

1174

Suplemento cultural el tlacuache

CENTRO  INAH MORELOS

Viernes 4 de abril, 2025

ISSN-3061-7391



El ule o cala aza,

un mensaje desde la profundidad del tiempo

Eduardo Corona -M.  Arantxa Ortiz Rodríguez





Suplemento cultural el tlacuache, núm. 1173, viernes 4 de abril de 2025, es una publicación semanal editada por el Instituto Nacional de Antropología e Historia, Secretaría de Cultura, Córdoba 45, col. Roma, alcaldía Cuauhtémoc, C.P. 06700, Ciudad de México.

Editor responsable: Eduardo Corona Martínez.

Página web: <https://www.revistas.inah.gob.mx/index.php/eltlacuache>

Correo: tlacuache.mor@inah.gob.mx

Reservas de derechos al uso exclusivo: 04-2023-072713391600-107.

ISSN-3061-7391, ambos otorgados por el Instituto Nacional de Derechos de Autor.

Responsable de la última actualización de este número: Eduardo Corona Martínez.

Centro INAH Morelos. Dirección: Mariano Matamoros 14, Acapantzingo, Cuernavaca, Morelos. Fecha de última modificación: 4 de abril de 2025.

Las opiniones vertidas en los artículos del Suplemento cultural el tlacuache son responsabilidad de los autores.

Queda prohibida la reproducción total o parcial de los contenidos e imágenes de la publicación sin la previa autorización del Instituto Nacional de Antropología e Historia.



Órgano de difusión de la comunidad del INAH Morelos

Consejo Editorial

Erick Alvarado Tenorio

Giselle Canto Aguilar

Eduardo Corona Martínez

Miriam García

Raúl Francisco González Quezada

Mítzi de Lara Duarte

Luis Miguel Morayta Mendoza

Tania Alejandra Ramírez Rocha

Karina Morales Loza

Coordinación de difusión

Emilio Baruch Quiroz Tellez

Formación y diseño

Centro de Información y Documentación (CID)

Apoyo operativo y tecnológico

Crédito portada/contraportada:

Venta de bules en Mercado. Yauhtepec Morelos, ca.
1975 No. Inv. 965

Sigue nuestras redes sociales: [f](#) [@](#) [v](#) [j](#) /Centro INAH Morelos

Para Ana Graciela (Diana) Bedolla,
vivió haciendo museos para
compartir saberes e historias,
sigue construyendo
esos paisajes comunes.
Hasta siempre querida Diana...

Resumen

El guaje, bule o calabaza del peregrino, entre otros muchos nombres, es una especie biológica bien identificada llamada *Lagenaria siceraria*, es otro elemento biocultural parte del conocimiento de saberes globales, con una historia larga y compleja, que parece estar acompañando a las poblaciones humanas desde sus orígenes. Para conocerla se debe conjuntar información de varias fuentes y así acceder a un rompecabezas incompleto que nos manda mensajes desde un pasado profundo, y al parecer nos cuesta interpretar. Aquí hacemos un breve intento por entender esta relación.

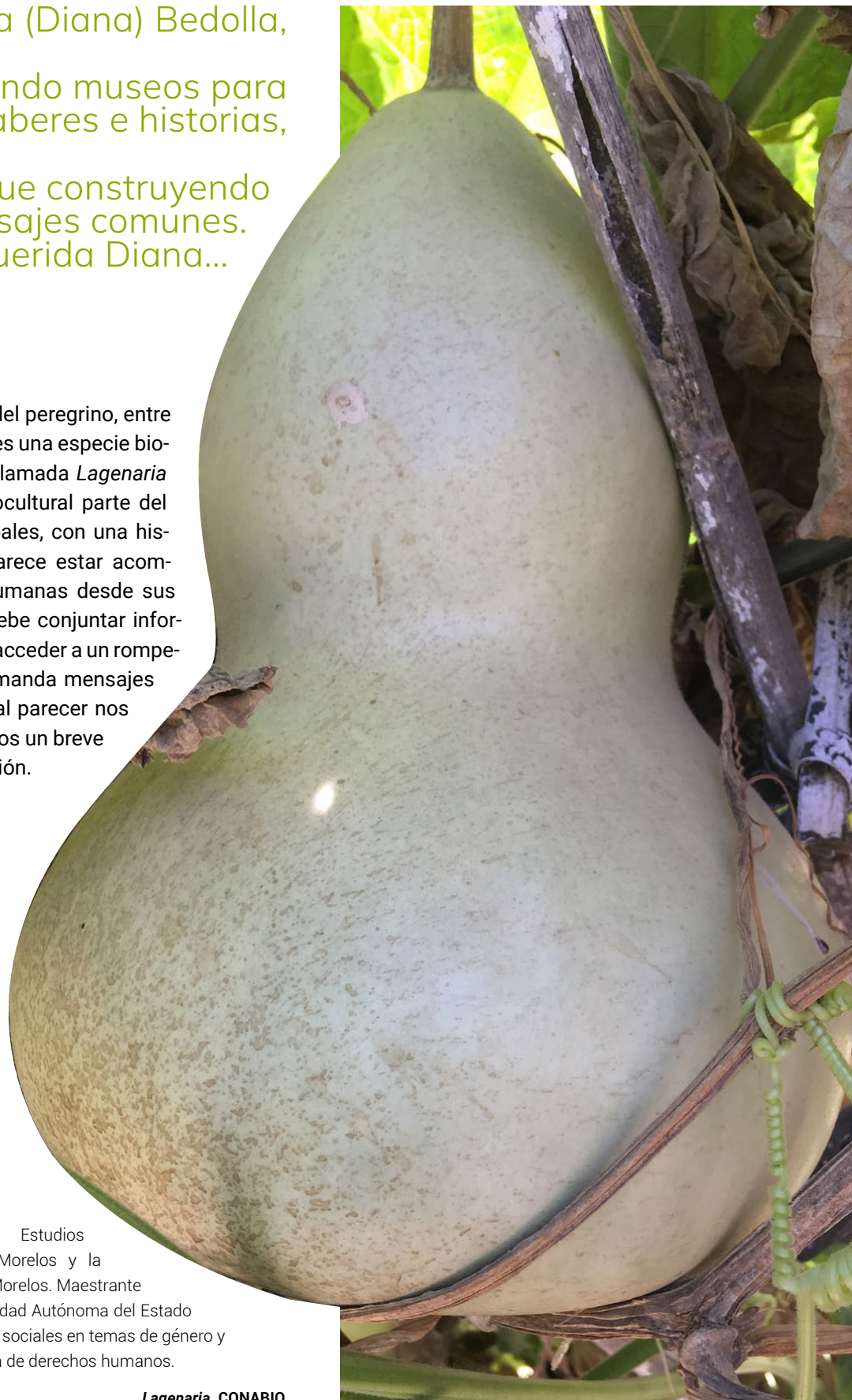
Eduardo Corona-M.

Profesor investigador del Centro INAH Morelos, Miembro del SNI-CONAHCYT. Su principal línea de investigación integra el estudio de la biodiversidad del pasado y su relación con la bioculturalidad. Actual presidente del Consejo de Paleontología del INAH.

