Vasijas de altura

*Desde Casira, la localidad que a 3.800 metros de altura linda con Bolivia, todos los años llega a Caminos y Sabores la familia Amador con sus vasijas. Ellos, y el resto de las familias que totalizan poco más de un centenar de habitantes de esa población, tienen sangre de alfareros ya que esa fue la actividad de todas las generaciones anteriores.*

Caminos y sabores es un muestrario de emprendedores de todo el país. Si algo los caracteriza es el coraje y el optimismo que los impulsa a innovar y modelar el futuro. Pero algunos casos son más llamativos que otros. El de la familia de Alberto Amador (29 años, soltero) es uno de ellos. Son pobladores de Casira, la localidad de la puna jujeña ubicada en el departamento Santa Catalina a 3.800 metros sobre el nivel del mar, en la frontera con Bolivia y a unos 45 km al oeste de La Quiaca.

“Casira es una pequeña población con sólo un centenar de habitantes en la que todos somos alfareros de la misma forma que lo fueron nuestras generaciones anteriores”, explica Alberto mientras junto con su madre y hermanos despachan vasijas de todas formas y tamaños entre las que se destacan ollas, macetas, adornos y hasta alcancías.

“Las fabricamos con dos barros que son típicos de nuestro lugar –agrega-, uno de ellos se llama Pirca y el otro Puca. Después de mezclarlos los dejamos descansar durante unos 15 días y así obtenemos un material bien finito que nos permite darle el tamaño y forma que deseamos a nuestras vasijas”.

La cocción la realizan en hornos de barro en los que consiguen temperaturas de 3 a 4.000 grados, allí las vasijas permanecen entre 3 y 4 horas “dependiendo de qué estemos usando para calentar el horno, si es leña es menos tiempo que cuando lo hacemos con el guano de los animales del lugar”.

“El curado de las ollas es muy sencillo –le explicaba Alberto a una señora que le acababa de comprar una vasija con forma de sopera-, sólo se trata de ponerlas sobre el fuego con un poco de agua fría o tibia y cocinar un pollo, sin sacarle ni la grasa ni la piel ya que esa grasitud ayudará a terminar de tapar los poros”.

“¿Y ese pollo se puede comer?”, preguntó la señora. “Por supuesto –dijo Alberto-, esa es la forma en la que curamos las ollas en mi familia y a ese pollo lo comemos totalmente”.

**Artesanías con historia**

La historia de Casira está ligada a la del departamento Santa Catalina que se remonta al Siglo XVII. El pueblo se formó ante la necesidad de generar asentamientos para la mano de obra que trabajaba en la explotación minera. Su estratégica ubicación sobre el camino a Bolivia y Perú fue un punto de encuentro de comerciantes provenientes de distintas regiones.

Se trata de una localidad artesana por excelencia ya que la totalidad de sus habitantes se dedica a la alfarería. Sus ollas, virques, cántaros y tinajas son famosas en todas sus formas y tamaños.