ISSN 1852 - 4915

ANTI



Anti, Nueva Era, Volumen 29, Octubre 2026.

ANTI

Arte de tapa: Escultura Moche. Anónima. Tienda de Huaca de la Luna. Trujillo, Perú. Colección Ana Rocchietti

ANTI es una publicación anual del Centro de Investigaciones Precolombinas que tiene como objetivos: 1. Conformar un lugar e intercambio entre diferentes especialistas a nivel nacional e internacional, así como también diferentes instituciones del campo de la historia, antropología, arqueología, etnología, y ciencias sociales en general; 2. Ofrecer un espacio para que investigadores y académicos puedan publicar sus producciones; 3. Construir un medio de comunicación a través de la difusión de investigaciones y ensayos; y 4. Jerarquizar la actividad académica.

Dirección postal Salta 1363 – 8 C. Ciudad Autónoma de Buenos Aires. CP. 1137 Argentina. E-mail: revista.anti.cip@gmail.com

Atención UNIRIO plataforma OJS:
www. http//www.2.hum.unrc.edu.ar/ojs/index,php/Coord

Los artículos reflejan exclusivamente la opinión de los autores.

© Centro de Investigaciones Precolombinas

AVATI *Revista del Centro de Investigaciones Precolombinas*

Nueva Era – Volumen 29, Octubre 2026. Pp 153.

AVATI ofrece acceso digital abierto a la información científica. Su contenido es evaluado por expertos temáticos de reconocida trayectoria.

AVATI es posible por la educación pública argentina.

Dirección: Ana Rocchietti (CIP)
Co – Dirección: Andrea Runcio (CIP)
Secretario de Redacción: Ariel Ponce (CIP)
Consejo Editorial
Yanina Aguilar (CIP)
César Borzone (CIP)
Alejandro Daniele (CIP)
Colaboradores
Luis Alaniz (CIP)
Denis Reinoso (CIP)
Edición
Ana Rocchietti (CIP)
Asistente de edición
Francisco Jiménez (CIP)
Tania Casandra Lifschitz (CIP)
Curadora del volumen
Yanina Aguilar

Comité Científico

Silvia Cornero – Universidad Nacional de Rosario – Argentina
Eduardo Crivelli - CONICET – Argentina
Eduardo Escudero - Universidad Nacional de Río Cuarto – Argentina
María Virginia Ferro – Universidad Nacional de Río Cuarto – Argentina
Nelsys Fusco Zambetogliris – Centro de Investigaciones Precolombinas – República Oriental del Uruguay
Alejandro García – Universidad Nacional de San Juan- Argentina
María Laura Gili – Universidad Nacional de Villa María – Argentina
Ana Igareta – Universidad Nacional de La Plata – Argentina
Alicia Lodeserto – Universidad Nacional de Río Cuarto – Argentina
Catalina Teresa Michieli – Centro de Investigaciones Precolombinas – Argentina
Fernando Oliva - Universidad Nacional de Rosario – Argentina
Ernesto Olmedo – Universidad Nacional de Río Cuarto – Argentina
Graciana Pérez Zavala – Universidad Nacional de Río Cuarto – Argentina
Verónica Pernicone – Universidad Nacional de Luján – Argentina
Mariano Ramos – Universidad Nacional de Luján – Argentina
Flavio Ribero – Universidad Nacional de Río Cuarto – Argentina
Marcela Tamagnini – Universidad Nacional de Río Cuarto – Argentina
Jhon Juárez Urbina - Dirección Desconcentrada de Cultura del Departamento de La Libertad- Ministerio de Cultura – Trujillo – Perú
César Gálvez Mora - Academia Nacional de la Historia, Lima, Perú, Institute of Andean Studies, Berkeley, EE. UU Trujillo - Perú.
Juan Castañeda Murga – Universidad Nacional de Trujillo. Perú.
Régulo Franco- Proyecto Arqueológico El Brujo - Museo de Cao, Fundación Wiese Perú.
Ricardo Morales Gamarra - Universidad Nacional de Trujillo – Perú.
Jorge Gamboa – Universidad Nacional Santiago Antúnez de Mayolo – Perú.
Luis Millones – Universidad Nacional de San Marcos – Perú.
Carlos Wester – Museo Brüning, Lambayeque - Perú.
Luis Valle, SIAN, Trujillo – Perú.
María del Carmen Espinoza Córdova – Museo Brüning – Lambayeque - Perú
María Elena Córdova Burga – Patrimonio Cultural- Trujillo – Perú
Rommel Quintanilla Huanca – Universidad Nacional de la Amazonía Peruana.

ANTI

Los trabajos de ANTI, Nueva Era, Volumen 29, Octubre 2026 fueron presentados en XX Seminario Binacional Argentino – Peruano, en Buenos Aires, octubre 2025.





Coedición con el Sindicato Único de Trabajadores de la Universidad Nacional de la Amazonía Peruana (Iquitos, Perú) y con la Secretaría de Cultura de Asociación Gremial de Trabajadores del Subterráneo y Premetro (AGTSyP) (Buenos Aires, Argentina).

AMTI

ÍNDICE

7. EDITORIAL

8. EL MENAJE TRADICIONAL DE CALABAZA (LAGENARIA SPP.)
EN LA LITERATURA, ARTES VISUALES Y MÚSICA NORPERUANAS
César Gálvez Mora

50. ARTE RUPESTRE EN CALINGASTA.
LOS PETROGLIFOS DE HILARIO
Carlos Gómez Osorio

76. COTOPAXI, CHIMBORAZO Y OTROS VOLCANES
SAGRADOS Y EMBLEMATICOS DE ECUADOR
Constanza Ceruti

112. ANIMALIA. ENSAYO SOBRE EL ARTE KUKAMA KUKAMIRIA.
TUPI GUARANÍ CONTEMPORÁNEO EN EL AMAZONAS LORETANO
Ana María Rocchietti

150. NORMAS EDITORIALES

ANTI César Gálvez Mora, El menaje tradicional de calabaza (Lagenaria spp.) en la literatura, artes visuales y música norperuana. ANTI, Nueva Era, Volumen 29, Número 1, Octubre 2026, pp. .8 – 49. ISSN 1852 – 4915. Centro de Investigaciones Precolombinas, C.A.B.A, Argentina. Atención UNIRIO,
www. http//www.2.hum.unrc.edu.ar/ojs/index,php/Coord

EL MENAJE TRADICIONAL DE CALABAZA (*Lagenaria spp.*) EN LA LITERATURA, ARTES VISUALES Y MÚSICA NORPERUANAS

TRADITIONAL PUMPKIN (*Lagenaria spp.*) TABLEWARE I N NORTHERN PERUVIAN LITERATURE, VISUAL ARTS AND MUSIC

UTENSÍLIOS DE MESA TRADICIONAIS EM FORMATO DE CABAÇA (*Lagenaria spp.*) NA LITERATURA, ARTES VISUAIS E MÚSICA DO NORTE DO PERU

César Gálvez Mora
Academia Nacional de la Historia, Lima, Perú,
e Institute of Andean Studies, Berkeley, EE. UU.
ORCID ID: *hhtps://orcid.org/0000-0002-8751-6266*.
Email: *arkeologisto@yahoo.com*

Resumen

Se presenta y analiza información brindada por la literatura, artes visuales y música norperuanas que complementa el aporte de publicaciones académicas sobre el menaje tradicional elaborado en “calabaza” (“mate”) (*Lagenaria spp.*). Datos que no solo abordan los contextos sociales en los cuales es utilizado este variado menaje ancestral, sino también las costumbres de los habitantes en su vida diaria y durante su trabajo en tierra firme y el mar. Todo lo cual demuestra que esas fuentes son un valioso repositorio y un activo de la memoria en un escenario donde el menaje de “calaza” afrontan una amenaza real representada por la progresiva introducción y avance de recipientes de diversos materiales, con

lo cual contribuimos a una mejor comprensión de los valores que trascienden la materialidad del menaje tradicional.

Palabras clave: Calabaza, menaje, costa norte del Perú.

Abstract

This paper presents and analyzes information from northern Peruvian literature, visual arts, and music, complementing the contributions of academic publications on traditional tableware made from gourds (calabashes) *Lagenaria spp.* This data not only addresses the social contexts in which this diverse ancestral tableware is used, but also the customs of the inhabitants in their daily lives and during their work on land and at sea. All of this demonstrates that these sources are a valuable repository and a vital part of collective memory in a context where gourd tableware faces a real threat from the progressive introduction and advancement of containers made from various materials. This contributes to a better understanding of the values that transcend the materiality of traditional tableware.

Keywords: Gourd, tableware, northern coast of Peru.

Resumo

Este artigo apresenta e analisa informações da literatura, artes visuais e música do norte do Peru que complementam as contribuições de publicações acadêmicas sobre utensílios de mesa tradicionais feitos de cabaça *Lagenaria spp.* Esses dados abordam não apenas os contextos sociais em que esses diversos utensílios ancestrais são utilizados, mas também os costumes dos habitantes em seu cotidiano e durante o trabalho em terra e no mar. Tudo isso demonstra que essas fontes são um valioso repositório e um importante patrimônio da memória em um contexto em que os utensílios de mesa de cabaça enfrentam uma ameaça real devido à introdução e ao avanço progressivo de recipientes feitos de diversos materiais. Isso contribui para uma melhor compreensão dos valores que transcendem a materialidade dos utensílios de mesa tradicionais.

