

© 2018-12-20 08:30

Beñat Hach Embarek Irizar

Kultura

Irakurleak parean daukan [lan sorta honen helburua](#) zera da: batetik, desagertzeaz den ondare etnografikoa jasotzeko proposamen bat luzatzea eta, bestetik, haren zabalkunderako transmisio-guneak ahalbideratzeko aukera erakargarri bat aurkeztea. Urretxu-Zumarragako [Lekaio Kultur Elkarteak](#) horretan dihardu.



Garai batean ia etxe guztietan egiten zen sagardoa, eta etxe guztietan zen gogoko sagarra. Hala ere, e z zen zaintzen zen landarea. Berez, arbola ingurua aitzurtzea eta ongarritzea komenigarria omen da. Horretaz gain, eguzkia maite duen zuhaitza da, baina babesetik beti ere. **Sagarrondoak ez du Aizkorri ikusi behar!** (hegoaldea, alegia). Hala diote behintzat.

Sagarrondoaren loratzeak ere bazuen eragina ondorengo prozesu guztian. Hala badira horren adierazle diren esaera batzuk:

Apiilleko loria, ezpalitz obia.

Maiatzeko loria, urria baiño obia

Ekaiñeko loria, batez baiño obia

Lorerik preziatuena maiatzekoa zen, hark abiaraziko zuen urte hartako sagardoaren nondik norakoa. Okerrena, berriz, apirilekoa. Gaur egun jada ez dugu garai batean ezagunak ziren sagarren laurdenik ere ezagutzen. Gure herriotan sagar motaren bat gogoko badute, hori Errezil sagarra da. Gordinik, erreta, menbrilo eginda, konpotan... era guztietara ondo geratzen den sagarra. Baina badira beste hainbat horren ezagunak izango ez direnak. Hona hemen inguruan jasotako hainbat izen. Bide batez, inork gai honi buruz informaziorik nahiko balu [Sagardoa.eus](#) gunean badu informazio gehiago.



Errezil sagar: sagar txurten-motza. Nahiz eta gazia izan, badu gozotasunetik ere. Oso preziatua da.

Errezil gorri: zuri- horixka, zukuduna eta usain gutxikoa den sagar gazia.

Errege sagar: ipurdi alde nabarra duen errezilen familiako sagar gazi-geza.

Mokote: bi daude, udazkenekoa eta negukoa. Udazkenekoak ale handiagoa omen du, baina negukoa gozoagoa omen da.

Txalaka: gazi-garratza den sagar urtsua. Sagardogintzan estimatuena omen da.

Motel: indar gutxikoa edo makala dela adierazteko modua. Normalean sagar gezari deitzen zaio horrela.

Urdin: zukuduna eta usain gutxikoa den sagar gazi-gozoa. Estimatu da. *Mondrao sagarra* ere deitzen zaio honi.

Mahai sagar: eskuz hartutako sagarrak dira. Inongo kolperik ez dutenak, ale politak direnak eta jateko erabiliko direnak; sagardotarako erabiltzen ez den sagarra.

San Juan sagar: San Juan aldera heltzen den sagarra. Goiztiarra, oso ona, baina iraupen gutxikoa.

San Inazio sagar: San Inazio aldera heltzen den sagarra. Oso gozoa omen da, baina honek ere iraupenik ez du.

Gazi: bixi puntua duen sagarrak uzten duen zaporea. Sagardotarako beharrezkoa dena.

Geza: sagarren kasuan gozotasunari egiten dio erreferentzia. Sagar gozoiari deitzen zaio horrela.

Miketza: zapore garratzekoa adierazi nahi du horrek.

Makatza:zapore garratzeko sagarra. Baso-sagarrari edota txertakari deitu ohi zaio.

Geza zuri: sagar gozo zuria. Zuku gutxi du, sagardogintzan estimatu da. *Esnaola sagarra* ere deitu izan zaio.

Geza gorri:sagar gozo gorria. Motel samarra da, erabiltzen da sagardogintzan, baina ez da estimatuegia.

Gezamin: zuria, biguna, lehorra eta zuku gutxiko sagar geza. Oso garratza da eta sagardogintzan estimatu. Sagar beltza ere deitzen zaio.

Gaziloka: zuria, biguna eta usaintsua den sagar gazi-garratza. *Loka sagarra* ere deitu izan zaio.

Kanpandoja: mardula eta zukuduna den sagar gazi-gozoa.

Madari sagarra: zuku askorik ez duen sagar handi gazia.

Loka sagar: (ikus) gaziloka

Baso sagar: oso ale txikia duen sagar garratza. Ez da jateko erabiltzen, askotan txertoak egiteko erabili izan da.

Azaro sagar: (ikus) Errezil sagarra.

Txertaka: zuhaitz basatia. Ikus *baso sagarra* eta *txertaka*.

Merkaliña: mami zuria, gogorra eta zuku gutxikoa duen sagar garratza. Zenbaitek gogoko duen sagarra, baina beste zenbaitek begi aurrean ere ikusi nahi ez duena.

Txori sagar: mami zuria eta zuku asko duen sagar gozo mardula.

