



# Gipuzkoa

## Esencia vasca

Viajamos para entender y aprehender la cultura que identifica a cada lugar. Y este recorrido por Gipuzkoa ha resultado de lo más revelador: barcos, ballenas, sidra, abejas, madera y hierro están más relacionados de lo que hubiéramos pensado...

**L**a que está montando **Albaola** en **Pasaia** es gorda. Pero gorda, gorda. Cuando nos enteramos de que por allí estaban fabricando un barco como los del siglo XVI nos entró la curiosidad y decidimos ir a echar un vistazo. Y lo que descubrimos es un asombroso e intrépido proyecto que deja pasmado al más *pintao*. En 2016 **Donostia-San Sebastián** será una de las capitales europeas de la cultura, y una de las iniciativas puestas en marcha es la construcción ante el público del ballenero **San Juan**, la réplica histórica de un galeón del siglo XVI hundido en una tormenta en la costa canadiense. La historia de los balleneros vascos, y en particular de esta **nao San Juan**, es apasionante. Está contada en el museo que la **Factoría Marítima Vasca** (el astillero donde se está fabricando el barco) ha levantado junto a la zona de talleres y trabajo. Los guías te hacen vivir aún más aquellas épocas de periplos y aventuras en las que la

especialización de los marineros vascos en la caza de ballena les llevó hasta el otro lado del Atlántico persiguiendo a estos animales. Las ballenas suponían entonces una gran fuente de ingresos: su grasa era muy estimada para la iluminación y para hacer jabón. Una saca de barrica de grasa de ballena podía valer el equivalente a 3.000 euros, y de cada ballena se extraían 40 de estas barricas. Era un negocio próspero pero arriesgado, no sólo por el enfrentamiento en el mar con estos enormes animales, sino por la misma travesía en sí y las condiciones climáticas que había que soportar. De hecho, una gran tormenta mandó la **nao San Juan** al fondo del mar hasta que fue encontrada por un equipo de historiadores y recuperada por los arqueólogos submarinos de Canadá. Ahora se está construyendo en **Pasajes de San Pedro** una réplica de aquel galeón, siguiendo las técnicas de antaño. Así, este proyecto cuenta con una red de colaboradores en otros territorios de donde se trae

(Arriba) Arquitectura tradicional junto al puerto de Pasajes. (Abajo, de Izq. a Dcha.) Elaboración tradicional de sidra en Sagardoetxea. Antiguo caserío Iturregi, convertido en hotel. Xabi Agote, responsable de la Factoría Marítima Vasca Albaola.

© Sagardoaren Lurralde







(Arriba)

La colorida bahía de Pasaia es el lugar donde se está construyendo la réplica de la nao San Juan.

(Pág. Ant.)

Espectacular nave y cubierta de madera de la ermita de La Antigua.

madera (robles de Sakana y hayas y abetos de Irati, Navarra), las sogas y las velas de cáñamo (Cervera del Río Alhama, en La Rioja; Fitero, en Navarra y Ágreda, en Soria) o el alquitrán, pez y brea a partir de la resina de los pinos (en Quintanar de la Sierra, Burgos). Todo se hace de manera colaborativa, intercambiando materiales por proyectos turísticos, por ejemplo. Además, se ha creado una escuela de carpintería naval que permite contar con alumnos que fabrican el barco al tiempo que aprenden y perpetúan un oficio casi extinto. Dentro de poco se abrirá también la escuela de navegación, donde se enseñarán las técnicas y barcos tradicionales. Y todo esto abierto al turismo. ¡Fabuloso!

### ¡Txotx!

La historia contada en el museo de la nao San Juan reúne aspectos claves de otras tradiciones vascas. Por ejemplo, nos acerca al universo de la producción del hierro y a la historia de los **caseríos**. Resulta que los caseríos

surgieron de la necesidad de abastecer a los balleneros de sidra. Curioso, ¿verdad? Para evitar que el agua se corrompiera en las largas travesías oceánicas, los marineros llevaban bebidas alcohólicas como ron o cerveza. Los vascos tenían sidra pero descubrieron que era mucho mejor que el agua misma por su gran poder hidratante. Así que se sustituyó por el agua, pues además suponía un complemento vitamínico que protegía de la enfermedad más temida en los barcos: el escorbuto. Como se empezaba a necesitar una cantidad enorme de sidra se construyeron lagares 'industriales' y así surgieron los caseríos.

El mundo de la sidra vasca podemos verlo en el **Sagardoetxea**, un museo y sidrería situado en Astigarraga donde se recogen todos los aspectos relacionados con la tradición sidrera. En los alrededores de este pueblo se encuentra la mayor concentración de caseríos-lagares que se remontan al siglo XVI. Así, se ha creado toda una serie de atractivos turísticos que retoman y muestran las tradiciones recorridos senderistas, talleres y actividades en cada estación del año, comidas y cenas en sidrerías o 'experiencia

que ponen en relación la sidra con aspectos como el mar o la gastronomía de montaña. En el **Museo de la Sidra Vasca** podemos aprender las características de esta bebida cuya forma de elaboración es secreta y en la que se utilizan muchas variedades de manzanas autóctonas, mezclando las ácidas con las amargas y las dulces. También podremos hacer una cata y aprender cómo servirla desde la barrica: es el rito del **txotx** (una palabra que identifica el palillo con el que se taponaba la salida de la sidra del barril). Al grito de *¡txotx!*, todo el mundo en fila para ir llenado el vaso desde el chorro a presión. Hay otros dos lugares relacionados con la sidra y las tradiciones vascas. Están en el sur de la provincia, en la comarca de **Urola Garaia**. Son **Aikur**, el Museo de las

