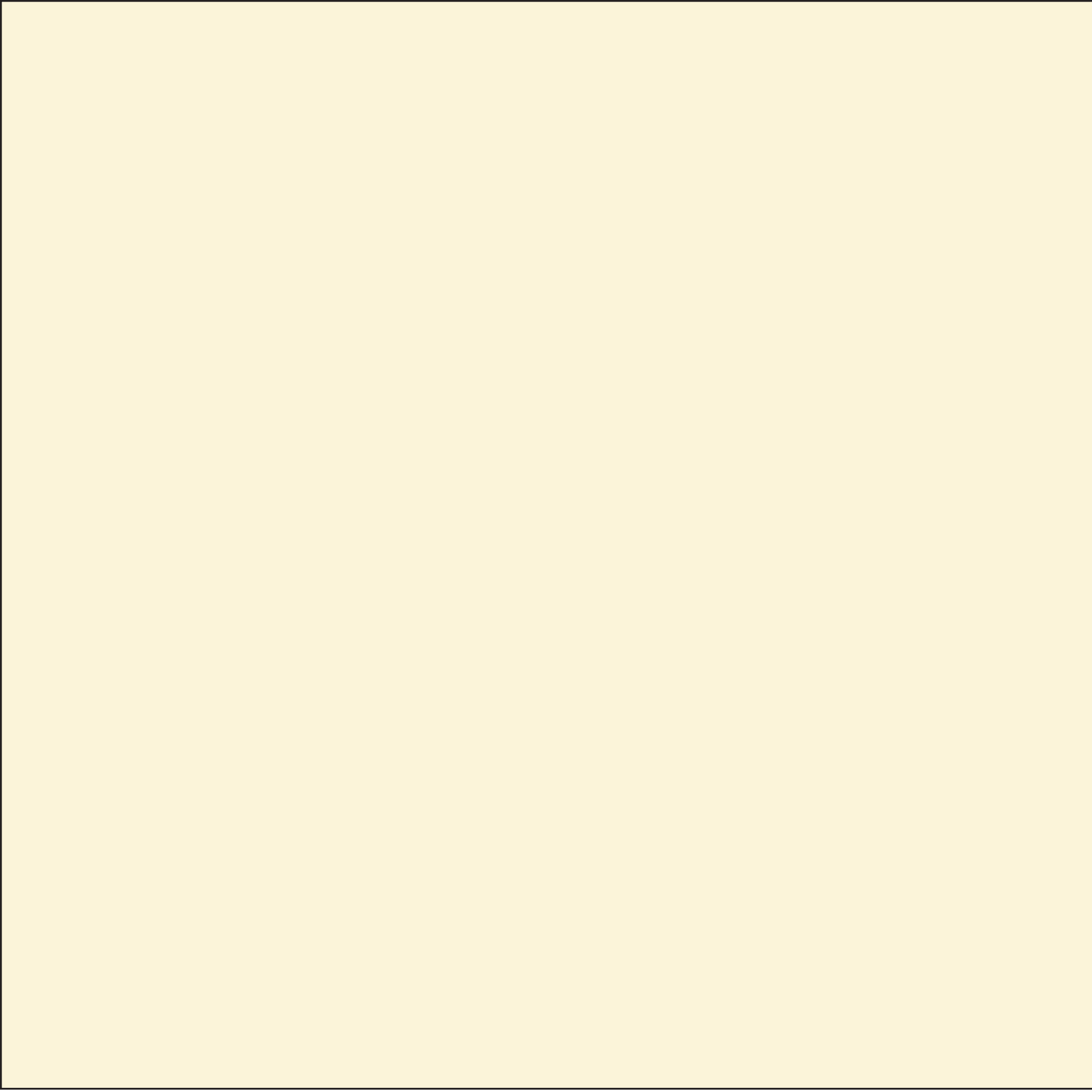




# PAPA UYWAYMANTA WILLAKUYKUNA

## CUENTOS Y RELATOS DE LA PAPA





# Papa uywaymanta willakuykuna

## Cuentos y relatos de la papa



### Sobre la ortografía del quechua

El quechua es una lengua hablada por millones de personas pero que, al no contar con un sistema de escritura tradicional, se ha escrito de diversas maneras a lo largo del tiempo. En este contexto, el Ministerio de Educación de Perú (MINEDU) emitió directrices para establecer un sistema ortográfico garantizando coherencia en su forma escrita. Además, el MINEDU establece que la producción de materiales educativos debe realizarse conforme a dichas normas ortográficas. Por ello, los "Cuentos del Parque de la papa" se escriben siguiendo esta norma, destacando algunas especificidades del quechua sureño.

## Título: Papa uywaymanta willakuykuna / Cuentos y relatos de la Papa

Asociación de comunidades del Parque de la Papa

PISAC - CUSCO - PERÚ

pdp@andes.org.pe

<https://parquedelapapa.org>

### Willaqkuna / Narradores

Los narradores y narradoras provienen de las comunidades del Parque de la Papa.

Cecilio Quispe Pacco, Isabel Santa Cruz Sotalero, Juana María Chicche Ccoyo, María Rosa Pacco Pacco, Rufino Ccana Huanca, Tomas Sutta Yucra, Ventura Quispe Sicos.

### Asesoría para la elaboración del contenido:

Ingrid Hall - Universidad de Montreal

Tammy Stenner - Asociación ANDES

### Diseño Gráfico

Hugo Enrique Granados Rojas - Asociación ANDES

### Transcripción, traducción y revisión de los textos

Jessica Villacorta Villacorta - Asociación ANDES

Rafael Mercado Ocampo

Hernán Mormontoy Santander - Asociación ANDES

Enrique Pilco Paz



Conforme con las formas andinas comunitarias de saber y compartir, este material está en una forma de libre acceso (open access). Para saber más acerca de la filosofía de la Iniciativa de Patrimonio Biocultural (Biocultural heritage initiative), conoce más en la pagina 4 de este documento.

2da Edición Cusco, enero del 2026



## AÑAY / AGRADECIMIENTOS

Este trabajo sólo ha sido posible gracias a la dedicación y a la buena voluntad de muchas personas, en primer lugar a las narradoras y los narradores, así como a los docentes y estudiantes de las distintas instituciones educativas. Este libro resulta de la implicación y dedicación de los expertos locales del Parque de la papa y al equipo de la Asociación ANDES.

### Instituciones Educativas

I.E. San Juan Bautista 50836 - CC. Pampallacta/Director Lic. Marcela Morales.

I.E. Publica 5211 Paru Paru/Director Lic. Dionicio Mozo Huamán.

I.E. 50181 - CC. Amaru/Director Lic. Aquiles Cruz Chaparro.

I.E. 50214 - CC. Chahuaytire/Director Lic. Rhosver Riveros Flóres.

### Estudiantes artistas

Ana Cristina Chipa Huanca, Cristian Rosine Gutierrez Quenaya, Ester Ylla Ccanahuire, Flor Yaneth Ccana, Florcita Huamaní Quispe, Frank J. Puma Calisaya, Guido Sutta Bayona, Jesús Ángel Ccana Santa Cruz, Jhon Eder Guerra Ylla, Jhon Israel Sikos Mora, Julia Fernanda Puclla Pérez, Liz Samanta Chipa Ylla, Marisol Pacco Gallegos, Nilton Rimber Huamán Gallegos, Pamela Andrea Sotalero Tacuri, Rolly Ylla Velasquez, Rosmery Pacco Bayona, Ruth Sadith Suna Janco, Saúl Ylla Pérez, Yheral Kevin Ramirez Puma Puclla.

### Coordinadores locales

Aniceto Ccoyo Ccoyo, Ciprian Ccoyo Banda, Ricardina Pacco Ccapa, Daniel Pacco Condori, Mariano Sutta Apocusi, Lino Mamani Huarca.

### Con el apoyo de:



Conseil de recherches en  
sciences humaines du Canada

Social Sciences and Humanities  
Research Council of Canada

Canada 



AGROECOLOGY  
FUND



IDRC · CRDI



FIMI  
INTERNATIONAL  
INDIGENOUS  
WOMEN'S FORUM



ayni  
INDIGENOUS  
WOMEN'S  
FUND

## COMPROMISO CON EL SABER ANCESTRAL INDÍGENA DE LA PAPA NATIVA

Desde lo más hondo de nuestros corazones y el arraigo de nuestras manos, los guardianes quechuas del Parque de la Papa compartimos el saber que late en nuestras papas. Este conocimiento no es nuestro, sino que brota de la memoria viva de nuestros ancestros, resguardado por las leyes sagradas Andinas. Está tejido en nuestra identidad, en la tierra que nos sustenta y en la biodiversidad que florece en este territorio, legado biocultural de nuestros pueblos.

Lo compartimos para que otros puedan beber de esta sabiduría, reconociendo el valor de nuestras papas nativas y las tradiciones que las nutren.

