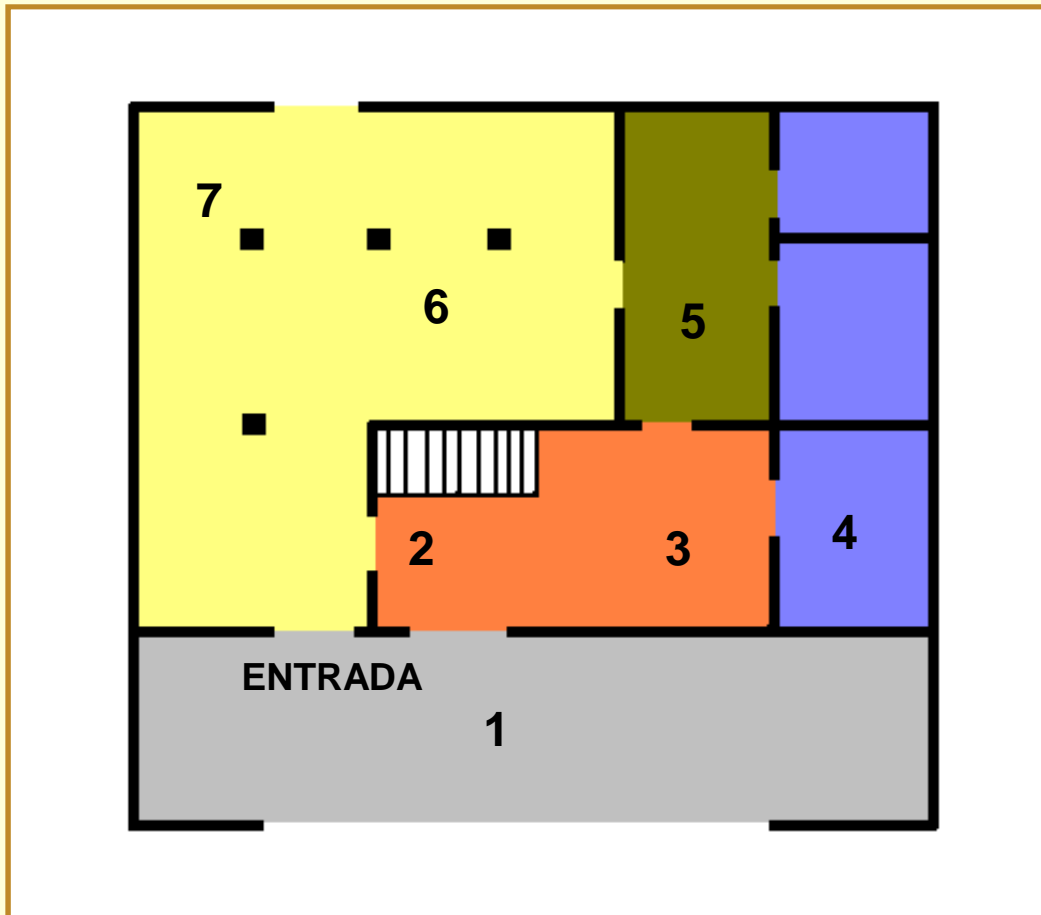


Caserío Museo Igartubeiti



Planta baja



1. Soportal
2. Lino
3. Cocina
4. Habitación ppal
5. Habitación s. XVI
6. Cuadra
7. Bodega

1. Soportal



Igartubeiti es uno de los mejores ejemplos de la arquitectura tradicional de los siglos XVI y XVII. Un ambiente que recrea la atmósfera de aquel tipo de vida y que nos permite percibir los olores de la madera, de la manzana prensada en el lagar de viga, único en funcionamiento en Euskal Herria y verdadero corazón del caserío.

Pero antes de convertirse en caserío, Igartubeiti ya existía como cabaña medieval, con dos zonas diferenciadas que constituían la vivienda y la cuadra. Bajo el suelo de la cocina de Igartubeiti es donde se ha descubierto este ejemplar de arquitectura rural de la Edad Media.



El caserío que vamos a visitar fue construido en el siglo XVI. Más tarde, en el XVII, sufrió una ampliación: se añadieron nuevas habitaciones al este, se amplió la cuadra al oeste, y se construyó un gran secadero para el maíz orientado al sur. Esta gran obra se pudo llevar a cabo gracias a la dote del que tuvo que hacer entrega el marido de la hija heredera de Igartubeiti al casarse.

Toda la estructura que sustenta el edificio esta construida en madera de roble, y las diferentes piezas que la conforman se unen entre sí a cajón y con cuñas de madera. No se utiliza ningún clavo de hierro por miedo a que la humedad permanente las oxide.



