



La Calabaza

Valle del Itata - Chile

Texto: Paula Mariángel Chavarría
Fotografías y diseño gráfico: Marcelo Gotelli Méndez
Compaginación y asesoría: Ricardo Sepúlveda Quiroz

www.cetsur.org
Tomé, octubre 2019

Esta obra se elaboró en el marco del proyecto “Escuela Itinerante de Artesanía en Calabazas para su salvaguardia como patrimonio agrario campesino”, financiado por FONDART Regional, línea Patrimonio Cultural, y el Programa Otras Instituciones Colaboradoras del Ministerio de las Culturas, las Artes y el Patrimonio, año 2019.

Registro de Propiedad Intelectual: 309.651
ISBN Obra Independiente: 978-956-8982-04-1



Proyecto financiado por Fondart Regional Biobío
y el Programa Otras Instituciones Colaboradoras



La Calabaza

Valle del Itata-Chile

Paula Mariángel Chavarría y Marcelo Gotelli Méndez



LA CALABAZA DEL VALLE DEL ITATA REGION DE ÑUBLE

La calabaza corresponde a un fruto no comestible de carácter milenario, existente en América, Asia, África y Europa, cuya distribución al parecer se dio en principio por la dispersión natural de sus semillas, antes que por contacto cultural.

Si bien no existe consenso total respecto de sus orígenes como vegetal cultivable, se tiene certeza de que el género *Cucurbita* es originario del Nuevo Mundo, sugiriendo como núcleo inicial para todas sus especies el centro y sur de México, a excepción de la especie *Cucurbita máxima*, la cual se considera nativa de América del Sur (Nuez et al. 2.000). Las evidencias arqueológicas encontradas han sido fechadas en 10.000 y hasta 30.000 años para *Cucurbitas* silvestres, tanto en México como en Estados

Unidos, encontrándose también restos en Perú, Bolivia y en la región comprendida actualmente por Brasil, Paraguay y Argentina, asociadas a la civilización *tupí-guaraní* (Ibid).

La especie *Lagenaria ciserarea*, por su parte, cuenta con evidencias arqueológicas de hasta 10.000 años de antigüedad. Extendida en el mundo entero, se hipotetiza que su origen podría estar situado en África, de donde pasó posteriormente a América, no se sabe bien si como planta cultivada o silvestre (Ibid).

El vocablo *Cucurbita*, en palabras de Urbina (1902), provendría del latín *Cucurbitus*, que significava vaso. Corominas (1987), por su parte, sostiene que su raíz correspondería a una combinación de dos vocablos pre-romanos asociados con los términos *galápago* y *caparazón*, vinculando la cubierta dura de las tortugas con la resistencia de las calabazas. Una tercera hipótesis indica que la voz calabaza tendría relación con la palabra *calvaza*, asociada a una cabeza calva, la cual posee la misma redondez que el fruto (Nuez et al. 2000). Ciertamente, desde la conquista e invasión española, la palabra calabaza ha sido el término mayormente extendido en Latinoamérica para denominar a este tipo de plantas y sus frutos, superando los vocablos precolombinos conservados por las comunidades originarias, como es el caso de *caaigúaa* para la lengua guaraní, *mathi* para los quechua y *ayotli* para la lengua náhuatl.

