



HUACTANA Y GASTRONOMÍA

**Memorias de las artesanas y artesanos
alfareros de Jatumpamba y Las Nieves**

Índice

Introducción	3
Encuentro de alfareros y alfareras que trabajan la técnica de la Huactana	5
Recetario de tortillas	25
Diccionario de terminología alfarera tradicional	32

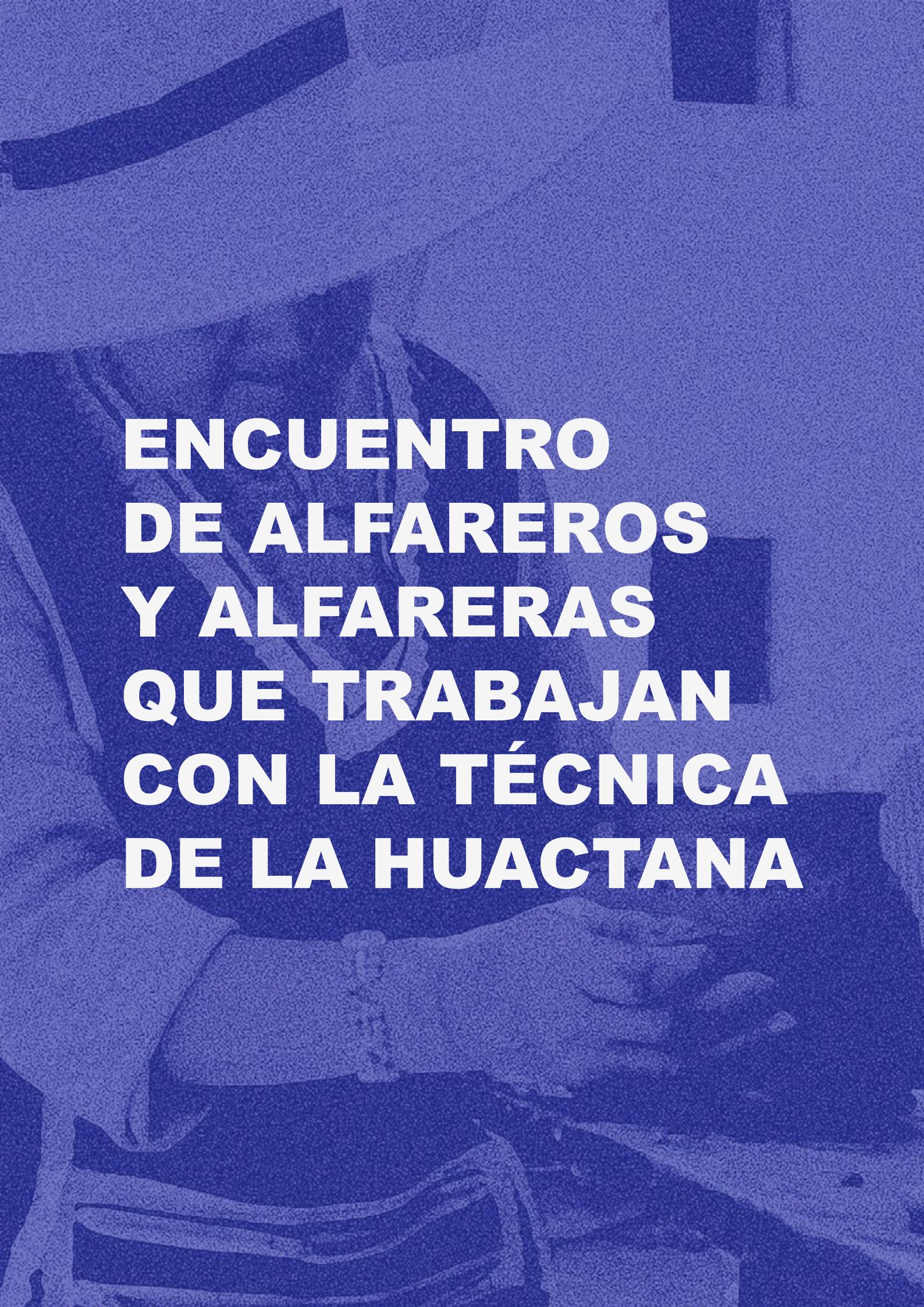
Introducción

El Centro Interamericano de Artesanías y Artes Populares, Cidap, con sede en Cuenca, Ecuador, es una institución dedicada al fomento, la conservación y la revalorización de las artesanías, los oficios tradicionales, el arte y la cultura popular, con presencia en todo el continente americano. Dentro de su programa formativo anual, el Cidap ofrece una serie de cursos, talleres, seminarios y conversatorios, tanto presenciales como virtuales.

