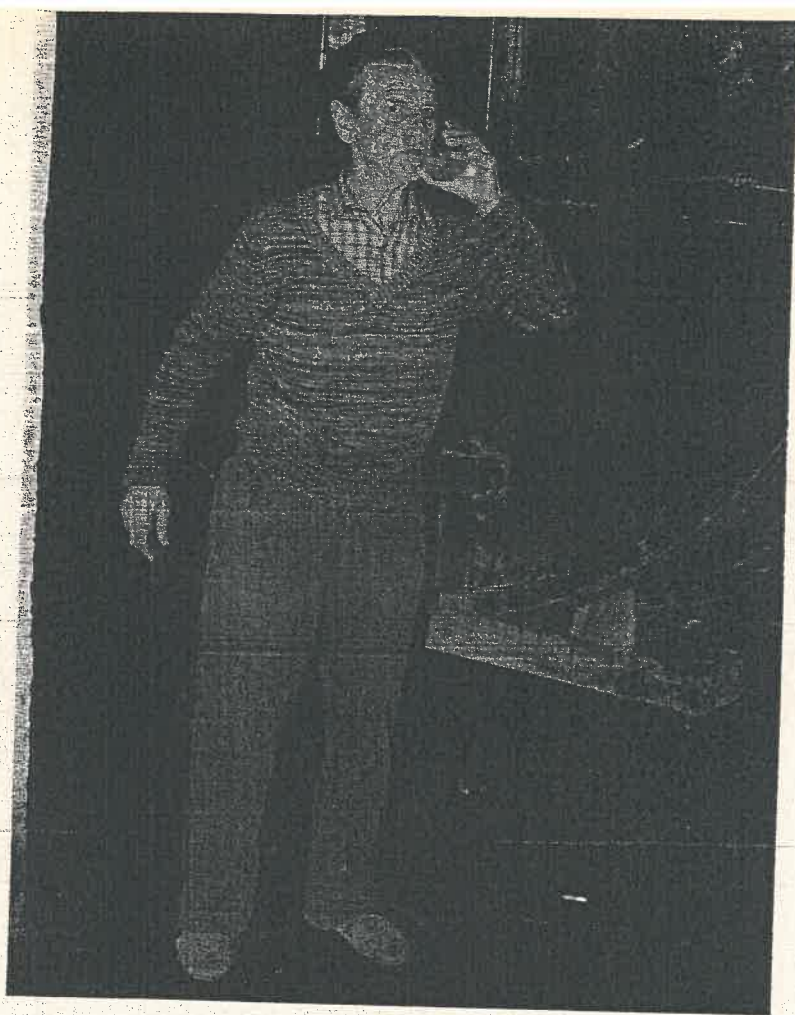




*Hona hemen
Astigarragako
sagardoalerik zaharrena,
Manuel Astarbe,
bere maman
dastatzen.*

SAGARDOZALEEN HIZTEGITXOA

Gizarte honetan, lan berezi batek bere hiztegitxo duenez, sagardozaleek ere berea badute.

Bertan erabiltzen dituzten hitzak, tresnen izenak, eginkizun, sagardoaren bihurketak eta bere lan tradizionalaren mintzaerako hitzak dira.

Hemen bildutako hitzak, sagardotegietako sagardozale batzuegandik bilduak dira. Oraindik hitz asko faltako dira, baina aurrerago biltzea egongo denez, orain arte bildutakoak argitaratzen ditugu.

Hitz bakoitzaren aldamenean bere argitasuna doa.

Hitz batzu, begiratu ditugun hiztegieta ez dira azaltzen⁽¹⁾. Beste batzu nahiz azaldu, era desberdinetara agertzen dira. Honek esan nahi du, Astigarragako herrian jasotako hitzak direla eta bereziki sagardozaleengandik jasotakoak.

(1) Begiratu ditugun hiztegiak hauek dira:

Diccionario Vasco-Español-Francés. Tomo I-II de Resurrección María de Azkue. Editorial la Gran Enciclopedia Vasca. Bilbao. 1969.