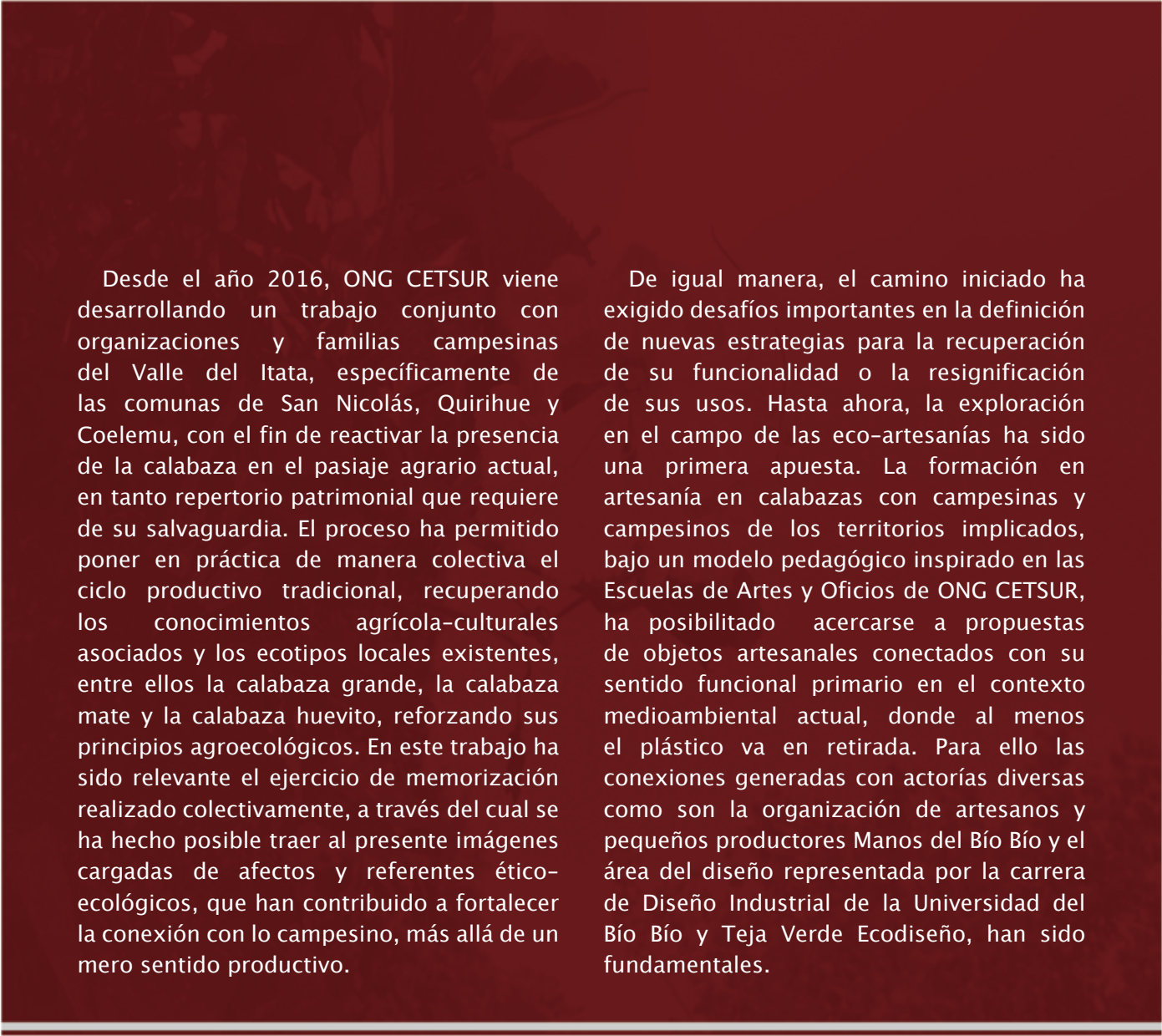
En Chile, el término calabaza se ha utilizado tradicionalmente para denominar a aquellos frutos de cáscara dura de la familia de las *Cucurbitáceas* que no son comestibles, diferenciándose de los zapallos, que en sus distintas variedades forman parte del repertorio alimentario nacional. Respecto de sus usos, existen evidencias precolombinas quechua y mapuche que la identifican en espacios cotidianos y ceremoniales, ya sea como vegetal medicinal para ciertas afecciones, como vasija para el agua u otro tipo de bebidas, como utensilio en múltiples tareas domésticas, y como materia prima para la elaboración de instrumentos musicales.



En el contexto campesino tradicional, la calabaza se ha identificado históricamente como parte del pasiaje agrario, integrada a la vida cotidiana familiar y a las actividades comunitarias agrícolas. Los trabajos de cultivo como siembras, cosechas y otras faenas intermedias se desarrollaban habitualmente en compañía de alguna calabaza, con el fin de mantener el agua a una temperatura fresca para resistir el calor, o para asegurar el apetitoso harinado de media mañana, transportando vino pipeño. También era habitual en las tareas de la cocina, siendo utilizado como cucharón o espumador para la fritura de chicharrones, en las labores de la huerta como recipiente para el riego, perol para el trasvasije del vino en los tiempos de vendimia o durante el año, y como vaso para el infaltable mate, entre muchos otros usos.

