

ASTIGARRAGA-KO

BASERRIAK



GURE SENDABELARRAK



CAJA DE AHORROS PROVINCIAL DE GUIPUZCOA
GIPUZKOAKO AURREZKI KUTXA PROBINTZIALA

GURE

BASERRIAK

Guretzat edo ia denontzat Euskal Herriko belaunaldi askotan zehar bederen, baserria irudi ezaugarriagoa izan da; bere tradizio eta ohituren begiralea; bizikera baten neurria; gure norberekeria odolgaiztoaren ardatza.

Baina baserria ez da tokiaren erdertasuna bakarrik edo bere aipandura eta ingurua goraiatu, menditonor batetan ikusterakoan, egunetik egunera bertan lan egin bizitzagatik baizik.

Hala ere, ahalegin horren ondorio egiazkoa arrazoi nagusia izango da, baserria iraun dadin. Beste pentsakerak ideei erromantikoak eta gaiaren urrunduak izango dira.

Hemendik aurrera, baserriaren eutsiketa eta berreskuraketaren lana hasten da eta horren pixka gure baserritarren eskerrak egin dugun lanean adierazten da.

Para todos, o para casi todos, durante muchas décadas al menos, ha sido el caserío el símbolo más característico del País Vasco; guardian de sus tradiciones y costumbres, módulo de una forma de vida, eje de nuestro feroz individualismo.

Pero el caserío no es sólo lo bello del lugar, no se trata de ver un caserío en el monte y destacar su belleza y su entorno. Hay que luchar allí por la vida día a día, y el resultado positivo de ese esfuerzo será la razón principal para que el caserío perdure. Todo el resto serán ideas románticas, bucólicas alejadas de la realidad.

A partir de aquí empieza la labor de mantención y recuperación del caserío y un poco de eso viene reflejado en el trabajo que hemos realizado gracias a la colaboración de nuestros "baserritarrak".

ASTIGARRAGAKO BASERRIAK

1.-AGINASTEGI	-Bentetako auzoan	
2.-AIOTZATEGI	-Errigeran	-UTSIK
3.-AIZELEKU	-Santio mendian	
4.-AIZIANE	- " "	-UTSIK
5.-ALANO	-Altzako mugan	
6.-ALORRANE	-Portutxon	-UTSIK
7.-ALORRE	-Santio mendian	-UTSIK
8.-ANIBER	-Errekalde auzoan	-DESAGERTUA
9.-ANDOLATXA	-Santio mendian	
10.-ANTONIONE	-Errekalde auzoan	
11.-APEZTEGI	-Astigarraga erdian	-UTSIK
12.-ARANEDER	-Gurutzetan	-UTSIK
13.-ARANEDER-BERRI	- " "	-UTSIK
14.-ARGINDEGI	-Errekalde auzoan	-ETXE-BIZITZA
15.-ARGINDEGI-ZAR	- " "	
16.-ARKUBIDE	-Santio mendian	-ETXE-BIZITZA
17.-ARRAZPI	- " 2	-ETXE-BIZITZA
18.-ARRAZPINE	- " "	
19.-ARRIETA-ENEA	- " "	-UTSIK
20.-ARTIZU	- " "	
21.-ARTOLA	- " "	
22.-ATAO	-Plaza atzean	-DESAGERTUA
23.-ATXURRO-BERRI	-Santio mendian	
24.-ATXURRO	- " "	-ERORIA
25.-AZPIKO-ETXE	- " "	-ERORIA
26.-BAKENE	-Bentetako auzoan	
27.-BARKIN	-Gurutzetan	-UTSIK
28.-BAZTANENE	-Santio mendian	-ERORIA
29.-BEITZA	- " "	
30.-BENTATXO	-Galzaurren	
31.-BENTATXO-GOIA	- " "	-ETXE-BIZITZA
32.-BIDAU	-Gurutzetan	-UTSIK
33.-BIDEBITARTE	-Erriberan	-UTSIK
34.-BIDE-GURUTZETA	-Bentetako auzoan	-ETXE-BIZITZA
35.-BIDEONDO	-Santio mendian	
36.-BORDA	-Txoritokieta	-SAGARDOLEGIA
37.-BORDALUZE	-Santio mendian	-ERORIA
38.-BORDATXO	-Errekalden	
39.-BORTANE	-Santio mendian	
40.-BORTONE	-Ergobian	
41.-BUENABENTURA	-Txoritokieta	-BAR
42.-BUENABISTA	-Santio mendian	
43.-BUSTIETA	- " "	
44.-BUSTIETA-TXIKI	- " "	-ETXE-BIZITZA
45.-DENDARIENEA	-Astigarraga erdian	-ETXE-BIZITZA

46.-DOMIELENE	-Plazan	-UTSIK
47.-EGIEDER	-Errekalden	-ETXE-BIZITZA
48.-EGILUZE	-Bentetako auzoan	-ERORIA
49.-EGUZKITZA	-Gurutzeta	-ETXE-BIZITZA
50.-ELIONE	-Bentetako auzoan	
51.-ELIZONDO	- " "	
52.-EPREPA	-Ergobian	
53.-ERMAINA	-Santio mendian	-TABERNA
54.-SANTIO (ERMITA)	- " "	-UTSIK
55.-ERREKALDE	-Errekalden	-SAGARDOEGIA
56.-ERREKALDE-BERRI	- " "	-ETXE-BIZITZA
57.-ERREKALDE-ZAR	-Santio mendian	
58.-ERREMATALDEGI-BERRI	-Errekalden	-ERORIA
59.-ERROTA	-Txoritokietan	
60.-ETXABE	- " "	
61.-ETXANKUNE	-Santio mendian	-DESAGERTUA
62.-ETXE-BERRI	- " "	
63.-ETXE-AUNDI	- " "	
64.-ETXE-LUZE	+Bentetako auzoan	
65.-FLOREAGA ZAR	-Portutxon	-SAGARDOEGIA
66.-GARTZIATEGI	- " "	-ETXE-BIZITZA
67.-GAZTAINAGA	-Santio mendian	-UTSIK
68.-GAZTELU	-Errekalden	-ETXE-BIZITZA
69.-GAZTELU-BERRI	-Santio mendian	
70.-GOIKO-ETXE	- " "	
71.-GUARDI	-Gurutzetan	-SAGARDOEGIA
72.-GURUTZETA	-Santio mendian	-ERORIA
73.-HIJITO-ETXE	- " "	
74.-ILAGORRINE	- " "	
75.-IPARRAGIRRE	- " "	-ERORIA
76.-IPINTZA	- " "	
77.-IROLTZA	- " "	
78.-IRIARTE	- " "	
79.-IRIGOIEN	-Ergobian	-SAGARDOEGIA
80.-IZASKUN	- " "	-ETXE-BIZITZA
81.-JAUREGI	-Galtzaurren	
82.-JUANA TXIKI BORDA	-Santio mendian	-ERORIA
83.-JUANKITENE	-Ergobia	
84.-JOXE MARI ENE	-Errekalde	
85.-KAMIO	-Santio mendian	-ETXE-BIZITZA
86.-LANGAURRETA	-Gurutzeta	
87.-LARRABI	-Santio mendian	
88.-LARRABURU	-Bentetako auzoan	
89.-LANDARBASO	- " "	-ETXE-BIZITZA
90.-LARRAGAIN	-Santio mendian	-ERORIA

91.-LATXA	-Santio mendian	
92.-LIZARDI	-Errekalde auzoan	
93.-MALDABURU	-Santio mendian	-ERORIA
94.-MANIXENE	-Bentetako auzoan	
95.-MARTIKENE	-Santio mendian	
96.-MARTZINE	- " "	-ETXE BIZITZA
97.-MASKARRANE	-Astigarraga erdian	-DESAGERTUA
98.-MATXANE	-Bentetako auzoan	
99.-MENDIKOAGA	-Santio mendian	-TABERNA
100.-MENDIKOAGA	-Txoritokieta	-SAGARDOATEGIA
101.-MINA	-Astigarraga erdian	-SAGARDOATEGIA
102.-MINEI	-Bentetako auzoan	
103.-MUINAGORRINE	-Gurutseta	
104.-NOBLEZA	- " "	
105.-OIARBIDE	-Santio mendian	
106.-OIARBIDE TXIKI	- " "	
107.-OIALUME BERRI	-Gurutseta	
108.-OIALUME ZAR	- " "	-ETXE BIZITZA
109.-OLABERRIETA	-Bentetako auzoan	-UTSIK
110.-OLABIDE	-Santio mendian	
111.-OTEGI ENEA	-Bentetako auzoan	-TABERNA
112.-PALANCA	-Santio mendian	-ETXE BIZITZA
113.-PAGUA	-Ergobia	
114.-PETRITTEGI	-Txoritokieta	-SAGARDOATEGIA
115.-PETRITTEGI BERRI	- " "	
116.-PIKOAGA	-Santio mendian	
117.-PLAZA ETXE	- " "	
118.-PORTUBURU	-Portutxo	
119.-PUTXUTXO	-Errekalde auzoan	
120.-PUTXUETA	-Txoritokieta	
121.-SANJUANDENE	-Santio mendian	-ERORIA
122.-SANTIONE	- " "	
123.-SANTIONE BERRI	- " "	
124.-TAULA	-Txoritokieta	
125.-TELLERI BERA	- " "	
126.-TELLERI GOIA	- " "	
127.-TREJANE	-Santio mendian	-ERORIA
128.-TROIA ZAR	-Ergobia	
129.-TXALAKA	-Gurutseta	
130.-TXANDRE	-Santio mendian	
131.-TXAPORDA	- " "	-ERORIA
132.-TXIMELA	-Ergobia	
133.-TXOMINENE	-Plazan	
134.-UBARBURU	-Altzako mugan	-UTSIK
135.-URBIETA	-Gurutseta	
136.-URZAILATEGI	-Santio mendian	
137.-usategieta	-Txoritokieta	
138.-ZABALE	-Santio mendian	
139.-ZABALE BERRI	- " "	-ETXE BIZITZA

ASTIGARRAGAKO BASERRIAK

Ikas-lan honetan agertu nahi duguna hau da: gure herriko baserriak nola diren gutxi gorabenera eta zer berezitasun dituzten agertzea.

Denetara iristeko aukerik ez izan arren.

Baserrien egoera

Astigarragan 139 baserri daude, horietatik 76 dira baserriaren bizitza jarraitzen dutenak, 16 hutsik daude, beste 16 eroiak, eta 26 etxe-bizitza bihurturik. Badira beste 5 lehen izendutakoak eta orain izenak bakarrik geratzen zaizkigunak.

BANAKETA

Esan dugun bezala, normalean baserri baten puskak hauek izango lirateke; Nahiz eta leku askotan etxea berritu eta lehengo pisura igoa izan, sukalde eta ikuilua behean eta toleara leku batzutan, baita ogi labeak ere. Goian logelak eta azkenik ganbara.