Al recibir este saber, usted asume estos compromisos:

- Tienes la libertad de aprender y nutrirte de este conocimiento, de usarlo para comprender las variedades de papa y el cuidado que les brindamos dentro de nuestro patrimonio biocultural.
- Te comprometes a honrar nuestro rol como custodios de la diversidad genética de las papas nativas y del saber que las rodea, respetando la autoridad del Parque de la Papa y las normas ancestrales de nuestras comunidades.
- Aceptas no arrogar derechos de propiedad intelectual sobre estos materiales genéticos y derivados, ni sobre el conocimiento indígena vinculado, ni a cercenar su uso por nuestras comunidades u otros pueblos indígenas, según dicta nuestras leyes consuetudinarias. Las papas nativas y su sabiduría son herencia colectiva, transmitida de generación en generación.
- Si difundes lo aprendido en este libro, reconocerás siempre su origen: los agricultores indígenas del Parque de la Papa.
- Te alentamos a caminar junto a nuestras comunidades si buscas emplear este saber en nuevas formas, garantizando que los frutos se compartan con quienes han custodiado este patrimonio. Nuestro camino se teje con reciprocidad, relacionalidad y solidaridad.

Este compromiso es un acto de cuidado hacia nuestra diversidad genética, nuestro conocimiento, nuestra cultura y nuestra tierra, en sintonía con las tradiciones que nos sostienen. Honra la interdependencia entre lo biológico y lo cultural, entre el pasado y el futuro.

Esta promesa no se somete a los sistemas de propiedad intelectual, que suelen desconocer nuestras formas comunitarias de saber y compartir por lo cual lanzamos la iniciativa de Patrimonio Biocultural. Es, en cambio, un pacto basado en el respeto mutuo y en la sabiduría ancestral andina, que sigue germinando en nuestras chacras y en nuestros corazones.

*Asociación de comunidades del Parque de la Papa*

## ÍNDICE

Manaraq imanpi proyectomanta / Preámbulo sobre el proyecto	7
Willaqkuna / Narradoras y narradores	8
Imayna papa rikhurimusqanmanta / Como apareció la papa	10
Papa Nativaq Tayta Mamankunamanta / De los padres de la papa nativa	13
Saminchasqa papakuna / Papas bendecidas	16
Papaq Santurumanmanta / El Santuruma de la papa	17
Imayna papa uywaymanta / Como criar a la papa	21
Wata Q'achu Runamanta/Del hombre Wata Q'achu	28
Ama Khaya Papa / Papa Ama Khaya	30
Uqi Suyt'u papamanta / De la Papa Uqi Suyt'u	33
Liqichu papa / Papa Liqichu	35
Qhachun waqachi papa allim monday yachaymanta / De la importancia de saber mondar bien la papa Qhachun waqachi.	38
Casarakunaykipaq Qhachun waqachi papata monday / Para casarte monda la papa Qhachun waqachi.	41
Yachachiynin / Enseñanza	42
Descripción del Parque de la Papa	44
Elementos complementarios sobre el proyecto	45



## **MANARAQ IMANPI PROYECTOMANTA / PREÁMBULO SOBRE EL PROYECTO**

apamanta rimayqa manam papa llamk'ariyningmanta yachayllachu, aswanpas papaqa culturaq qhapaq kaynin kasqanmanta yachariy atiyimi. Chayrakum kaykuna yacharisqa kananta munaspaykun kay proyecto nisqata qispirichiyku.

Kuraq runakunaqa hatun yachayniyuqmi kanku; chayraykum paykunataqa kay libro-pi yachayninkunata ñawinchayta atinki, hinaspataq kay kawsayta riqsiriw wawankuq, hawayninkuq ñawinta qhawarispa. Kay libro iskay simipi publicasqa kasqawan, paykunaq rimayninta, paykunaq qhawariyninta tukuy runakunaman ayparinantan munayku.

Este proyecto resulta de una preocupación por mostrar el cultivo de la papa no únicamente como una actividad productiva, sino también como riqueza cultural.

Las personas mayores en el campo saben mucho al respecto. Este libro es una oportunidad de darles la palabra. Los dibujos que ilustran cada relato son obra de los niños de las comunidades del Parque de la papa que tuvieron el privilegio escucharla en directo.

***Ingrid Hall, Universidad de Montreal***

## Willaqkuna / Narradoras y narradores



Isabel Santa Cruz Sotalero - 72 años  
Comunidad Amaru



Rufino Ccana Huanca - 74 años  
Comunidad Amaru



Ventura Quispe Sicos - 54 años  
Comunidad Pampallacta



Cecilio Quispe Pacco - 74 años  
Comunidad Paru Paru



Juana María Chicche Coyo - 64 años  
Comunidad Pampallacta



Tomas Sutta Yucra - 54 años  
Comunidad Chahuaytire



María Rosa Pacco Pacco - 36 años  
Comunidad Paru Paru

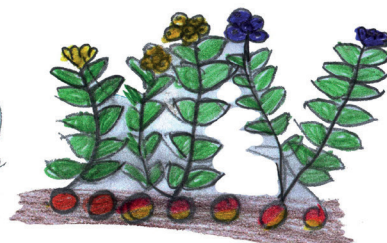
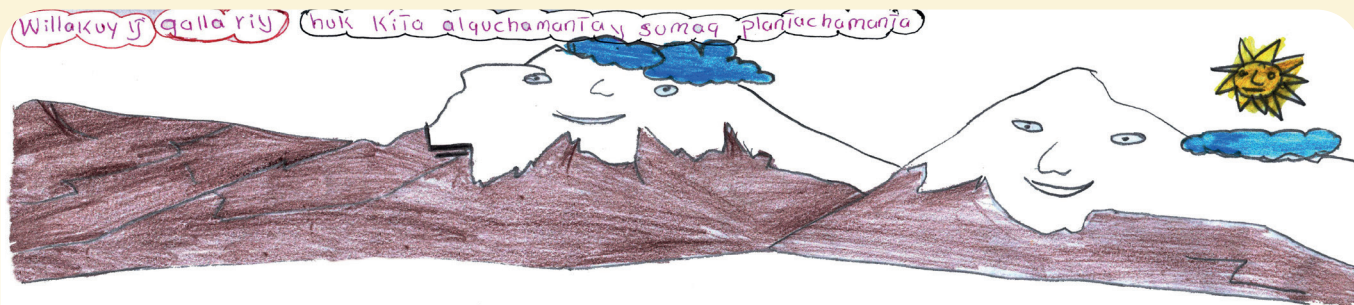
Qhallarinaypaq, apukunaman pachamamanchisman phukurikusun.

Para empezar, quisiéramos agradeceremos a los apus y a nuestra madre tierra.

## Imayna papa rikhurimusqanmanta / Como aparecio la papa

Por: Maria Rosa Pacco Pacco

Willakuy j' galla riy huk kiya alquchaman t'ay sumaq plantachaman ja

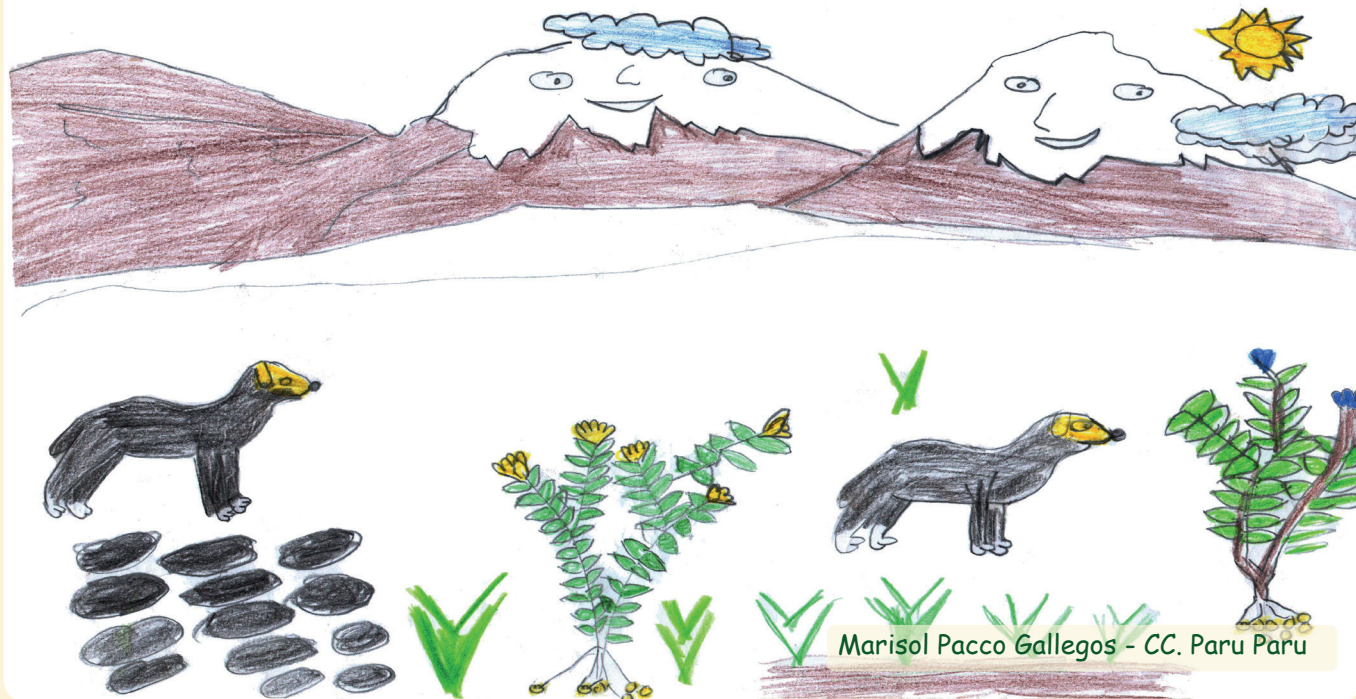


Marisol Pacco Gallegos - CC. Paru Paru

Ñawpaqmi rumiq chawpinpi, kiskaq chawpinpi huk munay quracha wiñaq karqan. Kay qurachata manam pipas riqsirqanchu, ichhu ichhu sunqukunapi kay quracha wiñasqa, hinaspas huk uywachan karqan lomakunapi tiyaq. Paytas Sallqa allqucha nispa sutiyarqanku, hinaspas lomakunapi mana ima mikhunapas kaqtinsi kay allquchaqa yaraqaymantas puriyta yachaq.