Palavras-chave: Cabaça, utensílios de mesa, litoral norte do Peru.

Introducción

En la costa norte del Perú, las investigaciones arqueológicas realizadas por Tom Dillehay y colaboradores (Rossen, 2011, pp. 180-181) han permitido recuperar evidencias de "calabaza" con una antigüedad de 11,000 años. Sin embargo, recipientes enteros y fragmentados han venido siendo investigados en contextos seguros ubicados en estratos pertenecientes al Precerámico y épocas posteriores; es decir desde 2500 a. C. hasta 1470/75 d. C. Las evidencias mejor conservadas provienen de contextos funerarios, e incluyen objetos que muestran una elaborada iconografía (Entre otros: Franco y Gálvez, 2005, p. 99, Figs. 16, 17, 23; Gálvez y Murga, 2019; Prieto, 2024, Figs. 34, 35, 36, 148, 190, 277; Vergara, 2015).

Existe información etnohistórica, que revela el uso de menaje de "calabaza" en el valle de Virú, como el documento *Castigos aplicados a indios en Viru, por su alcalde de naturales, 1698*, según el cual a un "Yndio brujo" se le embargan bienes, que incluyen "… un costal de mates en q[e] comía" (Zevallos, 1999, p. 95). En el documento *Informe (incompleto) del párroco el pueblo de Virú sobre usos y costumbres de la población: 1811*, se hace referencia a un conjunto de recipientes: "mate", "poto", "ponga" (Zevallos, 1991, p. 93, 98), "checo", "pulluyo", "canciador" (*Op. Cit.*, p. 95, 97). Asimismo, se reporta el uso de "matecitos pequeños de chicha" ofrecidos al Apu Parato, montaña del corregimiento de Canta (actual departamento de Lima), por la "hechicera" Juana Ycha, hacia 1650 (Millones y Mayer, 2021, pp. 75, 78).

Actualmente, se mantiene el uso de recipientes de "calabaza" en los pueblos tradicionales de la costa norte del Perú (Figura 1), en particular un conjunto que tiene notable recurrencia en este territorio (Figura 2): (i) El "poto" tiene una capacidad mayor a un vaso, y es usado para beber chicha de jora tanto en casa como en picanterías; (ii) las "guás", son usadas como cucharones para enfriar la chicha; (iii) el "porongo" ("masquero", "masquera", "masquerito", "calabazo") es un recipiente alargado, usualmente terminado en punta, que sirve para transportar chicha al trabajo o durante un viaje; (iv) la "lapa" puede tener una capacidad de hasta 22 litros, y sirve para lavar, entre otros usos. Aparte de ello, en Sechura "… se usa como fuente para servir piqueos. También mujeres se colocaban

sobre la cabeza lapas llenas de poda, tamales, humitas, o pescado y salían por las calles pregonando su venta" (Huertas, 2000, p. 272); (v) el "mate" ("checo", "lapa"), es un recipiente cóncavo, más bien plano, en el cual se sirven los alimentos cocidos; (vi) el "cojudito" ("potito", "copa"), contiene líquido equivalente a un vaso, y sirve para beber chicha o anisado; (vii) el "calabazo" es un recipiente semicerrado que sirve para guardar huevos, aliños para cocinar o agua; (viii) la "chicula" ("chicana", "chúcula"), es parecida a un cucharón y se emplea para extraer o enfriar la chicha de las tinajas, para servir alimentos, o para tomar desayuno en vez de pocillo; y (ix) la "ponga" ("poto grande", "mate") es un recipiente de 6 a 8 litros, que se coloca en una mesa, y del cual se extrae la chicha con un "cojudito" ("potito").



Figura 1. Departamentos de la región norperuana mencionados en el artículo, donde se utiliza menaje de "calabaza".



Figura 2. Tipos más frecuentes de recipientes de "calabaza". Fotos: Oswaldo Fernández (1, 9), y Heinrich Brüning (6, 10).

En cuanto a las artes visuales, nuestra motivación surgió al observar recipientes de "mate" en la obra del reconocido artista plástico don Pedro Azabache[1], natural de Moche (departamento de La Libertad) (Salazar, 2015) y del escultor Oscar Aquino, natural de Catacaos (departamento de Piura), a quien conocí gracias al antropólogo Luis Chaparro Frías en la década de 1990.

De otro lado, pudimos comprobar que los recipientes de "calabaza" han venido siendo mencionados en varias obras de

[1] De quien fui alumno en su taller de dibujo al carboncillo en la Dirección de Proyección Universitaria, de la Universidad Nacional de Trujillo (Perú).

literatura regional en la costa norte (Antón, 2007; Camino, 1973; Castro, 1994; Cruz de Acha, 1966; Espinoza, 2007a, 2007b; Florián 2021; Garcés, 1988; Garrido, 1967; Gastañaduí, 1972; Jara, 2004; Lizarzaburu, 1972; López, 1970; Morales, 1970; Ramírez, 1958), lo cual contribuye a comprender el uso de éstos y las circunstancias en que ello sucede. Y en el campo de la música tradicional o criolla, registramos varias marineras[2] que cantan a diversos recipientes de "mate": "El que rompe paga", "El chisco silbador", "Pobre cholito", "Amor serrano" y "Soy cholo de Catacaos".

En la medida que estas tres fuentes no convencionales sobre el menaje de "calabaza" no han sido abordados suficientemente en otras publicaciones sobre el tema, el presente artículo expone y analiza los datos que aportan; y en base a la información etnohistórica y etnográfica identificaremos las formas mencionadas; conocimiento que resulta crucial en el actual escenario cuando estos recipientes ven reducida su vigencia a las áreas rurales, ante el avance de aquellos de plástico, vidrio, hierro enlozado y porcelana (Rumiche, 1987, p. 23).

El dato etnohistórico y etnográfico

Los recipientes de "calabaza" ("mate") *Lagenaria spp.*, hoy menos que antes, formaban parte del menaje de las casas tradicionales, y de acuerdo al departamento suelen variar de denominación, según lo menciona Narváez (1994). De acuerdo a Bernd Schmelz (1996), en el siglo XVI, el sacerdote Lope de Atienza incluye en su obra el vocablo "mate", indicando que "… se les pone la comida en sus *mates*, en lugar de platos y escudillas, que son unas medias calabazas, que siembran para usar en este menester." (*Op. Cit.*, p. 56). Cabe indicar que, que menciones al uso de "mates" para comer y beber en la costa norte, en el siglo XVI figuran en documentos coloniales publicados por Huertas (1987), como es el caso de la "Provança de don Francisco de Fuentes" (*Op. Cit.*, p. 145, 154) y la "Provança de Pero Gonçales de Ayala" (*Op. Cit.*, p. 161).

[2] La marinera es un género musical muy popular en la costa norte del Perú.

Gillin (1947) estima que a principios del siglo XX la mayoría de los hogares mocheros contaban, entre otros, con "mates" para comer, "potos" para beber, y "porongos" o calabazos de cuello largo para la chicha; y que todavía cuando él estuvo en la villa los mocheros preferían beber chicha en "mate" argumentando que de esta manera se siente su sabor verdadero (*Op. Cit*., p. 42). No obstante, destaca que en las casas de gente pobre no faltan cuatro "mates" y siete u ocho "potos", para los fines antes mencionados (*Op. Cit*., p. 43). En cuanto a la forma de servir la chicha, refiere que ésta es sacada de la botija con un recipiente pequeño de "mate" llamado "cojudito", y vertida en uno de mayor tamaño denominado "mate", sirviendo el primero para beber (*Op. Cit*., p. 48). Por su parte, Sabogal (2016) precisa que en el valle de Moche "… la calabaza era dos clases de plantas de madera de frutos largos muchas veces de ½ metro que la gente le conocía con el nombre de calabaza. Los habitantes lo usaban como depósito para transportar la chicha al campo. Y los de forma redonda la gente partía por la mitad, que les servía como plato en el cual servían sus alimentos." (*Op. Cit*., p. 69).

Para la costa norte, Schaedel (1988) menciona diversos recipientes hechos con "calabaza" de variadas formas, y diferencia el "mate", empleado como plato (para el cual se utiliza una variedad achatada) y un gran recipiente de 6 a 8 litros de capacidad con dos agujeros que sirve para sacar la chicha, el cual se hace con la variedad grande; asimismo destaca al "checo" como el contenedor de mayor tamaño, que se llevaba cargado (*Op. Cit*., pp. 98-99). Además, añade a la "ponga" (6-8 litros), que tenía un agujero y se empleaba para poner la chicha lista para ser servida; la "chicula" ("chicana"), parecida a un cucharón y que se usaba para extraer la chicha de las tinajas, y se hacía de una gran "calabaza" en forma de palta (*Op. Cit*., p. 99). Finalmente se refiere a la "masquera" mediana (1-1.5 litros) que se portaba en una alforja durante los viajes, y el "timbulo", una suerte de vaso para tomar chicha, que era manipulada durante su crecimiento para hacerle una cintura (*Op. Cit*., p. 100).

