

SAGARDOA

1- Sagardoa

Sagardoa Euskal Herrian, edaririk zaharrenetako bat dugu.

Ez da noski Euskal Herrian soilik ezugutu eta edan ohi dena, beste zenbait lurraldeek ere badute sagardoarekiko tradizio handi bat, adibidez Asturiar lurraldeak.

Sagarra fruta txikitu, edozein eratan prensatu, eta lan honen ondoren ateratzen den likidoari SAGARDOA deritzaio.

Likido edo zuma hau ondoren barrika edo kupelean fermentazio baten ondoren SAGARDOA izeneko edarian bihurtzen da.

2- Prozesoa

Sagar ondoa berez, beste zuhaitz denak bezala Negu eta Udaberri tarte horretan aldatu behar da. Urtarrilaren bukaera eta Otsaila inguruan.

Zuhaitzak Apirilako lorea bota behar du ondo iza-tez esaera zaharrak dionez.

“Apirilako lorea urrea baino ohea”

“Maiatzako lorea batez baino ohea”

Sagarrak fruta bezala izugarrizko klase pila ematen ditu gero ikusi ahal izango dugun bezala.

Lorearena urte sasoian nahiko finkatua izan arren, ez da berdin gertatzen egali edo frutarekin.

Badira goizeko klasean, adibidez San Juan sagarra edo eta udaran aurrera Abuztuan Xanisteban sagarra izenekoa, baina gehienak, udaren bukaera eta udazkenaren haserako tarte horretan etortzen dira, Iraila aldera alegia.

Sagarra heldua edo zoritua dagoenean saski batzuen bidez zakuetara biltzen da. Zakuak gurdian Tolareetara.

Tolareak Irail osoan joko dute sagarra.

Ondoren bereala ateratzen den zuma, edo Tolareetan bertan kupel ontzietara bota edo enkargoz beste lekuko sagarra bada jo dena, GARLIA izeneko ontzi luze eta estu batzuetan gurdi gainean eramaten da bere helpuntura. Han bereala kupelean sartu eta fermentazioa hasiko da.



Azaro aldera hasten dira sagardoak etortzen.

Guk gure azterketa hau finkatu nahi dugun garaian (Gerra aurrea) oso sagardo gutxi enbotilatzen zen.

Gehiena kupeletik edaten zen, bereiziki sagardotegietan.

Behin Otsaila ezkeror hasten zen kupeletik sagardoa edaten.

3- Historia

Sagardoaren prozesoa oso aintzinatik datorkiguna da.

Gizaldietan zehar Euskal Herriko jende askorer edaria izan da. Erromatarrek ere bazuten bere berri.



Bibliako (Libro de los proverbios) izeneko liburuan (Znb.31 V.6) "Sagardoa triste daudenei emateko" eta (Lucas 1-15) "Jainkoaren aurrean handia izango da eta ez du ez ardorik, ez sagardorik edango".

Adriano erromatar enperadorearen garaian, II.mendian, Asiako lurretan Artimorok idatzi zuen liburuan (Libro I cap. 75) sagardoa sagarretik ateratzen dela esaten da.

Euskal Herrian dokumento zahar askok egiten dituzte sagasti eta sagarrari buruz aipamenak.

Zaharrenak hamaikagarren gizaldikoak dira (1014 urtean) Nafarroako Santxo Handia erregeak Leireko konbentoari emandako Diploma baten gure sagastiak aipatzen dira, eta aldi berean Donazio edo emaitza bat egiten da. Emaitza hau "Hernani inguruan eta

itsas ertzean dagoen San Sebastian izeneko Monastegi bat bere lur eta sagastiekin".

XII. mendean ere aurkitzen ditugu sagastiei buruz dokumentoak. Honela Fernan Gonzalezek bere poema batean diona "Ardo eta ogiz behartsu baina sagarrez aberats Lope bizkaitarra buruzagi izendatu zuten" (Fue dado por cadbiello don Lope el Vizcaino, bien rico en manzanas. pobre de pan e vino)

Baita ere gizaldi honetakoa da Aimeria Picaud-en informea, bertan dionez gure herrian ugari dira sagarra eta sagastiak.

XI. mende bukaera eta XII. hasera garaian IPAR ALDEKO ADOUR ibai azpiko aldean Sordeko Abadiak izugarrizko lurraldeak zituen, 28 auzo desberdinetan bai omen zituen sagastiak. (Bidatx, Garazi, Donepaleu, Baigorri, Iholdi, Nabarrenkoxe,

Saubaterre, eta abar) auzo hauetako larogei herrixketan, sagastiak jarri eta zerga edo "impuesto" bezala (Diezmos y primicias izeneko zerga) 25.000 litro sagardo jasotzen omen zituen Abadiak.

1025 urtean Altzo (orduan AIA ko Unibertsitatea) Garzia Aznarez eta bere emaztegaiak donazio bat egiten diote Juan de la Peñako Monastegiari.

Donazioa hau izan zen; Olazabal (San Salvador Eliza) Monastegia bere lurretan ziren sagasti denekin.

1057 urtean Garzia Aznarezen alaba Blasquitak baieztatzen du donazio hau.

Gorosabelek aipatzen digunez 1025 urte inguruan ALTZO beheko inguruak sagastiz beteak omen zeuden.

Sagardoak beti izan du presentzia, baserrien errenta nagusiak jartzen zuenean.

Honela nagusi eta maizterren kontrako zabarretan agertuko dira, dirua, kapoiak, artoa, eta "Horrenbeste karga sagar"

Hala idazten zen libretatxo zahar haietan.

4- Sagardiak

Garai batean sagardi handiak izaten ziren gure herri eta inguruetako baserrietan.

Zenbait aipatzekotan bat ARANGUREN -goa izango litzateke.

Esaera bada, gerra aurrean, urte batean, 150 karga sagar atera zituztela sagardi hartatik.

Orduan Xegundo Berrondo zen etxea eta sagardiaren nagusia edo jabea.

Baziren ordeztu sagardi handi gehiago ere.

Horrela PELU eta ZUBITANE edo AGUSTIÑENE baserriak Gurutzen.

OLAITZ BERRI eta OLAITZOLA-koak Ergoien. Auzo honetan baita ere TORNOLA aldean PORTUBURU, TXARONDO eta TOMASEN BORDA-koak.

ARIXTI BURU baserriak sagardi handiak zituen, beraiek ez zuten tolarerik eta TOLARE orain jatetxea den hortan jotzen zuten, baina eskuz pisoiarekin.

Gurutzen ere baziren sagardi ederrak, ALDAKO, SEIN, PELU, ERTXIN eta abar, zenbait baserri aipatzekotan.

5- Sagar ondoa

Sagar ondoa aldatzeko, berdin urteetan zehar azpikoa sagar ondoak garbitzeko, hilbera esan ohi da, dela garai onena.

Ez da materialetako edo, asko erabilitako egurra. Sua egiteko bai.

Nola nahi ere ostoa zabal antzekoa duenez hilberrian bota beharko litzateke, emankortasun egokiena eman dezan.



Anbolazko
Sagastia

6- Sagar klaseak.

Garai batean sagar klase asko ezagutzen ziren gure herrian, eta oso ezberdinak.

Gero agertzen dugun zerrendari begiratu bat ematen badiogu, berehala konturatuko gara, sagarraren izen denak sustrai multzo batetik zintzilikatzen direla.

Horrela aurki genezake "Urte sasoi edo giro bateri" lotuak daudenak, antzeko beste "Zenbait gauzeekin" parekatzen dituztenak, sagarra "beraren ezaugarriak" adierazten dituztenak eta gauza nabari bezala "base-ri izenak" daramatenak.

Esaten dutenez sagardoa egiteko, zenbat eta klase gehiagorekin egin, orduan eta hobe, berdin gertatzen omen da ardoarekin ere.

6.1- Lehenengo multzoan "urte sasoi" adierazten dutenen artean hauek ditugu besteak beste:

- San Juan sagarra

Oso goizekoa, gazia eta jateko oso ona. Aspaldiko ohitura da Oartzunen eta San Juan egunean, izen bereko Basilikan, urtero "arta berde" eta "San Juan sagarrarekin" bere fatxada nagusia apaintzea.

- Santiyo Sagarra

Goizekoa, gazia eta jateko oso ona.

- Xanisteban sagarra

Gazia eta oso ona jateko.

- Andra Mari sagarra

Geza garratza, kolorez erdi gorri eta erdi horia, alde gorria barratza, sagardogintzarako oso estimagarria.

6.2 Zenbait gauzarekin parekatzen diren izenak.

- Merabi sagarra

Gazi garratza, kolore gorri marraduna. Iraunkorra, Urrileko sagarra da baina zenbaitan Azaroan etortzen da.

- Oliyo sagarra edo urdaniturri sagarra

Geza-gozoa, kolore hori eta sagardotarako ona.

- Batzui sagarra edo Batza sagarra

- Atso sagarra

Txikia eta oso gozoa jateko, Zuaznabarko sagastian baziren.

- Gibel xorrotxa edo lel xorrotxa

Gazi-geza eta sagar txikia

- Burni sagarra, Burdintxa edo Burdin sagarra

Berandukoa, gozoa eta gogorra, kolore orlegi bizia erdia eta gorri iluna beste erdia, Babilonia baserrian izaten ziren. Gorde sagarra, Otsailaraino iraun zeza-keena eta gaixoak sendatzeko ere sagarrarik onena.

- Alper sagarra

- Abalia

Geza, lasto kolorekoa pinta beltzadun batzuekin sagardogintzan oso ona.

- Anixa-Anix sagarra

Gazi-gozoa, txikia, kolore marroi edo nabarra, pinta zuri ugariekin. Ipar Euskal Herriko sagarra da baina hemengo Errege sagarraren familiakoa, Udare sagarraren antza handikoa

- Aritza

Gazi-garratza, kolore gorri berdeska, oso sagar handia eta iraunkorra. Sagardogintzan hobenetako bat. Txalaka baserrian ugari izaten zen, badirudi Hernani inguruan Aritza izeneko sagar mota bat izaten zela baina txikiagoa eta gaziagoa, hala ere, honekin antza handikoa.

- Aziloka

Gazi-garratza, kolore horikoa, zenbait lekutan Gazi Loka ere deritzen diote.

- Patsuloa

Gazi-geza, bi klase dira, horia eta beltza eta biak jateko onak bainan horia hoberena.

- Buztiña

Garratza kolore orlegi argikoa, eguzkiak jotzen dion aldetik marra gorri batzuk hartzen ditu.

Urrilleko sagarra da, Goierri aldean daude gutxi batzuk.

Sagar garratzetatik erabilgarriena

- Limoi sagarra

Gozoa, handia, kolore orlegi eta gorria. Bere itxurarengaitik oso sagar arraro eta dotorea.

Beste lekutan ezik Bizkaia aldean oso ugaria da.

6.3 Sagarra beraren ezaugarriak adierazten dituztenak

- Geza miña

Batzuk SAGAR BELTZA izenarekin ezagutzen dute. Minkatza eta garratza, kolore orlegia, sagardoa egiterakoan nahasteko ona eta oso estimatua da. Arotxene baserrian, Ugaldetxo auzoan, izugarritzko pila izaten omen zen, eta 1933 urtean izan ziren bi uholdietan, lehendabizikoak (1933-06-26) bat ezik, gaineke denak urak eraman omen zituen.

KONDAIRA

- Libra sagarra

Gazia, tamainu handikoa, inguruetako handiena, horregatik bere izena. Kolore orlegi horitsua, KANA SAGARRA izenarekin ere ezagutua izan da.

- Gaxi arrua

Gazia eta txikia, Babilonia baserrian asko izaten zen.

- Sagar zuria (Geza zuri)

Gazi-geza, gehiago geza, goizekoa eta jateko oso ona. Baita ere GEZA ZURI eta ESNAOLA sagarra bezala ezagutzen da. Sagardoa egiteko oso estimatua.

- Mozolua

Oso motela

- Agor mokote sagarra

Gazi-geza, kolore horia. Usai eta zumo gutxikoa, Oartzun aldean sagar txarrari deritzen diote "Mokote sagarra".

- Ale aundi

Gazi-gozoa, sagar handia, kolore orlegi-horitsua ipurdi aldean, zikin edo marroi plastada batekin, ez du gordetzeko balio.

- Boskantoi

Gazia eta kolore orlegi-horitsua, zenbait mantxa beltz agertzen dituelarik.

Oso sagar gogokoa, bai mahairako edo berdin sagardoa egiteko.

- Geza zuri (ikus:SAGAR ZURIA)

Geza, kolore zuri berdetsua.

- Geza haundi

Gazia, kolore orlegi horitsua, eguzki aldetik horiagoa. Handia, sagardoa egiteko oso gogokoa.

-Geza gorri

Geza, txikia, kolore gorri-gorria. Sagardogintzan askok erabiltzan dute, baina bere ugaritasuna gaitik, ez oso gogokoa dalako.

- Mokotea

Geza, kolore gorri iluna, batzuetan eguzki aldetik pixka bat gorritzen da. Beranduenetako sagarra oso iraunkorra, gorde sagarra.

Sagardogintzan kontu handiz erabili beharra gehiegi bota gabe.

6.4 Baserri edo etxe izenak daramatenak, Herri, baserri, lurralde edo zenbait leku izenei lotuak.

- Markelin sagarra-Merkeliña-Markelin-Merkalin

Mikatz, garratza, kolore berdekoa. Pitarra (sagardoa ura nahasita) egiteko ona bainan sagardoa egiteko ez hain ona.

Tolarieta inguruan dagoen Pikain izeneko etxe bazterrean bai omen ziren Markelin sagarrak berriro arte.

- Pastire sagarra-(Bastida)

Geza, kolore gorri barratua.

- Aldako sagarra

Gazi-geza, nahiko handia, erdi aldea kolore orlegia eta beste erdia gorria, Urrillako sagarra da.

- Bordatxo sagarra

Geza, harri kozkorra baino gogorragoa.

- Gabi errota

Gazia, gogorra, Iturriotzko Aristizabal baserrian asko izaten zen.

- Txalaka sagarra

Oso bizia edo gazia, sagardoa egiteko ona, baina kontuz erabili beharrezkoa, ezin bai zitzaion asko bota, nola nahi ere, ez zen asko izaten.

Martin Motzenen eta Iyeru baserrietan izaten zen.

- Frantses sagarra

Oartzunen ondo ematen da (Emieta baserria)

- Aizpuru sagarra

Gazi-geza, jateko ez da txarra.

- Andoain sagarra-Andoina-Andoñi sagarra

Geza, nahiko handia, kolore gorri marraduna Urrillako sagarra eta oso ezaguna.

- Aleman sagarra

Gazi-gozoa, neurri handikoa, kolore orlegi-horitsua Gipuzkoan ia desagertua da baina Bizkai aldean errez aurkitu liteke.

- Altza sagarra

Geza-garratza, kolore orlegia, bizar antzeko motatxo beltz multzuarekin. Bizkaian sagarrak ezagutuenetakoa eta sagardogintzan oso estimatua.

- Azkoneta

Garratza, neurri handikoa, borobila, kolore nabarra, mantxa beltzez betea, udare edo madariaren antza dauka.

Esaten dute sagar mota denetan minkatzena eta legorrena dela Urrietako AZKONBIETA baserrietik zabaldua.

- Bixkai sagarra-Baztar sagarra

Geza ela legorra, txiki txikia Mokote sagarraren antzekoa kolore gorrikoa, puxkati bat orlegi horiska. Dena marra edo barratu finez osatua. Sagardoa egiteko oso ona.

- Burgo gorri-Burgo sagarra-Motriku sagarra

Geza-gozoa, gorri odol kolorekoa. Bizkaiko sagarra dugu, oso estimatua sagardoa egiteko. BERRITUA ko BURGO baserritik datorkio izena.

- Errezil gorri

Batzuk ESAMIN SAGARRA deritzen diote.

Gazia, urre kolorekoa marra gorrixka askokin, azpi aldea nabarra Errezil sagar denak bezala.

Frantsesez REGNE DE REINETTES deritua eta erderaz REINA DE REINETAS. Errezil sagarretan gozoena, beheko lurretan aldatua iraileko sagarra izaten da eta mendikoa berriz aza'oako sagarra.

- Errege sagarra-Reineta-Errezil sagarra

Gazia, ttikia, errezil sagarretan hoberena gazitasun baino gozotasun gehiagokoa. Jateko oso ona, erretzeko ere bai, antzinean eta gaur egun ere bai.