Arantxa Ortiz Rodríguez

Colaboradora del proyecto Estudios paleobiológicos y bioculturales de Morelos y la Cuenca del Balsas en el Centro INAH Morelos. Maestrante en Estudios Regionales por la Universidad Autónoma del Estado de Morelos. Desarrolla investigaciones sociales en temas de género y procesos bioculturales con perspectiva de derechos humanos.

Lagenaria, CONABIO.



El Bule o Calabazo,

Un mensaje desde la
profundidad del tiempo

Eduardo Corona -M. @ Arantxa Ortiz Rodríguez

Un día pasa por el mercado y se encuentra con el simpático bule en forma de botella, que lo ha visto muchas veces en fotos o películas, que lo mismo sirve para tomar agua o pulque. Esta es una especie biológica bien identificada y llamada *Lagenaria siceraria* (Figura 1). Algunos les dicen acocotes, guajes o huajes, con ella se pueden hacer jícaras, cucharas, cajas ornamentadas con incisiones y/o con aplicaciones de esmaltes o lacas, lo que se llama laqueado o maqueado.



Figura 1. Calabaza del peregrino, *Lagenaria siceraria*. Foto tomada en el Real Jardín Botánico de Madrid por © Manuel González Olaechea y Franco, 29 November 2008, Source Own work. Licencia Creative Commons: <https://tinyurl.com/5aj7zh5u>



Acocote, CONABIO.

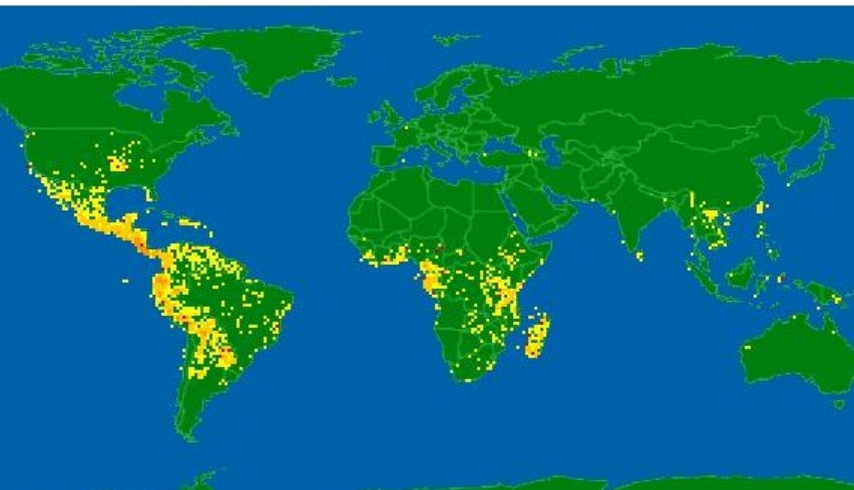


El guaje, bule o calabaza del peregrino, entre otros muchos nombres, es otro elemento biocultural que se ha incorporado en el sistema de saberes y conocimientos globales, como lo son el maíz, el jitomate, el chile, el trigo, así como el perro ([Tlacuache 778](#)), los virus ([Tlacuache 943](#)), el guajolote ([Tlacuache 963](#)), la nochebuena ([Tlacuache 1061](#)), la bugambilia ([Tlacuache 1129](#)). Es también otro elemento transversal de las culturas en el planeta, donde ahora están adaptados y son cultivados; forman parte de nuestra vida cotidiana, se integran a lo que consideramos nuestros territorios e imaginarios, pero cuando nos preguntamos sobre su historia, descubrimos que es un rompecabezas del que conocemos algunas piezas aisladas. En el caso de esta especie particular, resulta que al parecer es una de las más antiguas que acompaña a los humanos en su tránsito por el planeta desde la profundidad del tiempo. Vamos a juntar unas piezas para entender por qué se afirma esto.

Las calabazas, una familia de plantas con mucho antigüedad

El registro fósil es la única manera de entender por qué las calabazas son un grupo vegetal que se origina en las áreas tropicales de los actuales continentes de África, Asia y América, área también denominada pantropical (**Figura 2**), desde ahí es que se han dispersado a otras latitudes, en procesos que pueden ser de largas distancias, sea en transporte por corrientes aéreas o marinas, por digestión de aves u otros animales, y en tiempos mucho más recientes, por la influencia humana. Todo ello tiene como gran marco la deriva continental, por lo que, en una versión sintética, los vamos a referir a los continentes que se conocen en el presente.

Los datos señalan que la familia de las cucurbitáceas tiene un posible origen en Asia hace unos 65 millones de años y de ahí se registran tres grandes pulsos de diversificación y dispersión: uno entre 50 a 40 millones de años, el segundo hace unos 30 millones de años y un tercero hace unos 10 millones de años. Con estos se registran dispersiones entre África y Asia, e incluso África y Sudamérica. La dispersión hacia Australia, Madagascar y otras islas como son Hawái, Galápagos, Nueva Zelanda y Australia. Así como la dispersión hacia América, donde se reconoce que al menos siete linajes alcanzaron este continente en eventos distintos en el segundo y tercer pulso.



Estos modelos se han elaborado a partir de diversas fuentes de análisis, como el estudio de semillas y polen en diversos yacimientos paleontológicos, estudios de ejemplares en colecciones científicas de museos, obteniendo secuencias de ácidos nucleicos, sea ADN o ARN, la aplicación de relojes moleculares, cuya calibración puede ser inexacta, pero que evaluada con el conjunto de evidencias permite aproximaciones certeras, así como el uso de procesamiento morfológicos, entre otros más con los que se elaboran matrices de datos que se procesan mediante programas informáticos. Este masivo procesamiento de información y uso de tecnologías ha permitido modelar el origen de la familia de las cucurbitáceas.

Si bien estas plantas cuentan con una serie de características comunes, como tener flores que suelen ser vistosas y unisexuales, con tallos flexibles que pueden ser rastreros o trepadores y frutos carnosos. Su sistemática y clasificación biológica no ha sido nada sencilla, por lo que según la fuente que se consulte se pueden dividir en cinco o siete grandes grupos, a veces denominados subfamilias o tribus, mientras que la asignación de géneros y especies a veces tampoco ha sido fácil y se estabilizó hacia fines del siglo XX. Una estimación actual nos indica que en las Cucurbitáceas se conocen cerca de 1000 especies distribuidas en 96 géneros. donde se incluyen diversas especies con un interés económico, entre algunas de las más conocidas en América actualmente se encuentran: los pepinos y el melón, con origen asiático; las sandías y el bule de origen africano, así como las calabazas americanas, generalmente agrupadas en el género *Cucurbita*, y que presentan una historia evolutiva, también, muy interesante, pero que dejaremos pendiente para otro momento.