Durante los meses de marzo, mayo y junio de 2025, se realizaron encuentros enfocados en la técnica de la huactana, una herramienta de origen prehispánico empleada por comunidades artesanas de Jatumpamba, en la parroquia San Miguel de Porotos (provincia de Cañar), y Las Nieves, parroquia del cantón Nabón (provincia del Azuay), en la sierra sur del Ecuador (Brazzero, 2020). Además, se impartió un taller gastronómico en Nabón sobre tortillas de trigo elaboradas en tiestos de barro. Estas actividades permitieron promocionar y poner en valor el oficio de la cerámica artesanal, especialmente la técnica del golpeado, en consonancia con los principios de la soberanía alimentaria.

En marzo se llevó a cabo la primera sesión de intercambio entre artesanos y artesanas de Las Nieves y Jatumpamba, centrada en el intercambio de saberes y técnicas compartidas. El programa incluyó visitas recíprocas a talleres artesanales: el 14 de marzo, el grupo de Jatumpamba visitó Las Nieves, y el 17 de marzo se realizó la visita inversa.

Huactana:
el latido que
despierta la forma
en la arcilla.



ENCUENTRO DE ALFAREROS Y ALFARERAS QUE TRABAJAN CON LA TÉCNICA DE LA HUACTANA

Primera sesión

Fecha: 14 de marzo de 2025

Lugar: Las Nieves, en el cantón Nabón, provincia del Azuay

Duración: 5 horas

Coordinación y organización: **Centro Interamericano de Artesanías y Artes Populares, Cidap y GAD Municipal de Nabón**

Sistematización: **Andrea Urdiales C., Centro Interamericano de Artesanías y Artes Populares, Cidap**

Convocatoria: **GAD Municipal de Nabón, artesanos y artesanas de Las Nieves**

La primera sesión del encuentro fue organizada por el GAD Municipal de Nabón, en coordinación con el GAD Parroquial de San Miguel de Porotos y el Cidap, que estuvo a cargo del registro de las actividades. En la parroquia de Las Nieves del cantón Nabón, se reunieron artífices locales para recibir la visita de las alfareras de la comunidad de Jatumpamba, parroquia de San Miguel de Porotos, con el propósito de intercambiar saberes y prácticas en torno a la técnica tradicional de la huactana. De esta manera, participaron maestras y maestros de amplia trayectoria, como Blanca Morocho (64 años), Celia Ramón (80 años), Gregorio Morocho (82 años), Julio Ramón (78 años) y Rosa Ordóñez de Las Nieves; y Diana Morocho (34 años), Gloria Siguencia (56 años) y María Pérez (71 años) de Jatumpamba.

A lo largo de cinco horas se desarrollaron diversas actividades, incluyendo el reconocimiento de materiales y herramientas, el relato de historias personales sobre el aprendizaje del oficio, demostraciones prácticas y un diálogo sobre desafíos actuales. La jornada empezó con la presentación de los participantes. En Las Nieves se registran solo cinco artífices en total, tres mujeres y dos hombres, todos de edad avanzada. En Jatumpamba existen veinte mujeres alfareras reconocidas, pero solo diez de ellas permanecen activas. Además, solo un hombre se dedica (parcialmente) al oficio. La mayoría de los artífices presentes heredó el oficio de un pariente directo, especialmente el padre o la madre.









Proceso de producción

Obtención de la materia prima

Desde el inicio, se percibieron diferencias en cuanto a la terminología relativa al oficio y algunos procesos de producción, que reflejan una rica diversidad de saberes y tradiciones. El proceso empieza por la recolección de arcilla. En Jatumpamba, las alfareras recurren a una mina comunitaria; mientras que en Las Nieves se extrae la arcilla de espacios privados, aunque Blanca Morocho permite el acceso a un asentamiento de su propiedad. Además, en Jatumpamba, para la extracción de la arcilla roja, llamada quina, se visita la mina exclusivamente en noches de luna nueva (“luna tierna”), ya que es el único momento en que se pueden apreciar las vetas de esta arcilla. Asimismo, se registran prácticas rituales brevemente comentadas por las artesanas.

La preparación de la arcilla se realiza de forma manual, aunque en Jatumpamba Diana Morocho cuenta con un molino de martillo que agiliza este trabajo. Además, para la composición de la mezcla en esta localidad se combina 60 % de arcilla con 40 % de arena, mientras en Las Nieves se usa arcilla pura sin aditivos. El pisado del barro —fundamental para eliminar aire— también difiere en técnica: en Las Nieves emplea la planta completa del pie, mientras que en Jatumpamba el pisado es lateral. El punto óptimo de la mezcla se determina mediante el sonido que emite al eliminar el aire.

