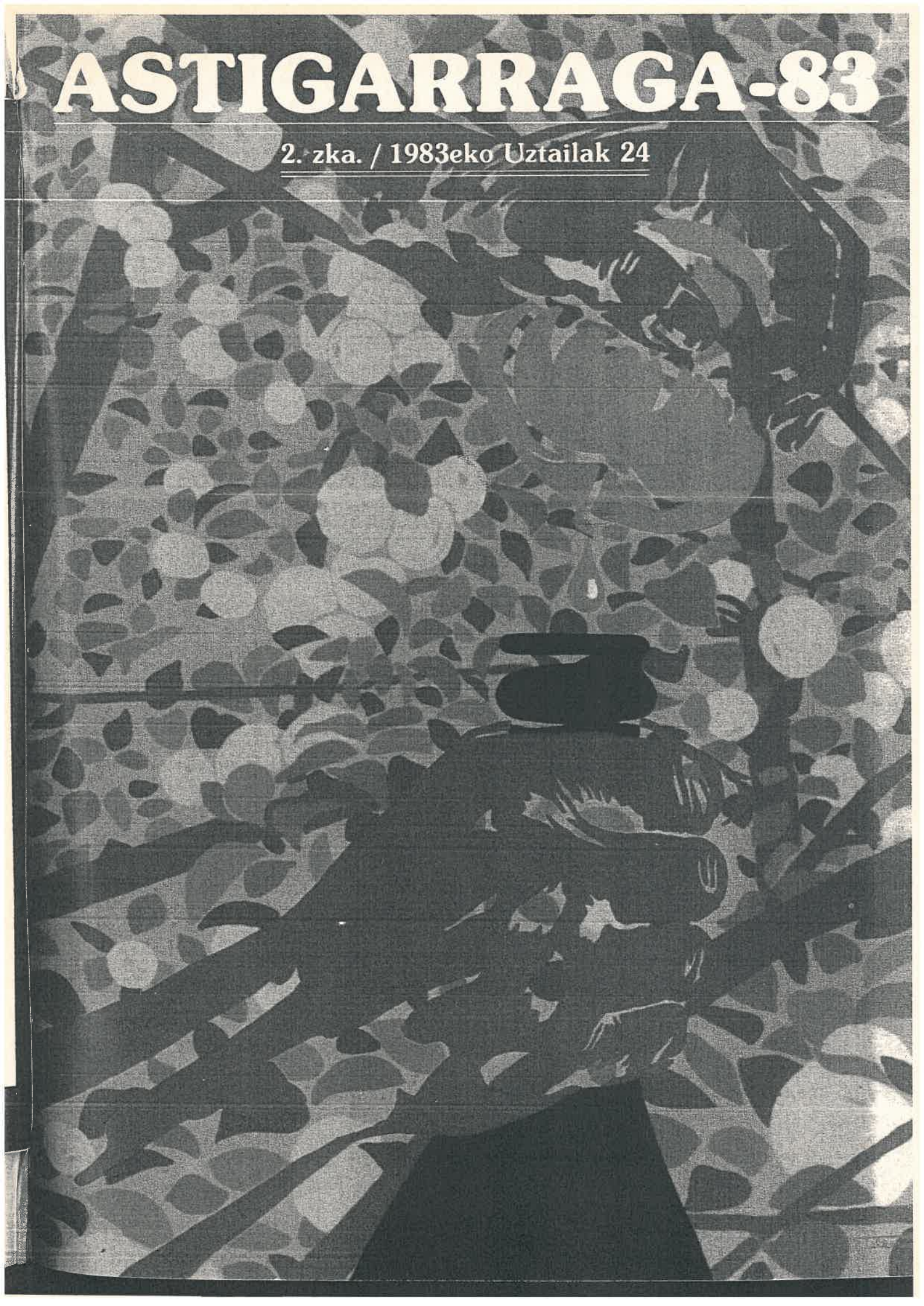


ASTIGARRAGA-83

2. zka. / 1983eko Uztailak 24



SAGARDOGINTZA ASTIGARRAGAN

Esan daiteke, herri guztiek badutela zerbait berezia nortasuna eman diena. Eta oraindik ere sagardoak ematen dio nortasun berezi hori Astigarragari. Diogu oraindik ere, zeren eta ez bait dakigu noiztik datorkigun lan tradizional honen hasera. Aspaldikoa dela bai. Gure herriko zaharrek beti ezagutu dute, beti entzun diete bere aurrekoei: aita, aitona, amona. Eta hori gutxi ez denik begira argi-bide garrantzizko honi: «Los habitantes de Astigarraga se dedican principalmente al cultivo de los campos, que son de los más fértiles y deliciosos de la provincia, en particular la vega de la parte de Loyola de San Sebastián. Sus cosechas principales consisten en LA MANZANA y el maíz; pero también se coge bastante trigo, legumbres, hortalizas, nabo y castañas. LA SIDRA que se fabrica con la primera es riqueza de mucha importancia para el pueblo, y no hay en el otra «INDUSTRIA», sino es la de dos molinos harineros para el surtido del vecindario⁽¹⁾». Eta hau 1862ko urtean argitaratutako argi-bide bat dugu.

Eta, zergaitik nahi dugu Astigarragako sagardogintzari buruz ikerketak egin? Lehen esan dugu Astigarragako herriari sagardogintzak nortasuna eman diola. Eta sagardogintzak herriko historiaren zati bat osatzen du orain ere. Eta hor, histori zati hortan, sagardogintzan alegia, sagardozaileen hiztegi berezia, lexiko berezia, bertsolarien eskola (hamaika bertso bota arazitako sagardoa), sagardotegietako tresna bereziak (etnografiarako gai aberatsak), ohitura bereziak, jokoak... azaltzen dira.

