



Josu OZAITA Antropologoa

Memoria gastronomikoa zaindu

{gastronomiaren antropologia}

Sare sozialetan urtzen dugu denbora, hitz-aspertu eta ikus-aspertuetan itotzeko gure bizitzaren tartea. Bueno, tarteka deskonektatzeko ondo ere badago, edo inguruan zer gertatzen ari den edota lagun eta ezagunak zertan dabiltzan jakiteko. Gaur egun, sare sozialetan ez bada agertzen, ez dela existitzen dirudi.

Gaur egungo bizimoduan parentesia egin eta Baliarrain herriko adinekoe-kin tertulian aritzeko hitzordua antolatu nuen herriko elkartean. Antropologiak, maiz, horrelako opariak egiten dizkit. Bileraren helburua duela hamarkada batzuetako memoria gastronomikoa ezagutzea zen.

URTE GUTXIAN, ALDAKETA ASKO

Kafetxo baten bueltan, tertulia sortu zen laster. Adinekoe- ere maite dute tarteka atzera begiratzea, eta ipuina dirudien garai hartako errealitatea gogoratzea. Gaurko paisaiarekin alderatuta, oso desberdina zen: gaur dena bada berde, orduan soro zen gehien. Artoa eta babarruna ziren nagusi, gariarekin batera. Artoa eskuzko errotarekin txikitu eta oilo eta ganaduari ematen zitzaien, edo talotarako gorde. Hazi one- nak hurrengo urterako gordeko ziren. Idiekin lurra jiratzzen zuten; aurretik auzolanean laiekin.

Asteazken oro, Ordiziako azoka zen hitzordua. Kotxez joaten al ziren galde- tuta, irribarrea atera zaie denei: «Bai, zera!». Astoe-kin eta karroarekin joaten ziren. Ogi azokan erosten hasi aurretik, esne eroslea gurdian herrira ogia igotzen hasi aurretik, etxean bertan egiten zen ogia; etxeko gariarekin. Ga- ri meta txikiak egiten zituzten ez bus- titzeko. Sikatzten utzi, eta gero jotzeko. Lehen, lixiba egiten zen harriaren kon- tra jotzen zuten, gari alea ateratzeko. Errotara eraman eta irina lortzen zu- ten. Harekin, ogia etxerako. Eta ogia ez zenean, taloa lagun. Arrautza bustitze- ko ogi bikaina, eta ogi zaharra, are eta hobe- a saldan zupatzeko. Gosaltzeko ere, ez zen aukera txarra bezperan so- bratutako talo puskak esnetan nahas- tea; talo zopak. Edota, bestela, ogi zo- pak. Goizeko kafeari ez zitzaion gosaria deitzen. Gizonezkoek goizean lan egin eta gero gosaltzen zuten, 9.30 inguruan: baratxuri zopa eta arrautza frijitua, so- lomo, hirugihar edo txorizoarekin.

Ogiarekin batera, etxe batzuetan arrunta zen gurina egitea. Etxerako edota saltzeko. Meriendatzeko oso au- kera ona omen zen.

Harrituta geratu nintzen, zer-nolako al- daketak haragiztatu dituzten irudi- katuta, urte gutxian gertatu diren al- daketa izugarrien testigu izan dira.

BABARRUNEN ERRUTINA

Ia egunero babarruna jaten zuten. Igandeetan, babarrun zuriak, garban- zuak edo paella. Baba txikiak ere ga- naduarekin konpartitzen omen zituz-



Duela bi hamarkadako txerri hilketa bat Oiartzungo baserri batean. Txarribodak ohikoak ziren baserrietan. Juan Carlos RUIZ | FOKU

ten. Babarrun soroekin batera, etxe ondoan baratzea izaten zen: lekak, porruak, azak, patatak, baratxuriak, tomatea eta letxugak. Azalorea etxe batzuetako baratzetan; brokolia ez zen existitzen Baliarrainen. Gaur egun, udako erregina da tomatea, piper txikiarekin batera. Orduan, egiten zen tomate gehiena urte osorako tomate frijitua izateko bideratzen zen: berotu, irakin, piperren bat sartu eta botilaratzen zuten. Kontserbatzeko papertxo batzuk erosten omen zituzten farmazietan.

Eskolatik etxera joan eta eltze mordo oroitzen dituzte ekonomika gainean. Eta bazkaltzeko, babarrun eta azaz gain, tarteka baratxuri zopa, haragi salda, bakailaoa, txorizoa edota urdaiazpikoa tomatearekin.

Afaltzeko ere, nahiko ohiko eskema: porru patata edo baratxuri zopa hasteko, eta gero txerriak arrautzarekin, edota tortilla.

Baratzak, soroak eta zuhaitzak. Hari-tza asko zegoen, eta baita gaztaina ere. Gaztaina asko jaten omen zen, adarrak egurretarako mozten zizkieten. Eta ikatz txondorak ere egiten omen zituen aurreko belaunaldiak. Ia pinudirik ez zen garai hartan. Orbela eskuz biltzen zen azpietarako, garoarekin batera. Elorri zuriarekin erratzak egiten zituzten. Ezkurra ere asko izaten omen zen, txerrientzat biltzen omen zuten. Edo hobe, tarteka txerriak eramaten zituzten, bildu beharrik ez izateko.

TXERRIKIA ZEN ABERASTASUNA

Babarrunarekin batera, txerria zen oinarria. Txerriak etxe guztietan izaten omen ziren, eta pare bat txarriboda egiten zituzten, auzokoekin. Salmueratik pasa gatza eta baratxuriarekin, eta lehortzen uzten zituzten zatiak, piper hautsarekin igurtzita. Txerriak jateko ziurtatzeaz gain, txerrikumeak diru sarrrera ziren etxerako, eta tratanteak bueltak izaten ziren, negoziatzeko.

Txerriak oso maiz jaten zuten, eta tarteka, Ordiziako azokan txekor xerra batzuk erosten zituzten. Baita antxoak ere, edo txitxarroak, baina batez ere bakailaoa eta sardina zaharrak jaten zi-



Garai batean gari meta txikiak egiten zituzten lehortzeko. Gero, hortik etxerako ogia egiten zuten. Indalecio OJANGUREN

tuzten. Azokatik bakailao gazitua ekarri eta zintzilik izaten zuten etxean, eta tarteka puska bat kendu eta errekaraz hurbiltzen ziren gezatzera.

JAKI ERRITUALAK

Egunerokotasuneko jakiak kontatzen ari zitzaizkidan, eta ni, hantxe, ahoa bete hortz. Aste Santuetan ez zekiten zer zen opor txikiak egitea, orduan, ostiral santuan barau egiten zen, eta aurreko ostiraletan, garizuman, bijilia. Pazko egunean, arkumea jatea zen ohitura. Baita San Jose egunean ere: arku-me. Aurretik, paella edo oilo zopa.

San Isidro ere ospatzen zuten otordu batekin. Herriko jaietan, ohikoa zen oi-

Baliarrainen herriko adinekoekin tertulian aritzeko hitzordua antolatu nuen. Bileraren helburua duela hamarkada batzuetako memoria gastronomikoa ezagutzea zen

Txerriak maiz jaten zuten. Tarteka, Ordiziako azokan txekor xerra batzuk erosten zituzten. Baita antxoak ere, edo txitxarroak, baina batez ere bakailao eta sardina zaharrak jaten zituzten

laskoa jatea. Garai haietan, oilasko gutxi jaten zuten. Normalean, saldu egiten zituzten. Tarteka, erru-siar entsalada, biribilkia, legatza, txipiroiak...

Udazkenean zehar, ohikoa zen ardiak bizirik erostea. Etxean hil eta ardikiak prestatzen zituzten: mondeju zopak (ogi zahararekin hobe), zezina, mondejuak, haragi gisatua, ardi txuleta... Eguberrietako otordua izan ohi zen.

Orduan etxe guztietan izaten zituzten harrizko gazikutxak, haragia gatzetan eduki eta denbora luzean kontserbatzeko. Gero, etxeko freskeran izaten zituzten, sare batean.

Jatetxe edo ostaturen batera joatean, txuleta gosez izaten ziren. Hori zen izarra.

Postreei dagokienez, betikoak: natilla, arroz-esnea, flana... Eta etxeko fruituak: piku, gerezi, aran, errezil sagar erreak... Eta bultzatzeko, etxe inguruko malkarretan zituzten sagarrondoaren sagarrekin egindako sagardoa.

SARE SOZIALAK

Sukaldearen bueltan sortzen zen sare soziala, sukaldearen eguneko berriketa gunea, etxeko bihotza. Sukalde haietan gozatzen zuten bezalaxe gozatu dut nik hamarkada batzuk atzera eginda beraien ahotik, ordu eta erdiko tertulian.

Eta guk, plastikoan bilduriko jakiak erosiko ditugu, lehen etxe ondotik jasotzen bazuten ere. Atzera-ka egin dugu gaur, aurreraka joan ez bagara ere orduz geroztik.