Tras las fuertes transformaciones ocurridas en el pasiaje rural y la vida campesina en las últimas décadas, a partir de diversos procesos modernizadores como la Revolución Verde y la frenética expansión de la Agroindustria, la calabaza, al igual que otra serie de repertorios agrícolas tradicionales, ha visto puesta en riesgo su propia existencia. La simple introducción del vidrio y el plástico a la vida doméstica, y la reducción de las huertas campesinas, han colaborado con acrecentar su desuso y olvido, generando consecuentemente el debilitamiento de sus variedades locales y de la diversidad genética existente, además de la erosión de un saber-hacer asociado con su cultivo, secado y tratamiento para su uso, fragilizando parte de los contenidos agrarios de las comunidades que tradicionalmente han dado vida a este paisaje.





Desde el año 2016, ONG CETSUR viene desarrollando un trabajo conjunto con organizaciones y familias campesinas del Valle del Itata, específicamente de las comunas de San Nicolás, Quirihue y Coelemu, con el fin de reactivar la presencia de la calabaza en el pasiaje agrario actual, en tanto repertorio patrimonial que requiere de su salvaguardia. El proceso ha permitido poner en práctica de manera colectiva el ciclo productivo tradicional, recuperando los conocimientos agrícola-culturales asociados y los ecotipos locales existentes, entre ellos la calabaza grande, la calabaza mate y la calabaza huevito, reforzando sus principios agroecológicos. En este trabajo ha sido relevante el ejercicio de memorización realizado colectivamente, a través del cual se ha hecho posible traer al presente imágenes cargadas de afectos y referentes ético-ecológicos, que han contribuido a fortalecer la conexión con lo campesino, más allá de un mero sentido productivo.

De igual manera, el camino iniciado ha exigido desafíos importantes en la definición de nuevas estrategias para la recuperación de su funcionalidad o la resignificación de sus usos. Hasta ahora, la exploración en el campo de las eco-artesanías ha sido una primera apuesta. La formación en artesanía en calabazas con campesinas y campesinos de los territorios implicados, bajo un modelo pedagógico inspirado en las Escuelas de Artes y Oficios de ONG CETSUR, ha posibilitado acercarse a propuestas de objetos artesanales conectados con su sentido funcional primario en el contexto medioambiental actual, donde al menos el plástico va en retirada. Para ello las conexiones generadas con actorías diversas como son la organización de artesanos y pequeños productores Manos del Bío Bío y el área del diseño representada por la carrera de Diseño Industrial de la Universidad del Bío Bío y Teja Verde Ecodiseño, han sido fundamentales.





A partir de diversos ejercicios de experimentación con nuevas técnicas decorativas y la búsqueda de vínculos con otras materialidades existentes en el territorio, se ha hecho posible desarrollar propuestas de objetos artesanales contemporáneos, principalmente para la mesa. Los diálogos entre la calabaza y las fibras vegetales, la cerámica y la madera, se han sumado a exploraciones con tinturas como el batik, el ahumado y el pirograbado, enfatizando en su conceptualización atributos como su capacidad contenedora y anidadora, además de su firmeza y sinuosidad.

Entre las múltiples cualidades que las voces campesinas destacan de la calabaza, se mencionan su capacidad de retención de humedad y mantención de temperaturas frescas, su ligereza en peso, su ductilidad para ser modelada y a la vez su resistencia a golpes y caídas, su carácter “orgánico”, en la medida que se trata de un contenedor reutilizable y biodegradable, además de su baja complejidad técnica y económica en el ciclo de cultivo. Todas ellas le otorgan a este

fruto un carácter de alta nobleza que está logrando seducir a campos disciplinares tan diversos como la agroecología, el patrimonio cultural, el diseño y la artesanía, por mencionar sólo a algunos.