Kolore hori orlegi antzekoa, errezil sagar denak bezala, ipurdi aldea nabar kolorea hartzen du.

- Errege gazi-Errege txiki

Gazi garratza, ttikia. Batzuk ERREGE TXIKI izena ematen diote. Kolore orlegia, iraunkorra edo gorde sagarra, oso estimatua. Oso ezaugarria da bere aparteko gustoa.

- Errezilla

Gazia, kolore orlegia nabartasun askorekin. Errezileko sagarretan ezagutuena, ugariena delako.

Gazitazun asko izan arren, gozotasun asko ere eduki lezake, eta honengatik sagardogintzan arrixko handikoa eta kontuz erabili behar den sagarra.

- Goikoetxea sagarra

Gazi garratza, kolore gorri marraduna eta nahaste orlegi-horitsua.

Astigarraga eta Hernani lurraldetan ugaria eta oso estimatua.

- Golden

Geza gozoa, lasto kolorekoa. Mahaiko sagarra.

Amerikan sortua, azken urte hauetan Euskal Herrian zabaltzen ari dena.

Mahaiko sagarra edo gordinik jatekoa izan arren batzuk sagardogintzan erabiltzen dute bainan motela denez, arrixko handikoa bihurtzen da lan honetan.

KONDAIRA

- Josefa

Gozo garratza, aparteko sabore edo gusto arrarokoa. Kolore gorri marraduna gehiena, beste aldea orlegitsua.

Asturiasko sagar berria, oraintxe Euskal herrian ezagutzen hasia. Orain hogeit bat urte GALDUEÑO herri Asturiarrean sortua.

- Kamuesa

Gozoa, kolore horia. Oso ezaguna da, bai mahaia-rako jateko, eta berdin sagardoa egiteko.

Erderaz CAMUESA dauka izena eta batzuk MERKADER SAGARRA deitzen diote.

- Loistin sagarra

Geza, kolore orlegi argia. Urrilako sagarra, Hernani aldean sagardoa egiteko erabiltzen dena.

- Mamula

Batzuk Musuzabal sagarra deitzen diote eta beste batzuk Balanzategi sagarra.

Geza, kolore hori orlegia. Ipar Euskal Herrian oso ezaguna da Antzinatik pitar-sagardoa egiteko.

- Kanpandoja

Gazia, reinetaren antzekoa baina handiagoa. Kolore orlegi horitsua, eguzki aldetik gorritua.

Errezil sagarretan goienetako bat, erderaz REINETA del CANADA deritzen zaio.

Bada beste mota bat KANPANDOJA GORRIA deritzen zaiona, gazi gozoa eta kolore gorri dotoreagoa.

- Manttoni

Gazi gozoa (Geza garratza ere izan daiteke), kolore gorri eta orlegia erdiska.

Batzuk GEZA PURUA izenarekin ezagutzen dute. Sagar iraunkora, gorde sagarra eta sagardoa egiteko erabiltzen dena.

- Mendiola sagarra

Gazia, kolore gorria mota nabarrarekin. Azaroako sagarra iraunkorra, ERREZILLA eta TXALAKA sagarraren tartekoa.

- Munduate

Gazi garratza, kolore gorri iluna. Beranduko sagarra oso iraunkorra.

Olaberria-ko MUNDUATE baseritik zabaldua.

- Nafar sagarra

Oiartzun-en ematen da EMIETA baserrian.

7.- Sagar biltzea eta garraioa:

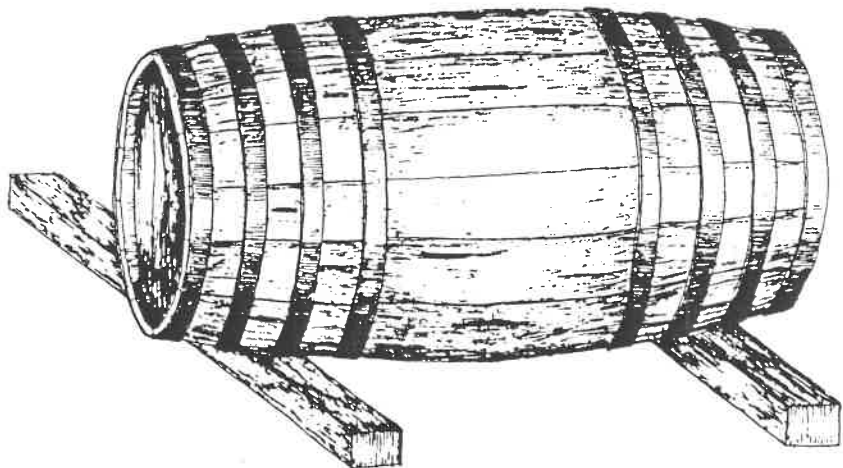
Sagar bilketari askotan ez zaio garrantzi handirik ematen baina zer ikusi handia du noiz eta nola bildu. Sagar biltzeak bere garaiak ditu.

