

# LAS COCINAS ECONÓMICAS A LEÑA, INFALTABLES EN LAS CASAS DE CAMPO

Susana Boragno. 2012. La Nación, Supl. Campo, Bs. As., 22.12.12., pág. 10.

[www.produccion-animal.com.ar](http://www.produccion-animal.com.ar)

Volver a: [Temas desprendidos de la historia](#)

## UN INMIGRANTE VASCO FRANCÉS QUE VIVIÓ EN TRES ARROYOS, JUAN BAUTISTA ISTILART, FUE EL MÁS CELEBRE FABRICANTE DE ESTOS EQUIPOS



Afiche que promovía las cocinas económicas.

Quien ha vivido al calor de las cocinas económicas a leña, difícilmente las pueda olvidar. Estaban entronizadas como el altar de un templo. Se las veneraba, quizás sin tener conciencia de ello. En el hogar, cumplían un rol protagónico. Sus hornallas encendidas, eran una imagen agradable a los ojos. Fueron necesarias e infaltables, tanto en las casas de campo como en la ciudad.

Comenzaban a latir, al compás de las ramitas con las que se encendía el fuego, leñitas finas, papelitos y demás restos volátiles que ayudaban a eliminar los residuos de la casa. Al fuego se le iba agregando leña más gruesa, hasta terminar con las astillas. Ahora sí el fuego era más potente y duradero. Se debía contar con un leñero donde se guardaba la leña seca que abastecía a la cocina. Para su buen funcionamiento, contaba con un tiraje, que graduaba la salida de humo por la chimenea, que cada tanto se debía deshollinar. Este humito delataba a la distancia "aquí estamos cocinando". Cuentan que en Francia, esas chimeneas humeantes, eran deladoras, para que actuaran los cobradores de impuestos.

Se encendían a la mañana para hacer el mate, el café con leche y después seguían con el almuerzo y se mantenían a fuego bajo, para después continuar con la merienda y otra vez la cena. Contaba con dos hornallas, formadas por unos aros móviles que se iban retirando, cuando se necesitaba el fuego directo a las ollas. Disponía de un horno, que en su exterior tenía un reloj, que medía la temperatura del mismo. Junto a las astillas, era habitual poner a cocinar las batatas con cáscaras ¡todo un manjar! La parte superior a veces funcionaba como plancha, para cocinar las chuletas. Después se las limpiaba frotando con una piedra. La ceniza que producía el fuego, servía como abrasivo para pulirlas. Era materia de orgullo, que luciera, resplandeciente.

Su función era doble, daban cocción a los alimentos y calefacción en invierno. Poniendo unos ladrillos sobre la plancha, estos funcionaban como un elemento portátil para calentar la cama, en las noches muy frías. Los modelos N° 2 y 3, tenían un tanque, que a través de la canilla, proveía agua caliente, muy útil para llenar las bolsitas de goma, lavar los platos, etcétera.

El señor Arias Divito la evoca así: "...con mis hermanos nos levantábamos de madrugada y lo primero que hacíamos era encender el fuego de la cocina para comenzar con la tarea del mate, que le servíamos a nuestros padres... mi mamá, en tiempos de invierno, nos calentaba las naranjas en el agua caliente de la cocina".

Primitivamente, la cocción de alimentos se hacía en los fogones, que eran de fuego abierto. A través de sucesivos experimentos, se logró capturar el fuego dentro de la cocina, que empiezan a llamarse "económica", por el ahorro de combustible. El Arquitecto Carlos Moreno en el tomo 3º del libro Cosas del campo bonaerense, cuenta que Thomas Robinson diseñó la primera cocina de hierro con fuego abierto. En 1802 George Bodley patenta la cocina de hogar cerrado con un tiraje. Por los años 1840 estas cocinas tenían amplia difusión. En 1835, se instaló en Buenos Aires, la primera fábrica de cocinas económicas. Las mismas que se usaban en Inglaterra desde el siglo XVIII, que permitían un gran ahorro de combustible y mayor diversidad en el aprovechamiento del calor: planchas, hornos, hornallas, serpentinas para el agua caliente y mayor higiene. Ya no se tiznaban tanto las ollas. Muchos inmigrantes que llegaron al país, trajeron dentro de sus equipajes, vistosas y valiosas cocinas, algunas esmaltadas, que aún siguen funcionando y otras lucen en museos locales.

Hubo unas cocinas económicas, muy conocidas. Eran las Istilart en sus tres modelos: N° 1, 2 y 3. El fabricante de estas inolvidables cocinas económicas a leña, eran obra del vasco francés Juan Bautista Istilart, quien fue pionero de la metalurgia en Tres Arroyos. La historia de su vida es atrapante. Nació el 29 de junio de 1867, en el pueblo Hasparren, en la región vasco francesa. Era hijo de campesinos. A los 10 años llegó al país en compañía de su tío. Fue boyerito, en la flota de carretas que recorría el tramo entre Buenos Aires y Dolores. A los 20 años, se trasladó a Tres Arroyos, cuando empezaban a ocurrir hechos importantes.

## ESTUDIOS

En 1887, un grupo de familias inmigrantes agricultoras, llegaron al lugar trayendo las primeras semillas de trigo y abrieron los primeros surcos. Las cosas no fueron fáciles al comienzo, pero la perseverancia los hará triunfar. Istilart será testigo de estos hechos. Valiéndose de sus estudios de mecánica y organización comercial, instaló un pequeño taller donde comenzó a reparar las trilladoras y todo lo que le traían. Fue el comienzo de una gran empresa. Llegó a fabricar 120 productos, salidos de este cerebro creador. El establecimiento, en determinado momento, contó con 1000 obreros que trabajaban las 24 horas en un predio de cuatro manzanas.

Istilart decía: "Con el hierro viejo se pueden hacer muchas cosas". En 1915 comienza a fabricar las cocinas económicas con hierro fundido, aprovechando los retazos de las máquinas agrícolas que recibía en su taller.

A comienzos de la década del treinta, ya se habían fabricado 60.000 cocinas. La producción de 1000 cocinas mensuales, no alcanzaba a satisfacer la demanda adquirida por su renombre nacional e internacional. Los vendedores recorrían todo el país y mecánicos calificados, conocedores de su oficio, cumplían con el servicio de la atención post-venta, donde el cliente los pudiese necesitar, resolvían los problemas de tiraje de las cocinas, funcionamiento de trilladoras etc. Tenía filiales y sucursales en varios puntos del país. Algunos productos se exhibían en agencias de Good Year y Chevrolet. En Buenos Aires tenía puntos de ventas en la calle Lima 1662 y en Perú 680. Istilart no fue el inventor de las cocinas económica, pero decir cocina económica era decir cocina Istilart. Los reclames publicitarios de la época anunciaban: Esta es una cocina; todos la imitan, nadie la iguala! La joya del hogar.

Juan B. Istilart falleció el 26 de junio de 1934, todo el pueblo lo lloró. Alguien dijo: con su muerte se va un pedazo de Tres Arroyos. Una vida abnegada que cumplía el apostolado del sincero vecino argentino. Fue un gran benefactor para su comunidad.

La cocina económica fue el producto más famoso de la firma. Este inventor autodidacta, Juan B. Istilart, contribuyó, a que muchas tareas de la casa, se dieran al calor de estas cocinas. Se tejía, se bordaba, se escuchaba la radio. Se hacían los deberes escolares, se jugaba a las cartas, etc. A su alrededor se producían tiernas escenas hogareñas, imposibles de olvidar. Hoy, estas cocinas, forman parte del patrimonio rural, y se han valorizado e incrementado su uso.

[Volver a: Temas desprendidos de la historia](#)