



PERÚ

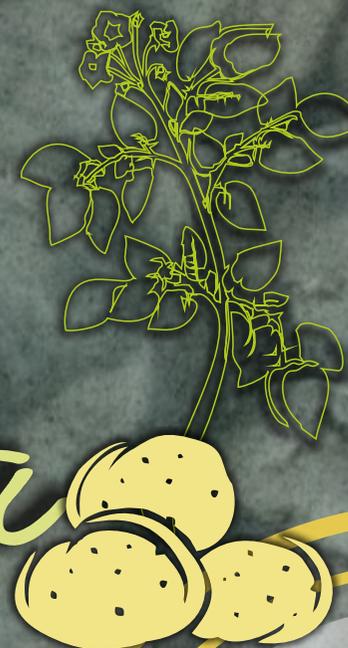
Ministerio de Cultura

Dirección
Desconcentrada de Cultura
de Cusco

SUB DIRECCIÓN DESCONCENTRADA DE PATRIMONIO CULTURAL Y DEFENSA DEL PATRIMONIO CULTURAL
ÁREA FUNCIONAL DE MUSEOS

Memoria milenaria de la

Papa



RUMBO AL BICENTENARIO

Julio 2020



PRESENTACIÓN

La Dirección Desconcentrada de Cultura de Cusco y la Sub Dirección Desconcentrada de Patrimonio Cultural a través del Área Funcional de Museos, en el mes jubilar de la patria, presenta la “MEMORIA MILENARIA DE LA PAPA”.

El museo Histórico Regional de Cusco en su discurso y concepto museográfico le dedica espacio de difusión a este milenario alimento, para el conocimiento de su origen, su larga y dedicada adaptabilidad en dolinas (terrazas circulares concéntricas), convertidas en infraestructura y laboratorios agrícolas.

La cuarta sala de exposición permanente del museo cuenta con un diorama dedicado al sitio arqueológico de Moray, correspondiente a un sitio arqueológico que se encuentra en el Valle Sagrado, en la región del Cusco, este lugar encierra historia y un paisaje majestuoso. Se dice que los inkas, lo utilizaron, como un sitio de experimentación y que en sus terrazas se producían variedad de productos agrícolas entre ellos la papa.

La papa, (*Solanum tuberosum*) registró su presencia alrededor de 5000 a. C., en la región hegemónica del sur peruano, y el noroeste del Altiplano boliviano, este importante alimento de época Inka, permitió el desarrollo de tecnologías avanzadas para su producción, conservación, almacenamiento y perdurabilidad al paso del tiempo, la evidencia arqueológica de investigaciones, puesta a la luz del conocimiento, registró en muchas Kolkas, (espacios de almacenamiento reserva y abastecimiento logístico del estado Inka) este producto liofilizado (deshidratado) como reserva alimenticia para la población en casos de emergencias, o abastecimiento de los ejércitos o milicia del Inka, es través del dato arqueológico que podemos conocer que las Kolkas, guardaban una diversidad de productos y alimentos procesados, registrándose también, armas bélicas, vestuario, plantas medicinales u otros productos necesarios al paso del medio geográfico en el cual se emplazaban éstos almacenes de reserva, las diversas expresiones y manifestaciones culturales de los antiguos peruanos registraron en su alfarería la representación de la papa, gráficas pictóricas, o escultóricas bellamente producidas como testimonio material que evidenció su valor, ahora éste legado constituye parte del patrimonio Cultural de nuestra Nación.

En los albores del siglo XVI los hispanos en su febril búsqueda de oro, llevaron a Europa, éste extraordinario producto que talvez sin sospecharlo al paso del tiempo verazmente fue convertido en oro el *Solanum tuberosum*, sabemos por el registro de fuente histórica que a mediados del siglo XVI, la papa ya se comercializaba en los mercados de Sevilla, incorporándose rápidamente a la dieta del mediterráneo, en esta misma época Islas Canarias de España iniciaba los primeros cultivos de papa y a finales del mismo siglo, se extendió ágilmente por toda Europa, para el siglo XX, la papa producto 100% peruano hoy producto de bandera, se convirtió en el principal alimento para el mundo unificando economías.

En un largo proceso y secuencia de diversos episodios culturales más allá de cinco siglos, el mayor legado del mundo prehispanico, dejó una impronta en la memoria de la humanidad, aportando antiguos saberes de producción agrícola, infraestructura e ingeniería especializada, sin embargo, el reticente viejo mundo le inculpo a la papa fábulas urbanas, cómo ser el agente catalizador de la lujuria, y atribuirle el origen de terribles enfermedades degenerativas como la lepra, no obstante durante los siglos XIX y XX llegó a ser el alimento base de la población europea y del mundo.

LA PAPA EN LOS COMENTARIOS REALES DE LOS INCAS



“ **L**os andenes por la mayor parte se aplicaban al Sol y al Inca, porque los había él mandado hacer. [...], sembraban de sequero otras semillas y legumbres que son de mucha importancia, como es la que llaman papa y oca y años, las cuales tierras también se repartían por su cuenta y razón, tercia parte de los vasallos, como al Sol y al Inca [...]”