Por su parte, el viajero francés Julian Mellet (1973), relata que en 1815 le dieron con la comida "…***un pilche***, especie de calabacita, donde se bebe chicha." en el pueblo de Lagunas de San Pedro, en Lambayeque (*Op. Cit*., p. 67); mientras

que Renée Lesson (1973), viajero de la misma nacionalidad relata que, hacia 1824, pobladores de la aldea de Colán (departamento de Piura) abastecían de agua a la población del puerto de Paita "… adonde la llevan en calabazas, a lomo de burro, …" (*Op. Cit*., p. 135) y que el menaje de esa aldea "… se limita a algunos utensilios labrados en los frutos de la calabaza." (*Op. Cit*., p. 139). En esa línea, el viajero alemán Ernst Middendorf (1973 [1894]) narra que, durante su visita a Chiclayo, a fines del siglo XIX, "… se ve a viejos y jóvenes con el mate en la mano, que utilizan en vez de vaso" para tomar chicha (*Op. Cit*., p. 289).

En cuanto a Huanchaco de la década de 1940 (Anhuamán, 2008) el nombre genérico de "checo" servía para referirse a los "mates" o "calabazas" (*Op. Cit.*, p. 82); el "poto" (10-12 cm de diámetro) era una medida para la venta de chicha, equivalente a la capacidad de una botella de cerveza, y el "masquerito", una calabaza alargada en forma de botella con un agujero en la punta, para transportar la chicha a los hogares; mientras que en la mesa, la chicha era vertida en una "ponga", que es un mate de mayor tamaño, de la cual se extraía con el "poto" para beber (*Op. Cit.*, pp. 86, 158). En cuanto a los potajes tradicionales, éstos eran "…servidos en mates o checos, …" (*Op. Cit.*, pp. 85, 138); mientras que el "churuco" se trataba de un recipiente alargado, uno de cuyos extremos estaba doblado y mostraba un corte circular como tapa, y era útil para guardar cucharas o para comprar chicha ("masquerito") *(Op. Cit.*, p. 83). Adicionalmente, el autor ofrece fotografías del uso del "poto" por pobladores originarios de Huanchaco (*Op. Cit*.). Y añade que un uso adicional del "calabazo" se daba cuando "El pescador… lleva el espinel en un calabazo llamado como 'churruco' que saca mar afuera para amarrar al extremo del espinel por debajo del nivel del agua en la 'tira de fondo'…"; también como "flotador grande 'chuna'" y como "flotador 'chico' o 'chunita'" (Rodríguez, 1987, p. 59, 60, 89; láms. 4a, 4b, 4c, 5a, 5b).

Un amplio uso de la "calabaza" para el menaje de casas tradicionales de Sechura, es ofrecido por Huertas (2000), quien menciona a una gran "lapa" o mate (Ø = 50cm), que era utilizada como mesa, encima de la cual iban "*la lapilla, mate, mocus, poto grande con su coju-*

dito adentro, chiculas, para servir los alimentos (…), También colgaba de la pared de la cocina los calabazos hueveros y alineros, donde se guardaba los huevos y los alíneos que se usaban en la comida. Lo mismo que los calabazos aguateros" (*Op. Cit*., p. 142). También se refiere al "… churuco o calabazo donde se guardaban las dormilonas (grandes aretes de oro) y otras joyas", al "umás", que es una "chicula" grande con mango (*Op. Cit*., p. 279), al "guás", una calabaza de forma oval (*Op. Cit*, p. 271). Asimismo, "… grandes calabazos donde se guarda semillas, especialmente la del algodón nativo y el "cuco" infaltable en las casas, usado para guardar madejas de hilos.", que era un calabazo con una apertura y tapa rectangular con hilos en la parte superior (*Op. Cit*., p. 143, 270). Bajo la denominación "potos", el autor ofrece dibujos de diversos recipientes de calabaza (*Op. Cit*., p. 209). En cuanto al uso práctico de algunos recipientes, precisa que al no haber mesa de centro en la sala, "…solo ponían una *lapa* grande, sobre ésta se ponían los *mates* que servían como platos; el café se tomaba en *chicula*, y también *potitos*, en Piura se les conocía como *cojuditos*."; asimismo que "En la pared se ponían unos palitos donde se colgaban la canasta, los *potitos*, unos grandes calabazos con ropa, alimentos y otras cosas" (*Op. Cit*., p. 222)

Por su parte, Carlos Camino (1945) define al "checo" como una "Vasija formada con la corteza seca de ciertas cucurbitáceas" (*Op. Cit*., p. 86); se refiere a "Un matecito de *bacalao de guitarra atollada en harta cebolla*…" (*Op. Cit.*, p. 32), y dice que "Un seviche de cañán [*Dicrodon spp*., reptil comestible en el norte peruano], un poto de chicha con *pata de toro*, y un checo de *cirguela* ["ciruela" *Prunus domestica*, fruta originaria de Europa] es lo que mejor un viruñero [habitante nativo del pueblo de Virú, en el departamento de La Libertad] legítimo puede ofrecer" (*Op. Cit*., p. 59); mientras que para Piura destaca al "…mate de *seco chabelo* [plato típico del departamento de Piura]." Finalmente, concluye que "LA DE MANÍ EN VASO, LA DE MAÍZ EN POTO!.- Es la manera clásica de beber la chicha en el Norte" (*Op. Cit*., p. 163).

Respecto al pueblo de Yapatera (Dpto. de Piura), que destaca por sus moradores afroperuanos, los potajes tradicionales "… se asientan con un bien despachado poto de chicha." (Velásquez, 2003, p. 135) y "… con un buen poto de chicha

blanca." (*Op. Cit*., p.162); además indica que "…la chicha blanca circula en jarras y potos, …" (*Op. Cit*., p. 165). Precisa, también, que "… el saladito y el picor del piqueo atraen y exigen la presencia del potito o el cojudito de chicha para completar el agrado y satisfacción." (*Op. Cit*., p. 235). Finalmente, anota como una costumbre interesante que "La Chicha blanca se consume a cántaros, las jarras de chicha circulan sin cesar y el maniobreo del potito o cojudito es incesante, pues en cada mesa un solo poto circula de mano en mano, sellando la amistad y la familiaridad de los partícipes en dicha mesa, que al beber del mismo poto se hermanan y compenetran en ese ambiente hermoso y lleno de originalidad y sano esparcimiento." (*Op. Cit*., p. 237).

En el caso de Chulucanas, Sabogal (*Op. Cit*.), hace una interesante relación de recipientes de calabaza, entre éstos: "lapa" (capacidad: 22 litros), que se usa para lavar u otros fines; "calabazo" (8-9 litros) para cargar agua a modo de cantimplora; "limeta" (2 litros) para llevar agua o chicha, que es similar a la anterior; "poto" (1-1.5 litros) para tomar agua o chicha; "chicula", usada para tomar desayuno en vez de pocillo, y "cojudito" ("potito" o "copa"), parecido al anterior, sirve para tomar chicha o anisado (*Op. Cit*., p. 257). Por su parte, Rumiche (*Op. Cit.*) hace una detallada relación y descripción, así como referencias al uso de este tipo de menaje en Chulucanas. Para empezar, aporta el término "potales" que son los cultivos de "lagenaria" en las chacras (*Op. Cit*., p. 22), y menciona diversos receptáculos como: "aliñeros", recipientes pequeños, con un corte que funcionaba como tapa, para guardar aliños de cocina (*Op. Cit.*, p. 41); "barquillas", calabazas grandes, con una abertura en la parte central superior, donde se colocaba la tapa producto del recorte; se utilizaba para guardar huevos de gallina; "calabazos" para transportar agua (*Op. Cit*., pp. 18); "chiculas", para servir el café en el desayuno, mazamorras, así como para enfriar el afrecho de la chicha, o para sacar agua (*Op. Cit.*, p. 47); "churuco" (Ø = 25-30cm), con una abertura circular en la parte superior, donde se colocaba una tapa con la parte cortada, unida con un hilo, que se utilizaba para guardar alhajas de la familia (*Op. Cit.*, p. 7); "cuco", calabazo cilíndrico y curvado (60-70cm de longitud) con un corte al centro de la parte superior y tapa unida con hilos,

donde se guardaba hilos, la "tiza" empleada para el hilado, husos, etc. (*Op. Cit.*, p. 55); "hueveros", recipientes grandes donde se ponían huevos para la venta (*Op. Cit.*, p. 43); Asimismo, "humaz", un "poto" parecido a una sandía, con una perforación circular en la parte superior y otra lateral para insertar un palo, utilizado como un gran cucharón para enfriar la chicha, pasándola de las ollas al tinajón (*Op. Cit.*, p. 65); "lapas" (Ø = 40-70cm) que pueden ser "lapas secas" para guardar platos, tazas y cucharas; para vender pescado (*Op. Cit.*, pp. 31), "lapas hondas" (Ø = 50-70cm, y 20cm de profundidad) para depositar agua, como tinas para niños (*Op. Cit.*, p. 33), "limetas" ("aguateros", "chicheros"), para agua, anisado o chicha (*Op. Cit.*, pp. 23, 35); "mates" (Ø = 30cm), para alimentos líquidos y/o sólidos (*Op. Cit.*, pp. 18); "matecitos" (Ø = 17cm) donde se servía el almuerzo y la "merienda" (cena) (*Op. Cit.*, pp. 18, 25); "poto", para la preparación y consumo de chicha (*Op. Cit.*, pp. 23), diferenciándose el "poto copero" o "medida" o "cojudito" (*Op. Cit.*, p. 61), "potos pequeños" (*Op. Cit.*, p. 63)

Mientras que en el pueblo de Guadalupe (departamento de La Libertad), Sabogal (*Op. Cit.*) menciona dentro del menaje a los "checos" ("calabazos"), a "hemisferios de mates globulares", con los cuales se tapaban las "paicas" o "pongos" con chicha; a la "chúcula", calabazo recortado a modo de cucharón; y que "…en los checos se hacían puertecitas para guardar cosas de valor como alhajas y títulos de propiedad." (*Op. Cit.*, p. 370). Este último, es el equivalente al "churuco" de Catacaos. Y, en el distrito de Pueblo Nuevo (Dpto. de La Libertad), destaca que "El agua la llevaban de la bocana que está a tres o cuatro km en latas, en mates." (*Op. Cit.*, p. 311).

