

Pieza del mes

Enero de 2024

Recipiente para leche



Nombre local: *Kaiku*

Procedencia: Errazu (Baztán), Navarra.

Forma parte de la colección desde 1974.

Autor: Domingo Echandi

El kaiku es un recipiente de madera, realizado en una sola pieza, generalmente de abedul que sirve tanto para recoger la leche durante el ordeño como para la cocción de la misma, introduciendo en el recipiente piedras candentes. Su presencia se concentra en Navarra y el País Vasco.

El uso de este tipo de enseres está documentado desde la antigüedad, pudiendo encontrarse testimonios sobre ellos en la obra de Estrabón (s. I. a.C.). No obstante, algunos especialistas remontan su origen a la prehistoria, cuando el uso de los metales permitió forjar mejores herramientas que abrieron nuevas posibilidades a la talla de la madera. Su creación y mantenimiento durante el tiempo se debe a que es un recipiente sumamente útil: la ligereza y resistencia de su material le hacen óptimo para el uso que de él hacen los pastores. Además, la inclinación de sus paredes laterales evita derrames en el transporte y permite mover la leche en su interior para elaborar sus productos derivados, como la cuajada.

Sus dimensiones están condicionadas por el tamaño de la madera, variando su capacidad entre los 3 y los 15 litros.

La labor del "kaikuegille", el artesano especializado en la fabricación de estos cuencos de madera, requiere una gran fuerza y destreza. El proceso implica vaciar el tronco con una barrena y esculpir las lisas paredes de los recipientes. Aunque en la actualidad han perdido su uso práctico en la ganadería debido al predominio del plástico y otros materiales, los kaikus siguen siendo apreciados por su valor estético y testimonial. En la actualidad, se fabrican en tamaños más pequeños que sirven como decoración y recuerdo de este tradicional y singular cuenco.