

C A R A P U L C A

Rodolfo Cerrón-Palomino

«Como otras muchas voces
quichuas tiene esta el privilegio
de parecer castellana, y hasta
latina, *cara pulchra*».

Arona (1884: 97)

En la presente nota nos ocuparemos de esta voz de procedencia nativa, y cuyo significante se manifiesta de forma variable y fluctuante, según veremos. Tras ofrecer un breve recuento sobre su empleo desde sus más tempranos registros, pasaremos a examinar las hipótesis que se han vertido en torno a su posible origen, para luego postular su verdadera etimología tanto formal como semántica. La dilucidación del origen de este vocablo no puede ser más oportuna ahora que, con el auge de la llamada «cocina novoandina», el nombre que nos convoca, y con él su referente, ocupa posición preferencial en los manuales de cocina peruana.

1. POLIMORFISMO LÉXICO

Lo primero que se advierte en relación con la ortografía del vocablo es su polimorfismo, pues lo encontramos consignado por lo menos de cuatro maneras, sin tomar en cuenta su registro

inicial en lengua indígena. Así, pues, el término aparece registrado, variablemente, como <calapurca> ~ <carapulca> ~ <calapulcra> ~ <carapulcra>. La primera de ellas, inicialmente documentada por Bernabé Cobo ([1653] 1956: IX, XLVI, 360), en su enciclopédica obra, figura en la novela decimonónica de Fernando Casós (1874 : 187) y en el diccionario de chilenismos de Lenz ([1905] 1977: 161), pero testimoniando, de paso, el empleo del vocablo en las provincias norteñas de Chile. La segunda, documentada por el viajero Stevenson ([1829] 1971: 186), aparece unánimemente consignada en los vocabularios de peruanismos (Arona 1884: 97, Farfán 1959: 70, Tauro del Pino 1987: 433, Alvarez Vita 1990: 120 y Ugarte Chamorro 1997: 70, que igualmente registra la variante <carapulcra>). Por lo demás, de su amplio uso dan cuenta obras costumbristas y evocativas como las de Fuentes ([1867] 1985: 125), Gálvez ([1921] 1947: 54), Benvenuto Murrieta ([1932] 2003: 230), Camino Calderón (1954: 23) y Mejía (1959: 124-127). La tercera variante, es decir <calapulcra>, aparece consignada en los versos satíricos del andaluz Terralla y Landa ([1792] 1924: 55). La cuarta y última, de uso cada vez más extendido en los recetarios de cocina más recientes, ya la encontramos en la obra satírica de Felipe Pardo y Aliaga ([1829] 1969: 76), así como en el libro de viajes del gran quechuista suizo Tschudi ([1846] 1854: VII, 105)¹.

2. FILIACIÓN IDIOMÁTICA

En cuanto a la procedencia lingüística del vocablo, la mayoría de los lexicógrafos mencionados le asignan un origen

¹ No ha faltado quien cite a Palma como registrando <carapulcra>. En verdad, si no estamos equivocados, la única vez que el tradicionalista emplea la palabra <Carapulcra> es para referirse al apodo de un religioso, cuyo «mote [...] le vino por los estragos que en su rostro hiciera la viruela» (cf. Palma [1895] 1953: 842-844). Estamos aquí seguramente ante una especie de superlativo paradójico a partir de la lectura latina del vocablo en cuestión (i.e. *cara pulchra*), y no ante una metáfora popular supuestamente sugerida por el aspecto del plato criollo. En tal sentido, ha sido un desacierto listar la palabra, como si fuera un peruanismo, en el apéndice lexicográfico de las obras completas referidas (cf. *ibídem*, II, 1570), valiéndose, para su definición, de la ofrecida por Arona (*op. cit.*).