En cuanto al menaje de la taberna de chicha, Lupe Camino (1987) destaca las elaboradas con "lagenaria" como las "umás", "guás", usadas como cucharones en el enfriamiento de la chicha (*Op. Cit.*, pp. 31, 40); "lapas", para servir alimentos; "potos" (recipientes medianos, usados en el campo) y "cojuditos" (recipientes pequeños, utilizados en Catacaos) para tomar chicha (*Op. Cit.*, p. 31). El "poto" (≈ 1litro) y el "cojudito" (≈ ½ litro) se utilizan, también, como medida para la venta de chicha en el campo (*Op. Cit.*, pp. 46, 47, 48, 49).

Es interesante mencionar que en la vecina provincia andina de Gran Chimú, que limita con las provincias de Ascope

y Otuzco (departamento de La Libertad) y Contumazá (departamento de Cajamarca), se usaba el "checo", calabaza de cuello largo, que podía ser "calero" (pequeño recipiente para depositar cal) (Díaz, 2005, p. 48) o "porongo" (para el trasporte de chicha, agua, etc.) (*Op. Cit.*, pp. 48, 98), la "lapa" (recipiente formado por la mitad de una calabaza) (*Op. Cit.*, p. 75), el "mate" (calabaza entera o la mitad de esta, usada como plato) (*Op. Cit.*, pp. 82-83) y el "poto", también conocido como "mate" (usado para contener semillas como maíz, frejol, lenteja) que es utilizado en la actividad de la siembra (*Op. Cit.*, p. 99), a diferencia del uso que se le da en la costa, según hemos indicado anteriormente. Cabe mencionar que Díaz (*Op. Cit.*) también registró en 2002 los vocablos "checo", "lapa", "mate", "porongo" y "poto" en la localidad de Huanchaquito (provincia de Trujillo) (*Op. Cit.*, pp. 127, 128). Por último, en cuanto al vecino departamento de Cajamarca, Mires (2008) documentó información de campo, referida al uso de "mates" y "lapas" para comer (*Op. Cit.*, pp. 7, 9, 19); entre los útiles de cocina: "mates", "potitos" (para beber agua), (*Op. Cit.*, p. 18), "calabazos" -con corcho de tuza[3]- adquiridos de la costa para cargar agua, "calabazos chicos" con tapa y cordel para llevar ají durante los viajes; precisa que "los potitos y las sacritas lo hacían de Chiclayo" así como que "…esos potitos… siempre se usaban como baldes, lo *aujereaba* con alguna cosa y lo amarraban con su hilito para que traigan agüita." (*Op. Cit.*, p. 19); de otro lado, este autor (Mires, 2015) reporta el recipiente denominado "poto" en el área rural de Cajamarca (*Op. Cit.*, p. 48), contribuye con un glosario, que incluye: "Lapa: Mate grande y extendido.", "Mate: Calabazo que se usa a modo de plato//Matecitos.", "Poto: Mate, vasija de calabaza para beber. Calabazo//Potitos.", "Poto de Chiclayo: Chiclayo. Cucurbitácea como el zapallo. Poto= vasija." (Mires, 2008, pp. 36, 37). E indica un uso adicional que es "calabazo" para guardar la cal que servirá para masticarla coca (Mires, 2007, p. 20).

[3] Raquis o marlo del maíz.

Resultados de la investigación

a. Artes visuales

La obra del obispo Baltazar Jaime Martínez Compañón (2015 [1784]), es pródiga en escenas donde aparecen diversos recipientes de "calabaza" utilizados en el siglo XVIII, en particular las láminas "Yndias de valle texiendo", "Yndios sembrando", "Yndios bailando en patio de la chichería", "Yndios merendando en chichería" (Figura 3), "Ajuste de casamiento de indios", "Bodas de *idem*", "Yndias colando chicha y despumándola" (Figura 4), Yndias ordeñando bacas" e "Yndios cozinando chicha".



Figura 3. "Yndios merendando en chichería". Uso de "lapas" y "potos" (Fuente: Martínez de Compañón, 2015 [1784]).



Figura 4. "Yndias colando chicha y despumándola". Uso de "guás" y "pongas" (Fuente: Martínez de Compañón, 2015 [1784]).

La obra del pintor peruano Pedro Azabache (Moche) es prolífica en la representación de escenas campesinas que incluyen recipientes de "calabaza" (Salazar, *Op. Cit.*), en particular aquellos de calabazas en forma de botella con cuello

largo para llevar chicha, “mates” y “potos” (*Op. Cit*., pp. 26, 146, 158, 160, 203, 247, 275, 284-285, 292) (Figuras 5, 6).



Figura 5. “La Huaca del Sol, crepúsculo Moche”. Traslado de chicha de jora en “masqueros” (óleo de Pedro Azabache).



Figura 6. “Marinera”. Uso de “potos” y “ponga” (óleo de Pedro Azabache).

Por su parte, Anhuamán (*Op. Cit.*) ha representado el uso de un recipiente de "calabaza" por una matrona huanchaquera en una chichería (*Op. Cit.*) (Figura 7) y a huanchaqueras bebiendo chicha (Figura 8), y Lutgarda Reyes a un grupo de campesinos junto a un mate en una picantería (Figura 9)

.



Figura 7. "Abuela sirviendo chicha de jora". Uso de "poto" para recibir la chicha (óleo de Pedro Anhuamán).



Figura 8. "Huanchaqueras". Uso de "poto" para beber chicha de jora (óleo de Pedro Anhuamán).



Figura 9. "Chichería Santa Leticia". Uso de "mate" en la mesa (óleo de Lutgarda Reyes).

Por su parte, Oswaldo Fernández (Piura) ha representado cómo se bebe la chicha en "poto" (Figura 10) y un "churuco" sostenido por un niño (Figura 11); este

último, “Un calabazo de cuello corto que sirve o funciona como alcancía, usado -en tiempos antiguos y aún ahora- para guardar el dinero o los ornamentos de oro que usaban. En la parte superior tiene una abertura de forma trapezoidal y su tapa sostenida por un hilo de algodón pardo” (Oswaldo Fernández Villegas, comunicación personal, 30 de agosto de 2025). Finalmente, Héctor Suárez (Piura) representa una sonaja de “calabaza” portada por una participante en una sesión nocturna de curanderismo (Figura 12); uso que se aprecia también en un dibujo del artista Guillermo Fernández Guerrero (Piura) (Espinoza, 2007b, p. 11) (Figura 13).

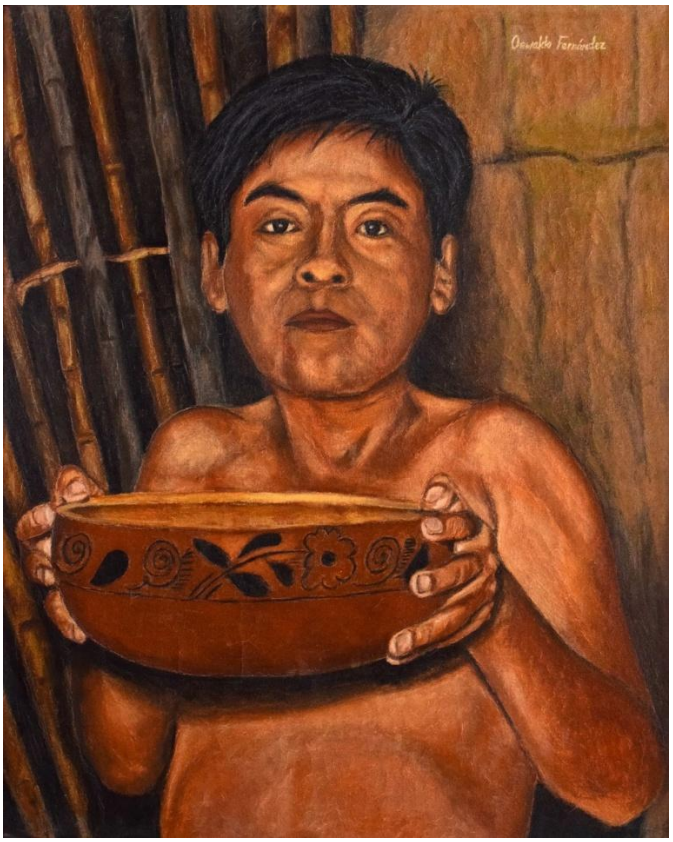


Figura 10. Niño de Catacaos tomando chicha en “poto” (óleo de Oswaldo Fernández).



Figura 11. César Poicón Villegas sosteniendo su “churuco” (óleo de Oswaldo Fernández).



Figura 12. “Huachuma, dama del Amanecer”. Uso de “chungana” de “mate” (óleo de Héctor Suárez).



Figura 13. “El Pitingo”. Uso de “chungana” de “calabaza” (dibujo de Guillermo Fernández Guerrero).

Y en cuanto a la escultura en madera, la vasta obra de Oscar Aquino (Catacaos) incluye varias representaciones de personajes piuranos utilizando recipientes de "mate" (Figuras 14, 15).