Figura 2. Mapa distribución pantropical familia Cucurbitaceae. Tomado de Tropicos. Org

El origen africano de la calabaza del peregrino

Uno de los temas más atractivos del registro de los frutos de la calabaza del peregrino o calabaza botella es que comenzó a tener ubicuidad en diversos puntos tanto de Asia, África, Europa y América, lo que dificultó como rastrear cuál había sido el origen de la misma. Los registros son tan antiguos que desde la famosa Historia Natural de Plinio, en la antigua Roma, hasta la Edad Media se conocen menciones de esta planta, en algunos de los herbarios más antiguos también se incluyen algunas ilustraciones de la misma, bajo el nombre latín de *Cucurbita*, es decir, calabaza. (Figura 3). Este nombre estaba reservado para la calabaza del peregrino. Sin embargo, el problema se hizo más complejo cuando comenzaron a registrarse los ejemplares de flor amarilla que venían de América, y que rápidamente el término calabaza fue aceptado e integrado para denominarlos también. Por tanto, en el siglo XVI se hizo común que las calabazas de botella y los calabacines se agruparan bajo el nombre *Cucurbita*, mientras que los melones, pepinos, sandías y los otros calabazos conocidos del Viejo Mundo tenían asignaciones claras, tales como los nombres latinos de *Pepo*, *Melopepo* y otros.



Figura 3. Lámina de *Cucurbita oblonga*, después reasignada a *Lagenaria siceraria*. Fuente: Fuchs, Leonhart, 1543. New Kreüterbuch. Basel, Michael Isingrin. Autor: Albert Meyer. Licencia Creative Commons: <https://tinyurl.com/394exmvh>

Este tema llegó primero a la obra de Konrad Gessner (1560) y luego en el libro *Species Plantarum* elaborado por Carlos Linneo (1753), que agrupó también en el género *Cucurbita* al calabazo peregrino y asignándole un origen americano, junto con los calabacines. Aspecto que fue debatido y negado por otros botánicos, aunque no pudieron cambiar la convención general, debido a la creciente aceptación como cultivo de los distintos tipos de calabaza, oscureciendo el origen de los mismos. Los investigadores posteriores comenzaron a barajar el origen africano o asiático, incluso De Candolle, un reconocido botánico francés, señaló que su origen era en la India, ya que tenía evidencias de plantas silvestres de aquella región, además señaló que su presencia en América había sido producto del intercambio posterior a Colón.

Un caso interesante, por tratar de resolver el origen y la interrelación entre los distintos tipos de calabazas, fue el trabajo de botánico Antoine Duchesne, quien entre 1768 y 1774 sembró cientos de muestras de semillas, las cruzó manualmente y estudio la progenie resultante, elaborando más de 250 pinturas y dibujos, depositados en el Museo de Historia Natural de París (Figura 4). Sin embargo, Jean Baptiste Lamarck conocido naturalista e integrante del Museo, no estuvo muy de acuerdo con las conclusiones, por lo que retrasó la publicación de estos resultados y prácticamente las mandó al archivo. Fue hasta fines del siglo XIX que estos trabajos se redescubrieron y se difundieron más ampliamente, mostrando que sus observaciones daban bases firmes a la sistemática del grupo, y de hecho fueron un adelanto de que la relación entre los grupos debería estar basado en su capacidad de reproducción e hibridación.

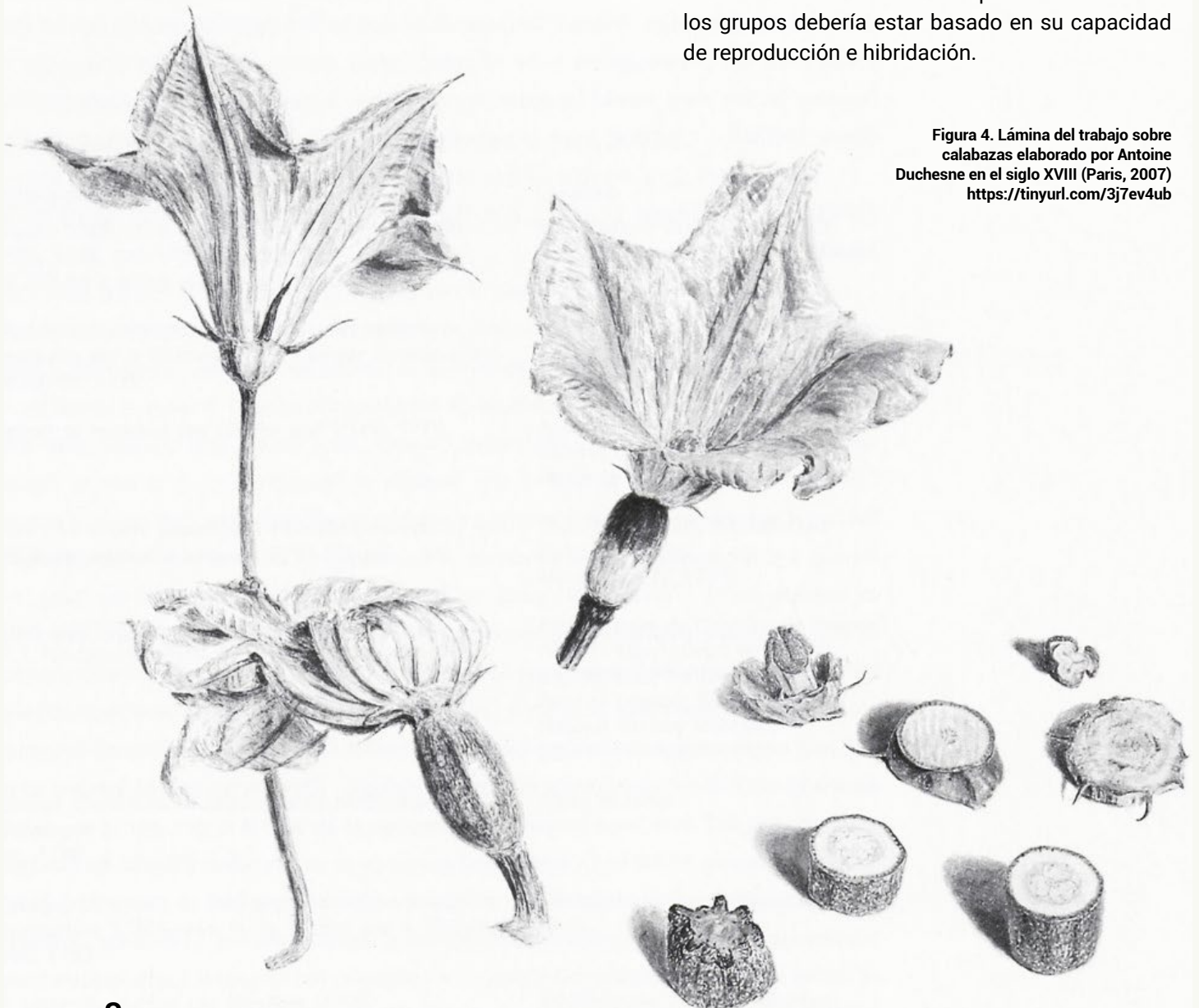


Figura 4. Lámina del trabajo sobre calabazas elaborado por Antoine Duchesne en el siglo XVIII (Paris, 2007) <https://tinyurl.com/3j7ev4ub>

