

## **CENTRO DE DOCUMENTACIÓN CIDAP**

Fuente: El Tiempo  
Fecha: miércoles 29 de marzo de 2017  
Página: 4A  
Año: 62  
Edición: 16.204  
Descriptor: CIDAP-FERIAS, EXPOSICIONES-CIDAP.

### **Derroche de artesanías en la mesa**

El Centro de Artesanías y Artes Populares “CIDAP” prepara para las fiestas de abril una exposición de artesanía utilitaria, fruto del trabajo diario de los artesanos, será un sinnúmero de piezas de diferentes materiales y texturas, elevadas a la categoría de arte, por la creatividad, detalle y finura en su elaboración, sin contar con el servicio que representa.

Para el turismo, fomentado en estos últimos tiempos, es importante ofrecer el producto que por sí solo hable de la procedencia; las artesanías deben identificar la nacionalidad y el lugar específico de su elaboración, conservando el estilo y los materiales propios del lugar, sin imitaciones que los desnaturalicen. El público está invitado a apreciar sus propias artesanías y ni se diga las que se presentan a través de esta institución, que impulsa el trabajo de calidad. Es necesario aprender la cultura del reconocimiento de este tipo de trabajos que, además de ofrecer belleza, es de utilidad y merece estar en el lugar más importante de nuestros hogares.

Qué bien presentada estaría nuestra mesa, si un sabroso pan hecho en Todos los Santos por ejemplo, se presenta en una panera de toquilla, o en una fina bandeja de nuestra cerámica; parecería que “mejora aún más el sabor”. Un loco de papas, el mote, el arroz, el caldo de gallina, entre otros, acaso no se siente más agradable cuando es hecho en olla de barro? La alfarería, desde su elaboración tiene magia; sus formas surgen del barro entre las manos del artesano y movimientos incomprensibles... Un rito legendario hasta llegar a su último destino. Hoy muchos establecimientos de expendio de comidas, presentan los platos tradicionales como carnes asadas, cuy con papas, motepillo y más, en platos de barro, que no solo abre el apetito si no que da confianza para degustar sin las normas de la etiqueta.

En la alfarería de nuestro país, cada región goza de su estilo, pero así mismo la utilidad va de la mano con la belleza. Hay sectores como en el Oriente que las vasijas y jarrones son elaborados en forma diferente, para utilizar en diversas celebraciones y rituales, casi todas relacionadas con la cocina y su servicio. A esta artesanía mientras más se la conoce más se la ama; años atrás a los y las niñas nos daban juguetes de barro... Menajes completos, para jugar a “las cocinadas...”

Complemento de esta artesanía son los utensilios de madera: cucharas y cucharones. Tablas de picar, morteros y decenas de artefactos insustituibles, de uso diario.

Qué importancia tienen así mismo, los utensilios de cobre y bronce en la cocina. Las inmortales pailas de cobre y de bronce; renacen las ollas y más objetos de estos nobles metales, en manos de los insignes artesanos que saben, lo que se necesita para cocer los alimentos para luego ser llevados con mucho estilo y dignidad a la mesa cuencana.

La artesanía utilitaria, deja de ser tan solo exótico adorno del hogar, para dar servicio en la cocina y la mesa de quienes la valoran y reconocen la bondad de esta magnífica pieza. Esperamos aprovechar la próxima exposición y feria, con motivo de la celebración de las fiestas por la fundación de nuestra ciudad. Auguramos mucho éxito una vez más al CIDAP, institución que viene trabajando con ahínco por las artesanías y artes populares. (0)