Esperamos que, más allá de las diferencias de enfoque, cada una de estas motivaciones pueda converger en un propósito común y colaborar para que el resguardo de este repertorio patrimonial continúe estando en manos campesinas, fortaleciendo el necesario pero real diálogo de saberes entre distintos sistemas de conocimientos. Creemos que de esta manera será posible estimular también la recuperación de otros repertorios patrimoniales vinculados con la biodiversidad agrícola, que, ya sabemos, se encuentran en un alto estado de fragilidad y resultan ser prioritarios para la sobrevivencia humana.

Paula Mariángel Chavarría
ONG CETSUR























































































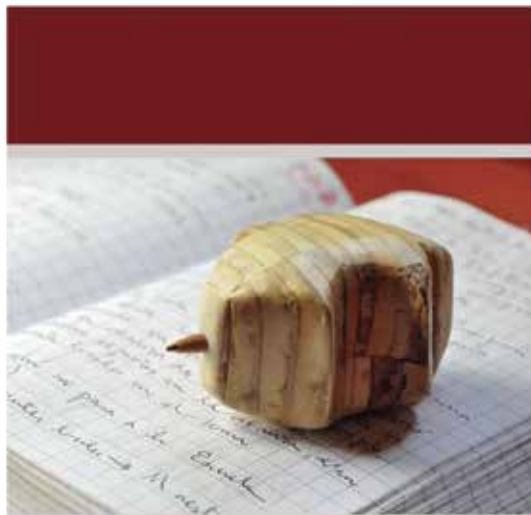












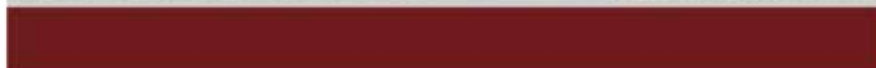








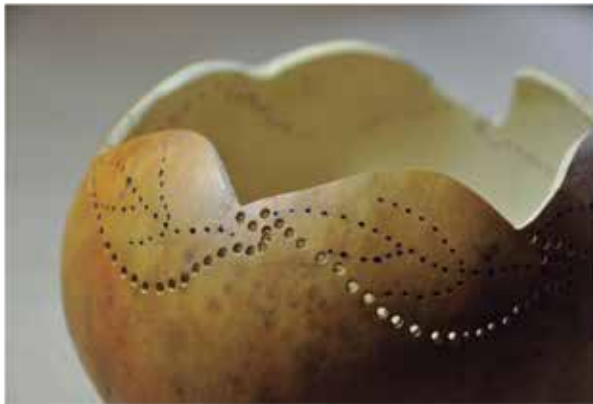






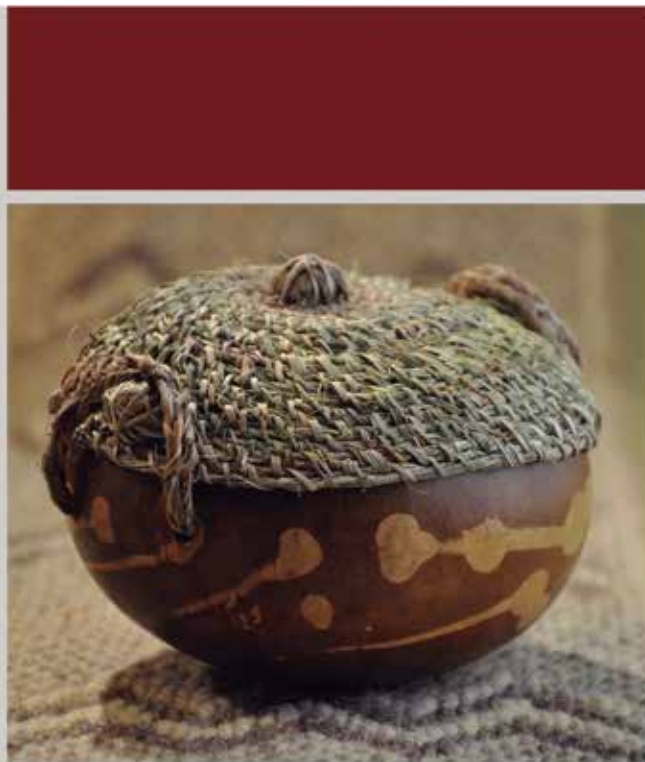




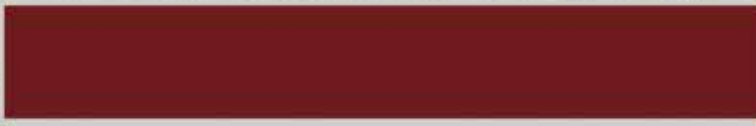








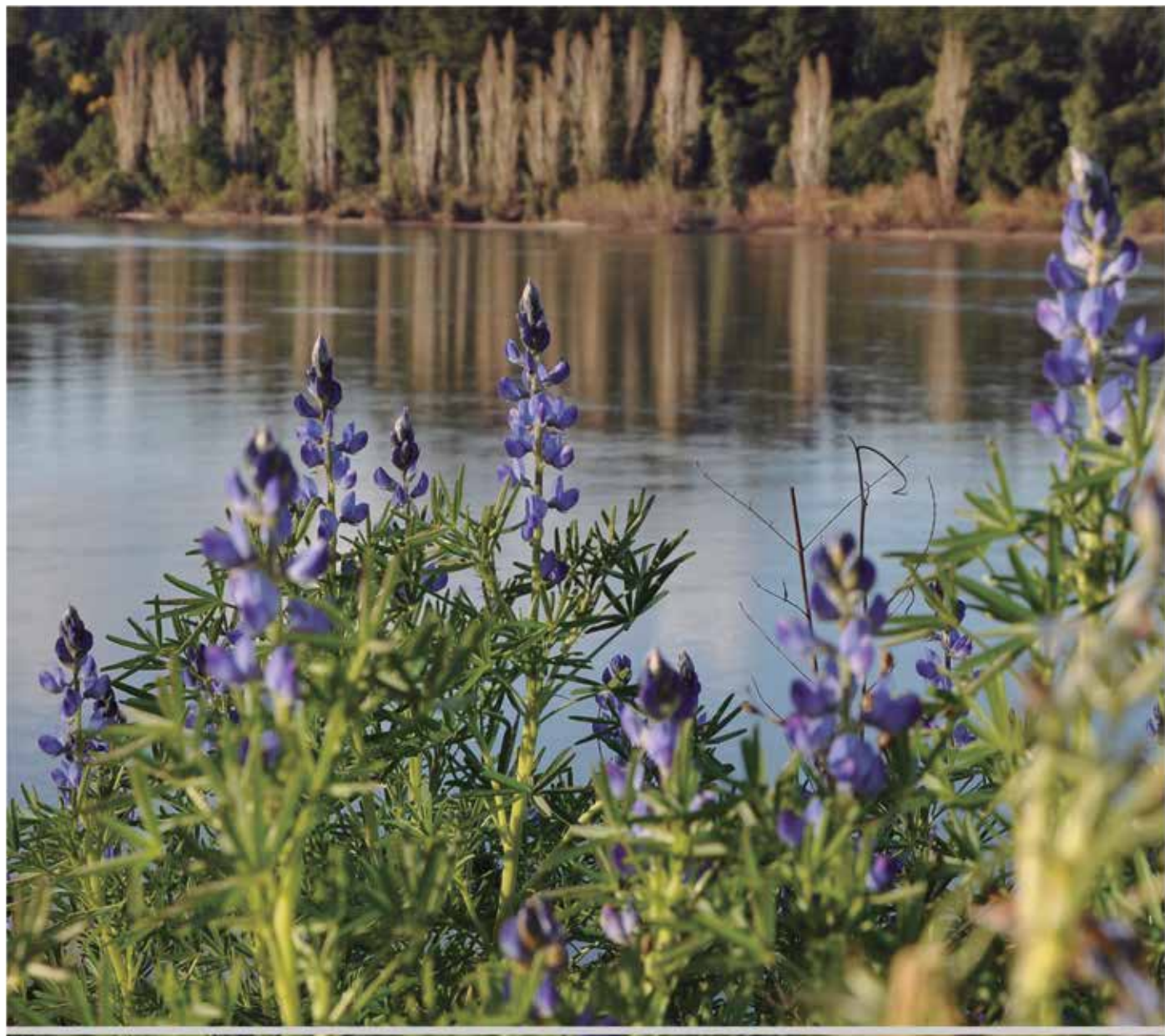


















BIBLIOGRAFÍA

Nuez, F.; Ruiz, J.J.; J. V., Valcárcel y Fernández de Córdova, P. (2000) *Colección de semillas de calabazas del Centro de Conservación y Mejora de la Agrobiodiversidad Valenciana*. Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria. Madrid.

