

# Ceramica culina

**Patsy Adams**



**COMUNIDADES Y CULTURAS PERUANAS N° 7**

Comunidades y Culturas Peruanas  
N° 7

Segunda edición, 2008  
Primera edición, 1976

Derechos reservados  
© 2008 Instituto Lingüístico de Verano  
Sinchi Roca 2630  
Lince, Lima, Perú

Casilla 2492, Lima 100, Perú

[www.sil.org/americas/peru](http://www.sil.org/americas/peru)

[info\\_peru@sil.org](mailto:info_peru@sil.org)

**LinguaEarth:** <http://stores.lulu.com/LinguaEarth>

ISSN 1022-1514

## CERAMICA CULINA

por

Patsy Jean Adams

Hay poca información acerca del arte de la alfarería entre los grupos arahuaca, nativos de la Amazonía Peruana. Entre las pocas referencias encontramos las de Matteson (1954), que describe el proceso de confección de piezas cerámicas por los piro, uno de los grupos arahuaca pre-andina. En una descripción general de la cultura material de los culina, Adams (1963a) menciona brevemente el desuso de la cerámica e ilustra algunos de los modelos más comunes. El presente trabajo se propone a contribuir al conocimiento del arte alfarero entre un grupo arahuaca, de la rama arauá, describiendo el proceso de confección entre los culina en la aldea y proximidades de San Bernardo, a orillas del río Alto Purús<sup>1</sup>.

### 1. La Comunidad de San Bernardo

Los culina se encuentran en la cuenca de los ríos Juruá y Purús, en los trópicos del Perú y Brasil<sup>2</sup>. Aunque la mayoría se encuentra en el Brasil, existen dos comunidades en el Perú: San Bernardo y Zapote. Ambas se ubican en la explanada aluvial del río Purús.

El caserío de San Bernardo se encuentra a 475 km, por aire, hacia el sudeste de Pucallpa, a una altura de 150 m. sobre el nivel del mar, en la banda derecha del río Alto Purús y río arriba de la desembocadura de la quebrada de

Shambuyacu, que constituye una porción de la frontera de Norte a Sur, entre el Perú y el Brasil. La población de San Bernardo es actualmente de 167 habitantes, o sea treinta hogares aproximadamente.

Cuando los culina vivían en Shambuyacu, eran principalmente colectores de goma de caucho (Adams 1963a). Actualmente, se dedican a la agricultura, especialmente en el período de junio a octubre que es la estación menos lluviosa. La caza y la pesca suplementan a la agricultura durante todo el año.

Hay solamente cerca a una docena de alfareras experimentadas que trabajan, a veces, en San Bernardo, aunque hay otras que practican muy de vez en cuando. Por lo general, las mujeres de mayor edad son las que practican la alfarería y la gente las llama "dueñas del conocimiento"; también se acredita a una mujer joven, como alfarera experta. No obstante, algunos hombres de edad hacen a veces, artículos de arcilla que utilizan en sus ritos shamanísticos. Las mujeres pueden llamar a un grupo de varones en la recolección de arcilla, especialmente cuando tienen huéspedes procedentes del Brasil.

## 2. Instrucción

La niña culina aprende la alfarería por medio de una combinación de la imitación y el juego. Las mujeres de edad estimulan el interés por la alfarería por medio de un juego

denominado ssossoque (literalmente: "lo que está atado"). Según esto, los niños atan sus hamacas, en unos postes de caña o palos, y juegan con sus ollitas nuevas en miniatura alrededor de la casa, mientras que una de las alfareras trabaja cerca. Si la niña juega solamente a "la familia", sin demostrar interés por la alfarería, el adulto le dice: "Así nunca aprenderán a hacer sus vasijas coripi".

En cuanto la joven demuestre interés por la alfarería, las alfareras mayores la seleccionarán para darle una instrucción más intensiva. Le enseñarán a cavar y conseguir la arcilla y a acondicionarla y transportarla en la espalda a la comunidad. Luego, las mayores le enseñarán cada una de las etapas del proceso de moldeado y quemado. Una de las primeras formas en alfarería que aprenden las niñas, es del tortero bulboso de la rueca.

