

P

PLANES

Tal y como éramos

**CASERÍO-MUSEO
IGARTUBEITI
EZKIO-ITSASO (GIPUZKOA)**

Dónde Ezkio-Itsaso (a 10 kilómetros de Zumarraga).
Dirección Ezkio bidea s/n **Contacto** 943722978.
Web www.igartubeitibaserra.net. **Horario** 1 de marzo a 31 de octubre: miércoles a domingo de 10.00 a 14.00 y 16.00 a 19.00 horas. Visitas guiadas 11.00, 12.30 y 17.00 horas. **Precio** 1,20€. Reducida 1€ (estudiantes, grupos, jubilados, desempleados). Jueves gratis. Visitas guiadas: 1€.

Visita guiada al centro de interpretación del caserío, afincado en un monumental edificio del siglo XVI

IRATXE
LÓPEZ



dos y una rama de manzano, imagen de los bosques y árboles frutales de los que jamás volverían a disfrutar.

El nuevo 'señor de la casa' podía tener género masculino y femenino. Debía garantizar por contrato suministrar comida y sidra a sus padres, que además tenían derecho a sentarse de por vida en la antigua mesa. Aduenarse del edificio no siempre significaba disfrutar de una situación boyante. En tiempos difíciles las pasaban crudas, aunque poseer un caserío significaba para los hombres disfrutar de cierto prestigio al participar en el gobierno municipal y aprovechar bosque y pastos comunales.

Las mujeres, propietarias o esposas del dueño, manejaban la administración. Realizaban además tareas domésticas, cuidaban la cuadra, la huerta, compartían la labranza con el hombre y atendían a los hijos. Era fuertes, hembras acostumbradas a parir del orden de diez niños de los que sobrevivían la mitad. Críos que venían al mundo para ayudar en la labranza, a los que como mucho se enseñaba a leer y a escribir su nombre.

Una de aquellas féminas, Catalina de Kortabarria, recibe al visitante en el caserío-museo Igartubeiti para introducirle en la historia del inmueble y de la familia, una

narración que comienza mucho antes de su propia época, el siglo XVI, cuando en aquellas propiedades existía solo una cabaña.

Cerca del lagar

A finales del XV nacieron los primeros caseríos guipuzcoanos en torno a un lagar donde se producía la sidra. El lagar era el corazón de la casa, alrededor del cual iba construyéndose un edificio que crecía con los años. Sus vigas marcaban la altura y anchura del inmueble, componiendo un rompecabezas que en este caso comienza por la cocina, con el fuego a ras del suelo, sin chimenea.

Porque ese humo protegía la madera de bichos, ahumaba los alimentos y mantenía lejos de la familia a las abejas instaladas en el piso superior, insectos insustituibles para la elaboración de miel y cera, tan esenciales en la rutina diaria que en euskera todos los animales mueren atendiendo a un mismo vocablo, «akatu», mientras que personas y abejas fenecen con «hil».

Igartubeiti estuvo habitado hasta los años 90. A la hora de encarar su reforma se eliminaron los elementos modernos y se desmontaron los antiguos para restaurar la madera y volver a colocarla se-

gún la esencia del XVI y XVII. De esta última centena son las tres habitaciones de la primera planta, con paredes de piedra pertenecientes a la época de la expansión.

Gracias al maíz

Las camas tienen un somier de cuerda de cáñamo, muy resistente a la humedad, y dos colchones, uno de hoja de maíz y otro de lana, sobre los que se apiñaban varias personas para darse calor. Junto a esos dormitorios estaba la cuadra, habitada por ovejas, vacas, buerres y cerdos. Diversas herramientas componen la antesala del ascenso al segundo piso, don-

La madera era un elemento esencial para proteger el caserío y a sus ocupantes de las inclemencias.

