparse siguiendo las *valorizaciones de la temática* que expresan, como las siguientes:

I. *Valorizaciones singulares:*

1. 'papas primerizas' (Guamán Poma).
2. 'papas frescas' (Guamán Poma).
3. 'papas infestadas' (Cobo).
4. 'papas cocinadas' (Acosta, Cobo, Anónimo Portugués, Manuscrito de Huarochirí, Rosales).
5. 'papas sustitutorias' (Matienzo)

II. *Valorizaciones reiteradas:*

1. 'papas cultivadas' (Polo de Ondegardo, Mercado de Peñaloza, Cobo); 'papas sembradas' (Guamán Poma, Cobo, Cabeza de Vaca, Cieza, Me-sías); 'papas [*chaucha*] sembradas' (Guamán Poma).
2. 'papas recogidas' (Polo de Ondegardo, Guamán Poma); 'papas cosechadas' (Guamán Poma).
3. 'papas ensiladas' (Las Casas, Santillán); 'papas depositadas' (Gutiérrez de Santa Clara).
4. 'papas conservadas' (Descripción de Potosí); 'papas (chuño) secadas' (Matienzo, Ramírez).
10. 'papas alimenticias' (Murúa, Relación de Zamora, Mercado de Peñalosa, Acosta, Manuscrito de Huarochirí, Guamán Poma, Rosales); 'papas (verduras) alimenticias' (Cabeza de Vaca); 'papas (raíces) alimenticias' (Las Casas); 'papas (chuño) alimenticias' (Matienzo, Ramírez, Anónimo Portugués).
11. 'papas festivas' (Guamán Poma); 'papas ritualizadas' (Cieza, Molina, Paz Maldonado, Manuscrito de Huarochirí, Guamán Poma); 'papas (Illa-gua) ritualizadas' (Murúa).
12. 'papas prohibidas' (anónimo [¿Valera?]); 'papas (*urmachisca*, *llapisca*) abjuradas' (Guamán Poma).

III. *Valorizaciones opositivas contrarias:*

13. 'papas escizas' (Descripción de Potosí) *vs* 'papas (legumbres) donadas' *vs* 'papas transportadas' (Murúa, Relación de Zamora) *vs* 'papas [chuño]

45 "Estilizar una forma, dice Thom (1980: 265), equivale a reducirla a sus accidentes orgánicos fundamentales".

vendidas' (Matienzo, Acosta) *vs* 'papas sustraídas' (Ari Velásquez) *vs* 'papas tributadas' (Santillán, Ramírez).

IV. *Valorizaciones opositivas contradictorias:*

14. 'papas, comida prestigiada' (Montesinos, Ramírez, Guamán Poma) *vs* 'papas, comida desprestigiada' (Pizarro, Cabello Valboa, Docampo, Cobo).

Notemos que en estas series, independientemente de sus calidades singulares, reiteradas u opositivas, los enunciados que enuncian valorizaciones temáticas referidas a la agricultura y la alimentación son los más abundantes (para la primera: 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 11; para la segunda: 4, 10 y 14), mientras que las otras valorizaciones o son esporádicas o su incidencia es menor (12 y 13). Es importante destacar este aspecto, en la medida que ello determina las indexaciones principales y secundarias de los valores (genéricos y específicos) etnoculturales andinos tradicionales.

b) '*papa*': *extensiones de sentido.*

Los lexicones del quechua y del aimara se caracterizan, a su vez, por no contener informaciones enciclopédicas, de tal manera que sólo colectan términos en calidad de entradas designativas; y aquel que intenta ser definatorio presenta, desde el punto de vista analítico, predicaciones adjetivales no reguladas, como sucede con el *Diccionario quechua* de la Academia Mayor de la Lengua Quechua, que ya hemos observado. No repetiremos, pues, esas adjetivaciones dadas al tubérculo y a la planta; sólo queremos destacar aquí los órdenes atributivos únicos o insistentes de uno a otro de esos lexicones (repetidos en algunas crónicas) y las extensiones de sentido o aferencias por metáfora que les ha sido dable puntualizar. Son los que siguen:

'papas' (tubérculo):

I. *Atribuciones simples:*

Tamaño, coloración, preparación (*tunta*), conservación (chuño).

