



ERAKUSKETA / EXPOSICIÓN

SUTONDOAN

2012

OILARRA

STM E-001548

Animalien mundua herri-arteari lotuta egon da beti. Ildo horretan, animalien irudikapen ugari ditugu askotariko objektuetan: kutxetan, ateburuetan, armarrietan, haize-orrazetan eta abar. Pieza hau burruntzi baten euskarria da, eta bere forma erabili da objektua bera izendatzeko. Oilarra eguzkiari lotutako animaliatzat hartu izan da, eta oso ohikoa da gure herri-artean.

El mundo animal siempre ha estado ligado al arte popular siendo numerosas las representaciones de distintos animales en objetos variados: kutxas, dinteles, escudos, veletas... La particularidad de esta pieza -que sirve de soporte a un asador- es el hecho de que su forma ha llegado a trascender el propio nombre del objeto. El gallo (oilarra), conceptualizado como animal solar, está muy presente en nuestro arte popular.

STM

San Telmo Museoa

Sua edukitzeko ahalmenak aldaketa handia eragin zuen Gizateriaren bilakaeran. Etxeari lotutako oro suaren inguruan landu izan da mendeetan. Ez da kasualitatea sukalde hitzaren osaera (suaren aldean, alboan, alegia). Sua izan da etxearen arima, eta suaren inguruan garatu izan da bizitza tradizionala, gaur egun arte ia. Jakina denez, gure gastronomia tradizionala osatu duten elikagaiak ere suaren berotan landu dira. Su hori bera ardatz hartuta, San Telmo Museoa aukera paregabea eskaintzen digu gure ondare material zabalaren erakusgarri diren pieza etnografiko batzuk ikusteko. Pieza hauek beste dimentsio bat hartzen dute erakusketa espazio honetan, gure tradizioaren eta abangoardia gastronomikoaren artean joan-etorri dabilen dimentsio bat, alegia.

Sua etxeko funtsezko elementua izan da. Suaren garrantziaren erakusgarri, “sua” hitza bera jendea bizi zen etxearen sinonimoa zela esan dezakegu. Horrela, beraz, etxeko sua familia-unitatetzat hartu izan da erroldan. Sua –beheko sua, etxeko biztanleei beroa eta argia ematen ziena– janaria prestatzeko, ura berotzeko eta abar erabiltzen zen, eta etxeko leku nagusian kokatuta egoten zen. Suak etxeari eman dion bizitasunaren erakusgarri, XVI. mendearen amaieran jasotako honako esaera hau dugu: *su bako etxea, gorputz odol bagea*.



La posesión del fuego cambió el transcurso de la Humanidad. Todo lo relacionado con el hogar, con la casa ha girado secularmente en torno a él. No es casualidad que en euskara a la cocina se le denomine “sukaldea” (literalmente junto al fuego, hacia el fuego...). El fuego ha sido el alma de la casa y en torno a él se ha desarrollado toda la vida tradicional hasta prácticamente nuestros días. Como no podía ser de otra manera, muchos de los alimentos que han forjado nuestra tradicional gastronomía se han elaborado al calor del fuego. Ese mismo fuego es el hilo conductor que nos brinda la ocasión de acercarnos a unas cuantas piezas etnográficas del Museo San Telmo, piezas que son una pequeña muestra de nuestro extenso patrimonio material. Estas piezas cobran en este espacio expositivo una nueva dimensión, que bascula entre la tradición y la modernidad más relevante de nuestra vanguardia gastronómica.

El fuego u hogar ha sido el elemento primordial de la casa. Hasta tal punto era importante el hogar que era sinónimo de casa habitada. Así, el fuego del hogar se ha tomado como unidad familiar en el censo. El hogar era el fuego bajo, el fogón que daba calor y luz a los moradores de la casa, servía para cocinar, calentar agua para todo tipo de menesteres..., ocupando el lugar central de la casa. Hasta tal punto el fuego ha dado vida a la casa, que ya un dicho recogido a finales del s. XVI decía: “*su bako etxea, gorputz odol bagea*” (la casa sin fuego es como un cuerpo sin sangre).

SUHARRIA

STM E-002467

Pieza aparta dugu hau, objektu horiek burdinazkoak izan ohi baitziren. Goñi aldekoa (Nafarroa) da, eta izenak “suharri” sutan erabiltzeko harria zela adierazten digu. Zehazki, lapikoak sutara hurbiltzeko erabiltzen zen.

Nos encontramos ante una pieza excepcional ya que este tipo de objetos habitualmente eran de hierro. Procede del valle de Goñi, Navarra y era conocido como “suharri”, voz equivalente a “piedra del fuego” o “piedra para el fuego”. Servía para arrimar los pucheros al fuego.

