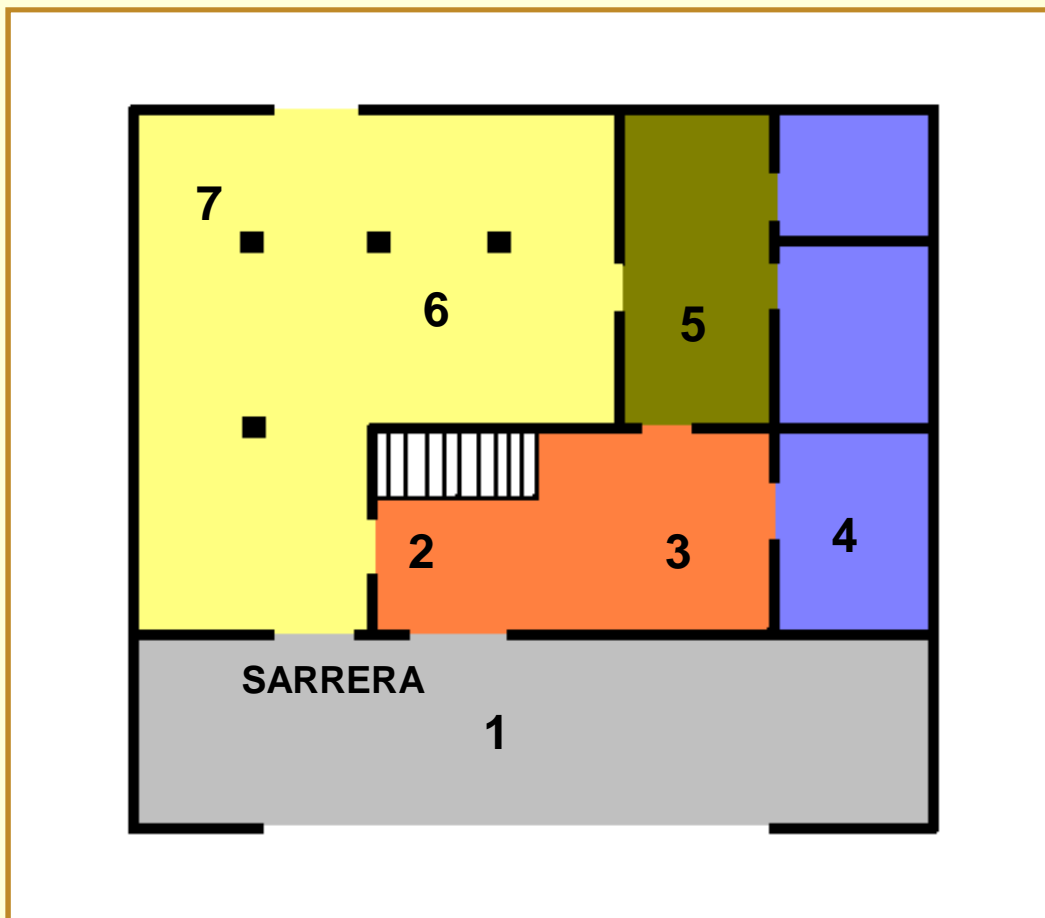


Igartubeiti **B**aserri **M**useoa



Beheko oina



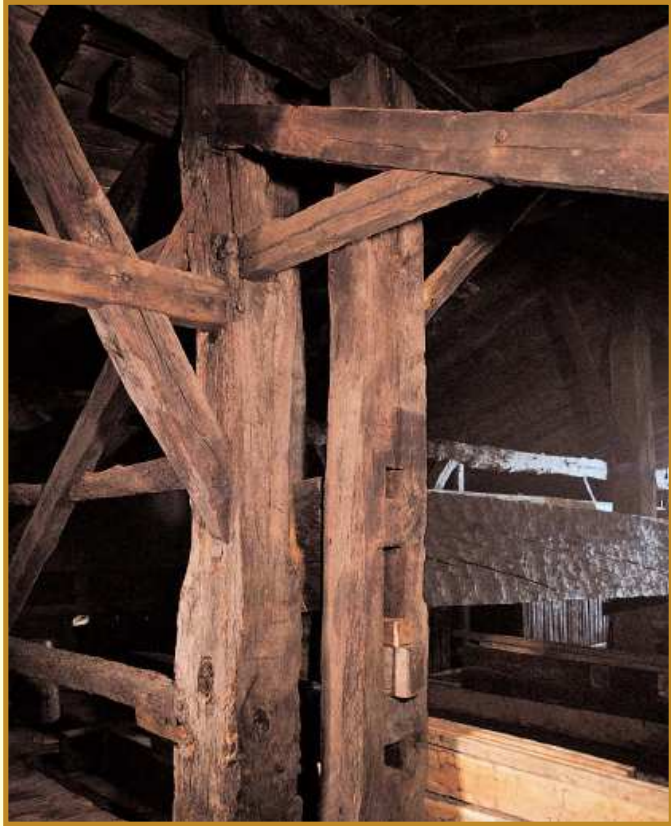
1. Ataria
2. Lihoaren gunea
3. Sukaldea
4. Logela nagusia
5. XVI. logela
6. Ukuilua
7. Upeltegia

1. Ataria



XVI. eta XVII. mendeetako zurezko arkitektura tradizionalaren adibiderik onenetako bat da Igartubeiti, eta euskal baserriaren Urrezko Aroaren isla ona, XVI. mendeko dolare oso bat berriro ere lanean ikusteko aukera ematen duena.

Igartubeiti habe-dolare baserri bat da, hau da, etxebizitza, nekazaritza-ustiategi, ukuilu, makina eta upategi bat, dena batean eta naturaltasun osoz burutua. Baina baserri bilakatu aurretik etxolagune bat zen, etxebizitza eta ukuilu eginkizunak betetzen zituena Erdi Aroan. Hain zuzen, sukaldearen azpian aurkitu den orubea da lehenengo Igartubeiti.