quechua. En efecto, ello ocurre con Arona, Lenz, Farfán y Ugarte. El diccionario de la Academia también se inclina por tal procedencia, sin proporcionar una etimología concreta (cf. RAE 2001). Tauro del Pino, por su parte, vacila entre un origen aimara y quechua; y Alvarez Vita, sin presentar alternativa, se limita a dudar de tal origen. La etimología quechua propuesta por los lexicógrafos mencionados, son: (a) <callapurca> (Arona y Lenz), (b) <qarapullka> (Farfán), (c) <ccalapurca> (Tauro del Pino), formas todas ellas presentadas de manera comprimida, es decir desprovistas de análisis interno, y (d) <kkaray ppucu> (Ugarte Chamorro), que remontaría a «servir comida» y «plato», respectivamente. En general, tales etimologías, con excepción de la de Tauro, son falsos quechuismos, desde el momento en que no han sido consignados en los repositorios lexicográficos coloniales del quechua ni tampoco aparecen registrados, que sepamos, en los dialectos modernos de la lengua, no al menos con el consabido referente del término. De hecho, por lo que respecta a <callapurca>, Lenz dudaba ya de su carácter genuino, sugiriendo en su lugar otro (<callapi> [sic!] «andas para cargar»), que tampoco parece entusiasmarlo mucho, y con justa razón. La forma <qallapurka>, perpetrada por Farfán, no es sino el producto de un revestimiento fonético modernizante de la primera, igualmente gratuita. La propuesta por Ugarte, no menos traída de los cabellos, resulta absurda también, por antojadiza y completamente inmotivada. La de Tauro del Pino, en cambio, a diferencia de las anteriores, es la única que cuenta con el respaldo venerable del jesuita cacereño, quien la consigna tempranamente (González Holguín [1608] 1952: I, 60). Sin embargo, como dijimos, Tauro no parece tomar partido por dicha etimología, ya que simultáneamente propone otro origen, esta vez aimara, en la forma de <calapurca>, con el significado de «piedras del vientre», y aquí también se respalda en otra autoridad, esta vez la del padre Cobo. Tal como puede apreciarse, <calapurca> y <ccalapurca> coinciden, al menos formalmente, dejando de lado la notación del segmento inicial de la palabra.

Tras el recuento lexicográfico ofrecido, y dejando de lado las etimologías caprichosas mencionadas, nos quedamos con las propuestas por Tauro del Pino que, conforme se vio, están

respaldadas por las documentaciones más tempranas del vocablo. Queda por resolver entonces la cuestión del origen último del término, pues bien podría ser quechua o aimara o, como en tantos otros casos, acusar proveniencia quechumara, es decir un origen compartido por ambas lenguas. En verdad, esta misma pregunta ya se la había hecho Tam Fox (1961), en una nota lexicográfica interesante sobre la cocina limeña, inclinándose finalmente por una etimología aimara, aunque basándose únicamente en el dato proporcionado por Cobo². Quien también le asigna un origen aimara, sin recurrir necesariamente a Cobo, es Olivas Weston (2001: 84). En lo que sigue trataremos de ofrecer la etimología formal y semántica del término.

3. ORIGEN AIMARA

Como dijimos, Tam Fox y Tauro, aunque este último en forma vacilante, proponen una etimología aimara para el vocablo, y lo hacen basándose en la autoridad del jesuita historiador. En efecto, Cobo es quien, al hablarnos del *cuy*, nos cuenta la manera preferida en que los antiguos peruanos lo comían, en los siguientes términos:

Comen los indios este animalejo con el cuero, pelándolo solamente como si fuera lechón, y es para ellos comida muy regalada; y suelen hacer un guisado dél entero, habiéndole sacado el vientre, con mucho *ají* y guijas lisas del río, que llaman *calapurca*, que quiere decir en la lengua aimará, «piedras del vientre», porque en este guisado echan las dichas guijas en el vientre del *cuy*; el cual potaje estiman los indios más que otro alguno de los delicados que los españoles hacen (IX, XLI, 360).

² Si bien, como se verá, coincidimos con ella en lo fundamental, varios son los cabos que la estudiosa deja sueltos en su discusión (ver, por ejemplo, nota anterior), amén de que no estamos de acuerdo, conforme lo señalaremos, con su explicación respecto de la castellanización del vocablo, que se sentiría de una pronunciación quechua costeña (con el cambio *r > l*).

