



La cocina es la estancia más funcional, la más importante de la casa. Ejercía de cocina, comedor, sala de estar y en numerosas ocasiones cuarto de aseo. Su situación era muy diversa, en algunos lugares aparece cerca de la puerta de acceso, en otras en la parte posterior o incluso en la planta superior cuando la inferior se utilizaba en su mayoría de cuadra.

Casi siempre llevaban anejas la despensa, un espacio habitualmente pequeño, donde se guardaban vasijas, utensilios y viandas, depositadas en cajas o colgadas del techo y paredes.

La chimenea, elemento fundamental de la estancia, estaba situada en un ángulo de la habitación o en el centro de una de las paredes. Poseía un pequeño vasar que se decoraba con platos y tazones, llamado también leja de la chimenea, donde siempre había un candil en una esquina y una plancha de hierro colado, en la que metían ascuas

cuando tenían que planchar.

La campana que formaba la chimenea se construía de diversos materiales: ladrillos, lajas de pizarra de la zona, etc. y para el exterior se usaban ladrillos que formaban un prisma, rematado en dos losas opuestas para resguardar la chimenea de los vientos más fuertes.

El vasar frontal o leja se adornaba en su parte inferior con una moldura de yeso, bien a molde, bien artesanalmente.

Habitualmente las cocinas tenían vasares a ambos lados de la chimenea. Algunas tenían además huecos y alcenas en las paredes distribuidas estratégicamente. En ellas guardaban y exponían los alimentos y el menaje doméstico.

El techo de la cocina y de la casa en general estaba formado por vigas de madera llamadas maderos. Sobre las maderas se extendía una capa de cañas, peladas o sin pelar, unidas unas a otras con cuerdas de esparto, llamadas

LA COCINA COMO CENTRO DE LA VIDA EN UNA CASA-CORTIJO

Ana Guerrero Marín

majuelas, y siguiendo a la caña maestra o licera, que era más larga y gruesa, se colocab perpendicularmente a las demás pero paralela a los maderos.

Las paredes de la cocina al igual que las del resto de la casa, estaban construidas en tapial, usando la piedra y barro del lugar; estas podían ser desde cincuenta centímetros a un metro de grosor. El techo y las paredes se teñían con agua, cal y azulete, es decir se encalaban. Generalmente los huecos de acceso a la cocina carecían de puertas.

El suelo se enyesaba con una patina muy fina y losas de pizarra del lugar, posteriormente los suelos se construyeron de cemento fino y mosaico cocido.

La despensa se utilizaba como almacén de alimentos y utensilios culinarios. En el suelo solían estar colocadas las grandes tinajas, los cajones con grano, las orzas, las alcuzas de aceite, las garrafas con vino y vinagre, los barreños, lebrillos, las patatas agrupadas en montones. También se guardaba la artesa para amasar los panes y la tabla para llevarlos al horno.

De las paredes también pendía la espetera, un mueble de madera donde se colgaban utensilios empleados en cocinar: ollas, cazos, cazuelas, sartenes, raseras etc. Las vasijas más grandes como las sartenes matanceras se colgaban directamente en la pared.

Sujeto al techo estaba el zarzo, en cuya superficie se depositaba el pan, el queso y otros alimentos lejos de los roedores, que tan abundantes eran en aquellas casas.

Todo lo que no cabía en la despensa, se colocaba en las cámaras, de cuyos techos pendían algunas cañas, en las que se colgaban embutidos de la matanza, bollos de higos, cuelgas de uvas, las seras con higos secos, hierbas aromáticas como tomillo, manzanilla, laurel y granadas, panizo tostonero, etc.. En los ganchos del techo colgaban

también los jamones, melones de invierno, mantas de tocino ya secas, cestos de esparto y cestas de mimbre que contenían huesos salados de la matanza, los pimientos y tomates secos estaban metidos en talegas de tela...

Los trojes eran espacios fabricados con medios tabiques, donde se guardaban los granos y cuando no había grano para almacenar, se utilizaban como saladero para los productos de la matanza. También se solían construir saladeros en alto lejos de la humedad del suelo.

Los muebles: En cuanto al mobiliario de la cocina, este era escaso y funcional, dependiendo directamente del poder adquisitivo de la familia. Para guardar la loza, encontramos desde las pequeñas alacenas, a huecos hechos en la pared con puertas y anaqueles, y construidas en los rincones de la cocina. Ponían grandes alacenas, ubicadas en la entrada de la casa donde guardaban los objetos más valiosos del ajuar, eran los llamados aparadores. Cuando las alacenas tenían las puertas con rejillas, celosías o tela metálica les llamaban fresqueras y las utilizaban solamente para guardar alimentos.