Inka Garcilaso de la Vega. Comentarios Reales de los Inkas [1609]. Cap. I, Lib. V

La papa aparte de ser una fuente nutritiva de alimento también es un vínculo cultural con nuestro pasado. Puedes encontrar referencias de su forma de cultivo en mis Comentarios Reales.

INKA
GARCILASO
DE LA
VEGA



“ **E**stercolaban las tierras para fertilizarlas, y es de notar que en todo el valle del Cozco, y [...], en todo el Collao, en más de ciento y cincuenta leguas de largo, donde por ser tierra muy fría no se da el maíz, echan, en las sementeras de las papas y las demás legumbres, estiércol de ganado; dicen que es de más provecho que otro algo”.

Inka Garcilaso de la Vega. Comentarios Reales de los Inkas [1609]. Cap. III, Lib. V



“ **E**n toda la provincia llamada Colla; [...]. Déjanla muchas noches al hielo, que en todo el año hiela [...] la cubren con paja y la pisan con tiento y blandura, para que despiche la acuosidad que de suyo tiene la papa [...] y después de haberla bien exprimido, la ponen al sol y la guardan del sereno hasta que está del todo enjuta. De esta manera preparada, se conserva la papa mucho tiempo y trueca su nombre y se llama chuñu ”.

Inka Garcilaso de la Vega. Comentarios Reales de los Inkas [1609]. Cap. V, Lib. V



Los pobladores de los andes empleaban métodos para conservación de la papa, obteniendo así el chuñu, producto de la deshidratación y la exposición a los períodos de congelación en las alturas.

“ **O**tras muchas legumbres se crían debajo de la tierra, que los indios siembran y les sirven de mantenimiento, principalmente en las provincias estériles de zara. Tiene el primer lugar la que llaman papa, que les sirve de pan; cómenla cocida y asada, y también la echan en los guisados; pasada al hielo y al Sol para que se conserve, como en otra parte dijimos, se llama chuñu.

Inka Garcilaso de la Vega. Comentarios Reales de los Inkas [1609]. Cap. X, Lib. VI



INKA
GARCILASO
DE LA
VEGA



LA NUEVA CRÓNICA Y BUEN GOBIERNO

11047

TRAVAJOS PAPA ALLAIMITAPA

de parte de los indios que se



ÍNKA
GARCILASO
DE LA
VEGA



Garcilaso, no olvidemos que la papa proviene de tiempos preinkaicos, ellos fueron quienes desarrollaron tecnologías avanzadas para su producción, conservación, almacenamiento y perdurabilidad al paso del tiempo.

Así es Felipe, tus crónicas nos grafican la forma de cultivo de la papa y otros alimentos en la época.

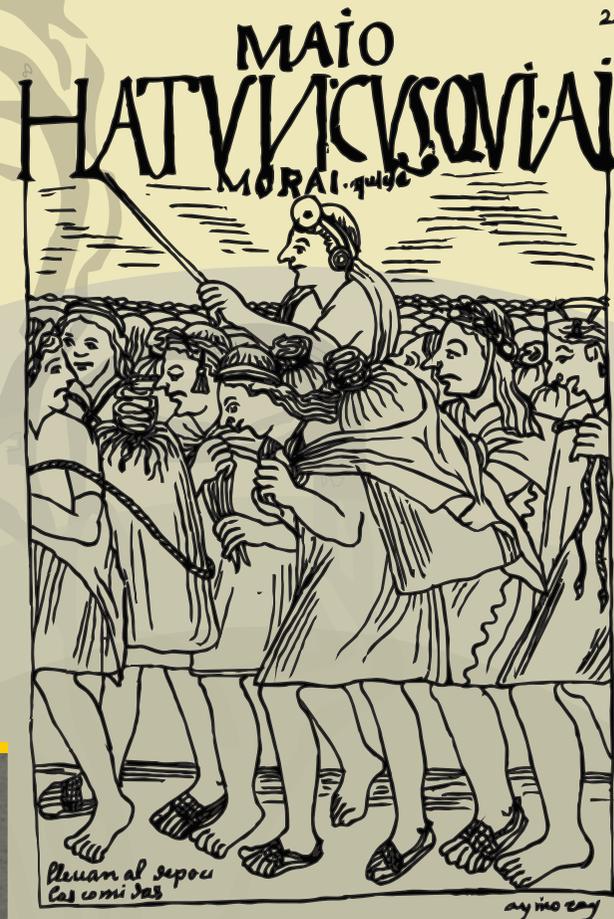
GVAMÁN
POMA
DE AYALA



“**M**andamos en todo el reino haya abundancia de comida, y que se siembre muy mucho maíz y papas [...], para que tengan que comer todo el año, y se siembre de comunidad y sapsi de maíz y papas [...]”

“ **M**ayo Aymoray Quilla. En este mes [...], dicen que hallando una mazorca que nacen dos juntas o papas y de recoger la comida y llevarlo a casa o al depósito, para guardarse en la cullunas chauays pirua [...]”

