

CENTRO DE DOCUMENTACIÓN CIDAP

Fuente: Diario El Tiempo

Fecha: domingo 27 de marzo de 2016

Página 3 A Cuenca

Año: 61

Edición: 15.837

Descriptor: OLLAS DE BARRO, ARTESANÍAS EN BARRO, OLLAS DE BARRO CUENCA EC.

Ollas de barro, sinónimo de buen sabor



Digna Arévalo comercializa productos de barro en la Plazoleta Rotary

El arroz, pollo y mote adquieren más consistencia y mejor sabor cuando se cocinan en ollas de barro. Su uso se remonta a la cultura Valdivia y se mantiene hasta la actualidad para disfrutar de deliciosos platillos. Si bien se necesita mayor tiempo para cocinar con estos utensilios, el buen sabor de los diferentes platillos es la recompensa.

"Utilizo las ollas de barro para cocinar el mote, un caldo de gallina o un seco de pollo, si bien las cocciones duran más tiempo, porque desde que se prende la leña o el carbón hasta que se cocine se necesita casi el doble de tiempo, el sabor que tienen estos platillos es muy rico", comenta Marlene Jaramillo, Directora de la Escuela de Gastronomía de la Universidad de Cuenca.

De igual manera, este material se utiliza para elaborar los tiestos en los que se prepara las tortillas de maíz o de trigo, y las ollas pucuchidoras que sirven para fermentar la chicha.

"El secreto para el buen sabor es que la cocción es más lenta. Los ingredientes necesitan su tiempo para sacar sus sabores, su textura, sus aromas y en una olla de barro es la mejor manera de hacerlo porque se cocina despacio", agregó Jaramillo.

El historiador Juan Cordero, manifestó que el uso de las ollas de barro tiene unos 4.000 años de historia desde la cerámica elaborada por la cultura Valdivia en adelante. Los artefactos y objetos que fabricó esta cultura, para uso doméstico, fueron vasijas que sirvieron para procesar, servir y guardar alimentos.

Cordero considera que se ha mantenido su uso porque la comida preparada en estos utensilios es más sabrosa y por costumbre.

Elaboración

José Cumbe, alfarero de la Convención del 45, manifestó que para elaborar las ollas de barro se utilizaba la arcilla negra que es un material que se extraía del barrio cavando dos metros de profundidad. Como salía húmedo se lo hacía secar golpeando con una porra, que es un palo, y de ahí se cernía.

Luego se prepara el material con agua y un poco de arena, de ser necesario. Con el uso del torno se le daba la forma deseada y se dejaba que seque. Posteriormente se sometía a la primera quema, que se llama bizcocho, durante seis u ocho horas lo cual dependía si la leña estaba seca o húmeda. De ahí se esmaltaba o vidriaba la pieza con la tierra de la batería.

Los hornos eran un cajón de adobe, con orificios llamados bocas a los dos lados para poner la leña para que se quemaran las piezas. En la primera quema el utensilio sale en blanco y en la otra se esmalta con el color deseado.

En el caso de los tiestos, se agrega un poco de material de chamota para que resista el fuego para hacer las tortillas.

El ceramista del barrio Tandacatu, Iván Encalada, indicó que considera que el mejor descubrimiento es el barro, porque las culturas aborígenes lo utilizaban para cocinar, guardar granos, agua, incluso en los nichos fúnebres.

Entre las técnicas que existen para elaborar las ollas de barro está la técnica con las guantanas, que son como paletas para dar forma a las ollas. Se utiliza el pigmento de quinua y se quema a cielo abierto. Es utilizada por las mujeres de Jatumpamba, ubicada en la parroquia San Miguel de Porotos, comunidad con la que trabajará Encalada para crear una nueva imagen.

La comunidad de Cera, en Loja, usa la técnica del pellizco, en el que el utensilio se elabora haciendo pellizcos, formando una masa de arcilla.

Curado

Para que las ollas de barro se conserven por más tiempo es necesario practicarles el curado. Marlene Jaramillo ha puesto en práctica las técnicas enseñadas por su abuela, como calentar en carbón, leña o gas la olla de barro, hasta que se caliente bien. Luego se coloca gotas de agua hirviendo en la olla hasta que al final estas saltan y se secan enseguida por el calor del barro. Finalmente se hace hervir agua unos minutos en la olla.

Otra forma es cocinar cáscaras de plátano en la olla de barro. Las partículas de las cáscaras se adhieren a la olla con lo que se tapa sus poros.

Y otra alternativa para hacer el curado es colocar carbón directamente por dentro de la olla y se la coloca al fuego en leña, el carbón casi toma el color rojo. Una vez que eso pasa se coloca agua caliente para enjuagar la olla.