Urbina, M. (1902) “Notas acerca de los “ayotli” de Hernández, ó calabazas indígenas”. En *Anales del Museo Nacional de México*. Num. 7 Tomo VII (1903) Primera Época (1877–1903).
Recuperado de http://200.188.19.20/islandora_74/islandora/object/articulo:11328

Corominas, J. (1987) *Breve diccionario etimológico de la lengua castellana*. Editorial Gredos. Madrid.
Recuperado de <https://losapuntesdefilosofia.files.wordpress.com/2017/09/diccionario-etimolocc81gico-abreviado-de-la-lengua-castellana-joan-corominas.pdf>

CRÉDITOS

COMUNA DE SAN NICOLÁS

Marisol Venegas Muñoz
María Andana Zenteno
Juana Venegas Muñoz
Marcos Enrique Venegas Muñoz
Elizabeth Navarrete Fuentes
Mónica Barros Estay
María Tello Fernández
Mónica Pedreros Garrido
Yolanda Zapata Romero
Zenobia Herrera Fuentes
Leonor Fuentes Matamala
Catalina Retamal Carrasco
Rosa Godoy Reyes
Carolina Palma Candia
Virginia Arancibia Vega
Rogelia Pedreros Flores
Verónica Schulze Terreros
María Teresa Maldonado Muñoz
Victoria Jara Godoy
Olivia Becerra Lira
Leonarda Pedreros Garrido

Apoya: Odila Otárola Inostroza.
Prodesal. Municipalidad de San Nicolás

COMUNA DE COELEMU

Amelia Villegas Alegría
Carmen Toledo Zapata
