



Josu OZAITA Antropologoa

Ogi apurren esanahia

Mundu zabalean dagoen elikagairik garrantzitsuena eta estimatuena ogia izango da ziurrenik. Lurralde guztietan dago, bakoitza bere bereizgarriekin, halabeharrez. Gaur egun, ogirik gabeko otorduak ikusi ditzakegu, baina ezin dugu ukatu: zenbat jolas eman digun ogiak! Ogia lagungarri aparta da, arrautza frijitu baten ezinbesteko osagaia... eta garai batean erdigunean zegoen jakia. Azkenaldian, tamalez, errespetu gehien galdu diogun produktua dela esan daiteke.

Lapurdira gerturatzean, edo Baionatik haratago Frantziarako muga igarotzean, liluratu egiten naute okindegiek: saltokiaren atzean, labeen inguruan, mugimendu biziak, txapa eta txalaparta diruditen hotsak eta espazio guztia hartzen duen usaina antzematen dira. Tarteka, okina aterako da ogi bete otarrarekin, aurreko mantala irinez alaituta. Opil eta ogien kultura mantentzen dute, nahiz eta eurak ere ogi industriaren arriskupean bizi.

Euskal Herriko beste lurraldeetan, errealitatea gordinagoa dela esango nuke: ogi industriak bete ditu supermerkatu, taberna, kale... eta gasolindegiak. Bai, produktuari hartu diogun errespetu falta handienaren adibidea hori izan daiteke: gasolindegian erosten dugula, edo, supermerkatuan 40 xentimotan erosi eta gure buruari ez diogula galderarik egiten.

OGIAREN KULTURA GENUENEOA

Ogiari dagokionez, garrantzitsua deritzot bi ogi bereizteari: ogi arrunta eta ogi industrialia. Azken hori jaten dugu gehien, eta arrunta, aldiz, ofizioa maite duten hainbat okinek egindakoa da; gero eta gu-

{ gastronomiaren antropologia }

txiago geratzen dira, jubilatzen direlako, nahiz eta tarteka, ogiaren kultura miresten duten gazte artisauren batek okindegia ireki duela albiste izan. Eta, eskerrak!

Duela hamarkada batzuk, ohikoa omen zen etxean ogia egitea. Eta ez, ez da aspaldiko kontua, baizik eta bizirik dauden gure ingurukoek kontatua. Herri txikietan etxe bakoitzak egiten zuen bere ogia. Astean bi-hiru alditan egiten zuten, eta sobera geratutako ogia zoparen bati izaera emateko jasoko zuten. Herri handiagoetan, aldiz, okindegi espezializatuak zeuden. Bertan saldu edo okinek asto-gurdia ogiz bete eta banaketa egiten zuten etxez-etxe. Okindegiez gain, labe komunalak zeuden; herriarenak. Nork bere ogi oreka eraman eta bertan egiten zuten.

Ogi industrial batek 37 osagai izan omen ditzake, eta galdera sortzen da: zergatik ez dute ogiek egiteko moduaren inguruan informatzeko betebeharra? Ogi arrunta, aldiz, murriztagoa da barne biltzen dituen elementuen ikuspegitik. Sei osagai dituela esango nuke. “Ei, baina zein dira? Sei?”.

Irina, ura eta gatz pixka bat. Hor guztiok ados gaude. Eta nik kontuan izan beharreko beste hiru osagai daudela esango nuke. Batetik, airea. Ogia bereizi egiten duen elementu ikusezina da. Harrotasuna hartuko du, eta harrotasun hori ahoan sentituko dugu, zapo-reak beste modu batera sentituz. Ekin-tza horren egilea, eta ogiaren xarma horren protagonista, legamia da. Legamia, edo euskaraz, hiztegi aberatsa baitu, nahiz eta ezezagun egiten zaigun Etniker etnografia lanean ederki jaso zutena: Arrasate inguruan, esaterako, “azkarria” deitzen zitzaion etxeakoari, eta lebadura erositakoari. “Beantzai” edo “ogi ixkoa”, Goierrin. “Mentzai” edota “orantz”, Arraioz, Sara edo Orexan, adibidez. “Altxagarri” Behe Nafarroako makina bat herritan.