## En la **Factoría Marítima Vasca** se está construyendo la **réplica de un barco ballenero del siglo XVI**

funciona una colmena? ¿Qué productos se obtienen de ellas? Hay mil anécdotas y curiosidades alrededor de las abejas, unos animales imprescindibles en la polinización de los árboles frutales, como los manzanos que producen la materia prima para elaborar la sidra. De ahí que estén tan ligadas a la cultura tradicional vasca. Pero hay más aspectos que unen a las abejas con los hombres y mujeres de este territorio. Nos lo ha explicado Elías pero lo veremos también en el Caserío Igartubeiti.

Abejas, y el **Caserío Igartubeiti**. En el primero, Elías y Josune explican hasta el más mínimo detalle de la vida de las abejas. Nadie mejor que los propios apicultores para enseñarnos la historia de la miel y la importancia que este pequeño insecto ha tenido en todas las culturas del mundo. ¿Cómo

(Arr. Izq. y Dcha.)  
Escuela de carpintería naval de la Factoría Marítima Vasca y una de las salas del museo sobre la tradición ballenera y la nao San Juan.  
(Ab. Izq.)  
Desde el Museo de la Sidra Vasca parte un itinerario temático por Santiagomendi y Astigarraga.  
(Ab. Dcha.)  
En el Centro de Interpretación del Caserío Igartubeiti se recogen las tradiciones de los caseríos.



## De la madera...

(Arr. Izq. y  
Ab. Dcha.)

En Sagardoetxea se aprende el rito del txotx y a catar la sidra vasca.

(Arr. Dcha.)

Una colmena en Aikur, el Museo de las Abejas.

(Ab. Izq.) Pintxo de pulpo en Sirimiri, uno de los más recientes restaurantes de Donostia- San Sebastián.

El **Caserío Igartubeiti**, en **Izkie-Itsaso**, es uno de los más curiosos caseríos-lagares de Gipuzkoa por estar casi enteramente construido en madera. Se desmontó pieza a pieza para restaurarlo y luego se volvió a montar, ahora ya musealizado. Pero tampoco hubo que complicarse mucho pues este lugar funcionó como vivienda normal hasta hace bien poco. Ahora es uno de los espacios más sorprendentes con los que podemos encontrarnos, pues es como viajar en el tiempo. Lo más curioso de todo es que el antiguo lagar se sigue utilizando para las demostraciones de la elaboración de la sidra y hasta tienen una

pequeña producción de esta bebida. Junto al caserío se ha construido un centro de interpretación de estos edificios en el que se recrea a través de actores y escenas rodadas en el mismo caserío la vida que se llevaba en él.

## Los caseríos vascos surgieron de la necesidad de abastecer de sidra a los barcos balleneros

Además, podemos aprender sobre las tradiciones como el mayorazgo o las creencias populares. Una de ellas tiene que ver con los malos espíritus: para alejarlos se ponían en las puertas una flor de cardo que recuerda al sol, el *eguzkilo*. Otra también tiene que ver con la luz y con las abejas, como comentábamos antes.

Se trata de la *argizaiola*, una talla de madera sobre la que se enrolla un largo cabo de vela. Se ponía en las iglesias, sobre las tumbas de los difuntos para que tuvieran luz. Cuando el dueño de la casa moría,



## “El único auténtico couturier”

Si no habéis estado nunca en un museo del traje os recomendamos la experiencia de visitar el **Museo Cristóbal Balenciaga**, en **Getaria**. Aquí se pueden ver muchos de los vestidos diseñados por el que está considerado

como uno de los más influyentes modistos del siglo XX. Además de la belleza de cada prenda, un recorrido por este espacio permite seguir la evolución de la moda durante gran parte de la pasada centuria y, con ello, la de

la misma sociedad y su manera de pensar. Tanto la escenografía de la colección como el edificio mismo están pensados desde la sensualidad y la voluptuosidad. Conferencias, conciertos, desfiles y talleres para todos los pú-



blicos forman parte, igualmente, de su programación habitual. [www.cristobalbalenciagamuseoa.com](http://www.cristobalbalenciagamuseoa.com)

la viuda acudía a las colmenas y daba unos golpecitos para avisar a las abejas mientras les pedía que trabajaran mucho para dar la cera necesaria de la *argizaiola*.

Cerca de Igartubeiti, en **Zumarraga**, hay otro edificio donde la madera es la protagonista. Se trata de la **ermita**

**de La Antigua**, en plena ruta Ignaciana. Aquí toca de nuevo asombrarse, como lo hacen los arquitectos actuales que estudian la construcción de la que se conoce como la catedral de las ermitas. En el siglo XIII fue un fuerte de defensa militar pero acabó convirtiéndose en

(En esta pág.) **Sagardoetxea**, el **Museo Cristóbal Balenciaga** y los **viñedos de txakoli** visitas obligadas.



© Cristóbal Balenciaga Museoa



© Sagardoaren Lurrak