Ercira Lagos Fuentes
Evangelina Escobar Pedreros
Celestina Sáez Vidal
Alba Ruiz Torres
Pedro Flores Parra
Sandra García Paredes
Aída Albornoz Pino
Valeria del Campo Alegría
Ema Romero Romero
Jacqueline Palma Saavedra
Haydeé Ramírez Moraga

Apoya: Valeria del Campo.
Prodesal Municipalidad de Coelemu

COMUNA DE QUIRIHUE

Mariela Rosales Sánchez

Judith Sepúlveda Sandoval

Ester Vega Hurtado

Magaly Cisternas Iribarra

Gromiria Seguel Gutiérrez

Carmen Rojas Seguel

Bernardita Crisóstomo Caro

Francisca Barrera Torres

María Elena Molina Hernández

Carmen Rocha Reyes

Sara García Segura

Kella Bustos Espinoza

Lucrecia Molina Torres

Sara Alarcón Zapata

DISEÑO INDUSTRIAL UNIVERSIDAD DEL BÍO BÍO

Docentes

Samuel Soto Guzmán

Pablo Oliva Belmar

Claudia Miguelles Pinilla

Estudiantes

Sexto semestre de la carrera Diseño Industrial.

Generación Año 2016–2017

EQUIPO DE TRABAJO

Luis Peralta Espíndola

Gisela Rocha Durán

Alejandra Villar Herrera

Guillermo Cerro Flores

Paula Mariángel Chavarría

Marcelo Gotelli Méndez

Formación en agroecología

Glenda Rubilar Jara

Ariel Sepúlveda Rivas

Leslie Retamal Venegas

Formación en artesanía en calabazas

Natalia Vásquez Gómez

Carlota Durán Vivanco

Paulina Fuentealba Carrasco