### 3. Arcilla

Hay tres colores disponibles de arcilla que se emplean en la alfarería: macconi "rojiza", huesseni "clara" y ssohueni "oscura". La rojiza y la oscura se encuentran en las cabeceras de las quebradas, mientras que la clara se halla en los pantanos donde la palma maro "aguaje o moriche" (Mauritia flexuosa), es abundante. Algunos alfareros prefieren la variedad oscura porque es la que menos se agrieta durante el calcinado. (La arcilla de la ribera de los ríos no es conveniente porque es muy pegajosa.)

El criterio en la selección de arcilla es que sea cohesiva y elástica. Cuando una alfarera encuentra una nueva fuente de arcilla, trata inmediatamente de arrollarla, a fin de determinar su adecuación para la alfarería. Si a medida que la arrolla lentamente entre sus manos, la parte final del rollo no se cae, quiere decir que la arcilla tiene la primera característica de buena calidad. Luego, lleva una muestra a la comunidad y hace ollas experimentales. Si éstas no se rajan después del secado y el calcinado, la nueva fuente es considerada conveniente. Parece que ninguna fuente de suministro de arcilla es agotada.

Aunque las ancianas obtienen arcilla en el área de la comunidad, las jóvenes van hasta cuatro kilómetros para encontrarla. Las mujeres son consideradas como "dueñas" de los depósitos de arcilla, aunque, usualmente, la tierra es propiedad de los varones. Una familia puede encontrar también una buena fuente de arcilla durante un largo viaje de cacería, y transportarla a su retorno a la comunidad. La arcilla se explota en cualquier época del año, aunque, algunas mujeres, aseguran que debe explotarse durante el primer y segundo menguante de luna, a fin de lograr ollas duraderas. Si el foso de arcilla se llena de agua, el agua y la primera capa suave de arcilla deben ser sacadas con la mano. Los culina cavan los fosos con las manos y envuelven la arcilla con hojas anchas. Luego se colocan en canastas acondicionadas con hojas

para llevarla a la comunidad.

A veces, cuando las mujeres desean hacer cerámicas, tratan de conseguir la ayuda de algunos de los hombres a través de una canción de mando para que vayan y obtengan la arcilla:<sup>3</sup>

"Abuelo<sup>4</sup>, anda y cava con tus manos para (hacer) mi poro como taza.

Abuelo, anda y cava con tus manos para (hacer) mi cántaro de guardar maíz.

Abuelo, anda y cava con tus manos para (hacer) el brasero de mi hornilla". (Véase el cuadro 1.)

Luego, los hombres van a una de las fuentes más distantes y cavan la arcilla de acuerdo a la canción. Cuando retornan con la arcilla, cantan dando respuesta:

"Abuela, (éste) es el platillo en el que como;  
Abuela, (éste) es el cántaro en que guardo mi masato,  
Abuela, (éste) es el plato en que como carne".

Anunciando así su llegada con la arcilla, son recibidos por una fila de mujeres alfareras que repiten su canción. Con este suministro de arcilla, las mujeres pueden hacer algunas vasijas para los hombres.

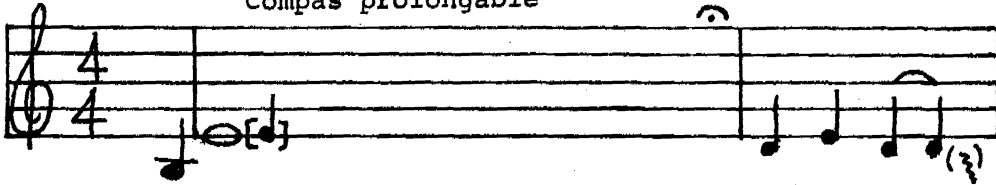
#### 4. Técnica de la alfarería.