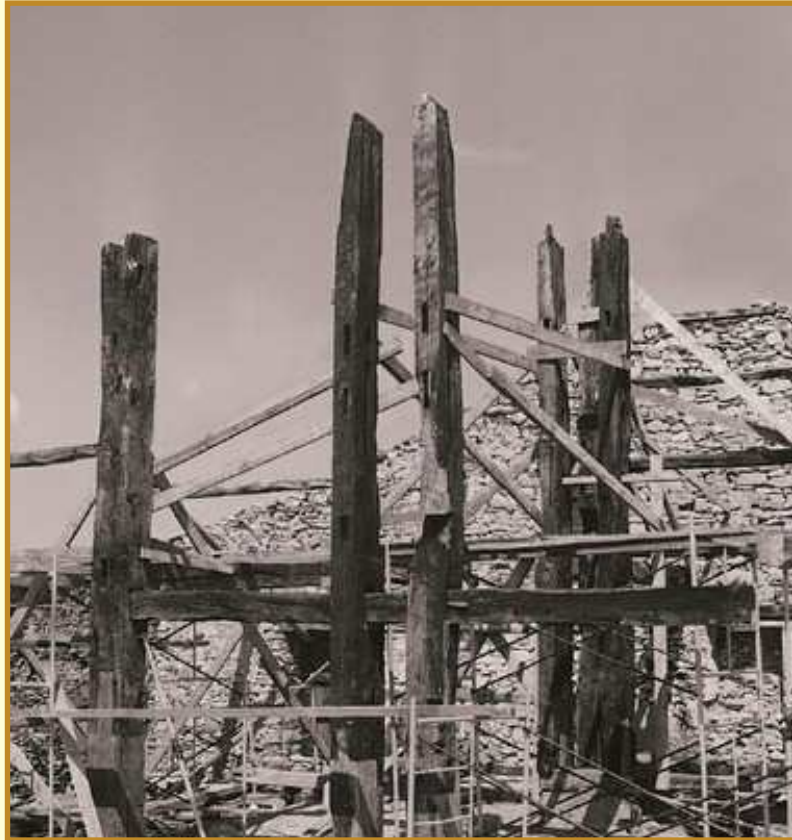
El caserío Igartubeiti está situado en un estrecho rellano a media ladera, flanqueado por cuestas muy empinadas.

Alejado de la ribera del río, en un rellano a 80 metros de altitud sobre el fondo del valle, se asienta en el espinazo de la montaña, actuando de divisoria de aguas que se precipitan cuesta abajo en ambos laterales de la casa.



Igartubeiti 1990

La familia Mendiguren fue la última en habitar este gran caserío. En 1993 la Diputación Foral de Gipuzkoa compró Igartubeiti y las obras de restauración se prolongaron hasta el año 2001.



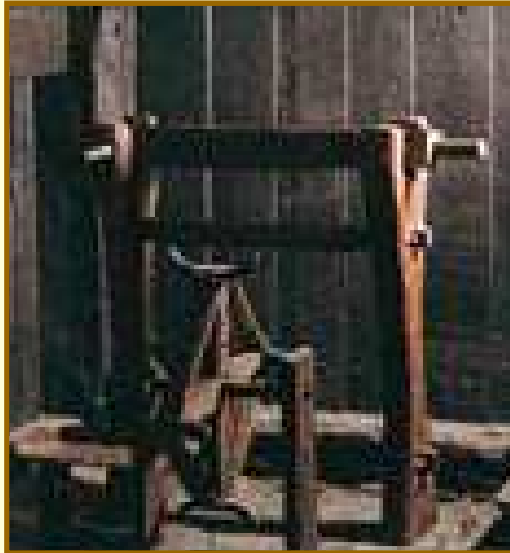
Proceso Restauración.

Gracias al arduo trabajo de restauración, se pudieron rescatar todas estas piezas de madera y se pudo acondicionar el edificio al estilo de vida del siglo XVII. Para ello se desmontó el caserío por completo, se realizó un estudio exhaustivo pieza por pieza, y se volvió a reconstruir. La intención de poner en marcha el lagar obligó a sustituir las piezas que la componen. Y así, todos los años a mediados de octubre el caserío recobra su vida.

2. El Lino



El material textil utilizado en los caseríos era el lino. Este trabajo lo realizaban las mujeres desde edades muy tempranas. Se pasaban toda su juventud trabajando para producir lo que necesitarían en su vida de casadas; el lino exigía mucha dedicación y tiempo. Además del acuerdo al que llegaban los padres de los novios, la novia tenía que entregar al novio un arcón con el ajuar. Ajuar que recogía todo lo que recopilaban a lo largo de su vida. Este arcón (kutxa) lo podemos encontrar en la cocina.



