

Los Kaikuak [Kaiku] del Museo Etnológico de Barcelona

Por AUGUSTO PANYELLA

La ergología de las culturas tradicionales europeas no ha sido estudiada todavía de manera exhaustiva y es frecuente que queden sin el relieve conveniente elementos culturales de especial va-

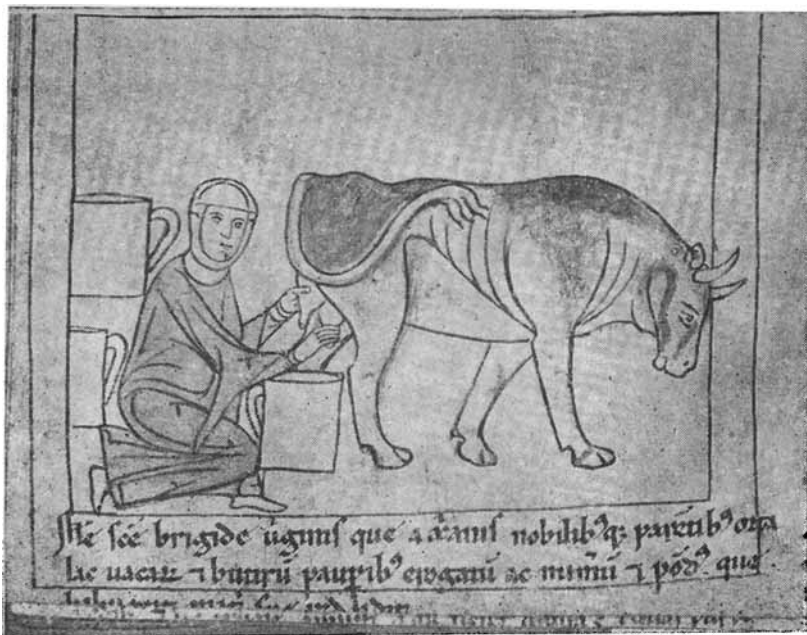


Fig. 1.—Santa Brígida ordeñando una vaca. Ilustración de la Biblia de Sancho el Fuerte de Navarra, fechada en 1197. Aparecen tres cuezos (**oporre** o **kaiku**). Manuscrito de la Biblia de Amiens. Exposición Internacional de Arte Románico de Barcelona.

lor. Acaso suceda esto con los *kaikuak*, en singular *kaiku*, o recipientes de madera vasconavarros para la leche. Tenemos datos suficientes para saber que es difícil que se trate de una invención totalmente vasca, y por tanto hemos de inclinarnos a creer que se trata de un elemento de pervivencia, de larga vida, de varios milenios, por tanto ennoblecido por su vitalidad. Esta parece derivada, en este caso, no de la carencia de otro tipo de recipientes, sino de la adecuación a la doble función del ordeño y de la cocción de la leche o del suero entre pastores poco amigos de recipientes frágiles como los de cerámica o pesados como los de metal.



Fig. 2.—Kaiku de Elizondo, con la piedra (**apats**) para la cocción (Valle del Baztán, Navarra). Recolección Violant. Museo Etnológico de Barcelona. (Inv. 10.001).

Aunque Caro y Violant los incluyeron con la importancia debida en sus libros sobre los Vascos y el Pirineo (1), y dan dibujos de ellos, no los encontramos citados en las obras generales de ergología anteriores como las de Montandon y Leroi-Gourhan, tan

(1) CARO BAROJA, Julio: **Los Vascos. Etnología**. Bibl. Vascongada de Amigos del País. San Sebastián, 1949, págs. 230-1 y figs. 119a y 119c.

VIOLANT Y SIMORRA, R.: **El Pirineo Español**. Madrid, 1949, pág. 429, fig. 4, pág. 431.

completas en la tipología general (2), aunque los publicaron o citaron Aguirre y Aranzadi (3), Caro (4), Barandiarán (5), y otros (6).