Figura 14. "Qué rica chicha". Uso de "poto" para beber (Escultura de Oscar Aquino).

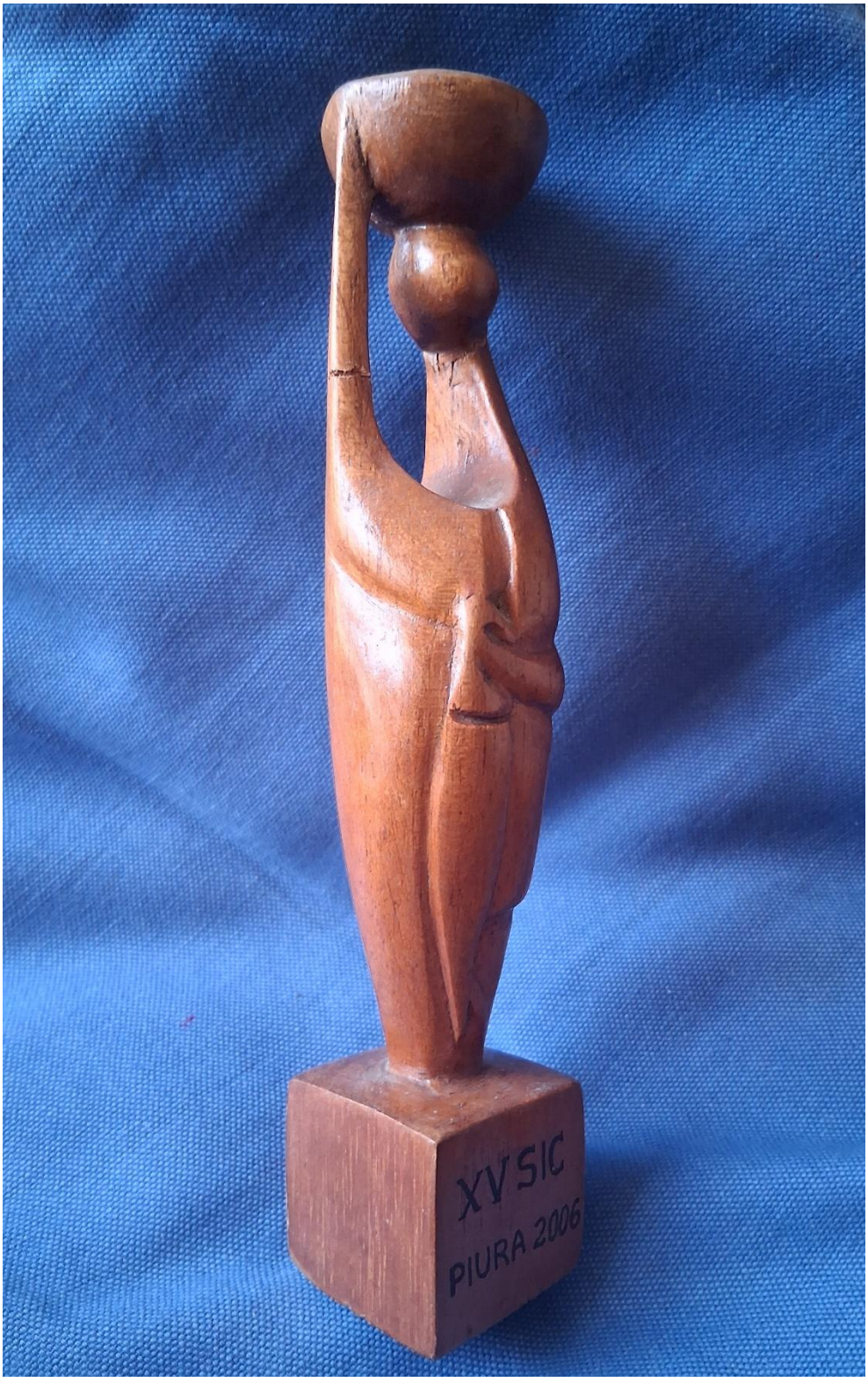


Figura 15. "Vendedora de pescado". Lleva una "lapa" en la cabeza (Escultura de Oscar Aquino: colección Gálvez Mora).

En materia de fotografía, debemos a Brüning un valioso registro que incluye escenas con recipientes de calabaza en la costa de La Libertad (Raddatz, 1990, p. 60; Schaedel, *Op. Cit*., pp. 12-13, 56) (Figura 16), Lambayeque (Raddatz, *Op. Cit*., pp. 71, 87, 91, 95, 103, 130; Schaedel, *Op. Cit*., p. 95, 122, 123, 133, 137) (Figuras. 17, 18, 19) y Piura (Raddatz, *Op. Cit*., p. 87) (Figura 20), entre fines del siglo XIX e inicios del siglo XX. A ello se suma el registro de (Gillin, *Op. Cit*., Láms. 13, 14) en Moche (Figura 21), y de Camino (*Op. Cit*.) en Catacaos (Figura 22). Ello está apoyado en la mención que hace Carlos Camino (*Op. Cit*.) al curandero Piscoya, quien "… tomó su macana -fabricada de una calabacita seca- y haciendo sonar las semillas acompasadamente…" (*Op. Cit*., p. 184)

.



Figura 16. "Grupo de Santo Domingo, Río Moche". "Lapa" cubriendo una "paica" de chicha (foto de Heinrich Brüning, 1895).



Figura 17. "Vendedora de potos", Monsefú´ (Foto de Heinrich Brüning, 1904).

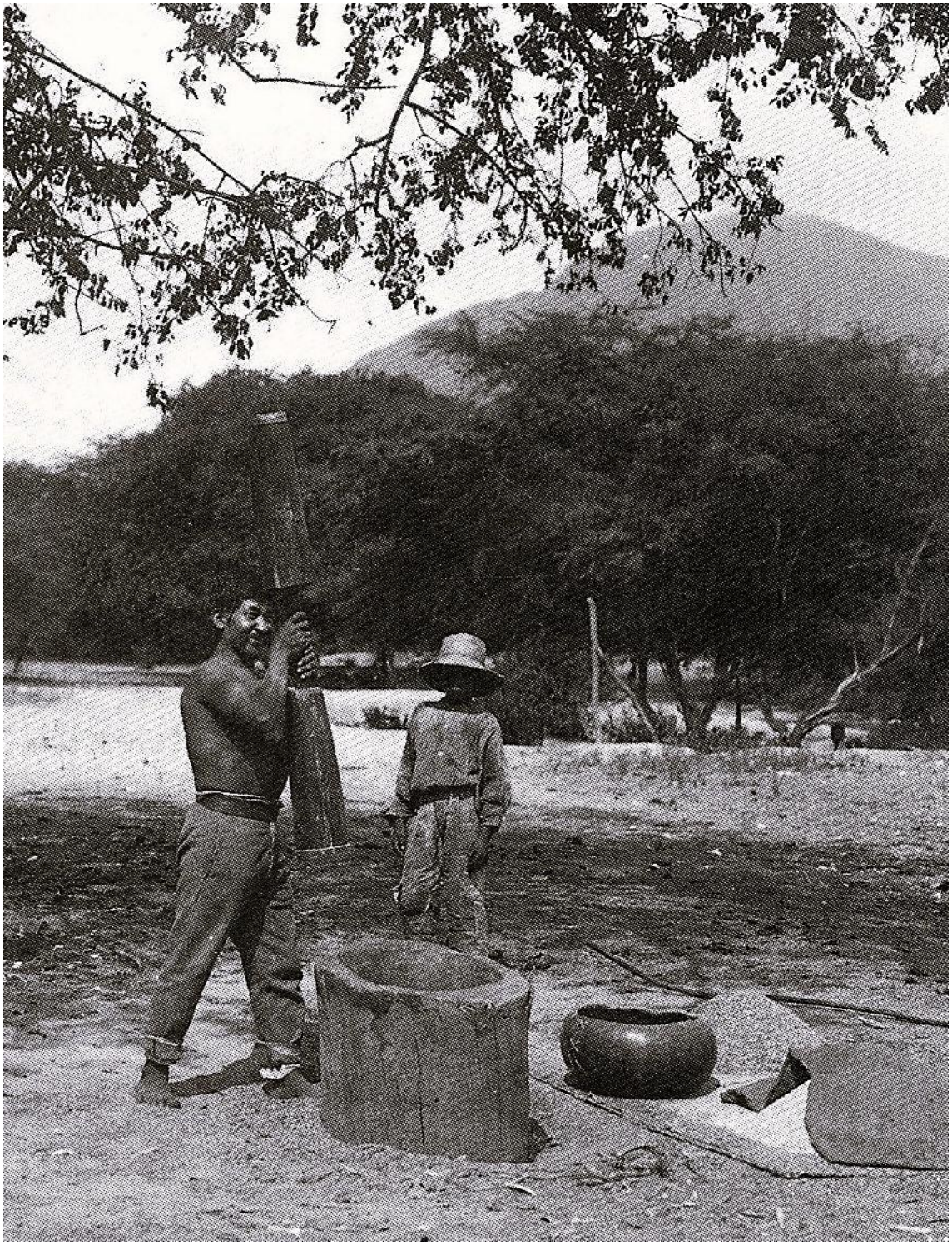


Figura 18. "Pelador de arroz en Motupe". Uso de "lapa" como depósito del cereal (Foto de Heinrich Brüning, 1899).



Figura 19. "Mujeres de pescadores en la playa de Pimentel". "Pongas" junto a las señoras (foto de Heinrich Brüning, 1887).

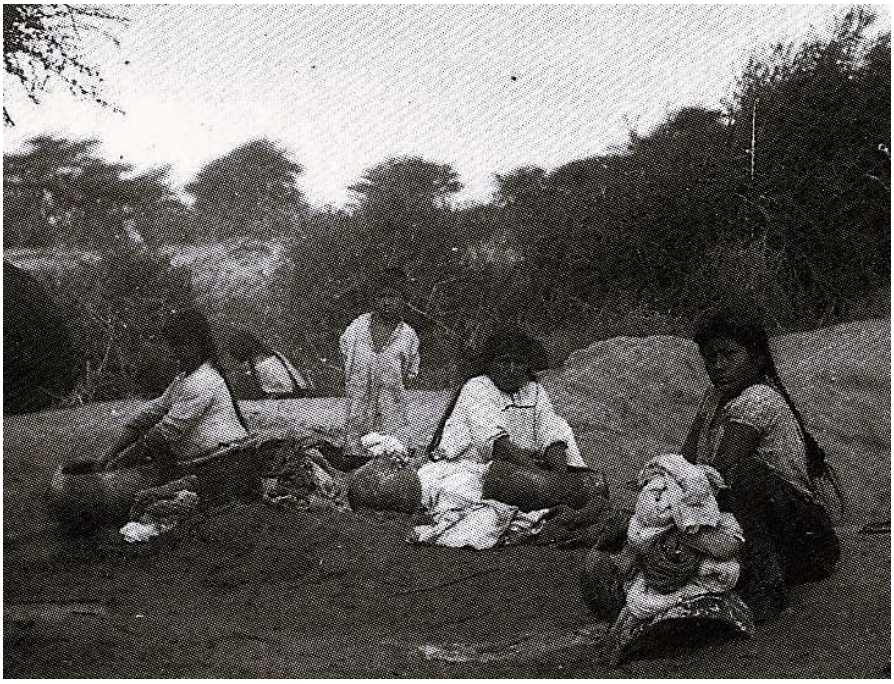


Figura 20. "Lavanderas en Sechura". Uso de "lapas" (foto de Heinrich Brüning, 1890).



Figura 21. "Mates" de "calabaza" para lavar en una cocina al aire libre de Moche (Foto de John Gillin, 1947).



Figura 22. "Leña de sapote, ollas chicheras y guas". Taberna de Piura (Foto de Lupe Camino, 1987).

b. Literatura

Los recipientes de calabaza son mencionados en diversas obras de literatura regional en la costa norte (Figura 23). En las citas que siguen, irán entre "[]" las precisiones sobre varios términos escritos según la dicción de esta región peruana

.



Figura 23. Algunas obras de la literatura norperuana que mencionan recipientes de "calabaza".

En cuanto a los velorios de Moche se indica que "A sus deudos recordaban / llorando, entre poto y poto,…" (Lizarzaburu, *Op. Cit.,* p. 37), y que los pregoneros de Trujillo vendían "…huayabas ["guayaba" *Psidium guajava*, fruta nativa del Perú], ají rocoto / ¡cirgüelas! [*Prunus domestica*, fruta originaria de Europa]... a real el poto!..." (*Op. Cit*., p. 45). En cuanto a las tabernas se dice: "En el chichero de 'La Chimbotana', / los faites [bribones] de 'Tayanga', / mañanean el himno de su chicha, / que revienta en los 'potos' domingueros:…" (Gastañaduí, *Op. Cit.,* p. 20).

En ese mismo ambiente, en Piura, se menciona la costumbre de ir a laborar "… antes de la aurora…, con un poto de chicha en el estómago y un calabazo del mismo en la dilecta alforja…" (Antón, *Op. Cit.*, pp. 10-11), y a un personaje que "… bebía una chicula de yerbaluisa ["hierba luisa" *Aloysia citrodora*, planta medicinal nativa consumida en infusión en la mesa, para acompañar alimentos] caliente, con unos puñados de cancha en mate…" (*Op. Cit.*, pp. 20) "… una caballita ["caballa" *Scomber japonicus peruanus*, pez marino] salpresa para principiar y un mate de maíz serrano…" (*Op. Cit.,* p. 39), a "…Un lustroso poto marcado con clavo ardiente boca abajo, ensartado en los belfos del cántaro, y dos mates, uno de caballa y otro de mote [maíz cocido en agua], …" (*Op. Cit.* pp. 39-40), a ocho niñas que "…, rodean, sentadas, una lapa, mientras mascan maíz del primer cocimiento…" (*Op. Cit.*, p. 40), específicamente se reitera acciones con un recipiente específico, cuando se alude a: "Levantó luego, el poto", "lo volteó sobre el poto"," agarró el poto", "alzaran su poto", "con sendos potos" (*Op. Cit.,* pp. 41, 42, 43); también que para concertar un compromiso entre los padres de un niño y una niña que nacieron el mismo día, "… dos brazos se arquearon con sendos potos de espumante chicha, sellando así el tradicional 'compromiso familiar en los predios sechuranos." (*Op. Cit.,* p. 44); y a los "churucos", grandes cántaros de calabaza de más de 0.50m de longitud, donde las tejedoras de Piura guardan sus útiles de hilado y tejido, y, al fondo, pan, rosquitas, manteca, azúcar, e incluso monedas cubiertas con arena (*Op. Cit*., pp. 50-51). Además, se indica que "…Un real costaba el almuerzo completo y de percance o yapa [añadido gratuito a una compra, en pueblos tradicionales] un buen guas

de chicha pa asentar" (Espinoza, 2007a, p. 26), y que "…en medio de la tertulia dominguera, al lado de un poto de chicha espumosa" (*Op. Cit*., p. 36); además señala que "… Las borracheras eran alimento, según decían los viejos, porque dentro de una lapa de chicha tibia, de la llamada pa ponche, se echaban veinte o treinta huevos batidos; …" (*Op. Cit.*, p. 76) y, por último el pedido "…páseme la limeta de chicha que la sé [sed] me mata" (*Op. Cit.*, p. 78), o bien que un esclavo de una hacienda de Piura salía a laborar "…después de haber comido un mate de yuca ["yuca" o "mandioca" *Manihot esculenta*] con sal y haber tomado un buen calabazo de leche cruda de vaca.." (Espinoza, 2007b, p. 43). Concluyéndose que el género musical "triste": "…en su beleño, tiene rebeldías… / cual 'chicha' espumosa que rebasa el 'mate'", así como que "… las manos morenas de una china joven ofrecen el 'mate' lleno de espumosa chicha a los estirados y resecos labios del cholo cantor…" (Morales, *Op. Cit.*, p. 63). Adicionalmente, hay frases como "… comer lo mismo en el mismo mate…" (Garcés, *Op. Cit*., p. 15), "…de la limeta unos tragos de chicha.." (*Op. Cit*., p. 26) y "… bebieron pasando el poto de chicha…" (*Op. Cit*., p. 82); incluso, para buscar cuerpos de ahogados en el río se usa "…una lapa con una pequeña vela encendida…" (*Op. Cit*., p. 59), que se pone sobre el agua. Mientras que el escritor lambayecano Enrique López Albújar (*Op. Cit.*) relata que los esclavos, en Piura, comían "…un mate de zarandajas ["zarandaja" o "lenteja" *Lablab purpureus*]…" (*Op. Cit.*, p. 17) se servía, entre otros, "…*lapas* de dulce…" (*Op. Cit*., p. 155). Además, la poetisa Elvira Castro de Quiroz (*Op. Cit.*), escribe: "la'a agora [ahora] los' potos y los mates, / que mañana es el diya [día]de la chicha" (*Op. Cit*., p. 57) y "y' a tomau la chicha en poto / y' ha comido artos picaus [piqueo o potaje ligero que se consume para acompañar el trago]." (*Op. Cit*., p. 82). Por su parte, Jara (*Op. Cit*.) menciona a una joven del campo que "Miró sus calabazas allá debajo de la peña con las que iría al río a recoger agua, …" (*Op. Cit.*, p. 49).

Y, en cuanto a la brujería norteña, se menciona "… dar esta 'toma' de cimora negra en el poto de chicha que bebe todas las mañanas…" (Espinoza, 2007b, p. 19), así como que "… Tomaron la chuya[4]

[4] Planta medicinal no identificada.

en poto o agua de lima para curar los efectos del San Pedro…" (*Op. Cit.*, p. 27). Al respecto, la "cimora negra" *Epipendrum calanthum* es una planta que contiene un fuerte alcaloide (Camino, 1973, p. 218), y el "San Pedro" *Echinopsis pachanoi,* es un cactus alucinógeno utilizado en el curanderismo norperuano (Carbajal, Carbajal y Reyna, 2019, p. 247).