De acuerdo con el pasaje citado, <calapurca>, voz aimara, significaría «piedras del vientre», y su motivación respondería, según señala el cronista, al hecho de que, para la preparación del potaje aludido, se empleaban piedras lisas del río que se introducían en el vientre previamente vaciado del animal. ¿Qué hay de cierto con respecto a dicha etimología? Como veremos, el significado proporcionado por el historiador es producto de una falsa asociación. En efecto, comenzando por la forma del vocablo, y aun sin entrar en precisiones fonéticas, no es difícil entrever en él un compuesto, descomponible entre <cala> y <purca>. El primer elemento fue identificado fácilmente por nuestro cronista, quien poseía algún conocimiento de la lengua, como la voz aimara *qala* 'piedra', y en ello estuvo acertado; no ocurrió lo mismo, sin embargo, con el segundo componente del vocablo, que identificó gratuitamente con *puraka* 'vientre'. En esto fue tal vez víctima de su modesto conocimiento de la lengua, pues no bastaba con saber que el aimara era, como lo es hasta hoy, propenso a las elisiones vocálicas: Cobo pensó seguramente que el componente <purca> no pasaba de ser una forma sincopada de *puraka*. Sin embargo, el hecho es que una elisión vocálica, en un compuesto como el señalado, no sólo no era esperable sino que resultaba forzada. En una palabra, la asociación entre <purca> y <puraca> resulta puramente gratuita en términos formales, aunque no tanto, como veremos, desde el punto de vista de la significación que el autor le da al vocablo. En efecto, Cobo creyó que <purca>, considerada por él como una variante de <puraca>, hacía referencia directa al vientre del *cuy*, que era donde se colocaban las piedras (<cala>). De esta manera se cerraba el circuito del espejismo etimológico de que estaba siendo víctima nuestro historiador, sin descartar otro tipo de ilusión, esta vez de orden gramatical, pues en buen aimara el significado completo de <cala-purca> habría sido, en todo caso, «vientre de piedras», y no «piedras del vientre» (*<purca-cala>), según reza la glosa errática citada. En suma, la etimología proporcionada por Cobo es, como se ve, producto de falsas asociaciones tanto formales como semánticas.

¿Significa ello que hay que descartar el origen aimara del vocablo? De ninguna manera, y, para comenzar, debemos dar

por acertada la etimología del primer componente del vocablo: <cala> (o sea /qala/) es, en efecto, voz aimara, fácilmente identificable por ser portadora del segmento lateral /l/, que en el quechua general no se da, a menos que se trate de una variedad dialectal local (como el quechua huanca, por ejemplo). Queda, pues, el remanente <purca>, que ciertamente no podrá encontrarse en el quechua antiguo ni moderno. No ocurre así en el aimara, lengua en la que la voz aparece ampliamente registrada. Así, el jesuita anconense recoge la raíz verbal <phurca->, que significaba ‘asar en el rescoldo’, y, de manera más concreta, podía valer como «assar carne», deviniendo en este caso sinónimo del vocablo quechumara <canca->, es decir /kanka-/ (cf. Bertonio [1612] 1984: II, 281). En tal sentido, <phurca-> equivalía también a «tostar», pero siempre en el rescoldo, y de esta manera <Phurcakhata-> significaba «tostar rebanadas de pan», y, por consiguiente, <Phurcata ttantta> eran las «tostadas de pan» (cf. *op. cit.*, I, 454). Nótese que Bertonio registra la raíz <phurca-> como verbo y no como nombre; para este último, como nos lo sugiere el ejemplo de <phurcata ttantta>, se echaría mano de la derivación: <phurcata> lit. ‘tostado en rescoldo’. Modernamente, sin embargo, el aimara sureño registra <phurk’a-ña> como verbo y <phurk’a> como sustantivo³. Y, de paso, nos informa que <phurca> es, en verdad, *phurk’a*, es decir la voz no sólo tenía un segmento inicial aspirado, como lo indicaba la ortografía bertoniana, sino que también porta una velar glotalizada⁴. A estas alturas queda claro cuán errática era la etimología ofrecida por Cobo, y

³ Como verbo lo registran Layme (2002), para el aimara paceño, y Villca (2006), para el orureño; el primero, con el significado de «qala paritaru ch'uqsa apilla kunsu wajañawa» (es decir ‘asar papas, ocas y otros productos sobre piedras calientes’); y el segundo, de manera semejante, como «parita qalanti manq'a qathiyaña» (‘cocida de alimentos con piedra caldeada’). Mamani, en cambio, para el aimara chileno, ofrece ambas formas: <phurk'aña> «cocer algo entre las brasas y las cenizas» y <phurk'a> «cocimiento en brasa cenizada» (cf. Mamani 2002: 125-126).

