

BIBLIOGRAFIA Y RESEÑAS

CUARENTA Y CINCO MINUTOS EN LA COCINA VASCA DEL MUSEO DE SAN TELMO". Charla de Etnografía pronunciada por don José María Busca-Isusi.

El pasado 20 de febrero, domingo, hacía frío y los caminos estaban nevados. Sin salir al campo, en el mismo San Sebastián, visitamos por la mañana la cocina de un caserío. Una cocina que no funciona; pero que atrae por sus milenarios recuerdos. Es como un pequeño tesoro que se guarda en el Museo de San Telmo encerrando una historia silenciosa que espera al visitante con esa paciencia de las cosas cuyo valor no cambia. Sin duda que muchos que lean estas líneas recordarán haberla visitado cualquier día de mal tiempo en que surge como último recurso el pasear por el Claustro del Museo de San Telmo, deseando ver todo sin apenas fijarse en nada. Pero los que asistieron a la visita del domingo pasado tuvieron suerte por esa cocina muda, iba a hablar y a derramar el encanto de su vida hogareña a través de la magia de un taumaturgo. Efectivamente, el señor Busca Isusi, socio del Grupo de Ciencias Naturales "Aranzadi" de la Real Sociedad Vascongada de los Amigos del País, habló de la cocina vasca en la misma cocina del caserío vasco, agazapándose tras de cada utensilio para hablar por él con el lenguaje sencillo de las mismas cosas.

Ya la puerta de entrada del caserío merece una explicación, pues en sus viejas maderas se hallan colgados varios objetos. Una flor seca, una rama y unas toscas crucecillas. No se ha oído ladrar a ningún perro; pero el señor Busca Isusi lo menciona porque no es caserío completo aquel al que le falta guardián. Dado pues este alerta al visitante, nos acercamos a la puerta y pasamos al interior, no sin que antes se haya explicado el simbolismo proteccionista de la flor seca, ramo y cruces.

Al parecer la cocina nos esperaba. Bajo la gran campana de la chimenea un color rojizo delata su acogedor ambiente. Y allí mismo, como si se rememorara una vieja estampa, los utensilios, uno por uno, van cumpliendo al conjuro de la palabra del señor Busca Isusi, su específica finalidad. Sartenes, recipientes de hierro, tocos mobiliario, hierros de uso cotidiano fueron empuñados por nuestro amable guía, rociándolos con sus observaciones y su charla. No explicó todo, ni contestó a todas las preguntas que él mismo se formuló en voz alta; pero lo que explicó tenía interés y era curioso, por mitades. Una buena mezcla para el oyente. Además, suponía mucho más de lo que éste sospechaba que pudiera decirse sobre aquellos "trastos". Las preguntas que el señor Busca Isusi se hizo a sí mismo, sin que tuvieran contestación, constituyen algo similar a los "¿por qué?" del niño, que todos sabemos originan tantas veces dificultades a los mayores. A menudo el ¿por qué? de aspecto inocente encierra una gran picardía. Todo esto animó a los oyentes a

nuevas preguntas, entablándose entre los visitantes varias conversaciones sobre los temas que se trataban.

No vamos a relatar lo que el señor Busca Isusi dijo. Habló de muchas cosas porque muchas hay en una cocina. Preparó una "talua" y nos confió el secreto de su perfección. Luego una buena ración de castañas, y leche en abundancia. Una sana alimentación que ha satisfecho y dado fuerzas en abundancia a muchas generaciones. Por otro lado la explicación de la técnica de un buen asado, constituyó el más rotundo mentís a la creencia de las señoras que aseguran la superioridad de las cocinas actuales. El señor Busca Isusi, si no a las señoras, convenció plenamente a los hombres, los cuales, como si sintieran un impulso atávico añoraron el degustar un buen cordero que ensartado en un hierro se ha ido asando a fuego lento sobre unas brasas de carbón de leña, aromatizándose con sus propias grasas.

De esta forma nuestro anfitrión mental nos dió una estampa acabada de la cocina vasca, estrujando de cada objeto su sentido y su símbolo. Hizo observaciones no exentas de picardía y cruzando y cruzando de un lado al otro del aposento mostró a sus oyentes y amigos un cúmulo de curiosidades, llamando la atención sobre esas cosas que nos rodean y que nuestros ojos las ven sin mirarlas, sin pararnos ante ellas.

Los que asistieron a esta charla organizada por el Grupo de Ciencias Naturales "Aranzadi" ya no se sentirán extraños en la cocina vasca. Un espíritu curioso la abrió para los visitantes y éstos ahora la conocen y sin duda la admiran como cosa propia.

H. de G.

