

# Un mundo de ollas



«Entró la Cucarachita a la cocina y miró en derredor, no había la menor señal del Ratoncito Pérez. Entonces observó que la tapa de la olla estaba forzada. Se acercó a la estufa, se subió por el borde de la olla y... ¡pobrecita, lo que vio! El Ratoncito Pérez (...) se había asomado a ver qué había entre la olla que estaba llena de agua hirviendo. No vio nada, se asomó más, tendió el hocico hacia adelante, más y más, hasta ver el fondo y... ¡jazá! se cayó y se quemó. Y se murió».

Aparte del cuento tradicional latinoamericano La Cucarachita Martínez, en versión de Rocío Velez de Piedrahíta.



Cacer en una olla de agua hirviendo, como el marido de la Cucarachita Martínez, no es el mejor paso. Tampoco lo fue para los cazadores ingleses de las caracuras, convertidos en *sustancia* de sopas de tribus africanas.

Pero entrar, de otra manera, al mundo de la olla, es todo un cuento. El de un objeto fundamental en el estudio de las culturas, universal, en su versión cerámica, símbolo de la vida y del vientre materno, asociado con cohesión y comunidad, permitió al hombre transformar los alimentos.

Ollas fueron los estómagos de animales. Las usaban, en el siglo V antes de Cristo, los egipcios. Las haría de pieles el hombre de Neandertal y todavía, en el siglo XVI, los indios. Las improvisaban con hojas de palma algunos indígenas. Con caparzones, habitantes de la isla de Los Alarcanes de tortugas, por ejemplo.

## DE PLATA Y ORO

Un mundo de ollas.

A las de plata y oro les atribuyeron propiedades curativas algunos pueblos europeos. Mezcla gallina y legumbres y agua y una *pizpita* de magia, por supuesto.

Erán cercanas al médico, en la Edad Media, para sus *preparados* o remedios.

Las llevaban las *juanas* o damas que, de contrabando, acompañaban a las tropas en las luchas de la independencia.

Famosas las de los potajes de las brujas inglesas. Y las que, en poderosa *beñal*, le regulaban los mias, a sus chicas elegidas.

Cautiva, la utilización vertical de la llamada *puella* con su plato equivalente. A su alrededor «en torno a la preparación», y cuchara en mano, se colocaba la gente, a la hora indicada se acercaban, cogían su prueba de arroz y retrocedían; una y otra vez, hasta que la dejaban vacía.

## ¡QUE VENENO!

Las hubo para calentar agua, fermentar, guardar cenizas de muerto, convertir en proyectil mercaderías, y, para cocinar, con menos ornamento.

Ollas De piedra. Cerámica «que siguen usando en el Amazonas y, mucho, en México», incluyendo las *desechables*, para hacer el pan de sal. De metal (algunas con *patas*, en fogones de carbón; no necesitaban piedras para sostenerse) bronce, cobre y hierro; las muy actuales, de acero y aluminio, y, por descomocimiento, hasta de plomo se hicieron, ¿que veneno?

## EL SOFISTICADO

Desde el estómago, hasta los más finos y recubiertos aceros.



Desde las diminutas hasta las gigantes industriales en las que usted podría *empacar* a un adulto que le este poniendo el problema.

Desde la de uso general, hasta las más sofisticadas especializaciones «más modernas a partir de los 80». Para hacer el pan mientras duerme. Para cocinar espárragos *de pie*. De vapor, con varias piezas apilables «para preparar, a la vez, varios alimentos. Las electrónicas, con sensores, que son, en sí, un electrodoméstico.

## LA MISMA DE SIEMPRE

Pero como forma básica, la olla es la misma, desde siempre. Grande o pequeña. Redonda o recta. Con mango, o a os. Mas o menos profunda. Y ajustándose a las fuentes de calor, en el diámetro de sus fondos, en su diseño.

Para leña, con aros, para colgarse, con fondos menos amplios que para parrilla eléctrica, para coger bien la llama, más rectas. Para electricidad: más planas (y ahí cae la evolución de la chicolatera). Para el gas: con asas y mangos más retirados de su centro.

Y evolucionando hacia lo más simple: fáciles para la limpieza, con menos aceros complicados. Apilables. Y, entre tapa y olla, ajustes más perfectos.

## OLLAS CURADAS

Símbolos de la vida. Y con una *personalidad* que les dan tiempo y dueño.

Universal, en su versión cerámica. Fundamental para el estudio de las culturas. Las hubo para cocinar, para fermentar y hasta para guardar cenizas de difuntos. Ejemplos precolombinos. Del Museo Universitario de la U de A.