⁴ Como en otros casos, en éste también el jesuita italiano bien pudo haber registrado *phurka*, es decir con velar simple, por lo que mal haríamos en reprocharle por una aparente imprecisión. Ocurre que

aceptada llanamente por Tam Fox y Tauro, pues <purca> nada tiene que ver con <puraca> ni formal ni semánticamente. Tampoco responde «al uso que se le daba a las piedras en esta técnica» (la de introducir piedras candentes en el vientre del animalejo), como sugiere Olivas Weston (2001: 84). En efecto, para concretarnos por ahora sólo al significante, queda demostrado que el vocablo, en su variante <calapurca>, es un compuesto nominal de origen aimara, integrado por los componentes *qala 'piedra' y *phurk'a 'asado en general'.

4. ORIGEN QUECHUA

Tal como lo señalamos en § 2, la mayoría de los registros lexicográficos que consignan el vocablo le asignan una etimología quechua, si bien, de todos los autores citados, sólo Tauro del Pino parece haberse preocupado por apoyarse en la autoridad de González Holguín. Tam Fox, que no descuida la fuente, prefiere la autoridad de Cobo. En el caso de Tauro, aunque no cita expresamente al lexicógrafo mencionado, no hay duda de que, por la notación y la glosa del término, la referencia que nos da proviene de la fuente señalada. En efecto, en ésta encontramos: <ccalapurca> «el guisado cozido con piedra ardiendo», por lo que, según nuestro quechuista, sería sinónimo de <pari rucru> (cf. González Holguín, *op. cit.*, I, 60)⁵. De paso, la relación sinonímica ofrecida será de gran ayuda, como se verá, en la dilucidación del significado del término. Por ahora detengámonos en el examen de la entrada <ccalapurca>, tal como la consigna el cacereño. ¿Estamos aquí ante un vocablo de origen quechua, compartido por el aimara, o viceversa?

el dialecto lupaca, que es el descrito por el ilustre anconense, a diferencia de las variedades más sureñas, se caracteriza por reducir las oclusivas complejas de una palabra a sólo una ocurrencia por raíz.

⁵ El hecho de que el mismo lexicógrafo, con su consabida vacilación ortográfica, vuelva a ingresar la palabra, y su sinónimo respectivo (<pari rocro>!), esta vez bajo <K>, no debe extrañarnos: <kalapurca> (cf. *op. cit.*, I, 133).

De la forma como aparece registrada la palabra se desprende nítidamente que no era de origen quechua. En efecto, la voz es introducida en forma inanalizada, como ocurre con los préstamos en general⁶. Ello quiere decir que Gonçález Holguín, quien no parece haber dominado el aimara, simplemente no estaba en condiciones de «descomponer» el término entre sus elementos, y aunque pudo haber identificado en él la voz aimara <ccala>⁷, no hay duda de que el elemento <purca> le era desconocido. De allí que, a diferencia de <pari rucro>, que aparece desglosado en sus componentes, <ccalapurca> es consignado en bloque. Después de todo, <ccala> era visible hasta en los topónimos tan frecuentes que la conllevan, a despecho de los intentos por quechuizarla cambiando su <l> por <ll>, como gustaba hacerlo el Inca Garcilaso, en consonancia con lo señalado por el jesuita cacereño en la nota 7, y que él hace suya en sus conocidas «advertencias» acerca de su «lengua general»⁸, a la par que <purca> no podía salir de su contexto culinario. Ahora resulta claro por qué nuestros lexicógrafos modernos, siguiendo la vieja práctica cuzqueñizadora del Inca Garcilaso, se esmeran por expurgar la <l> originaria cambiándola por <ll>.

5. CUESTIONES DE SIGNIFICADO

Tras el examen formal del vocablo, resulta claro que *phurk'a*, que en aimara significaba sólo 'asar' («en las brasas» o

⁶ Así, por citar un ejemplo, en el aimara (jacaru) de las serranías de Lima (Yauyos), el vocablo *puñasñala*, que hace referencia a la acción de santiguarse, proviene de las palabras iniciales de la fórmula de la santiguada *por la señal*, con el cambio sistemático *l>n*, en posición inicial de sílaba tras pausa, seguida de la vocal paragógica conocida.

⁷ Recordemos que en el proemio a su *Vocabulario* nos advierte claramente que en el quechua, entre otras «letras» (léase sonidos), «de la L senzilla no ay vso» (*cf. op. cit.*, «Al lector»), aunque no por ello deje de contradecirse al registrar uno que otro vocablo con <l>.