Baserriaren egitura haritzez egina dago, egurrak ziri eta kaxoi bidez loturik. Ez da hiltzerik erabiltzen, hezetasunak errez hondatzen dituelako.

XVI. mendeko egitura egurrezkoa zen merkeagoa izanagatik, izan ere, baserri honetako garaiko biztanleak ez ziren oso aberatsak. Diru gehiago pilatutakoan egiten dute harrizko zabaltzea.

Baserria XVI. mendekoa izan arren, bere garaian ez zen orain ikus daitekeen erakoa, XVII. mendean handitu egin baitzuten: logela berriak, ikuilua eta artoarentzako mandio eraiki zituzten. Handitze hau, baserriko alabetako baten senargaiak ordaindu zuen dote moduan; alaba baserriaren oinordekoa izan baitzen.



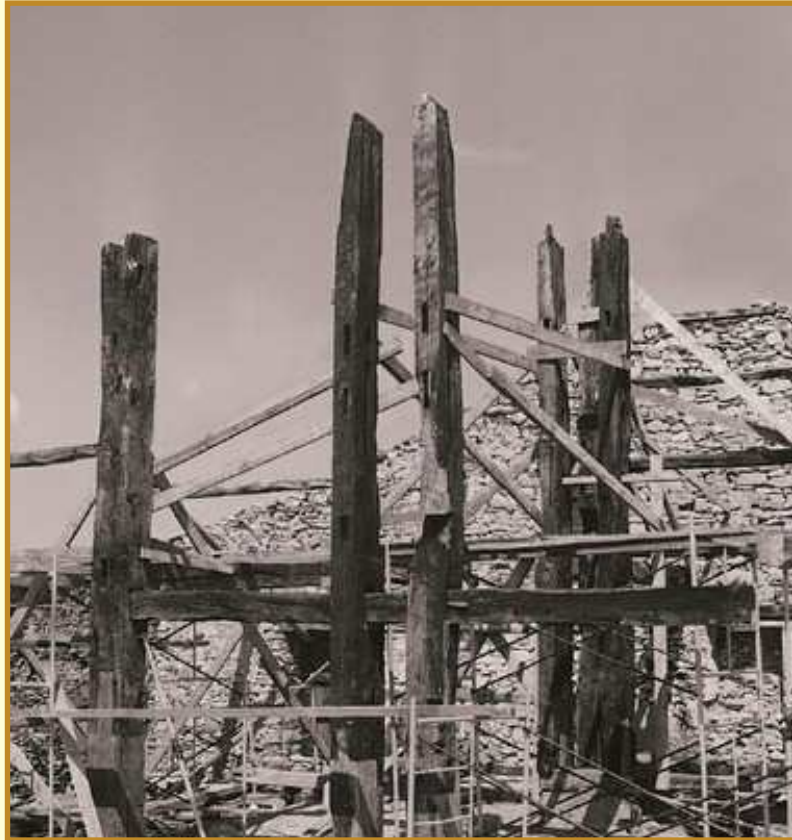
Kokapena: Zelaigune estu bat, oso malda pikoak dituela alde banatan.