Luego que las alfareras obtienen la arcilla, la almacenan en un lugar fresco y sombreado. Más tarde, o al día siguiente, colocan grandes hojas en el suelo para amasar la arcilla y

## Cuadro 1

## Canciones de la alfarería\*

Compás prolongable



- Mujeres: 1) I-di o-cca co -ri -pi -ji-ne ca-dsi-ta-ji  
 2) I-di o-cca ta -pa -ji -ne ca-dsi-ta-ji  
 3) I-di o-cca dsi-ppo-tta-tta-ri-ji-ne ca-dsi-ta-ji

- Hombres: 1) I-ni o-cca ji -ji -pa -ji-ne de -ho-ho  
 2) I-ni o-cca po -ho-ppe -je-ne-ji-ne jo -jo-ri  
 3) I-ni o-cca ba -ni ji -ji-pa co -ri-pi



- ca-dsi-ta-ji ca-dsi-ta-ji ca-dsi-ta-ji ca-dsi-ta-ji  
 ca-dsi-ta-ji ca-dsi-ta-ji ca-dsi-ta-ji ca-dsi-ta-ji  
 ca-dsi-ta-ji ca-dsi-ta-ji ca-dsi-ta-ji ca-dsi-ta-ji  
 de -ho-ho de -ho-ho de -ho-ho de -ho-ho  
 jo -jo-ri jo -jo-ri jo -jo-ri jo -jo-ri  
 co -ri-pi co -ri-pi co -ri-pi co -ri-pi



## Cuadro 1, continuado



ca-dsi-ta-ji ca-dsi-ta-ji ca-dsi-ta-ji

ca-dsi-ta-ji ca-dsi-ta-ji ca-dsi-ta-ji

ca-dsi-ta-ji ca-dsi-ta-ji ca-dsi-ta-ji

de -ho-ho de -ho-ho de -ho-ho

jo -jo-ri jo -jo-ri jo -jo-ri

co -ri-pi co -ri-pi co -ri-pi

---

\*Las notas musicales dentro del paréntesis, indican interpretaciones alternas. La nota que se encierra en conchetes, se acomoda de acuerdo al número de sílabas que llenan este espacio de introducción. Después de la introducción, el estilo femenino es constantemente RE-MI-RE (es decir no baja a DO). El estilo masculino lleva constantemente una nota blanca al final de cada compás (en vez de dos notas negras). Esto también encuadra con el número de sílabas de las palabras que los hombres cantan.

quitar las partes ásperas o desiguales. En seguida, agregan un poco de agua para preparar la arcilla suave. (Normalmente, los culina no mezclan la arcilla con ningún otro ingrediente. Sin embargo, algunas mujeres han sido instruidas por esposas de agricultores para mezclar cenizas de cedro con la arcilla y amasarla).

Después de amasar la arcilla, las alfareras toman una bola de masa dentro de las manos, arrollándola para hacer una tira cilíndrica. Esos cordones de arcilla son utilizados para hacer la pared de las vasijas. La alfarería contemporánea no tiene decoraciones, son lozas ordinarias; sin embargo, la música legendaria culina, indica que la alfarería fue en un tiempo decorada (Adams 1962).

Cuando las vasijas están terminadas, se colocan al sol por corto tiempo, para que se evapore el exceso de agua. Luego son depositadas encima de trapos viejos, dentro de la casa o en algún lugar fresco y seco, por unos tres o cinco días.

Poco antes de calcinar las vasijas, las mujeres las calientan a fuego lento (véase foto 1). En seguida las nivelan y las pulen frotando con la semilla de la palma dsiqui "yarina o taqua" (Phytelephas macrocarpa) por toda la superficie interior y exterior.

Los culina de San Bernardo queman las vasijas en un día claro. Para la preparación del fuego, se recoge leña y se parte