Antes había una hermosa plantita que crecía entre rocas y espinas. Nadie conocía a esta plantita que crecía entre los pajonales, pero tenía un pequeño animalito que vivía en las lomadas. A este animalito lo conocían con el nombre de Perrito silvestre, y como en las lomadas no encontraba nada que comer, el perrito andaba hambriento.

Chawpi Kita allqucha Tupasqa sumaq plantachowan



Mikhunanpaqsis kay allqucha imaymana mikhunakunata maskaspas puriyta yachaq, chaysi huk munay qurachata tarisqa, chaytas allarqusqa. Ichaqa sallqa papa kasqa, chayta mallirquqtinsi sumaq kasqa.

Chay pachakunapi inkakuna chaykunapi tiyarqanku, chaysi paykunapaqpas mana imapas mikhunankupaq karqallantaqchu, hinaspas paykuna huk tapukuyta ruwarikusqaku, "ñawpaqqa haqay allquqa tullullaña puriq, khunantaq ichaqa wirallaña kachkan" nispa.

El animalito caminaba y caminaba, buscando comida para poder saciar su hambre, hasta que encontró una hermosa plantita y que luego la había escarbado. Se trataba de una papa silvestre, y cuando la probó, resultó ser muy deliciosa.

En esos tiempos, los incas también vivían en esos lugares, y para ellos tampoco había comida suficiente. Entonces, se comenzaron a preguntar: "Antes, aquel perro andaba todo flaco y ahora está tan gordo", comentaban.

Tuku Kuy Inkakuna k'ria aiguchaq qhipanq qat'konku y sumaqta tarpuyunku y haywaytunku



Marisol Pacco Gallegos - CC. Paru Paru

Ima mikhusqanta yachanankupaqsi allquta qhatipanku, hinas rikusqaku chay allqu sallqa papa mikhusqanta. Chaysi inkamunaqa chay papata hasp'ispanku apasqaku, hinaspas ninku: "tarpunanchispaq allin allpata maskasunchis" nispa. Allin allpapis tarpusqaku, hinnaspas chay papas sumaq achkata ruruyusqa. Chaymanta mondanapaq, wayk'unapaq, moraya, ch'uñu ruwanankunapaq chay papakuna akllayta yacharqapusqaku. Chaypa qhipanmansi inkakunaq kawsaynin allin kapurqan, chaymantapas papa tarpuytas qhallaripusqaku.

Con el fin de descubrir qué comía aquel perro, lo vigilaron, y fue entonces cuando vieron que el animalito comía papa silvestre. Así que escarbaron la papa, se la llevaron y, entre ellos, comentaron: "Para sembrarla tenemos que encontrar una tierra muy fértil". Una vez que la cultivaron en un terreno muy fértil, obtuvieron una producción abundante y de buena calidad. Luego aprendieron a seleccionar la papa para la monda, el sancochado, la moraya y el chuño. Gracias a ello, vivieron sanos y bien alimentados, y comenzaron a dedicarse al cultivo de la papa.

## Papa Nativaq Tayta Mamankunamanta / De los padres de la papa nativa

Por: Rufino Ccana Huanca



Kay papa nativakunaq tayta mamansi kan. Chayrakum kay papakuna kay sutikunata apan: Atuq ruki, K'usi araq, kay papakuna lomallanpi wiñan, mayo junio killapi allakun, trojepi waqaychakun, trojeq pata patanta muñawan, markhuwan churakun. Chaymantapas ñuqayku K'usi papakunamanta ch'uñuta ruwayku. Khunan pachakunataq feriakunaman kay papakunata riqsinankupaq apakun.

Se dice que las papas nativas tienen padre y madre. Por ello, estas papas reciben los nombres de Atuq ruk'i y K'usi araq, que solo crecen en las alturas. Se cosechan entre los meses de mayo y junio y se almacenan en trojes, cuyas paredes se cubren con muña y markhu. Además, de la papa denominada K'usi elaboramos chuño. En la actualidad, llevamos estas papas a las ferias para que las personas las conozcan.



Yapuyqa qallarikun marzo killapi. Setiembre killapi ñawpaq tarpuyta qallarikun, uywa wanuwán alturankunapi Mashwa papata tarpukun. Octubre killapi, chawpi tarpuy aparikun. Lapan kay mikuykunata mikhu spa, kawsayninchis allin khunankama kakun.

El barbecho se realiza en el mes de marzo. La primera siembra tiene lugar en setiembre, y la papa Mashwa se siembra en las alturas, utilizando guano de animal. En el mes de octubre se lleva a cabo la segunda siembra. Con todos estos alimentos, hasta ahora mantenemos una alimentación saludable.



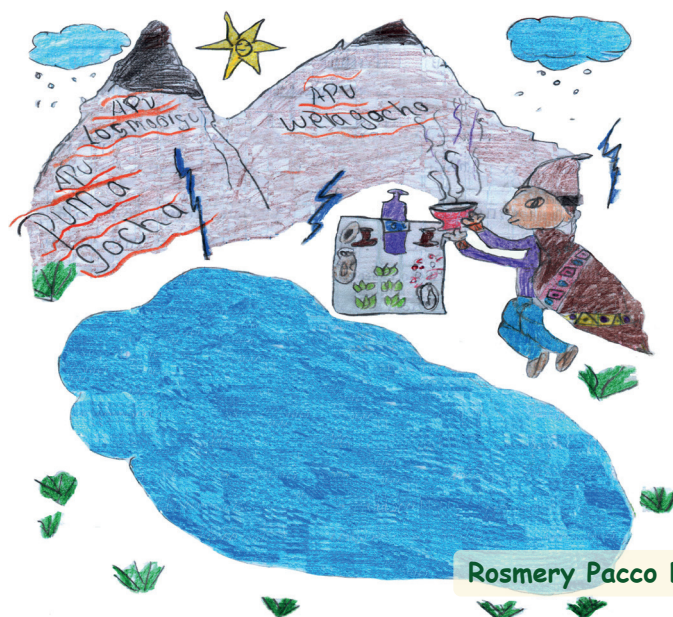
Pamela Andrea Sotalero Tacuri - CC. Amaru

Ñuqa qanchis chunka sutiyuq papakunata llamk'ani: Muru bole, P'asñaacha, Wayruru, Sunqu phuru, Pata llaqta, Allqay warmi sutiyuq papakunata uywani. Khunan pacha kay papakuna kachkan, aswanmi kay t'aqa papakuna chinkapuchkan.

Trabajo con setenta variedades de papa, entre las cuales se encuentran: Muru bole, P'asñaacha, Wayruru, Sunqu phuru, Pata llaqta, y Allqay warmi. Estas son las variedades de papa que manejo. Actualmente las conservo, sin embargo, estas variedades están en peligro de extinción.

## Saminchasqa papakuna / Papas bendecidas

Por: Cecilio Quispe Pacco



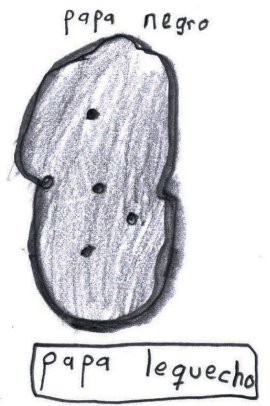
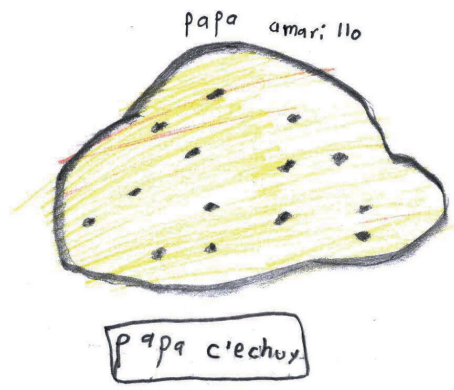
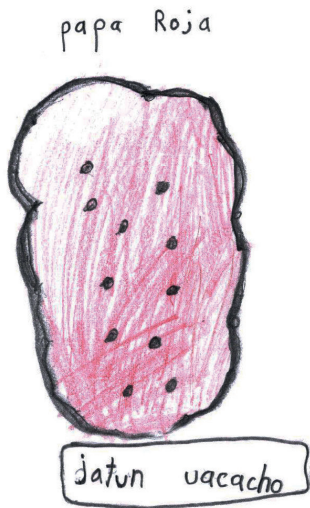
Rosmery Pacco Bayona - CC. Paru Paru

Apu Pitusiray Kimsaquchaman rit'ita apachisqa, hinaspa Q'alamuqupi, iskay wayna sispaskuna; huk qari, huk warmi rikhurisqaku papakuna saminchanananpaq, chaysi Boli papata, Qumpis papata, Chillkas papata, Puku papata saminchasqaku. Chaymantas Apu don Marcowan Pukaquchawan wayna sipasta waqyachisqaku, Pumaquchapi Trumpus papa, Wayru papa saminchanananpaq Chaymanta urayurqanku Azul Quchaman chaypi kaq papakuna saminchananankupaq. Kay papakunata khunankama tarpukuchkanku hinaspapas Paru Paru comunidadpi khunankama tarpukuchkallan.