Es de notar que las vasijas para el ordeño, de madera o cerámica, generales claro está en su uso en todo el ámbito ganadero europeo, asiático y norteafricano, son asimismo piezas notables, muchas veces con particularidades diferenciales respecto a otras vasijas de madera, cerámica o metal de la misma zona. Algunas piezas del Rif y aun de la Meseta española (Cantalapiedra, provincia de Salamanca), conservadas en el Museo de Barcelona son buen ejemplo de ello.

(2) MONTANDON. George: **Traité d'Ethnologie cyclo-culturelle et d'Ergologie systematique.** Paris. Payot. 1934, 778 págs. ilust.

LEROI-GOURHAN, André: **Evolution et techniques. L'Home et la Matière y Milieu et Techniques.** Paris, 1943 y 1945, 367 y 512 págs.

(3) AGUIRRE. J. de: **Avance a un catálogo de Etnografía (del Museo de San Telmo).** Rev. Int. Est. Vascos, XVIII, 1927, págs. 334-557.

ARANZADI. Telesforo: **Aperos de labranza y sus aledaños textiles y pastoriles** (en "Folklore y Costumbres de España", II, Barcelona, 1931, Página 374 y fig. pág. 375.

(4) CARO BAROJA, Julio: **Los Pueblos del Norte de la Península Ibérica (Análisis histórico-cultural).** C.S.I.C. Instituto Bernardino de Sahagún. Museo Etnológico. Madrid, 1943, 241 págs., figs. 24-25-26, pág. 154.

CARO BAROJA, Julio: **Análisis de la Cultura. Etnología, Historia, Folklore.** C.S.I.C. Centro de Etnología Peninsular. Barcelona, 1949. 254 páginas, pág. 165, fig. 3.

(5) BARANDIARAN, José Miguel: **Cuestionario para un estudio etnográfico del pueblo vasco.** 1956, figs. de 2 kaiku, OPOR, ABATZ, etc.

BARANDIARAN, J. M.: **Notas sobre la vida pastoril de Ibarre.** Anuario Eusko-Folklore, XV. 1955, págs. 39 a 46, 5 figs., pág. 45.

BARANDIARAN, J. M.: **Industrias tradicionales derivadas de la leche en Ainhoa.** Anuarios de Eusko-Folklore V, 1955, págs. 47 a 51, págs. 49 a 50.

BARANDIARAN, J. M.: **Notas sueltas sobre el pastoreo en Gorbea (Vizcaya).** Anuario de Eusko-Folklore, XV. 1955, págs. 185-9, 3 figs, pág. 189

(6) VIOLANT Y SIMORRA, R.: **El Arte Popular español a través del Museo de Industrias y Artes Populares.** Barcelona, 1953, 151 págs. 1 ilust.

Anuario de Eusko-Folklore: **Vida pastoril en el País Vasco.** Seminario de Etnología del Grupo de Ciencias Naturales; Aranzadi de la Real Sociedad Vascongada de Amigos del País. Museo de San Temo. San Sebastián. 1955, Tomo XV.

TOLOSA, Felipe de: **Notas sobre la vida pastoril en Aramayona.** Anuario de Eusko-Folklore, XV. 1955, págs. 181 a 4.

LASA, B. E.: **Orígenes de los vascos. Civilizaciones primitivas. Albores históricos.** Zarauz, 1959 I, 418 págs.

En el "kaiku" encontramos varios elementos destacables: su forma; el que es una vasija de madera de una sola pieza; que está provista de un asa especial; y que sirve para la cocción de la leche a base de piedras candentes.

Creo pues que desde el primer momento debe analizarse por separado el "kaiku" como vasija de madera y su utilización para ordeñar y preparar la leche en el que se incluye el interesantísimo sistema de cocción.

Es curioso que ya el mismo Estrabón cita separadamente el hecho de que las gentes de las montañas "usan vasos labrados de madera, como los celtas" (III, 3, 7) (7) y "calientan sus recipientes con piedras enrojecidas al fuego" (III, 3, 6) (8).

