

infraganti MAITE LEANIZBARRUTIA

San Blas opilek betetzen dituzte egunotan labeak. Elorriion, amama eta amari ikasitakoarekin lanbidea osatu duen Maite Leanizbarrutiak mahai gainean ipini dizkio GAUR8ri sasoiko opil preziatuak eta kontatu du ordu txikietan lanean ibili beharra gogorra izan arren ondo egindako jakiek, etxeko erara eta kalitatezko osagaiekin, gogobetetzen dutela.



Maite Leanizbarrutia, Leaniz okindegiko labearen ondoan. Luis JAUREGIALTZO | ARGAZKI PRESS

Kandelario eta San Blas egunak, Santa Ageda, inauteriak... Gabonen osteko geldiunea bukatu da eta ate joka dugun asteko agenda pilatzen hasia da tradizioz beteriko hitzorduekin. Neguaren gordinen, katarro gogoren enen eraginpean edo sutondoko egur errearen usai artean, kandelen, argizarien, kordioien, tostaden eta opil berezien garaian bete-betea sartzeko garaian gaude. Santa Ageda bezperako makilakaden erritmoek egunotako soinu banda osatzen dute gure imajinarioan. Horregatik, negu epel arraro hau da jokoz kanpo dagoena (aurten apenas zuritu ditu gai-

lurrak), sukaldeko usain gozoak oroitzapenen zirrikituen artean heltzen zaizkigu-eta egunotan. Tradizio giro horretan murgilduta Elorriorantz abiatu da GAUR8, etxean ikusi eta ikasitakoan oinarri ofizioa aukeratu duen emakume batekin hitz egitera. Maite Leanizbarrutia du izena eta baserrian bertan daukan labearen ondoan aurkitu dugu jo eta fuego. Mauka laburretan, lanbidean hogeituroko eskarmentua daukan elorriarrek kontatu digu zertan jarduten duen, noiztik eta nola ari-tzen den opilgintzan. Hala, tradizioa, oroitzapenak eta lana uztartzen dituen ibilbidea osatu du. Horregatik sortu zaigu galdera: soilik lanbidea da berea? Ez al du beste zeozer gordetzen?

Ogi asko dago merkatuan, eta asko gozoak, baina badakigu jaten dugun hori zerekin egina dagoen? Leanizbarrutiarekin izandako solasalditik irtengo dira erantzunak.

Elorriotik Berrizerako bidean dago Leaniz izeneko okindegia, Maite Leanizbarrutiaren ogien eta gozokien etxea. Bertan dauka labeak eta gune txiki bat ere badu produktuok saltzeko, baina gutxi batzuk dira bertaraten direnak, ekoizten duen gehiena inguruko dendetan saltzen baitu. Gehienbat asteburuan hurbiltzen dira erosleak baserrira, eta bakarren bat aste barruan.

«Hemen bizi gara eta hemen-txe bertan ditugu labeak», azaldu du Maitek, dituzten azpiegituraren inguruan. Dioenez, duela hogeituro urte hasi ziren lanbidean. Hurrengo maiatzarekin batera etorriko da 21. urtemuga.

OGIA, OGIBIDE

Ibilbide berria hastearen erabakia hartu zuen garaian, Leanizbarrutia lanik gabe zegoen. Landa garapeneko ikastaro bat egin zuen baserriko ogia egiten hasteko, eta gizonak planteatu omen zion negozioa abiatzea. Galdera entzun eta «zergatik ez?» pentsatu zuen Maitek. Ikastaroan ikaslea zen, baina ez zen inondik ere berria betebeharrorretan. «Baserrian labe txikitxo bat geneukan, beti egin izan dugu ogia etxean, lehenago erromatarra esaten zitzaion labe batean», azaldu du.

Ogiak, pastelak eta opilak Leaniz okindegian prestatzen dira eta handik saltoki ezberdinetara doaz. Erosleen begien aurrean jartzen dituzte Durangaldeko hainbat dendetan, Eroskiren hipermerkatuan eta egunkariak eta gainontzekoak saltzen dituzten dendatxoetan Zaldibarren eta Elorriion.

Leanizen produktuek hainbat sari eskuratu dituzte. Gozokien artean euskal pastela da duten «produktu izarra», Maiteren arabera. Ogi ezberdinak prestatzen dituzte, barra formakoak eta baserriko ogi tipikoak, baita euskal pastela, sagar tarta eta egunotatik aurrera falta ezin diren San Blas opilak.

Urteetan hartutako eskarmentuaren ondorioz neurria hartuta badute ere, buruz ezin du zehaztu zenbat opil ore sartuko dituzten labean. San Blas egun handia heldu zain, kontua galduta du, baina «mordo bat» egiten dituzte aurreko egunetan, eta, Abadiñoko azokarako, «esajerazio bat». Gauza da dendek saltzeko aukera guztiak izaten dituztela; adibide modura komentatu du inoiz gertatu zaiela eguraldi txarrarekin «kontuz ibiltzeko» gutxiago egitea pentsatzea, eta, azkenean, salmentak pentsatu baino hobeto joatea.

Bi tamainako opilak egiten dituzte, biak ere gainetik zuriak eta «San Blas» hitzak idatzita dituztenak. Txikienak 4,10 euro balio ditu, eta, handiak, 4,5 euro Leanizbarrutiaren saltokian.

Opilen arrakastan ez dago misteriorik, Maiteren hitzetan. Dioenez, garai honetako opilen tradizioa oso zabaldua dago Durangaldean eta ez da ez ohi-tura berria, txikitatik ikusi baitituzte opilak etxeko sukaldean data hauetan. Oso gertu, Eibarren, kontatzen dute garai batean anis usaina nagusitzen zela kaleetan San Blas eguna hurbiltzean, etxe gehienetan egiten baitziren opilak.