El Apu Pitusiray envió nieve hacia la laguna Kimsa. En Q'alamuqu aparecieron dos jóvenes, un hombre y una mujer, para bendecir las papas. Ellos bendijeron las variedades Boli, Qumpis, Chillkas y Puku. Luego, el Apu Marco y Pukaqucha llamaron a los jóvenes para que, en Pumaqucha, bendijeran las papas Trumpus y Wayru. Después, descendieron hacia Azulqucha, donde también bendijeron las papas. Estas variedades de papa siguen cultivándose hasta el día de hoy, y en la comunidad de Paru Paru, también continúan siendo cultivadas.

## Papaq Santurumanmanta / El Santuruma de la papa

Por: Isabel Santa Cruz Sotalero



Yheral Kevin Ramires Puma Puella - CC. Chahuaytire

Khunan willarisaq, ñuqapas yacharqani taytakunamanta, hatun mantaymanta, hatun taytaymanta; paykunamanta yachasqaytam willarikusaq. Ñuqaykutaqa wayk'u papata manam mondachiwarqankuchu, sapaqmi mondanapaqqa karqan. Yana p'asñaachata, Maqt'illuta, Sunqu phuruta, kay papakunata manam mondachiwaqkuchu, Qumpistapas' manam mondachiwaqkuchu, ichaqa mondachiwarqanku Muru bolita, Pusi bolita, chaykunallata.

Ahora compartiré lo que aprendí de mis padres, de mi abuela y mi abuelo; lo que ellos sabían, lo transmitiré. Cuando se trataba de la papa para sancochar, no nos permitían mondarlas, ya que hay otras papas que se deben mondar. La papa Yana p'asñaacha, Maqt'illu, Sunqu phuru no se mondan, al igual que la papa Qumpis. Sin embargo, sí nos permitían mondar las papas Muru boli y Pusi boli; solo esas.



José Daniel Maque Palomino - CC. Paru Paru

Chay Qumpis, Sunqu phuru, P'asñacha, Maqt'illu' kay papakunaqa ñawisapan kanku, ichaqa kay sumaq wayk'u papata manam mondachiwarqankuchu, Yana k'usitapas manam mondachiwarqankuchu, ch'uñullapaqmi kay papa, chaymantapas Ruk'i, Kulla ruk'i, Titi ruk'i muraya papatapas manam wayk'u yta atiwaqchu, K'uypi papa murayallapaq. Nuqayku kay papakunata uywarqayku.

Las papas Qumpis, Sunqu phuru, P'asñacha y Maqt'illu tienen muchos ojos, pero estas deliciosas papas, destinadas para sancochar, no se nos permitía mondarlas. Tampoco se mondaba la papa Yana k'usi, ya que es utilizada solo para hacer chuño. Por otro lado, las papas Ruk'i, Kulla ruk'i y Titi ruk'i, que se destinan a la elaboración de moraya, no se pueden sancochar. Además, la papa amarga solo se emplea para hacer moraya. Nosotros criábamos estas variedades de papa.



Ñawpaq pachaga allin allpakunapi llamk'asqa karqan, hinaspapas llapallanku llamk'aqku. Ichaqa imaymana kurukuna papapaq kaqtin, khunan pachakuna manañam qayna ñawpaq pachakunapi hinanachu llamk'anku.

Mana kuru yaykunanpaq papakunata muñawan waqaychanku, chaymantapas sichu nisyu kuru kaqtin, chaymantapas mana qasa kaqtin papata unuman churayku, kay ruwayta yachayku papata kuru mana aswan-ta tukunanpaq.

Antes, las papas se cultivaban en tierras muy fértiles y todos las sembraban. Sin embargo, debido a que las papas son afectadas por muchas plagas, ya no se cultivan con la misma frecuencia que en épocas pasadas.

Para evitar que la plaga afecte a las papas, las almacenamos con muña. Cuando la papa es muy afectada por la plaga y cuando no hay presencia de heladas, la sumergimos en agua. Esta práctica la aplicamos para que la papa no se vea aún más afectada por la plaga.



Santuruma papaq espiritun cuidaq kasqa. Huk p'unchawsi, Santuruma hanaq papapi misa aparikusqanman risqa. Chaypis Santurumaqa papaq espiritun llullakusqanta yacharparipusqa. Papas kayhinata willakusqa "ñuqa huchuychakunallata ruruqtiy sarukachawanku, wikch'uwanku, manam allawankupaschu". Chaysi Santurumaqa phiñarakapusqa, hinaspas llulla kasqanmanta kay pachamamaman papaq espiritunta kutichinpusqa, sichus mana kutichimunmanchu karqan chayqa, manam runakunaq mikhunapaq papa kanmanchu karqan.

Santuruma cuidaba el espíritu de la papa. Se dice que un día fue a la misa que se celebraba en el cielo, y fue allí donde se enteró de que el espíritu de la papa había mentado. La papa había expuesto su queja de la siguiente manera: "Si soy muy pequeñita, me pisan, me abandonan e incluso no me escarban". Debido a esto, Santuruma se molestó tanto que, por haber mentado, devolvió el espíritu de la papa a la tierra. Si no lo hubiera hecho, los humanos no tendrían papa con que alimentarse.

## Imayna papa uywaymanta / ¿Cómo criar a la papa?

Por: Juana María Chicche Ccoyo



Nilton Rimber Huamán Mamani - CC. Pampallacta

Willarisag imayna ñawpaq pachapi kargan chayta. Ñawpaqmi papa, agosto killapi tarpukurqan, wanuta astarqayku. Setiembre killapi lomapi tarpukurqan, kay killapi wanutawan muhukunatawan astarqayku, lomapi tarpuyku ruk'i papata.

Narraré cómo eran las cosas en tiempos pasados. Antes, la papa se sembraba en el mes de agosto, trasladábamos también el guano. En septiembre, sembrábamos en la loma, y en este mes también trasladábamos guano y semillas. En la loma, sembrábamos la papa ruk'i.



Frank J. Puma Calisaya - CC. Pampallacta

Atuq setiembre killapi waqamurqan, sichus ch'aga ch'agataraq waqan chayqa, manaraq allinchi tarpunapaq, sichus ch'uyachata waqan chayraq allin tarpukunanapaq.

En el mes de septiembre, si en caso el zorro aullaba de manera ronca, indicaba que aún no era el momento propicio para iniciar la siembra. Si el zorro aullaba de manera limpia, entonces señalaba que ya era el momento adecuado para comenzar con la siembra.



Guido Sutta Bayona - CC, Pampallacta

T'ikachakunapas willakun: sichus ruq'a munaychata phanchin chayqa, tarpunapaq allinña, añapankuchapas sichus ch'usullaraq lluqsin chayqa, manaraq tiempo tarpukunanpaqraqchu, qhipa tarpuyapaq, huk q'illu t'ikachakuna lomanpi wiñan lucimanisqata phanchariqtin hina lluqsimun chayqa, sumaq papa tarpukunanpaq. Huk watakunapi sichus usariy kanman chayqa, tarpuyta ruwakun qhipataña pisi nirayllata rurunqa.

Las florecitas también nos avisan: si el florecimiento de la ruq'a es hermoso, indica que es el momento de iniciar la siembra. Si la flor del añapanku aún está chupada, significa que todavía no es tiempo de sembrar, y sugiere una siembra tardía. En la loma crecen unas florecitas amarillas; si su florecimiento es muy vistoso, indica que es un buen momento para sembrar. En caso de que se presente un año seco, entonces la siembra será tardía y habrá poca producción.



Nilton Rimber Huamán Mamani - CC. Pampallacta

Kay papakunata tarpunku t'aqa t'aqapi. Ñawpaq tarpuy morayapaq hinaspa ch'uñu-paq tarpukun. Qhipatataq wayk'u papa, monda papa tarpukun. Lomanpi, urampi ima tarpunkupas; sichus qasanman, chikchin-man ima chayqa; mikhuykuna aseguranapaq.

Estas papas se siembran por separado. La primera siembra es para moraya y también para chuño; en siembra tardía se siembran papas para sancochar y para pelado. En la lomada y las partes bajas se siembran variedades, resistentes a la helada, granizo para asegurar nuestra alimentación.



Nilton Rimber Huamán Mamani - CC. Pampallacta

Taytaypas, mamitaypas, awichuypas tarpuy killapi imakunapas ruwayta yachachiwarqanku. Respetuwan ñawpaqta mañakurqanku, apukunaman phukurikuspa, papa tarpuyta qallariqku: "Apu Pitusiray, Apu Sawasiray, Apu Ausangate! chaymanta Pachamamanchisman haywanku allin mikhuy llusinanpaq.