SAGARDOGINTZA

Baserri batzuk izan dute toleara eta inguruko baserrikoek tolar hartan egiten zuten sagardoa beren etxerako.

Oraindik badira tolar egurrezkoak baina erabiltzen ez direnak. Bestalde baditugu baserri asko sagardotegi bezala, berak sagardo berezia eginez eta Astigarragari giro eder bat eta fama handia emanaz.

TEILATUA eta TXIMINIA

- Teilatuari begiratzuz gero gehienak bi uretara dira eguraldi euritsuari dagokionez baina badago batenbat beste era batetara egina, esate baterako "Plaza-etxen" hiru uretara daukagu.

- Hasieran sua sukalde erdian egiten zuen. Kea hormen goiko aldetik ateraz. Geroxeago sukalde horma ondoan ipini zen eta kea kanpora eramatera beharra sortu zen; tximiniak eginez.

GAIK edo MATERIALAK

Harria eta egurra dira gai nagusiak baserri bat egiterakoan. Harriak ondo ebakitakoak horma ertzetan eta ate nahiz lehio ondota.

Ladriloa berriz, gutxitan azaltzen da baina lehio gainetan ikus daiteke zenbaitetan. Ermaina^{ko} harria Ernio menditik ekarri zen, han baitzuten lur pusken bat baserria jaso zuenak.

Egurretan aritza erabili da gehienbat baiha pinua, eukaliptoia, gaztaina eta gehiago. Egur horiek teilatua eusten duten gailur eta habeetan ikus ditzakegu, kapirua eta soliba izenekin.

BASERRI BATZUREN EZAUGARRIAK

Baserri askok beste puska bat daukate alboan, bai tolarea edo hegaztiak edukitzeko leku bezala. Ogi-labeak ere izan ohi dira; "Ermainan" izan da horma pusketa bat. Baserri bakoitzak bere ogi labea izaten zuen eta sukalde ondoan egoten zen kampoko aldan "Goikoetxe" baserriak ate bat dauka arkuarekin eta arkuaren harri batean signo batzuk. Drain arte ez da bere esanahia ezagutzen.

"Arrazpin" ate gainean harrizkoa da eta harrian egindako guretzar bat dauka.

"Alorren" teilatuaren anguluan hormaren bukaeran harriz egindako guretzar bat dago.

"Zabalen" teilatu gailurrean dago bestea, harrizkoa baita ere.

BASERRIEN IZENA

Euskalerrian, jaio den tokiaren izenpena arrunki da abizena. Gure abizenen gehinbat, sortu diren baserrien izen-zehatz dira. Baserriak izen patronimikoekin, nekazaritzan ekin ziren, hauek bezala ARRIETA ENEA, BAZTANENE; DOMILENE eta beibera esan ditzakegu, "SORO, DEGI, TEGI" izenlagun bukatutakoak, GARTZIATEGI, ARGINDEGI, JAUREGI.

Baserria GOIKOETXE deitzen dena edo BORDA eta LARRE aurrizkiak eramaten dituen, BORDALUZE, BORDATXO, LARRABI, LARRABURU eta bezalakoak ARTZAINTZAN eragin ziren "Negu garaian izan ezik".

Besteen izenak, inguruko bizikeraz eraginak datozkigun eta FLOREAGA ZAR GAZTELU BERRI e.a.

- OLA

Lan-tresna honekin nekazariak alor-lurrak xehatzen jardun zuretxe edo bastido-rea du, eta zorua gaztain zur-ziriz artetua.

Atzean, eskulekua uztai moduan, besabea deritzaiona.

Aurrekaldetik, berriz, katea darama zehar-burni bati lotua, abel-tresneriari atxikigai.

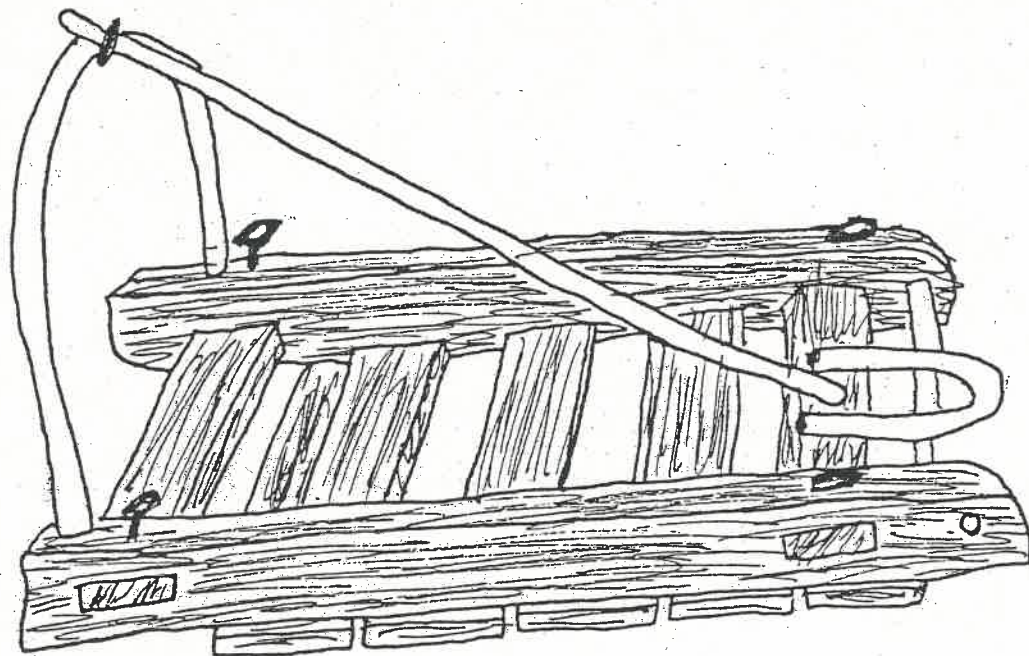
- ESPARDEA

Con este apero el aldeano desmenuza la tierra a sembrar.

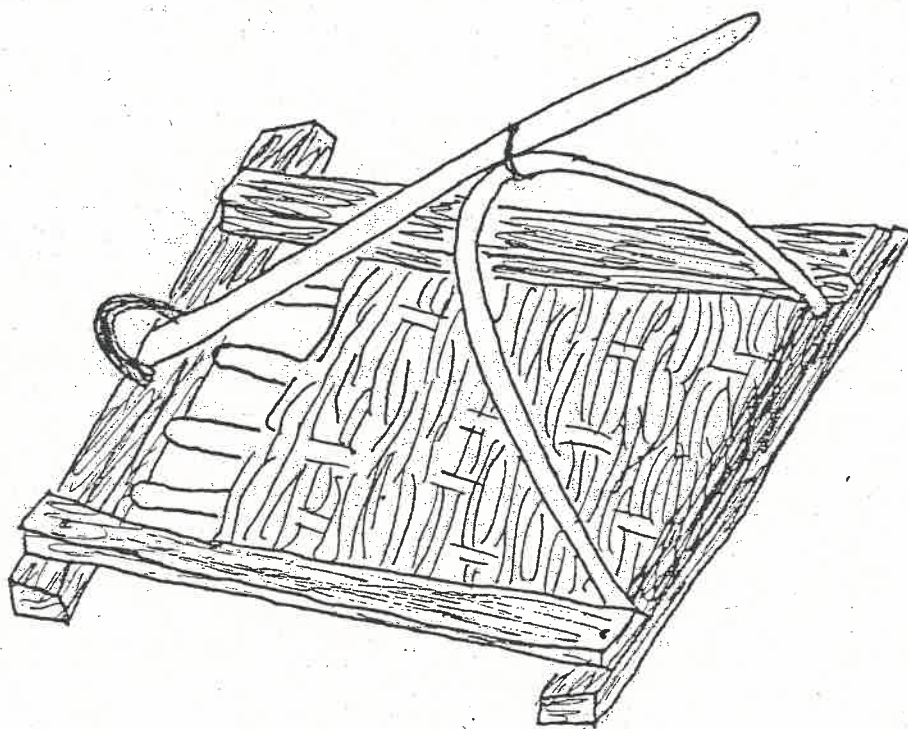
Está formado por un bastidor de madera, entretejido con flejes de castaño.

Lleva un asidero hecho con una vara arqueada que, entre otros varios nombres, recibe los de "besatea", "besabea" o esteva.

En el lado opuesto a este agarradero tiene un anillo de hierro para la cadena de tiro.



"OLA" - ESPARDEA



- KAKOLA

Gizabakarka, arpilak edo ohialak erabiltzen dira belarra garraiatzeko; baita bastidor-mota batzu ere, irudian agertzen diren bezala.

- ESKUAREA

Baserritarrak, sega erabili ondoren, eskuaren behar izaten du, belarbiltzeko. Erabat zurezkoa da. Barra hortzduna da, kirtenari gurutzeka josia. Neurri askotako eskuareak ditugu eta batetik bestera badute berezitasunik.

- ARQUERA

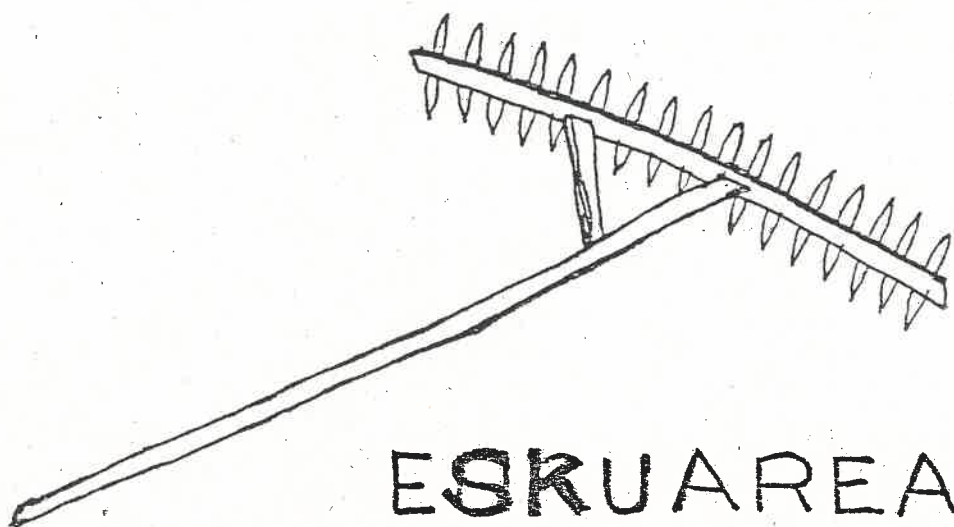
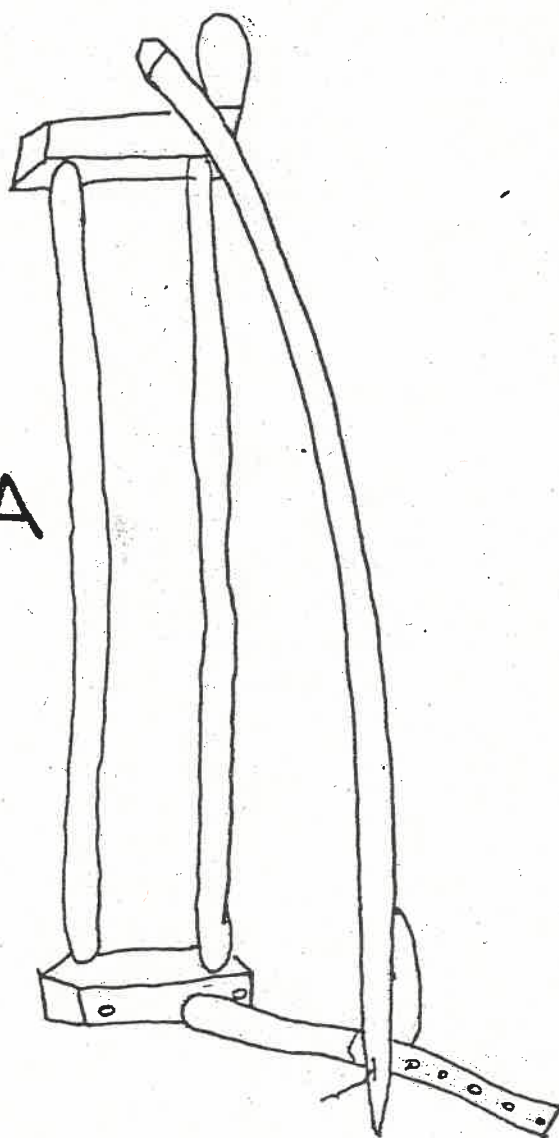
Para transportar la hierba, individualmente, se han empleado arpilleras o telas y también una especie de bastidores como los que se muestran en la figura.