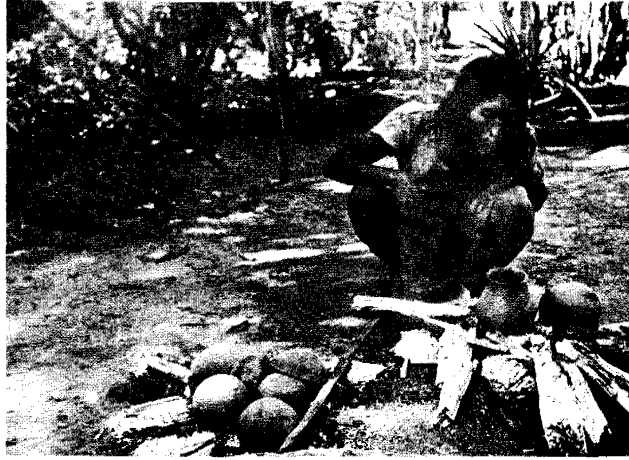
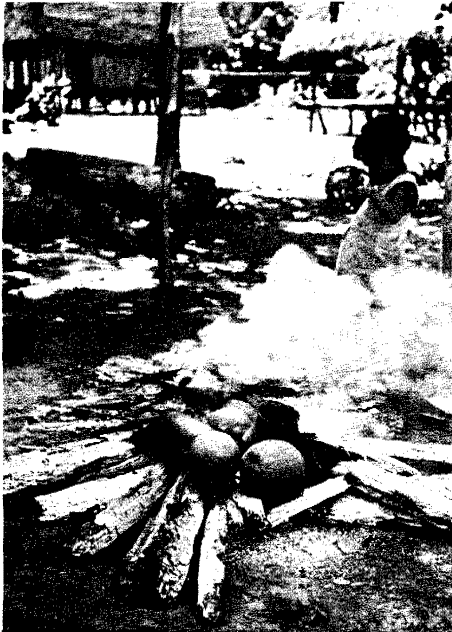


Foto 1



en trozos. Se prefiere el cedro debido a que arde rápidamente; entre los otros tipos de leña que se seleccionan están: nabore "machimangua" (Banara) posseque (génera Capirona o Calycophyllum) y dsomohuassari o botori "uchumullaca o marashimbe". La alfarera pone cinco o más piezas en el fuego, usualmente boca abajo (véase foto 2). Luego, pone carbón encendido alrededor y los leños de cedro, parados sobre el carbón, formando un cono (véase foto 3). De esta manera, la leña cubre la base de la pieza pudiéndose ver la boca por los espacios libres de la base del cono. El quemado dura cerca de una hora, durante el cual los cacharros se calientan al rojo. La alfarera deja enfriar las piezas en el mismo lugar durante un corto período, y luego las retira cuidadosamente de las cenizas, parándolas (o sea en forma opuesta a la que estaban), para que continúen enfriándose.

Las vasijas culina tienen una duración de cuatro a cinco meses. Cuando una pieza se raja, la alfarera la repara con tamacana emene, savia del árbol copal (Hymenaea), a fin de extender su uso almacenando cosas frías o secas.

##### 5. Productos.

Los culina hacen varios tipos de vasijas y otros objetos. El color, número y tamaño de las piezas constituyen rasgos semánticos significativos; sin embargo, en el vocabulario culina, los nombres de las piezas esencialmente representan las

características de su forma. (Véase el cuadro 2). La designación no denota una característica absoluta sino que son comparaciones de la forma de un objeto en relación con otro, y que en seguida éste podría ser nombrado diferente con otro tercero. Como se muestra en el cuadro 2, hay considerable superposición entre los usos y las formas de diferentes tipos de vasijas.


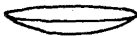





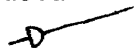
Dsipa, término genérico para vasija, es también un término específico de una olla grande para cocinar carne, plátanos, mandioca, maíz y zapallo. El cuello y los bordes permiten acomodar hojas para cubrir el alimento, y tienen un sitio conveniente para asirla cuando se la retira del fuego. Esa vasija puede utilizarse también como un depósito de agua. (El término dsipa se ha extendido para incluir las ollas de metal que ahora están comercialmente disponibles.)

Coripi, es un término semi-genérico para designar a la vasija de servir, también es el nombre de un cuenco en forma de mate. La gente lo utiliza tanto para servir y comer como también para tostar maní, maíz, cuerpos de hormigas herbívoras (oecodoma V. Curuinsi) y tabaco. El coripi sirve también para echarse el agua durante el baño y como cucharón para sacar la carne cocida del caldo. (Véase Figura 1).

