RECORDANDO OTROS TIEMPOS...

Nuestra niñez y juventud, nada tiene que ver con la vida actual de nuestros hijos y nietos y sin embargo, puedo afirmaros que sabíamos disfrutar con lo que teníamos en ese tiempo. Yo nací en 1935; como podréis ver tengo ya muchos años. Apenas circulaban coches por nuestros pueblos, jugábamos en plena calle al potepulla, a guardias y ladrones, al escondite, a llevar la piedra, al avión, las tabas, las canicas. No disponíamos de móviles pero en cuanto la ama nos llamaba por nuestro nombre de pila, sabíamos que era la hora de entrar en casa, hacíamos algo de tarea que traíamos de nuestras clases, cenábamos y a la cama. No teníamos tanto que estudiar como os exigen ahora ni tantas clases extraescolares.

La tele, el ordenador, los aparatos de música, los videojuegos que muchos de vosotros tenéis en vuestra habitación no existían por supuesto. Lo que sí la radio jugaba un papel muy importante. Yo recuerdo en aquella postguerra de haber ido durante algunos años a casa de vecinos amigos, a escuchar la radio a la noche (todavía no disponíamos de ella) y era importante saber lo que pasaba fuera de nuestras fronteras.

La vida entre la vecindad se vivía intensamente, el tiempo no tenía importancia. Los hombres si trabajaban en Fundiciones, recuerdo ver pasar algunas mujeres con la cazuela de la comida recién hecha. Ellos, algunos al menos, venían en bicicleta a casa a comer y volvían enseguida; creo que contaban con una hora para comer.

La etxekoandrea hacía las labores de casa y muchas de ellas criaban a un ¿?, gallinas, conejos y cultivaban la huerta.

El primer trabajo al comienzo del día era limpiar la ceniza, en las rejillas de la cocina económica y después de haber preparado palitos delgados + papel, encender con cuidado y añadir poco a poco la leña hasta que prendiera. El Ayuntamiento adjudicaba a los vecinos unos lotes que consistían en un carro de leña de los comunales. Luego ya en casa con una sierra se cortaban los troncos y luego se partía con el hacha.

Vuelvo de nuevo a la cocina. Recuerdo los días de bochorno que revocaba el aire y se nos llenaba la cocina de humo. En el lado derecho de la económica había un depósito que llenábamos de agua y con el fuego de la cocina nos proporcionaba agua caliente. La tapa era dorada y con sidol quedaba reluciente al igual que algunos adornos de la puerta del horno.

Como podéis ver ahora con el microondas y las distintas cocinas eléctricas, de gas, vitrocerámica, todo es rapidísimo, imprescindibles hoy con el ritmo de vida que llevamos.

La económica casera consistía en consumir tus propios productos. Los huevos frescos de casa, del txerri sus proteínas, nos alimentaban todo el año. Los estupendos pollos caseros, criados con maíz y libres eran el manjar de las fiestas.

De la huerta teníamos todas las vitaminas, todo era fresco. La lechuga recién cortada. Teníamos toda clase de alubias y recuerdo que la ama me daba estupendas alubias desgranadas y secas y podían ser del Pilar, hojas, pintas mantecadas y otras y llevaba a las tiendas vecinas de Pedro ¿? o Azcona para hacer trueque por garbanzos, lentejas, aceite, azúcar, chocolate...

En invierno estaban los puerros, las acelgas, las berzas, no se conocían ni la borraja, ni el cardo al menos por nuestra zona.

En la época de la recogida del maiz, era todo un acontecimiento; nos juntábamos en el atarde-

cer para quitar las panojas de maíz, entre amigos y vecinos y nos lo pasábamos muy bien entre risas y buen humor.

En la cuadra estaban los conejos en jaulas. A las gallinas las recuerdo cuando se ponían cluecas cubriendo sus 10 ó 12 huevos y la ilusión que nos hacía cuando el pollito salía rompiendo el cascarón.

El txerri normalmente lo comprábamos en el mercado de Lesaka que tenía lugar un día a la semana.

Se le cuidaba durante muchos meses hasta llegar a tener unos 100 kilos. Estaba en una pocilga; no se le daba pienso como ahora; se cocían todas las peladuras de patata, restos de comida, maíz y harina de maíz, que llevábamos hasta el molino de Illekueta en saquitos y en una carretilla. Se llevaba el maíz desgranado y en 2 ó 3 días, se recogía convertido en harina de maiz.

En invierno la ama hacía unos talos riquísimos, que los hacía en la chapa de la cocina económica, eran deliciosos abiertos por la mitad y poniéndoles queso blando que se derretía en su interior y también resultaban riquísimos con xingarra.

El día de la matanza era una fiesta. No voy a describir cada detalle del mismo, pero después de hechas las morcillas y despiezado el cerdo, saskiya se llevaban las txerri-puskas a las casas de amigos sin olvidar al párroco que en alguna ocasión se lle llevó hasta el solomillo (de los dos que tenía el cerdo).

En el verano en general antes de fiestas era el momento de "hacer los colchones". En aquellos tiempos no se podía estirar las sábanas, como lo hacemos cuando tenemos prisa.

Consistía en una tela gruesa de colchón, con unas cintas a una distancia de unos 30 cms a lo ancho del mismo. Se extendían en un espacio al aire libre y se hacían montones de la leña de oveja, que había que pegar con una vara para que quedara lo más suelta posible y cuando se habría ahuecado suficientemente, entre dos personas sujetaban la tela del colchón y una tercera iba rellenando y acomodando la lana, y así a todo lo largo del colchón y finalmente se remataba con un cosido final.

Cada día al hacer la cama se le daba la vuelta al colchón para que no quedara aplastado. También en vísperas de fiestas, se hacía limpieza general y también era el momento de blanquear la casa.

Y como estamos ya estamos ya estamos en Sanesteban.

Ondo pasa bestak!

Mary Barrios