Badira, lehen ikusi dugun bezala goizeko sagarrak, baita ere berandukoak, Abenduan biltzen direnak eta abar.

Ongi izatez, bakoitza bere garaian bildu behar da, ondo zoritzen danean eta erortzeko puntuan dagoenean.

Gertatzen dena da, gerra aurreko denbora haietan behar bada ez zela horrelako zehaztasunarekin ikusten lan hau, eta nola urte sasoi batzuetako sagar gehiena heldua izaten zen, denbora epe edo lege antzeko batzuk izaten zirela lan hauek egiteko.

Hiru edo lau bildu aldi egiten ziren, baina aurretik, sagardietako belarra ebaki eta sagar ondoak garbitzen ziren, bilketa lana errazteko.



Esaerak honelakoak ziren:

"Santa Krutz (Irailaren 14) bitartean bildutako sagarra sasira bota"

Ondoren erortzen zen sagar txiki eta kaxkarrarekin "Zizarra" egiten zen, eta batzuk Santa Krutz bitarteko sagarra ere sasira bota beharrean zizarra egiteko erabiltzen zuten.

Ondoren hiru edo lau bildu aldi egiten ziren, eta Santu Guztien egunerako (Azaroak 1) bukatua izaten zen sagar biltzea.

Beraz hilabete eta erdi edo 45 egun gutxi gora behera ziren sagar biltzea egiteko, hamar bat egunetik bildu aldiak eginez.

Azken bildu aldia, zuhaitzari astinaldi bat makil batekin eman ondoren izaten zen eta "Fuertzan" kentzea deritzaito.

Ilargiaren egoerari ez zaio garrañtzirik ematen jasotzeko edo biltzeko garaian, baina bai eguraldiari.

Giro onarekin edo legorrean biltzea beharrezkoa da, bestela hosto, belar eta lurra itsasten zaio sagarrari eta gero honek gusto txarra ematen dio sagardari.

Bildu aldi bat baino gehiago egiten zirela esan du, eta egia da baita ere bildu aldi bakoitzeko sagarraren kalitatea ezberdina izaten zela.

Ordaintzeko garaian ere salneurri ezberdina izaten zuen.

Hasera eta bukaerakoak txarrenak eta merkeenak "Zizar Sagarra" da lehenengo berez lurreratzen dena eta "Eragozi Sagarra" makilarekin zuhaitzetik eragotzen dena, hau beranduko lorearena izanik.

Erdiko bildu aldiak izaten ziren sagardorik onena egiteko.

"Kizkia" izeneko tresna batez biltzen zen, bera, akuilu moduko makil motz bat izanik, metro erdi inguru luzeko urritz makila bat, muturrean iltze batekin.

Honela askoz ere neke gutxiagorekin eta ia makurtu gabe, sagarrari eztena sartu eta otarrearen kirtenean kolpatuz erortzen zen sagarra otarrera.

Sagarra zakueta sartu ondoren, sagastian zehar uzten zen. Gero zaku hoiek bueltaka bultzatuaz edo leraz arrastan, ahal zen bezala leku fijo batzuetara eramaten ziren, karga lekutara, han gurdi gainera bota eta gero tolareetara eraman.

Gurdiak 24 bat zaku eramaten zituen, hau da 4 karga.

Baziren orduan ere azkarrak lan honetan, eta aipatzekoa da TOLABERRIETA baserriko itzaia. Honek gurdia hontarako prestatu eta 5 karga eramaten omen zituen, hau da 30 zaku.

8- Neurriak

Sagardoa eta sagardoaren legeak.