También recibían el nombre de alacenas los muebles fabricados íntegramente de madera, que tenían la ventaja



Los trojes del Cortijo de la Media Legua. Foto: Andrés Carrillo.





Chinera o alacena de madera perteneciente a las cocinas del Palacio de Almanzora. Foto: Andrés Carrillo.



Barreño de Zinc o Latón: Francisco García.



La Caldera era un recipiente de gran tamaño que se usaba principalmente para la cocción de las morcillas y otros embutidos de la matanza. Foto: Francisco García.

de poderse cambiar de lugar. En estos muebles guardaban no sólo los alimentos, también la vajilla y mantelería, etc. Existían también los chineros o muebles de madera de forma rectangular con dos puertas a los lados y cajones en el centro y había un segundo modelo de estos, al que se le agregaba una parte superior con puertas y cristales opacos.

En el lateral de la cocina se situaba una pequeña mesa de madera, que tenía un cajón donde se guardaban los cubiertos, se acompañaba de media docena de sillas bajas, que comúnmente eran de madera de olivo y con asiento de cuerdas de esparto finamente trenzado. En ocasiones los asientos eran de anea o de cuerdas de cáñamo.

Arrimada a la pared estaba la cantarera, que podía contener de dos a cinco cántaros para almacenar agua. Colgados de las paredes podíamos encontrar los siguientes muebles: Un platero, en él se colocaban los pocos platos que se utilizaban diariamente. Un jarrero, que tenía uno o más orificios para colocar jarras de beber agua. El almirecero, para colocar el almirez, que solía ser pequeño, con un hueco en la parte superior donde iba situado el almirez y su mano y debajo tenía uno o dos cajones donde se guardaban las cerillas y el azafrán.

La espetera, era un mueble compuesto por varias tablas paralelas donde se colgaban los cacharros de la cocina.

A veces en el rincón de la cocina se colocaba un langanero con una zafa para el aseo diario, de él se colgaba una toalla para la cara y las manos y una roilla para los pies, que se lavaban en un barreño o medio cántaro roto.

El baño se solía hacer delante de la chimenea de la cocina, pues en invierno era el espacio más cálido de la casa. Generalmente se colocaba un barreño de zinc y con ayuda de un jarro de porcelana se echaba agua que previamente se había calentado en la lumbre.

Los utensilios que había para cocinar eran los siguientes: una trébede o estreves, utensilio de hierro que tiene forma circular con tres patas, aunque en ocasiones son triangulares. El anafre, cocina portátil de cerámica (si es árabe) o de lata o hierro, que empleaban como combustible leña, cáscara de almendra, cabirones del maíz, serrín etc. Las cocinillas de carbón, pequeñas cocinas portátiles de hierro que funcionaban con carbón. El infernillo, aparato metálico empleado para cocinar que funcionaba con petróleo, que en la comarca llamaban gas.

Los recipientes de cocción eran unas ollas de cerámica llamada puchero, de paredes gruesas que pueden ser de barro, aluminio o porcelana. El perol o perola, vasijas de barro de forma semiesférica y aspecto tosco, que se diferencian entre sí porque el perol carece de asas.

cazuela o cacerola, vasijas de porcelana de forma cilíndrica con asas. Un cazo, recipiente pequeño con mango largo que se utilizaba para guisos ligeros y calentar líquidos. La paila y la sartén, recipiente de metal que

se empleaba para freír alimentos y cocinar las comidas más populares de la zona: gachas y migas. La sartén matancera tiene un mango (rabo) largo y la paila dos asas.

La caldera, era una vasija de metal grande y redonda que se utilizaba casi exclusivamente en la matanza de cerdo, para calentar agua, cocer cebollas, morcillas y butifarras.

Los recipientes para líquidos: Para el agua tenemos cántaros de una o dos asas, cántaras, cantarillas, jarro, jarrillo, jarra, jarrica y pipote o botijo, todos ellos confeccionados con arcilla en la alfarería. También tenían tinas de madera, barreños, calderos y cubos de zinc, y unos cucharrones de calabaza para sacar líquidos.

El aceite se guardaba en orzas y tinajas de cerámica, en bidones, cántaros y alcuzas metálicas. En cuanto al vino, se echaba en toneles de madera, tinajas, garrafas, damajuanas, botellas, botas, jarras y porrones de cristal.