Diccionario Castellano-Vasco. Placido Múgica Berrondo S.I. Editorial El Mensajero Corazón de Jesús. Bilbao. 1965.

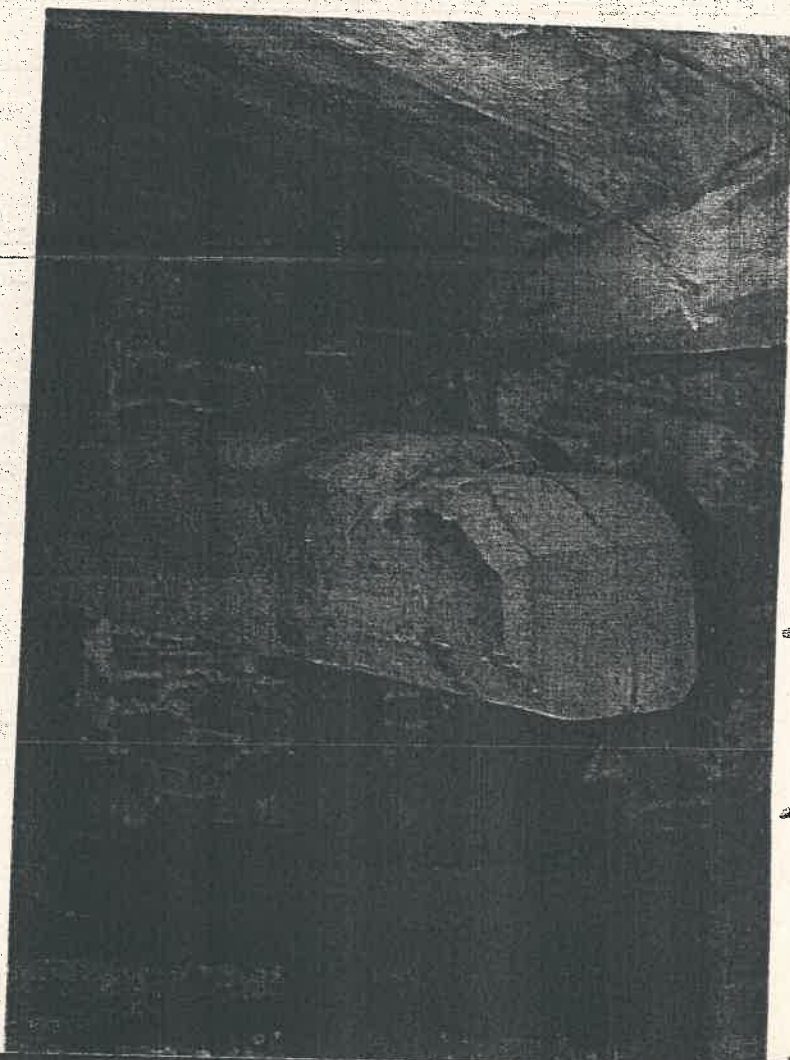
Diccionario Vasco-Castellano. Tomo I-II. Placido Múgica Berrondo S.I. Editorial Mensajero. Bilbao. 1981.