⁸ Y todo a costa de tornarlos sinsentido, como cuando quechuiza <Calamarca> 'pueblo de piedra' (La Paz) por <Callamarca> (*cf. Garcilaso [1609] 1943: III, VII, 142*). Sobre el caso de la «letra» <L>, ver sus «Advertencias» (*op. cit.*). Para todo ello, en fin, ver Cerrón-Palomino (2004: § 4.4.4).

«en rescoldo»), y, por extensión, el mismo asado o el cocido, al ser modificado por *qala* ‘piedra’, aludía a un potaje especial, elaborado según una técnica culinaria igualmente más específica. De esta manera el compuesto *qala phurk’a* significaba ‘guisado preparado con piedra candente’. Es lo que, en efecto, consigna hasta hoy el aimara chileno: <*qala phurk’a*> «sopa tradicional con [i.e. hecha a base de] piedra caliente» (cf. Mamani, *op. cit.*). Ahora cobra pleno sentido el sinónimo que le asignaba González Holguín: <*pari rucro*> (es decir /*pari ruqru*/), que literalmente significaba ‘guiso [hecho a base] de piedras caldeadas’, donde *pari* es también voz aimara que significa ‘piedra caliente’. Nótese, sin embargo, que en ningún caso estamos ante lo que modernamente llamamos *pachamanca*, por lo que la identificación que Arona sugiere entre su <*callapurca*> y la <*pachamanca*> es sencillamente errada⁹. A la luz de todo ello, pareciera que la técnica de preparar guisos con piedras ardientes fuera parte de la cultura de los pueblos aimarófonos, pues en ambas expresiones están presentes las voces *qala* y *pari*, de cuño eminentemente aimara.

Una vez despejada la falsa asociación entre *pachamanca* y *calapurca* ya no es difícil comprender la evolución referencial del vocablo. En efecto, lo cierto es que la *calapurca* siempre fue un guiso, o un tipo de sopa espesa, en cuya preparación se empleaban piedras candentes, tal como nos lo recuerdan González Holguín y Cobo, pero también como lo atestigua todavía el aimara iquiqueño¹⁰. La práctica de utilizar piedras previamente caldeadas para echarlas en la olla es algo que, como

⁹ De paso, la etimología de *pachamanca* (cf. *parimanca*, en Oruro), vocablo de origen tardío, pues su registro no parece remontarse más allá del siglo XIX, nos parece oscura aún. Su glosa como ‘olla de tierra’ es semánticamente extraña en quechua, pues en todo caso, si se trataba de indicar la naturaleza del continente, se habría tenido algo como **pampa manka* o **allpa manka*. El hecho es que, interpretado el vocablo como aimara **pacha manq’a*, adquiere mejor sentido, es decir, llanamente, ‘comida de la tierra’.

¹⁰ También en Bolivia, concretamente en Potosí, se conoce la *lagua de calapurca*, sopa típica «cocida con piedras al rojo vivo» (cf. Olivás Weston (2001: 144) . Sobre *lagua*, ver nota 12.

se ve, no se ha perdido hasta la fecha, y de ello dan testimonio los guisos o sopas especiales preparados en Cajatambo, cerca de Lima, y que se conocen nada menos que con el nombre de *pari*, según pudimos constatarlo conversando con informantes del lugar. Este tipo de guisos son seguramente los antecesores del plato que ahora designamos como *carapulca*. El potaje dejó de ser sin duda un simple guiso, y sus ingredientes, una vez ganado el paladar de los limeños, han ido evolucionando a través del tiempo, tal como puede constatarse con sólo cotejar la descripción que de él nos hacen los escritores de la primera mitad del siglo pasado con las ofrecidas por los expertos en cocina criolla¹¹. El plato típico limeño, modesto en su origen como todo lo andino, no siempre gozó, sin embargo, de la aceptación de todos los segmentos sociales de la población. Tampoco se aceptó, en el plano léxico, la forma más próxima a su etimología aimara, es decir <calapurca>, y en cambio se la castellanizó como <carapulca>, y no contento con ello hasta se la quiso latinizar como <carapulcra>. De todo ello nos ocuparemos en la sección que sigue.

