

sagardoa igartubeiti museoa



DOLAREA Orain dela 500 urte bezala erabiltzen dute dolarea Igartubeiti Museo Baserriari. I.G.R. GARAIALDE / ARGAZKI PRESS

Bostehun urte atzera Igartubeiti baserrian

XVI. mendean sagardoa nola egiten zen ikusteko aukera dago Ezkio-Itsaso bidean den Igartubeiti museo-baserrian

Igartubeiti baserria XVI-XVII. mendeetako euskal baserriaren islatzat jordezakegu. Urteak joan hala, hamaika aldaketa jasandakoa da, alabaina; tente iraun duen eraikin zaharra da. Askok aipatu izan dute euskal baserriaren Urrezko Aroaren adibiderik onenetakoa dela.

Gipuzkoako Ezkio-Itsasorako bidean da, eta Zumarraga eta Ormaiztegi ditu tartean.

1993az geroztik, zaharberritze lanetan aritu dira, eta 2001ean guztion eskura ipini dute ondarea, hots, museo baserri izendatu dute.

Makina bat izerdi bota zuten

baserria berreraikitzeke garaian, eta baita ustekabekoren bat edo beste eraman ere. Izan ere, indusketak egin zituzten lurtean, eta Erdi Aroko etxola baten aztarnak topatu zituzten.

Baserri osoa haritzaren zura-ekin egindakoa da, garai hartakoak halaxe egiten baitziren, eta

eralkinaren ardatza dolarea da. Tresna horrekin, gure arbasoek sagar zukua ateratzen zuten, eta baserriar asko horretaz bizi ziren. Baserriok, bizitzeko lekua izan baziren ere, batik bat lana egiteko prestatuak zeuden. Lanerako makina eta etxea zuzenki loturik zeuden, beraz.

Baserriaren antzinako egitura errespetatzeko ahaleginak egin dituzte, eta baita dolareari bere hartan eusteko ere. Horretaz gain, gure artean ahazturik ditugun zenbait usain eta hots berreskuratu ditu, hala nola, moztu berri den belarraren usaina, jotako sagarrena edota ganbarako zurezko zoruaren kraskarra.

Une batez bada ere, gure ahai-deek nola lan egiten zuten eta zelan bizi ziren gertutik arnastu eta usaintzeko aukera ematen du Igartubeitik.

Dolarea, baserriaren bizkarrezurra

Udazkenetik, XVI. mendeko dolarea martxan ikusi daiteke, orain bostehun bat urte erabiltzen zen bezalaxe. Dolarea sagar patsa, sagar txikitua, estutzeko tresna da. Hori ganbararen erdian dago kokatua, eta baserriaren bizkarrezurra da.

Dolarea soilik urtean behin erabiltzen bazuten ere, baserriari ezaugarri bereziak ematen dizkio. Dolarearen neurriek erakinen luzera zehazten dute, eta duen bolumenari eusteko, zurezko pieza handiak behar ditu.

Pats aska batez osaturik dago, eta hor sagar txikitua ipintzen da. Horren gainean, 10 metro luze den habea dago; sabaia alde batetik bestera zeharkatzen du, eta sukaldeko harriraino iristen da.

Sagardoa egin aurretik, irakindako ura botatzen da askara. Hala, egurra handitu egiten da, eta zirrikituak itxi. Ondoren, bildutako sagarrak oso-osorik jarri, eta pisoiarekin txikitzen dira. Hala ere, sagar puskek bezperatik uretan jartzen dira, bigun daitezen eta prozesua azkarragoa izan dadin.

Berehala, sagar txikitua, patsa, dolarean jartzen da, eta horren gainean, hodiak jartzen dira, muztioa ateratzeko erabiltzen

PIL PIL
SAGARDOTEGIA

Berezitasuna:

- Solomillo Foie erara
- Bakailaua Pil Pil erara
- Etxeko postreak

Erreserbetarako telefona: 948 190 151
Acella zeharbidia, 3-5 • 31008 IRUÑEA (Unibertsitate Klinikaren aurrean)
www.pil-pil.net

AMEBI

Sagardotegia

Urtarrilaren 8tik aurrera
TXOTX denboraldia
ZABALIK

☎ 16 25 23
Zubi Erreka auzoa, 9
20210 - LAZKAO

SETIEN
SAGARDO NATURALA

943 55 10 14
Gurutze-Berri • Oztaran auzoa • URNIETA

BERRIA

SIMAK
SAGARDO BOTILAKO
HONDARRA GARBITZEA

Errekatzo plaza, 5-6 • 20115 ASTIGARRAGA
Tel./ faxa: 943 55 56 51 • 609 428 622

**GIPUZKOAKO
KORTXO TAPOITERIA**

Ardo, sagardo eta txakolinarentzako kortxoetan espezialista gara

Errekatzo Plaza, 6 - Tel.: 943 55 56 51 - 609 42 86 22 - ASTIGARRAGA

MUSEO-BASERRIA

1933. urteaz geroztik zaharberritze lanetan aritu ondoren, 2001ean zabaldu zuten museo-baserria

BISITALDI GIDATUAK

Igartubeiti baserria ezagutzeko parada badago, bisitaldi gidatuak eta irekiak egin ahal baitituzte

den tresna. Ondoren, patsoholak gaineratzen zaizkio. Azken urratsa giltzak jartzea da; muturretan heldulekuak dituzten enbor handiak dira.