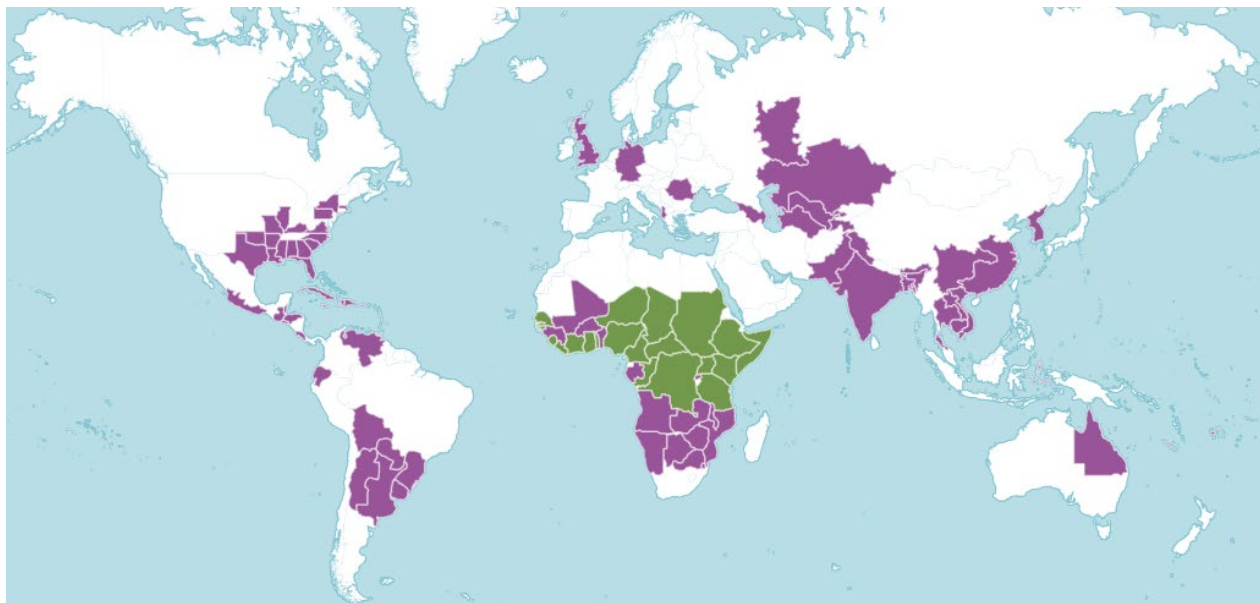


Flor de *Lagenaria* (Salomé Bielsa). Licencia CC <https://tinyurl.com/6wzfhv5n>

Hasta hace una década, y a partir de estudios multidisciplinarios es que se comenzaron a obtener resultados más claros. Hanno Schaefer y Susanne Renner, dos de los principales especialistas y promotores de estas investigaciones, establecieron que el género *Lagenaria* pertenece a un subgrupo de las calabazas denominado Benincaseae, que tiene al menos 214 especies, todas ellas distribuidas en la región Mediterránea. Asia y África, incluyendo Madagascar, mientras que otras se encuentran también en India, Pakistán, Australia e islas del Pacífico. Por su parte, el género *Lagenaria* cuenta con seis especies, cuya distribución original fueron los márgenes de bosques y terrenos perturbados de África tropical y Madagascar, estableciendo la que hasta ahora es la hipótesis más plausible sobre el origen de esta especie (Figura 5).

De hecho, la ubicación del calabazo de botella dentro del género *Lagenaria* se da hasta la década de 1930, cuando se da una fuerte revisión de todo el grupo, se separan los calabacines, y se comienzan a estructurar más claramente las subfamilias. De hecho, el nombre del género deriva de la palabra latina *lagenos* que se refiere las botellas y *siceraria*, se refiere al término *siccus* que es la fruta madura y seca, aunque algunos otros lo refieren a una bebida fermentada, como la sidra, tal vez por su uso como contenedor de líquidos.

Figura 5. Mapa con la distribución de la calabaza del peregrino (*Lagenaria siceraria*). En verde, distribución original, en morado, poblaciones introducidas por vía natural o cultural. Tomado de Plants of the World Online (<https://tinyurl.com/2yqt325>, marzo 18, 2025)



■ Distribución original ■ Poblaciones introducidas

¿Cómo alcanzó su distribución mundial?

Desde los años 60's del siglo pasado se debatía sobre el origen de la planta, algunas de las evidencias fueron la diversidad de especies en la región, la determinación de rasgos morfológicos para clasificar a los ejemplares, y se incorporó tanto el registro arqueológico como el potencial de domesticación de la planta, lo que en cierto modo oscureció el origen y la distribución, que como ya se mencionó podía ser asiático o africano, y los menos todavía consideraban el origen americano, sobre todo a partir de menciones aisladas, por ejemplo en los diarios de Cristóbal Colón se indicaba que había entrado a un pequeño río en Cuba, donde vio un caserío donde crecían calabazas en una "vista gloriosa".

El otro tema es que más allá de su origen, se buscó establecer cuál fue o fueron los procesos involucrados para ampliar su distribución. De manera central se exploraron algunas hipótesis, como fueron:

a) La dispersión natural por corrientes oceánicas. Si el fruto y/o las semillas de la calabaza de botella pudieran flotar y sobrevivir en agua salada, se explicaría su propagación natural. Así que, tras originarse en África, se consideró para el caso de semillas su dispersión en Asia, mediante corrientes marinas e incluso áreas, sin que se descarte la transportación mediante los tractos digestivos de aves o mamíferos que hubieran consumido frutos o semillas. En el caso de América se consideró y se observó que las semillas podrían sobrevivir en agua marina por cerca de un año y seguir siendo viables, incluso secarse y pasar otros cuatro meses para continuar su ciclo, estos datos fortalecieron la idea del transporte. Incluso, una posibilidad adicional y tardía, era el transporte por humanos, sea por embarcaciones, como era el caso del comercio entre África, Asia y Europa por la vía mediterránea, e incluso la Ruta de la Seda.

b) La dispersión humana se podía explicar para períodos donde existía la navegación o rutas de migración y comercio bien establecidas, es decir, con poblaciones humanas sedentarias, pero el argumento se vio afectado por el registro arqueológico de fines del siglo XIX y hasta mediados del siglo XX (Figura 6)