Mi padre, mi madre y mi abuelito me enseñaban las prácticas que debía seguir durante el período de siembra. Antes, con toda reverencia, se dirigían a los Apus y a la Pachamama para dar inicio a la siembra. Decían: "Apu Pitusiray, Apu Sawasiray, Apu Ausangate", mientras presentaban sus ofrendas. También ofrendaban a nuestra madre tierra para asegurar una buena producción.



Frank J. Puma Calisaya - CC. Pampallacta

Corpus killapi papaq fiestan. Corpuspi papa wataqku, papa watay karqan. Papatá watakurqan. Misamansi papa ripurqan, chayrayku papata watarqanku, waskhawan watarqanku inciensowan, t'anta aniswan, untukunawan q'apachiqku, sumaq kaq kananpaq, takyananpaq. Sichus chayta mana ruwankumanchu chayqa, papaq animun ripunman hanaq pachaman, papaqa manam kapunmanchu, chayraykum cruzta churarqanku papa muntusqa hawaman.

En Corpus se celebra la fiesta de la papa. En ese tiempo, se realizaba el amarre del espíritu de la papa, una tradición en la que solían amarrarla con sogá, incienso, t'anta anís y untu para que la papa estuviera tranquila y quieta. Se decía que la papa iba a misa, por lo que la amarraban con reverencia. Si no se realizaba el sahumero, el espíritu de la papa ascendería al cielo, lo que causaría su desaparición. Por eso, colocaban una cruz encima de la papa amontonada.



Frank J. Puma Calisaya - CC. Pampallacta

Papanchispa espiritun kawsansi. Papa allaypi sichus papa allanapaq qhipanraq chayqa, awichukuna chakra patapi chukita yupamuqku, mana papakuna ripunanpaq. Corpuspi ñuqayku papaq animunta watayku.

El espíritu de la papa vive. Cuando se está escarbando la papa y aún quedan por escarbar algunos surcos, los abuelitos cuentan los surcos en la chacra para asegurarse de que las papas no se vayan. En Corpus, nosotros amarramos el ánimo de la papa.

## Wata Q'achu Runamanta/Del hombre Wata Q'achu

Por: Ventura Quispe Sicos



Liz Samanta Chipa Ylla - CC. Pampallacta

Ñuqa willarisaqmi nawpaq kawsaykunamanta. Qallaripayaq ñawpaqta kukachata phukurisay, chaymantapas hallpasun ima. Khunantaq Apukunaman Pachamamaman ima phukurisay: "Apu Cruz Qaqa, Apu Kancha Urqu, Apu Wisk'achani".

Willarisaq, Wata Q'achu sutiyuq huk qilla runa kasqa, mana llamk'asqachu, huk masallata llamk'asqa, kay runa hallmaq risqa, allinña papa kaqtin, mayo killapi papa allaq risqa

Voy a contar sobre los hechos del tiempo pasado. Para empezar, antes con la coquita voy a implorar, así como también masticaremos la hoja de coca. Ahora invocaré a los Apus: "Apu Cruz Qaqa, Apu Kancha Urqu, Apu Wisk'achani".

Voy a contar una historia. Se dice que había un hombre ocioso llamado Wata Q'achu. Este hombre no trabajaba, apenas había cultivado una pequeña parcela. Un sólo día fue a aporcar la papa, y cuando la papa estuvo lista para ser cosechada en el mes de mayo, fue a escarbarla.



Cristian Rosine Gutierrez Quenaya - CC.Chahuaytire

Kay papaqa allinta ruruyapusqa, mana atinankama montón montonta allayusqa, chaysi nin: "¿waskha q'ipiyuqtachu rikuwarqanki?, ¿llamayuqtachu kay papa apanaypaq rikuwarqanki?, ¿chaymi kayhinaniraqta ruruyurqaki?" nispas nisqa. Hinas chay qilla runaqa, kayhinaniraq achka papata mana astayta atispa waqayuspa papaq ladonpi tiyasqa.

Esta papa había producido en gran cantidad. El hombre escarbó por montones hasta no poder más, y al ver toda la papa que había sacado, dijo: "¿Me has visto con un cargamento de sogas? ¿Me viste con una tropa de llamas para trasladar toda esta cantidad de papas? ¿Es por eso que tu produjiste tanto?" Así fue como el hombre se lamentó para sí mismo. Se dice que, al no poder trasladar tanta papa, quedó llorando, sentado junto a ella.

## Ama Khaya Papa / Papa Ama Khaya

Por: Tomas Sutta Yucra



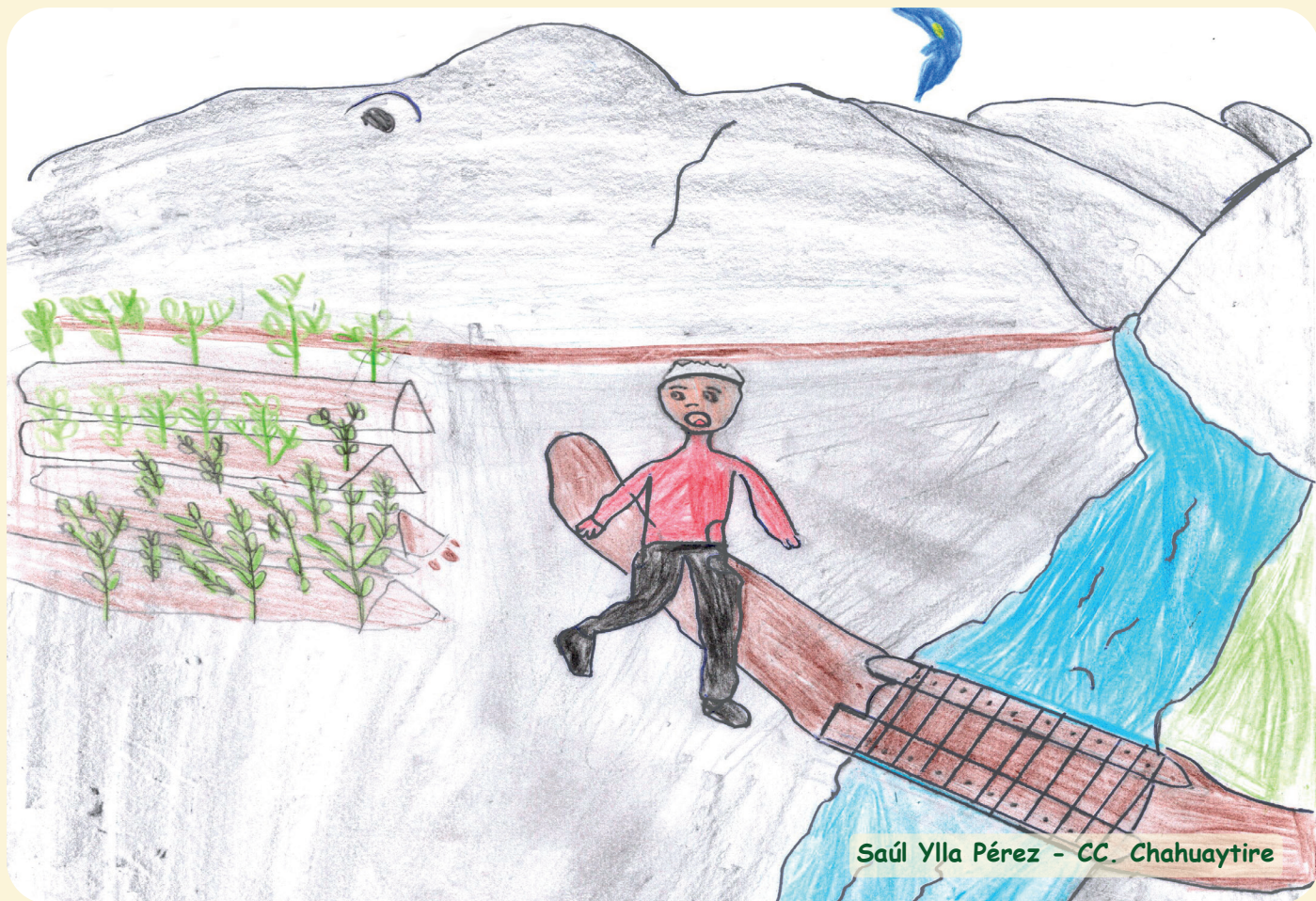
Huk ama khaya papachamanta huk willakuyta willasaq. Chay Ama khaya papachaqa ancha munasqallañam. Kay papachaqa ancha hak'uchallañam, sunquchantaqmi yuraq q'illucha, ukhuchanpitaq azul anilluchan kan. Kay papachaqa ancha allinta rurun, hinas-papas wakin papa nativakunamantaqa aswan hatuntam wiñan.

Quiero contarles una historia sobre la Ama khaya, una variedad de papita. La papa Ama khaya es muy apreciada. Es una papa muy harinosa, con pulpa de color crema y un anillo de color azul. Además, tiene una buena producción y crece más grande que las demás papas nativas.



Willakusqankuman hina, suwakunas, karu-mantaraq, papa chakrata qhawariqtinkus wakin chakrakunamantaqa aswan allinta papaqa wiñayusqa, kay papachataq wakin papakunamanta aswan hatun wiñariyninpi kasqa.

Según la historia, se dice que los ladrones, desde lejos, divisaron la chacra donde la papa había crecido mejor que en las demás parcelas, destacándose por encima de las otras.