El vinagre se ponía en damajuanas de cerámica o vidrio y en vinajeras.

La vajilla: era de loza basta y de porcelana metálica blanca con filos azules o rojos, estaba formada por lebrillos, azafates, fuentes, platos hondos y llanos, bandejas, tazones, tazas, salero, azucarero, hueveros y olla para el café, ya que se tomaba de cebada tostada (malta).

La cristalería estaba compuesta por jarras, vasos, copas, porrón de vino, aceiteras y vinagreras.

La cubertería la componían las cucharas, cucharillas, tenedores, navajas, cuchillos, cucharones, espumadera, rasera y buñuelera. Los cubiertos eran de alpaca, por lo que había que limpiarlos con limón y arena, para que no se pusieran verdes.

Otros utensilios eran el mortero y el almirez para majar. El cedazo y harnero para cernir la harina. Tapaderas y coberteras que también se llamaban volveores, embudos y coladores para llenar vasijas y filtrar líquidos. Embutidera para la morcilla, lechera, quesera de madera, zaranda para limpiar el arroz y el trigo, un mazo para machacar aceitunas, trigo y esparto. Un panero de esparto, unas tenazas y un badil de hierro para atizar la lumbre.

En una economía de subsistencia, no deseaban los utensilios estropeados, sino que intentaban repararlos. Para ello existía un oficio, el de latero, encargado de estriñar los utensilios de lata y metal y lañar las vasijas de cerámica. También era quien hacían los candiles y las latas para los asados o para los dulces.

La alimentación: estaba basada en los cereales, las legumbres y los productos hortícolas, que se completaban con carne, grasa de cerdo, huevos, leche y cuando se podía, pescado, todo aderezado con aceite de oliva.

- Las harinas de trigo, maíz, cebada, centeno, habas y algarrobas constituyan la base fundamental de la alimentación. Se utilizaban, no sólo para elaborar el pan, sino también para las dos comidas más populares, las gachas y las migas en sus numerosas variantes. Así como una serie de guisos como gurupos, gachas tortas, pelotas etc. Donde

la harina era el ingrediente fundamental.

El pan se elaboraba con harina de trigo, aunque en épocas de escasez se utilizaban otras harinas. Las familias que vivían en los cortijos, construyeron pequeños hornos tipo árabe (ladrillo o piedra y barro), para cocer ellos mismos su pan, ante la imposibilidad de desplazarse al pueblo para adquirirlo.

Las migas y las gachas eran las comidas reinas del valle, pues se comían casi diariamente, incluso como desayuno, cuando tenían una dura jornada laboral.

Lo que daba variedad a las gachas eran los caldos que la acompañaban. Lo más común era comerlas acompañadas con un caldo de pimentón. Y para cenar hacían gachas con azúcar, con leche (de cabra).

Las migas las hacían mezclando harina de trigo y panizo, aunque también se hacían de trigo ó de panizo solo. Otras variantes eran las migas con patatas y las migas con huevos. Así como las migas de pan frito con ajos, o migas de pastor. Los alimentos que acompañaban a las migas en la zona eran y son:

Matanza: tocino, morcilla, chorizo, magra y asadura frita. Se colocaban en el centro de las migas.

Pescados: cocidos en el pimentón o fritos (sardina, boga, jurel, boquerón...) y crudos como bacalao salado y arenques.

Las hortalizas: rajas de pimientos verdes fritos, pimientos secos fritos, pimientos asados y presentados en vinagre, lechugas, habas crudas, rábanos, cebolletas y ajos asados o fritos.

Frutas: granadas, uvas y naranjas.

Caldos calientes: el más común es el pimentón.

caldos fríos: agua vinagre y gazpacho.

Aceitunas, tanto verdes como negras, enteras o partida.

Existían una serie de guisos cuya base era un refrito de ajos, pimientos secos, cebollas, patatas, tomates. Les añadían costillas, tajadas de lomo, longaniza y cuando estaba guisado se agregaba harina lentamente hasta formar una especie de papilla, son los gurupos, meneos o jaleos, según la zona donde se cocinan.

Harina amasada en forma de tortas: gachas tortas, andrajos y harina amasada y desmigada: gurullos hechos a mano.

- Las legumbres se utilizaban principalmente en dos tipos de guisos: las ollas y los potajes, que a su vez se pueden clasificar: Dentro de las ollas están los pucheros o cocidos. Las primeras las preparaban con habichuelas, solas o mezcladas con garbanzos, con pringue del cerdo como: tocino fresco y rancio, espinazo, huesos diversos, rabo, oreja y morcilla. La verdura que le ponían, es la que daba nombre al guiso, así tenemos olla de col, de trigo, de cardos etc.