Agramadera



Cardas



Bastidor para madejar

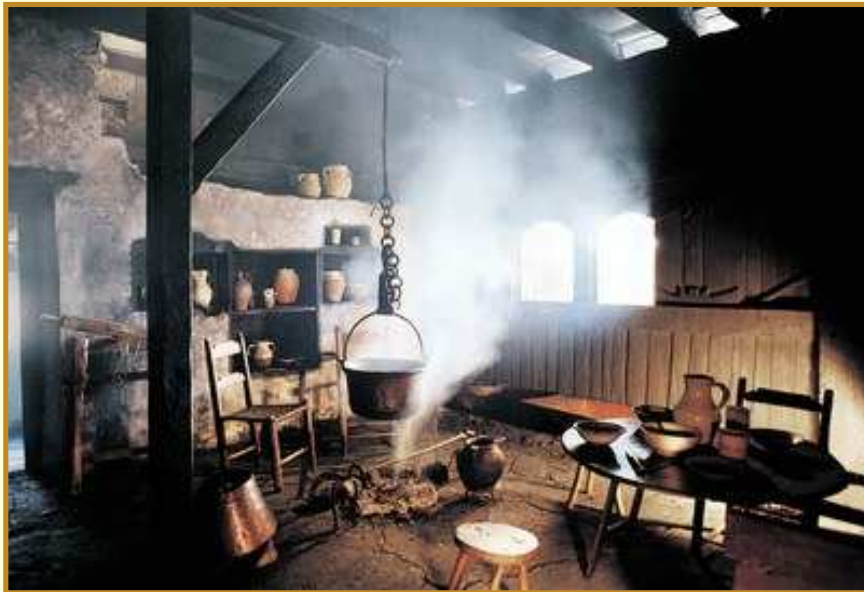
Proceso de fabricación. Recoger la planta, tener las fibras a remojo durante 10-15 días y dejarlas secar; el lino ya está listo para trabajar. Se comienza con el mazado, golpeando las plantas para desprender la paja de la fibra. Después, con las lastras se apartan los últimos restos de materia leñosa y se ordenan las fibras, para a continuación poder hilar y tejer la tela necesaria en el telar. Este era el proceso a seguir para coser las camisas, manteles, servilletas, sábanas... necesarias en el caserío.



Tina para la colada

Este objeto formado por un tronco vaciado y una base de piedra de forma redondeada, es la tina que se utilizaba para blanquear la ropa. Dentro del tronco se introduce la ropa para lavarla junto con ceniza, plantas aromáticas y agua hirviendo. El agua se recoge en la base de piedra para que no desborde y se vacía por el pico de desagüe delantero. El agua reacciona con las cenizas dando lugar al producto de la lejía. Después, se debe aclarar la ropa en el río y secarla al sol. Para conseguir un buen blanqueamiento, hay que realizar el proceso completo.

3. Cocina



El elemento más importante de la cocina es el fuego. Estos primeros caseríos no disponían de chimeneas por lo que el fuego se encendía directamente sobre el suelo. Para ventilar la cocina llena de humo, se abrían las ventanas, o bien, podemos apreciar como la fachada de madera original contiene tres orificios justo encima de la alacena que servían para el mismo uso.

En el siglo XVII, con la ampliación, estos tres orificios ya no conectaban directamente con la calle por lo que aprovechaban el espacio superior para ahumar quesos y carnes. Aun con todo, la casa se llenaba de humo, y a pesar de los problemas de salud que esto podía acarrear, el humo ayudaba a conservar el caserío ya que mantenía la madera seca en un lugar donde la humedad es una constante.



Escaño

Pero por todos estos resquicios por donde pasa el humo, el aire y el frío se hacen camino también. Cuando las fachadas exteriores eran de madera, se utilizaba este banco con respaldo alto llamado escaño para protegerse de las corrientes de aire. Hay diferentes tipos de escaños, algunos tienen mesa, otros un arcón en el asiento, algunos incluso caponera, pero lo más importante era que les protegiera de las corrientes de aire.



Ventanas de los pesebres.

Otro modo de protegerse del frío es la cuadra. Está situada en el centro del caserío y tiene dos ventanas que la comunican con la cocina. Éstas sirven por un lado para controlar el ganado y por otro para distribuir el calor que emanan los animales.

La Pittarra es la bebida diaria de los caseríos. Se obtiene mezclando la sidra de la última prensada, sidra de mala calidad, con agua. El alcohol que contiene esta bebida hace más llevadero frío y el hambre.



Llar, Caldero

Esa gran pieza de madera que podemos apreciar sobre el suelo de la cocina es una artesa para amasar pan. Hasta el siglo XVII hacían pan de trigo y mijo pero más tarde se extenderá el maíz de las Indias y utilizarán su harina tanto para el pan como para otro tipo de elaboraciones como los "talos" o el "moroquil".

Estos son los elementos más destacables de la cocina: el caldero que cuelga del llar donde se preparaba la comida. Las sillas de tamaño reducido por estar más cerca del fuego y evitar respirar humo. Y el espetón que sirve para asar carnes.