En cuanto a Huancabamba (serranía del departamento de Piura), Se menciona a "… aquellos que van con sendos mates conteniendo una gallina horneada … y los que llevan el mate con un cuy bien doradito, …" (Ramírez, *Op. Cit.*, p. 60), "…matecitos de picante…" (*Op. Cit.*, p. 84), "…un mate de mote…" (*Op. Cit.*, p. 85), y que un personaje del relato "… para disimular tomó una limeta, se sirvió una copa e invitó a todos a tomar un aperitivo:…" (*Op. Cit.*, p. 63); mientras que otro "… en un poto grande, batía, golpeando, las yemas mezcladas con veinte cucharadas de azúcar blanca…" (*Op. Cit.*, p. 106). De otro lado, en el mismo departamento, en la pieza teatral "El Ojo", se indica que "El escenario es el interior de una choza. Tres mesas sobre las que hay "… cántaros de chicha, vasos y 'potos'…" (Cruz de Acha, *Op. Cit.*, p. 13); "El escenario es una humilde pieza, que sirve de sala, comedor y dormitorio. Decoran la misma una mesa muy vieja sobre la que hay… recipientes de calabaza…", y que "Del techo cuelgan de alambres o sogas… una limeta de calabaza." (*Op. Cit.*, p. 30). Otros personajes aluden a "El anisau [anisado] de la limeta" y "¡Demen la limeta!" y se refiere a "… beber de la limeta…" (*Op. Cit.*, pp. 34, 35, 36). También se menciona a un personaje "…Acercándose con un poto de chicha…" (*Op. Cit.*, p. 72); asimismo la pregunta del comprador: "¿A cómo da el poto?" (*Op. Cit.*, p. 77) o "¡Demen un poto de veinte soles!" (*Op. Cit.*, p. 79). Igualmente, se refiere que "…Una de las mujeres llena un poto de chicha (…) y lo pone en la mesa…" (*Op. Cit.*, p. 78), y que otra "… Entra y regresa con viandas en mates o platos de calabaza…" (*Op. Cit.*, p. 81). Un cliente dice "… Con un poto…, uno sale cantando y bailando." (*Op. Cit.*, p. 82), y dos de las protagonistas mencionan a "un calabacito", "el cojudito" y "el guas" (*Op. Cit.*, p. 84); finalmente, una cuarteta de una cumanana[5]

[5] Género literario y musical propio del departamento de Piura.

dice: “Las muchachas de estos tiempos / son igual que las de Ocoto, / al que les grita más fuerte / le alcanzan primero el poto.” (*Op. Cit.*, p. 93).

Respecto al departamento de Lambayeque, Carlos Camino (*Op. Cit.*) refiere que el protagonista de su novela “El daño”, Baltazar Esquén, extrajo de su alforja “…el calabazo de la chicha, y trasegó un poco de su contenido…” (*Op. Cit.*, p. 35); que otro de los personajes era “…catedrático en el manejo del poto, el 'cojudito' y la copa…” (*Op. Cit.*, p. 36), que las vivanderas “… ofrecían la densa chicha contenida en odres, y en checos gigantescos…” (*Op. Cit.*, p. 46), y menciona “… un piqueo [potaje ligero que se consume para acompañar el trago] de agallas, y un poto de chicha.” (*Op. Cit.*, p. 56) Asimismo, el principal personaje, don José Miguel Navarrete añora “…una chucula de champuz [postre bebible tradicional, que tiene como base al maíz] de agrio, con queso 'salau' [salado] encima, …” (*Op. Cit.*, p. 76); el autor alaba a ”…San Francisco de Chiclayo … con su chicha embotellada con bichayo [“vichayo” *Capparis avicennifolia*, arbusto nativo del Perú, con frutos comestibles], y sus 'cojuditos'”, a “Santiago de Miraflores de Zaña… y su conserva de naranja en 'poto'” (*Op. Cit.*, p. 124), que en la elaboración de jabón “… con baldes y calabazos se había puesto la lejía…” (*Op. Cit.*, p. 127); así como que dentro de las tareas de la casa estaba “… limpiar ollas, potos y chuculas…” (*Op. Cit.*, p. 142). Y finalmente, que en su viaje al pueblo de Salas Esquén “…dió un tanteo al calabazo de la chicha…” (*Op. Cit.*, p. 154).

Corresponde precisar que, en la literatura de provincias andinas del norte, como es el caso de Contumazá (departamento de Cajamarca, que limita con Piura, Lambayeque y La Libertad), los campesinos preparan su fiambre “… echando bastante comida en su **mate** grande…” (Florián, *Op. Cit.*, p. 45), el cual es denominado “mate de fiambre” (*Op. Cit.*, p. 46) o “mate fiambrero” (*Op. Cit.*, p. 55). Por su parte, Garrido (1967), relata que durante una reunión en una casa de Cajamarca “… La jora bermeja chapoteó al vaciarse del cántaro al potito.” (*Op. Cit.*, p. 194).

c. Música

En la letra de marineras, canto y baile típico de la costa norte del Perú, son mencionados los recipientes de "calabaza" o "mate" que forman parte del menaje doméstico, entre éstas:

(i) "El que rompe paga", marinera cuya música y letra pertenecen a Miguel Correa Suárez: "Tráigame un guardia [guardia civil, policía de la época] si quieren / pero yo no pago el *poto* / una cosa es que resbale / otra que yo la haya roto; yo le pagaré la chicha / pero yo no pago el *poto* / si por cholo me desprecian / siempre pago lo que he roto"[6] (Audio: https://www.youtube.com/watch?v=ZNIFgRPSOMs&list=RDZNIFgR-PSOMs&start_radio=1)

(ii) "El chisco[7] silbador", marinera de la autoría de Luis Abelardo Takahashi Núñez: "…La chicha / que rica es la chicha de maíz / endulza endulzada con melao [melado, jarabe espeso a base de caña de azúcar] / si quieres la tomas embotellada / o si no / en *poto* o en *calabazo* / siempre quedarás mamao [alude a la persona que está muy borracha] …"[8]; y "Pobre cholito", marinera del mismo autor: "En mi alforjita yo traigo / dos calabazas de chicha / que tiene mucho chamico [*Datura ferox*, se usa para "enredar" y desmoralizar, según Bussman y Sharon, 2007, p. 499)], / …" (Rocca, 1997, p. 328) (Audio: https://www.youtube.com/watch?v=jCJTgUy_ROg&list=RDjCJT-gUy_ROg&start_radio=1).

(iii) "Amor serrano", cuya autora es Lucy de Mantilla: "Toma pronto el *poto* de chicha / ¡ay! ¡ay! que se desparrama / y no me 'repares' tanto / porque se enoja mi máma / A escondidas te guardé / este *mate* con cecinas / que yo misma preparé / en casa de mis vecinas…"[9] (Audio: https://www.youtube.com/watch?v=lQsLUCn4I-8&list=RDlQsLUCn4I-8&start_radio=1)

(iv) "Soy cholo de Catacaos", marinera de Gerardo Coronado Veintimilla: "Señores yo soy del norte / soy cholo de Catacaos / señores yo soy del norte / soy cholo de Catacaos, / yo tomo mi chicha

[6] Musixmatch / Kike Bracamone. *https://www.musixmatch.com/lyrics/Kike-Bracamonte/El-Que-Rompe-la-Paga*

[7] …., ave nativa de la costa norte del Perú.

[8] la cuerda.net. *https://acordes.lacuerda.net/mochicas/el_chisco_silbador*

[9] música.com. *https://www.musica.com/letras.asp?letras=21973&orden=alf*

en *poto* / yo tomo mi caballita[10] / yo tomo mi caballita / con mi cholita que rica está / qué rica está / qué rica está…"[11] (Audio: https://www.youtube.com/watch?v=T_VSDIg6Cwg&list=RDT_VSDIg6Cwg&start_radio=1)

Comentario final

La literatura, artes visuales y música norperuanas que han sido abordadas son relevantes fuentes que complementan a las publicaciones académicas (Perú, EE. UU., Francia y Alemania) sobre el menaje elaborado en "calabaza" ("mate"). Esas fuentes no convencionales en materia de etnografía, no solamente replican -en sus respectivos soportes- los contextos sociales en los cuales es utilizado este variado menaje ancestral, sino que también reflejan las costumbres de los personajes en la vida cotidiana de los pueblos tradicionales, que son expresadas en el trabajo en tierra firme y el mar, el lavado de ropa en grupo, la cocina, las tertulias, banquetes, bautizos, matrimonios, fiestas, y, por supuesto, la muerte de uno de los miembros y el recordatorio de este hecho sin solución de continuidad. Queda demostrado que la literatura, artes visuales y música norperuanas son un valioso repositorio, suficiente como para hacer posibles investigaciones como la que estamos reportando. Por consiguiente, son un activo de la memoria en la medida que contribuyen a la conservación de las nobles costumbres de nuestros pueblos ancestrales que, en el caso del uso del menaje de "calabaza", afrontan una amenaza real representada por la progresiva introducción y avance de recipientes de plástico, vidrio, hierro enlozado y porcelana. En este escenario, confiamos que este artículo contribuya a una mejor comprensión de los valores que trascienden la materialidad del menaje tradicional.

Agradecimientos

Expreso mi profundo agradecimiento a Oswaldo Fernández Villegas (Historiador y artista visual de Catacaos, Piura) por su generoso apoyo fotográfico y bibliográfico; a los artistas visuales Héctor Suárez García (Lobitos, Piura), Lutgarda Reyes Álvarez (Trujillo, La Libertad),

[10] La "caballa" …es un pez muy consumido en la costa norte del Perú.
[11] *m/cancion/352295/marinera_yo-soy-de-catacaos.html*

Pedro Anhuamán Gordillo (Huanchaquito, La Libertad) y Óscar Aquino Ipanaqué (Catacaos, Piura); finalmente al dueño de la librería sin letrero de la quinta cuadra del jirón Independencia de la ciudad de Trujillo (Perú), donde siempre hallé la literatura regional que requería para este artículo.