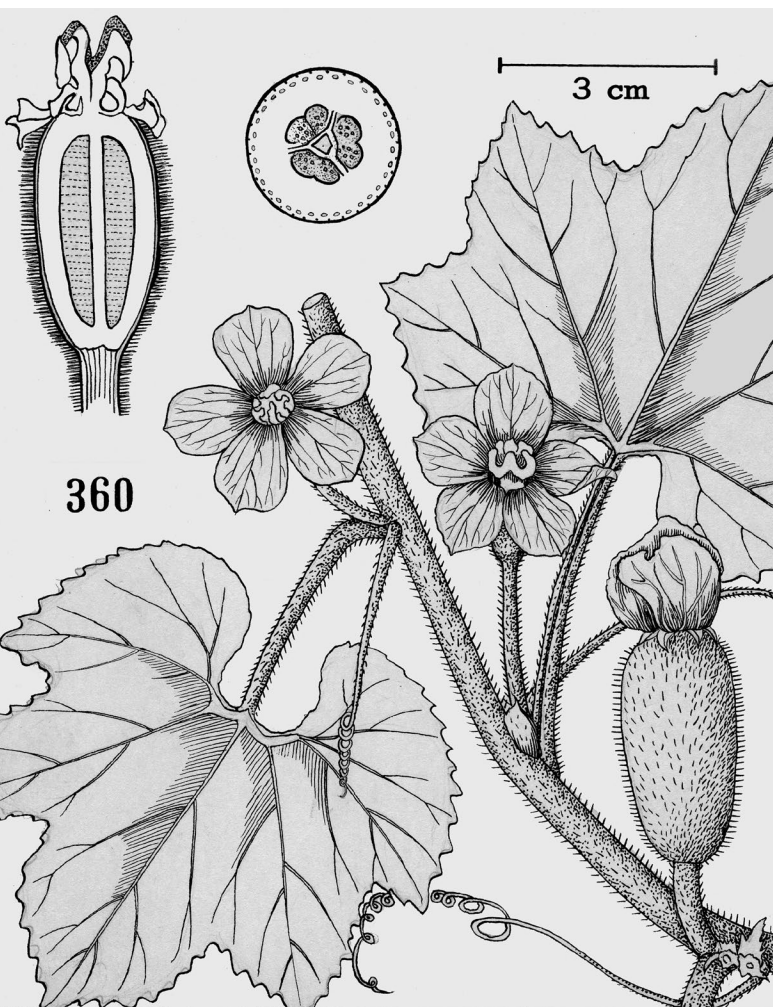


Lámina de *Lagenaria siceraria* tomada Steward, Albert Newton. (1958). *Manual of vascular plants of the lower Yangtze Valley*, China. Oregon State College. <https://tinyurl.com/23fhmb2p>

País	Núm. sitios	Rango años antes Era Común
Kenia	1	2,920
México	2	7,000
Perú	8	2,125-13,000
Tailandia	1	10,000

Figura 6. Países con cantidad de sitios arqueológicos y rango temporal de los registros más antiguos de calabaza de botellas, basado en datos de Richardson (1972).



En otro momento, la discusión se centró sobre una introducción precolombina de la calabaza de botella por contactos entre Asia, las islas del Pacífico y Sudamérica, tomando gran relevancia el papel de la Polinesia, en diversos intercambios tanto humanos, como de otros organismos, como la gallina, sin embargo, hasta la fecha, las evidencias no se consideran sustanciales o se ubican como más tardías.

Lagenaria siceraria (20 October 2013, 18:21:03) Autor: Sergio Andres Segovia.
Licencia CC. <https://tinyurl.com/58jb3ek3>

En el caso de América, los registros más antiguos son de Perú y México provienen de contextos arqueológicos precolombinos, que demuestran su presencia mucho antes del contacto europeo, algunas dataciones se han corregido en la actualidad, pero, aun así, son más antiguos que los hallados en Egipto, Grecia y Roma, cuyos registros eran más bien tardíos, ya ubicados en la Era Común, es decir con menos de tres mil años. Estos hallazgos son clave para suponer una dispersión natural, pero también surgió la pauta de considerar otra vertiente del debate, es decir, si esta fue introducida por los humanos en su paso al continente americano, como lo indican las dataciones cercanas al límite con el Pleistoceno tardío y el Holoceno temprano, entonces se podía suponer que esta planta fue domesticada y cultivada desde muy tempranas épocas, donde el punto era en que parte inició dicho proceso, en ¿África, Asia o América? Lo que entonces derivó también en otra serie de consideraciones, acerca del poblamiento y el inicio de la agricultura en América.

¿Cómo saber si la calabaza del peregrino fue domesticada?

Un primer aspecto fue determinar si existían cambios morfológicos relevantes tanto dentro de las plantas como de las semillas y si los hallazgos en sitios arqueológicos, permitían diferenciar los ejemplares de los posibles ancestros silvestres. En términos generales, se considera que las plantas domesticadas suelen tener frutos o semillas más grandes que las silvestres, además en el caso de la calabaza de botella se buscaron diferencias en el tamaño, grosor y forma del fruto, ya que también serían indicadores de un proceso de selección de caracteres y por tanto de su domesticación. Los datos de algunos cultivadores indican que la planta presenta características variables, ya que a veces produce un solo tipo de fruto, que puede ser comestible en su etapa juvenil, pero también puede dar lugar frutos amargos, además las formas pueden ser variables, ya sean alargadas, en forma de botella o semiesférica.

En los últimos años se ha hecho más común el análisis de ADN antiguo y actual, ya que se pueden encontrar evidencias en el genoma de reducciones en la diversidad o trazas de hibridación que sugieren un proceso de selección de rasgos por arte de los humanos, asociados a características morfológicas, como el tamaño y la forma del fruto, el grosor de las paredes del fruto, entre otras.

A ello se suma la evidencia arqueológica, es decir hallazgos de restos (semillas o frutos) con evidencia de algún tipo de manejo cultural o asociado a algún resto de tipo cultural (vivienda, ofrenda, cultivo, etc.).



Páginas 12 y 13. Selección de calabazas South Korean Genebank, Suwon (15 October 2010). Autor: Crops for the Future. Tomado de <https://tinyurl.com/25yhafon>

Estas tres evidencias se han encontrado en ciertos ejemplares de *Lagenaria*, pero tampoco han resultado en una evidencia incontrovertible de un proceso de domesticación temprano, más bien estas se encuentran en sociedades sedentarias con práctica de cultivo de otras especies, como pueden ser el maíz, el tomate, la papa, como parecen ser los casos de cinco sitios en América, de acuerdo con los datos de Cutler y Whitaker (1961); Richardson (1972) y Kistler et al., (2014):

México: Guilá Naquitz (Oaxaca)

Fecha: ~ 8,000-7,000 a.C. Evidencia: Semillas y fragmentos de cáscara carbonizados en la cueva de Guilá Naquitz, asociados a grupos de cazadores-recolectores. Importancia: Es uno de los registros más antiguos de plantas domesticadas en América, sugiriendo que la *Lagenaria* ya era utilizada y posiblemente cultivada en esta época.

Ecuador. Sitio Vegas (Península de Santa Elena).

Fecha: ~ 8,000-6,000 a.C. Evidencia: Fragmentos de frutos de *Lagenaria* en estratos arqueológicos. Debate: Algunos investigadores cuestionan si estos restos corresponden a especímenes silvestres o domesticados, pero confirman su presencia en el Holoceno temprano.



Tehuacán (México): Valle de Tehuacán.

Fecha: ~ 7,000-5,000 a.C. Evidencia: Restos de *Lagenaria* en cuevas como Coxcatlán, asociados a la fase de agricultura incipiente. Uso: Probablemente como recipientes para agua o almacenamiento, dada su forma alargada y resistente.

Perú: Huaca Prieta (Costa norte)

Fecha: ~ 3,000-2,500 a.C. Evidencia: Restos de cáscaras de *Lagenaria* en contextos precerámicos, vinculados a comunidades costeras que practicaban horticultura incipiente. Relación con otras plantas: Coincide con el cultivo de algodón y otras calabazas (*Cucurbita* spp.), indicando un manejo agrícola temprano.

Andes Centrales (Perú):

Fecha: ~ 3,000-1,800 a.C. Evidencia: Semillas y fragmentos en sitios como Caral (la civilización más antigua de América), donde se usaba para fabricar utensilios y en rituales.