- RASTRILLO

Es un apero de mucho uso, estrechamente relacionado con la guadaña. Sirve para la recogida de la hierba. Es de madera, se compone de un mango rematado en uno de sus extremos por un travesaño que en línea oblicua, va dentado. Hay varios tamaños de rastrillo, y en detalles accesorios puede variar de un pueblo a otro.



KAKOLA



ESKUAREA

-ARRIA

Lantresna honetaz ematen zaio lurrari azken-ikutua hazia erein aurretik. Bost zurabeko ohetxea izan ehi du edo beharbada laukoa luzetaka eta bi zeharka. Aurrekaldez estuago da eta burniaga baten argola-uztaia daramaki abere-tresneriari ezarrigai. Atzekaldetik, goldesku-uztaia, izen askoduna: arresumila, andalue, arrebesate eta abar. Hogeiren bat arehortz ohi ditu zurabeetan banaturik.

-BESABEA

Bi besabe mota ezagutzen dira: zazpihortza, lurra arto-ereteke prestatzeko eta bostortza artajorratzeko.

Bi besabeak, besabeak edo burainareak, berdintsuak dira; zazpihortzak ez du handixeago izatea beste alderik. Aurrekaldez baino atzekaldez zabalago dira eta hemen bi oraleku edo auntzak besabe-akerrak edo eskulekuak dituzte. Bestaldetik berriz, lema makurantzekoa, ganadu tresnari atxikigai.

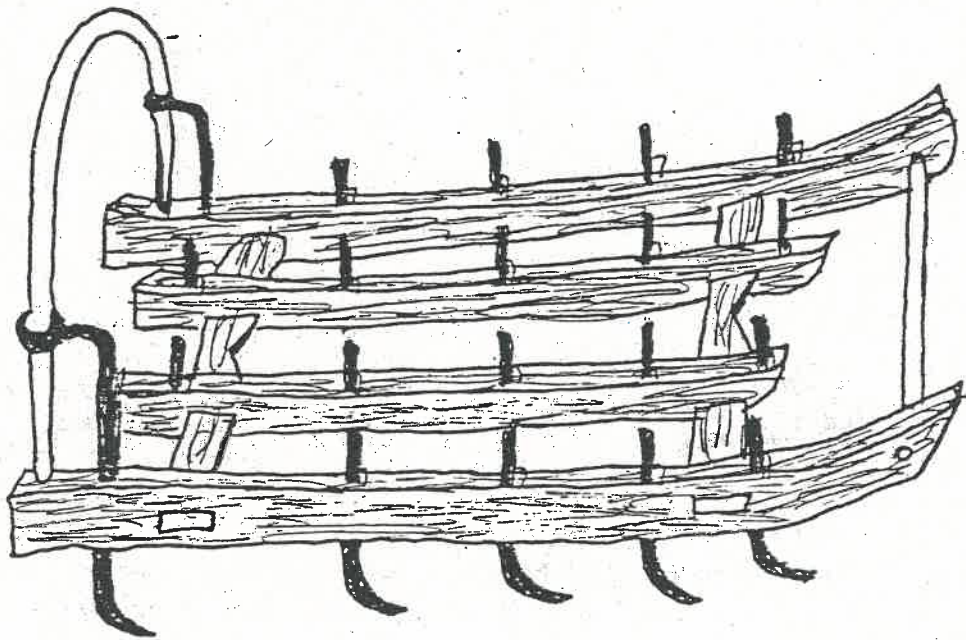
-ARIA

Por medio de la "aria" se deja la tierra preparada para la siembra. Cuenta con un bastidor dentado, de cuatro o cinco maderos longitudinales y dos travesaños. Más estrecho por su parte delantera, donde lleva una vara con su argolla para la cadena de tiro del ganado, en su lado opuesto tiene el agarradero o esteva arqueado, que recibe asimismo los nombres de "arresumilla" "andallue" y "arrebesatea". Los dientes u "hortzak" que hemos citado, en número no siempre fijo, se reparten por los maderos longitudinales.

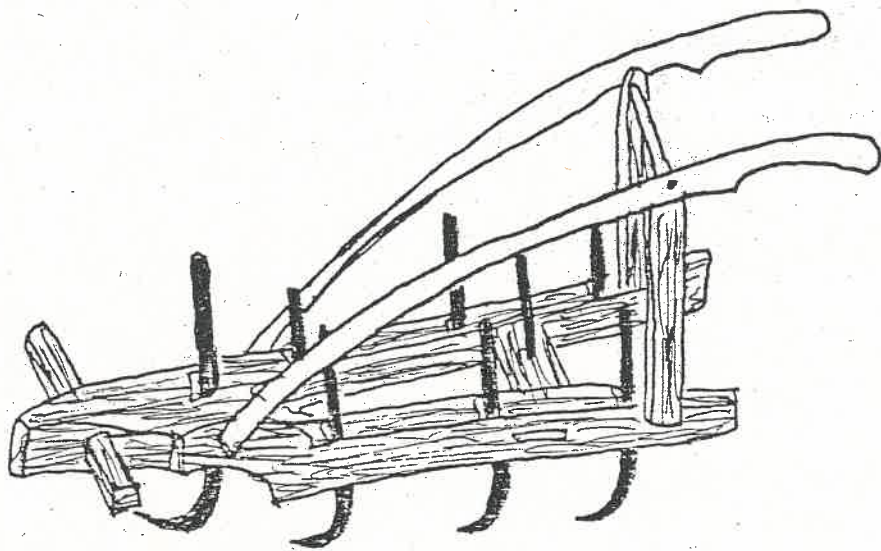
-BESABEA

Con el de siete púas "zazpi-hortza", se prepara la tierra para la siembra del maíz. Con el de cinco dientes u "hortzak" se escarda la tierra cuando esta planta se halla poco desarrollada.

Los de "besabeak" o "burdin-areak" responden a una misma línea; únicamente se diferencian en sus medidas que, como se puede inferir, son algo mayores en el de siete púas. El apero se abre por su parte posterior, que es donde tiene dos asideros "auntzak" "besabe-akerrak" o eskulekuak" y de su lado opuesto o delantero nace un timón ahorquillado, por medio del cual tirará el ganado



ARRIA - ARIA



BESABEA

- LERA

elarra, alpapa, erramolatxa eta abar garraiatzeko toki malkartsuetan darabil-
en aintzinako tresna.

lera, beste gauza asko bezala ez da gurea bakarrik, beste herrialde zenbaitetan
re aski ezaguna da. Gurtetxeak hiru zurezko abes ditu luzetaka eta sei, zortzi
edo hamar zehar-abe, beti binaka. Aurreko ezpata zuloduna eta okerra, eta atze-
koa berriz motzagoa gurtaga deritzan pertika-bidez elkarri lotu ohi zaizkionak
anari eusteko.

- ALPERRA EDO TRINKOA

ur-mokorrak xehatzeko eta zanpatzeko erabiltzen da. Harrizkoa nahiz zurezkoa
zan daiteke alperra edo trinkoa. Alde batetan zuloa eta bi txinela daramazki
zurezko bi ziri ardatza zuretxeari josteko, bi abes luzetaka eta hiru zehar-
abe eta pertika.

- LERA O NARRIA

Como medio de transporte, de la hierba, remolacha, etc, remeda a un trineo y su
empleo se reserva a un terreno accidentado.

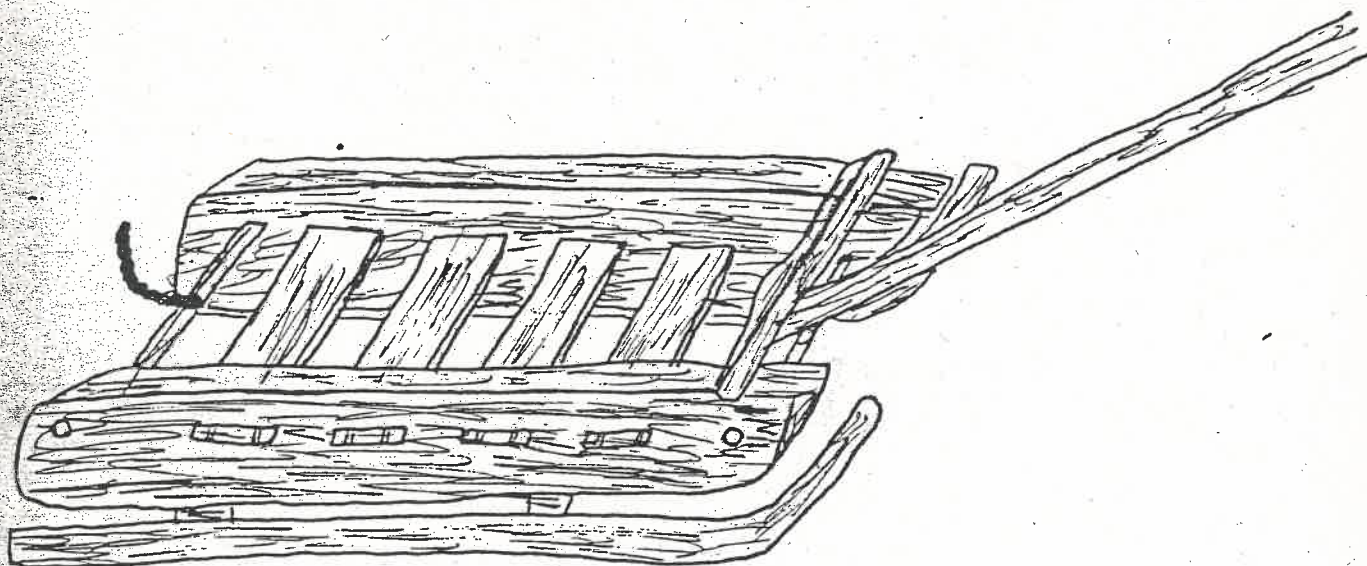
La "lera", como sucede a menudo con muchas cosas, no es exclusivamente vasca.
Consta de un bastidor formado por tres maderos longitudinales y seis, ocho o
diez, siempre en número par, de travesaños. Lleva un varal delantero, algo
curvo y agujereado y otro posterior, más corto que para asegurar la carga, pee
den ir unidos por una pertiga o "gurtaga".