Modelado

Para el moldeado, se emplean las huactanas que son martillos de mano, uno cóncavo y otro convexo, mediante los que se da forma a las piezas. Estas herramientas varían de tamaño según el objeto que se quiere crear y las de Las Nieves son de un menor tamaño en comparación con las de Jatumpamba. Además, en un encuentro previo entre las artesanas con el antropólogo Eloy Alfaro, se dieron a conocer las evidencias arqueológicas que respaldan los orígenes prehispánicos, posiblemente cañaris, del uso de esta técnica.

En primera instancia en ambas comunidades se empieza a dar forma al objeto con las manos. En Jatumpamba, para dar forma a la boca de la olla, se asienta la nueva pieza sobre otra ya cocida, que se coloca boca abajo, y se utiliza un retazo de suela, conocido como “cuero”, para presionar levemente el contorno de la boca mientras se da vueltas sobre esta. Este proceso, al que denominan repulgar, requiere que la olla esté elevada para poder dar vueltas de una manera más cómoda y eficiente. En cambio, en Las Nieves se emplea un cuenco roto como base para asentar la olla y no se realiza el repulgado.

Acabados

En Jatumpamba se utiliza una piedra de mar para bruñir, mientras que en Las Nieves utilizan la huactana con este fin. Cabe recalcar que el uso de piedras de mar en Jatumpamba es también heredado de la práctica ancestral de la alfarería local. En el caso de las ollas, las asas se colocan una vez que las piezas se han “oreado”, es decir, cuando se han dejado secar al ambiente, alejadas del sol; para ello, se humedece únicamente la zona de unión. La decoración también presenta contrastes: en Jatumpamba se aplica color mediante ahumado, mientras en Las Nieves se pinta después de la quema.

La quema es similar en ambas comunidades, pero las herramientas de las que se disponen marcan la diferencia. Mientras que en Las Nieves se realiza mayoritariamente “en la pampa”, sin cubierta, con madera seca y hierba fresca, en Jatumpamba disponen de un mayor número de hornos e incluso recomiendan que la forma del horno sea circular para ahorrar en leña







Comercialización

Respecto a la comercialización, se identificaron diversas estrategias. En Las Nieves se venden piezas en ferias locales o directamente en los hogares, mientras que en Jatumpamba algunas alfareras tienen acceso a espacios institucionales o mercados provinciales. No obstante, todas coincidieron en que los precios de venta no compensan adecuadamente el esfuerzo invertido, y que la actividad se complementa con otras labores para subsistir.

Desafíos

Entre las principales necesidades y desafíos compartidos se mencionaron la falta de herramientas adecuadas; la urgencia de capacitaciones en torno al uso del torno y a estrategias de comercialización; y la escasa participación de nuevas generaciones. Asimismo, se identificaron problemáticas específicas como el alcoholismo en Jatumpamba y el envejecimiento de la población alfarera en Las Nieves.

Conclusiones

El encuentro concluyó con una valoración positiva del intercambio, que permitió visibilizar la riqueza y diversidad cultural de la técnica de la huactana. La comparación de procesos reveló diferencias en el manejo de la materia prima y la aplicación de técnicas y herramientas. Se evidenció el problema de la renovación generacional en ambas comunidades, particularmente crítico en Las Nieves debido a la edad de los alfareros. Por otro lado, en Jatumpamba persisten esfuerzos por innovar, tanto en las técnicas como en las herramientas que se emplean, para agilizar el proceso de producción. Aunque la alfarería se practica en paralelo a otras actividades de subsistencia, los presentes demostraron una gran dedicación y afecto por el oficio. Finalmente, se resaltó la importancia de registrar estos saberes para su preservación, la oportunidad de crear un glosario de términos específicos, y la necesidad de fortalecer redes de colaboración con apoyo institucional para los practicantes de este oficio.

Segunda sesión

Fecha: 17 de marzo de 2025

Lugar: **comunidad de Jatumpamba, parroquia de San Miguel de Porotos, provincia del Cañar**

Duración: **5 horas**

Coordinación y organización: **Centro Interamericano de Artesanías y Artes Populares, Cidap y GAD Municipal de Nabón**

Sistematización: **Paola Moreno C., Instituto Nacional de**

Patrimonio Cultural- INPC

En la segunda sesión, las alfareras de **Las Nieves** visitaron la **comunidad de Jatumpamba**. Actuaron como anfitrionas las maestras artesanas **Diana Morocho** (34 años), **Rosa Pérez** (58 años), **María Pérez** (71 años) y **Narcisa Quintuña** (57 años); mientras que como visitantes asistieron **Julio Ramón** (78 años), **Blanca Morocho** (64 años) y **Celia Ramón** (80 años).