Estos hallazgos sugieren que aunque llegó a América, en una época no determinada, y tampoco se tiene claro si por fenómenos naturales o por intervención humana, ciertamente parece que los humanos la adoptaron rápidamente, mejorando su tamaño y forma. Estos registros arqueológicos no solo destacan la antigüedad de la *Lagenaria* en el continente, sino también su uso temprano como recipiente revela su importancia en el desarrollo de tecnologías de almacenamiento, cruciales para la sedentarización y la agricultura, es decir como un recurso multifuncional, uso que se fue extendiendo, como se puede ver en la amplitud del registro arqueológico de esta especie en México y Estados Unidos (Figura 7).

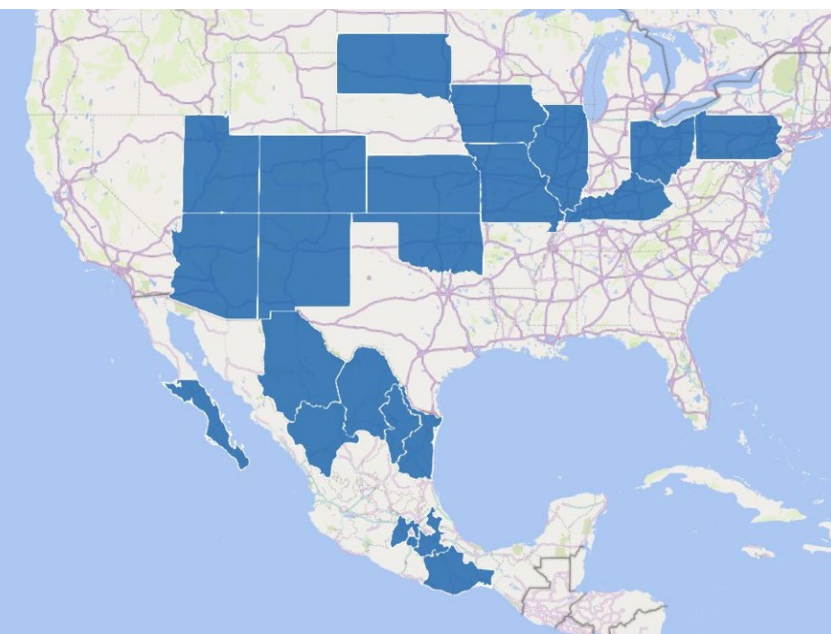


Figura 7. Mapa con el registro de calabaza de peregrino en localidades arqueológicas de Estados Unidos de América y México, con base en los datos de: Cutler, H. C., & Whitaker, T. W. (1961); Narváez et al. (2024); Richardson, J. B. (1972).

Usos de la calabaza de peregrino

Su utilización por los humanos se remonta a miles de años, aquí vamos a hacer una breve síntesis de los diversos usos que se le dan en diversas partes del mundo.

Usos como contenedor y utensilio:

El fruto de la calabaza cuando está maduro y seco, la cáscara se engrosa y endurece por lo que se emplea como recipientes para agua y otros líquidos. También la corteza se corta y pueden elaborarse diversos utensilios y herramientas, como cucharas, recipientes, platos, botellas, vasijas, embudos y cucharones. Las calabazas secas y sin curtir se utilizan como flotadores. Estos registros se han encontrado tanto en Asia, África y América.

Como casos particulares, en Nigeria, el número de calabazas decoradas que posee una persona de la tribu *Hausa* denota su estatus social y forman parte esencial de la dote de una novia. En otros países africanos, las calabazas se decoran, pintan o tallan y se venden como objetos de arte a los turistas, además pueden usarse bolsos de hombro u otros contenedores. Las calabazas pequeñas se recortan como botones para prendas de vestir.

Es de hacer notar que en algunas regiones de México se usan también como contenedores los frutos de las especies *Crescentia alata* y *Crescentia cujete*. Estas plantas se denominan tecomate o jícara, son endémicos americanos, pero no están emparentados con la calabaza de botella.

Fotografía: Emir Basurto García.





Es probable que los guajes (*Lagenaria siceraria*) fueran los primeros contenedores de alimentos. De acuerdo con la evidencia arqueológica, su uso se registra desde la época de los cazadores-recolectores y continúa hasta la actualidad.

Fotografía: Fototeca de la Subdirección de Etnografía, MNA. Texto: Dra. Patricia Ochoa Castillo, Curadora-investigadora, MNA.
Tomado de: <https://tinyurl.com/m3kzkt35>



Usos rituales y simbólicos:

En las tribus *Karbi* y *Khasi* de India, la calabaza de botella tiene un papel clave en ceremonias sociales, ritos de paso y en la ofrenda de cerveza de arroz a dioses y deidades, así como para servir a los invitados. Entre los *Karbi* ofrecer y aceptar un ejemplar de calabaza como regalo es suficiente para declarar el compromiso de una pareja. En China, es un símbolo de longevidad y buena suerte.

Hay varias referencias a esta calabaza en los libros religiosos de los hindúes, jainistas, budistas y cristianos, así como de Japón y China.

Son varias las referencias a usos rituales de esta calabaza en África, India, Nepal, Bengala, sea para representaciones de la tierra, de la vida, de la muerte y la fertilidad, así como para explicar la creación de los pueblos, entre varios otros. En algunas culturas, como la vietnamita, las calabazas se asocian con la prosperidad y la fecundidad, y se exhiben durante el *Tet* (Año Nuevo Lunar).

Usos como alimento:

Cuando está tierna se utiliza como verdura la pulpa y los brotes jóvenes. En varios lugares, las semillas tiernas se comen tostadas o cocinadas con especias, azúcar o sal. En Sudáfrica, las hojas secas se almacenan para su uso durante la estación seca. Existen diversas recetas de preparación de las hojas, los tallos y el fruto joven, incluyendo formas para diferenciar los frutos amargos.

Usos curativos:

La calabaza de botella es conocida por sus propiedades medicinales en varias culturas. Un común denominador es que el jugo del fruto se utiliza en la medicina tradicional para tratar diversas dolencias, como la indigestión y la acidez estomacal. Las semillas tienen propiedades diuréticas y antihelmínticas. La pulpa del fruto se usa como laxante y para la tos.

Así lo consigna también, para el caso de México la [Biblioteca digital de la medicina tradicional mexicana](#). En un caso particular se señala también que en el Códice Florentino editado por Fray Bernardino de Sahagún se refiere que “sirve para quebraduras de huesos de los pies”. Mientras que el protomédico Francisco Hernández indica “su virtud de mitigar los dolores causados por el frío y curar las rozaduras”

Otros usos diversos son, el aceite de las semillas se aplica externamente para los dolores de cabeza. Una cataplasma de la pulpa se aplica en la frente para la insolación. En la medicina veterinaria tradicional, se utiliza para tratar diversas dolencias del ganado.

En algunas regiones, se cree que tiene propiedades refrescantes y calmantes. Mientras que estudios recientes revelan que los extractos de calabaza pueden tener funciones antioxidantes, antihelmínticas y hepatoprotectoras. Aunque también se conocen casos de intoxicación por calabazas amargas, cuyo jugo puede ser tóxico.