ASIER LARRAZA

RECOMENDACIONES

Dónde dormir

El Hotel Etxeberri en Zumarraga, (Barrio Etxeberri s/n. 943721211. www.etxeberrri.com) se encuentra a pocos kilómetros del museo. Es un establecimiento familiar, rodeado por las montañas del valle del Alto Urola, desde el que el hospedado puede acercarse al centro del pueblo dando un pequeño paseo. Su moderno aspecto exterior contrasta con el ambiente clásico de salas y habitaciones. Dos pianos, muebles y útiles antiguos, suelo enmoquetado... imprimen al establecimiento un aspecto señorial que resulta muy acogedor, sobre todo si se reservan unos minutos para descansar junto a la chimenea encendida.

Dónde comer

Una opción recomendable para comer o cenar es su propio restaurante. Carta pensada para paladares finos y menú ajustado de precio -que nada tiene que envidiar a esa carta-, son las opciones disponibles con las que degustar pochas tiernas,

setas del entorno, verduras de la Ribera navarra, pescados traídos desde los puertos cercanos, platos de caza y tartas de espinacas y cebolla que harán relamerse al huésped. Otra opción más popular a la hora de comer es el restaurante situado junto a la ermita La Antigua, en Zumarraga. El edificio es uno de los Tres Templos de Tierra Ignaciana, completada con los santuarios de Loiola y Arantzazu, de visita obligada.

Qué ver

La ermita de Santa María está considerada la catedral de las ermitas vascas. Su austero exterior contrasta con un espléndido artesonado interior de madera de roble. Cuenta la leyenda que los cristianos construyeron el edificio ayudados por los gentiles quienes, a sabiendas de que el inmueble suponía el fin de su razón de ser, lanzaban piedras colosales desde la sierra de Aizkorri para destruirlo. Esas piedras fueron aprovechadas por los lugareños para terminar la iglesia.



Hotel Etxeberri.



Mobiliario sencillo en la cocina. :: LOBO ALTUNA



Aspecto de la bodega.



Prensa de manzanas para elaborar sidra.



Moliendo maíz en la artesana.

EL LAGAR

La sidra fue siempre la bebida preferida por los guipuzcoanos. A la hora de elaborarla, se apilaba una montaña de manzanas sobre la masera, base de madera que se humedecía. El fruto era prensado por un enorme mecanismo piramidal a base de tablones. La tabla más grande medía entre 10 y 12 metros de largo. De un kilo de manzanas se obtenía poco más de medio litro de zumo, que

caía a una barrica instalada en la planta baja. El resto de la patxa (manzana machacada) servía como fertilizante o para alimentar a los animales. Una parte se la quedaba la familia para consumo propio y otra se trasladaba al puerto, donde la vendían a los marineros. Cada marino tomaba unos tres litros de sidra por jornada durante las travesías. La vitamina C de esta bebida ayudaba a protegerse del mortal escorbuto. En Igartubeiti puedes tomar toda la sidra que quieras, tras comprar el vaso por 2 €.

de el espacio está dominado por la prensa, que cada puente del Pilar vuelve a ponerse en funcionamiento de cara a los turistas.

El maíz se almacenaba en la despensa. Su descubrimiento en el Nuevo Mundo facilitó la vida de los campesinos. Los cereales nunca prendieron bien en una tierra húmeda pero el recién llegado sobrevivía a los rigores del tiempo. De él se aprovechaba todo: el grano para comer, los restos de mazorca para hacer fuego, las hojas como papel higiénico o para fumar. Junto a esta zona para secar cereal se hallaba la carpintería, donde trabajaban los hombres en invierno,

cuando no se podía cultivar la tierra.

Y los panales de abejas, instalados en troncos vacíos, uno de los cuales acompañaba a los difuntos en el funeral para pedir al carnero que la familia presentaba en representación de los animales. Todos a una. Personas, bestias e insectos. Miembros de un mismo núcleo que desenvolvía su existencia entre cuatro paredes.

Todo esto y mucho más aprenderás en la visita a Igartubeiti. El centro de interpretación del caserío ofrece también actividades para niños, que podrán ver el huerto ecológico.