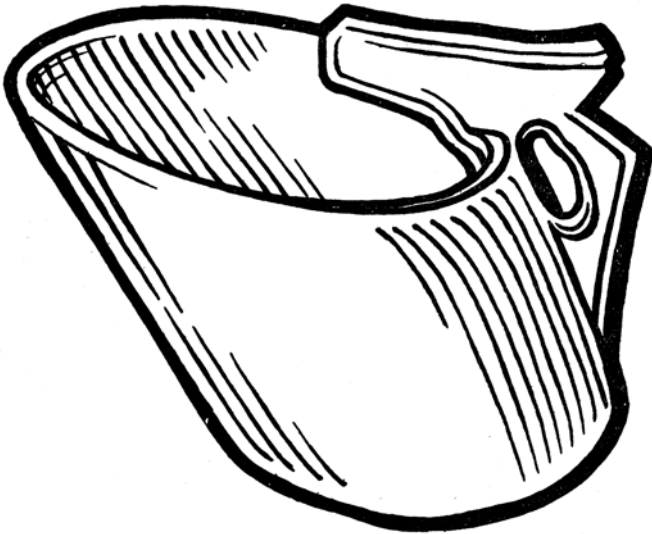


Fig. 3.—Kaiku de Elizondo. Museo Etnológico de Barcelona. (Inv. 1306).

En efecto, no podemos olvidar que el desarrollo de la talla de madera utilitaria acostumbra a producirse cuando se difunde el uso del bronce o del hierro y se funden o forjan cuchillos y otros

(7) GARCIA Y BELLIDO, Antonio: **España y los españoles hace dos mil años, según la geografía de Strabón**. Madrid, 1945, 307 págs., pág. 134 y nota 192, pág. 135.

(8) GARCIA BELLIDO, op. cit. pág. 132 y nota 186, págs. 133-5.

útiles de talla. Entre los fang existe una tradición que explica que ya conocían los platos de cestería cuando empezaron a tallarlos en madera (9). Para los vascos prehistóricos y pensando en el posible origen remoto del “kaiku”, no me parece problema buscarlo, puesto que, aunque no nos quede mucho tiempo entre la etapa inicial de su pastoreo y la plena Edad del Bronce, es muy probable que el “kaiku” tuviera su origen en una pieza parecida labrada sin útil de metal, con técnica parecida a la usada por tantos pueblos primitivos desconocedores de los metales para vaciar un tronco para hacer una canoa o cayuco.

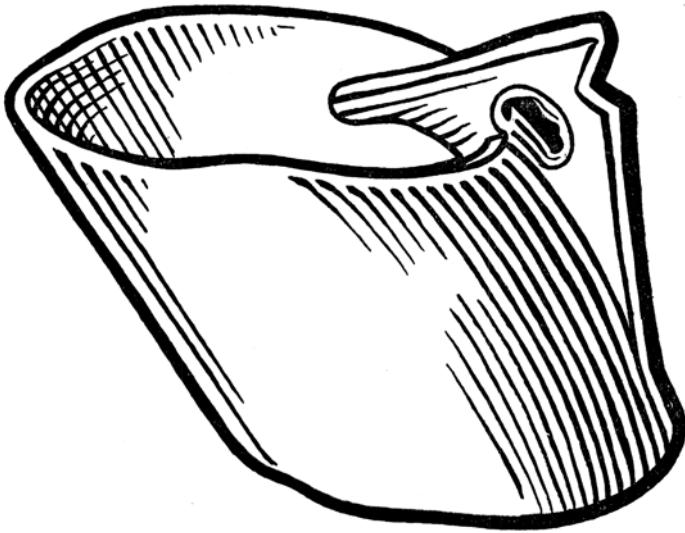


Fig. 4.—Kaiku de Elizondo (Inv. 1307). Museo Etnológico de Barcelona.