Algunas veces se condimentaban con azafrán o pimen-

tón. Habitualmente se consumían en invierno, cuando contaban con productos de matanza y curiosamente se lo comían en la cena.

- Los denominados guisaos, se elaboraban exclusivamente con garbanzos y con carne de res o pollo. Al puchero cuando estaba casi guisado se la añadían arroz y quedaba espeso. Cuando la mujer daba a luz, era casi obligado poner un buen puchero de gallina o pichón, para que la parturienta tomara caldo durante varios días.

- Los potajes solían clasificarlos por las legumbres que utilizaban, así tenemos potajes de garbanzos, habichuelas, habas y lentejas. No solían llevar carne, y el más popular era el potaje de bacalao de Semana Santa. El potaje de habichuelas se cocinaban en estofado y esparragás (con acelgas).

- Las hortalizas las consumían en guisos, fritas y crudas. En la zona había gran variedad de productos hortícolas: patatas, pimientos, tomates, pepinos, berenjenas, coles, coliflor, remolacha, perejil, cebollino, cebollas, cebolletas, ajos, acelgas, cardos, nabos, rábanos, remolacha, guisantes, habas, calabazas, calabacines etc.

Habían dos oficios que vivían de comerciar con estos productos: los cargueros y los arrieros. Los primeros vendían los productos que ellos mismos cultivaban en sus tierras y los arrieros eran los intermediarios que vendían lo que compraban a los agricultores. Cuando se dedicaban al comercio de un solo género, los arrieros recibían el nombre del mismo, si era vino, les llamaban vinateros, si aceite, aceiteros, etc.

- En cuanto a los caldos que se preparaban eran varios, el de pimentón era el más consumido y se preparaba con pescado azul (caballa, estornino, jurel) con huevos o con patatas, pero a todos se les añadía pimientos verdes asados.

- El caldo en blanco se preparaba en crudo con pescado blanco (boga, gallo etc.).

- El caldo de carne más popular era el guisillo, que se hacía con choto patatas y verduras.

- Los fideos tenían dos versiones: una con carne y otra con pescado, pero existía una variante que son los fideos preparados con hinojos y habichuelas secas.

- El arroz era otro de los guisos populares, pero siempre en versión caldoso. Se preparaba con pollo, conejo, liebre, cerdo, costilla e incluso caracoles.

- Los huevos fritos, cocidos y en aceite y vinagre. En un plato diluían agua caliente, el huevo y añadían sal, aceite y vinagre.

- Otro plato era la sopa de ajo: en la sartén se freía dientes de ajo y trozos de pan, se agregaba agua, sal y cuando hervía se estrellaban unos huevos.

- Los fritos como la fritá de tomates y pimientos se hacía con asadura, con conejo, con magra o con otras hortalizas.

- Los revueltos eran los más apreciados, pues el huevo lo mezclaban con tomates, con patatas, cebolletas, ajetes

o collejas. Otros revueltos eran los de habas y jamón, sangre con cebolla etc.

- El ajillo se consumían sólo en grandes ocasiones, con motivo de alguna celebración: casamiento, bautizo, fiesta patronal etc. Y generalmente los preparaban los hombres.

- Las patatas se consumían cocidas y fritas, solas o acompañadas.

- Las tortillas de bacalao en Semana Santa, la de patatas, solas o con cebolla, las de habas, guisantes, ajetes, cebolletas etc.

Otros fritos eran los de pimientos, berenjena, calabaza.

- En cuanto a las ensaladas, la más corriente era la de tomate con cebolla y pimientos asados, que cuando la agregaban bacalao y aceitunas negras la llamaban pipirrana, como en Murcia. Se aderezaba con aceite y sal. Otra variante era tomate, pimiento asado y ajos partidos a esto se la llamaba mojete.

- Ensalada de patatas cocidas con aceite y vinagre, se la añadían tomate y cebolla todo cortado a taquitos.

- El agua vinagre se preparaba con cebolla, tomate y pepino muy picados en una fuente honda, le añadía agua, aceite y sal. Una variante era sólo con lechuga.

- El ajo blanco era muy popular y se elaboraba con almendras, ajo crudo, molla de pan mojada en vinagre y sal. Machacaban en el mortero o almirez e iban incorporando poco a poco el aceite.

- Las frutas las recolectaban según la estación:

Primavera: albaricoques, melocotones, ciruelas, peras, cerezas.