Guamán Poma de Ayala. Nueva Crónica y Buen Gobierno, T-I [1615] 1993. Pag.183



“[...] **L**os Colla suyos [...] son cristianos indios [...] de ganado de la tierra y de papas y chuño, quinua y ocas y de mucho multiplicio de indios y pobres de maíz y de frutas [...]”

Guamán Poma de Ayala. Nueva Crónica y Buen Gobierno, T-I [1615] 1993. Pag.62

El cultivo de este alimento se difundió por todo el imperio inka e incluso su cosecha marcaba cambios estacionales.



GVAMÁN
POMA
DE AYALA

ÍNKA
GARCILASO
DE LA
VEGA



PAPA NEGRA



Con este nombre se conoce a la papa mariva, aunque también sea bautizada en los mercados como "tomaza negra". Esta papa es harinosa, ligeramente dulce y de sabor muy agradable. Se usa en casi todas las formas: guisada, sancochada, frita y el puré. Es ideal para hacer papa rellena porque se dora muy bien.

Los primeros pobladores recolectaron este alimento en estado silvestre y después de largos procesos lograron domesticarlo.

Nuestro territorio peruano cuenta con la mayor cantidad de especies silvestres de papa.



PAPA AMARILLA



No debe hervirse en exceso ni pincharla, porque revienta. Por su textura, rica en materia seca, se presta para puré. También se consume sancochada con salsas, al horno, envuelta en papel aluminio; o en la típica causa a la limeña.

PAPA CANCHAN



También llamada rosada por el color de su cáscara. No es más cara que la papa blanca pero tiene mejor textura y sabor. Sirve muy bien para el locro o la huatia, y es apropiada para preparar la papa rellena, plato típico de la gastronomía del Perú. Se encuentra en el mercado prácticamente todo el año, porque se cultiva tanto en la costa como en la sierra.

PAPA PERRICHOLI



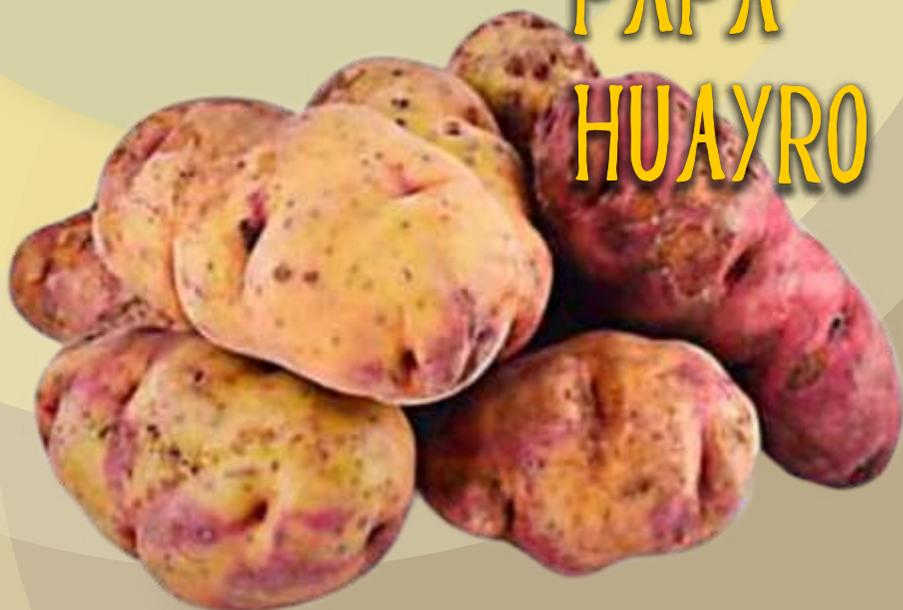
Es muy parecida a la papa blanca y como ella, es dulce y aguachenta, por eso es indicada para freír. No se oscurece una vez pelada y es la papa que se usa industrialmente.

PAPA YANA ÌMILLA



Planta de floración numerosa y abundante, sus flores son moradas y abundantes, los tubérculos son de color morados y oscuros.

PAPA HUAYRO



Es muy absorbente, lo que la hace apropiada para platos que tienen abundante salsa. Resulta apropiada añadirla al estofado, para que se impregne del jugo. Para ello, hay que pelar la papa e integrarla pre cocida al guiso para que termine de cocinarse.

LA PAPA EN EL ANTIGUO PERÚ

GVAMAÏ
POMA DE AYALA



Las diversas civilizaciones que surgieron en el Perú prehispánico valoraron la importancia de este cultivo en su alimentación y le rindieron tributo a través de su cerámica, orfebrería y otras manifestaciones culturales.



Papa antropomorfa Mochica
(400 d.C)
Museo Larco



Botella Mochica
(1-800 d.C)
Museo Larco



Representación de la papa
Colección privada Galimberti



PERÚ

Ministerio de Cultura

Dirección
Desconcentrada de Cultura
de Cusco

www.culturacusco.gob.pe