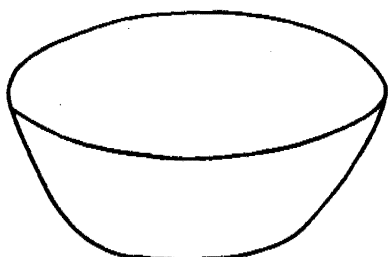
El jojori "poro" es una vasija de tamaño variable. Tiene la forma de un foco de luz eléctrica en la base. La boca es

Cuadro 2

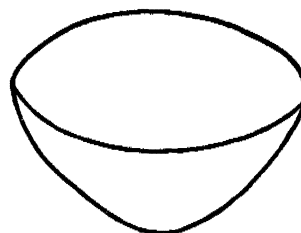
## FORMAS DE CERAMICAS CULINA

Formas de vasijas	Tazón: acopado y no hondo	Fuente: no honda	Forma calabacera Cuenco		Vasija: alta y recta	Cántaro:	Miscelánea: tortero de la rueca
Usos						 	
Para mezclar	huaco						
Para servir		dehoho/ssore					
Para comer							
Para mantener el carbón encendido							
Para asar							
Para tostar			coripi				
Para bañarse							
Para cocinar				dsipa			
Como depósito de bebidas					maroede	grande	
Para guardar maíz (puede tener tapa)						jojori mediano	
Como caja de resonancia						pequeño	
Para hilar						toroquesse	
Como juguetes							ittome

Diseños de algunas piezas de cerámica culina  
por Grace Funk



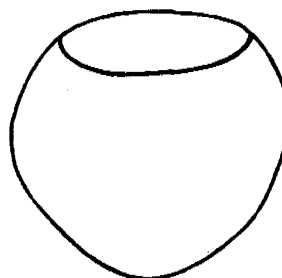
dehoho



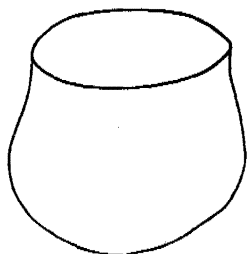
huaco o coripi



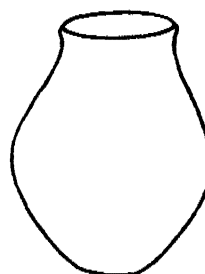
dehoho



dsipa o coripi



dsipa común



jojori

más pequeña que la de la dsipa, pero el cuello es más largo. El pico del jojori es ligeramente redondeado. Los de mayor tamaño se utilizan como cántaros para almacenar agua, masato (una bebida ligeramente fermentada, hecha de mandioca dulce), y chicha (una bebida de maíz ligeramente fermentada).

Los jojori de tamaño mediano, contienen maíz seco o retazos de tela. Una tapa de arcilla los protege contra los insectos y ratones. Además, un jojori mediano puede ser hecho a propósito para almacenar maíz.

Los jojori más pequeños (jojori bedeni) se utilizan como cornetas. Los que los tocan, emplean un pedazo de bambú para embocar, insertándolo en el cerámico que sirve como una caja de resonancia. El jojori se emplea como instrumento musical en marchas y danzas festivas y para llamar a una reunión. Antes usaban también el jojori los visitantes que llegaban sorpresivamente, para anunciar su llegada desde comunidades distantes. Otra variedad del pequeño jojori es que posee un pequeño orificio a un lado sobre el cual se ponía la boca para soplar, produciendo un profundo sonido de trompeta. Esta variedad es utilizada exclusivamente por los adsabadeni, miembros de la sociedad masculina chamanista, para convocar a sus miembros al desarrollo de sus ritos.

La maroede es una vasija grande para depositar agua, bebidas como el masato, y para cocinar carne y yuca. Se



le denomina igual que a una porción de tronco de la palma maro "aguaje o moriche", sugiriendo dos etimologías: 1). por la forma y tamaño de una porción de tronco de maro; o 2). probablemente porque antes de que se hicieran los cerámicos, los culina depositaban agua en porciones de maro para la preparación del masato.

Dehoho es un tipo de platillo, con el cual la gente bebe o sirve los alimentos. Se utiliza también como calentador llenándolo de arena y carbón encendido, y colocándolo en el piso dentro del mosquitero. Los culina comparan la mayor variedad de estas formas con una bandeja. El nombre dehoho es similar a las palabras culina para designar declive o valle. Ssore es otro nombre del dehoho que es raramente aplicado.