Suwakunas kay papata suwakuyta munasqaku, chaysi papa chakra ukhuman yaykusqaku. Suwakuy qallarinan kachkaqtinkus, papachaqa rimarimusqa: "Ñuqa Ama Khayan kani", 'éImatam ruwachkankichis?' nispa. Chayta uyarispas suwakunaqa mancharisqa ayqirikapusqaku, ichaqa manas papa suwakuyta atisqakuchu. Chayraykus papa chakraqa mana suwachikapusqachu.

Los ladrones querían robar esta papa, así que bajaron hasta donde se encontraba el cultivo. Cuando estaban a punto de cosecharla, se escuchó una voz que dijo: "Yo soy Ama khaya, ¿qué están haciendo?" Al escuchar estas palabras, los ladrones se escaparon aterrados y no lograron cosechar la papa. De esta manera, el cultivo se salvó.

## Uqi Suyt'u papamanta / De la Papa Uqi Suyt'u

Por: Juana María Chicche Ccoyo



Jhon Eder Guerra Ylla - CC. Chahuaytire

Huk runas kasqa, hinaspas pay papa allay pachapi, aswan sumaq papakuna suwakuq yaykusqa. Kay runas thanta monterayuq kasqa, chaysi monteranmanta q'aytukuna aysakusqa. Q'aytukuna aysakusqanta rikuspas payqa pipas papa suwakusqanta rikunanta pensasqa. Ancha mancharisqas urayman ayqisqa, ichaqa qhataman urmaykuspa wañuyninta tarikapusqa.

Había un ladrón que, en época de cosecha, fue a robar la papa más rica. Era un hombre con una montera vieja de la que colgaban unos hilos. Pensó que esos hilos indicaban que alguien lo había visto robar. Muy asustado, escapó hacia abajo, pero cayó en un abismo y murió.



Octubre killapi mikhuykuna pisipaqtin, huk chikan yaraqay thasnunaykupaq 'sankhu' mikhunata ruwayku. 'Sankhuqa' sara, trigo, cebada qanchis hak'uwanmi tupachikun. 'Sankhuqa' kachimantapas, misk'ipas kanmanmi. Kay killakunapi, mikhuykuna pisipapun.

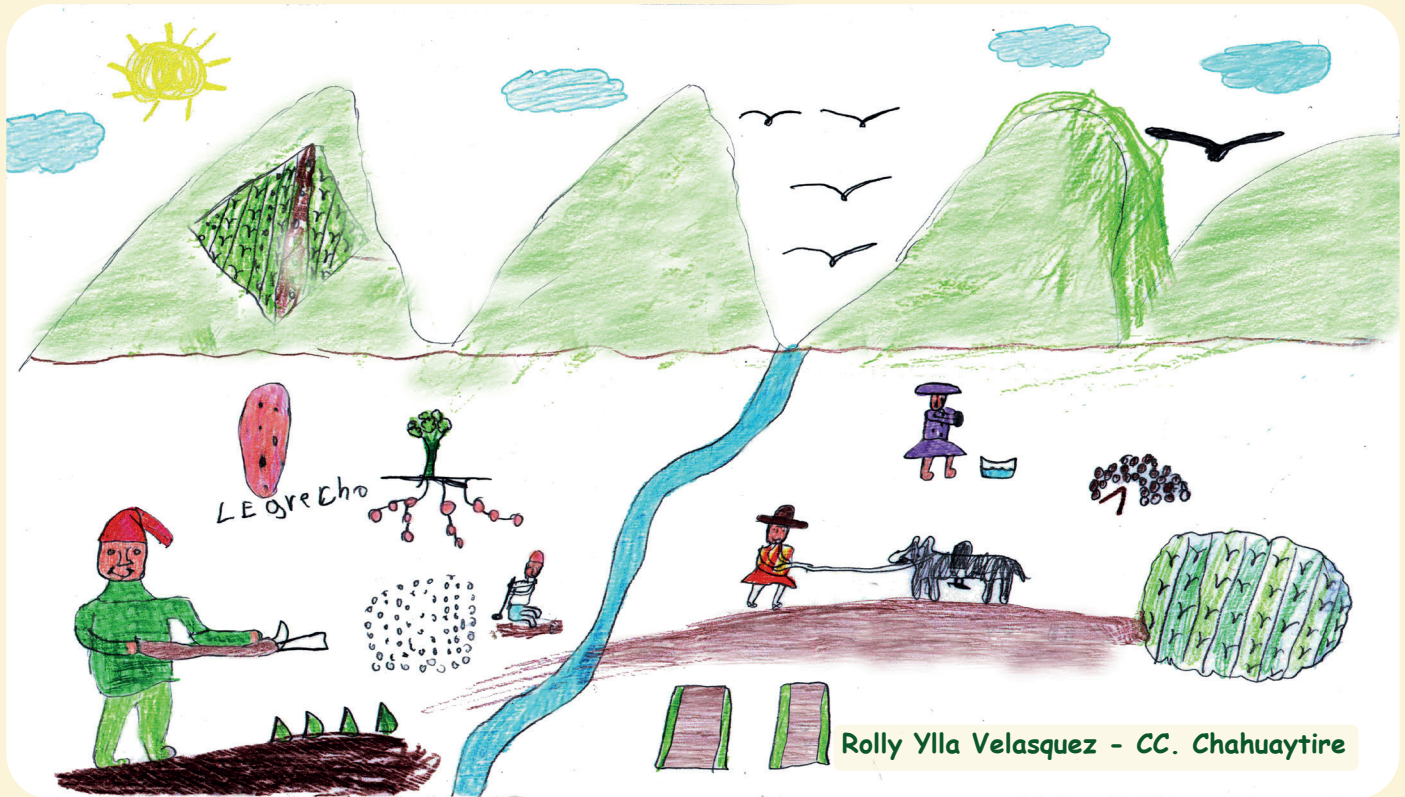
Noviembre killapi, 30 p'unchawpi, mikhuy-na waqaychana trojemanqa manam pipas yaykunanchu, sichus yaykunki chayqa, mikhuykunam watantinqa mana aypanmanchu.

En el mes de octubre, cuando escasean los alimentos, preparamos sankhu para disimular un poco el hambre. El sankhu lo hacemos con siete tipos de harinas, entre ellas maíz, trigo, cebada y otras. Puede ser dulce o salado. Durante estos meses, los alimentos se agotan.

El 30 de noviembre no se permitía ingresar a sus almacenes, ya que se creía que, si entraban, los alimentos serían insuficientes para todo el año.