Usos como instrumentos musicales:

La calabaza se utiliza para fabricar una diversidad de instrumentos musicales en muchas culturas, por ejemplo, como resonador para instrumentos de cuerda en la India, China y Brasil. Como pueden ser el “ven”, el “sitar” y el “tanpura” de la India. O los llamados el “bolon” y el “m’balax”. el “berimbau” de Brasil. En África Occidental, los pueblos que hablan lenguas *kwa* utilizan una flauta de calabaza alargada de siete agujeros llamada “goje”. En África se llama *Kora* (arpa) o *Shekere* (sonaja), mientras que las grandes calabazas simplemente ahuecadas y secadas se utilizan como instrumentos de percusión, especialmente por la gente *Hausa* y los grupos que hablan lenguas *gur* de África Occidental. En Haití y en Japón son también es instrumento de percusión.

En resumen, Esta planta es un ejemplo de coevolución humano-vegetal, donde su utilidad práctica y simbólica impulsó su transformación desde formas silvestres hasta variedades adaptadas a necesidades culturales diversas.

La calabaza (*Lagenaria siceraria*) al ser una planta versátil con una larga historia se integró en la vida cotidiana, espiritual y artística de culturas alrededor del mundo, por lo que tiene una variedad de nombres comunes en distintas culturas, reflejand así su importancia histórica.



Fotografía: Emir Basurto García.

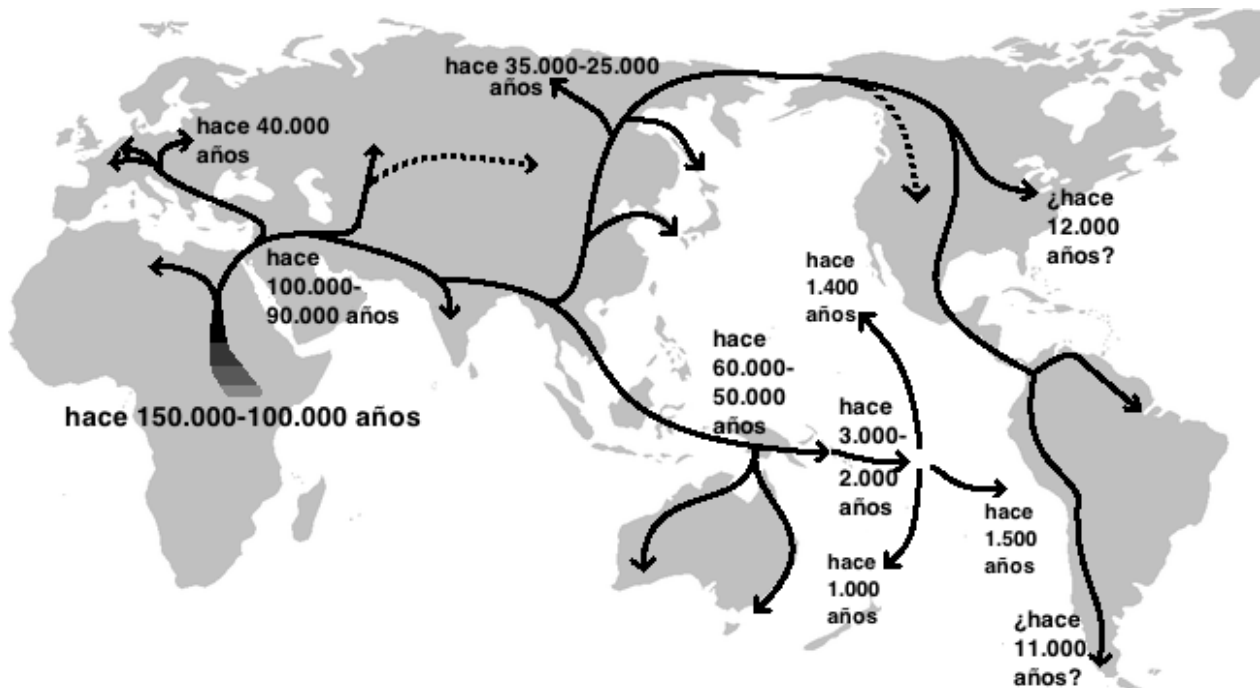
Algunos apuntes finales

Son muchas, diversas y complejas las historias que acompañan a la calabaza de botella, desde establecer su origen, para lo que se han utilizado evidencias paleontológicas, arqueológicas, etnobiológicas, genéticas y morfológicas, por señalar las más evidentes. Además de su integración a prácticamente todas las culturas del mundo, en el pasado y el presente, por lo que tiene denominaciones en cualquier lengua, aparece en los imaginarios y los territorios de prácticamente cualquier grupo humano. Sin embargo, todavía el tema de su dispersión por el mundo tiene muchos elementos por determinar.

No son pocos los autores que reivindican a esta especie como la más antigua asociada los humanos, tal vez solo comparada con el caso del perro. Sin embargo, esto no siempre está sustentado por el registro arqueológico, que ha mostrado ser muy asimétrico y azaroso, de tal suerte que los registros más antiguos se hallan en América y Asia, y su distribución africana y eurasiática solo se concentra en cerca de los tres mil años más recientes. En ese sentido, una de las preguntas que surge, es si esta relación entre los humanos y la calabaza de botella es tan antigua, tal vez se podría suponer que esto se refiere a los últimos 150 mil o 100 mil años, donde se vincula con los humanos anatómicamente modernos y sus primeras migraciones hacia la región eurasiática, integrado a los pulsos migratorios, que los llevan a ocupar todos los continentes del planeta (Figura 8).



Guaje elaborado en cerámica. Sala Preclásico. Si las calabazas y guajes fueron los primeros contenedores, quizá las primeras cerámicas buscaban imitar las formas naturales de estas semillas y frutas.
Fotografía: Archivo Digital de las Colecciones del Museo Nacional de Antropología INAH/Canon, 2019. Texto. Dra. Patricia Ochoa Castillo, Curadora-investigadora, MNA. Tomado de: <https://tinyurl.com/yck467p3>



Mapa con la migración del humano moderno fuera de África en los últimos 150 mil años. Licencia Creative Commons. Tomado de: <https://tinyurl.com/mrx7sh2d>

Sin embargo, como ha sucedido en otros casos de elementos bioculturales, esta asociación tal vez no esté vinculada necesariamente a un proceso de domesticación plena, que incluya el control reproductivo y la selección de caracteres específicos de la calabaza de botella, sino más bien a un manejo de los ejemplares para adaptarse a diversos ambientes. Esto no invalida la dispersión por los mecanismos naturales, pero al parecer el tema debe seguir llevando a nuevas reflexiones y al hallazgo de nuevas evidencias para entender este grado de incorporación de la planta con la población humana.

