

LOS VASOS DE ARCILLA DE LA COCINA TRADICIONAL DE COREA

PROMOVIDOS EN LA EXPO 2015

El Pabellón de Corea en la Expo Milán 2015 muestra las prácticas culinarias del país basadas en sus tradiciones indígenas, destacando sus beneficios y propiedades sostenibles. Hansik, alimentos para el futuro: *Tú eres lo que comes* es el lema del Pabellón.

Es en este contexto que los vasos de barro utilizados por el pueblo coreano para la conservación y la fermentación de alimentos se valoran como una tecnología que viene del pasado, que es parte de la cultura del país y permite la producción de alimentos saludables. Los vasos de barro son el sistema de almacenamiento natural de los alimentos en Corea. Siguiendo los ritmos de la naturaleza, utilizando los microorganismos presentes en la naturaleza, se crea el proceso de fermentación que realza el sabor y los nutrientes de los alimentos.

Los *onggi*, jarras y ollas de barro para fermentar y almacenar los alimentos en el pasado formaron parte de la vida diaria de los coreanos. En la cocina tradicional los productos utilizados como condimento, como la salsa de soja, la pasta de soja y la pasta de soja de soja mezclada con chile son normalmente fermentadas en los vasos *Onggi* para que adquieran el máximo sabor. El mismo tratamiento se aplica al famoso *kimchi* coreano y a los licores.

El factor más importante es que los vasos coreanos *onggi* son una cerámica que respira. El lodo, que es el ingrediente principal de los vasos, contiene una gran cantidad de granos y produce pequeñas cámaras de aire en el proceso de amasado. Las pequeñas aberturas y los poros que se forman en su estructura son los que permiten a los vasos para respirar. Por consiguiente, el *onggi* permite conservar los productos alimenticios y también permite a las sustancias que se encuentran en su interior de madurar gracias a la circulación de aire.

Como ocurre en todos los países, la modernidad ha reemplazado gradualmente estas herramientas de la cultura tradicional con otros equipos y materiales, y la producción y el uso del *onggi* quedó relegado en las zonas rurales y en la cultura campesina.



Sin embargo, adelantando de varios años las nuevas tendencias de recuperación de los conocimientos tradicionales que hoy se están extendiendo en muchos países, ya en 1990 el Gobierno de Corea reconoció el *onggi* como bien de valor cultural, para asegurar su conservación y uso. Este relevante reconocimiento ha generado un sinnúmero de proyectos para su desarrollo y para la recuperación del *onggi* y de los oficios de los artesanos-artistas capaces de producir estos instrumentos tradicionales. También se creó un dell'onggi Museo Folclórico del *onggi* Seúl. Esta política nacional futurista aseguró de que las familias coreanas sensibles a los valores tradicionales y en busca de una alimentación de alta calidad se orientaran siempre más hacia los alimentos producidos y almacenados en estos vasos de barro.

La decisión del Gobierno de Corea de valorizar la cocina tradicional y sus tecnologías en la Expo de Milán que tiene el objetivo de encontrar vías para alimentar a la población del planeta en el futuro es una prueba más del valor que el país le otorga a la recuperación de las tradiciones. Este enfoque está levantando el interés de los visitantes de muchos otros países.

La producción de ollas de barro para almacenar alimentos, para mantener el agua fresca, para crear refrigeradores naturales para los productos agrícolas es de hecho típica de muchas culturas de América Latina, de África y del Mediterráneo. La valorización de estas tecnologías que forman parte de la cultura popular puede contribuir en muchos países a una alimentación de calidad y a rescatar los oficios tradicionales valiosos para el desarrollo sostenible y en peligro de desaparecer.

Para saber más

<http://www.expo2015.org/en/participants-countries-republic-of-korea>

http://english.visitkorea.or.kr/enu/SI/SI_EN_3_6.jsp?cid=1989506

<http://www.archilovers.com/projects/155224/republic-of-korea-pavilion-at-expo-milano-2015.html>

<http://expo.visitkorea.or.kr/eng/>

http://www.corea.it/giare_tradizionali.htm

http://www.corea.it/origini_del_kimchi.htm

<http://www.ceramicstoday.com/articles/onggi.htm>

<http://www.maangchi.com/kitchenware/earthenware-pot>

<https://thap3441kihunjang.wordpress.com/2012/06/21/onggi/>