Hor dauden izaki ikusezinek irin eta uraren nahasketa harrotzen dute, berez janezin den zerbait plazer bilakatu. Ore ama horixe da, aurreko ogiaren zati bat. Hori jaso eta masa berriari gehituko zitzaion, festari hasiera

emateko. Garai batean, hainbat etxetan belaunaldiz-belaunaldi jasotzen zuten, eta ogiak, beraz, halako nortasun bereizgarri eta identifikagarria hartzen zuen. Beste batzuek, berriz, bizilagunengana joko zuten eskean. Katilu batean jasotzen zen, landare hostoekin bilduta.

“Ei, baina zein dira ogiaren aipatutako sei osagaiak?”. Bai, arrazoi. Beste elementu garrantzitsu bat denbora da. Kapitalismoaren eta jakien industrializazioaren ezaugarri nagusietakoa da denborak murriztea eta errentagarritasuna gurtzea. Ogi arruntak, ordea, denbora behar du. Legamia bezperan prestatzen zuten, irinarekin nahastuta. Ondoren, egiteko moduaren ezaugarri nagusietakoa denboraren errespetua da, presakako eta bizkortze prozesuetatik aparte.

Eta azken osagaia ogia egiten duenak jartzen duen maitasuna dela esango nuke. Ogia kariñoz egiten duenak ekarpen hori egiten du, artisau lana.

EGITEKO MODUA

Bertako gariarekin egiten zen ogia. Ohikoa zen landa eremuetan etxe bakoitzak bere gari saila izatea. Garia jo, alea atera eta herriko errotara eramaten zuten irina lortzeko. Irin horrekin urte osoan zehar ogia egiten zuten etxerako.

Etxean izaten zuten egurrezko labea; hau da, egurrarekin berotzen zena. Mendian egurra jasotzen zuten; inguruaren eta zutenaren arabera, egur desberdinak. Lehenik adartxoak piztu, eta gero egur mardulagoak botatzen zituzten. Brasa labe guztian banatzen zuten, berotasuna ondo zabaltzeko. Labe barruan sortzen zen giro horri “lama” esaten zioten Abadiñon. Bero handiagoa behar zenean, egur txikiak gehituko zituzten, eta bero handiegia bazen, adreilu, teila edo harriekin erregulatzen zuten. Brasak mugitu edo erretirtzeko tresnak zituzten: “ogipala”, “lahandi”, “laparea”... Baita su-hautsak mugitzeko ere. Luzaiden, esaterako, intsusa adarrak jartzen zizkieten udan makila luze bati erratz funtzioa betetzeko. Neguan, berriz, arbi hostoak. Ize-

nei dagokienez, hauek zazpi herrialdeetako hitzak: “labe zatarra”, “izpikia”, “labatsaki”, “tsuxkia”...

Behin ogia eginda, Izpuran adibidez, labeko berotasuna erabiltzen zuten tomate pure potoak esterilizatzeko. Eta beste hainbat herritan, sagarrak erretzeko aprobetxatuko zuten, edota, “labasua” erabiltzen zuten artaburuak azkarrago lehertzeko. Garai hartan, beroa ere ustiatzen zuten. Haurren meriendan ogi pusketa bat sobratzen bazen, harri baten gainean jartzen zen ikusgarri: “txori batek jan zaitzala”.

“Artesa”, “azpira”, “oromai”... izena zuen ogia egiteko erabiltzen zen kuttak. Irin mendixkari ur beroa bota eta legamia gehitzen zitzaion. Ura eskuz zapaltzen zen, eta diotenez, hainbat herritan ohikoa zen oinutsik zapaltzea ere. Prozesu horretan, beharrezkoa izaten zen tenperatura lortzea, eta neguan, su ondora gerturatzen ziren

Bertako gariarekin egiten zen ogia. Ohikoa zen landa eremuetan etxe bakoitzak bere gari saila izatea. Garia jo, alea atera eta herriko errotara eramaten zuten irina lortzeko

«Ogibide» hitzak, euskaraz «lanbide» esan nahi duenak, ogia lortzeko zein bide duzun esan nahi du jatorriz. Hortik ondorioztatu zein garrantzia zuen lehen ogiak

epeltasun bila. Esaera zaharrak ere hala dio: “Ore eta umeek udan hotza dute”. Baita ogia egiten zuenaren eskuen tenperaturak eragina zuela adierazten zuten esamoldeak ere: “Esku beroak onak ogirako, esku hotzekoak gatza botatzeko”.

Hogei minutuz masa eginda, “lotan uzten” zen; deskantsuan. Ordubete edo bi ordu tartean, legamiek euren lana egin eta harrotu egiten zuten orea.

Orduan, ukabila sartzen zioten, eta bere onera itzuliz gero, prest zegoen seinale. Bigarren oretzea egiten zuten eskuz edota makinatxo batzuen laguntzaz. Eskuz edo labanarekin pusketak moztu eta beste ordu erdi bat uzten zitzaion. Forma eman eta ebakitxo batzuk egiten zitzaizkion, ogi erretzean laguntzeko.

EGITEKO MODUA

‘Ogibide’ hitzak, euskaraz ‘lanbide’ esan nahi duenak, ogia lortzeko zein bide duzun esan nahi du jatorriz. Hortik ondorioztatu zein garrantzia zuen lehen ogiak. Ez zen lagungarri soila, baizik eta erdigunean zegoen elikagaia. Garai batean, eskaleei dirua eman ordez, ogi puska bat ematen zitzaien.

Kristautasunez bilduta, hainbat ohitura eta arau zeuden ogiaren inguruan:

- Mahaia bedeinkatu ondoren moztea ogia.
- Ogiari gurutzea egiten zitzaion.
- Beti labanarekin moztu behar zen ogia, inoiz ez eskuz.
- Ogiari ezkerrarekin eutsi, bularraldera eramane eta eskuinarekin moztu behar zen.
- Beti gora begirako posizioan utzi behar zen: “Purgatorioko arimek sufritu” egiten omen zuten alderantziz jarrita.
- Ogiaren alde iluna: infernua. Bestea: zerua.
- Eta ogia lurrera erortzen bazen, jaso eta musu eman behar zitzaion.

Kristau errituetan ere protagonista zen ogia. Hil-kutxarekin egiten zen prozesioan, emakume batek ontzi batean ogi bat eramaten zuen zapitxo batek estalita. Santu guztien egunean eta arimen egunean ere ohikoa zen opilak eramatea elizara.

OGI APURREN ESANAHIA

Lehenaldian idatzi dut artikulua, duela hamarkada batzuk egin zituzten antropologia lanetan oinarrituta, baina egia esan, orain ere badaude antzeko prozedura erabiltzen duten okin artisauak Euskal Herrian; sei osagaiak kontuan izanda ogia egiten dutenak.

Nik ere, ogia egiteko kontuetan analfabeto samarra izanda, hitz hauek idaztean, erronka jarri diot nire buruari: ogia egitea nire bizitzan behin, behintzat. Ogia egin, egiteko prozesua ikasteko. Baina, batez ere, ogia egin, errespetua adierazteko ogiari eta gurean duen esanahi guztiari.

Ogia gure mahaiko parte garrantzitsua izan da, gure arbasoen denboraren parte. Koldobika Jauregiri inoiz entzun nion bezala, mahai batean ogi apurrak badaude, ez daude hondarrak soilik: ogi apurren jira bueltan tertulia eta momentu on bat egon den seinale.



Ogia ez zen lagungarri soila, erdigunean zegoen elikagaia zen. Raul BOGAJO | FOKU