HIZTEGITXOAREN ZERRENDA

<i>Ardatz:</i>	Urkatxoaren erdiko zuloan bihurtzen den tresna kiribildua.	<i>Gazi-gozo:</i>	Gazi gozo nahasketarekin sortzen den aho-gozoa.
<i>Barrika:</i>	Sagardoa gordetzeko erabiltzen den ontzirik ttikiena. 50 litrotatik, 300 litrotako neurritakoa gutxi gora-behera. Etzanda era-biltzen da. Zurezko olaz egina eta burnizko uztaietz lotua.	<i>Gerri:</i>	Zuhaitz batean, zainctatik lehenengo adarretara doan zatia.
<i>Barrikote:</i>	Talde batek-bazkari edo afari bat eginaz-barrika ttiki bat ustutzeari deritzen zaion eginkizuna.	<i>Geza:</i>	Aho-gozo gatz gabea.
<i>Baxoti:</i>	Txertatu gabeko sagar zuhaitza.	<i>Geza-garratz:</i>	Geza garratz nahasketarekin sortzen den aho-gozoa.
<i>Bera:</i>	Izen honekin ezagutzen da, sagardoari edan edo botiletan sartzeko bere garaia etorri ez zaionean, edo sasoian ez dagoe-nean.	<i>Geza-min:</i>	Begira geza-garratz.
<i>Bukoi:</i>	4 karga edo 600 litrotako neurritako etzandako ontzia. Zurezko olaz egina eta burnizko uztaietz lotua.	<i>Go(go)rra:</i>	Edateko garaia joan zaionean, sagardoari deritzen zaio.
<i>Esi:</i>	Gurdiari jartzen zaizkion kartolak bazterretan, aurrean eta atzean, sagarra karraiatzeko sagastietatik ganbarara. Esi horiek, zurezkoak izaten dira (gaztainazkoa) eta bat bestearekin kurutzatuaz osatzen da esi bat.	<i>Gorputz:</i>	Pattala ez den sagardoa. Zenbat eta indar gehiago, orduan eta gorputz haundiagoko sagardoa.
<i>Eskuare:</i>	Sagarra errotara bultzatzeko erabiltzen den tresna.	<i>Gozo:</i>	Aho-gozo ezia.
<i>Etorria:</i>	Sagardoari bere garaia etorri zaionean edan edo botiletan sartzeko.	<i>Gozo-garratz:</i>	Gozo garratz nahasketarekin sortzen den aho-gozoa.
<i>Estualdi:</i>	Tolareko patsa estutzeari deritzen zaion eginkizuna.	<i>Granillo:</i>	Upeletik nahiz botilatik sagardoa edan-ontzira ateratzerakoan zipristinak sortuaz, zipristin horiek berak sortzen duen agerpenari deritzen zaion fenomeno.
<i>Fuertatxo:</i>	Azken estualdietan ixuritzen den sagardoari deritzen zaio.	<i>Grazi:</i>	Sagardoa edaterakoan berak gorputz barruan sortzen duen alaitasunari deritzen zaion fenomeno.
<i>Ganbara:</i>	Sagardotegietako areto berezi bat, sagarra edukitzeko jo aurretik.	<i>Gurdi:</i>	Bi kurpil eta pertika batekin osatzen den ibil-tresna sagarra eta beste zamak karraiatzeko, abereek ekarriaz.
<i>Garratz:</i>	Aho-gozo mina.	<i>Gurdi-barrika:</i>	Gurdi gainean erabiltzen den barrika luzea, leku batetik bestera sagardoa karraiatzeko. Lau bukoi neurritakoa gutxi gora-behera.
<i>Gazi:</i>	Gatzaren aho-gozoa duena.	<i>Irakin:</i>	Sagardoak upelean izaten dituen bihurketei deritzen zaion fenomeno.
<i>Gazi-garratz:</i>	Gazi garratz nahasketarekin sortzen den aho-gozoa.	<i>Izerdi:</i>	Zuhaitz barruan ibiltzen den ixurgaiari deritzen zaio.
<i>Gazi-geza:</i>	Gazi geza nahasketarekin sortzen den aho-gozoa.	<i>Joaldi:</i>	Sagarra txikitzeari deritzen zaion eginkizuna.
		<i>Kantalera:</i>	Tolareari ontzia bezala hartuta: inguratzen zaion egurrezko orma bat patsak ez dezan alde egin.