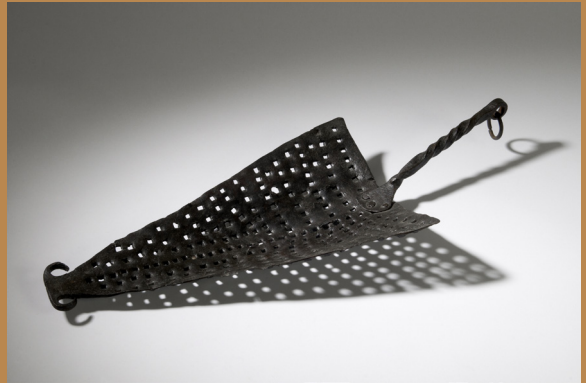


GAZTAIN-BURRUNTZIA

STM E-001311

Gaztaina oinarritzko elikagaia zen euskal nekazarien dietan. XX. mendeko 40ko hamarkadatik aurrera, onddo batek “gaztainondoaren txankro” izeneko gaixotasuna ekarri zuen, eta kalte handiak eragin zituen ordura arte oso zabalak izan ziren gaztainadietan. Gaztainak erretzeko zartagin triangeluar baten forma duen burruntzi hori zulo askotako xaflekin egindako ohiko danbolinen oso desberdina da.

El consumo de castañas constituía un aporte básico en la dieta del campesinado vasco. A partir de la década de los 40 del siglo XX la irrupción de un hongo provocó la enfermedad llamada “chancro del castaño” que afectó de manera radical a nuestros antes extensos castañares. Este asador de castañas, con forma de sartén triangular, sorprende frente a los habituales “danbolinak” tamboriles de chapas multiagujereadas.



TXOKOLATE-ONTZIA

STM E-003413 / E-003414

Txokolate-ontzi hau (eta tailu ugarirekin apaindutako zurezko mazoa) XVIII. mendekoa da, eta oso berezia dela esan daiteke, txokolate-ontzi komunala baita. Izan ere, ospakizunetan (hala nola bataioetan, ezkondu aurreko agurretan eta hiletetan) erabiltzen zen Legorretan (Gipuzkoa).

Esta chocolatera – siglo XVIII- acompañada de su correspondiente molinillo o mazo de madera (con abundante decoración tallada) tiene la particularidad de ser una chocolatera comunal ya que se empleaba en Legorreta, Gipuzkoa, con motivo de celebraciones tales como bautizos, despedidas de solteros y funerales.



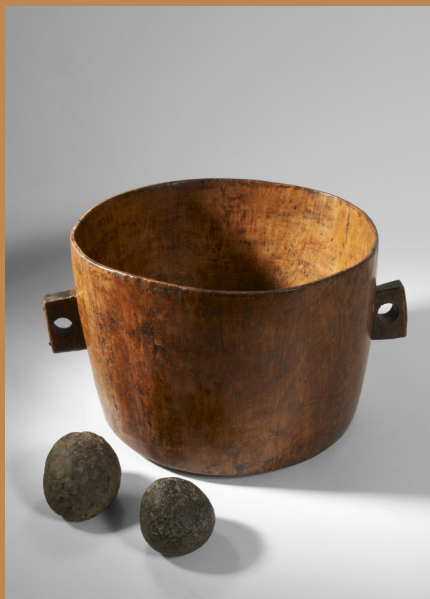


ELTZEA

STM E-001970

Ontzien alanbratzea artisaу latorrigilearen berariazko zeregina zen. Horri esker, ontziek sendotasun eta erresistentzia handiagoa izaten zuten. Halako eltzeak janaria sutan prestatzeko erabiltzen ziren.

El alabrado de las vasijas era una labor específica que realizaba el artesano hojalatero. De este modo, los recipientes cobraban mayor solidez y resistencia. Estos pucheros eran utilizados para cocinar en el fuego.



ABATZA ETA HARRIAK

STM E-000204 / E-000207 / E-000209

Greziako geografo eta historialari ospetsu izan zen Estrabon-ek (k.a. 64 – k.o. 24) “zurez landutako ontziak” aipatu zituen; bertan, esnea irakiten zuten sutan goritutako harrien (ofiten) bidez.

Estrabón –geógrafo e historiador griego, 64 a.c. - 24 d.c. – ya citaba el uso de “vasos labrados en madera” en los que se hervía la leche por medio de piedras (ofitas) enrojicidas al fuego.

Argazkiak : Ricardo Iriarte

STM

San Telmo Museoa

Zuloaga Plaza, 1
20003 Donostia-San Sebastián
T (00 34) 943 48 15 80
F (00 34) 943 48 15 81
santelmo@donostia.org

www.santelmomuseoa.com
@santelmomuseo

San Telmo. Gune gastro-kulturala
Asteartetik igandera, 10:00etatik 20:00etara
Sarrera dohainik

San Telmo. Espacio gastro-cultural
De martes a domingo, de 10:00 a 20:00 horas
Entrada gratuita

donostiakultura.com
San Sebastián, ciudad de la cultura



BOKADO
EVENTOS