

[Onggi le giare di terracotta](#)



Wikimedia Commons

a cura di Lucia Lapone

A scene from "A Pictorial Biography of Hong Yi-sang." This is a mere photographic reproduction of a two-dimensional historical work of art which copyright has expired due to its age (created in 1781). The work of art is located in the National Museum of Korea, in Seoul

Gli onggi, le giare e i vasi di terracotta marrone scuro che i coreani usano per far fermentare e per immagazzinare i cibi, sono il prodotto di persone che sono vissute in comunione con la terra, oltre che con le leggi e l'ordine della natura.

Il termine onggi (옹기 오기) si riferisce sia alle ceramiche invetriate che a quelle non invetriate. La ceramica non invetriata è fatta con la creta e poi cotta al fuoco. Chiamata anche terracotta, ha una superficie opaca, con una struttura rozza e ruvida.

La ceramica invetriata, invece, viene lasciata asciugare all'ombra e poi, prima di essere cotta al forno, viene ricoperta con una vernice vetrosa fatta di ceneri di foglie, paglia e legno bruciato.

L'invetriatura fa brillare la ceramica e ne rende la superficie liscia e dura.

Fino agli anni '60 del secolo scorso si potevano vedere nei villaggi in campagna e anche alla periferia di Seul venditori di giare con il loro carico sulle spalle.

Tuttavia negli ultimi anni, con l'arrivo dell'industrializzazione e della modernizzazione, la richiesta di onggi è notevolmente calata. Contenitori di plastica e di acciaio o porcellane prodotte in massa hanno spesso sostituito gli onggi nell'uso quotidiano.

Come risultato, i forni per onggi si sono chiusi uno dopo l'altro. Tuttavia, i fuochi dei forni non si sono completamente estinti: pochi individui dell'ultima generazione di artigiani che hanno creato onggi per tutta la vita mantengono ancora viva la tradizione.

Nel 1989 il Governo coreano annunciò che l'onggi era un bene culturale e lo dichiarò "importante bene culturale" nel 1990, al fine di prolungarne l'esistenza e il valore.

Una giara onggi è il miglior contenitore per la conservazione della salsa di soia, della pasta di fagioli di soia, della salsa di soia mista al peperoncino rosso, del kimchi e delle verdure in salamoia. Questo tipo di giara è anche in grado di conservare per un lungo periodo il riso non cotto e le sementi.

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

GALLERIA





Guarda i video:

Sezione: [ASIA SUL WEB > ARTI TRADIZIONALI](#)

Area: Corea

Data pubblicazione: 16/06/2020