- RODILLO

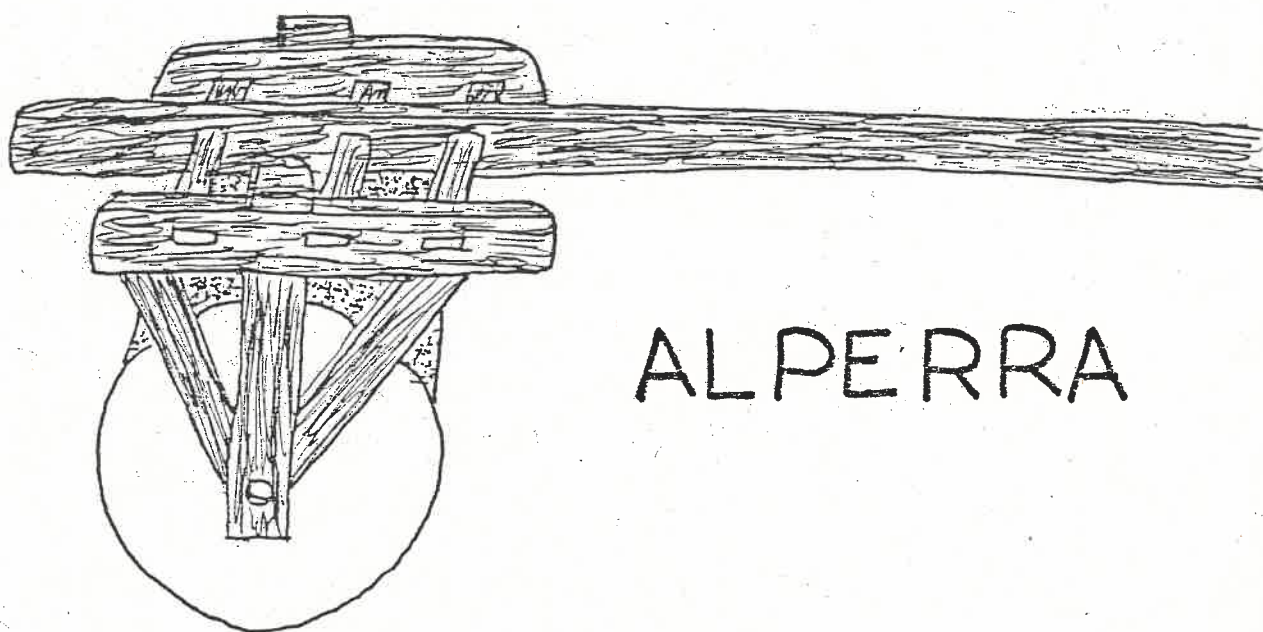
Con este apero se deshacen los terrenos y se allana la tierra.

El rodillo puede ser de madera o de piedra. En el orificio que lleva a ambos
lados se introducen los ejes que por medio de dos piezas o "txinelak" de ma-
dera, sirven de sostén a la cama o "etxea".

La cama o "etxea" se compone de dos maderas laterales -"abesak"- tres trave-
saños o barras y la lanza o "pertika".



LERA-LEGA



ALPERRA

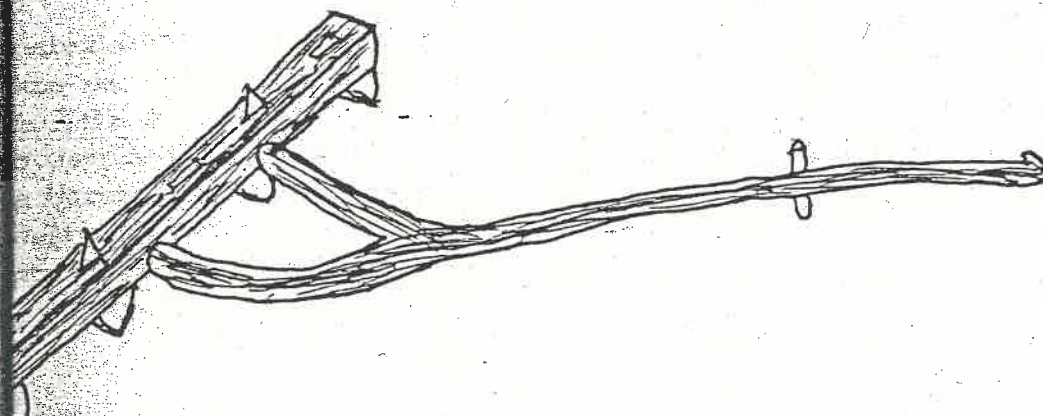
-ESKUZKO MARKA

Lurra landuta utzi ondoren, hazia erein aurretik, marka deritzan lanabesaren bidez, hildoaskak egiten dira. Lau hortzeko zehar-abe, bat eta bi metri inguruko pertika, eskulekutzat balio duena ditu. Esku-marka gaur gotxi ikusten da. Arto-ereteako makina edo tramankuluak ezkutarazi du.

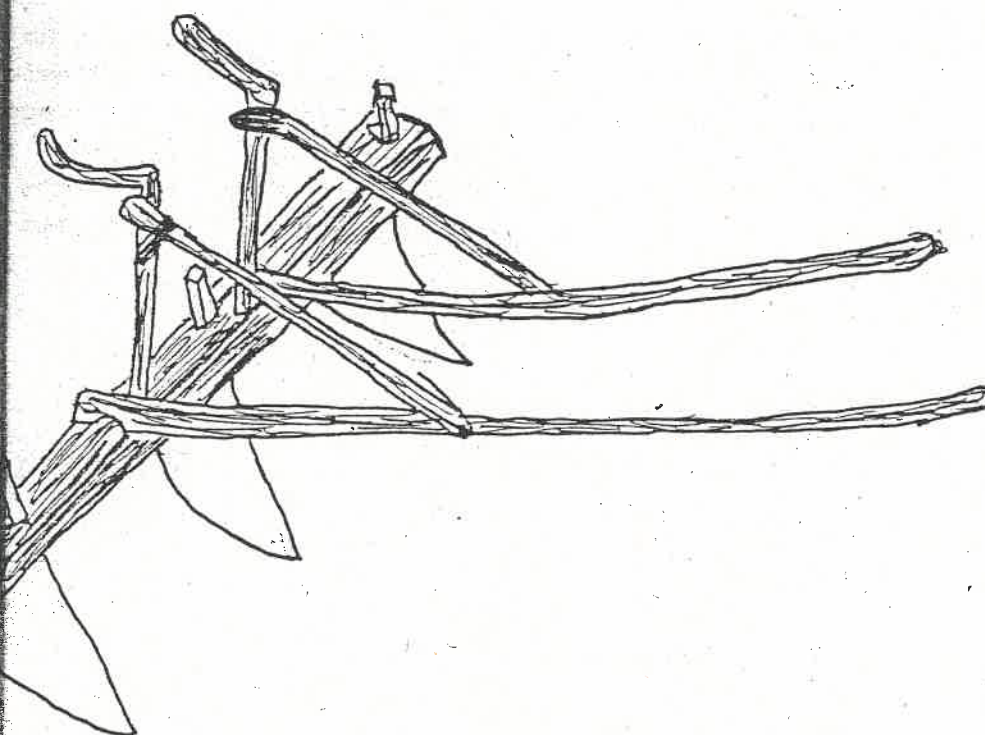
-MARCA DE MANO

Con este apero se surca la tierra antes de echar la semilla. Se reduce a un travesaño con cuatro dientes u "hortzak" y una lanza o "pertika" de unos dos metros, que sirve de mango.

La "marka manual" o "esku-marka" es un útil que apenas se usa. Ha sido sustituida por la denominada máquina sembradora de maíz.



ESKUZKO-MARKA



LAIA

nahaz oso antzinakoa dugu hauxe inolaz ere. Galtzairuzko hankabiko edo hortziakoa da, bosten bat zentimetroz elkar banatuak ditu oinak eta larogei inguru zu. Mutur zorrotzak ditu. Qin baten burualdean begizuloa du, zurezko kidera eskuleku moztaka bat ezartzeko. Bada beste laia hau baino ezberdinxeagoa berebat zaharxeago ere.

eskuleku luzeago-duan, hortzak motzagoak eta elkarbanatuak. Inoiz ikus daiteke inbait lurgoldeberrian ertzetako zotalak iraultzen.

BIHORTZA

nahes lauhortza baten bitartez gaur egun egiten den laiaren erabilkera lehen lauhortzakoak izan ziren baita haitzurra hortz-nahastuta erabili da nahis bihortza ere, irudi agertzen den bezala.

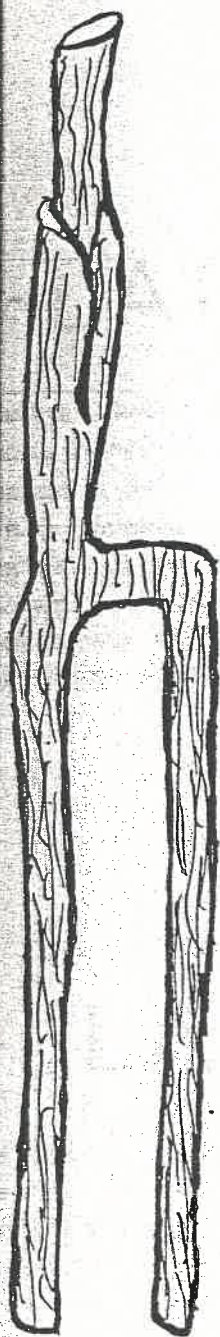
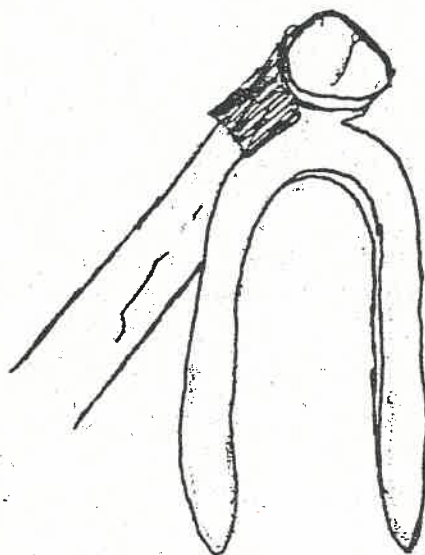
LAYA

un apero cuya antigüedad se halla suficientemente probada. Lleva dos patas dientes de acero -hankak- u "hortzak" que, caldeados y separados por unos cinco centímetros, miden alrededor de los ochenta. Los extremos inferiores son aguzados. En el remate superior, una de las patas abre para lograr el ojo donde irá introducido el mango asidero que, un poco corto, es de madera. Pero hay también otro tipo de laya. Esta es más antigua que la descrita.