Además, debe considerarse que ahora el tema de las migraciones humanas tiene nuevas aristas, si consideramos que los seres humanos están estrechamente relacionados entre sí, donde los humanos en el pasado, y en el presente, viajaban con frecuencia, recorrían largas distancias y se mezclaban con núcleos nuevos. La historiadora Josephine Quinn (2025) afirma que la migración, la movilidad y la mezcla están arraigadas en la historia de la humanidad, además del establecimiento de redes de conexión que se mantuvieron en el tiempo y el espacio. Seguir pensando que las migraciones son como saltos al vacío, donde los grupos humanos pierden contacto nos ha hecho perder perspectiva de la resiliencia y la sobrevivencia que mostró la especie humana en el pasado. Permitiendo integrar redes sociales y culturales que cimentaron la sobrevivencia en situaciones extremas y facilitaron las incursiones en geografías desconocidas, así como relacionarse con otras especies que le proporcionaban algún satisfactor en esa larga ruta.

Es posible entonces que la asociación entre la calabaza de botella y el humano si sea tan antigua como algunos de los datos nos señalan. Al menos así podríamos pensarlo, y cuando vea en el mercado esa simpática botella vegetal, cuando encuentre esa artesanía que le resulta tan atractiva o el instrumento musical hecho con el calabazo, tal vez sea bueno acercar el oído y buscar, como en los caracoles, algún sonido del pasado o imaginar, por que no, que los antepasados de esa calabaza, también acompañaron a algún ancestro en alguna larga caminata por un paisaje desconocido. No sé, si tenemos tanto tiempo conviviendo, tal vez le encontremos algún mensaje.

Fotografía: Emir Basurto García.



Fuentes consultadas

Ahuja, S. C., Ahuja, S., & Ahuja, U. (2011). Bottle gourd _ history, uses and folklore. *Asian Agri-History (India)*, 15(4).

Biodiversity Heritage Library. Smithsonian Institution. 18 Mar 2025 <<https://www.biodiversitylibrary.org/>>

Brdar-Jokanović, M., Ljevnaić-Mašić, B., López, M. D., Schoebitz, M., Martorell, M., & Sharifi-Rad, J. (2024). A comprehensive review on *Lagenaria siceraria*: botanical, medicinal, and agricultural frontiers. *Nutrire*, 49(1), 24.

Cutler, H. C., & Whitaker, T. W. (1961). History and distribution of the cultivated cucurbits in the Americas. *American Antiquity*, 26(4), 469-485.

Narváez, E. R. E., Estrada, A. R., & Olvera, R. Q. Del Viejo Mundo al noreste de México: registro arqueobotánico de *Lagenaria siceraria* en Nuevo León. *Expedicionario, Revista de Estudios en Antropología*, (8), 44-56.

Heiser, C. B. (2016). *The gourd book*. University of Oklahoma Press

Kistler, L., Montenegro, Á., Smith, B. D., Gifford, J. A., Green, R. E., Newsom, L. A., & Shapiro, B. (2014). Transoceanic drift and the domestication of African bottle gourds in the Americas. *Proceedings of the National Academy of Sciences*, 111(8), 2937-2941.

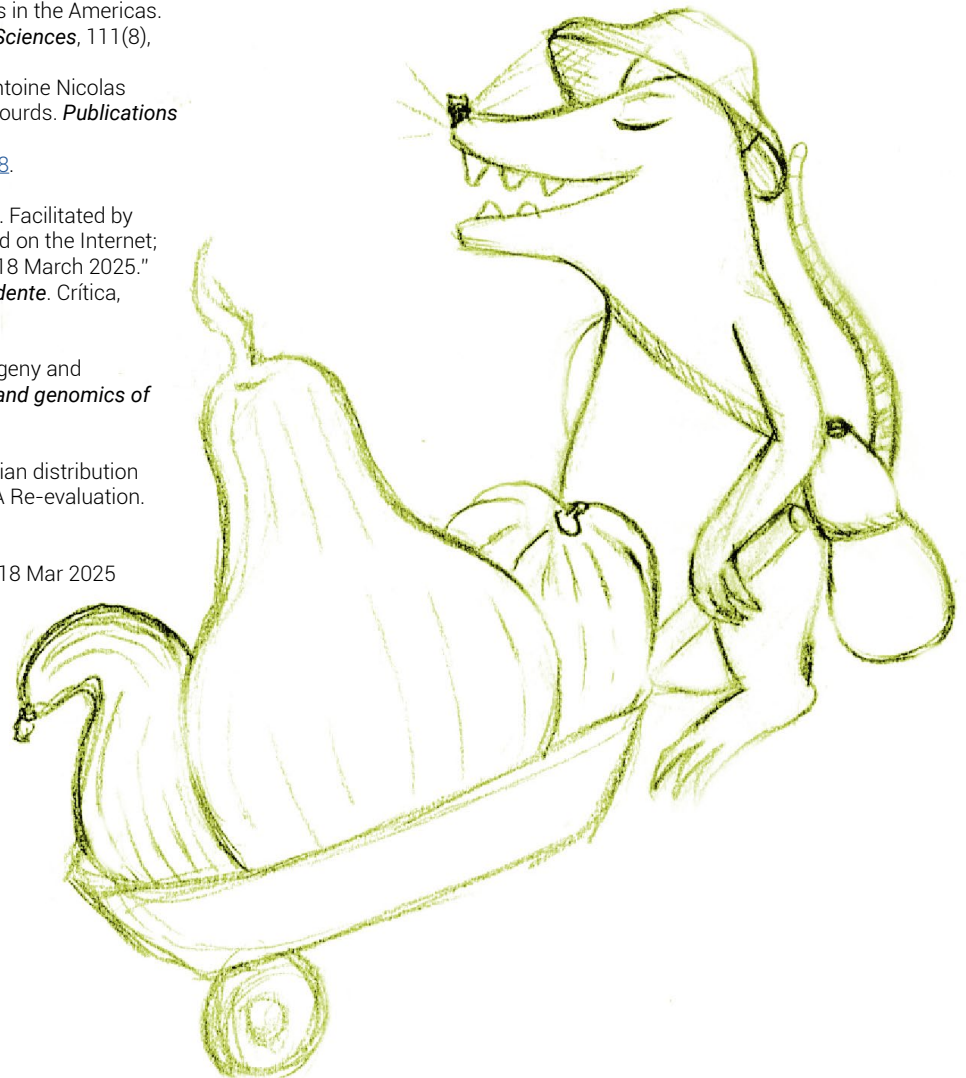
Paris, Harry S. (2007). The Drawings of Antoine Nicolas Duchesne for His Natural History of the Gourds. *Publications scientifiques du Muséum*, <https://doi.org/10.4000/books.mnhn.5128>.

POWO (2025). "Plants of the World Online. Facilitated by the Royal Botanic Gardens, Kew. Published on the Internet; <https://powo.science.kew.org/> Retrieved 18 March 2025." Quinn, J. 2025. *Como el mundo creó occidente*. Crítica, Barcelona.

Renner, S. S., & Schaefer, H. (2017). Phylogeny and evolution of the Cucurbitaceae. *Genetics and genomics of Cucurbitaceae*, 13-23.

Richardson, J. B. (1972). The Pre-Columbian distribution of the bottle gourd (*Lagenaria sicerarid*): A Re-evaluation. *Economic Botany*, 26(3), 265-273.

Tropicos.org. Missouri Botanical Garden. 18 Mar 2025 <<https://tropicos.org>>





Cultura

Secretaría de Cultura



INAH