6. REACOMODOS DEL PALADAR Y DE LA LENGUA

Que la <calapurca> no gozó de aceptación en la buena mesa de las familias limeñas acomodadas, por lo menos hasta fines del siglo XVIII, lo sabemos por el testimonio que nos dejó el satírico andaluz, vecindado en Lima hacia 1780, Esteban Terralla y Landa, más conocido con el sobrenombre de Simón Ayanque. En efecto, leamos lo que nos dice el citado escritor, en tonos cáusticos, sobre el plato mencionado, a propósito de los «alimentos que usan [los limeños], cómo los comen, y otras cosas que acaecen en los convites» (*cf. op. cit.*, Descanso Cuarto, Romance 5, 55):

¹¹ Así describe la <carapulca> Stevenson (*op. cit.*, 186), tal como se la consumía alrededor de la segunda década del siglo XIX: «consiste de papas secas y garbanzos ressecados y pulverizados, que después de hervir adquieren consistencia mezclándose con carne, siendo un plato bastante parecido a la *lahua* (énfasis agregado)». Sobra decir que hoy día no la reconoceríamos como tal.

Que la calapulcra y lagua¹²
Luego después van trayendo,
Dos manjares que parecen
Vomitaduras de perro.

Sobran, pues, los comentarios. Y no se crea que no deban tomarse en serio las apreciaciones del poeta andaluz, pues, si bien no todo lo que despotrica contra Lima y los limeños de la época responde a una vena desapasionada, pudiendo considerarse una manifestación más de los enconos políticos finiseculares de la colonia que enfrentaban a criollos y españoles, lo que dice de nuestro plato típico debe entenderse como una manifestación subliminada de los profundos prejuicios sociales y culturales que separaban a la aristocracia de la plebe. No de otro modo se explica, ya en plena época republicana (segunda mitad del siglo XIX), la observación que sobre el mismo potaje desliza Manuel Atanasio Fuentes, al decirnos que «la *carapulca*, el *locro*, la *quinua atamalada*, etc., son platos que forman el alimento diario de las personas no muy acomodadas» (cf Fuentes, *op. cit.*, 125). Por «personas no muy acomodadas» debe entenderse lo que en términos actuales llamaríamos «clase media». Y, sin ir muy lejos, la definición que da Arona del plato típico es bastante elocuente: «guisote criollo, un poco (y hasta dos muchos) ordinario» (*op. cit.*). De todas maneras, también es cierto que, pese a todo, el potaje iba en escala ascendente en cuanto a su aceptación. El mismo Fuentes tiene que reconocerlo, al decirnos que la <carapulca> es el componente infaltable de una «gran comida» en las fiestas limeñas de la época, al lado del puchero, del pavo relleno y de las gallinas asadas (*ibidem*, 126)¹³.

¹² Esta sopa es descrita por el mismo Stevenson (*op. cit.*, *ibidem*) como «un espesado de harina de maíz hervida con carne de puerco o de pavo y altamente sazonada con las cáscaras del ají verde». Aunque desaparecida del menú limeño, o venida a menos como toda sopa, la *lagua* todavía se la prepara en el campo andino.

¹³ Pardo y Aliaga nos describe, en versos satíricos, una de estas comidas típicas, en las que no faltaban «toda una pierna de pavo,/ y pichones, y corbina, / y adovo, y bagres, y sango/ de la Trinidad con yuyo, / y carapulcra, y ajíaco» (cf. *op. cit.*, . 76)

De aquí ya se estaba a un paso como para que se la entronizara como la comida criolla «inmortal», «bondadosa», y hasta «emperifollada», según palabras de «el Corregidor». De ella nos dice que «ingresó a las casonas señoriales y a los grandes conventos y honró las mesas y animó los festejos y visitó palacio y fue de todos venerada!» (cf. Mejía, *op. cit.*, 126).

Otro tipo de reacomodo, esta vez de carácter fonológico, tuvo que sufrir la palabra antes de adquirir el estatuto de peruanismo léxico, y aún así, como dijimos al inicio de esta nota, estamos lejos de haber llegado a consagrar un modo único de escribirla. De las variantes ortográficas con que se manifiesta el vocablo, dejamos señalado que la forma *carapulca* es la más difundida, y así la consignan la mayoría de nuestros repositorios léxicos de peruanismos. Proveniente de <calapurca>, en sí misma reajustada ya a partir de **qala phurk'a* (es decir, libre de las consonantes propias del aimara), al generalizarse en el castellano, sufre un proceso de metátesis a distancia, en virtud de la cual se pasa de <calapurca> a <carapulca>, es decir se hace un intercambio de consonantes líquidas, quizás por analogía con otras palabras castellanas, pero al mismo tiempo se la estaba preparando, como veremos luego, para ser relacionada con expresiones ajenas a la lengua. En efecto, como dice Arona en el epígrafe citado, la forma <carapulca> no sólo «tiene el privilegio (sic!) de parecer castellana» sino que hasta parece remedar la expresión latina *cara pulchra*. Incluso sin pasarse de los límites de la lengua, bien podía asociársela con la expresión culta de *cara pulcra*. Es lo que procura «reconstruir» el Corregidor, entre burlón y festivo, imaginando el siguiente diálogo (cf. Mejía, *op. cit.*, 126):