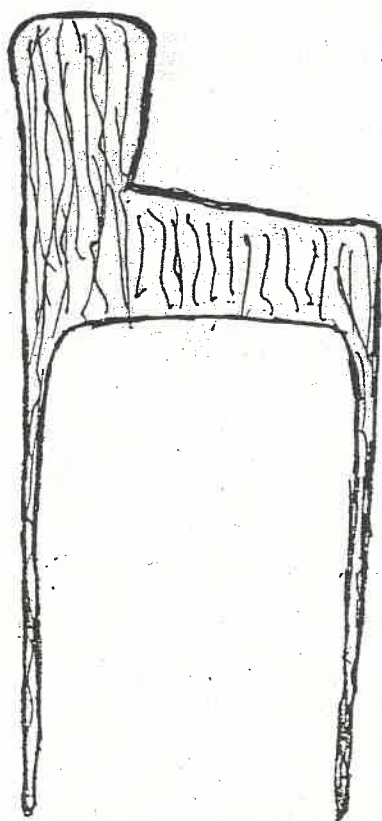
AZADA

Oficio de la laya que se hace ahora con un apero de cuatro o cinco elementos, antes los había de tres, también se ha empleado la azada combinada con los dientes y el bidente "bihortza" como al de la figura.

BIHORTZA



LAIA



FLARATZA-KO TRESNAK

uskal sukaldeak bere garaian izan zen bezala sua barruti erdian zeukan. Lurr-osa harritzko handiez harritzurik aurkitzen zen eta sua egiten duen tokia zekion gehienetan harri bat ondo apaindua zen.

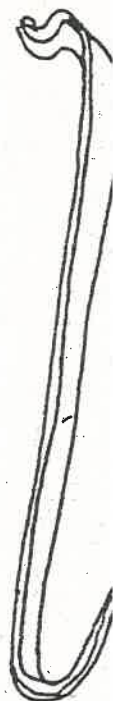
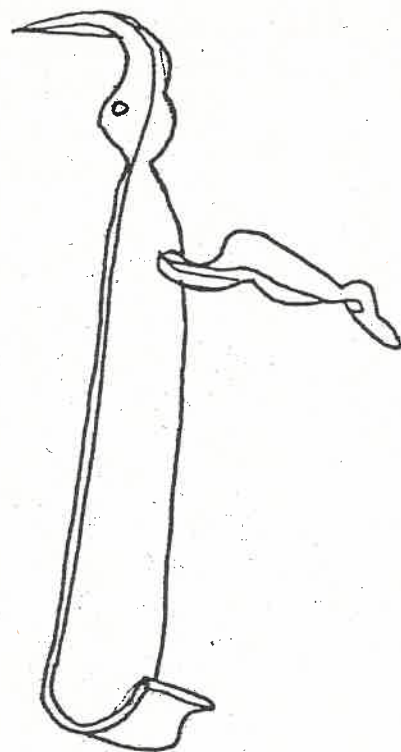
eso birakoi batek, bere ertzetik katea zintzilik zelarik eltzeak sutatik ateratzea uzten zuen, zeinak laratzako tresna hauen bitartez sostengatu ziren katea loturik.

ahiz eta alditan, lan hau irudian erakusten den erretoki-euskarriko moldeak erakusten zuen.

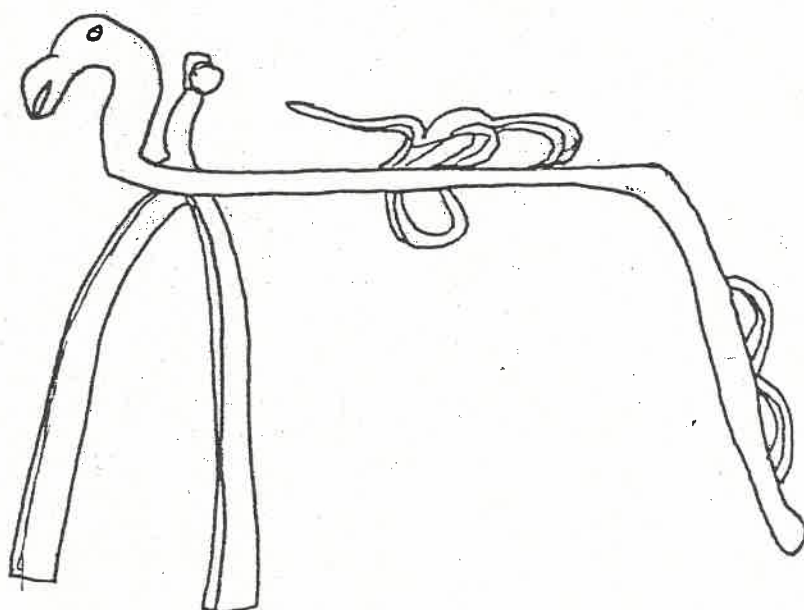
LLARES - SOPORTE DE ASADOR

La cocina vasca, tal como existía en su estado primitivo, tenía el fuego en el centro. El suelo estaba pavimentado con grandes losas de piedras y la que correspondía al sitio donde se hacía el fuego, era generalmente una piedra bien alisada.

Un brazo giratorio de cuyo extremo colgaba la cadena, permitía sacar las ollas del fuego, las cuales sostenían por medio de estos llares unidos a la cadena. Aunque a veces esta labor la cumplían el tipo de soporte de asador que se muestra en la figura.



LARATZA-KO TRESNAK



- SEGA - POTOA

rezko ontzi txiki hau zati-osokoa da, hobeita bost zentrimetro e nahiz igarren landua. Segala lanean, nekazariak jardun artean e iraun dezan, ur pixkat darama ondoan. Zorro hay egiteko, eskulangileak, zura barrutik hustu eta kanpoka egin behar izaten du. Sadu kirtentxo eta bere hortatik lotzen ak ugela gerrian.

- KAIXULETA

rezko esku-zorro bat dugu, itaiaz egiten diren lanetan esku-beh ko. Bi neurritakoak izan ohi dira: handiena, edo behatz-txikerr koa eta bigarrena gordetzeko direnak; eta beste txikiago bat, b gia eta erdikoa babesten dituna. ur egungo motordun, lanabesak gal-zorian jarri du kaixuleta.

- INGUDET XO A - TXINGURIA

rni edo ingudetxo bat da, lurrean sarturik nahiz zur baten gain en da ebaki-orriako koskak konpontzeko, mailu batez kolpatuz.

- VAINA PARA LA PIEDRA DE LA GUADA

reduca a una sola pieza de madera de unos veinticinco centímetros abajada en verde o seca, indistintamente. entras duran las faenas de la siega, y con objeto de conservar h a, lleva algo de agua, orina o zumo de manzana fermentado, pues tos líquidos tienen mayor virtud. ra confeccionar la vaina. el artesano desbasta y vacía la madera oción sacará la pestaña, que sirve para sujetar el útil al cinto r.

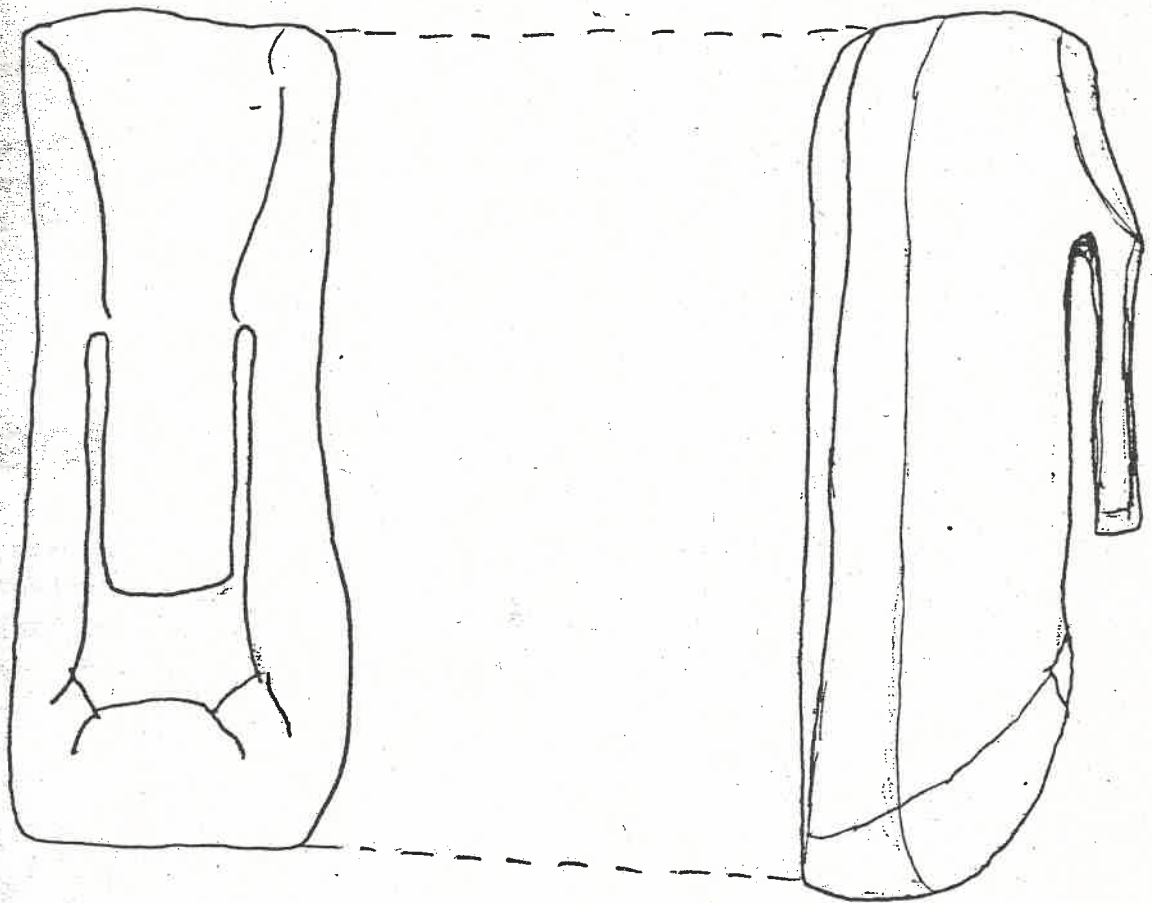
- ZOQUETA

trata de un guante de madera que protege los dedos de una mano, s de la siega realizadas con la hoz. La zoqueta se puede clasifi maños: una defiende los dedos índice, corazón, anular y meñique ra, se introducen únicamente el corazón, anular y meñique. Hoy, canización del campo, la zoqueta es de uso limitado.

