Los 500 Años de sabores ancestrales de las ollas de barro, el peltre al sous vide

Por: Andrés Zuluaga (Colombia)

Pero como era inevitable el mestizaje, con los años, y los siglos, la influencia española se hizo sentir con el transcurrir del tiempo, y la alimentación marcó un punto importante en este histórico mestizaje de razas, y costumbres, que se reflejó especialmente en la gastronomía y los utensilios para la elaboración de los alimentos.

Los nativos cocinaban con fogones, y a la chacra indígena y a sus ollas de barro entraban las lentejas, el garbanzo, el arroz, el repollo, el aceite, el vinagre, el Higo, la manzana o la pera, entre cientos de productos naturales de esta vasta región del noroeste del Pacífico colombiano.

De ollas de barroa las ollas de peltre

Pero la llegada de los españoles trajo a estas tierras de “las indias” sus modernos utensilios de cocina, y se cambió la vasija de barro (conocidas como canallas) por las ollas de peltre y vasijas de almacenamiento que, por su bajo peso, facilitaban el transporte y manejo de productos.

Las ollas de peltre fueron utilizadas en las cocinas colombianas hasta bien entrado el Siglo XX, y todavía se utilizan en muchas cocinas de hogares latinos en todo el Continente.

No cabe duda que la llegada de animales domésticos en los barcos de los conquistadores españoles como el caballo, la vaca, la gallina, el cerdo o la misma cabra, fueron con el tiempo cambiando las costumbres de los nativos de esta región (y de muchas otras), que pasaron de la caza a la crianza de animales, y a su utilización como carga para transportar sus productos a lomo de mula. Los arrieros paisas sobreviven al Siglo XXI, y utilizan todavía a las bestias para el transporte de alimentos.

Muchos restaurantes creados por colombianos en todo el mundo llevan el nombre de “Los Arrieros” como tributo a los campesinos. Son más de cuatro siglos

transportando los alimentos del campo a las poblaciones cercanas a lomo de mula.

Pero con los españoles también fueron llegando en sus embarcaciones los entonces esclavos africanos, que traían en sus corotos el ñame para añadirlo a la trilogía fantástica del arroz, el plátano y la caña, trilogía que les servía como bálsamo para olvidar por un momento el ultraje de sus amos y añorar su tierra de donde fueron arrebatados.

Más de cuatro siglos transportando los alimentos del campo a las poblaciones cercanas a lomo de mula.

Pero además que la caña, el plátano y el ñame, otro aporte significativo al recetario paisa lo dejaron los africanos con esa sazón innata de las cocineras de color, aquellas mujeres que nos llevan al cielo con sus sabores y saberes.

Así pues, después de tantos años y aportes indígenas, españoles y africanos, se mezclaron entre sí tantos productos, técnicas y utensilios, para terminar por crear lo que ahora conocemos como cocina paisa, que reúne los sabores, amores y costumbre de la bien llamada “Gran Antioquia” y los

departamentos que en aquel tiempo la conformaban: Antioquia, Caldas, Risaralda y Quindío.

Con el pasar de los siglos se han dado muchas más transiciones como la de las ollas de barro al peltre y muchos materiales se han sumado a la cocina: el aluminio, el acero, el teflón, que han hecho más práctico el arte de cocinar.

Pero el frenético avance de la ciencia y la tecnología jamás podrán desplazar a las ollas de barro de nuestros indígenas. Y hoy, en pleno siglo XXI, muchos restaurantes españoles no cocinan sino en ollas de barro, destacándolo en su menú.

Hoy, en una cocina de la capital del Mundo, frente de una máquina de sous vide, evocó aquellos frijoles de origen americano, con chicharrón de los cerdos traídos de España; o la torta de choclo, homenaje al maíz de nuestros indios.