Sagar beltza: mami zuriko sagar garratz zukuduna. Sagardotarako oso estimatu da. Ikus *gezamiña*.

Sardo sagar: ikus *gezia*.

Urtebi sagar: gazi-gozoa den sagar gogor zukuduna.

Mentu: txertoa. Zuhaitz baten adar bateko azken punta beste zuhaitz bati txertatzea. Modu bat baino gehiagotan egin liteke. Mentu horren arabera, arbola berri horrek eta emango duen frutuak jatorrizko mentuaren izena jasoko du.



Deskarga sagar: mentu bidez sortutako sagarra

Manuel Sagar: mentu bidez sortutako sagarra.

Eснаola sagar: mentu bidez sortutako sagarra. Ikus *geza zuriya*

Mondrao-sagar: mentu bidez sortutako sagarra. Sagar urdinari deitzen zaio horrela Goierri inguruan. Beste izen batzuk agertu dira, baina definiziorik gabeak: *musu gorri*; *abade sagarra*; *usa sagarra*

Arjo. Arrak jotako sagarra. Gehienetan sagardotarako erabiliko den sagarra.

Mallau: zerbaiti edo norbaiti kolpeka sakonuneak egitea. Mailatutako sagarrak denbora gutxi iraun ohi du, erraz usteltzen da kolpe hori dela eta. Sagardotarako erabili ohi ziren.

Mirukia: zuhaitz adarretan eta bereziki sagarrondoetan bizi den garau zurizko landare bizkarroia. Gurean ez da gustuko landarea. Diotenez, kumea izatekotan den ganaduak janez gero, abortarazi egiten omen du. Hala ere, Gabonak inguruan zorte ona opa nahian erregalatzan duenik ere bada. Etxe atarian jarriz gero, izpiritu gaiztoak uxatzen omen ditu. Sendabelarretarako ere erabili izan omen da.

SAGARDOA

Sagardoa egiteko ilbeheran jaso behar ziren sagarrak. Ilbeheran jaso eta ilbeheran txikitu, beraz azkar egin beharreko lana izaten zen. Bai ilargiatatik, baina baita kolpatutako sagarrak egon ohi zirelako ere. Sagardoa egin ahal izateko sagarrondoak astindu egiten ziren, eta ondoren eskuz jasotzen ziren lurretik. Matxakan lehertu sagarra, eta hurrengo egunera arte aska batean egon ohi ziren, gero handik dolarrera pasatzeko. Dolarean bi edo lau bat estualdi egiten ziren, sagar kopuruaren arabera, eta barriken tamainen arabera. Ondoren, estualdi bakoitzeko sagardoak nahastu egiten ziren, kalitatea berdina izan zedin.

Gurdi-sagar: ez da sagar mota bat, neurri bat baizik. Sagarra dolareetara gurdian eramaten zen. Zaketan eramaten zen sagarra. Goierri inguruan gurdi-sagarra sei zakuk osatzen zuten, eta Hernani inguruan zortzik. Dirudienez, Goierriko zakuk handiagoak ziren.

Andrésaardo: agi denez, Astigarraga aldeko jendeak goierritarrek gustuko duten sagardoari deitzen diote horrela. Sagardo gozoa da inguruotan gustura edan ohi dena.

Astindu: zerbaiti gora eta behera indartsu eragin. Kasu honetan sagarrondoa, bertatik sagardotarako sagarrak bildu ahal izateko.

Aga: zurezko pieza luzea, gauzak zintzilikatzeko nahiz zuhaitzetatik fruituak erasteko erabiltzen dena.

Dolare: sagar, mahats eta antzeko fruitu eta aleak sakatzuz muztioa edo zukua ateratzeko gailua.

Prentsa: dolarearen zatia. Goian aipatutako fruitu eta aleak zapaltzeko tresna.

Errota: dolarearen zatia. Prentsa jaitsi eta igotzeko torloiua.

Aska: dolarearen zatia. Zapaldutako fruitu eta aleen zukua biltzeko gunea.

Matxaka: sagarra birrintzeko, lehertzeko erabiltzen den tresna. Garai batean egurrezko mailu handiekin egiten zen lan hori, baina gerora tresna hau erabili ohi zen.

Paatsa: sagarrari duen zuku guztia kendu ostean geratzen den hondarra. Garai batean ganaduari ematen zitzaion jateko.

Pitarra: fermentatu gabeko sagar zukua, oso gozoa dena.

Pattarra: ardotik eta beste gai destilagarrietatik erauzten den edari bizia.

Dirudienez, garai batean sagardotegi batzuetan egin ohi zuten sagardo-pattarra. Horretarako erabiltzen ziren neurriak honakoak lirateke: 20 litro sagardok, 42 graduko litro bat eta erdi pattar ematen du. Ondoren pattar hori botiletan gorde behar zen, barrikan gordez gero, egurrak xurgatzen zuen eta barnean zen edaria.