Prentsatzeko garaian, behe solairuko dolareko ardatza bihurtzen da, goi solairuko habearen kontra; hala, duen pisua zintzilik geratzen da. Modu horretan, presio eginez, sagarrari muztioa ateratzen zaio. Patsa zanpatu eta ateratzen zaion zukua, hodian bidez upelera erortzen da, eta handik barrikara. Hantxe egiten da lehen irakinaldia, eta aparra-ekin batera muztioaren hondakinak azaleratzen dira. Hor, oxii-



EGUNEROKO EDARIA

Garai batean, eguneroko edaria zen sagardoa; Igartubeitin, eguneko litro bat edaten zuten

ARRANTZALEAK

Euskal arrantzaleek Ozeano Atlantikoan barna sarritan eraman omen zuten sagardoa

Bestalde, zenbait pasarteren arabera, euskal arrantzaleek Ozeano Atlantikoan barna maiz eraman omen zuten sagardoa. Bale arrantzara joandako marinel pasaiatarrek, nonbait, Ternura egindako bidaia batean 420 barrika itsasoratu zituzten Lapurdiiko kostaldetik.

Museoa

Baserrri historiko hau ezagutzeko aukera badago, eta bisitaldi gidatuak zein irekiak egin daitezke. Urriatik ekaina bitarteko orduetara haxe da: asteazken eta ostiraletan, 10:00etatik 14:00etara. Asteburuetan, berriz, 10:00etatik

14:00etara, eta arratsaldean, 16:00etatik 19:00etara. Halere, ekaina, uztaila eta abuztua bitartean, astelehenean izan ezik gainerako egunetan irekita egoten da. Bisitaldi gidatuetarako aldeztu aurretik eskaria egin behar da, 943722978 telefonora deituta. Baserria ikusteko prezio orokorra 1,20 eurokoa da. Nolanahi ere, beherapenak egiten dituzte talde, ikasle, erretiratu eta langabeentzat. Dolarea udazkenean soilik jartzen dute martxan; beraz, funtzionatzen ikusi nahi duenak datorren urtean izango du aukera.

TEKNIKAK ♦ Garai bateko tekniken bitartez prentsatzen dute sagarra. GARI GARAIALDE / ARGAZKI PRESS

kita egoten dira. Egun batzuk igaro, eta bigarren irakinaldia egiten da; luzeagoa eta isilagoa izaten da; beraz, barrika itxi egiten da. Irakinaldi horren ostean, sagardoa ateratzen da.

Alabaina, gertutik ikusi behar da sagardoa nola egiten den, nahiko korapilatsua ematen baitu modu honetan kontatuta. Garai batean, dolarea martxan jarri, eta dantzan hasten omen zen etxe osoa, egiten zuen soinu eta mugimenduengatik. Antza denez, 3.500 kilo sagar txiki ditzake dolare horrek, eta hortik 2.000 bat sagardo litro ateratzen dira.

Euskaldunon ura

Garai batean, eguneroko edarira zen sagardoa. Igartubeitin, eguneko litro bat sagardo edaten zuten, antza. Historian zehar haizmaika pasadizo dugu sagardoa-ren nagusitasuna behin eta berririo azpimarratzen dutenak. Halaber, 1828an Donostian biztanleko hiru litro sagardo edan omen ziren.

Hemengo kontsumo esanguratsua eta horrek guztiak zekarren aberastasunaren ondorioz, XVIII. mendera arte zenbait lege berezi egin zituzten. Esaterako, upela puskatzeak heriotza zigorrra zekarren, edota bost sagarrondo puskatzeagatik deserri-ratua izateko arrisku larriaren egon zintezkeen.

AXPE
SAGARDOATEGIA
TZNOLANDEAN

- Trotsa urte osoan
- Janaria prestatzeko bi suzalde
- Parrila, burduntzi eta guzti
- Afari-bazkariak lagun artean egiteko toki aproposa
- 120 laguntzako tokia
- Janaria eraman behar da

AXPE baserria Alxondo, auzoa - © 655 734 625 MARKINA-XEMIDJIN

UXARTE
SAGARDOGINTZA

Montorra, 6 • 48340 ZORNOTZA
 Tel.: 94 630 88 15

Baserriko oilaskoa
 eta etxeko okela
 Sagardoa urte osoan
 txotx eran

SAGARDOATEGIA
ADYORIZ

Araneder ibidea, 7 • ITURRIOZ-OIARTZUN - ☎ 943 494353

IBARRA
SAGARDOATEGIA

Etxean egindako sagardoa

Ibarra baserria
 Ibarra auzoa, zig
ZORNOTZA

☎ 94 673 11 00

EGI-LYZE

Eros ezazu gure etxeko sagardoa
 * Sagardotegian bertan *
 * Eskualdeko dendetan *

ZATOZ
 FRESKURARAI!

ERRETEGIA - SAGARDOATEGIA

Zamalbide auzoa - ☎ 943 523 905 - ERRENTERIA