

HUEVO FALSO Y HUEVERA

1- INTRODUCCIÓN:

En esta ocasión los protagonistas del proyecto Musealiak son el huevo de cerámica y la huevera. Estarán expuestos en el Centro de Interpretación del Caserío Museo Igartubeiti hasta septiembre, y a través de ellos podremos conocer una pequeña parte de la avicultura y alimentación de la época.

2- ¿QUÉ SON ESTAS PIEZAS?:

Por un lado, tenemos un huevo de cerámica falso esmaltado en blanco. Estos huevos falsos funcionaban como reclamo y solían tener una doble función: hacer que las gallinas perdieran la costumbre de picar los huevos; y habituarlas a que pusieran los huevos en el nido y no en lugares dispares.



Fuente: Gordailua.

Por otro lado, tenemos la huevera o cesta donde se recogen los huevos. Realizada con flejes de castaño entrelazados, tiene una base cuadrada y cuerpo de aspecto cilíndrico, con un arco a modo de asa. Para recoger los huevos, se colocaba heno en el fondo de la cesta, se colocaban encima los huevos en capas separadas por más heno, y por último se ponía una capa final de heno en la boca de la cesta. Este tipo de cestas también tenían tapa o cubierta, generalmente doble.



Fuente: Gordailua.

3- LOS HUEVOS EN LA ALIMENTACIÓN DOMÉSTICA:

Los huevos siempre han sido importantes en la alimentación doméstica y especialmente en el medio rural. Antiguamente, casi todos los caseríos tenían un gallinero propio, pero el consumo de huevos era menor que el actual ya que la producción no era tan abundante. No obstante, con poco gasto y escasa atención producen uno de los alimentos más apreciados. La mayoría de familias disponían de gallineros destinados al autoabastecimiento, aunque en algunas zonas el excedente se vendía o se intercambiaba por otros productos.

4- GALLINEROS Y HUEVOS FALSOS:

En el País Vasco, la avicultura se practica desde hace décadas. Tradicionalmente ha sido extensiva, es decir, cada caserío tenía unas pocas aves orientadas al autoconsumo. En los caseríos, las gallinas han crecido en los gallineros o en la cuadra, junto al resto de animales domésticos y sueltas, con la posibilidad de salir al exterior durante el día y refugiarse en el establo por la noche, donde dormían sobre una estructura con forma de escalera.

En cuanto a los nidos, a menudo se preparaban reutilizando cestas viejas, se ponían a cierta altura del suelo y en ellos se colocaba un huevo falso a modo de reclamo. Podía tratarse de un huevo viejo, que por su color diferente podía distinguirse bien de los huevos frescos, o uno falso. La mayoría de las veces era de madera, de yeso, de cerámica o de cal.

Todo ello con un doble objetivo: por un lado, hacer que las gallinas pusieran siempre los huevos en el mismo sitio, ya que si se las dejaba libres los ponían repartidos por la cuadra o entre las zarzas de los alrededores del caserío. Con esta técnica, cuando las gallinas ven el huevo falso, se acostumbran a poner los suyos en el mismo sitio. Por otro lado, otra de las funciones era evitar que las aves picaran los huevos, ya que si intentaban perforar el falso huevo se darían cuenta de que era imposible y dejarían de hacerlo en adelante.

5- ¿CÓMO SE PREPARABAN LOS HUEVOS?

Como se hace actualmente, los huevos se consumían solos o acompañados de otros alimentos. Sin embargo, también había costumbre de comerlos crudos, especialmente para reponerse después del parto o después de haber pasado alguna enfermedad. Las personas de poco apetito también solían comerlos crudos, mezclándolos con leche. Para ello, perforaban un lado del huevo y aspiraban el interior.

En cuanto a las formas de cocinarlos, la mayoría no difieren de las técnicas que utilizamos en la actualidad: huevos fritos, huevos cocidos (pasados por agua, hervidos o cocidos), huevos revueltos, tortillas, huevos rellenos, huevos al horno, etc. También se usaban para rebozar otros alimentos y para la elaboración de postres.