Errezeta ere erraz asko aurki daiteke Interneten. Galirina, azukrea, txerri gantza, anis esentzia, glas azukrea eta legamia dira osagai nagusiak.

AMAMAREN ETA AMAREN ERARA

Ez dago beste munduko sekreturik, baina garrantzi handia ematen diote Leaniz okindegian tradizioa jarraitzeari, eta etxeko ore preziatua prestatzeko era gorde dute. Egurrezko labea eta kalitatezko osagaiak erabiltzea ere ezinbestekoa da. Maitek dioenez, labean sartzen duzunaren parekoa izaten da emaitza, eta ezin da ahaztu horrek ahas-baian uzten duen zaporea.

«Akordatzeko naiz San Blas sa-soian antzerako opilak egiten genituela etxerako. Orduko errezeta batekin gabiltza orain, lagun batek emanda», gogoratu du Leanizbarrutiak. Dioenez, «misterio guztia» amama eta

amarengandik ikasitakoa jarraitzean datza, eurek egiten zuten «erara» egiten baitituzte opilak. «Azken batean torta bat da, baina erroskillak baino askoz ere urtsuagoak dira opilak, eta, nire ustez, horrexegatik dute arrakasta handiagoa. Jendea deseatzen egoten da, San Blas egunaren aurreko asteetan hasten dira jada galdetzen opilak egiten noiz hasiko garen», azaldu du elorriarrak.

Izan ere, gogoratzen du lehen Abadiñoko azokan erroskillak izaten zirela protagonista, baina, aldiz, azken urteotan «erroskillak baino arinago gosaltzen da honelako torta batekin». Onartu duenez, halere, ez da lea-nizbarrutiatarrek egunotan hartzen duten ohiko gosaria, labearen ondoan ordu txikietatik lanean egon ostean, pintxotxo bat nahiago dute-eta. «Usainarekin bete egiten zara!», dio.

GAUERDIKO LAN MARDULA

Egia esan, Maite Leanizbarrutia labearen ondoan aurkitu genuen eta bertan utzi genuen, eta ez ziren gaueko ordu txikiak. Horrek azalarazten ditu ogi eta opil gozoen atzean ezkutatzen diren lanordu ugariak. Ez du ezkutatzen Maitek ordutegia dela aukeratu duen lanbidearen alderik ilunena, are gehiago ama izanik. Azaltzen duenez, aste barruan, normalean, 04.00ak aldera altxatzen dira, 03.00etan barikuetan eta 02.30ean zapatu eta domeketan, asteburuan piltzen baita lan mardulena. Etxetik kanpo lan egiten duen senarraren eta ahizparen laguntza du Maitek, eta ingurukoek ere botatzen diete eskua tarteka.

Urte luzez goizaldean lanean hastea gogorra bada, zelan deskribatu lana eta familia uztartzeko saiakera? Alde horretatik «zortea» izan du Maitek, onartzen duenez. Izan ere, alabak bizkiek 8 urte zituzten lanean hasi zenerako. Ez du pentsatu ere egin nahi haur txikiagoekin zelan izango zen!

Ez da, dena den, lanbidearen alderik gogorrena Maiterentzat. Azaltzen duenez, lanbidea gustuko du eta gauzak ondo egitearen asetasuna da egunero jarrai-



Maitek ez dakit esaten zehatz zenbat opil egiten dituen egun hauetan. Ordu txikitan hasten da lanean.

Luis JAUREGALTZO | ARGAZKI PRESS



Abadiñoko San Blas azoka ate joka da dagoeneko.

Juan Carlos RUIZ | ARGAZKI PRESS

Durangeldean ospe handia dute San Blas opilek. Eibarren ere izugarri preziatuak dira. Diotenez, Eibarren anis usainez betetzen ziren garai batean kaleak San Blasak hurbildu ahala

Maite Leanizbarrutiaren etxean opilak ez dira kontu berria. Txikitan amamari eta amari ikasitakoak zerikusi handia izan zuen Maiterentzat lanbidea aukeratzeko orduan

tzera bultzatzen duena. «Niri beharra asko gustatzen zait, betetasun handia ematen dit», azaldu du Maitek, hainbeste urteren ondoren ere oraindik hain goiz altxatzera guztiz ohitu barik dela onartzen duen arren.

Urte hauetan guztietan hainbat sari jaso ditu, eta horrek ere laguntzen dute egunerokoan. «Zure lana baloratuta dagoela, aitortzen dutela ikustea suposatzen du lanbidea gustuko duen pertsona batentzako». Dioenez, umetatik ibili da amamaren eta amaren inguruan. Akorduan dauka haiei ikusitako mugimendu eta prozesuak, umea zela jasotakoak. «Nik zer esango dizut ba, umetatik ibili naiz ho-

netan! Akordatzen naiz amamarekin lehenengo eta amarekin beranduago ikasitakoa, eta oroitzen onak ditut, ostentzean ez nuke orain egiten dudana egingo!», nabarmentzen du.

Abadiñoko azoka gertu dela eta, komentatzen du merkatu bakoitzak xarma berezia duela, «onak dira guztiak», baina Abadiñokoa eta Elorriokoa dituela berak «kutunenak». Gernikakoa, Bilboko San Tomas egunekoa, Ermukoa eta Eibarkoa ere aipatu ditu hitzordu onenen artean. Orain, baina, labera itzuli behar du, San Blas egunerako gero eta gutxiago falta da eta... •

Nerea Goti