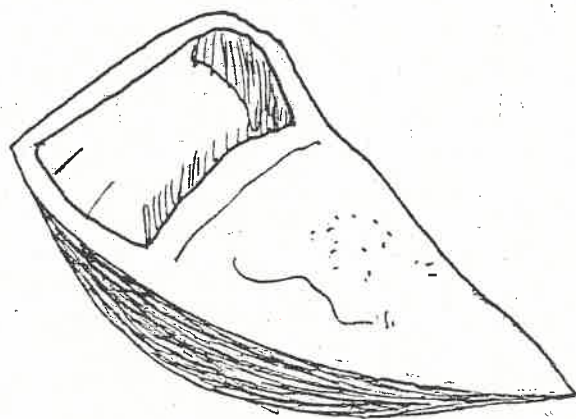
- YUNQUE CILLO - PICA

ra arreglar las mellas de la hoja se usa un hierro o pequeño yuni suelo o colocado sobre una madera, donde se pone la hoja para s n un martillo.

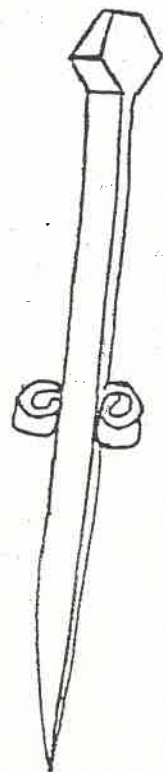
SEGA - POTOA



TXINGURIA



KAIXULETA



- SEGA

Ebaketarako lantresna ezaguna sega. Ebaki-orri okerrantxa du eta muturzoia zuzena. Kirtena zurezkoa, burni euskarriaren bidez lotzen zaio sega-orriari txabefaz estutu. Bi kider ditu eskubanakin heltzeko. Bata, agaren garaiketatik eta bestea erdialdera, lehengotik berrogei ta bost zentrimetrora erabiltzeko behar dunaren neurrira egokituak izaten dira luze-laburrean.

- SEGAKO OSAGARRIA

Segako kirtenari makila luze bat edo bi lotzen dizkiote garoa ebakitzeko kirtinari baten bidez hatzemanik, ebakitako landare guztiak toki bera joan daitezkeen zerbituz.

Beste alditan makila hauek kirtenari lotuz doaz hasieratik.

- GUADAÑA

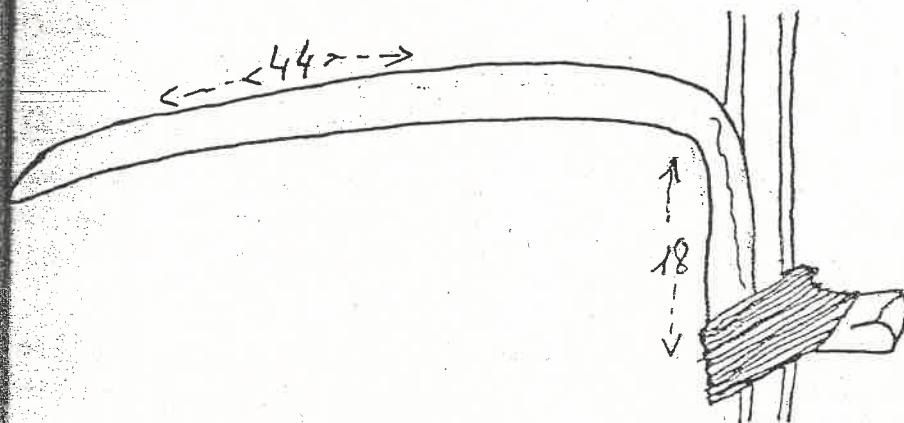
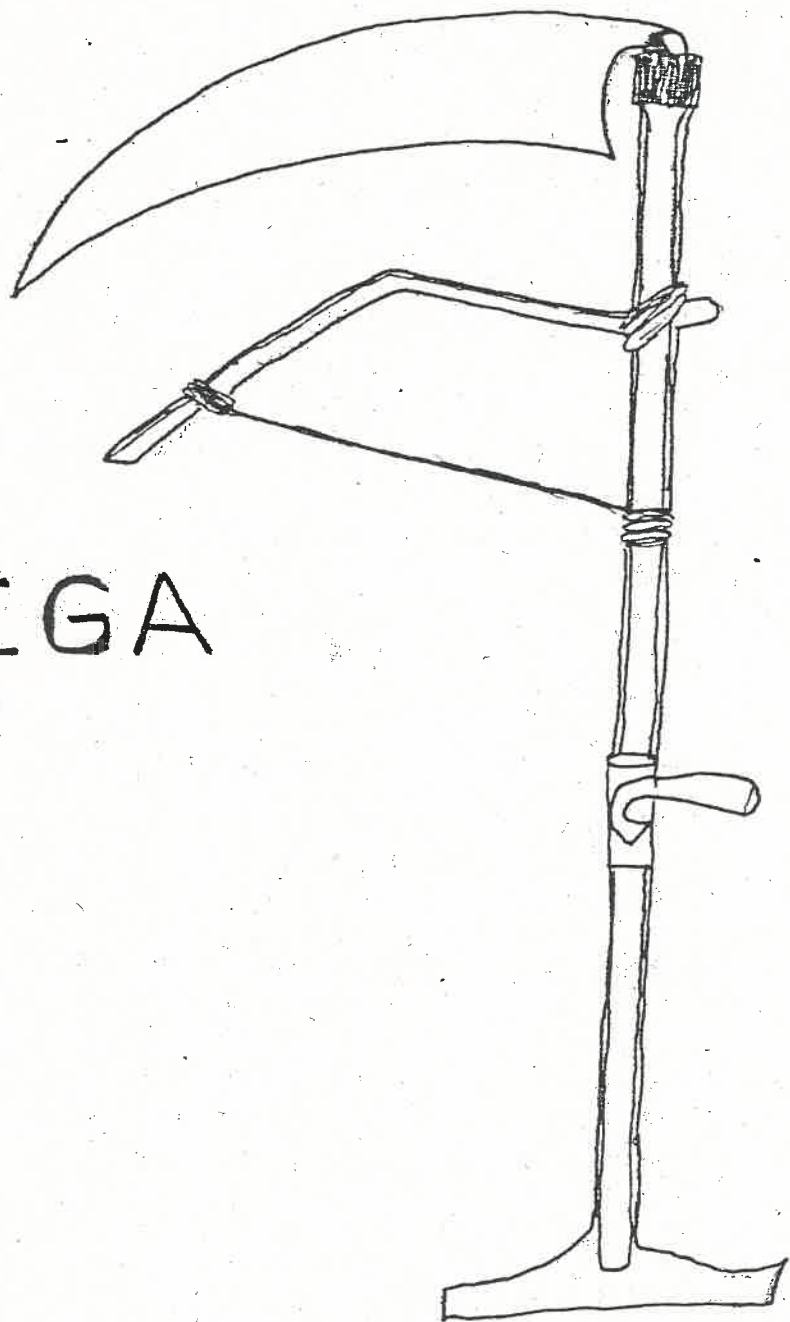
Es un útil manual para la siega. De una hoja cortante de línea algo curva, tiene el extremo aguzado. Su mango es de madera y lleva dos manijas o agarrales. Uno queda en el remate superior de la vara y el otro el inferior a unos cuarenta y cinco centímetros del anterior.

Para hacer este apero, el artesano tendrá en cuenta la talla del labrador que ha de utilizarlo. De esta manera, pues, sus medidas no son siempre fijas.

- SUPLEMENTO DE LA GUADAÑA

Para cortar el helecho añaden al mango de la guadaña un palo largo, o dos, sujetos con un alambre, que sirven para que las plantas cortadas vayan todas al mismo sitio. Otras veces estos palos van unidos al mango desde el principio.

SEGA



SEGA KO OSAGARRIA

KAIKUA

zi hau zurezko zati bakarrekoa da, urkizkoa gehienetan. Bere tankera txun-
edo kono motz batena duzu, ahoaldea zorua baino zerbait zabalago. Kanpo-
etik eskulekua darama, kiderra, behatz-txikerrarentzat txuloduna. Goiko
zera iritxiaz, aho erdira sartzen da eta eskuleku gertatzen. Litro batetik
beirainoko sargunea dutenak izan ohi dira. Ardi jezteko, esne-biltzeko era-
i izan ohi dira maizenik.

OPORRA

ere txuntxur motz baten tankerakoa dugu, oker-antxean tajutua. Zurezko za-
bakarrekoa, urkizkoa du gaia sarrienik, eta eskulekuak ez du ezer aitatze-
rik. Bere neurriak litrokoak, erdikoak edo laurdeneakoak, talo-esnearentzat
biltzen da, baita ere mamiarentzat.

ABATZA

kuak eta oporrak bezala, ontzi honek ere txuntxur motz baten tankera du. Es-
leku bat izaten du alde bakoitzean. Hogeitabostenak litrokoak izaten ziren
tzak. Artzaiek, behar-beharrezko zuten orduan gaztagintzarako.

SUBILA - SUILA

indik, baserri askotan erabiltzen dira "subila-suila" ura garraiatzeko

KAIKUA

el recipiente es de una pieza de madera por lo general de abedul. Su línea
de tronco de cono oblicuo, siendo el diámetro de su base algo menor que el
de su boca. En su parte exterior lleva un asidero con un orificio para el de-
meñique.

La prolongación sobre el borde, se adentra en la boca y sirve de agarradero
para la mano. La capacidad del "kaiku" puede ser de un litro como pasar de los
dos. Su uso más corriente ha sido para ordeñar las ovejas.