Es importante señalar una diferencia en cuanto a la edad promedio de los y las artífices: mientras que en Jatumpamba esta es de 55 años, en Las Nieves asciende a 74 años¹. Aunque ambos grupos manifiestan dificultades para transmitir sus conocimientos a las nuevas generaciones, el riesgo de desaparición del oficio es especialmente crítico en Las Nieves, debido a la avanzada edad de sus portadores. Al respecto, durante el encuentro, Diana Morocho expresó:

“A mí sí me preocupa tanto que se vaya a perder este legado aquí; allá, que son tan poquitos, es más preocupante”

El uso de la **huactana** corresponde a una práctica prehispánica². En términos generales, puede describirse como una técnica alfarera que **prescinde del torno** en la elaboración de piezas, y que modela las formas mediante el uso manual de dos herramientas complementarias: una de superficie cóncava y otra convexa, las cuales permiten dar forma al objeto. Esta técnica se diferencia de otros métodos alfareros introducidos en época colonial, los cuales hacen uso del torno —un instrumento implantado tras la llegada de los españoles a la región.

¹ A pesar que el número de artesanos y artesanas participantes en este evento es reducido, su representatividad es válida, ya que se trata de un universo igualmente pequeño.

² La arqueóloga Catherine Lara es quien ha desarrollado más investigaciones sobre la técnica, cuyos antecedentes ubica en las fases culturales Tacalshapa y Cashaloma (aproximadamente entre el 100 a. C. y el 1450 d. C.). Los avances investigativos existentes en torno a estos conjuntos cerámicos plantean interrogantes acerca de su relación espacial, cronológica y cultural.



Desde la perspectiva del patrimonio cultural inmaterial, los criterios de autenticidad, originalidad y excepcionalidad “carecen de sentido, en tanto las manifestaciones son dinámicas, cambiantes, y su representatividad depende del nivel de vigencia y de la función sociocultural y simbólica que tienen para sus portadores” (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural [INPC], 2013, p. 35). Es decir, una manifestación no es más valiosa o importante por su antigüedad, sino por el uso, la práctica y el sentido que la comunidad le otorga. En el caso de la técnica alfarera de la huactana, si bien es relevante que se trate de una práctica con raíces prehispánicas, su valor no debe limitarse únicamente a este hecho.

Con estos antecedentes, se describen a continuación algunos aspectos del intercambio de saberes llevado a cabo en Jatumpamba, específicamente en el taller de la artesana Narcisa Quintuña. Es importante destacar que esta sesión se centró principalmente en el diálogo, a diferencia del encuentro en Las Nieves, que tuvo un enfoque más práctico.

Historia

Las participantes no hicieron ninguna referencia directa al hecho de que se trata de una práctica prehispánica; sin embargo, sí rememoraron la transmisión intergeneracional de las técnicas empleadas. En este sentido, Blanca Morocho señaló que es una práctica que proviene desde la época de sus tatarabuelos, lo que causó admiración en sus interlocutores y evidenció el orgullo que siente por este legado. Además, se destacó que con ella ya son cinco las generaciones de su familia que se han dedicado a esta actividad.

Proceso

La similitud más evidente entre ambos grupos de artesanos es el uso de la misma herramienta: la **huactana** o **golpeador**. Sin embargo, las diferencias comienzan con la denominación de cada paso del proceso y, en algunos casos, con los nombres de las propias herramientas. En este sentido, se observa que las maestras de **Jatumpamba** emplean con mayor frecuencia quichuismos, mientras que en **Las Nieves** su uso es menos común. Por ejemplo, el nombre de la herramienta, *huactana*, proviene del quichua y se traduce como “golpear” o “pegar” (Ministerio de Educación del Ecuador, 2009, p. 150), aunque en Las Nieves se le denomina simplemente *golpeador*.

Para la creación de las piezas, las artesanas de Jatumpamba toman una porción de barro previamente preparado y le dan manualmente una forma cilíndrica. Luego, el modelado comienza desde la boca hacia la base, es decir, de arriba hacia abajo. El proceso de formar la boca de las vasijas u otros objetos se denomina *shimin chir*, derivado del vocablo *shimin china*, que se traduce como “hacer bordes” (Ministerio de Educación del Ecuador, 2009, p. 128), y que se adapta al español en forma de verbo infinitivo. Finalmente, la pieza se deja secar durante aproximadamente dos horas.

El siguiente paso se llama *winksanchir*, proveniente del vocablo quichua *wiksa*, que significa “barriga, vientre, estómago, abdomen” o del vocablo *wiksayuk*, que se traduce como “en cinta, embarazada, preñada” (Ministerio de Educación del Ecuador, 2009, p. 155). Esta palabra también se adapta al español en forma de verbo infinitivo. El proceso consiste en modelar la barriga de la olla, que se deja secar nuevamente por alrededor de dos horas antes de proceder a lo que llaman “sacar el trasero de la olla”. Es interesante destacar que las alfareras giran alrededor del objeto; en palabras de Lena Sjöman, las alfareras de Jatumpamba “son su propio torno” (Brazzero, 2011, p. 39).