Al ver asomar la fuente inverosímil, provocativa y adornada, alguien diría cierta vez:

— ¡Qué buena cara tiene la carapulca!

Y alguien contestaría:

— ¡Rebauticémosla, desde hoy en adelante la llamaremos «Cara Pulcra»!

Sólo que, conforme vimos, el rebautizo parece remontarse a etapas en que el plato limeño distaba de tener buen aspecto, pues Terralla y Landa ya nos habla de la <calapulcra>, y sólo en el siglo XIX aparecerá la forma <carapulcra>, según nos lo testimonian Pardo y Aliaga y Tschudi¹⁴. Todo ello sugiere que, en verdad, lo que podríamos llamar «latinización» del vocablo no pasa de ser una simple conjetura, aunque no debe descartarse que, en el fondo, hayan operado los mecanismos típicos de la etimología popular, o más exactamente, en el presente caso, de la falsa etimología. Quienes difunden últimamente esta variante, en lugar de *carapulca*, de lejos la versión más corrientemente aceptada, parecieran seguir bajo los efectos de la engañosa etimología. Todo ello ocurre, en fin, cuando se pierde memoria del origen de las palabras.

7. A MODO DE EPÍLOGO

Tras la discusión efectuada en las secciones precedentes, queda claro que la etimología del vocablo estudiado remonta a la expresión aimara **qala phurk'a* 'guiso preparado con piedras ardientes'. El compuesto léxico pasó al quechua como una unidad indivisible, posiblemente bajo la forma de **qalaphurka*, es decir con la consonante final simplificada, de acuerdo con las reglas fonotácticas de la lengua¹⁵. Es este el modelo que sirvió de base para su pase inicial al castellano como *calapurca*, registrado tempranamente por el historiador Cobo. De aquí, en procura de

¹⁴ En cuanto al fechado de las variantes <calapulcra> o <carapulcra> hay que hacer la salvedad de que, mientras no accedamos a los manuscritos de las fuentes citadas (especialmente en el caso de Terralla y Landa), las referencias cronológicas ofrecidas deben tomarse como tentativas, pues bien podríamos estar ante formas introducidas, modernamente, por los editores de los textos citados.

¹⁵ El quechua no admite unidades léxicas que porten más de una consonante compleja (glotalizada o aspirada). Sin embargo, como se dijo en la nota 4, bien pudo haberse dado el caso de que el étimo aimara fuera **qala phurka*, con simplificación previa de la consonante aludida, que es la forma registrada por algunas variedades aimaraicas altioplánicas.

su mayor adaptación, cambió a *carapulca*, gracias al fenómeno metatésico señalado, intercambiando sus líquidas. Es esta la variante mayoritariamente empleada por nuestros lexicógrafos de ayer y hoy, y así figura también, como era de esperarse, en el diccionario de la RAE¹⁶. La variante *carapulcra*, que en su momento se impuso sobre *calapulcra*, es a todas luces aberrante, por no decir —para emplear otro peruanismo—, *huachafa*.

REFERENCIAS

- ARONA, Juan de
1884 *Diccionario de Peruanismos*. Lima: Librería Francesa Científica, J. Galland.
- BALDOCEDA, Ana
2002 «Resultados de la propuesta lexicográfica peruana en el *Diccionario de la Real Academia*». *BAPL*, 36, pp. 85-162.
- BENVENUTTO MURRIETA, Pedro
[1932] 2003 *Quince plazuelas, una alameda y un callejón*. Lima: Universidad del Pacífico.
- BERTONIO, Ludovico
[1612] 1984 *Vocabulario de la lengva aymara*. Cochabamba: Ediciones CERES-IFEA.
- CAMINO CALDERÓN, Carlos
1954 *Cuentos de la costa*. Trujillo: Universidad de Trujillo.

