



GAZTAGINTZA

ERAKUSKETA / EXPOSICIÓN / EXPOSITION / EXHIBITION



STM

San Telmo Museoa

Gazta: egurretik aluminiora

Euskal Herriko nortasun gastronomikoaren ikurra dugu gazta, eta oraingo honetan ere ardatz gisa hartu nahi izan dugu, San Telmo Museoa gaztagintzari loturik gorde diren etnografia-piezetara argazkien bitartez hurbiltzeko, pieza horiek gure kultura-ondarearen lagin txiki bat osatzen duten neurrian.

Ardia Mesopotamian etxekotu ondoren -Kristo aurreko 10.000. urtetik 12.000. urtera bitarteko garaian-, dirudienez gazta gure aroaren aurreko laugarren milurtekoan jaio zen, gutxi gorabehera. Kondairaren arabera, artzain arabiar batek ardi-esnea sartu omen zuen arkume-urdailez egindako larruki baten barruan. Eguzkiak berotu ondoren, larruki barruko esnearen zati bat gatzatu egin zen, eta horrela, ustekabea, gazta egiteko modua asmatu zen. Ur hiriko (gaur egun, Irak) sumertar tenpluko friso batean ageri da gaztagintza-prozesuaren lehen deskribapena, eta Kristo aurreko 3.100. urtetik 3.500. urtera bitarte datatu da. Euskal Herrian, berriz, La Hoya aztarnategian (Biasteri, Araba) hainbat molde ageri dira, orain dela 3.000 urtekoak, gutxi gorabehera. Buztinezko pieza batzuk dira, 12-15 cm-ko diametroa dute eta, antza denez, gaztak egiteko erabiltzen ziren.

San Telmok pieza horiek erakusketatik atera ditu beste testuinguru batera eramateko, hain zuzen ere Gipuzkoako baserri batera eraman eta bertan gaur egun gazta nola egiten duten erakusteko, non aluminioak eta plastikoa egurra ordeztu duten, iraganean gure herrian mendentan erabilitako egurrezko tresnak alde batera utzita.

Argazki-erakusketa honen bitartez, museoak bere etnografia-ondareari balioa eman nahi dio egungo gaztagintza-prozesuarekin alderatuz, eta hori Gabiriako Baztarrika baserrikoek eskaintako laguntzari esker lortu dugu.



STM E-001110 / E-000170 Prentsa makina / Zumitza prentsa



STM E-000162 Kaiku

El queso: de la madera al aluminio

El queso –seña de identidad gastronómica de Euskal Herria– es el hilo conductor que nos permite acercarnos, mediante la fotografía, a las piezas etnográficas del Museo San Telmo relacionadas con su producción, piezas que forman una pequeña muestra de nuestro patrimonio cultural.

Tras la domesticación de la oveja en Mesopotamia -entre el 10.000 y el 12.000 a.C.- parece ser que el queso nació hacia el cuarto milenio antes de nuestra era. Según una leyenda, un pastor árabe metió leche de oveja en un pellejo fabricado con buche, estómago de cordero. Tras calentarse al sol, parte de la leche del pellejo había cuajado... y así fue como accidentalmente se descubrió el queso. La primera descripción del proceso de fabricación del queso se encuentra en un friso del templo sumerio de Ur (actual Irak) fechado entre los años 3.100 a 3.500 a.C. Respecto a Euskal Herria, el yacimiento alavés de La Hoya (Laguardia) es el lugar en el que se han descubierto diversas encellas (molde) datadas hace unos 3.000 años. Se trata de unas piezas de barro de unos 12 a 15 cm. de diámetro que supuestamente sirvieron para elaborar quesos.

San Telmo ha sacado las piezas de su exposición para contextualizarlas dentro del proceso de elaboración actual del queso en un caserío de Gipuzkoa, en el que el aluminio y el plástico han desplazado a los antiguos instrumentos de madera que secularmente se emplearon en nuestra tierra.

Por medio de esta exposición fotográfica, el museo pretende poner en valor su patrimonio etnográfico enfrentándolo al proceso actual de elaboración del queso, gracias a la colaboración del caserío Baztarrika de Gabiria.

Le fromage : du bois à l'aluminium

Le fromage – signe d'identité gastronomique du Pays Basque – est le fil conducteur qui nous permet de découvrir, à travers la photographie, les pièces ethnographiques du Musée San Telmo associées à sa production, des pièces qui représentent un petit échantillon de notre patrimoine culturel.

Après la domestication de la brebis en Mésopotamie – entre l'an 12.000 et 10.000 av. J.-C. - il semble que le fromage ait fait son apparition aux environs du quatrième millénaire avant notre ère. Selon une légende, un berger arabe mit du lait de brebis dans une outre faite de panse d'agneau. Après avoir chauffé au soleil, une partie du lait de l'outre avait caillé...et c'est ainsi qu'accidentellement fut découvert le fromage. La première description du processus de fabrication du fromage est inscrite sur une frise du temple sumérien d'Ur (en Irak actuellement), daté de 3.500 à 3.100 av. J.-C. Dans le cas du Pays Basque, le gisement de La Hoya (Laguardia, en Alava) a permis de mettre à jour diverses faisselles (moules) datées d'il y a 3.000 ans. Ce sont des pièces en terre cuite de 12 à 15 cm de diamètre qui pourraient avoir servi à élaborer des fromages.

Le Musée San Telmo a sorti les pièces de leur exposition pour les placer dans le contexte d'élaboration actuel du fromage, dans une ferme de Guipúzcoa. Dans celle-ci, l'aluminium et le plastique ont pris la place des anciens instruments en bois utilisés depuis des siècles sur notre terroir.

À travers cette exposition photographique, le musée cherche à mettre en valeur son patrimoine ethnographique en le confrontant au processus actuel d'élaboration du fromage, grâce à la collaboration de la ferme Baztarrika de Gabiria.



STM E-001293 / E-000184/ E-000185 Kaikuak



STM E-000211 Txurka

Cheese: from wood to aluminium

Cheese, a hallmark of Basque cuisine, is the common thread running through this exhibit featuring photographs and ethnographic objects from the San Telmo collection linked to cheese-making. Gaztagintz is a humble showcase of our rich cultural heritage.

After sheep were first domesticated in Mesopotamia – between 12,000 and 10,000 BCE – the first evidence of cheese dates back some four millennia before the Common Era. According to legend, an Arab shepherd put sheep's milk in a bag made out of the stomach of one of his lambs. The sun heated the bag and part of the milk soured and curdled ... that's how cheese was accidentally discovered. The earliest description of the cheese-making process comes from a frieze on the Sumerian temple of Ur (in what is now Iraq) dating between 3100 and 3500 BCE. As for the Basque Country, a number of moulds dating back some 3000 years were discovered at La Hoya, an archaeological site in Laguardia, Alava. These clay moulds, measuring from 12 to 15 cm in diameter, are believed to have been used for making cheese.

San Telmo selected these pieces from the exhibition to contextualise them within the cheese-making process today in a Guipuzcoan farmhouse. Aluminium and plastic have now replaced the wooden tools of the trade used for centuries in our region.

This photography exhibition seeks to highlight the museum's ethnographic collection by juxtaposing it with cheese-making today. Our thanks to support from the Baztarrika farmhouse in Gabiria.



STM E-000000 Abatzkoa



STM E-000197 Zumitza



STM E-000201 / E-000200 / E-000197 Zumitzak



STM E-000196 Zumitza

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

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

donostiakultura.com



BOKADO
EVENTOS