

Cocinas, salas, alcobas

EN las habitaciones de Alcázar, ha estorbado siempre un poco la luz, el resplandor y el aire y se ha procurado alejarla, amortiguarla con aleros, porches, cortinajes y medias puertas; incluso en las cocinas, que era donde más se necesitaba, se arreglaban con una ventana que siempre tenía su cortina delante.

El fuego siempre era bajo, con el humero bien anjalbegado, haciendo resaltar los badiles y tenazas, bruñidos, relucientes y los trancos.

A los lados, con la altura conveniente, se tenían siempre preparados los candiles para alumbrarse y por la Pascua las morcillas de la matanza en clavos más grandes.

La lumbre se echaba con los productos de la tierra; sarmientos, cepas o palos del monte y paja. En el verano se utilizaban las hornillas que hacía «Fote» con las latas del petróleo y el carbón de encina para cocer el puchero

En las alacenas se tenía el **vedriao**, pucheros y cazuelas de diferentes formas y capacidad, **escuillas**, jícaras, copas, vasos, jarros y botellas; fuentes y platos para días señalados, cazos dorados, por si se ofrecía una taza de algo, chocolateras del mismo metal, alcuzas y panillas, tazas con mariposas, las sartenes y cucharas.

En la cornisa de la chimenea, capuchinas, botes con sal, pimentón y especias de todas clases.

Alrededor del fuego sillas bajas, serijos, taburetes y algún baleo.

Entonces la cocina tenía un momento esplendoroso por las mañanas a la hora del almuerzo, que siempre era fuerte. La leche no se usaba y hasta se tenía miramiento de que se parara el cabrero en la puerta, por si se pensaba la vecindad que alguien estaba delicado o era un inservible.

¡Qué almuerzos aquellos tan ricos! ¡Qué mojetes claros o de bofes y asadura! ¡Qué gachas con tocino! ¡Pues y las sardinas saladas con huevos fritos y un tomate fresco entre medias! ¡Vaya los pistos en verano, los pimientos y huevos fritos, las chuletas con ajos verdes, las ensaladas de limón, los gazpachos!

Todo esto se sigue haciendo, pero a otras horas, de otra manera y, a mí, por lo menos, no me sabe lo mismo.

A un lado de la cocina solía estar la banca, amplio y cómodo asiento con buena colchoneta. Almohadas bordadas y paño bordado en colores llamativos.

A otro lado la mesa de comer y otra algo mayor de poner cosas, debajo de la jarrera; la tinaja del agua y por las paredes la jarrera, la almirocera, el quinqué y los Santos de la cocina que siempre eran de menos respeto que los de las salas y alcobas. En la sala eran muy frecuentes las estampas de San Pedro con las llaves del cielo, La Santísima Trinidad. La Purísima Concepción. San José. Santa Teresa en éxtasis, dejando caer las flores. San Antonio. San Rafael.

Sobre banquillos estaban los cofres en hilera, oliendo a membrillo, claveteados de tachuelas, cubiertos con paños adecuados. Alrededor de la habitación, sillas de Vitoria o de calzador, cortinones de yute, en el suelo varios peludos

También las alcobas tenían Santos como los de la sala.

La cama de hierro, alta y con dos o tres colchones grandes, ancha hasta ocupar casi toda la habitación, con cobertores tejidos a mano y de gran peso; el paño de cuadros, la manta azul, la colcha rameada, el embozo de puntilla, los almohadones, el rosario colgado de la cabecera.

En un rincón, un palanganero de hierro con toalla bordada, por si iba el Médico. Alguna silla.

Cortinones de encaje, en ciertas casas cómodas y sobre ellas un espejo, floreros que nunca tuvieron flores, retratos familiares y la capuchina o la taza de la mariposa; aunque no hubiera cómodas, los espejos no solía faltar. Eran las alcobas siempre frías, más bien muy frías. Nueve meses del año estaban esteradas con gruesa pleita hecha a mano y sobre ella peludos abundantes, pero no se podía pisar y al entrar se encogía el cuerpo.