II. *Atribuciones contradictorias:*

Cultivadas/silvestres, formadas/deformadas, alimenticias/no alimenticias, signo de pobreza/signo de riqueza.

III. *Valorizaciones opositivas contrarias:*

'Papas temporalizadas' (Bertonio, Cobo) *vs* 'papas [*papacancha*] espacializadas' (Gato).

IV. *Aferencias diversas:*

- 'Pelota para jugar' - <*papa auki*> (anónimo [¿Barzana?]).
- 'El de los ojos grandes o saltones' - <*papa ñau*> (González Holguín).
- 'Sarampión' - <*choco choco*> o <*hanka*> (Bertonio).
- 'Trozos de plata desparramados en el suelo' - <*papas*> (Pizarro, de Benino, Cobo).

Estas valorizaciones semánticas que, hemos dicho, permiten clasificar los significados genéricos y específicos de la palabra 'papa' en el mundo andino, especialmente en la triglosia quechumara, se encuentran así confirmadas merced al estu-

dio sistemático de dichas valorizaciones ahora desde las declaraciones directamente registradas de los informantes campesinos de la zona (véase Ballón Aguirre y Cerrón-Palomino, en prensa) a todo lo cual justifica, a partir de dichos rasgos diferenciales, la *identificación* de los valores de cultura que porta el vocablo 'papa' en las lenguas ancestrales andinas vigentes, frente a la evolución de los significados de la misma palabra tomada en préstamo tanto por la lengua castellana como por las otras lenguas habladas hoy en día.

Bibliografía

Fuentes impresas

Academia Mayor de la Lengua Quechua 1995.
 Acosta 1962.
 Anónimo 1965.
 Anónimo (¿Blas Valera?) 1950.
 Anónimo Portugués 1958.
 Ayala Loayza 1988.
 Belleza Castro 1995.
 Bertonio 1984 [1612].
 Cabello Valboa 1951 [1586].
 Cabeza de Vaca 1965.
 Cerrón-Palomino 1976.
 Cieza de León 1984b.
 Cobo 1956a [1613-1653], 1956b [1613-1653].
 Cusihuamán G. 1976a.
 De Lucca 1983.
 Gallego 1994.
 González Holguín 1989 [1608].
 Guamán Poma de Ayala 1980a [1614].
 Gutiérrez de Santa Clara 1905, III.
 Jiménez de la Espada, ed., 1965.
 Las Casas 1967.
 Matienzo 1910 [a. de 1573].
 Molina 1959.
 Murúa 1946 [¿1590-1600?].
 Parker y Chávez 1976.
 Pizarro 1978.
 Polo de Ondegardo 1990 [1571].
 Quesada 1976.
 Ramírez 1906.
 Religiosos Franciscanos Misioneros de los Colegios de Propaganda Fide del Perú 1998 [1905].
 Rodríguez Docampo 1965 [1650].
 Rosales 1969.
 Santillán 1927.

Santo Tomás 1994 [1560].

Taylor, ed., 1999 [1608].

Tschudi 1847.

Villamor 1981.

Fuentes secundarias

Alvar Ezquerro, coord., 1997.
 Baldinger 1964.
 Ballón Aguirre 1987, 1993.
 Ballón Aguirre y Cerrón-Palomino 1992, 2002.
 Bendezú Aybar 1980.
 Bonavia 1994.
 Boyd-Bowman 1983.
 Brush 1980.
 Brush, Carney y Huamán 1981.
 Buesa Oliver 1965.
 Buesa Oliver y Engüita Utrilla 1992.
 Calvo Pérez 1996.
 Carrión Ordóñez 1983.
 Cerrón-Palomino 1997c, 1997d.
 Cook 1916.
 Gade 1975.
 Greimas 1970.
 Hampe Martínez 1993.
 Hawkes 1947, 1967.
 Levillier 1935.
 Mejías 1980.
 Murra 1975.
 Rastier 1991, 1999.
 Rastier, Cavazza y Abeillé 1994.
 Rhoades 1982.
 Salaman 1985 [1949].
 Thom 1978, 1980.
 Towle 1961.
 Valderrama y Escalante 1988.
 Zavala 1978.