

Cómo Hacer Cuencos para Agua o Cazuelas con la Técnica de Quemado y Rascado



Cuando necesitas un recipiente funcional para contener agua o cocinar en el bosque, la técnica de quemado y rascado es especialmente útil. Este método no solo permite ahuecar madera sin herramientas sofisticadas,

sino que también endurece y sella la superficie interior, haciéndola más resistente a la humedad y al calor.

Materiales Recomendados:

- Un tronco o segmento grueso de madera verde (abedul, sauce, álamo o tilo son ideales por su trabajabilidad).
- Brasas vivas (carbón vegetal o madera ardiente).
- Cuchillo robusto o piedra afilada.
- Palo para raspar.
- Agua para enfriar y controlar el proceso.

Pasos Detallados:

1. **Elegir la Pieza:** Para un cuenco de agua, elige un tronco recto, de unos 15-20 cm de diámetro como mínimo. Si buscas hacer una cazuela para cocinar, el tamaño dependerá de cuánta comida planeas preparar.
2. **Marcar la Cavidad:** Delimita la zona que quieres ahuecar con cortes superficiales alrededor del borde superior.
3. **Aplicar las Brasas:** Coloca brasas sobre la superficie interior marcada. Sopla suavemente para activar la combustión. Controla el fuego para evitar que se agriete o deforme la madera. La idea es quemar de manera pareja.
4. **Raspar:** Cuando la zona ahuecada esté bien carbonizada (negra y quebradiza), retira las brasas y raspa con tu cuchillo o herramienta afilada. Esto eliminará la parte quemada y comenzará a formar la cavidad.
5. **Repetir el Proceso:** Vuelve a colocar brasas y repite hasta que el recipiente tenga la profundidad deseada. Para un cuenco de agua, unos 8-10 cm de profundidad son suficientes; para cazuelas, puede ser más profundo.
6. **Modelado Exterior:** Una vez que tengas la forma interior, afina el exterior para equilibrar el recipiente y quitar exceso de peso.

7. Acabado y Sellado:

- **Sellado al Fuego:** Pasa ligeramente una llama por la cavidad para endurecer la madera.
- **Grasa o Resina:** Frota grasa animal o resina natural (si no vas a usarlo para cocinar) para impermeabilizar la superficie. Este paso es vital si vas a almacenar agua.
- **Prueba de Agua:** Llena el cuenco y déjalo reposar para comprobar posibles fugas. Si gotea, repite el proceso de sellado o aplica más grasa/resina.

Cocinar en el Cuenco:

Un método tradicional para cocinar en cazuelas de madera es la técnica de las *piedras calientes*:

- Calientas piedras en el fuego hasta que estén al rojo vivo.
- Las introduces con cuidado en el agua o guiso dentro del cuenco. Esto evita poner directamente el cuenco sobre el fuego, lo que lo dañaría rápidamente.

Advertencia sobre Maderas Tóxicas:

No todas las maderas son seguras para fabricar recipientes de alimentos o agua. Algunas especies contienen resinas o compuestos tóxicos que pueden filtrarse en los líquidos o comidas. Evita maderas como:

- Tejo
- Laurel cerezo
- Eucalipto
- Cedro rojo
- Roble (puede liberar taninos amargos)

Siempre que sea posible, opta por maderas de árboles conocidos por su seguridad alimentaria, como:

- Abedul

- Sauce
- Aliso
- Arce

Nota Cultural:

El uso de cuencos de madera quemada y tallada se remonta a tradiciones ancestrales en diversas culturas del mundo. Los pueblos nórdicos, por ejemplo, solían hacer kuksas (tazas de madera) usando métodos similares. En América del Norte, algunas tribus indígenas perfeccionaron esta técnica para crear grandes recipientes donde hervían agua usando piedras calientes, tal como se describe arriba. Estos recipientes no solo eran objetos utilitarios sino también cargados de simbolismo, conectando a la comunidad con la tierra y los elementos.

Erik el rojo