

TXATXARRAMENDI IKO ITSASKITEGIA CETÁREA DE TXATXARRAMENDI



Itsaskitegia, 1930ean eraiki zuen Francisco de la Puente Jaunak Sustapen Ministeriatatik baimena lortu ostean arrantzaren 'behin-behineko aterpe' eran. Horren asmoa argia zegoen: itsasoko fruituak "bizirik" mantendu, beranduago, egunean desagertuta daogen Pako Ostatuaren –errepidearen beste aldean daogen etxe-orratzaren lekuan zegoen- sukalde eta mahaietara eramateko.

NOLA HAZTEN ZIREN?

Hemen oso ondo gordetzen ziren mahalkideen plateretan zerbitzatuko ziren itsaskiak, txirlak, lampinak edo arrinak. Batzuk, txirlak esate baterako, barnealdea inguratzen zuten balkoi korrituaren pasaguneik zeuden eskegita saskietan sartuta, eta besteak, otarrinak adibidez, piszina zehar aske zebiltzan salabardoarekin pasaguneik harapatu arte. Bihartean, noizbehinka botatzen zitzairen ogi-apurrekin elikatzen ziren; aurrekoarekin eta itsasaldiekin sartzen zenarekin.

ZEIN DA ITSASKITEGIAREN FUNTZIONAMENDUA?

Bere atzealdean, teilatua haize nagusietatik babesten duen **harrizko hormarekin (7)** batera, **lehioa txikiak (8)** ikus daitezke. Azken hauek, barnealdeak urazpiko munduen antzeko argitasuna izatea baimentzen dute.

Oso eraikin bixia da. **Konporta automatikoak (6)** eta altuera jakinean dauden eta horma zeharkatzen dituzten **zenbait hodiek (4)** eraikinaren barnealdera itsasaldien ura sartzea eta irretzea baimentzen dute, baina barnealdea erabat hustu gabe, itsasberheran ura ateratzen denean itxi egiten den konporta baliago zoriaren arrasean. Horrela, itsasberhera esker barnealdean **piszina txikia (10)** egotea lortzen zuten. Ura, itsasgora bakoitzarekin, hots, 12 orduoro, gutxi gora-behera, berriztatzen da. Gainera, **eskuko konportari (5)** esker hustuketa osoa lor daiteke noizbehinka garbitu ahal izateko.

Honela animaltxoak fresko-fresko mantendu eta Pako Ostatuko klienteei itsas-fruitu freskuena eskaintzea lortzen zuten egunean argi-indar sarera konekta dezakegun hozkailurik ez zegoen garai hartan. Inguruko paisajia gertutik ezagutzeta eta gizakiak bere asmakizun-gaitasunarekin noiz edo noiz nola lortzen duen natura hezea erakusten digun sistema erraza dugu hau: noski, ahaztu gabe, honi esker Urdabalko alde honetan agertzen diren zenbait espezie ezagutzeko aukera paregabea eskaintzen digun sistema ere badela.

PAKO OSTATUA HOSTAL PAKO



Corre el año 1930 cuando este edificio se construye como "establecimiento depósito de pesca viva", a instancias de don Francisco de la Puente ante el Ministerio de Fomento, y para mantener "viva" la naturaleza marina antes de ser transportada al ya desaparecido Hostal Paco para ser restaurada en las cocinas y luego degustarse en sus mesas al otro lado de la carretera, donde hoy se encuentra 'el rascacielos'.

¿COMO SE CULTIVABAN?

Aquí se guardaban a buen recaudo el marisco, las almejas, percebes o los peces que luego dejarían de serlo para convertirse en pescados y descansar en los platos de los y las comensales: algunas, como las almejas, colgaban en cestas para su fácil recogida desde la propia pasarela que rodea como una balconada de madera todo el interior del recinto, y otros andaban libres por la piscina hasta que llegara el salabardo, también desde la pasarela; mientras tanto se alimentaban de migas de pan que se les arrojaban al agua de vez en cuando, con eso y con lo que entrara con cada marea alta -que luego quedaba atrapado en el interior del recinto al volver la bajamar.

¿CÓMO FUNCIONA LA CETÁREA?

En su parte posterior, además de un **murete (7)** que defiende el tejado de los vientos predominantes, se observan unas **pequeñas ventanas (8)** que permiten mantener el interior con la penumbra suficiente como para imitar la oscuridad de los fondos.

Está construido de tal forma que al subir la marea ésta entra por una serie de **tubos encajados (4)** en las paredes situados a cierta altura, de tal forma que con la bajamar sale por esos mismos tubos por los que entró pero dejando dentro del recinto una **piszina (10)** con la suficiente agua estanca que permitirá mantener allí todo tipo de "pesca viva", gracias a una **computera automática (6)** a ras del suelo que se cierra automáticamente con la bajada de marea. La renovación del agua se efectúa con cada marea alta más o menos cada doce horas. Además, con la **computera manual (5)** se puede vaciar el vivero de agua completamente para poder ser limpiado de cuando en cuando.

Un sistema sencillo que permite a aquel Hostal Paco poder dar a sus clientes la pesca más fresca posible, en una época en la que no existían los frigoríficos eléctricos. Un sistema que hoy nos permite conocer de cerca todo un paisaje circundante y como el ser humano con su ingenio consigue 'a veces' domar la naturaleza, y poder ver de cerca las distintas especies que pueblan este rincón de Urdabai.

ITSASKITEGIAREN ATALAK PARTES DE LA CETÁREA

