



La vieja desgranadora de maíz puede verse renovada en la bodega-museo de Munto.

La joya de Munto

D.V. 15-02-2015

Una vieja desgranadora de maíz que perteneció al caserío ha sido recuperada

AIETE

La minuciosa labor artesanal de Busselo y Studer ha devuelto la máquina a la actualidad

•• GORKA LARRUMBIDE

SAN SEBASTIÁN. La minuciosa labor artesanal de Javier Busselo, en colaboración con el restaurador arqueológico Giorgio Studer, ha permitido la recuperación de todo el material que actualmente se expone en la bodega de la plaza de Munto. Entre los objetos poco conocidos destaca una vieja desgranadora de maíz que había en el antiguo caserío de Munto y que, durante una década, estuvo despiezada en Igara, concretamente en el almacén municipal. La desgranadora es una máquina de accionamiento manual para separar los granos de maíz de la panocha. Busselo y Studer descubrieron la máquina casi de casualidad, entre los restos arqueológicos api-

lados sin orden en el almacén. Su visión ha permitido que la bodega sea un lugar de referencia y admiración de los vecinos y paseantes que circulan por la acera cerca del Palacio de Aiete,

La cosecha del maíz se hacía cuando las panochas tenían el grado de madurez necesario. La panocha o mazorca es el fruto de la planta: su núcleo central contiene las hileras de granos y todo está cubierto con diversas capas de láminas denominadas, comúnmente e impropia-mente, hojas, cuando están verdes y paja, cuando están secas. La longitud de la mazorca oscila entre los 7,5 y los 40 centímetros, con entre las 8 y 36 filas de granos. La paja de la mazorca puede ser quitada a mano o mediante un dispositivo mecánico, y entonces, es necesario separar los granos de la tusa, operación que se denomina desgranar. El desgrane también puede ser efectuado a mano o, como se hacía en Munto, con una desgranadora.

Esta máquina se usaba impulsa-

da por el volante restaurado que puede verse en la exposición. Es una máquina de accionamiento manual; la producción de maíz y la cosecha también se hacían a mano. Las panochas se hacen pasar entre el cuerpo fijo de la desgranadora —el largo pasillo de la pieza perfectamente restaurada—, impulsada por la pieza en forma de plato giratorio. Es un proceso en el que se separan los granos de la tusa. Los granos caen libremente a un recipiente.

La bodega-museo recoge en su in-

terior algunos elementos clásicos del caserío Munto y que acercan al barrio la historia de nuestros antepasados, permitiéndonos conocer su modo de vida y su forma de trabajar, además de ser un recuerdo del caserío, compromiso que se logró con el gobierno municipal antes de su polémico derrumbe.

En la pared de fondo de la bodega puede verse una foto temática de tamaño natural con las viejas kupelas del caserío, hoy conservadas en el Katxola, con los nombres de sus antiguas dueñas, y en torno al eje o 'ardatza' del tolare, la embotelladora clásica, la desgranadora, el motor antiguo, una kupela tamaño medio y otra más pequeña, además de algunas poleas del tolare del antiguo lugar de Munto.

Un magnífico exponente de la cultura popular, logro de la asociación entre artesanos, vecindad inquietada y responsables municipales: Un lugar para mirar al futuro disfrutando y conociendo nuestro pasado.

EL DATO

10

años estuvo despiezada la vieja desgranadora de maíz en los almacenes municipales de Igara. Es una máquina de accionamiento manual que ha sido restaurada.