En la forma del “kaiku” encontramos dos particularidades notables: su cuerpo cilíndrico de eje inclinado y la curiosísima asa con apéndice tallado hacia el interior de la boca del vaso. En los demás vasos de madera utilizados para la leche por los pastores y campesinos vascos vemos siempre la presencia de un asa o dos talladas del mismo tronco, poco salientes, del tipo normal de puente

(9) PANYELLA, Augusto y SABATER, J.: **Estudio del proceso técnico de la cerámica fang (Guinea Española y Camerones) y su relación con la estructura social.** Madrid, 1955, C.S.I.C. IDEA, 82 págs. Ilust. pág. 31, nota 48.

vertical. Las del "kaiku" son especiales y por su forma recuerdan algo las "ansa lunata o cornuta" de la Edad del Bronce italiano (10), y también aunque más remotamente las asas de apéndice propias de la etapa final de la cultura megalítica del Pirineo oriental (11) y algo también las asas pitorro perforadas, propias de pueblos pastores y que en algunos casos se encuentran en vasijas de cerámica para ordeñar (12).

La forma del "kaiku" y la de su asa son en buena parte funcionales, pues permiten mantener la vasija llena horizontal o bien inclinada, para verter la leche o el suero. Aparte esta función, parece muy probable, que, paralelamente, al influjo de las asas de botón de la época final de la cultura megalítica catalana y a la mayor difusión del instrumental de tallar se adaptara a vasijas de madera más sencillas esta asa. La forma cilíndrica, a veces levemente troncocónica del "kaiku" inclina a pensar en la utilización directa de un tronco del mismo diámetro. ¿Acaso se conservó en el país vasco el corte de madera mediante una pieza calentada al rojo?

Las otras dos vasijas de madera que describimos al final son un cuevo y un *oporre*, parecidos a otros citados y publicados, y tienen poco de particular. No obstante, junto con el *abatx*, que es una especie de pozal o artesa para la leche, forman tres tipos bastante diferentes y significativos. El cuevo o "vasija de ordeñar" (13), casi siempre cilíndrico, puede ser o más simple o más arcaico que el "kaiku", que también se usa para el mismo fin. Respecto a este tipo de vasija para ordeñar gracias a la Exposición Internacional de Arte Románico (Barcelona, 1961), y a la amabilidad de su Director, Dr. D. Juan Ainaud de Lasarte, puedo presentar un documento interesantísimo: un dibujo (fig. 1) fechado en 1197 en el que aparece

(10) LAVIOSA-ZAMBOTTI, P.: **La cerámica della Lagozza e la civiltà palafitticola italiana vista nei suoi rapporti con la civiltà mediterranea ed europea**. Bull. di Paleontologia Italiana, 1939, 61-112 y 1940, págs. 83-164.

(11) MALUQUER de MOTES, J.: **La cerámica con asas de apéndice de botón y el final de la cultura megalítica del nordeste de la Península**. Ampurias, IV, Barcelona, 1942, págs. 179-198, 1 ilustr.

(12) PANYELLA, Augusto: **Nota sobre asas-pitorro perforadas. El asa de Sima Rica, Alhama (Granada)**. "Archivo Español de Arqueología", XXI, Madrid, 1948, págs. 210-7, ilustr.

(13) COROMINAS, J.: **Diccionario Crítico Etimológico de la Lengua Castellana**. Madrid, I, 1954, 993 págs.

Véase el largo artículo "Cuevo", págs. 976-7 en que se indican otras vasijas del mismo nombre.

Santa Brígida ordeñando una vaca utilizando una vasija cilíndrica de madera (14). Este dibujo románico forma parte de las ilustraciones de la Biblia encargadas por Sancho el Fuerte de Navarra y presenta además del cuevo en el que se ordeña, otros dos situados detrás de la Santa. Es también interesante su postura.