Verano: brevas, higos, chumbos, peras, manzanas, sandías, melones

Otoño: uvas de mesa y de viña, almendras y membrillos.

Invierno: naranjas, mandarinas, granadas e higos secos.

Los dulces::

Se consumían ocasionalmente, preferentemente en dos épocas del año: Navidad y Semana Santa y también en acontecimientos familiares.

- Navidad: predominaban los dulces de horno, torta de chicharrones, torta de manteca, torta de patata, pan de aceite, roscos de vino, de naranja, mantecados y magdalenas.

- Semana Santa: eran más abundantes los dulces fritos, destacando entre otros los buñuelos, los roscos fritos, los boladillos de calabaza, los papaviejos, las torrijas etc.

Y también los postres elaborados con leche de cabra como el arroz con leche y las gachas con leche.

Pero también hay que mencionar los dulces típicos de elaboración artesanal cantoriana, los turrones, el pan de higo y las rosas de panizo tostonero, ya sea



Grupos de amigos comiéndose unas migas alrededor de una sartén matancera.
Foto: Juan Peña.

con azúcar, miel o sal.

El ritmo alimentario venía marcado por la jornada del cabeza de familia, siendo la comida principal la cena, que era cuando se reunía todos los miembros en torno a la mesa. Habitualmente tomaban una olla de "guisao", sobre todo si era invierno y en verano ensaladas, solas o acompañadas con pescado o carne.

En la mesa no solía usarse el plato individual, sino que se hacía generalmente en una fuente común. Esto era en parte por la falta de agua corriente en la cocina, pues se fregaba en un lebrillo encima de la mesa.

Cuando cocinaban gachas, migas, arroz o fritá, se consumía en la misma sartén donde se habían preparado, colocada sobre las trebedes, colocándose el resto de los recipientes en el suelo.

No se usaban servilletas, sino que se limpiaban en un paño común. Los cubiertos se ponían alrededor de la sartén y el pan lo repartía el padre que lo cortaba con la mano.

El cabeza de familia tenía asignada una silla y un lugar en la mesa que había que respetar. Era el primero en sentarse, luego los hijos y la mujer .

Las técnicas de conservación de los alimentos más utilizadas eran las siguientes: salmuera, vinagre, secado, salado, prensado, aceite, aguardiente y al baño María.

- Secado: era el más utilizado y consistía en exponer los productos a los rayos solares el tiempo suficiente para que perdieran la humedad y se secan. Se aplicaban a productos como el panizo, higos, pimientos, tomates, calabaza marranera, aceitunas. Los pimientos verdes se asaban previamente y los tomates se rajaban y añadían sal para evitar ser atacados por los insectos.

- Salado: consistía en guardar en sal los alimentos durante un tiempo y luego colgarlos para su secado. Esta técnica la empleaban para conservar los produc-

tos de la matanza. jamones, brazuelos, tocino, espinazo, rabo... Los guardaban en saladeros construidos para tal fin y los tenían en sal de ocho a diez días y los jamones alrededor de veinte, dependía del peso de estos. Los brazuelos se comían en Semana Santa y los jamones en el verano.

Otra variante es la salmuera, que consiste en disolver una proporción de sal gruesa en agua (se sabía que era la adecuada cuando al introducir un huevo crudo en el líquido, este flotaba), de esta manera conservaban, aceitunas, alcacahillas etc.

- Prensado, sólo lo usaban con los higos cuando estaban secos. Los introducían en las seras y los espolvoreaban con harina y trozos de tallos de hinojos, luego los prensaban y consumían en invierno.

- Aceite: Dentro de aceite conservaban queso, morcilla, chorizo, salchichón y el lomo con costilla en orza.

- Vinagre: Sumergían en este líquido, pimientos picantes y pepinillos.

- Aguardiente: Con aguardiente seco guardaban uvas y cerezas, y a los higos secos también les añadían aguardiente y azúcar para conservarlos.

También elaboraban el famoso chimichurri de Cantoria, añadiendo aguardiente al mosto recién prensado de la uva de vino, junto con granos de café, azúcar, y canela en rama.

- Baño María. Consiste en poner alimentos en recipientes herméticos y dejar hervir una media hora aproximadamente. Se utilizaba para conservar tomates y pimientos, mermeladas, compotas, melocotones en almíbar, peras etc.

Todas estas técnicas aún perduran, al igual que ocurre con las diversas recetas de cocina de la zona.



Cantarera. Foto: Andrés Carrillo.