

LA COCINA RURAL EN EZQUIOGA

por Sinforoso de Iburguren

En cualquiera de las cocinas de caserío hay tal abundancia de objetos que uno, que desconociera la vida rural, se asombraría al ver tantos utensilios, muchos de ellos, al parecer, extraños a los menesteres de la cocina. Es que la cocina constituye la pieza donde el campesino desarrolla la mayor parte de su vida doméstica.

* * *

El fogón ocupa hoy en día una pequeña porción lateral en la cocina. Se halla, pues, adosado a una de las paredes; no así antiguamente: todavía hoy, en el caserío *Igartu-beiti* el fogón y la campana de la chimenea se hallan en el centro de la cocina.

El fuego del hogar se hace sobre una losa de piedra o chapa de hierro rodeada de hierros o morillos (= *suburni*) por dos o tres lados y de una plancha de hierro (antes una piedra) colocada en el fondo.

Cerca del fogón y debajo de la campana de la chimenea suelen estar colgados en la pared los siguientes objetos: una pala de forma discoidal de madera (= *talo-palia*) sobre la cual se extiende una manotada de harina de maíz amasada (*talo-orria*) y se le da la forma de disco delgado (= *talo*); una pala de hierro, también de forma discoidal, de mango largo, llamada *talo-burniya* donde, extendido el talo, se pone al fuego; una barra de hierro doblada en ángulo

en uno de los extremos (= *sumakua*, o también *bertzuna*), la cual atravesada delante del fuego, de morillo a morillo, sirve de apoyo a los *talos* que, una vez tostados en *talo-burniya*, se colocan así verticales junto a las brasas a fin de que se inflen; bastidor de láminas de hierro (= *talo-mantenuba*) que se coloca casi vertical delante de las brasas y que tiene igual función que el *sumakua*.

Dentro de la campana de la chimenea, o en sitio próximo, se hallan colgados el trébede (= *treberia*); otro aro de hierro semejante al trébede, llamado *neskamia*, que tiene las mismas funciones que el trébede, pero que se coloca colgado del *llar*; y el asador (= *burruntziya*).

Cerca del fogón y colgado en sitio bajo se hallan el fuelle (= *aspua*) y las tenazas; junto a los morillos, una ancha lámina de hierro encorvada en semicírculo (= *lapiko-atzekua*) o seso que sirve para apoyar por detrás los pucheros de poca base. El puchero se llama *eltzia*.

Un salero (= *gatz-ontziya*) de madera colgado en la chimenea; o en la ventana de la cocina, si es de los anti-gueros de piedra.

En el interior de la campana de la chimenea hay dos o tres ganchos de madera (= *kakok*) o dos travesaños de lo mismo sujetos a los bordes de la campana, de los cuales penden, en épocas de humedad, diversas prendas de vestir y de calzar, como abarcas (= *abarka*), paños de envolver los pies y las pantorrillas (= *abarka-mantarr*) cuando se usan abarcas, alpargatas (= *espartaña* o *apreta*) y calcetines y medias (= *galtzerdi*).

Frecuentemente hay un hueco en la pared para depositar las cenizas del hogar. Otras veces en el antepecho de la ventana hay hornillos (= *labetxo*) y debajo un hueco (= *aus-toki*) donde también se depositan las cenizas. Sobre la ceniza se halla la pala (= *auspalia*) que sirve para recoger aquella.

Arrimado a una de las paredes de la cocina se halla

en algunas casas un banco de madera de grandes dimensiones con respaldo alto y provisto de una mesa levadiza. Lo llaman *zizelu*. El *zizelu* es mueble que va desapareciendo de los caseríos. Se le sustituye con mesas cuadradas de madera de roble, de castaño o de pino, y con sillas. Las sillas se hacen en casa, tejiendo, o bien tiras de corteza (= *zumitza*) que se sacan de varas de avellano o de castaño, o bien paja (= *lasto*) de trigo. Hoy van también introduciéndose sillas de mimbre. Los niños y las mujeres que se ocupan junto al fogón en preparar la comida, se sientan en pequeños banquillos (= *aulki*) de tabla. A veces hay bancos de madera con respaldo para cinco o seis personas.

Hasta hace unos treinta y cinco años se usaban vasijas de barro (= *bustiñezkuak*), de piedra (= *arrizkoak*) y de hierro colado (= *tupikia*) y calderas metálicas. Hoy van siendo sustituidas por vasijas de porcelana. Los platos y fuentes, antes de barro, ahora son generalmente de porcelana. Las cucharas (= *kutxarak*) y los tenedores (= *ao-sardak*) eran, hace cuarenta años, de madera, hoy de metal.

Encima de la campana de la chimenea y apoyados en uno o dos listones horizontales hay dos o tres calderos grandes de bronce y otros de porcelana que sólo se usan en grandes solemnidades.

Un armario (= *armarioa*) para pucheros y otros objetos con su aparador (= *aasia*) para platos y fuentes, arrimado a una pared, constituye también uno de los muebles de la cocina.

En un ángulo o en el antepecho de la ventana con conducto al exterior se halla la fregadera (= *arraskia* o *pregaderia*) que es de piedra o de cemento. Junto a la fregadera un aparador o balda donde se colocan dos o tres vasijas que contienen agua: estas vasijas antes eran de madera, y su nombre era *sulla* o *errada*; hoy son de zinc u hojalata.

Cerca del hogar, al nivel del piso, está lo necesario para

hacer la colada: una gran piedra o losa de forma circular con reborde y provista de un saliente acanalado en un lado (se llama *txilarra*); debajo del saliente acanalado se halla un recipiente, también de piedra, llamado *lixiaska* o *txorraskea*; sobre el *txilarra* se coloca una tinaja (= *tiñia*) donde se introduce la ropa que se ha de lavar. La tinaja es de madera generalmente; hoy van introduciendo tinajas de zinc (1).

Otro de los muebles de la cocina es la artesa de madera (= *oremaya*) sostenida sobre cuatro pies, donde se amasa la harina de maíz, para hacer *talos*, y la de trigo para fabricar pan (= *ogiya*). En la pared, junto a la artesa, cuelgan los cedazos (= *baia*); y debajo de la artesa, hay uno o dos cajones donde se deposita el salvado (= *zaya*).

Del techo de la cocina penden los pernils (= *urdaiazpikoa*), los embutidos y la cecina (= *sesiña*). Los tienen a secar y a curar al humo del hogar, como también algunos quesos (= *gaztai*) que en tal sitio se ahuman (= *ketan-ondur*).

Hace cincuenta años el sistema usual de alumbrado doméstico era el candil de aceite y sebo llamado *krisalu*. Después se introdujo el uso de teas de resina (= *erretxina*). Más tarde el quinqué de petróleo (= *petrolio-ontzi*) y velas de esperma (= *kandelia*). El quinqué y las velas se colocan en un pie derecho de madera (= *argi-mutil*). Hace veinticinco años empezaron a hacerse las primeras instalaciones de luz eléctrica en los caseríos.

Es frecuente que haya horno (= *labe*) de cocer pan, cuya boca se abre a veces en una de las paredes de la cocina, precisamente debajo de la campana de la chimenea.

En lugar adecuado hay un cuadro de la Virgen, de San José o de la Sagrada Familia que preside el hogar. Cuelgan de algún clavo las cuentas del Rosario.

(1) En el caserío Albion de Astigarreta he visto una tinaja antigua de madera, hecha de un tronco de castaño ahuecado.