En contraste, en Las Nieves utilizan el término *areale* para referirse al proceso de dar forma a los objetos. A diferencia de Jatumpamba, el trabajo se realiza de manera inversa: se comienza por el asiento y se termina en la boca, y las artesanas no giran alrededor del objeto. Al respecto, Blanca Morocho relató:

“Muchos me preguntan ¿cómo hace usted?, ¿tiene molde? Y yo les digo: este es el molde [indicando sus manos]. Yo utilizo el golpeador solo para pulir”

En Las Nieves, también emplean la técnica del acordelado, que consiste en formar tiras cilíndricas que se envuelven para moldear el objeto, con la particularidad de que las tiras que se añaden son pequeñas, a las que llaman *wawitas* (palabra quichua que significa “niño”, aunque también se traduce como “pequeño”). Así lo relató Celia Ramón:

“Poniendo wawitas, poniendo wawitas es que ajusto, y de ahí se saca la boca y se pone a un lado para que oreé”

Además, se observa una división del trabajo y especialización de procesos entre las artesanas de Jatumpamba. Cuando se inicia la enseñanza de un nuevo aprendiz, generalmente un niño, se comienza con el *shiminchir*. Cuando domina este paso, se le enseña el *winksanchir*, y una vez que domina ambos, está listo para darle forma al asiento o trasero. Diana Morocho relató:

“Mis padres me enseñaron a vender y luego, ayudando a mi mamá a *shiminchir*, mientras ella iba *winksanchiendo*”





Quinada

Este proceso, previo a la quema, es realizado por ambos grupos y consiste en aplicar una mano de tierra roja sobre las ollas para que adquieran esa coloración. Como excepción a esta práctica común, Blanca Morocho realiza la quinada después de la cocción.

Quema

En la cocción de las piezas se observa otra diferencia sustancial entre los grupos: mientras en Las Nieves el proceso se realiza a cielo abierto, en Jatumpamba se emplean hornos. Esta última práctica fue introducida en 2012 por el ceramista cuencano Iván Encalada, como una alternativa más ecológica, dado que la quema a cielo abierto consume gran cantidad de leña recolectada de los cerros cercanos. Se advirtió que esta práctica podría poner en riesgo la continuidad de la manifestación artesanal, debido al agotamiento de un recurso no renovable como la leña.

Sin embargo, este cambio no se ha generalizado completamente, ya que no todas las alfareras disponen de horno. Así lo relató María Pérez:

“Yo no tengo horno ni nada, sino que hago apegándome a ellos”

Añadió que, aunque el trabajo es individual o familiar, existe cierta cooperación entre las artesanas. Al concluir la sesión, cuando se consultó sobre las necesidades de cada participante, las maestras de Jatumpamba manifestaron de manera generalizada el deseo de contar con un horno propio o mejorar el que ya poseen, pues lo ven como una vía para adquirir mayor autonomía en su trabajo.

En Las Nieves, en cambio, se continúa con la cocción a cielo abierto, argumentando que debido al reducido número de artesanos que practican esta técnica, la demanda de leña es menor. Además, realizan un proceso previo a la cocción denominado *mashar*, término quichua que proviene del verbo *mashana*, que se traduce como “solear” o “asolear” (Ministerio de Educación del Ecuador, 2009, p. 98). Este procedimiento consiste en calentar las piezas al fuego para evitar que se rompan debido a cambios bruscos de temperatura durante la cocción. Así lo describe Celia Ramón:

“Después de horas *mashado* se le entierra para quemar”

Es importante destacar que algunas alfareras de Jatumpamba han adoptado, en los últimos años, el uso del torno, lo que agiliza el proceso y permite elaborar mayor cantidad de piezas diarias, incrementando la productividad y las ganancias. Así lo relató Diana Morocho:

“Al crecer, mis padres me enseñaron a vender y luego, ayudando a mi mamá (...), me animé a usar el torno”

Incluso, la artesana muestra una técnica que combina ambos métodos, pues da forma a la olla con el torno, pero sin usar directamente las manos, sino empleando las huactanas.

Comercialización

Respecto a la venta, las maestras de Jatumpamba identifican la plazoleta Rotary como su principal punto de expendio y mencionan el papel de los intermediarios en la comercialización. Se destaca el caso de Diana Morocho, quien relata que desde niña acompañaba a su padre a vender ollas en varios sectores de la región. Al respecto, señala:

“En Cañar sabe ser jodido pelear con los precios porque ahí es menos valorado. Mientras que en Cuenca, Santa Rosa, Checa, El Valle, es chévere vender porque pagan bien”

Asimismo, expresan su descontento por los desalojos en los sectores aledaños al mercado de Azogues o por la exigencia de ocupar un puesto permanente, situación que no les resulta viable, ya que limitaría el tiempo dedicado a la elaboración de los productos. Por ello, requieren espacio únicamente durante los días de feria, cuando las ventas son mayores.