Huaco es una pequeña vasija en forma de tazón, cuya forma es parecida a una o las dos manos colocadas en forma de cuenco. Los culina sirven caldo de carne, chapo (una bebida preparada con plátanos maduros cocinados) o masato en un huaco. (El término huaco constituye un buen ejemplo del uso relativo de nombres en alfarería. Cuando se comparan dos vasijas grandes de arcilla, la que tenga forma de palangana puede ser denominada huaco por estar acopada, huaco'tani, en la base).

Otra de las cosas que los culina fabrican de arcilla es la

Figura 2  
Diseños de formas por  
Noba Antonio Carama C. del grupo culina



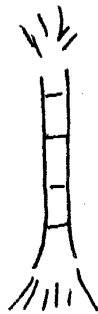
dsipa



coripi



dehoho/ssora



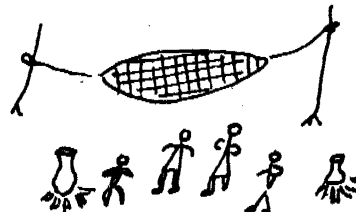
tronco del maro



jojori



jojori bedeni



ssossoquecca ima

juego de los niños

toroquesse, tortero de la rueca. Los torteros de arcilla se forman y se colocan en una varilla alisada, grabada de palma tosi "pifuayo" (Guilielma o Bactris) de cincuenta centímetros de largo, más o menos. Después de secar varios días, se retiran los bulbos de la varilla, se calientan, se suavizan y se calcinan. Después de haberse enfriado, se atraviesan una varilla corta de palma tosi, y la rueca queda lista para el hilado. Otros dos artículos útiles son los cucharones pesados, con o sin asas, que se emplean para sacar trozos de carne de la sopa y también como copas.

Los niños son educados y entretenidos durante sus juegos con ollitas de arcilla, en miniatura, de diferentes formas, así como también con juguetes del mismo material, como figuras de tortugas, caimanes, canoas, aviones, muñecas y otros. (Véase Figura 2).

## 6. Conclusión

La alfarería entre los culina de San Bernardo, parece ser un arte moribundo, su práctica y uso son muy pocos. Hay muchas razones para esta declinación. 1). Quizá la primera es una razón práctica: las vasijas de arcilla son frágiles y tienen una duración limitada, mientras que las de metal, que son fácilmente disponibles, no son frágiles y duran mucho más. Además la fabricación de cerámicos toma mucho tiempo. 2). También hay una probable razón social: en muchos casos

los culina quieren tener cosas como las que tienen los blancos, y los utensilios de cocina constituyen una de esas cosas.

3). También las oportunidades comerciales de la alfarería son muy limitadas puesto que no hay mercado para los objetos de cerámica. Por tanto, la única alfarería que uno puede ver hoy en día, está restringida al trabajo de algunas mujeres de edad que hacen para uso familiar o para ocasiones en que algunos visitantes van a la aldea. En otras aldeas culina, la alfarería ha desaparecido completamente.

El único signo estimulante en la alfarería contemporánea culina es que algunos niños están demostrando renovado interés por la alfarería y están recibiendo entrenamiento por parte de las mujeres mayores. Muchos culina se están dando cuenta también, que la adopción de todos los elementos materiales de la cultura externa, no es necesariamente preferible; otros piensan de que pueden combinar elementos propios y extraños. De esta manera se espera un renacimiento de la cultura tradicional, y la alfarería podrá ser un aspecto de esto.

## NOTAS

1. La autora ha tenido contacto con los culina, desde 1954 hasta 1975, realizando investigaciones lingüísticas de campo como miembro del Instituto Lingüístico de Verano. Los datos para este documento fueron recolectados a través de la observación y la discusión durante esos años. En 1973 se condujo una investigación más extensiva trabajando con cinco nativohablantes culina (Sano B. Dsomaji y esposa Huaido, Pedro Montes R. y esposa Huaisaba y Noba Antonio Carama C.). Las muestras de alfarería culina fueron hechas por Isaoura de Montes y Joaquín Manuel y su esposa Shiquía. Estoy agradecida de Ricardo Rutter por el uso de fotografías y Sanford Shaw, por su ayuda para transcribir las notas de la canción del cuadro 1. Así también, a Dean E. Arnold, Lois de Dodds y Harry Boonstra, que me hicieron sugerencias para la redacción.