Horregatik Astigarragako sagardogintza aztertzeke asmoa artu dugu. Gure ustez, honek merezi du, zeren eta aberastasun handia ikus-

ten dugu. bai gure herriko histori zaharra ezagutzeko, eta kultur maila ere.

Eskertu nahi genuke, lagundu digun guztia, bereziki sagardozaileak, beraiek emandako errextasunagatik.

Ale honetan, bi lan aurkeztuko dugu sagardogintzaren barruan: SAGAR MOTAK eta SAGARDOZALEEN HIZTEGITXOA.

SAGAR MOTAK

Sagardoa egiteko beharrezkoena sagarra dugu.

Lan hontan aztertuko dugu, Astigarragako lurretan aldaturik ezagutu diren sagar motak, herriko lurraren produktoa bezala.

Sagar mota guztiek ez dute balio sagardoa egiteko, gehienak goiz-sagarrak direlako, baina ikerketa honen barnean sartzen dugu, lur hontako produktoa denez.

Sagar landare guztiak ere ez dira hemen goak izango, batzu kanpotik ekarriak, baina hemen aldatuta, sagarra eman dutena. Hitz battez, jaso ditugun sagar motak, Astigarragako lurretan aldatu diren sagar landareak eta sagarra eman dutenak dira.

Hemen azaltzen diren sagar mota guztiak, Astigarragako sagardozaile batzuegandik jasoak dira. Denak ez dira hemen izango. Bat baino gehiago faltako da. Beste batean jaso beharko ditugu.

Sagar mota bat izen desberdinarekin ezagu daiteke leku batetik bestera. Hau gerta liteke orain doan zerrendan. Sagar izenaren aldamean bere aho-goza ipini dugu.

Hona hemen, Astigarragako sagardozaile zaharrena, Manuel Astarbe, bere mama datatzen.

(1) Diccionario Histórico-Geográfico-Descriptivo de los pueblos, valles, partidos, alcaldías, y uniones de Guipúzcoa por D. Pablo de Gorosabel. Biblioteca de la Gran Enciclopedia Vasca. Bilbao. 1971. Año de la 1.ª edición. 1862. Tomo IV. pág. 65.

Astigarragako lurretan aldaturik ezagutu diren sagar moten zerrenda

SAGAR MOTA	SAGARRAREN AHO-GOZOA	SAGAR MOTA	SAGARRAREN AHO-GOZOA
<i>Abalia</i>	Geza	<i>Potrokillo</i>	Geza
<i>Aizpuru</i>	Geza	<i>Sagar-beltza</i>	Garratza
<i>Aldako</i>	Gazi-geza	<i>Sagar-gorria</i>	Gazia
<i>Andoain</i>	Geza	<i>Sagar-miña</i>	Mikatza
<i>Aritza</i>	Gazi-garratza	<i>Sagar-zuria</i>	Geza
<i>Balanzategi</i>	Geza	<i>San Juan</i>	Gozoa
<i>Baztan-gorria</i>	Geza	<i>San Pedro</i>	Gozoa
<i>Baztan-zuria</i>	Geza	<i>Santio</i>	Gazi-gozoa
<i>Bikario</i>	Geza	<i>Txalaka</i>	Gazia
<i>Borda-berri</i>	Gazi-gozoa	<i>Txori</i>	Gozoa
<i>Burni</i>	Gozoa	<i>Txurten-luze</i>	Gazi-gozoa
<i>Errege</i>	Gazia	<i>Udare</i>	Gazia
<i>Errege-gaxi</i>	Gazi-garratza	<i>Ugarte</i>	Garratza
<i>Errege-txiki</i>	Gazi-garratza	<i>Urdan-itturria</i>	Geza
<i>Errezil</i>	Gazia	<i>Urdin</i>	Gazi-gozoa
<i>Espurua</i>	Geza	<i>Urkola</i>	Gazia
<i>Gazi-gorria</i>	Gazia	<i>Urte-bi haundia, (Oria)</i>	Gazi-gozoa
<i>Geza-gorria</i>	Geza	<i>Urte-bi txikia, (Zuria)</i>	Gazi-gozoa
<i>Geza-miña</i>	Garratza	<i>Zelai</i>	Gazi-gozoa
<i>Goikoetxea</i>	Gazi-garratza		
<i>Golden (1)</i>	Gozoa		
<i>Kamutza</i>	Geza		
<i>Kanpandoja</i>	Gazia		
<i>Libra</i>	Gazia		
<i>Lopetegi</i>	Gazi-gozoa		
<i>Manttoni</i>	Gazi-gozoa		
<i>Martiku</i>	Gozo-geza		
<i>Mendiola</i>	Gazia		
<i>Merkader</i>	Gozoa		
<i>Merkalin</i>	Garratza		
<i>Mokote</i>	Geza		
<i>Motriko</i>	Gozo-geza		
<i>Moxolua</i>	Geza		
<i>Palazio</i>	Geza-garratza		
<i>Patzulo</i>	Geza		
<i>Pelestin</i>	Gazi-gozoa		
<i>Piku</i>	Geza-garratza		

OHARRA: (1) Sagar mota hau, azkeneko urte hauetan kanpotik sartua dugu Euskal Herrira.

AHO-GOZOZ SAILKETA

<i>Garratzak</i>	4
<i>Gaziak</i>	9
<i>Gazi-garratzak</i>	4
<i>Gazi-gezak</i>	1
<i>Gazi-gozoak</i>	10
<i>Gezak</i>	16
<i>Geza-garratzak</i>	12
<i>Gozoak</i>	7
<i>Gozo-gezak</i>	2
<i>Mikatzak</i>	1

