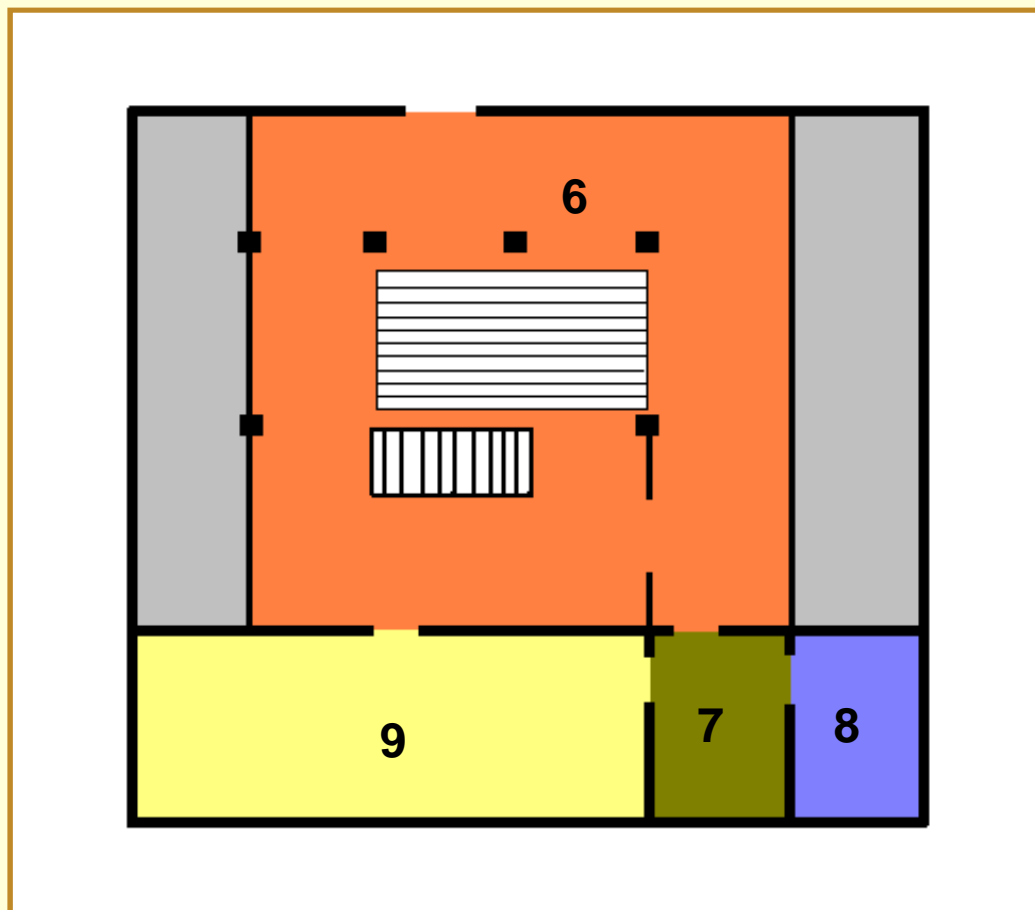


Igartubeiti **B**aserri **M**useoa



Goiko oina



6. Arto lehortegia

7. Aroztegia

8. Erlauntzak

9. Dolarea

6. Arto lehortegia



Lehortegi berria eraiki zen XVII. mendean, gosetik salbatu gintuen Ameriketatik ekarritako artoa lehor zedin; hegoaldera begira dagoen eraikuntza denez, berotegi efektua lortzen da fatxada berri honetan. Baserriaren kokapenari begiratuta, konturatuko ginen dagoeneko, zein garrantzitsua den orientabidea: logelak ekialdean kokaturik daude, eguzkia ateratzen den aldean. Upeltegia ipar-mendebaldean, sagardoa fresko mantentzeko, eta esan bezala hegoaldera lehortegia eta baratza ditugu, eguzkiaren indarra aprobetxatzeko.



Artoa jotzeko astoa.

Artoaren produkzioa nahiko handia zenez gure lurren egokitasunari esker, auzolan deritzon egiten ziren artoarekin lotutako lanak. Artoak, bildu eta gero, hiru astez egon behar du sikatzen, zintzilik edota ongi sakabanatuta. Lehortu eta gero, hostoak eta bizarrak kendu behar zaizkio eta ondoren aletu egiten da. Hau azkar egin behar da, bost egunetan egin beharreko lana da eta horregatik inguruetako baserriek hartzen zuten parte. Horrela baserri batekoarekin amaitutakoan, guztiek hurrengoari laguntzen zioten, denen produkzioa aurrera atera ahal izateko.

Artotik guzti guztia aprobetxatzen da: hosto leunenak koltxoietarako, erretzeko papera moduan eta baita komuneko papera lez erabiltzen ziren. Kanpoko hostoak, zakarrenak, sutarako onak dira, baita lokotxak ere, denbora luzez mantentzen baitute sua pizturik. Lokotxa hauekin, panpinak ere egiten zituzten. Arto bizarrak ordea infusioetarako eta erretzeko erabiliak izaten ziren; baserrian ez zen hondakinik sortzen.