Entre todas estas técnicas, destacaremos dos variedades:

- Huevos al horno: los huevos se colocaban junto a las brasas y cuando empezaban a sudar se retiraban y se absorbían. Si no, se metían en una cazuela y se hacían al horno.
- Huevos pasados por agua: se consideraban especialmente aptos para personas enfermas, de poco apetito o niños.

6- CONSERVACIÓN DE HUEVOS:

Hubo un tiempo durante la temporada de puesta de las gallinas en que los huevos se ponían en conserva para tener reservas en tiempo de descanso. En varios lugares, sin embargo, no hubo costumbre de conservarlos puesto que el excedente se vendía.

Normalmente estas conservas se hacían en primavera y verano, en mayo o junio, cuando la producción era grande. Se conservaban en cal o sal, además de las excepciones que comentaremos más adelante.

Conservación en cal:

Este fue el método de conservación más utilizado y se realizaba sobre todo cuando las producciones eran grandes. Primero, había que meter los huevos frescos dentro de un recipiente hecho de barro y por encima se les echaba una mezcla de cal y agua. El objetivo era tapar completamente los huevos con esta mezcla para evitar que les entrara aire. Una vez terminado, era preciso guardar el recipiente en un lugar fresco y oscuro.

La mayor desventaja de esta técnica consistía en las dificultades que surgían cuando se trataba de sacar los huevos, ya que se rompían fácilmente. Cuando la cal estaba muy dura se le añadía agua para que se fuera reblandeciendo poco a poco, y después se limpiaba cuidadosamente el huevo con la mano.

En cuanto al consumo de huevos conservados en cal, se solían comer cocidos o revueltos y se utilizaban también para rebozar otros alimentos. No era recomendable comerlos ni crudos ni fritos, ni siquiera pasados en agua. Tampoco se usaban para hacer tortillas o postres.

Conservación en sal:

Este procedimiento consistía en combinar capas de huevo y sal gorda en un recipiente. Sin embargo, esta forma de conservación no fue tan extendida.

Otros métodos de conservación:

Además de los métodos anteriormente mencionados, los huevos también se mantenían bien introducidos en trigo o agua de arena.

7- LA RAZA AUTÓCTONA: EUSKAL-OILOA

En la década de 1970, a la vista de la amenaza que suponían las variedades híbridas y comerciales para las variedades tradicionales vascas, se iniciaron los esfuerzos para recuperar la gallina autóctona vasca. Se tomaron varios modelos de gallinas rurales autóctonas que todavía conservaban unos pocos caseríos, y a partir de la incubación de sus huevos se dio lugar a una nueva raza, la cual es una muestra de lo que siempre hubo en los caseríos. Es ideal para carne y huevos, siendo éstos de cáscara oscura y tamaño medio.

Dentro de la raza euskal-oiloa podemos encontrar cinco variedades, diferenciadas entre sí por su plumaje: Beltza (negra con reflejos verdosos), Gorria (con todos rojos-anaranjados), Lepasoila (parecida a la Gorria en color pero con el cuello pelado), Marraduna (de color castño y con franjas blancas en el plumaje) y Zilarra (con tonalidades blancas y negras).



Fuente: Gallipedia.

8- BIBLIOGRAFÍA

- Aranzeta Bartrina, J. (2008). Modelo de consumo alimentario en el País Vasco. *Zainak*. Nº 30. Págs. 29-46.
- Etniker Euskalerrria. (1990). *Atlas etnográfico de Vasconia: la alimentación doméstica en Vasconia*. Vol. 3. Vizcaya: Instituto Labayru.
- Etniker Euskalerrria. (2000). *Atlas etnográfico de Vasconia: Ganadería y pastoreo en Vasconia*. Vol. 11. Vizcaya: Instituto Labayru.
- Mantala (3 de marzo de 2024). Gallina vasca:
<https://mantala.eus/producto/gallina-vasca/>
- Mantala (3 de marzo de 2024). Pollo de caserío:
<https://mantala.eus/producto/pollo-de-caserio/>
- Piquero Zarauz, S. (2000). Alimentación, nutrición y salud en la Guipúzcoa del antiguo régimen. Unas consideraciones. *Zainak*. Nº. 20. Págs. 227-241.