2. Alfred Métraux (1948) consideró a los culina como el grupo más importante de los arauá, una rama de la familia arahuaca, incluyendo las siguientes denominaciones de los culina: curia, curiana, culiña, koronahua, culino, culina, kulina, colina, madija, kulino, kolina, kollina y kurina. McQuown (1955) sigue la misma clasificación.

En 1970 y 1971 visité cuatro aldeas culina del Brasil, tres al Sur del río Juruá y otra llamada Sobral, en el río

Alto Purús. Durante esas visitas hice una lista de jefes de familia y sus miembros. La lista indica, como mínimo, un total de 1,500 culinahablantes en un número de 35 a 40 caseríos.

3. La canción de mando es muy popular entre los culina para otras actividades de trabajo. Por ejemplo, muy temprano en la mañana, un grupo de mujeres puede rondar cantando canciones de mando a cada uno de los hombres que han sido seleccionados para ayudar en la recolección de arcilla, pescados, frutas, leña o para participar en juegos. Los hombres salen, cumplen la orden y retornan a la aldea cantando canciones de una manera ceremonial y después son recibidos con las canciones de las mujeres que les habían ordenado temprano a cumplir esa actividad. Rñf (1972) describe esta actividad entre los culina de Zapote.

4. En las fiestas de mando u orden, las palabras "abuela" y "abuelo" suelen emplearse para llamar a todos los hombres y mujeres elegidos, de cualquier edad, a participar en dicha fiesta.

5. La música de los culina, según Pinilla (1966), tiene una escala pentatónica en tonos enteros. La música es parte integral de la cultura culina, varios aspectos de ella han sido tratados por Rivet y Tastevin (1938-40), Adams (1963 a y b), Mendizábel (1962) y Rñf (1972), en sus tesis sobre los culina.

## REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

- Adams, Patsy. 1962. "Textos culina". Folklore americano X: 93-222.
- \_\_\_\_\_. 1963a. "Some notes on the material culture of the Culina Indians". Antropológica 12:27-44.
- \_\_\_\_\_. 1963b. "La música culina". Perú indígena X: No. 24-25: 82-87.
- Matteson, Esther. 1954. "The Piro of the Urubamba(1)". Kroeber Anthropological Society Papers No. 10: 25-99. Berkeley.
- McQuown, Norman A. 1955. "The indigenous languages of Latin America". American anthropologist 57:501-70.
- Mendizábel Losack, Emilio. 1962. "Textos culina: Antropología, Folklore y Psicología". Folklore Americano X:86-93.
- Métraux, Alfred. 1948. "Tribes of the Juruá-Purús Basins". Handbook of South American Indians Vol. III:657-86, J.H. Steward, redactor.
- Panorama de Música Tradicional del Perú. 1966. (Ministerio de Educación Pública, Escuela Nacional de Música y Danzas Folklóricas.) Lima: Servicio Musicológico.
- Pinilla Sanchez-Concha, Enrique. 1966. "Música de la Selva Peruana". Fanal.
- Rivet, Paul and Constant Tastevin. 1938-40. "Les Langues Arawak du Purús et du Juruá (Groupe Arauá)". Journal

- de la Société des Americanistes 30:71-144, 235-88;  
31:223-48; 32:1-55.
- Rüf, Isabelle. 1972. "Le 'dutsee tui' chez les Indiens Culina du Pérou". Bulletin de la Société Suisse des Américanistes 36:73-80
- Siskind, Janet. 1970. "The Culina Eat Snakes and Never Bathe: Cultural Competition for an Ecological Niche". Ponencia que fue presentada al 35th Annual Meeting of the Society for American Archeology. México D. F.
- Townsend, Patricia K. and Patsy Adams. 1973. "Structure and Conflict in Culina Marriage". Ponencia que fue presentada al simposio: Marriage Practices in Lowland South America, American Anthropological Association, New Orleans, Louisiana.
- Wiley, Gordon R. 1949. "Ceramics". Handbook of South American Indians Vol. V:139-204, Julian H. Steward, redactor.