Gari-kutxa

Kutxa hauek gari-kutxak dira. Gariarentzat erabiltzen dira beti, artoak hemen hartzitu egingo lukeelako. Hauek bereziki handiak dira baserritar batentzat, garai hartako gariaren produkzioa ez baitzen horrenbestekoa. Kutxa hauek diru-biltzailereren batenak edo izango ziren.

7. Aroztegia



Baserritarra aroztegi honetan negu partean aritzen zen lanean, urtean zehar hondatutako tresnak konpontze. Izan ere, neguan ez da baserrietan udaran bezainbeste lan izaten. Aroztegian aurki ditzakegun tresna hauek ez dira XVI. mendekoak, XIX. mende ingurukoak baizik. Ondoan daukagun eskailera moduko hau, sagarrondoetan gora laguntzeko erabiltzen zen.

8. Erlauntzak



Erleak oso preziatuak ziren baserrietan. Alde batetik eztia eta argizaria produzitzen dutelako, eta bestetik, eta garrantzitsuena dena, polinizazioa eragiten dutelako. Eztia oso preziatua zen, azukrerik ez zenez, hauxe baitzen etxetako gozo bakarra.

Argizaria ere oso beharrezkoa zen; batetik elizari egin beharreko zenbait ordainketa argizaritan egiten zirelako, eta bestetik hildakoei piztu behar zitzaizkien argizaiolentzat behar zutelako.

Horretaz gain, argizariak bazituen beste zenbait erabilera ere: ukenduak egiteko, poteak hermetikoki ixteko. Eta erlerik gabe, ez genuke sagarrik izango!

9. Dolarea



Baserriaren oinarria da hau, eta honen inguruan egituratzen da gainontzeko ganbararen zatikatzea. Ia hamar metro luze ditu habeak, eta haritz egurrez egina da, gainontzeko etxe guztia bezala. Habea mugitzen duen torlojua da haritzegina ez dagoen gauza bakarra, gaur egun, dolareko egurrak berrituak izan zirenez Afrikatik ekarritako egurrez egina dago torloju berria.

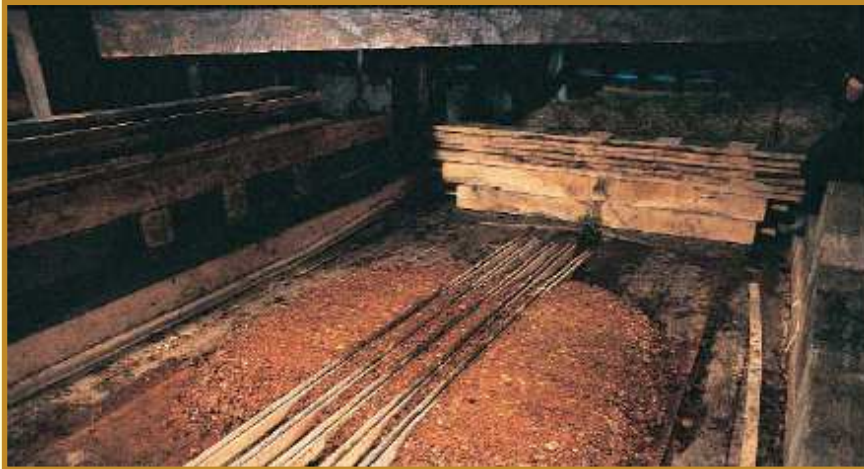
Prozesua:



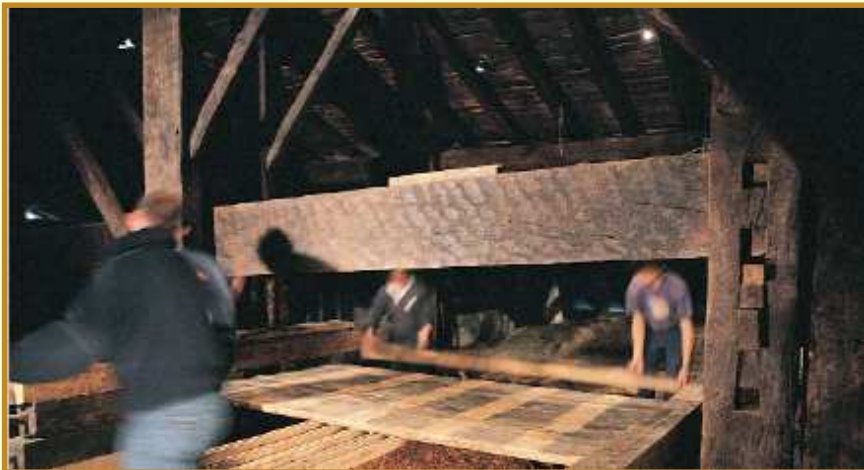
1.- Sagarrak gaztainezko otarretan goiko solairura igo.



2.- Pisei kolpez sagarra jo.