Ondo hautatutako tokian egina dago eraikuntza, aran zoko hezetik urrun, eta herri haizetsutik babesturik. Gainera, mendi bizkarrarekin paralelo doa etxearen gailurra, teilatua mendiaren bi aldetara isurtzen duelarik ura.



Igartubeiti 1990

Mendigurendarrak 1990. urte arte bizi izan dira hemen. Gipuzkoako Foru Aldundiak 1993an erosi zuen baserria eta 2001.urterarte luzatu ziren zaharberritze lanak.



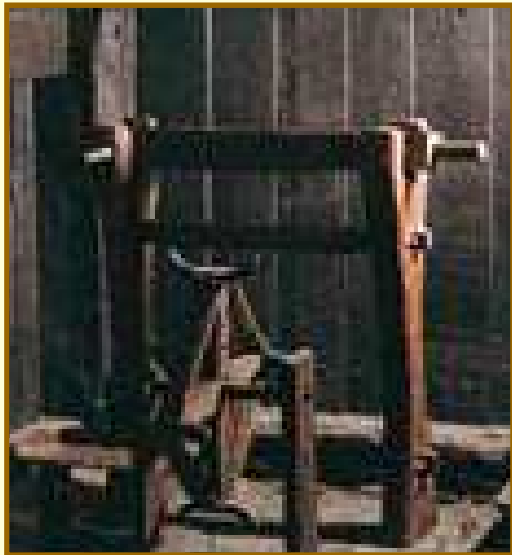
Baserriaren Zaharberritzea.

Aipatu beharrekoa da azken hamarkadetan baserria ez zegoela egun bisita daitekeen eran. Ondorioz egur guzti hau berreskuratu eta berriz ere baserria XVII. mendean zegoen bezala atontzeko, egitura osoa desmuntatu behar izan zen. Piezaz pieza aztertu, tratatu, eta azkenik, azterketa sakon baten ondoren, berreraiki egin zen. Jatorrizko egituraz gain, dolarearen ardatza, palanka-habea eta pats-aska berritu egin dira, erabiliak izateko baitira. Eta honela urtero martxan jartzen dugu urriaren erdialdera baserriari bizia bueltatzeko.

2. Lihoaren gunea



Buruaskiak izateko, ehunak egitea ere baserriko lana zen. Lihoa erabiltzen zuten horretarako eta hau lantzea emakumeen beharra izaten zen. Gazte-gaztetatik hasten ziren eta gaztaro osoa pasatzen zuten ezkon bizitzan beharko zutena prestatzen; izan ere, honek denbora asko exijitzen zuen. Emaztegaiaren gurasoek, mutilarekin eta bere gurasoekin akordio batetara iristeaz gain, senargaiari kutxa bat oparitzen zioten dote modura. Kutxa hau sukaldean dago oso dotore taiatuta eta bertan dote guztia aurkitzen zen: platerak, arropa, izarak...