OPORRA

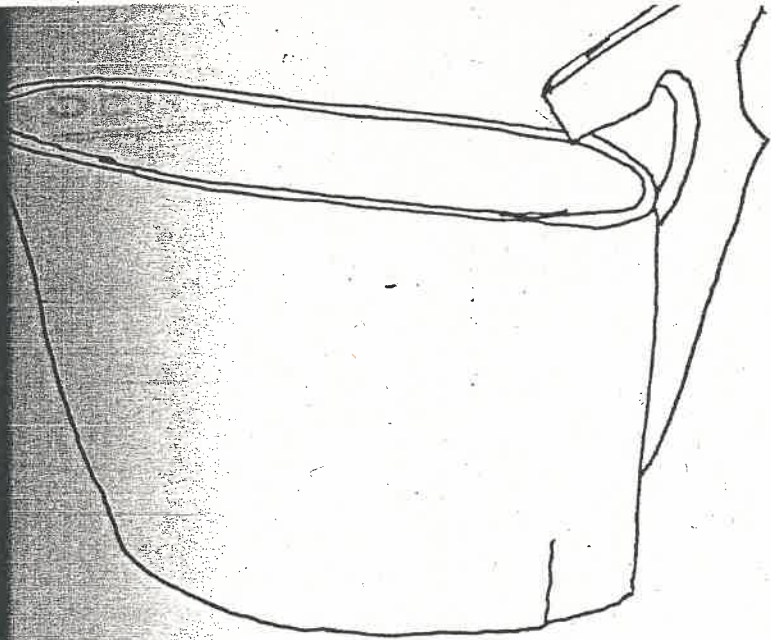
La forma es de tronco de cono suavemente inclinado. Este recipiente está hecho
de una pieza de madera, casi siempre de abedul, y su asidero no presenta par-
ticularidad alguna. Hay "oporrak" de uno, de medio y de un cuarto de litro, y
cada uno se reserva para la torta de maíz con leche -"talo eta esnea"- y la
jada.

ABATZA

La forma de la "abatza" es de cono truncado y lleva dos agarraderos, uno a cada
lado. Su capacidad mayor la podemos fijar en veinticinco litros. El pastor ha
usado la "abatza" para elaborar el queso.

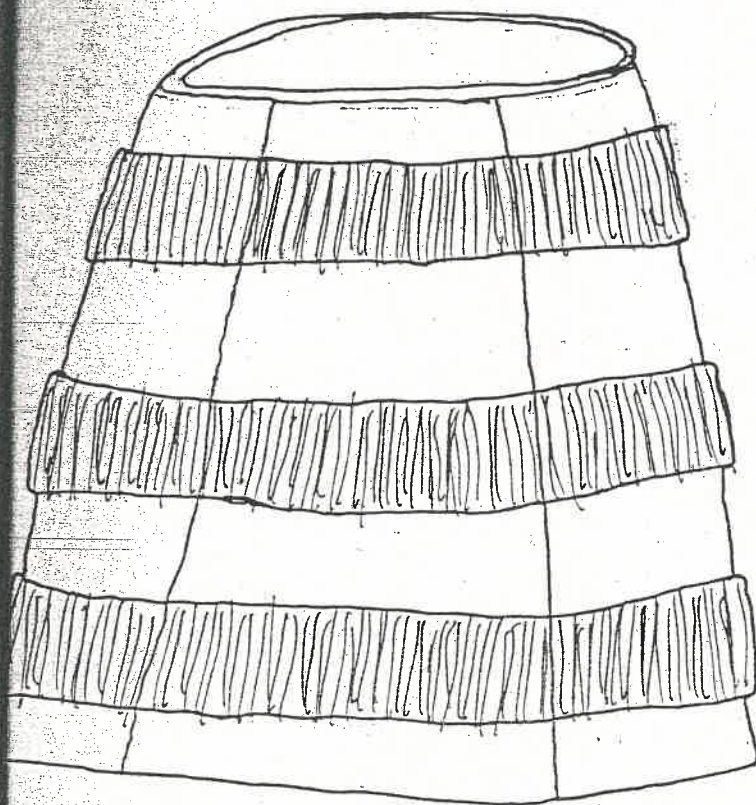
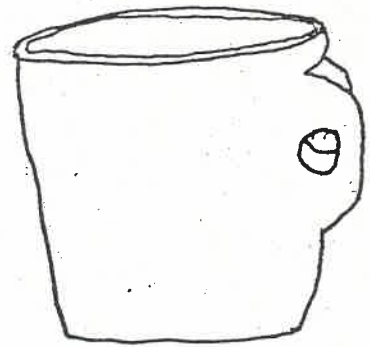
HERRADA

Antes se emplean en muchos caseríos la herrada "sugilla" para traer agua.



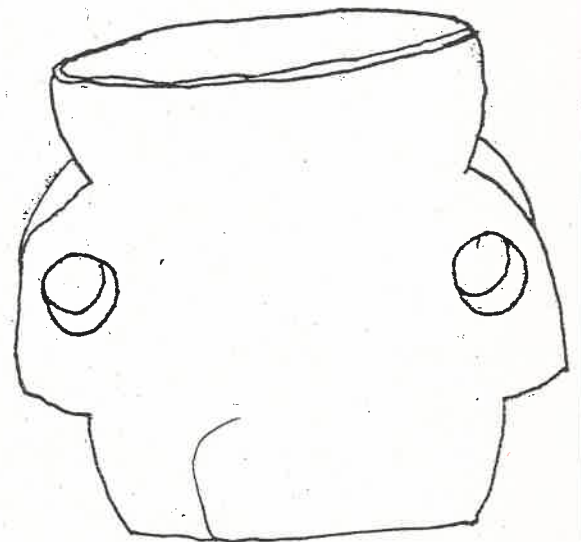
KAIKUA

OPORRA



SUBILA

ABATZA



SENDABELARRAK

SENDABELARRAK

Gure herrian asko dira gaitzen kontrako erremedio bezala belarraz tzen direnak. Beste askok, ordea, sendabelarrez baliatu nahi eta ez te zeri heldu edo bila nora jo.

liburutxo honen bidez hogeita hamar sendabelar klase dakarzkigu, batzaren izena eta ezaugarrien azpian, nahiz zer erremediotarako balio, la diren, zer gaitzen kontrakoak eta non bil daitezkeen erakutsi nahi

ERROMEROA (Romero)

Erromeroaren ontasunak esaten liburu osoa egin daiteke, dio esaera z. har batek.

Ona da:

- Gibelarentzako.
- Arnas bideetarako.
- Behazunari laguntzen dio.
- Odola garbitzeko.

Infusio bezela hartzen da, litroko 20 gramo. Infusio hau zauriak garbitzeko ere oso ona omen da.

-BERBENA "Belarraren Kataplasma"

Hiru kutxaradaka olio prejitu baratxuri ale batekin eta hoztutzen denean, berbena ondo txikituta bota olio ontara, eta su gutxirekin jarri berotzen; biguntzen denean nahastu arraultz zuringoa, eta bi zapi zurien artean jarri zauriaren gainean, eta horrela euki gau guztian.

Eta hau egin gauero zauria sendatu arte. Plastikoeekin ez estali beiner.

-EUKALITOA

Zuhaitz hau denontzat oso ezaguna da; Euskalerrian, batez ere, itxas, aldean aurkitzen da.

"Sukarraren aurkako zuhaitza", deitu izan zaio, izerdia ateratzen laguntzen duelako. Gripe, katarro, bronkitis eta asmaren aurka ibiltzen da, batez ere.

Infusio edo eukalito hostoen ura hartzen da, litroko hamar gramo.

Honen lurruna hartzea ere oso ona da. Hortarako litroko hogei gramo jarri lehar dira.

Ameriketan diabetesen kontra ere erabiltzen da.

-PIKUAK

Frutui gozo hauek alimentu haundikoak eta osasungarriak dira, bai piku dotik hartuta berehala, bai lehorturik.

Bitaminatan oso aberatsak dira (A, B eta C). Ejiptotarrak orain 4.000 urte erabiltzen zituzten sendagarri bezala.

Arnas bideak eta hesteak gabitzen ditu.

Erlekistena heldu eta beheratzeko, esnetan egositako piku bat berdibitu eta erlekiztenaren gainean jartzen da.

Piku lehorrak gauean uretan biguntzen jarri eta goizean, baraurik jan ezkeror, oso onak dira idorreria kentzeko (tripak beheratzeko)

-LIMOIA

Benetan oso sendagarria da, esan daiteke gaitz guztien aurkako erremedioa dela.

- Batez ere gabigarria da eta infezioak kentzen ditu, bai barrukoak, bai azalekoak.

- Tentsioa jeisten du.

- Azido uikoa kentzen du.

Beraz oso ona da: erreuna kentzeko eta katarro eta griperen aurka, bitamina C asko du-eta.

Eztarriko mina kentzeko eztiarekin nahastuta oso ona da.

-GEREZIAK

Aberatsak dira azukre eta mineraletan (potasio, fosforo, kalzio, sodio, kloro, magnesio, burni eta abar).

- Diuretikoa, gernua edo pixa ugaritzen du.

- Tripak beheratzen ditu.

Beraz onak dira odola eta giltzurdiñak garbitzeko eta bat libratu ezin danerako.

Gerezi txurtenekin egindako infusioa oso ona da besikulako gaitzen aurka. Litro bat uretan 20 gramo gerezi txurten irakin arazi.

-APIA (Apio)

Erreka iskinetan eta ura dagoen tokietan jaiotzen da.

Mineral asko du (sodio, kalzio, potasio) eta aberatsa da bitar (A, B eta C).

- Oso ona da odola garbitzeko.
 - Diuretikoa, gernua ugaritzen du.
 - Dijestioa egiten laguntzen du.
 - Nerbioak baretzen ditu.
 - Eztarriko miñak kentzen ditu.
 - Erreuma eta ertritisen aurka oso ona da.
- Onena gordinik da, egosita ere har daiteke.

-LOBELARRA (Amapola)

Euskadiko edozein bazterretan aurki daiteke sendabelar hau. U bildu behar dira lore gorri hauek eta lehortu. Lore hauen ura e fusioa hartzen da, litroko hamar gramo.

- Nerbioak baretu eta trankildu egiten ditu.
- Arnasa hartzen laguntzen du.
- Logurea ematen du.

Beraz ona da, lo eginerazteko, nerbioak baretzeko eta eztula tzeko.

Eguneko iru katillukada hartu daitezke.

-EREINOTZ edo ERRAMUA

Erromatarrak Apolo jainkoari eskainitako zuhaitz santu bat da. K kuok ere Erramu igandez elizara eramaten dugu edeinkatzera, eta ate eta soroetan gurutz bihurturik jarri ere bai. Enperadore eta leei erramu hostoz egindako koroia jartzen zieten buruan.

Osasuneko ona da: estomagoko jugoak eragiten ditu, dijestioar guntzen dio, haize gutxiago sortzen da, garbitu egiten du eta in en aurka ere indarra du.

Gixanduan erabil daiteke, edo erramu hostoen ura, litriko 20

-PERRESIL

Bitamina A beste edozein landarek baino gehiago du.

Ona da:

- Hesteak garbitzeko.
- Gernu - bideak garbitzeko.
- Appetitoa irikitzen du.
- Digestioari laguntzen dio.
- Odolaren zirkulazioari laguntzen dio.
- Diabetesen aurkarako ere balio du.
- Gernua ugaritzen du.
- Emakumeen hilerokoa ondo ibiltzeko ere ona da.

Bere jugoa har daiteke bakarrik edo beste zeozerrekin nahastuta, bakarrik mikatza bait da.

-TIPULA

Denok ezagutzen dugu barazki estimagarri hau.