¹⁶ En la lista de quechuismos y aimarismos que la Academia española nos enviara para su validación previa a la vigésimo segunda edición del *Diccionario*, se omitió, entre otros, la entrada <carapulca>, razón por la cual esta voz aparece, equivocadamente, como «de origen quechua», amén de que la descripción de su referente («guisado[...] hecho a base de chuños, con carne, ají y otros ingredientes») no corresponda a la realidad. Ver, sobre esto, Baldoceca (2002).

- CASÓS, Fernando
1874 «Los amigos de Elena». París: Librería Española de E. Denné Schnitz.
- CERRÓN-PALOMINO, Rodolfo
2004 «Las etimologías toponímicas del Inca Garcilaso». *Revista Andina*, 38, pp. 9-64.
- COBO, Bernabé
[1653] 1956 *Historia del Nuevo Mundo*. Madrid: BAE, Ediciones Atlas, Tomo I.
- FARFÁN, J. María B.
1959 *Quechuismos: su ubicación y reconstrucción etimológica* (Sobretiro de la *Revista del Museo Nacional*, Tomos XXVI-XXVIII).
- FUENTES, Manuel Atanasio
[1867] 1985 *Lima. Apuntes históricos, descriptivos, estadísticos y de costumbres*. Lima: Fondo del Libro, Banco Industrial del Perú.
- GÁLVEZ, José
[1921] 1947 *Una Lima que se va*. Lima: Editorial PTCM.
- GARCILASO DE LA VEGA, Inca
[1609] 1943 *Comentarios reales de los Incas*. Buenos Aires: Emecé Editores S.A.
- GONZÁLEZ HOLGUÍN, Diego
[1608] 1952 *Vocabulario de la lengua general de todo el Perú llamada lengua quichua o del Inca*. Lima: U.N.M.S.M.
- LAYME PAIRUMANI, Félix
2002 *Aymara aru pirwa (Aymara arunaka thaqañataki)*. La Paz: UNICEF.

LENZ, Rodolfo

[1905] 1977 *Diccionario etimológico de las voces chilenas derivadas de lenguas indígenas americanas*. Santiago: U. de Chile, Seminario de Lingüística Hispánica.

MAMANI, Manuel

2002 *Diccionario práctico bilingüe aymara-castellano. Zona norte de Chile*. Antofagasta: EMELNOR NOR Print.

MEJÍA, Adán Felipe

1959 *Ayer y hoy*. Lima: Ediciones «Tawantinsuyo».

OLIVAS WESTON, Rosario

2001 *La cocina de los Incas*. Lima: Universidad de San Martín de Porres.

PALMA, Ricardo

[1895] 1953 «¡A nadar peces!». En *Obras completas*. Madrid: Aguilar S.A. Ediciones, I, pp. 842-844.

PARDO Y ALIAGA, Felipe

[1829] 1969 *Frutos de la educación*. Lima: U.N.M.S.M.

REAL ACADEMIA DE LA LENGUA

2001 *Diccionario de la lengua española*. Madrid: Rotapapel, S.L.

STEVENSON, William Bennet

[1829] 1971 «Memorias sobre las campañas de San Martín y Cochrane en el Perú». En NÚÑEZ, Estuardo (Comp.): *Relaciones de viajeros*. Lima: Colección Documental de la Independencia del Perú, Tomo XXVII, pp. 77-338.

TAM FOX, Aída

1960 «Notas lexicográficas en torno a la cocina limeña». *Sphinx*, 14, pp. 185-201.

- TAURO DEL PINO, Alberto
1987 *Enciclopedia ilustrada del Perú*. Lima: PEISA.
- TERRALLA Y LANDA, Esteban
[1792] 1924 *Lima por dentro y fuera*. París: Imprimerie A. Rueff et Cie.
- TSCHUDI, Johann Jakov von
[1846] 1854 *Travels in Peru during the years 1838-1842 on the Coast, in the Sierra, across the Cordilleras and the Andes, into the Primeval Forests*. New York: Wiley & Putnam.
- UGARTE CHAMORRO, Miguel Angel
1997 *Vocabulario de peruanismos*. Lima: Universidad Nacional Mayor de San Marcos.
- VILLCA APAZA, Gerardo
2006 *Chhik'a arupirwa. Uru-uru tuqina arsuta*. Oruro. Por aparecer.