<i>Karga:</i>	Sagardozaleen neurria. Bi neurketaren izena: bata 6 zaku sagar karga osatzen dute, bestea 150 litro sagardok karga osatzen dute.	<i>Patsol:</i>	Tolarearen patsa zanpatzeko sartzen diren olak.
<i>Karreta-barrika:</i>	Begira gurdi-barrika.	<i>Patsulo:</i>	Patsa gordetzeko zuloa.
<i>Kaxkabel:</i>	Mozkortuta daudenean, sagardoari ematen dioten izena.	<i>Pattal:</i>	Ahula, indarrrik gabeko sagardoa.
<i>Kimaketa:</i>	Kimatzeko eginkizuna.	<i>Pisoi:</i>	Zurezko mailua sagarra jotzeko erabiltzen dena.
<i>Kimatu:</i>	Zuhaitza indar-berritzeko, soberan dauzkan adarrak kentzeari deritzen zaion eginkizuna.	<i>Pitar:</i>	Urarekin nahastuta dagoen sagardoari deritzen zaio. Hainbeste litro sagardoari, hainbeste litro ur botatzen zaio.
<i>Kizki:</i>	60 zm.ko urritz makil motz bat da, muturrean ezten oker batekin. Sagastian, sagarra zarera biltzeko erabiltzen den tresna.	<i>Pitxar:</i>	Botil haundi bat, bi litro t'erdi neurrikoa gutxi gora behera.
<i>Laño:</i>	Sagardoa edan-ontzira ateratzekoan upeletik garbia azaltzen ez denean, baizik eta iluna, sagardo ilun horri esaten zaio lainotua dagoela.	<i>Puska:</i>	Patsola gainean jartzen diran lauki egurrak patsa zanpatzeko.
<i>Lehio:</i>	Upelari uzten zaion zuloa barrura sartzeko.	<i>Sabi:</i>	Zuhaitz landare jaio berria.
<i>Liga:</i>	Upeleko sagardoa ustutzen denean, gelditzen den zikinkeria deritzen zaio.	<i>Sagar:</i>	Sagardotan bihurtzeko alea.
<i>Makatz:</i>	Txertatu gabeko zuhaitz landare heldua.	<i>Sagardo:</i>	Upeletik irtetzen den sagar ixurgaiari deritzen zaio.
<i>Mihura:</i>	Zuhaitz adarretan bizi den landarea, indarra berari hartuaz.	<i>Sagardogile:</i>	Sagarra sagardotan bihurtzen duen pertsona.
<i>Mikatz:</i>	Aho-gozo min lehorra.	<i>Sagardogintza:</i>	Sagarra sagardotan bihurtzeko aurrerapena.
<i>Motel:</i>	Ahula; indar edo bizitasunik gabeko sagardoa.	<i>Sagardotegi:</i>	Sagarra dagoen aretoa.
<i>Muskil:</i>	Zuhaitzari sortzen zaion adaska berria.		
<i>Ondo-ola:</i>	Kupelak azpian daraman olak sagardoa beratzeko.		
<i>Onil:</i>	Sagardoa barrikara edo upelara sartzeko erabiltzen den ontzi ttiki bat. Zurezkoa eta uztaietz lotua, borobil itxura hartuaz, erdialdean burnizko tutu bat doalarik, barrika edo upelaren zuloan sartzeko.		
<i>Pala:</i>	Tolarea egiteko tresna bat, Altzairuzko lauki bat bere kintarekin.		
<i>Pats:</i>	Sagarrari ixurgaia kendu eta gelditzen den mamia.		