Oso aberatsa da bitaminatan (A, B eta C) eta mineraletan ere bai (azufre, fosforo, silizio, yodo, potasio eta abar)

Oso اساسgarri da. Baten batek deitu zion "Hesteerako erratza", barruak garbitu egiten bai ditu.

Ona da gaitz guzti hauen aurka: erreuma, artritis, diabetes, prostatitis, arteroescleriosis, tripetako infezio eta azaleko gaitzen aurka.

Onena gordinik jatea da.

-BARATZURI edo BERA KATZA (Ajo)

Denok ezagutzen dugu, eta gure sukaldeetan asko erabiltzen dugu. Gizaaldietan zehar oso estimatua izan da eta gaitz askoren aurka erabilgarria izan da.

Erromako burrukalari edo gladiadoreak hori jaten zuten ugari burrukarako indartzeko.

Ahal dela gordinik jasan behar da. Txikitu eta olioarekin nahastura oso ondo gordetzen du bere indarra.

- Appetitoa gehitu eta digestioari laguntzen dio.
- Azido urikoa desagiten du.
- Tentsioa bere neurrian eukierazten du.
- Hesteerako moxorroak hil eta garbigarri bilakatzen da.
- Minbiziaren aurka ere ba omen du bere indarra.
- Eztula kendu. tabakoaren kedarran kendu eta birrikatzen da.

-HORMA-BELAR (Parietaria)

aditu izen gehiago ere; muru-belar, odol-belar, Maria-belar, eta abar. Forma zaharretan aurkitzen da. Potasa-nitratu asko du.

- Diuretikoa da, pixa ugaritzen du.
- Gernu-bideetako gaitz guztien sendagarri da.
- Tripako minak kentzeko ona da.
- Gibealeko gaitzak sendatzeko.

Sendabelar hau egosi eta bere ura hartzen da.

-AXERI BUZTANA (Cola de Caballo)

stainu belar edo axeri belar ere daitzen zaio. Lur bustietan jaiotzen da, erreten in uruetan-eta.

- Gernua ugaritzen du, diuretikoa da.
- Odoljariorak gelditzen ditu.
- Mineralez indartzen du gure gorputza.

Axeri buztanaren ura hartzen da. Irakiten ordu laurden bat edo euki ta ur hori hãztuta gero hartzen da.

Sudurreko odoljariora gelditzeko ere ona da: Algodola ondo busti ur ortan eta jarri odola irtetzen den tokian.

-URKIA (Abedul)

urkia Euskadiko basoetan errez billatu daitekeen zuhaitz bat da. Urki ostoen ura, litroko 100 gramo, oso ona da osasunerako.

- Diuretikoa da, hau da, gernu edo pixa gehiago egiten da.
- Odola eta giltzurdiñak garbitu egiten ditu.
- Azido urikoa urtu egiten du.

Beraz ona da ertrititis, erreuma, giltzurdiñetako min eta gernu bideetako hareak eta harriak kentzeko.

Egunean iru katillukada hartu daitezke.

-ORRIBURA (Alcachofa)

Kardaberaren familikoa da. Alkatxofa eta kardabera oso onak tikoentzat, hau da, azukrea jeisteko bai odolean eta bai gelaren ordez inulina bait dute ugari. Gainera osasungarri da

- Gibelarentzat.
- Urea ta kolesterina garbitzeko.
- Hesteetako infezioak sendatzeko.
- Odola garbitzeko.

Alkatxofaren hostoen ura ere ona da gibelako gaitzen aur

-AZANARIO

Alimentu sundiko bazkaria da, eta gainera aspaldiko gizaldie dagarria bezala ezaguna. "Zanahoria" itza euskeatik datorrel te batzuk: zain horia.

A bitamina asko duelako begientzako oso ona da. B eta C e eta mineraletan oso aberatsa da.

- Hesteetako odoljarioak gelditzen ditu.
- Estomago eta duodenoko zauriak sendatzen ditu.
- Behazunari laguntzen dio eta gibelarentzat oso ona da.
- Odola garbitzen du.
- Erreuma, artritis eta infezioen aurkakoa.

Onena gordinik jatea da: txiki-txiki eginda, edo bere ura

-INTXAURRA

Aberatsa bitaminatan (A eta C) eta, batez ere, zink eta kob. Alimentu haundikoa, grasa eta proteina askokoa, baina ikatz- txikoa, orregatik diabetikoak hartu dezakena.

Intxaur hostoen infusioa ona da odola, gernu-bideak eta g tzeke.

Pankreasi ere lagundu egiten dio eta horregatik ona da di aurka ere.

-ASUN edo OSIÑA

Osiña jan behar litzake barazkirik onena bezala. Esp
no ere hobe da.

Osiñen ura ere oso ona da:

- Estomago, pankreas eta behazunerako.
- Odoleko azukrea jeisten du, oso ona diabetikoen
- Gernua ugaritzen du.
- Odola garbitzen du.
- Erreumaren aurka ere ona da.
- Odol-ixuritzea gelditzeko.

-INTXUSA edo SAKUTEA (Saucu

Euskeraz ogei hamar izen baino gehiago baditu zuhai

"Intxusaren aurrean txapela kendu behar da", dio
zahar batek.

"Neolitiko garailetatikan erabili izan du gizonak
fruituak alimentu bezala edo sendagarri bezela.

Ameriketara ere eramán zen gizonarentzat oso onur
tsatuz.

Loreak, fruituak, hostoak eta bigarren azala erab
dagarri bezela.

Diuretikoa da (pixa ugaritzen du), eztula kentzek
sendatzeko, zauriak sendatzeko eta abar.

-BERBENA-BELAR (Verbena)

Historia luzea duen sendabellarra da, "Belar santua"
San Juan gauez, festa aundi batean biltzen zen, horr
izen bezala "berbena" hitza gelditu omen da.

Oso ona da berbena ura odola, gibelá, bareá eta g
bitzeko.

Eta kataplasma bezela benetako mirariak egiten di
zauri gaiztotuetan, indizioaren bat hartuta gaiztotze
tis dagonean, eta abar.

-MILLORRIA (Milenrama)

Gure belardi guztietan agertzen dan belar bat da. Belar honen l biltzen dira, lehortu, eta infusioa egiten da, manzanillarekin

Zauriak sendatu eta isteko oso ona da, zauri belarra ere dei zaio. Dijestioa ondo egiten laguntzen du, biotz-errea kentzen d dolaren zirkulazioari laguntzen dio eta nerbioak baretzen ditu.

Egunean iru aldiz har daiteke, goiz, eguardi eta gauean. Inf hau bera erabiltzen da zauriak garbitu eta sendatzeko.

-GALKIDEA (Diente de León)

Gure belardi eta bide bazter guztietan arkitzen da, gizaldietan hain maitea izan den sendabelar hau. Alemanak asko ibiltzen dute berriko sendaketarako.

- Odola garbitu egiten du.
- Apetitoa esnarazi egiten du.
- Diuretikoa da, gernua ugaritzen du.

Beraz ona da gaitz hauen aurka, gibel eta biliseko gaitzen aur artritis, erreuma eta giltzurdiñetako miñen aurka.

Onena gordinik da hostoak eta loreak zabaldu baino lehen, ensa edo bere zumoa. Edo egosita hosto eta zuztarrak, litriko 20 bat g

-ZAINGORRIA (Geranio de S. Roberto)

Gure bide bazter eta horma zamarretan oso errez bilatzen da senda hau.

Batez ere, beherakoa kentzeko eta ahoko minak sendatzeko erabil da. Kantidade ttiiki bat nahikoa da beherako larriena kentzeko.

Belar honen zainak egosi eta ur hori hartzen da , litroko lau g Kamamillarekin nahastuta hobe da. Nahikoa da kutxarada bat. Ord kutxarakada bat.har daiteke.

Ahoko minak sendatzeko belar honen urarekin gargarak egiten dir

-ARABIA (Arándano)

Azeri mahats edo Mendiko mahats ere deitzen zaio. Kare-
en gure mendietan erruz izaten da.

Aspaldiko Greziko sendagileak beherakoaren aurka era

Kordobako arabeak ere sendagarri bezala erabiltzen z
Europako gerratean areplanoetako pilotoak gauez hobeto
dabelar honen fruituak jaten zituzten.

Gaur egun, batez ere, diabetesen aurka erabiltzen da
tako sendagile batek landarezko insulina deitzen dio.

-INIBRE edo LARRAONA (Enebro)

Piñu txiki baten antza duen landare hau gure mendietan
da. Fruitu txiki batzuk ematen ditu, bigarren urtean he-
nebra edaria fruitu hauen alkoholakin egiten da.

Aspaldiko gizaldietatik oso sonatua da sendagarri bez
harra ere erabiltzen zue diuretiko bezala. Ona da:

- Odola garbitzeko.
- Izerdia botatzeko.
- Dijestioa egiteko.
- Gernu-bideak garbitzeko, mazkuriko gaitzak sendatze
- Eta edozein infezio sendatzeko.

-ARBI-TXIKIA (Rapónchigo).

Arbiaren antzeko zainak ditu, horregatik deitzen zaio a
tzetik aurrera jaiotzen da gure mendi eta bide bazterretan

"Inulina" dauka fekularen ordeaz eta horregatik oso on
entzat.

Katalunia aldean merkatuetan saltzen da barazki bikair
eta ensaladatan jaten da. Landarearen zainak eta hostoak
Apetitoa irikitzeke ona da.

-SOBEA (Salvia)

Sendabelar hau ez da aurkitzen gure lurretan.

XIII garren gizaldian esaten zen: "Nola hil daiteke sobea bertan daukan gizona?"

Ona da:

- Gernua ugaritzen du.
- Izerdia aterazitzen du.
- Infezioak sendatzen ditu.
- Beherakoa kentzen du.
- Gibela eta giltzurdiñak garbitzen ditu.
- Emakumeen hillerokoa ondo ibiltzeko.
- Odolaren zirkulaziorako.

Infusio bezala hartzen da, litroko 20 gramo.

-ARTA-BIZARRA (Estigmas de Maiz)

Artoa alimentu bikaina da, eta arta-bizarrek sendabelarrak bezel-bili daitezke.

Diuretiko bizkorra da eta gernua asko ugaritzen du eta oso on-giltzurdinetako minak kentzeko eta besikula eta gernu bideak gar-ko, harriak eta hareak botatzeko eta mazkuriko minak kentzeko.

Litro bat uretan 20 gramo arta-bizar egosi eta ur hau hartzen

-KAMAMILLA

Sendabelar hau denok ezagutzen duzute.

Ona da:

- Nerbioak baretzeko.
- Izerdia botatzeko.
- Gripeak kentzeko.
- Dijestio on bat egiteko.
- Esteen mugimendurako.
- Haizeak errez botatzeko.

Infusio bezala hartzen da. Begietako miñak kentzeko ona da in-onekin igurtzitzea.