Por otra parte, el volumen de ventas entre los artesanos de Las Nieves es considerablemente menor, y sus principales puntos de venta son Loja y Nabón; además, venden directamente en sus talleres.

Los objetos producidos mediante técnicas artesanales tradicionales cobran sentido para el patrimonio cultural inmaterial en la medida en que son usados. De este modo, la importancia otorgada a los objetos cerámicos elaborados con la técnica de la huactana radica en la técnica artesanal tradicional empleada, en su función social, en los entramados simbólicos y en el fortalecimiento de las relaciones sociales que se generan durante su elaboración y uso, más que en el objeto artesanal en sí mismo. En este sentido, las Directrices Operativas de la UNESCO recomiendan “hacer hincapié en la recreación y transmisión constantes de los conocimientos y las competencias tradicionales necesarios para salvaguardar el patrimonio cultural inmaterial, antes que en los objetos asociados a éste” (UNESCO, 2003, p. 12).

Concretamente las ollas, tiestos, platos, jarros, tinajas y demás objetos elaborados con la técnica de la huactana o golpeadores son importantes en tanto su función social y los usos que se dan de estos objetos. Por su naturaleza están estrechamente relacionados con el patrimonio alimentario y gastronómico definido a su vez como:

Conocimientos y técnicas vinculados a la elaboración o producción de alimentos que poseen un valor simbólico para una comunidad, y que están ligados a sus paisajes y territorios. Incluye las técnicas y procesos agrícolas tradicionales, así como los contextos de producción, transformación, intercambio y consumo de alimentos que, por su importancia sociocultural, económica, ambiental e identitaria, son considerados relevantes (UNESCO, 2010, p. 51).

En este sentido, es importante reconocer que, así como en las técnicas artesanales no son relevantes los objetos en sí mismos, sino sus usos y significados, en el patrimonio alimentario no son importantes únicamente los platillos ya elaborados, sino también los contextos de elaboración y consumo, así como las relaciones sociales y simbólicas que se tejen en torno a ellos.

De esta manera, se fusionan y complementan tanto los utensilios elaborados con la técnica de la huactana como el patrimonio alimentario de la región. Portadores de saberes de gran relevancia afirman que, para garantizar el sabor de ciertos alimentos, además de contar con ingredientes de calidad, es indispensable disponer de herramientas óptimas y especializadas. Por ejemplo, el chocolate preparado en jarra de barro tendrá un mejor sabor que uno elaborado en una olla industrializada. El mote —alimento identitario de la cocina cuencana y azuaya— cocido en olla de barro y a leña adquiere un sabor característico que no se logra con la cocción en otros tipos de ollas o en cocina a gas. Las tortillas, ya sean de choclo o de trigo —características del patrimonio alimentario azuayo y particularmente de Nabón—, según las expertas, garantizan su sabor únicamente cuando se elaboran al calor del carbón y en tiesto de barro. Asimismo, la chicha —bebida ancestral de los Andes— se almacena y conserva en tinajas de barro para asegurar su frescura y sabor.



Conclusiones

Se distinguen dos portadoras singulares en la forma de ejecutar su labor. Por un lado, Blanca Morocho, de Las Nieves, se diferencia de sus compañeros en varios aspectos: no muele el barro, sino que lo raspa; no realiza la quema a cielo abierto, sino que emplea un horno; y realiza la quinada después de la cocción de las piezas. Además, menciona que su hija menor está comenzando a utilizar el torno.

De manera similar, en Jatumpamba destaca la labor de Diana Morocho, reconocida como una líderesa abierta a la innovación constante y a la diversificación de sus productos. Como fruto de su oficio, ha establecido redes con ceramistas de distintos países de América Latina. Se perciben en ella orgullo y entusiasmo por su labor, así como un marcado interés en trabajar de manera colaborativa con otras artesanas.

A nivel general, se observa que las alfareras de Jatumpamba se perciben a sí mismas —y son percibidas por sus pares de Las Nieves— como más innovadoras y con mayores oportunidades, especialmente en lo referente a procesos de comercialización y modernización. Este reconocimiento genera un interés manifiesto entre los artesanos de Las Nieves por conocer e incorporar elementos del proceso desarrollado en Jatumpamba.

El patrimonio cultural inmaterial constituye un sistema complejo de entramados simbólicos interrelacionados. En este caso, si bien la relación más visible es entre el patrimonio artesanal y el patrimonio alimentario, también se articula con otros ámbitos del PCI. La complementariedad entre el patrimonio alimentario y la técnica alfarera de la huactana es particularmente estrecha e inseparable. Por lo tanto, al abordar su salvaguarda, es fundamental concebir un enfoque integral y sistémico que contemple todos estos elementos en su interdependencia.

