

## CENTRO DE DOCUMENTACIÓN CIDAP

Fuente: El Tiempo

Fecha: miércoles 8 de febrero de 2017

Página: B4

Año: 62

Edición: 16.155

Descriptor: **ALFARERÍA, VASIJAS PREHISPÁNICAS, CHICHA.**

### El cántaro, un utensilio precolombino que prevalece



Intercultural | El recipiente de menor tamaño es ideal para distribuir la chicha

En las cocinas actuales de las familias cuencanas prevalecen los utensilios en cerámica o barro en especial para la preparación de la chicha y el pulque.



Juan Cordero Ñíguez, cronista vitalicio de la ciudad, indica que la confección de los utensilios va de la mano de las civilizaciones cuando se utilizaban para cocinar y guardar alimentos o agua.

El cántaro es uno de los recipientes de menor tamaño utilizado para la distribución de la chicha, ya que en la tradición alimentaria del pueblo prehispánico el consumo del maíz se hizo frecuente con la elaboración de esta bebida, llamada también la cerveza de los Andes.



Se servía en las fiestas, rituales y celebraciones de la época. En el tiempo de los cañaris los únicos que podían beberlo eran las autoridades políticas y religiosas. Con el pasar de los años y las celebraciones que se incrementaron, las comunidades accedieron al consumo y preparación de la chicha. “Con la llegada de los españoles se popularizó las chicherías”, señala.



### **Factores**

El cronista detalla que la fabricación de objetos en cerámica se evidencia desde la cultura Valdivia, manteniendo el uso hasta la actualidad por algunos factores, uno de ellos la llegada tardía de los utensilios en hierro o cristal, la comercialización de estos objetos, y debido a la conservación de las técnicas culinarias que los utilizan.

Los utensilios que han quedado como evidencia, entre ellos copas, vasos y cántaros, se pueden apreciar en el Museo de las Culturas Aborígenes.



En la actualidad, en el caserío de Pachamama de la parroquia de San Miguel de Porotos, unas 10 mujeres elaboran recipientes de barro con la técnica llamada golpeadores, siendo las últimas mantenedoras de esta tradición. Anita Ramón prepara y oferta a diario el pulque en el mercado Diez de Agosto, bebida obtenida del penco. Para ella el uso del cántaro como de las ollas de barro permite que el sabor prevalezca, “logrando de esta forma mantener las costumbres que se han mantenido en mi familia”.

David Morocho, chef de El Farol Bar de Tapas, cuenta que el recipiente utilizado para servir la chicha es el cántaro, así como la olla de barro para la preparación. “Mientras más antiguo sea el recipiente, mejor sabor le aporta a la bebida”, indica. (XTM) (F)