1981an Euskal Herriko oedarien inguruko lanketa bat egin zuten Urretxun

BARRIKA:

Baserrietako barrikak ez ziren handiak izaten, berrehun, hirurehun litrokoak, eta gehienez ere mila litrokoak. Haritza erabiltzen zen kupeletarako. Sagardoa behin botiletan sartu ostean garbitu egiten ziren barrikak, irakite prozesu horretan zikina botatzen du sagardoak eta. Ondoren, berriz erabili aurretik, ase egiten behar ziren..

Sagardoak kupelean irakin egiten zuen. Beti goraino beteta egon behar zuen kupelak, eta horretarako betetakoa itxi egiten ziren igeltsua erabiliz, edota porlana erabiliz, haizea sartzerik ez zuten eta komeni. Urtean zehar egindako

eguraldiaren arabera, lehenago edo gerotxoago hasiko ziren botiletan sartzen. Botiletan sartzea ere ilbeheran egin beharreko lana zen. Diotenez, martxoko ilbehera omen zen sagardoa botiletan sartzeko onena. Baina, lehen esan bezala, horretan beste hainbat faktore hartu behar ziren kontuan: eguraldia, sagardoaren azukre kantitatea...

Irakin: ezaguna den esanahiaz gain, fermentazioari erreferentzia egiten dion kontzeptua.

Asetu: lurrak, janariak zein beste edozerk ura, hezetasuna barruan hartzea. Kasu honetan barrikak.

Egosi: ezaguna den adieraz gain, fermentazioari erreferentzia egiten dion kontzeptua. Ikus. *irakin*

Bizittu: kolorez, adorez, zaporez... ilun, motel zena bizkortu edo argiagotu.

Ieltsoa: uraz nahastean berehala gogortzen den karearen sulfato hautsa. Kupelak ixteko erabiltzen zen.

Porlan: eraikuntzetan erabiltzeko harrobietatik ateratzen den harri-hauts zurixka eta fina. Hori ere barrikak ixteko erabiltzen zen.



Hego haize: hegoaldetik jotzen duen haizea. Ez da batere egokia sagardotarako, fermentazioa aurreratu egiten du. Horrez gain, hainbatetan, botiletan den sagardoak azukre asko badu, tiroka hasi litezke botilak.

Sebo: ardiaren gantza edo seboa erabiltzen zen kupelei, erabileraren ondorioz, egiten zitzaizkien zirriztuak tapatzeko.

Txintxin: euria ari duenean teilatuetatik erortzen den ur txorrotada. Kupelak asetzeko egokiena izaten omen zen.

Ilbehera: sagardoa botiletan sartzeko moduan zegoenean, ilbeheraren zain izaten ziren. Otsaileko ilbehera, martxokoa, apirillekoa... sagardoaren fermentazioak agintzen zuen horretan. Goian aipatu bezala, dirudienez, martxokoa zen egokiena. Ondoren, kortxoak beratu eta makina baldin bazegoen, makinaz, eta bestela eskuz botiletan sartzen zen sagardoa. Lehenbailehen egin beharreko lana zen.





0 boz



0 boz



0 boz



2 boz



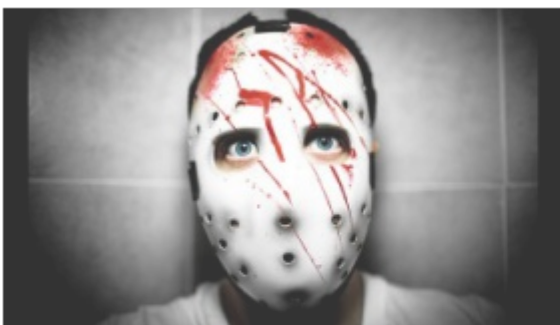
7 boz



[Euskararen (pro)bokazioa] Ez beti da ez
2017-08-13



Iñaki Gaminde: "Gipuzkoan uste da hortik kanpo, Lea-Artibain kenduta, ez dagoela euskaldunik"
2012-06-11



Nor da hiltzailea? (Asmakizuna)
2015-05-09

👉 baserria, hizkuntza, hiztegia, lekaioak, sagarra, Sagarrondoak ez du Aizkorri ikusi behar



Beñat Hach Embarek Irizar  

Mairua naiz behelaino artean. ZUZEU orainkarian erredakzioko kide; Bertsolari.eus aldizkarian koordinatzaile. Goierri.

◀ Inkesta freskoak

Bi Urte Pasa Dira: Jarraitzen Al Dugu Baserritarrok
Azoketako Atrrezzoak Izaten? ▶

Utzi erantzuna

Zure e-posta helbidea ez da argitaratuko. Beharrezko eremuak * markatuta daude

Izena *

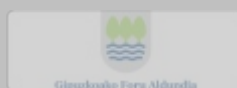
E-posta *

Iruzkina

Bidali iruzkina



Informazioa, iritzia eta eztabaida



Parte hartu

ZuZeu-ri buruz

Erabilera baldintzak

Babesleak

Publizitatea

@

Audientzia

♥ Xoraturikan EM

Guebs.com

Alezale.com

Cookiak erabiltzen ditu zuzuek ohiko nabigazio esperientzia hobetu, azterketa analitikoak egin eta intereseko edukiak eskaintzeko.

Ados