El "kaiku" es pues en sí un recipiente lechero que puede usarse para ordeñar, para tomar la nata y para cocer la leche o el suero por el conocido sistema de sumergirle una piedra can-

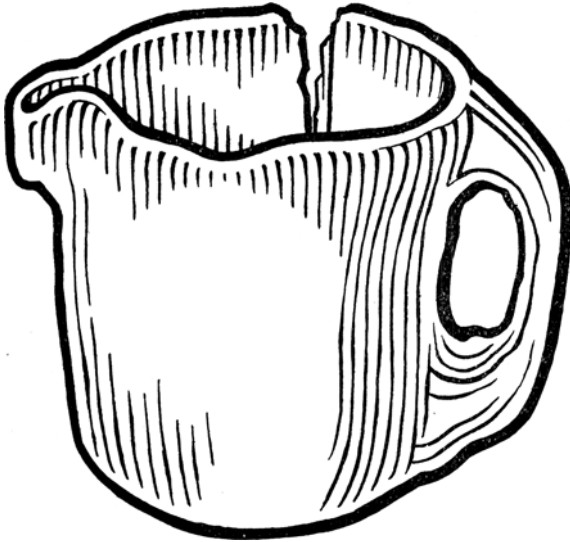


Fig. 5.—Cuevo (**espinal kaiku**) antiguo, procedente de Isaba (Navarra) Recolección Violant. Museo Etnológico de Barcelona (Inv. 1301).

dente. Este sistema que en España perdura en otras regiones, tiene sin duda su razón de ser por la posibilidad de cocer en recipientes que no sean incombustibles. También se ha citado para algún pueblo norteamericano y para los mismos vascos la utilización de recipientes de cuero para este sistema de calentamiento tan curioso.

(14) Manuscrito n.º 108 "Figurae Bibliorum" de la "Biblioteca Comunal" de la Villa D'Amiens", hecho por "Ferrando Petri de Funes" para uso personal del rey Sancho (VII, el Fuerte de Navarra). Folio 238 b. dibujo inferior. Es un manuscrito interesantísimo por su documentación gráfica. Agradecemos a nuestro colega don Juan Ainaud el habernos indicado este documento y facilitado la fotografía.

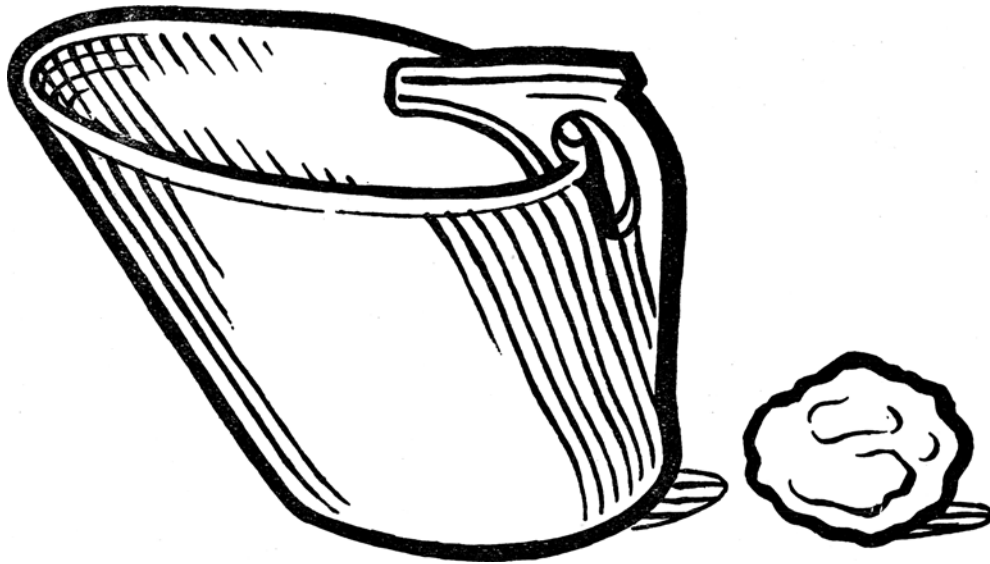


Fig. 6.—Oporre o kaiku, con la piedra (**apats**) para la cocción procedente de Elizondo (Valle del Baztán, Navarra). Recolección Violant. Museo Etnológico de Barcelona. (Inv. 1305).