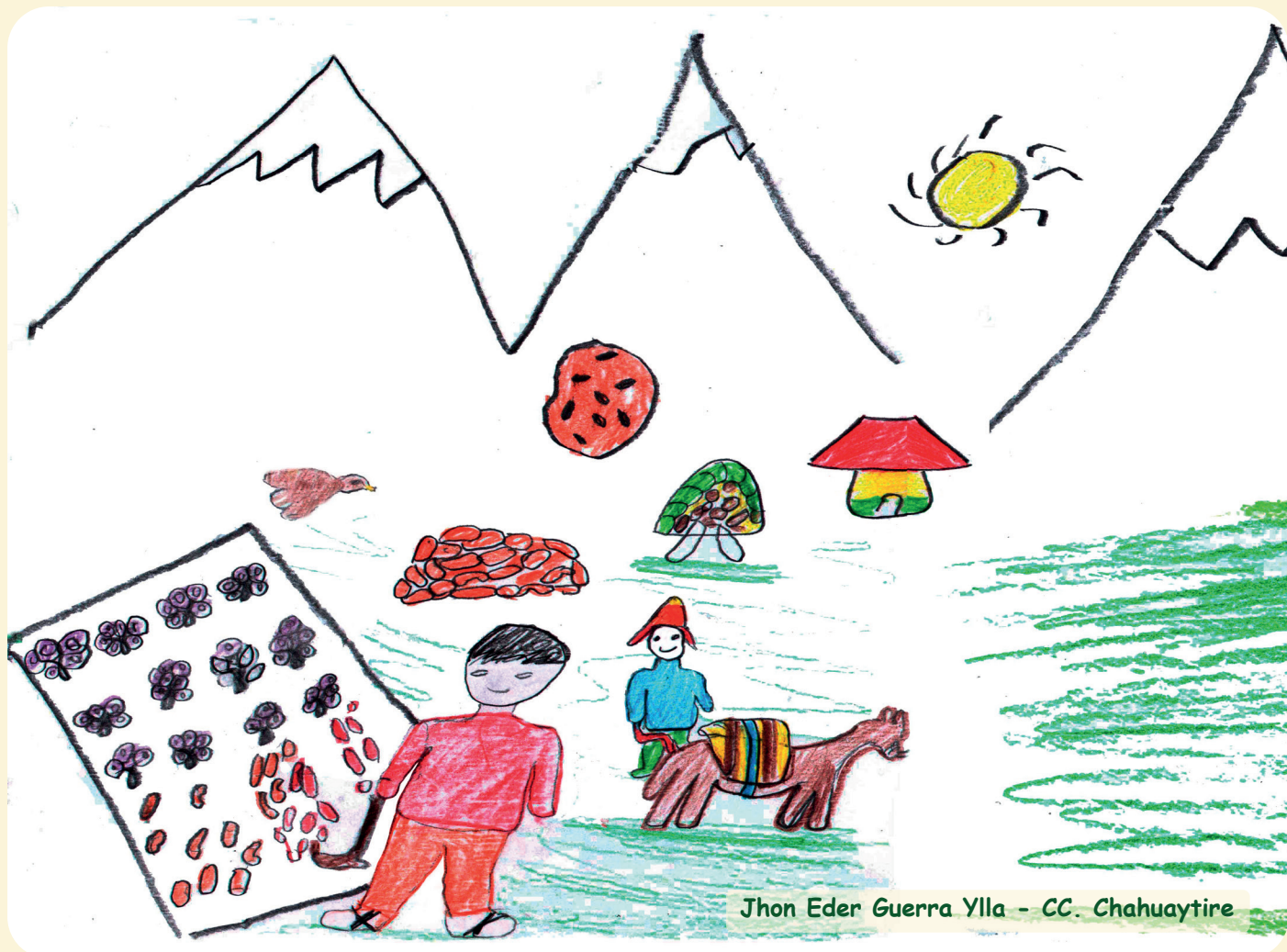
## Liqichu papa / Papa Liqichu

Por: Tomas Sutta Yucra



Ñuqa rimasaq Liqichu papamanta, qamkuna liqichuta riqsinkichischá, kay liqichuqa phalan, phurunkunapas munaychatam rikukun, chayraykum liqichuman kay papa rikch'akuqtin, liqichu papa' nisqa sutita apan. Kay liqichu "liq, liq, liq" nispa phalaykachaspa qasaq chayananta willakun, qasa pacha ukhupi achkanpi kay liqichukuna phalaykachayta yachanku.

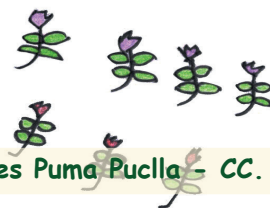
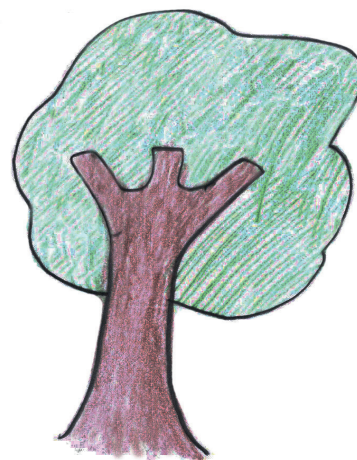
Me referiré al Liqichu papa. Como ustedes saben, el liqichu es un ave que vuela y tiene un plumaje hermoso. Es por esta razón que esta papa recibe el nombre de liqichu papa. El liqichu es también conocido por anunciar la helada, ya que revolotea emitiendo el sonido "liq, liq, liq". Durante la temporada de heladas, los liqichus suelen volar en bandadas.



Jhon Eder Guerra Ylla - CC. Chahuaytire

Kay papaqa allin allpallata, wanu allpallata, yana allpallata munan, manam llink'i allpapi wiñanmanchu. Sichus allin allpakunapi kay papata llamk'asun chayqa, allin sumaqta rurunqa, chayraykun kay papata kusion llamk'ayku.

Esta papa solo crece en terrenos fértiles y negros; no puede desarrollarse en tierras arcillosas. Si cultivamos esta papa en buenas tierras, su producción será igualmente alta. Por esta razón, trabajamos con gran alegría esta papa.



Yheral Kevin Ramires Puma Puclla - CC. Chahuaytire

Kay papataqa waykuypaq hap'iyku. Waqaychaykiyupas unaytam wichan. Manam utqayllatachu ch'awiyán. Hinaspapas kay papakuna allintam yanapan chay seguridad alimentaria nisqata. Chaymantapas kay papakuna misk'illañam mikhunapaq kanku. Chaymi kay papakunata ñuqa uywachkani, ñuqa kay papakunata aswanta munakuni, chayraykum khunankama waqaychani.

Es un tubérculo que se consume en forma de sancochado y se conserva muy bien. No se deshidrata fácilmente y puede resistir largos períodos de almacenamiento. Además, desempeña un papel importante en la seguridad alimentaria. Por otro lado, estas papas son deliciosas, y esa es la razón por la que las conservo hasta la fecha. Por ello, mi preferencia por este tubérculo es aún mayor.

## Qhachun waqachi papa allim monday yachaymanta / De la importancia de saber mondar bien la papa Qhachun waqachi.

Por: Juana María Chicche Ccoyo



Sichus huk ayllu kayta munaspa, qhachunkunam aqinpa wasinman rinku, aqintaqmi qhachun waqachi papata mondanapaqun. Qhachunkunam kay pruebata pasanku, hinaspa chaypi qhawanku, sichus allinta mondanqa icha mana chayta. Sichus allinta mondanqa chayraq ayllun kayta atinman. Kay papataqa alturanpi llamk'anku,

Si las nueras quieren ser parte de la familia, deben ir a la casa de sus suegras, donde ellas les entregan la papa qhachun waqachi para que la monden. Las nueras deben pasar esta prueba para demostrar si sabrán mondar la papa correctamente. Si logran mondarla bien, entonces se consideran miembros plenos de la familia. Esta papa se cultiva en las alturas.



Jesús Ángel Ccana Santa Cruz - CC. Amaru

Kay papaqa gana ganapi rurunku. Ñawichanpas pukay pukaycha. Pichqa llimpikuna kay papapi tarikun: puka, yuraq, anqas, q'illu, pusi puka. Puka kaqmi aswantaqa kan. Sumaqmi ñawinkunapas, hatun hatunta rikukun. Yuraqtaq ichaqa taksakunallata rurun.

Esta papa crece en competencia. Sus ojitos son de un rojo intenso y presenta una variedad de cinco colores: rojo, blanco, azul, amarillo y rojo-violeta. La papa de color rojo es la que más abunda. Sus ojitos son hermosos y de tamaño grande. La producción de la papa blanca es de tamaño mediano.



Rolly Ylla Velasquez - CC. Chahuaytire

Kay papacha nisyu sasa mondanapaq, wakinkuna kay papa mondayta manchakunku, mondaspanku ñawichankuna chinkarqachiy-manta, chayrayku manchakunku, aqinku manapas qhachunninta hina chaskiy atinan-manta.

Es muy difícil mondar esta papa. Algunos temen pelarla porque podrían dejarla sin sus ojos, lo que genera miedo en las nueras, ya que temen que las suegras no las acepten si cometen este error.

# Casarakunaykipaq Qhachun waqachi papata monday / Para casarte monda la papa Qhachun waqachi.

Por: Juana Maria Chiqchi Ccoyo



Guido Sutta Bayona - CC. Pampallacta

Huk wayna sipas munanakuq kasqaku. Chay-si waynaqa mamanman willasqa sipaswan munanakusqanta. Hinas waynaq mamanqa, chay sipas riqsinanpaq wasiman apamunanpaq nisqa.

Unos jóvenes estaban enamorados. El joven le contó a su mamá sobre su relación con la joven, y la madre, que quería conocerla, le pidió que la trajera a casa.



José Angel Maqge Palomino - CC. Amaru

Waynaqa sispasta mamanpa wasinman pumasqa. Hinas waynaq mamanqa nisqa: "Kay qhachun waqachi papata mondachun" "sichus kasqan ñawillayúq kanqa chayqa, qhachuniymi kanqa" nispas nin.

Sipasqa llakisqañas tarikun papa mondasqanpi. Paysi susigullawan bondayta tukurqun. Allintas mondarqusqa. Chaysi waynaq maman nisqa "munanim qhachunniypaq" nispa.

El joven llevó a la chica a la casa de su madre. Entonces, la madre dijo: "Que pele la papa Qhachun waqachi". "Si logra dejar los ojos de la papa intactos, entonces será mi nuera".

La joven se encontraba algo preocupada mientras mondaba la papa. Terminó de mondar la papa con mucho cuidado, y lo había hecho muy bien. Entonces, la madre del joven dijo: "A ella la quiero como mi nuera".

## Yachachiynin / Enseñanza

Kay willakuymi qhawarichiwanchis kuraqninchiskuna uyariy yachayta, chaymantapas riqsinanchistaq, amachananchistaq sapanka papanchiskunata... Ichaqa allin sumaq mondayta yachananchis.