3.- Jotako sagarraren gainean txorroak izeneko hodiak jartzen dira, zukuari bidea errazteko.



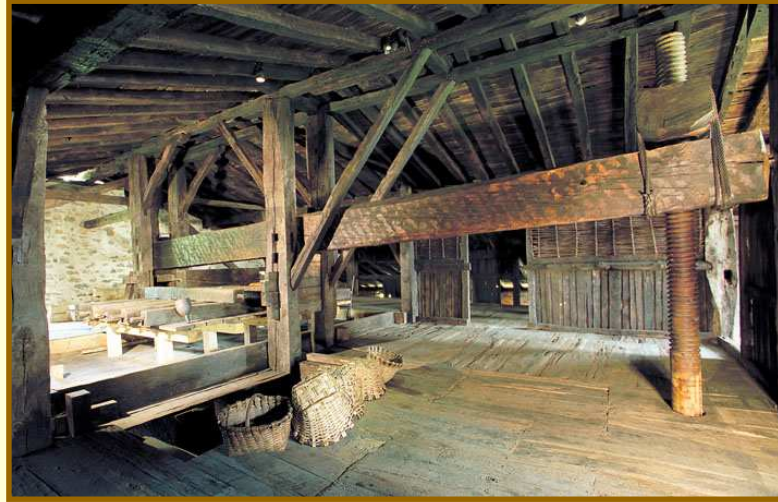
4.- Hauen gainean Pats-oholak datoz, ohe moduko bat eginez, ondoren datozen piezen oinarri moduan.



5.- Giltzekin, sekzio karratua duten eta heldulekuak dituzten egur hauekin, piramide moduko bat egiten da, goiko habe nagusiaren indarra sagar patsaren gainean banatuko duelarik.



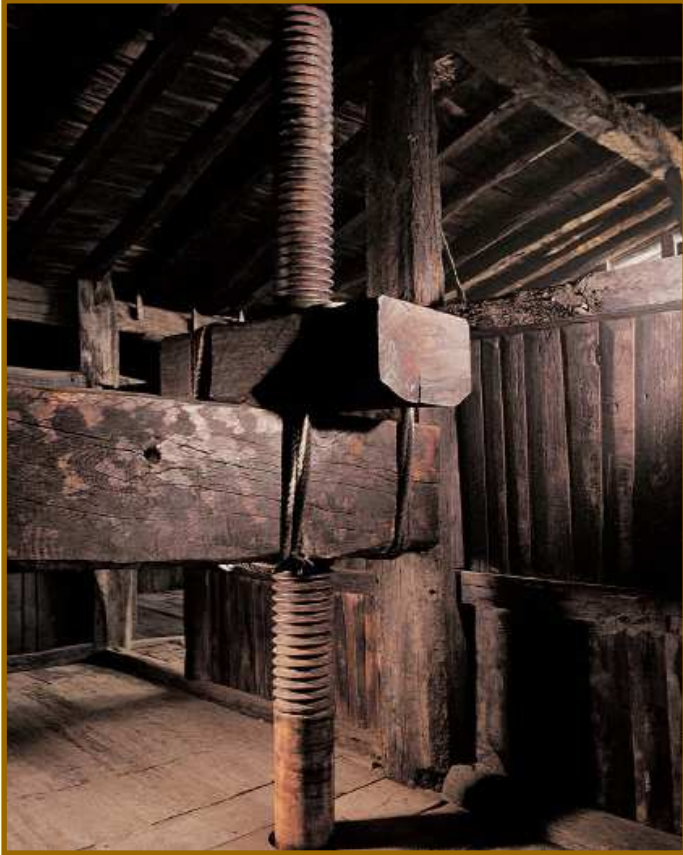
6.- Pats-askak inklinazio pixka bat du sagarretatik irteten den zukua zulo aldera isurtzeko. Zulo honetan erratza izenekoa jartzen da bi helbururekin, alde batetik inbutu bezala funtziona dezan, eta bestetik zukua zikinkerietatik garbitzeko.



Habe nagusia, zutabe bikoitza

Sagardoa egiteko dolarea urtean behin baino erabiltzen ez bazen ere, dolarea da baserriari halako ezaugarriak ematen dizkion elementu nagusia. Dolarearen neurriek zehazten dute eraikinaren luzera eta bolumena, zurezko pieza handiak eskatzen baititu pisuari eusteko, Zutoin osoak, sekzio handiko piezak eta beste batzuk.

Pats-askaren inguruko tarteak elikagaiak metatzeko, aziendarentzako belarrak idortzeko, babak gordetzeko, txerria hil ondoko produktuak ontzeko eta lanabes txiki eta ertainak gordetzeko erabiltzen ziren.



Torlojua, azkoina

Aipagarri dira pieza bakarreko zutoinak, zorutik estalkiraino iristen direnak eta Erdiko zutabe bikoitzak, berniak, dolareko habea egokitu eta baserriari garaiera ematen diotenak.

Habe-dolarearen egitura ikusgarria: habea, torlojuzko ardatza, azkoina, harria, pats-aska eta sobigañoak.