También se aplicó a las cuernas que los pastores de las Sierras de la Peña de Francia y Gata utilizan para ordeñar y llevar la leche. (Museo Etnológico. Recolección de 1961. Casares de las Hurdas. Inv. 5.177.) Según un dato facilitado por el Profesor Maluquer de Motes, todavía se realiza, acaso esporádicamente, en la Sierra de la Peña de Francia como pudo observar recientemente un médico salmantino.

El catálogo de las piezas de este tipo de la Sección Hispánica del Museo Etnológico de Barcelona (antes Museo de Industrias y Artes Populares), puede resumirse como sigue: tres “kaikuak relativamente modernos y de distinto tamaño (inv. 10.001, 1306 y 1307), un *oporre* (inv. 1305) y un cuezo “espinal kaiku” (inv. 1301) seguramente de fines del siglo pasado. Los cuatro primeros son de Elizondo y el último de Isaba. El que es de tamaño mediano (fig. 2) lleva su piedra para la cocción, seguramente una ofita (*apats*), aunque es difícil de reconocer debido a la pátina. Presenta la vasija, al igual que las demás, rastros del trabajo de la talla a mano, sin que se note la utilización del torno ni de la sierra,

Así como la utilización concreta recogida por Violant para el ejemplar 1305 es la de “cocer leche y talo” (por las mañanas), el 1306 (fig. 3) era utilizado para “llevar y servir la cuajada “gaz-tambera” (15). El “kaiku” mayor (inv. 1307) (fig. 4) era utilizado para “ordeñar y cocer la leche. Uno de los detalles interesantes anotados por Violant para esta pieza es que, si bien es utilizada por los pastores, es obra de campesinos. Sería muy interesante profundizar este aspecto del “kaiku”, o sea la tecnología de la talla, especialmente en sus formas arcaicas.

La última pieza (inv. 1301) (fig. 5) es el cuezo o “espinal kaiku” de Isaba (Navarra), que ya Violant calificó de tipo “antiguo y raro”. En efecto es el que más se parece al ejemplar del siglo XII representado en la figura 1, aunque tiene el vertedor del tipo frecuente en la cerámica celtibérica e hispánica actual, y que, seguramente, es debido a influencia de formas cerámicas o de vasijas posteriores metálicas. La utilización registrada es la de ordeñar, “muir”, los pastores. Por ser de tamaño relativamente peque-

(15) El consumo de la cuajada, tan saludable y alimenticio, propio claro está de pueblos con ganadería, se extiende desde España y Marruecos hasta el Nepal. En este último país también se dan varios tipos de vasijas de madera, muchas de ellas labradas a torno de mano, como puede comprobarse con los ejemplares del Museo Etnológico de Barcelona (Expedición 1960).

ño y por carecer de rastros de quema interior tal como aparecen en los "kaikuak" utilizados para cocer, creemos que no se utilizó para tal cosa.

Por ir acompañado de dibujos el presente catálogo prescindimos de la descripción detallada de las formas y asas y de citar las franjas decorativas excisas (1306 y 10.0001). Insistimos no obstante en el interés de las formas de las asas, tanto en la parte del apéndice como en los refuerzos junto al cuerpo del vaso, así como en el bisel de la parte interior de la boca (10.001). Los tres "kaiku" tienen rastros de quema en la base exterior, seguramente debida a que se colocaron sobre las cenizas del fuego. Las cinco piezas forman parte de la recolección efectuada en septiembre de 1943 por Ramón Violant y Simorra, que fue Conservador y alma del Museo durante su primera etapa. Es una satisfacción para nosotros unir pues su nombre al del maestro y primer catedrático de Antropología de Barcelona don Telesforo de Aranzadi y Unamuno.