Tranga



Txarrantxak



Matasuzkia

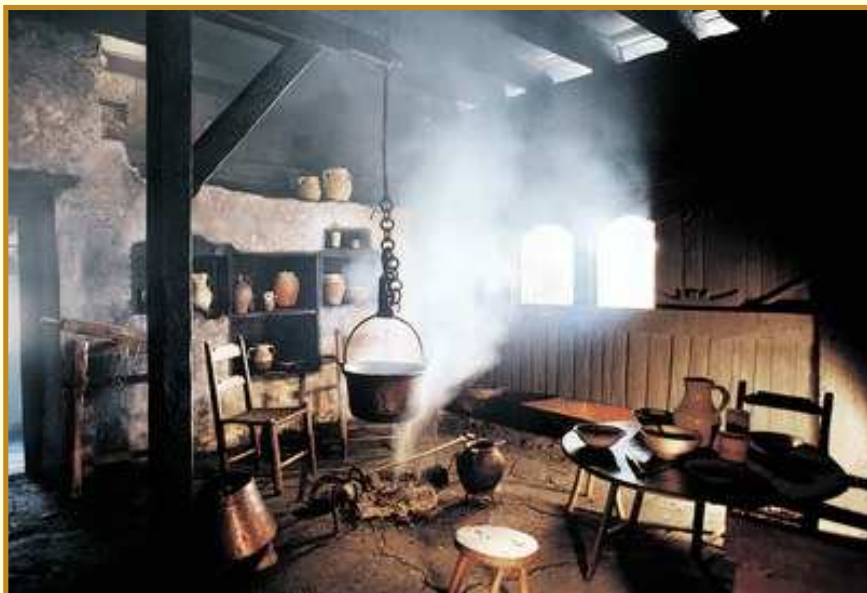
Lihoaren lanak. Landarea moztu, zortzi egunez uretan sartu, lehortu eta tranga edo ganban, lihoa malgutzeko tresna berezian, sartzen zen. Hemen zanpatu eta zuntz oro ateratzen zitzaion. Uraren eraginez landarea malgututa zegoenez ez ziren fibrak puskatzen. Hari hauek garraman edo txarrantxan orrazten ziren eta haria eskuz egiten zen ondoren ehundegian erabili ahal izateko. Honela ehuna egitea lortzen zuten euren jantziak, mahai-zapiak, aho-zapiak... josteko baliatuz.



Lixiba

Lixiba, harri baten gainean jartzen den hustutako enborra da. Hemen arroparen zuritzea egiten da (arropa garbitzera errekarra joaten ziren). Zuritu beharreko ohial, liho-mataza, arropak... ustutako enborraren barnean sartzen dira. Gainetik ohial bat ipini eta ohial honetan errautsak jartzen dira ondoren irakin duen ur beroa botatzeko. Ur honek errautsarekin erreakzionatzen du eta emaitza lixiba da. Ondoren, ur garbitan sartzen dira oihalak eta azkenik eguzkitan jartzen dira lehortzen. Prozesu guztia ez bada betetzen oihalak ez dira ondo zuritzen.

3. Sukaldea



Hitzak berak adierazten duen moduan sukaldeko osagairik garrantzitsuena sua da. Tximiniarik ez zegoen lehenengo baserri hauetan eta beraz sua lurrean pizten zen. Kea kalera irteteko sukalde parean leihoak zituzten eta sukaldeko apalen gainean kokaturiko hiru zuloetatik ere kea irteten zen.

XVII. mendean, handitzearen ondoren, zulo horiek gazta eta txerrikiak ketzeko erabiltzen ziren. Baita goiko solairuko erlauntzetako erlerik sukaldean ez sartzeko ere. Hala ere, etxe barrua kez betetzen zen eta honek eragin ditzakeen arazoez gain, bere funtzioa ere betetzen zuen: keak egurra belztean lehor mantentzen duelako, eraikina babestuz.