Artesa

4. Logela nagusia



Esta era la habitación principal; la habitación de los padres. Consta de dos camas, una de ellas con dosel, que servía para dotar de un poco de intimidad a la pareja, para no perder calor durante la noche, y además, la tela de arriba resguardaba de la suciedad que podía caer del piso superior. Tal y como se puede apreciar, las camas eran de madera y los colchones fabricados a base de fundas rellenas de hojas de maíz se sustentaban sobre somieres de cuerdas. Toda la ropa de cama se cosía a mano con el lino que se cultivaba en el propio caserío, y para sobrellevar el frío invierno utilizaban una especie de sacos rellenos de plumas de ave para cubrirse.



Los adultos nunca dormían totalmente tumbados, dormían acurrucados y se incorporaban sobre varias almohadas, por lo que no hacía falta que las camas fueran muy grandes. Así, por una parte se pierde menos calor, por otra podían respirar mejor ya que el estar expuestos al humo diario les impedía poder dormir en esta posición. Y además, sorteaban a la muerte, que según las creencias de la época se llevaba el alma de los cuerpos que encontraba.

Esta habitación tiene dos puertas, una de ellas se comunica directamente con el soportal exterior. Era la habitación de invitados que se dejaba a los viajeros que solicitaban posada en este caserío. En estos casos se cerraban el acceso al resto del caserío. Pero con la llegada de las Guerras Carlistas, la desconfianza hace que decidan cerrar esta segunda puerta tapiándola por completo. Ya no se hospedarán nadie en esta habitación y el agujero que podemos apreciar servirá para esconder los bienes más preciados de la familia (dinero, testamento, armas, alimentos...).

5. Habitación siglo XVI



Este espacio era el continente de la única habitación del siglo XVI. Situado junto a la cuadra, aprovechaba el calor que emanaban los animales, por eso las camas se colocaban contra la pared de madera que la separaba de ella. La única distribución entre las camas de hasta las doce personas que podían llegar a dormir aquí era una simple cortina.

Tras la ampliación, este lugar sirvió de despensa y de lugar de trabajo. Son muestra de ello el telar, los utensilios para hacer queso, y el arca donde se guardaban las carnes en salazón.

El único modo de iluminación existente en la época eran los candiles de aceite. Éstas se encendían con el saín obtenido de la grasa de la ballena; que compraban o intercambiaban por la sidra que producían, necesaria para los balleneros en sus largos viajes en la mar.



Utensilios para la elaboración del queso



Candil

6. Ukuilua



La cuadra no es muy grande y contiene diferentes pesebres para los animales; no solían tener muchos ya que el cultivo de las tierras y la explotación maderera no dejaba lugar a los pastos. 2-3 vacas, una cerda, ovejas, gallinas... y las familias pudientes se hacían con un par de bueyes para trabajar.

Las enormes vigas que tenemos encima de nuestras cabezas son los sovigaños del lagar que sustentan tanto el peso como la presión que se ejerce al extraer el zumo de la manzana. En el centro, podemos apreciar el orificio por donde cae el zumo que se recoge en la tina situada justo debajo de él. Con este zumo se llenan las barricas de la bodega, donde con el tiempo y gracias a la fermentación natural, el zumo se convertirá en sidra.



Garlia.

Las barricas se llenan siguiendo un orden estricto para que el zumo obtenido en diferentes días no se mezcle. Ya que así se producen sidras de diferentes calidades, y esto tiene su importancia a la hora de comercializar con ella, guardando la de peor calidad para el consumo propio de la familia. La barrica alargada que podemos apreciar en el suelo, sirve como medida de venta, y por su forma y tamaño es la más adecuada para transportar la sidra.

7. Bodega



La orientación de la bodega es muy importante, se sitúa al noreste, posición que ayuda a su mejor conservación. Si nos fijamos, no tenemos ventanas en este espacio, solamente unos pequeños respiraderos que favoreciendo la conservación de la bodega.

La fermentación de la sidra tiene lugar entre los meses de octubre y febrero. En este proceso, el líquido experimenta un aumento de temperatura y las impurezas del zumo se extraen en forma de espuma. Más tarde, las barricas permanecerán cerradas hasta que el proceso de fermentación se de por finalizado.

A mano izquierda podemos apreciar los aperos de labranza de la época. Entre ellas vamos a distinguir la "lera" y las "laias", por ser los aperos ideados para cubrir las necesidades específicas del clima y las tierras del lugar. El primero, es una narria con cartola de baras de avellano entretejidas que en vez de ruedas hace uso de un trineo para desplazarse. Y los segundos, son una especie de arados manuales necesarios para voltear la tierra.



Lera



Laia

Diríjase a la planta superior
por la escalera:

