

El legado de la tierra que perdura en los fogones

Verónica Herrera Calvo
Instituto Superior San Isidro

A partir del análisis histórico del empleo del barro en la provincia del Azuay y la experiencia en las cocinas, como chef me planteo el revalorizar este material en sus diferentes usos, decorativo o como utensilio de cocción y que ésta sea una acción que perdure en el tiempo. El aporte de los materiales con los que se fabrican mejoran las características organolépticas¹ de los alimentos que se cocinan en él, esos sabores que realzan en cocidos a baja temperatura por largos periodos de tiempo y en el juego de colores de los alimentos en el negro o terracota de los platos y tiestos en que se los presenta. En la actualidad, con una gastronomía que busca cada vez más entrar en la tendencia de globalización y vanguardia, intentamos que perdure la cultura y tradición propias de los morlacos y aún más las preparaciones, productos y platos populares que son parte de nuestra identidad, empleando el barro de la mano de tecnologías que permitan su sostenibilidad y la de los alfareros, en este desarrollo gastronómico que avanza a pasos agigantados.

Muchos de los chefs, exponentes o actores gastronómicos del medio, hoy en día, buscan llevar la gastronomía al punto máximo de expresión moderna, empleando equivocadamente tendencias vanguardistas que muchas veces

no se entienden por parte de nuestra sociedad, como si participáramos en un concurso de belleza en el que nuestros platos deben ser maquillados en cada presentación, para cumplir con parámetros impuestos por nosotros mismos; pretendemos ser los mejores chefs sin entender que no hace falta maquillaje, que todo está en comprender lo que nuestra cultura y tradición es capaz de lograr en una preparación. Si queremos caracterizar nuestra cocina empecemos por, analizar qué hay detrás de tanta riqueza cultural de nuestra ciudad, aceptar nuestra identidad y las manifestaciones más sencillas de arte popular.



Archivo CIDAP

¹ Organolépticas.- Las propiedades organolépticas son todas aquellas descripciones de las características físicas que tiene la materia en general, según las pueden percibir los sentidos por ejemplo su sabor, textura, olor, color, temperatura.

Pienso entonces que se debe valorar el trabajo tan antiguo del alfarero, la fabricación de todas las piezas, ollas, tiestos, sartenes, cantaros, jarros y demás que son un legado cultural invaluable. No está de más mencionar por qué fuimos hace algunos años, designados como la capital alfarera del Ecuador, no solamente por las mejores minas de arcilla que poseemos, sino por el valor artístico de las manos azuayas que dan vida a la cerámica popular. Las características de perfección de la técnica y la estética de las piezas azuayas con matices de la cultura de la costa, la amazonía y los Andes, están presentes desde hace más de 1500 años a. C.

Fueron más adelante tres culturas las que influenciaron el desarrollo de la alfarería en el Azuay: la Cañari, la incásica, y, finalmente con la conquista, la española.

Las manos tan hábiles de nuestro legado cañari dan paso a una de las más reconocidas y rústicas formas de fabricar las piezas, “el golpeado”, que consiste en golpear las piezas utilizando una piedra lisa para dar forma y luego secarlas para el uso. Esta técnica aún se mantiene en zonas como Jatumpamba y Nabón.

La segunda, y no menos importante forma, se da a partir de la conquista, con la llegada de los españoles, el uso del “torno” im-

pulsado por los pies para la fabricación de las piezas, y la técnica del vidriado que consistía en dar brillo a partir del empleo de óxido de plomo. Las piezas, que se obtenían resultaban mucho más decorativas y fueron comercializadas a mayor costo.

Pero, ¿qué mercado abastecían? Una ventaja de esta manifestación de cultura popular fue su desarrollo cuando aún no existía un avance tecnológico importante, fue uno de los materiales imprescindibles dentro de las cocinas tradicionales y cualquiera que sea el método para obtener las piezas, lo que destaca el momento de la cocción, son las características de sabor que toman los productos, la nobleza de los materiales con los que se fabrican las piezas de barro permitiendo que los sabores a tierra y minerales migren hacia los alimentos, además de mantener por más tiempo la temperatura y el calor de las preparaciones. Las piezas se trataban siempre de ollas voluminosas que cocían en su interior amplias cantidades de alimentos para las grandes familias que se deleitaban de este sistema de cocción. Hasta hoy, las familias de mucha tradición, abuelas y bisabuelas, guardan como tesoros estos implementos, siendo muy celosas al momento de emplearlos, ollas, tiestos, vasijas de más de treinta o cuarenta años, tiempo de vida que dicen ellas, es la razón por la que el sabor

prepondere, de todo lo que se cocina.

Es importante también hacer referencia a dos aliados del barro en este enriquecimiento gastronómico, que fue tomando forma con el paso de los años, el primero, fue el empleo de la leña y las cocinas abiertas en el campo que potencializan aún más los sabores de los alimentos, característica que hoy en día se observa ocasionalmente ya que se ha reemplazado por cocinas de gas, y segundo, la pureza de los ingredientes que la naturaleza nos ofrecía, libres de químicos y aditivos. Esto supone, además, el reflejo de las características propias de la cocina rural y de la cocina de fiestas de pueblo.

Otra referencia importante fue el tratamiento y el cuidado que se cumplía, por parte de las mujeres en la labor de la cocina, para mantener la vida útil de este material. Realizaban todo un ritual, desde el momento de la adquisición se elegían las piezas de mayor realce decorativo, si se tenía mayor poder adquisitivo o, por el contrario, la pieza más fuerte y sin imperfecciones, ya que esto aseguraba su durabilidad sobre el fuego. Todavía, entre los conocedores de la cultura popular, se esgrime la frase 'hacer arishca' como una manera de curar las piezas, de impermeabilizarlas para su primer y gran uso. Algunos la calientan a altísimas temperaturas para

echarle agua al final, otros la calientan y la frotan con cascara de plátano, calientan leche, por nombrar las más importantes manifestaciones de este accionar que forma obviamente parte del proceso de preparación de la pieza.

Con los avances tecnológicos y la migración, la fabricación de las piezas de barro se ve afectada por la aparición de materiales como el aluminio y el hierro enlozado, el alfarero sufre un declive en su arte, además hay otro antecedente no menos grave que fue el análisis de los materiales con los que se realizaban los vidriados que contenían óxido de plomo, por un tema de seguridad al consumidor se tuvo que prohibir su uso, quedando el alfarero sin una alternativa para realizar una de las principales muestras de decoración en sus obras. Muchas de las piezas como tuestos cacerolas, jarros, sartenes con detalles decorativos desaparecen parcialmente del mercado provocando pérdidas económicas a este sector artesano.

Pero el arte se levanta y todavía se puede observar en lugares como la Convención del 45, la Plaza Rotari, la entrada a Chordeleg, Paute, Gualaceo, la comercialización de piezas de barro negro, terracota o vidriado, los últimos con engobes libres de plomo, luego de un proceso de capacitación que recibieron por parte de entidades

en el ámbito cultural. Además, estas piezas se muestran con detalles de decoración mucho más sutiles, piezas pequeñas que pueden utilizarse de manera doméstica, piezas como jarras, platos, cacerolas en diferentes formas, colores y diseños formando parte de la oferta que permitió que los alfareros, nuevamente, se acoplaran con sus piezas artísticas a este mundo cada vez más Globalizado. De esta manera se inicia con una demanda cada vez mayor por parte de restauranteros y aficionados gastronómicos en general que prefieren piezas con detalles y conceptos personales.

El ser un profesional en el área gastronómica me llevó a un proceso investigativo del empleo de este material y la revalorización del mismo, de las cuales somos parte. Como chef considero que el desarrollo gastronómico contemporáneo está en suplir la necesidad de alimentación del cuencano, esa necesidad que tiene que ver con alimentos seguros, trabajo técnico, estético y el cumplimiento de porciones adecuadas, el sabor es lo que manda y estamos ligados con nuestra cultura al compartir el gusto por los platos típicos o tradicionales.

Desde mi interpretación, una de las primeras muestras de platos típicos y tradicionales, en donde evidenciamos muy de cerca la relación con la cultura popular del

barro, lo vivimos en la “Feria Raíces 2016”, realizada en el mes de julio. Este evento es una de las manifestaciones gastronómicas más importantes del país, que reúne a ponentes nacionales y extranjeros y destaca las “raíces” como la forma de levantar y potenciar nuestra gastronomía.

En primera instancia la propuesta fue la de emplear las bondades del sistema de cocción del barro sobre productos tradiciona-



Archivo CIDAP

les transformándolos en elaboraciones, que demuestren una cocina de producto, de respeto a los sabores y al origen del ingrediente. En segunda instancia se realizó la interpretación de platos con identidad, la famosa trucha frita o asada del Cajas se presentó en una sartén de barro negro acompañado de una sopa.

La cocción de un bizcocho de zapallo en una cacerolita de barro al microondas fue lo que más llamo la atención, *¿Cómo un material de origen prehispánico puede adaptarse a un método de cocción moderno?*. Lo enriquecedor de este evento fue el transmitir la experiencia en una ciudad que desconoce profundamente nuestra cultura popular, exponer mi trabajo y que lograr un alcance entre varios exponentes gastronómicos, es un paso importante en el cumplimiento del objetivo de revalorizar el barro.

Quiero recalcar el trabajo que los alfareros hacen día a día al capacitarse en nuevas tecnologías para cubrir las expectativas y necesidades de los restaurantes y los gastrónomos, hace unos años atrás disponíamos solo de un barro terracota y vidriado, por ejemplo, hoy en día el barro negro ha logrado aportar con elegancia la gama de utilería que disponemos, debemos estar preparados para más alternativas de ahora en adelante, y así considero que

ya no solo cocino el mote, el caldo de gallina, el seco, fermento una chicha o llevo a un tiesto una tortilla, ahora entiendo la relación intrínseca que se da entre la gastronomía y la cultura popular, la representación de estas características se ven reflejadas en las preparaciones que brillan por sí solas, sin maquillaje, auténticas, frescas y llenas de sabor.