A close-up, top-down view of a stack of tortillas. The tortillas are a light, off-white color and are piled high, with some visible edges and textures. They are contained within a traditional, light-colored woven basket with a distinct grid pattern. The lighting is soft, highlighting the natural texture of the tortillas and the basket.

RECETARIO DE TORTILLAS

Receta de las tortillas de trigo

Por: Rosita Judith Ureña Patiño

Ingredientes:

- Harina de trigo
- Mantequilla
- Sal
- Quesillo
- Achiote
- 1 huevo criollo por cada libra de harina
- Levadura
- Polvo de hornear (Royal)
- Agua tibia con sal (para formar la masa)

Preparación:

1. Colocar la harina de trigo en un pozuelo con todos los demás ingredientes
2. Mezclar y amasar hasta formar una masa uniforme
3. Dejar reposar de 15 a 20 minutos hasta que leude la masa
4. Formar bolitas con la masa para cada tortilla
5. Aplanar las bolitas
6. Colocar queso amasado de color como relleno de las tortillas.
7. Recalentar el tiesto por 20 minutos
8. Dorar las tortillas por cada lado con mucho cuidado para evitar que se quemen
9. Servir con leche, morocho o café.

Rosita relata que para hacer la masa se necesita agua tibia y sal.



Receta de tortillas de choclo

Rinde: 20 unidades

Ingredientes:

- 1 libra de choclo
- 3 huevos
- 4 onzas de manteca de chancho o mantequilla
- 1 cucharadita de maíz de castilla
- 2 cucharaditas de sal
- 1 cucharada de azúcar
- 4 onzas de quesillo desmenuzado
- Anís

Preparación:

Moler el choclo y mezclar con los huevos, la manteca disuelta, el anís, sal, azúcar, entreverar bien y tomar por porciones, poner el quesillo al centro e ir colocando en la tortillera de barro previamente engrasada un poco hasta que se compacte y dore por ambos lados.

Receta de tortillas de harina de maíz blanco

Rinde: 25 unidades

Ingredientes:

- 1 libra de harina de maíz blanco
- 3 huevos
- 2 cucharadas de manteca de chancho o mantequilla
- 2 cucharaditas de sal (o 2 cucharadas de azúcar si se desea una versión dulce)
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- 1 taza de agua (aproximadamente, ajustar según necesidad)
- 4 onzas de quesillo desmenuzado (para el relleno)

Preparación:

Mezclar el agua con la sal (o el azúcar si gusta hacer de dulce) la manteca, huevos, polvo de hornear, amasar hasta que forme una masa muy blanda, si fuera necesario agregar más agua. Dividir en pedacitos de 2 onzas, hacer bolitas, poner en el centro un poco de quesillo, cerrar y labrarles hasta que tomen forma redonda de 1 cm de espesor incluso los bordes. Llevar a fuego lento (carbón) en tiesto de barro un poco engrasado, hasta que doren, virándoles por ambos lados.



Receta de tortillas de harina de trigo

Rinde: 25 unidades

Ingredientes:

- 1 libra de harina de trigo
- 1 taza de agua
- 3 huevos
- 2 cucharadas de manteca de chancho
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal
- 2 cucharadas de azúcar
- 1 cucharadita de polvo de hornear

Si se desea solo de sal, utilizar 1 cucharadita en lugar de sal y azúcar

Preparación:

Mezclar todos los ingredientes y formar una masita blanda, poner en la tortillera caliente cubierta con un poquito de grasa, hasta dorar por ambos lados.y dore por ambos lados.

Receta de tortilla de máquina de cebada

Rinde: 22 unidades

Ingredientes:

- 1 libra de máquina de cebada
- 3 huevos
- 4 onzas de manteca de chancho
- 2 cucharadas de azúcar
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- 4 onzas de quesillo desmenuzado
- 1 taza de agua (aproximadamente)

Preparación:

Colocar en un pozuelo los huevos con una taza de agua, el azúcar, manteca, polvo de hornear y entreverar, si hiciera falta líquido, agregar más agua hasta que la masa esté suave. Dividir la masa en bolitas de 2 onzas, poner en el centro un poco de quesillo, cerrar, aplastar y formar la tortilla de 1 cm de grosor, cuidando de que los bordes también queden de 1 cm de alto. Engrasar un poco la tortillera de barro, llevar al fuego (carbón) colocar las tortillas y dorarlas lentamente, virándolas, por ambos lados.



DICCIONARIO DE TERMINOLOGÍA ALFARERA TRADICIONAL

Huactanas

Herramientas utilizadas para dar forma al barro mediante golpes. Se distinguen como golpeadores “macho” y “hembra”.