Referencias bibliográficas

Anhuamán, P. (2008). *Huanchaquito – Huanchaco. Cultura viva muchik-chimor de la costa norte del Peru: Historia, tradiciones, leyendas y personajes*. Trujillo.

Antón, J. (2007). *El churuco*. Piura, Perú: Aral Editores.

Bussman, R. y Sharon, Douglas (2007). *Plants of the four winds. The magic and medicinal flora of Peru / Plantas de los cuatro vientos. Flora mágica y medicina del Perú*. Trujillo, Perú: Editorial Graficart SRL.

Camino, C. (1945). *Diccionario folklórico del Perú*. Lima, Perú: Compañía de Impresiones y Publicidad.

Camino, C. (1973). *El daño*. Lima, Perú: Ediciones PEISA.

Camino, L. (1987). *Chicha de maíz: bebida y vida del pueblo Catacaos*. Piura, Perú: Centro de Investigación y Promoción del Campesinado.

Carbajal, M., Carbajal, J., Reyna, V. (2019). Vigencia d las mesas con San Pedro en el norte del Perú. *Revista del Museo de Arqueología, Antropología e Historia*, 14, 247-252.

Castro, E. (1994). *En alas del ensueño*. Piura, Perú: Instituto Cambio y Desarrollo.

Cruz de Acha, L. (1966). *Juguetes folklóricos de Piura*. Sullana, Perú.

Díaz, J. (2005). *Sinonimia ancestral y típica de Cascas. Fuentes para el estudio arqueolinguístico y etnohistórico del distrito de Cascas y su entorno. Estudio Monográfico 1*. Trujillo, Perú: Unidad de Gestión Educativa Local “Gran Chimú” y Concejo Provincial Gran Chimú.

Espinoza, C. (2007a). *Froilán Alama, el bandolero*. Piura, Perú: Aral editores.

Espinoza, C. (2007b). *El Pitingo y otros cuentos*. Piura, Perú: Casa Editora “Piuranidad”.

Florián, M. (2021). *El campesino y la tierra*. Cajamarca, Perú: Red de Bibliotecas Rurales de Cajamarca.

Franco, R. y Gálvez, C. (2005). Muerte, identidades y prácticas funerarias post-mochicas en el Complejo El Brujo, valle de Chicama, Costa Norte del Perú. *Corriente Arqueológica*, 1, 79-118. Actas del III Seminario de Arqueología. Lima, Perú: Universidad Nacional Federico Villarreal.

Gálvez, C. y Murga, A. (2019). Cántaros de Lagenaria siceraria: ¿Alternativas al uso de recipientes cerámicos en la navegación en la costa norte del Perú? *Revista Sociedades de Paisajes Áridos y Semi-Áridos, Artículos Originales, Documentos de Trabajo I: Arqueologías Sudamericanas*, 10-31.

http://www2.hum.unrc.edu.ar/ojs/index.php/spas.

Garcés, T. (1988). *La embestida del carnero y otros cuentos norteños*. Lima, Perú: Biblioteca Nacional del Perú.

Garrido, E. (1967). El ande. *Revista Universitaria, 3ª Época*, 27-28, 175-203.

Gastañaduí, N. (1972). *Kero*. Trujillo, Perú: Edigrafi.

Gillin, J. (1947) *Moche. A peruvian coastal community*. Washington: Smithsonian Institucion, Institute of Social Anthropology, publication Nº 3.

Huertas, L. (1987). *Ecología e Historia. Probanza de indios y españoles referentes a las catastróficas lluvias de 1578, en los corregimientos de Trujillo y Saña. Francisco Alcocer, Escribano receptor*. Chiclayo, Perú: Centro de Estudios Sociales "Solidaridad".

Huertas, L. (2000). *La costa peruana vista a través de Sechura. Espacio, arte y tecnología*. Lima, Perú: Concejo Provincial de Sechura, Universidad Ricardo Palma, Promperú e Instituto Nacional de Cultura. Lima.

Jara, C. (2004). La mujer. *Umbral, Revista del Conocimiento y la Ignorancia*, 6, 47-55.

Leeson, R. (1973). Impresiones de Paita. 1824. En Núñez, E. (Ed.), *El Perú*

visto por viajeros, Tomo I (pp. 126-143). Lima, Perú: Ediciones PEISA.

Lizarzaburu, E. (1972). *Aquí me tienen catay. Décimas*. Lima, Perú: Imprenta-Editorial Fidel Ramírez Lazo.

López, E. (1970). *Matalaché*. Lima, Perú: Librería Editorial Juan Mejía Baca.

Martínez de Compañón, J. (2015 [1784]). *Trujillo del Perú*, Vol. 1. Alicante, España: Biblioteca Virtual Miguel de Cervantes. Recuperado de: http://www.cervantesvirtual.com/obra-visor/trujillo-del-peru--volumen-ii/html/

Mellet, J. (1973). De Trujillo a Lambayeque. 1815. En Núñez, E. (Ed.), *El Perú visto por viajeros*, Tomo I (pp. 62-81). Lima, Perú: Ediciones PEISA.

Middendorf, E. (1973 [1894]). *Perú. Observaciones y estudios del país y sus habitantes durante una permanencia de 25 años*. Tomo II: la costa. Lima, Perú: Dirección Universitaria de Biblioteca y Publicaciones de la Universidad Nacional Mayor de San Marcos.

Millones, L. y Mayer, R. (2021). *Funerales, muerte y el más allá en la historia del Perú*. Santiago de Chile, Chile: Biblioteca Nacional de Chile y Centro de Investigaciones Diego Barros Arana.

Mires, A. (2007). Soy pajita de la jalca. Las plantas en la tradición cajamarquina. Cajamarca, Perú: Red de Bibliotecas Rurales de Cajamarca.

Mires, A. (2008). *El pan nuestro. La cocina en la tradición cajamrquina*. Cajamarca, Perú: Red de Bibliotecas Rurales de Cajamarca.

Mires, A. (2015). *Esa luz de más adentro*. Cajamarca, Perú: Red de Bibliotecas Rurales de Cajamarca.

Morales, J. (1970). *Glosas del… alma peruana*. Lima, Perú: Editorial Jurídica S. A.

Narváez, A. (1994). Mates y religiosidad en los Andes: Túcume. *Investigar*, 1, 90-105.

Prieto, G. (2024). *Huanchaco. 3500 años entre olas y totora*. Lima, Perú: Tarea Asociación Gráfica Educativa).

Raddatz, C. (Ed.). (1990). *Fotodokumente aus nordperu von Hans Heinrich Brüning (1848-1928) / Documentos fotográficos del norte del Perú de Juan Enrique Brüning (1848-1928).* Bonn. Hamburgischen Museum für Völkerkunde.

Ramírez, M. (1958). *La atrapadera*. Lima, Perú: Primer Festival del Libro Piurano.

Rumiche, A. (1987). *Potales sechuranos. Mates, lapas, calabazos, potos y calabazas usados por el poblador indígena de Sechura*. Piura, Perú: Centro de Investigación y Promoción del Campesinado.

Rocca, L. (1997). *Japoneses bajo el sol de Lambayeque*. Lima, Perú: Universidad Nacional "Pedro Ruiz Gallo", Asociación Peruano-Japonesa del Perú y Comisión Conmemorativa del Centenario de la Inmigración Japonesa al Perú.

Rodríguez, V. (1997). *Los pueblos muchik en el mundo andino de ayer y siempre*. Lima, Perú: Centro de Investigación y Promoción de los Pueblos Muchik, "Josefa Suy Suy Azabache" y Proyecto Andino de Tecnologías Campesinas.

Rossen, J. (2011). Preceramic plant gathering, gardening, and farming. En Dillehay, T. (Ed.), *From foraging to farming in the Andes. New perspectives on food production and social organization* (pp. 177-192). New York, EE. UU.: Cambridge University Press.

Sabogal, J. (2016). *Agricultura tradicional yunga*. Lima, Perú: Sociedad Geográfica de Lima.

Salazar, S. (2015). Pedro Azabache el último indigenista (1918-2012). Trujillo, Perú: Fondo Editorial de la Universidad Privada Antenor Orrego.

Schaedel, R. (1988). *La etnografía muchik en las fotografías de H. Brüning 1886-1925*. Lima, Perú: Ediciones COFIDE.

Schmelz, B. (1996). *Lope de Atienza-misionero y etnógrafo. Su obra "Compendio historial del estado de los indios del Perú" (1572.75) como fuente etnohistórica*. Quito,

Ecuador-Bonn, Alemania: Ediciones Abya-Yala y Bonner Amerikanistische Studien.

Velásquez, O. (2003). *Cultura afroperuana en la costa norte*. Trujillo, Perú: Universidad Nacional de Trujillo.

Vergara, E. (2015). *Mates. Corpus iconográfico Perú prehispánico*. Trujillo, Perú: Imprenta Gami S. A. C.

Zevallos, J. (1991). *Etnohistoria del área Virú Santa: un avance documental (siglos XVI-XIX)*. Trujillo, Perú: Instituto Departamental de Cultura-La Libertad y Proyecto Especial de Irrigación Chavimochic.

Zevallos, J. (1999). *Etnohistoria del área Virú-Huaura: un avance documental (siglos XVI-XIX)*. Trujillo, Perú: Instituto Nacional de Cultura/La Libertad y Proyecto Especial de Irrigación Chavimochic.

Recibido: 2 de marzo 2026.
Aceptado: 20 de abril 2026.