Se *cocinan* como las papas, comientan gomosos de la cocina. Y nos señalan algunas ollas que resisten el paso del tiempo.

La chicolatera en la que la espuma sube y los vapores entran de una especial manera. Y la oriental *triple* y su cámara de vapor: se resalta el *sabor*.

La revolucionaria olla a presión, *atómica* o *putadora* ahorra tiempo y energía, con válvula de seguridad y cierre hermético: con antes colientes en el siglo XVII, pero que, en los años 80, salió al ruedo doméstico «cuando, también, arrancan las materiales antiadherentes».

## OLLAS ENCANTADAS

Con una olla llena de harina y arroz sonaba el *brhatman* Svabhakiputra, del cuento la olla rota... la cambare, en días de hambre, por cien monedas de plata; y estas, a su vez, por dos cabras, y estas se volverán rubino y después las trocaré por vacas, y al ganado, por una casa.

La olla de arroz encantada, de un relato coreano, salvó de la miseria y el hambre a un anciano. Con un talismán de *ambiar* en su interior. Nunca se vacaba, comía el, vendía al vecindario y alimentaba a su gato y a su perro.

Y... ay, ay, ay!, respecto le han tenido ciertos indígenas a ese objeto escondido o enterrado sus fragmentos, para evitar brujas, con hojas de tapán, para impedir que, a ellas, ingresen, a hacer de las suyas, los antepasados míticos. Las rompen en crecimientos especiales, como diciendo «carra, amigos de cervos, amigos».

Un mundo de ollas. Infinito!



## Tapas

\* Tendencias en ollas.  
«Ollas para microondas. Y ollas que, en sí, produzcan sus propias microondas. Y diseños más decorativos, que antes».

\* Material Uno A. El acero «permite cocinar con poca agua y menos energía, pero requiere mayor inversión». Y mucho, el aluminio «plano o fundido, noble, de buen precio pero, lo afecta lo muy alcalino usado y para que no resulte tóxico debe fabricarse con mezclas controladas. Los dos materiales, con o sin revestimientos, por celmatizados y antiadherentes. Y de hierro colado, también las hay «con o sin esmaltes», casi industriales.

\* Improvise una olla para cocinar al vapor: con un cedazo metálico de pastas dentro de una olla de mayor diámetro, con un poco de agua.

\* A Bogotá le gustan ollas rectas. Al centro del país, ovaladas. A los campesinos y en la zona cafetera, con aro. Buscan más las pequeñas «cambio el tamaño de los fogones», apilables y, «gala, de tapas intercambiables». En general, los colombianos siguen fiel al aluminio «el precio *justo*». Y se aferran a las ollas viejas... como a los zapatos.

\* Una olla a presión ahorra tiempo y energía. Pero no abuse: Cocina muy *apretadamente* y las vitaminas se las come la olla, dicen en España.

INFORME ESPECIAL  
**DIA DEL AGUA**  
CIRCULA: MARZO 22  
CIERRA: MARZO 14  
Ventas: Beta Publicidad  
266 90 13 - 266 91 88

AV. LAS VEGAS - EAFIT  
**PUNTO**  
APARTA - ESTUDIOS • DUPLEX  
CODIGO ARQUITECTURA TEL.: 262 66 32

PRESENTE EN LAS GRANDES OBRAS  
**Celoplast**  
El mejor perfil de su obra!  
VENTANERÍA  
CELOSÍAS  
ESCALEAS  
DIVISIONES DE BAÑO  
MISEROL Calle 84A No. 30-36 Bogotá Tel: 261 40 10  
Cromado 371 71 11 Bogotá Tel: 42 42  
San Gabriel 1491 Bogotá Tel: 221 88 14

**AHORRE 20% DE ENERGIA CON LA LINEA GALAXIA**  
Especial para su cocina  
**NUEVO EN COLOMBIA**  
● Tubo T8 (equivalente a la mitad del diámetro del tubo normal)  
● Ahorro de un 20% de energía (comparado con los tubos fluorescentes normales)  
Visite nuestra sala de exhibición y conozca nuestros nuevos productos.  
**dellalux**  
Calle 14 # 52A - 15 Tel: 255 7055

del turismo  
**turismo**  
CIRCULA: MARZO 23  
CIERRA: MARZO 15  
VENTAS: Beta Publicidad  
266 90 13 - 266 91 88

**auto motor**  
CIRCULA: MARZO 30  
CIERRA: MARZO 23  
VENTAS: Mesa Correa Asociados  
Telefax: 264 44 56

**Salud**  
CIRCULA: ABRIL 6  
CIERRA: MARZO 30  
VENTAS: Valencia Ceballos y Cia  
266 69 01 - 268 88 28