Ermaña tolare zaharreko ardatza eta urkatxoa



<i>Sagardozale:</i>	Sagardoa edaten zalea dena.	<i>Txinpart:</i>	Begira txingar.
<i>Sagar-ipurdi:</i>	Sagar zuhaitz gerriaren orpoaldea.	<i>Txorro:</i>	Egurrezko ur-bide bat patsa gainean jartzen dena, tolareak, patsa zanpatzerakoan, sagarra- ren ixurgaia hortik joan dadin.
<i>Sagarketa:</i>	Sagarra karraiatzeari deritzen zaion eginkizuna.	<i>Txotx:</i>	4 edo 5 m/m-ko egur borobil bat, 10 zm.tako luzerokoa, upe- la zulatzen denean dastatzeko, ixteko jartzen dena. (Gaurko egunean plastikozko txotxa sartzen ari da).
<i>Sagar-lur:</i>	Sagar landarea aldatzeko lurra.	<i>Txurten:</i>	Sagarraren erdiko gorputza.
<i>Sagarzale:</i>	Sagarra jaten zalea dena.	<i>Upel:</i>	Sagardoa gordetzeko ontzi haundia. Bi eratak da, bat zu- tikakoa eta bestea etzandakoa.
<i>Sagar-ondo:</i>	Sagar zuhaitzaren ingurua.	<i>Upelategi:</i>	Upelak egoten diren aretoa.
<i>Sagasti:</i>	Sagar zuhaitzez aldatua dagoen lurra.	<i>Upelgile:</i>	Upelak egiten duenari deritzen zaio.
<i>Sasoi:</i>	Sagardoa ona dagoenean eta bere unera etorri denean txotxian jartzeko edo botiletan sartzeko.	<i>Upel-ola:</i>	Upela osatzeko inguruan dara- man zurezko gaia.
<i>Sebo:</i>	Gai batzu nahastuta sortzen den gai berriari deritzen zaio. Upela zulatzerakoan ixteko erabiltzen da. Baita ere upel tarteak ixte- ko, sagardoak ez dezan alde egin.	<i>Urkatxo:</i>	Egurrezko lauko bat, erdian zulo kiribilduarekin ardatza- rentzako.
<i>Soro:</i>	Sagarra aldatzeko egokia den lurra.	<i>Ustai:</i>	Upel olak lotzeko erabiltzen den burni tresna.
<i>Soto:</i>	Baserri bateko areto berezia. Gehienetan, bizitegien azpiko aretoa.	<i>Xiri:</i>	Begira txotx.
<i>Tini:</i>	Tolarea estutu eta berak bota duen sagardoa biltzen den ontzia.	<i>Zaku:</i>	Zorro haundi bat, sagarra sa- gastian biltzerakoan bertara bota eta ganbarara karraiatzeko.
<i>Tolare:</i>	Txikitutako sagarra zanpatzeko erabiltzen den tresna multzoa, sagarrari ixurgaia kentzeko. Bai- ta ere, tolare multzo hau koka- tua dagoen aretoari deritzen zaio.	<i>Zare:</i>	Sagastitik sagarra bildu eta bo- tatzen den zurezko ontziari de- ritzen zaio.
<i>Tonel:</i>	Egurrezko ontzi bat bi kirtene- kin neurrketarako erabiltzen zena. Ontzi hau betea zaku ba- ten neurria da.	<i>Zipotz:</i>	Barrika, bukoi eta upelak egi- nak dauzkaten zuloak ixteko erabiltzen diren tresnei deritzen zaio. Zulo hauek sagardoa sartzeko eginak izaten dira.
<i>Turbio:</i>	Sagardoak zikin iluna dauka- nean deritzen zaio.	<i>Ziri:</i>	Begira txotx.
<i>Txarro:</i>	Lurrezko edan-ontzia, neurri ezberdinekoa, kirten batekin.	<i>Zisku:</i>	Bi puskatan dagoen upela etzanda edukitzeko. Mila pare bat litroko ontzia.
<i>Txertaketa:</i>	Makatz edo sabiari igali mota on baten ardaska puska eranste- ko eginkizuna.	<i>Zizar:</i>	Lehenengo sagarrarekin eginda- ko sagardoa. Goiz sagarra ondo heldu gabe eta gaitzarekin erori- tako sagarrekin egiten den sa- gardoari deritzen zaio.
<i>Txingar:</i>	Upeletik nahiz botiletik sagar- doa edan-ontzira ateratzerakoan sortzen zaion apar eta zipristin agerpenari deritzen zaio.	<i>Zustar:</i>	Sagarraren erdiko gorputza.