Lau saski edo "Sagar otarre" behar ziren ondo beateak zaku bat osatzeko.

Zakua izaten zen orduan, eta bai gaur ere, neurri berezia, 52 edo 55 kilo inguruan pisatzen zituan.

Hemen Oartzun inguruan, 55 kilotatik 60 ra esan ohi dizute: "60 kiloz aurrera oso neurri ona".

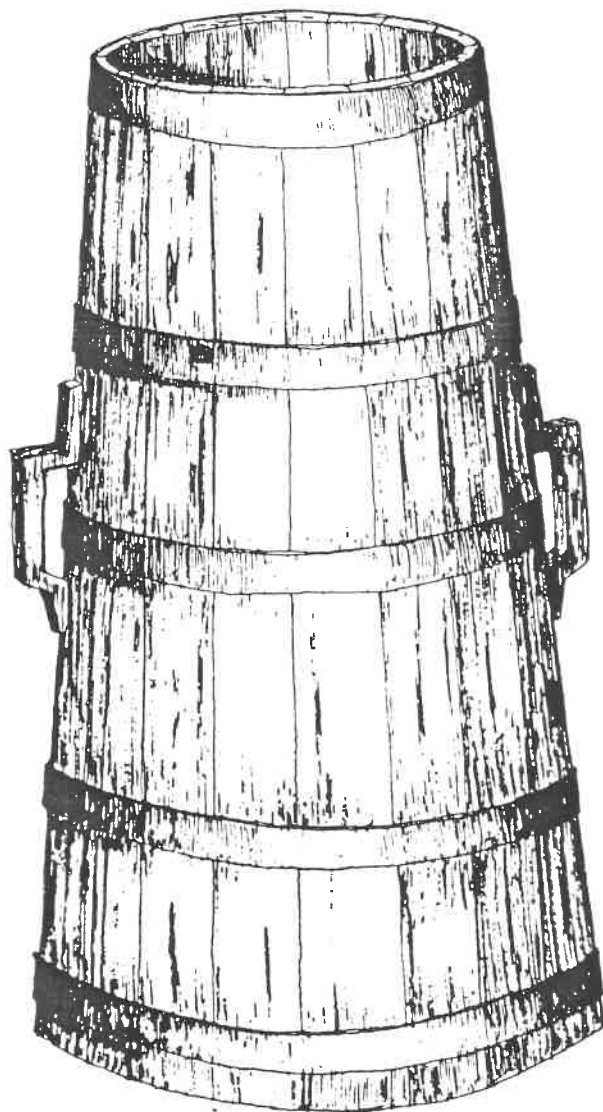
Sagar handia edo txikia izan, ariña edo gogorra eta pisua izan, alde dago zakua pisuan.

Baita ere esaten da gazia eta txikiak pisu gehiago ematen duela, gaziak behintzat gezak baino gehiago.

"Zakua" betea ibiltzeko neurria zen, baina gauza honetan, denetan bezala, malizia eta tranpa ugari izaten zen.

Dena den, duda edo zuzmoa sartzen zenean edo nahi zenean erabiltzeko ba zen beste neurri bat zen-

KUBELA
DE ETNOGRAFIA VASCA,
Juan Garmendia Larrañagaren liburutik hartua



bait izen hartzen zituena, eta zakuaren neurria bazez
tatu edo ezeztu egiten zuena.

Batzuek "kubela" deritzen zioten (hitz hau eta erro-
pa garbiketa edo "Gobara" egiteko erabiltzen zen
"Kuela" ontziaren izenak ba dute ahanza, hain zuzen
forma ere biak berdina bai zuten).

Heman Oiartzunen "Tonela" ere entzun dugu. egu-
rezkoa zen eta bere neurria 100 litro.

Sei zaku sagarrek, karga bat egiten du, hau da,
360 kilo gutxi gora behera.

"Kubela" edo "Tonela" erabiltzen bazen 6 aldiz be-
te puntaraino eta beste horrenbeste zakutan sartu,
zumitzez lotu eta sei zaku hauek osatzen zuten
"Zama" izeneko neurria.

Zama bat kargatzen bazen gurdian "Gurdi zama".

KUBELA (Neurria) eta zenbait tresna



KUBELA (Neurria)
ARANGUREN Etxea