Todo ello nos muestra la importancia de oír a los mayores, de conocer las papas, de respetarlas... y saber pelarlas



Papa Qhachun waqachi

## INFORMACION SOBRE EL PARQUE DE LA PAPA

Ubicación: distrito de Pisac, provincia de Calca, departamento de Cusco

Área: 9480 hectáreas

Altura: Entre 3350 y 4600 metros sobre el nivel del mar

Población: 7100 habitantes

Pueblo indígena: Quechua

Diversidad biológica:



1367 variedades de papa nativa y otros tubérculos andinos



Microcentro de origen de papa con 3 especies silvestres de papa

Cultivos tradicionales como tarwi, quinua, kiwicha, maíz, habas, olluco, oca



Crianza de animales como cuy, llama, alpaca y ovejas



Uso de plantas silvestres en alimentación y medicinas

Actividades económicas:



Agricultura



Empresa de semillas



Agro-ecoturismo YP



Gastronomía



Artesanía



Productos naturales

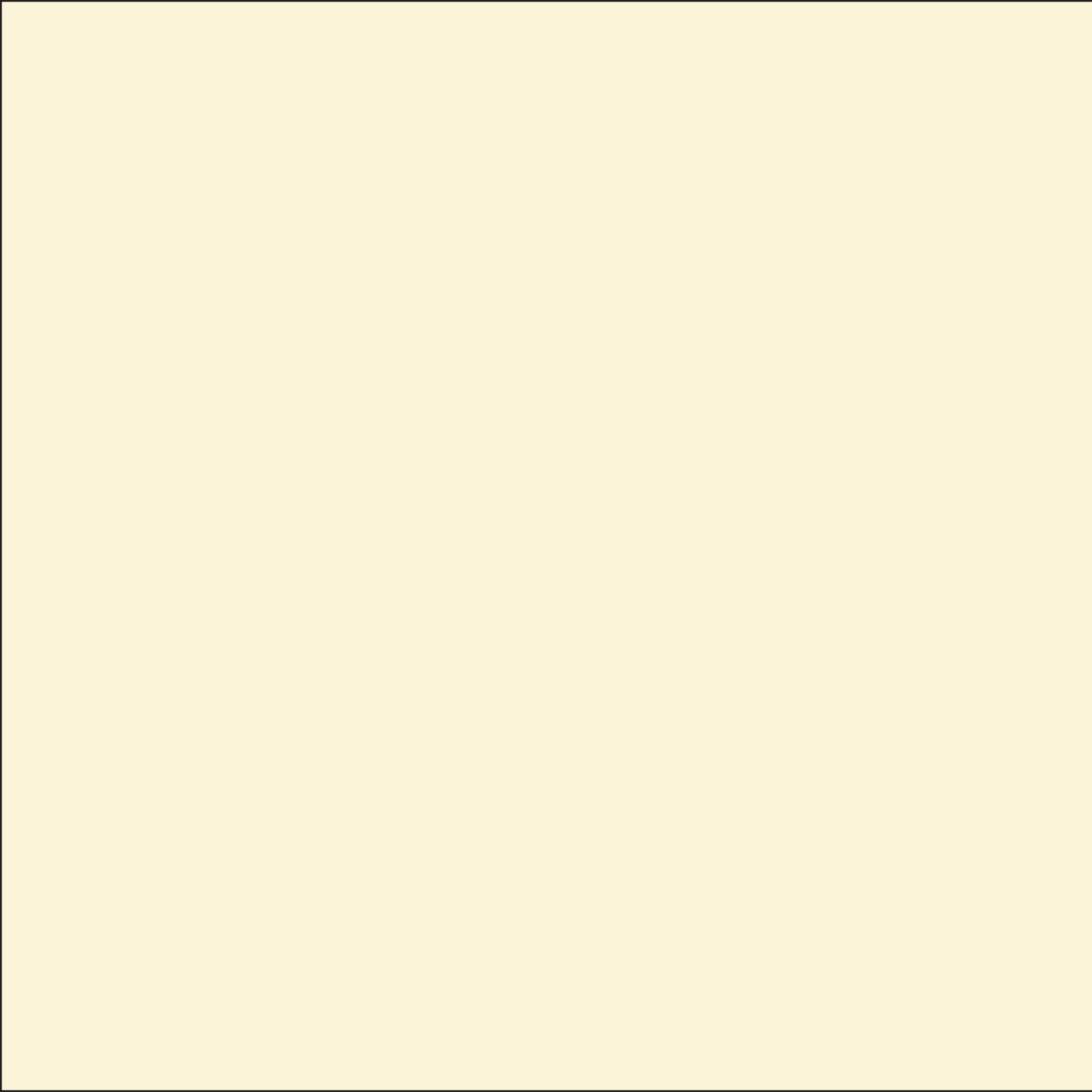
## ELEMENTOS COMPLEMENTARIOS SOBRE EL PROYECTO

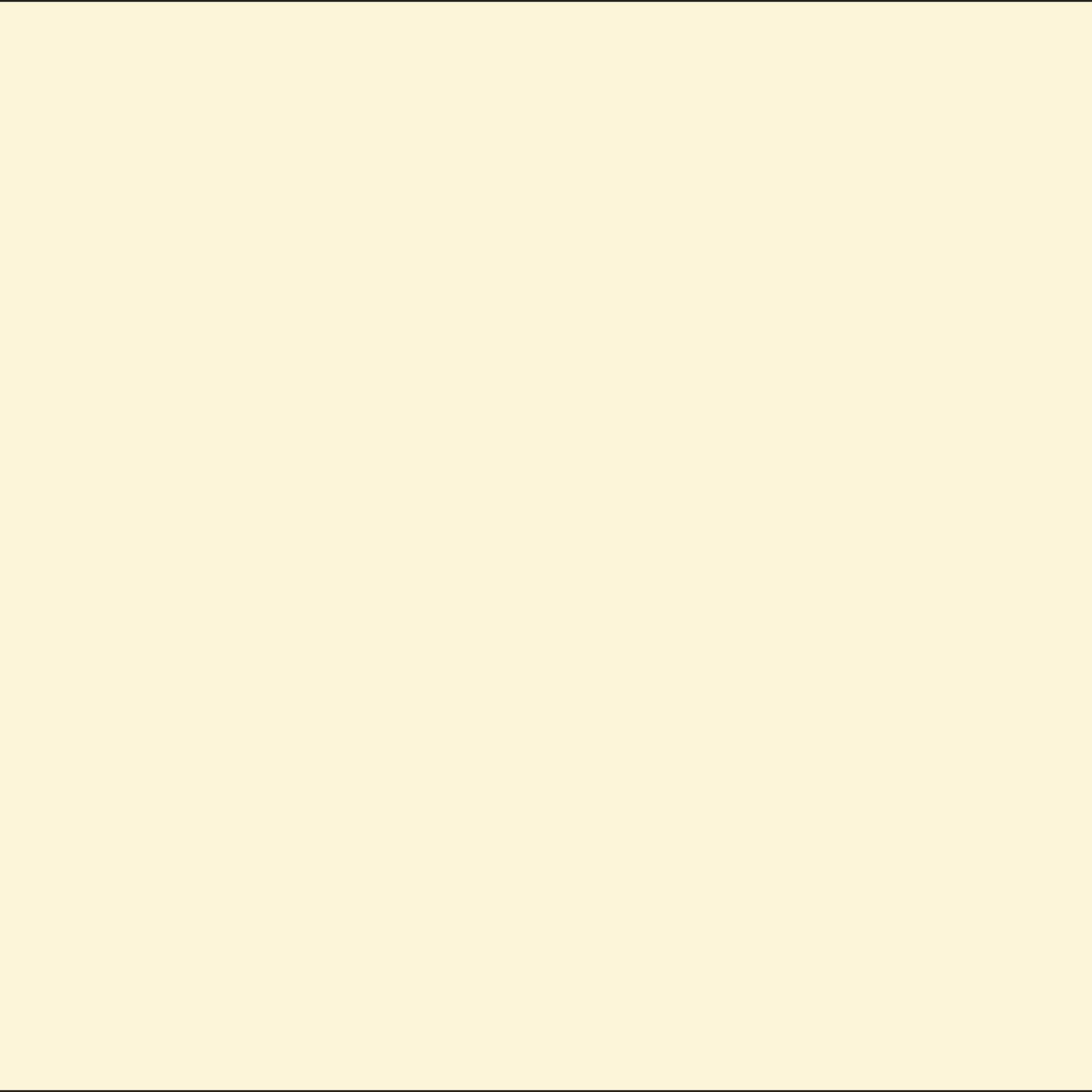
Este libro es fruto del intercambio entre los expertos locales del Parque de la Papa en Pisac (Cusco, Perú), la antropóloga Ingrid Hall de la Universidad de Montreal (Canadá), y el equipo de investigadores de la Asociación ANDES.

Dada la complejidad de transmitir a los jóvenes los conocimientos tradicionales sobre la papa nativa actualmente, se diseñaron talleres en los que adultos mayores compartieron sus saberes con alumnos de 4.º y 5.º grado de primaria de distintos colegios. Además, organizamos un concurso de dibujo con el valioso apoyo de sus respectivos docentes.

Los relatos y cuentos proporcionados en quechua por los adultos mayores fueron fielmente transcritos y traducidos al español, para luego ser ilustrados con una selección de los mejores dibujos realizados por los estudiantes durante los talleres.

Con este material, que ponemos a disposición de las nuevas generaciones, queremos enfatizar la riqueza y la importancia de los conocimientos sobre la papa nativa, así como revalorar su trascendencia tanto dentro de las comunidades del Parque de la Papa como fuera de ellas.







Las papas y su cultivo presentan muchas historias. Algunas de ellas son contadas en este libro. Entre ellas tenemos el cuento de la papa Liqichu o el de la Qhachun waqachiy. Otros responden a las preguntas ¿de donde viene la papa?, ¿cómo se cultiva?

Estos relatos fueron proporcionados por narradores y narradoras del Parque de la Papa a niños de 4to y 5to grados de primaria en el marco de un proyecto elaborado con el apoyo de sus profesores. Los dibujos fueron hechos por estos mismos niños en base a las historias que pudieron oír de los mayores.

Este libro tiene por vocación valorar estos importantes conocimientos y facilitar su transmisión a los niños del parque y otros al rededor del mundo. La papa es alimento esencial y patrimonio biocultural de los ancestros, un regalo para las futuras generaciones.