Arcilla negra

Tipo de arcilla oscura utilizada como materia prima en la elaboración de piezas cerámicas.

Arcilla shara

Arcilla clara con contenido arenoso, empleada para suavizar la consistencia del barro al mezclarla.

Arishca

Técnica de curado que consiste en colocar la olla directamente al fuego para sellar sus poros e impermeabilizarla antes de su uso.

Batir

Proceso de pisar el barro con los talones para homogenizarlo y prepararlo como materia prima apta para modelar.

Tinta colorada

Tierra de tono rojizo extraída de la parroquia de Cochapata (provincia del Azuay), utilizada para la decoración de las piezas.

Mashar

Secar las piezas de cerámica exponiéndolas al sol durante un período de 10 a 15 días, dependiendo del clima.

Lugares de recolección de materia prima

- Loma de Hatun Rumi
- Loma de Chacapamba

Zonas donde se extraen las arcillas utilizadas en la elaboración de los objetos.

Quemar

Etapa final del proceso que consiste en acomodar las piezas sobre el suelo y cubrirlas con leña suave —como chilca, shadan, aliso y chaguarqueros— para someterlas a fuego directo.

Referencias bibliográficas:

- Brazzero, M. (2011). *Investigación del patrimonio cultural inmaterial vinculado a la alfarería con técnicas prehispánicas de Jatumpamba y Las Nieves*. Cuenca, Ecuador.
- Brazzero, M. (2020). La técnica del golpeado: Etnografía comparada de procesos de elaboración cerámica en dos comunidades alfareras del austro ecuatoriano: Jatumpamba y Las Nieves. *Bulletin de l'Institut français d'études andines*, 49(1). <http://journals.openedition.org/bifea/11699>; DOI: <https://doi.org/10.4000/bifea.11699>
- Instituto Nacional de Patrimonio Cultural. (2013). *Guía metodológica para la salvaguarda del patrimonio cultural inmaterial*. Quito, Ecuador.
- Ministerio de Educación del Ecuador. (2009). *Kichwa Yachakukkunapa Shimiyuk Kamu*. Quito, Ecuador.
- UNESCO. (2010). *Textos fundamentales de la Convención para la Salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial de 2003*. París, Francia: UNESCO.
- Vázquez, N. (2015). *Ashanga, cocina morlaca*. MIES - GAD Municipal del cantón Cuenca - Universidad de Cuenca.
- Vázquez, N. (2004). *Homenaje al paladar. Comidas y mistelas tradicionales del Azuay. La Cultura Popular en el Ecuador*; N° 20. CIDAP, Cuenca, Ecuador.

Créditos

Centro Interamericano de Artesanías y Artes Populares, Cidap

Gabriela Vázquez
Directora Ejecutiva

Liliana Córdova
Subdirectora Administrativa Financiera

Lorena Páez
Subdirectora de Promoción Artesanal y Cultural

Responsable del programa formativo
Lorena Falconí

Fotografías
Constanza Figueroa, Lorena Falconí

Equipo técnico de promoción artesanal y cultural
Thelma Cazorla, Norma Contreras, Cayetana Estrella, Paulina Tama, Glenda Vivar

Equipo de comunicación y dirección ejecutiva
Constanza Figueroa, Andrea Urdiales, Andrea Valdiviezo

Equipo administrativo financiero
Andrés Bravo, Miriam Brito, Mayra Guallpa, Paola Juca, Jorge Orellana, René Orellana, Klever Quezada, Julio Ruiz

GAD Municipal de Nabón

Patricio Maldonado
Alcalde de Nabón

Adrián Aguirre
Director de Turismo del GAD Municipal de Nabón

Artesanos y artesanas
Blanca Morocho – Alfarera, Las Nieves (64 años)
Celia Ramón – Alfarera, Las Nieves (80 años)
Gregoria Morocho – Alfarera, Las Nieves (82 años)
Julio Ramón – Alfarero, Las Nieves (78 años)
Rosa Ordóñez – Alfarera, Las Nieves
Diana Morocho – Alfarera, Jatumpamba (34 años)
Gloria Siguencia – Alfarera, Jatumpamba (56 años)
María Pérez – Alfarera, Jatumpamba (71 años)
Rosa Pérez – Alfarera, Jatumpamba (58 años)
Narcisa Quintuña – Alfarera, Jatumpamba (57 años)

Colaboradores

Mario Brazzero – Magíster en Antropología Visual y Documental Antropológico
Guillermo Guerra – Ceramista (Cuenca)
Rosita Ureña – Autora de la receta de las tortillas de trigo
Andrea Urdiales – Sistematización de la información
Paola Moreno – Sistematización de la información (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural)



5 AÑOS
1975 - 2025



Instituto Nacional
de Patrimonio Cultural

EL NUEVO
ECUADOR **IMPULSA**