Zizeilua

Baina kea irteten den leku guztietatik haizea sartzen da, noski. XVI. mendean batez ere egurrezko horma hauek baserriaren kanpoko horma nagusiak zirenean. Aire korronteetatik babesteko zizeilua jartzen zen. Atzealde altuko bankua da zizeilua: mahaia izan dezake edo ez, borobila izan, karratua... Baina garrantzitsuena aire korronteak saihesteko erabiltzen zela da.



Itarkak zabalik.

Hotza saihesteko beste aukera bat ukuilua da. Ukuilua baserriaren erdigunean dago; sukaldera ematen duten bi leiho ditu, behiei jana emateko eta eurak kontrolatzeko balio dutenak. Txahal bat jaio behar denean, behiak gaixo daudenean... sukaldetik eta oinetakorik zikindu gabe zaindu daitezke animaliak. Eta bide batez animalien berotasuna etxean aprobetxatzen da.

Berotzeko beste modu bat "pittarra" da: urarekin nahasturiko sagardoa. Sagarraren azken zanpatzetik ateratzen den sagardoarekin egiten da, kalitate txarrenekoarekin. Ur asko botatzen zaio eta eguneroko edaria da. Alkohola duenez, hotz eta gose sentsazioak murrizten ditu.



Laratza, Pertza

Ogi orea egiteko erabiltzen den hustutako enborra oramahaia da. XVII. mendera arte artatxikia edota garia erabiltzen zen ogia egiteko. Ondoren artoa nagusituko da eta arto ogia, taloak eta morokila egiten hasiko dira. Hala ere garia lantzeari ez diote utziko, balio handia zuelako eta ordainketa asko gariz egitea exijitzen zitzaielako.

Hauek dira sukaldeko beste elementu aipagarrienak: otorduak prestatzeko su gainean ditugun laratza eta bertatik zintzilik dagoen pertza. Aulki baxuak, ketik babesteko eta sutatik gertuago egoteko. Eta burrunzia, haragiak su gainean erretzeko.



Oramahaia

4. Logela nagusia



Hau etxeko logelarik onena da, logelarik beroena, sukalde ondoan kokatuta egonagatik. Bi ohe ditu, gelak elkarbanatu egiten baitziren. Horietako ohe altua, erresela duena, nagusien ohea da; intimitatea edukitzeko, beroa ez galtzeko eta goiko pisuko zikinkeriak gainean ez erortzeko balio du erreselak. Somierrak sokaz eginak daude eta gainean arto hostoez beteriko koltxoia jartzen da. Oheko maindire guztiak lihoz eginak beti ere, eta hemen horrelakorik ez dugun arren, gaineratik lumaz beteriko zaku bat erabiltzen zuten hotzetik babesteko.



Oheak oso txikiak dira, helduek ez baitzuten guztiz etzanda lo egiten. Erdi eserita lo egiten zuten oheburuekin lagunduta, era horretan hotz gutxiago galtzen delako gauean. Egunean zehar kea arnasteak ere guztiz etzanak lo egitea galarazten zien. Eta gainera, garai hartako sinismenen arabera, heriotzak gorpua hilda zegoelakoan arimaren bila etortzeko beldur ziren, beraz badaezpada ere, hobe zen etzan-etzanda lorik ez egitea.

Etxearen aurreko arkupeetara ematen duen atea XVII. mendekoa da. Ate hau ohea eskatzen zuten bidaiariei gaua pasatzen uzteko erabiltzen zen. Ostatu eskatu ezkerro, kutxa husten zuten, logelan zegoen guztia kentzen zuten eta etxerako sarrera mozten zitzaion sar ez zedin. Balioa zuen guztia ateratzen zen logelatik.

Baina denborak aurrera egiten du, bi gerrate karlista igarotzen dira eta mesfidantza da nagusi. Horregatik, definitiboki atea ixten da, pareta eraikitzen da kanpotik eta lurrazpiko zulo hau egiten da. Gordeleku bat da, bai janariarentzat eta baita pertsonentzat ere; hemen balio handia zuten gauzak gordetzen ziren (dirua, izkribuak, herentzia...) eta janari pixka bat ere bai, lapurretak saihesteko.

5. XVI. mendeko logela



Espazio honetan XVI. mendeko logela bakarra biltzen zen. Ukuiluaren ondoan kokatuta zegoen animalien berotasunaz goxatzen zen logela. Txikia iruditu arren, familia osoak egiten zuen lo bertan. Oheak ukuiluaren ondoko hormaren kontra jartzen ziren berotasuna aprobetxatzeko eta leku gehiago izateko. Eta nolabait banatzeko, gortinak jartzen ziren euren artean.

Handitzearen ondoren, despentsa moduan erabiliko da espazio hau. Hemen dauzkagu gazikia gordetzeko kutxa, gazta egiteko txokoa eta ehungailuak ere bazuen bere tokia bertan.

Iluminazio era bakarra kriseilua zen XVI-XVII. mendeetan. Bale olioarekin pizten ziren lanpara hauek. Olio lortzeko baserritarrek sagardoa saltzen zieten portuetan Terranovatik zetozen arrantzaleei sainaren trukean. Arrantzale hauek sagardo asko kontsumitzen baitzuten usteldutako uretatik zabaldutako gaixotasunak ekiditearren.



Gazta egiteko tresnak



Kriseilua

6. Ukuilua



Ukuilua ez da oso handia abere gutxi izanagatik; bizpahiru behi, txerria, ardiak eta idi pare bat gutxi gorabehera. Izan ere, hemen sagardoa zen baserritarren lana eta hau egiteko zuhaitz asko behar da, animalien bazkarako leku gutxi uzten duelarik. Abere ezberdinen arteko banaketa egiten da ukuiluan, oso erritmo ezberdinean jaten dutelako eta beraz animalia bakoitzak bere aska izango du.

Justu gainean ditugun habeak sobigañoak dira. Neurri handiko sobigaño hauek goikaldean dugun dolarearen pisua eta presioa jasaten dute; sagar zukua lortzeko eragiten den indarra eustea da euren tamainaren arrazoia. Sabaiaren erdian zulo bat dago eta hemendik erortzen da muztioa sagarraren zanpatzea egiten denean. Suila edo tina bat jartzen da azpian zukua biltzeko eta honekin upeltegiko barrikak betetzen dira.



Gurdi-kupela.

Kupelaratzea orden jakin batekin egiten zen egun desberdinetako sagardoak ez nahasteko, kalitate desberdinetakoak baitira. Sagardoak kalitatearen arabera saltzen ziren eta txarrenak, gehienetan, etxerako izaten ziren. Hor ikusten dugun barrika luzea gurdi-kupela da. Forma eta tamaina bereziak ditu gurdian eraman ahal izateko eta salmentarako neurri jakina delako. Horrelakoak izaten ziren kostako baleazaleek bidai luzeetan euren untzietan eramaten zituzten sagardo kupelak.

7. Upeltegia



Upeltegiaren kokalekua oso garrantzitsua da, ipar-mendebaldean kokatuta dago eta arreta jartzen badugu konturatuko gara hemen ez dagoela leihorik; argia pasatzen uzteko irekidurak besterik ez daude.

Urritik otsailera sagardoa irakiten egoten da. Irakiterakoan bitsa ateratzen da kanpora muztioaren zikinkeriak kanporatuz. Era honetan, sagardoa garbitu eta hartzitu egiten da. Horrelaxe egongo da urtarrilera arte gutxienez itxita.

Upeltegiaren ezkerrean, lurra lantzeko zenbait tresna ikus ditzakegu. Horien artean aipatzekoak laia eta lera ditugu, inguru hauetan bereziki erabilitakoak baitira bertako lur beharrei erantzuteko. Lehenengoa, laia, lurrari buelta emateko erabiltzen zen tresna da, beti ere talde lanean noski. Bigarrena aldiz, trineo forma duen gurdia da. Gurpileko gurdiak erabiltzea oso nekeza egiten da lokatzez beteriko gure aldapetan, horretarako hobea da lera, aldapetan gora eta behera kargak eramateko.



Lera



Laiak

Jarraitu eskilaretatik goiko solairura:

