

Ogirik gabe, bakerik ez

HORI EZ DA GUK ASMATU-
riko Aberri Eguneke
(«Euskaldunon aberria eus-
kara da») eslogana, betidanik
herri eta estatu guztiek prak-
tikatu duten hil edo biziko
politika baizik: bizitzeko,
jana eduki behar; hobeki
bizitzeko, jana auzoari kendu
behar.

Hitz eta kontzeptuen jolastokia

Antzinako jakia dugu ogia, euskal izenak aldamenekoe-
kin (pain, pá, pane) edo urru-
tixeagokoekin (bread, brot,
prath) antzekotasunik ez
duela erreparatuta. Gertuko
zibilizazioetan ogia janaren
sinonimo izan da (are euska-
raz ere: ogi ordu = otordu,
oturuntza, ogi seina, otsei-
na...), mendeetan zehar ogia
baizik jan ez duelako jende-
ak. Horregatik hartu du erro-
tari lanbideak itzal handia:
Müller, Miller, Meunier abize-
nak nonahi agertzen dira;
guk, pertsona-izen horien
ordez, leku-izenak ditugu
ugari: Errotazar, Roteta,
Bolunburu, Bolibar, Eihera-
larre, Igarabide... ohiko joe-
rari jarraiki.

Ogia eta ostia

Ez gaude haserre. Okindegin
(arameraz, Bethleem) jaio
omen zen Kristo. Ogi eta eli-
kagai (egiazkoa edo sinboli-
koa, izpirituala) ere esanahi-
kide bihurtu ziren kristauen
artean, hark esandako hitze-
tatik ondorioztatzen denez,
«bere gorputza = ogia» ekua-
zioa burutuz. Kontua zen ostia
ogi arrunta izatea (Ekialdeko kris-
tauek ziotenez) edo, juduen paz-
koa gogoan, otile-
an gorpuztua ego-
kiago zegoen
(Mendebaldekoen
jarrera): horra bi
Elizen etendura-
ren zergatietako
bat.

Otila, ogi azimoa

Dibagazioa: hebraieraz ogi
harroa zymi omen da; a-zyimi
harrotu gabea da, zapal,
astun eta gogorragoa gure
egunerokoa baino. Egiptoar-
rek juduak (1250 K.a.) kan-
poratu zituzten ohartarazi
ere egin gabe. Iheslariak har-
tzi gabeko ogi-ore puska bat
hartzeko baino ez zuten asti-



Lau zertzelada elikaduraren zutabeaz,
taloari buelta emateko asmoz

rik izan. Ibilbidean gelditu
eta ogia egiten hastean ikusi
zuten hura ez zela altxatzen:
horrela sortu zen otila. Moi-
sesen erabakiz, ogi hil hura
tradizioa gogoratzeko jango
zen bazko-egunetan.

Erdi Aroan

Aitoren semeak zi-
ren errotaren, eihe-
raren jabeak: bera
erabiltzearen zerga
ordaindu behar iza-
ten zion laborariak
jaunari. Ogia erre-
tzean ere, beste ho-
rrenbeste, jauntxoar-
en labea ezinbestez
baliatu behar bai-
tzuen. Lurrak orobat
haren jabetza zirela

kontuan izaki (berari erren-
tan hartu beste irtenbiderik
ez zuen nekazariak), janaria
lortzea zenbat kostatzen zen
eta herri xeheak nolako inde-
pendentzia zuen kontu egin
dezakegu.

Zopa, euskara zaharrean,
ez zen «salda + elikagai soli-
doak», bertan bustiriko ogi-
pusketa baizik: huraxe izan
zen luzaro Ager Vasconum-
eko jatorduen oinarria, gero-

ra Saltus-ekoa esnetan blai-
turiko taloa izan zen bezala.
Jakia karbohidratoez horni-
tu beharrak sortu zuen ohi-
tura: halaxe ikusten dugu
arrain-, baratzuri- eta tipu-
la-zopa, marmitako zaharre-
an eta bestetan. Ogiak berak
plater-eginkizuna betetzen
zuen (halaxe da gaur janari
kolektiboetan: sagardotegi
eta itsasoan, adibidez), Limo-
ges autentikorik ezean, eta,
haragi edo arrainen zukuak
xurgatu ondoren jan egiten
zen, noski.

Etorburu modernoxeagoak

Lord Sandwich jokalaria
porrokatua izan zen otarte-
ren guraso unibertsala. Lu-
dopata hark partida utzi
baino goseak akabatu nahia-
go zuenez, bere sukaldariak
konponbidea asmatu behar
izan zion: bi ogi-xerra tartean
elikagai hotzak antolatzea
deliberatu zuen.

Ohitura berezi eta xelebreak

Jaki sakratua izan da ogia
oraintsu arte: familiburuak
moztu behar zuen; lehen

ebakera egin aurretik guru-
tze-zeinua egiten zitzaion
labanarekin; lurrera erorita,
lehenbailehen altxa eta
musu eman behar zitzaion;
aiztoa bertan iltzaturik uztea
«oso itsusia» zen; tripaz gora
uzten zuen neskari berak
posizio horretan irabazia ote
zuen galdetzen
zitzaion; apurrak
ez ziren jaurtitzen
zakarrontzira, ez
zitzaizkien anima-
liei eman behar...

Antzinako ogia, hobea ote?

Urrutiko intxau-
rrak hamalau ote?
Inoiz, iraganera
itzuli nahi izaten dugu, men-
turaz ahantzitako «bizi-arte-
aren sekretuak» topatzeko
itxaropenez edo, kalitatea eta
berritasuna (berariaz)
nahasten dizkigun sistema
ekonomiko-sozialak bultza-
turik. Luis XVI.a erregearen
ogia benetan higuingarria
zela idatzi zuen La Santé
(Osasuna) liburuaren egile-
ak. Ogi-mota asko kontsumi-
tu izan da beti, baina gizarte-

Produktua

San Jeronimo patata frijituak

S. Jeronimo O.K.
Usurbil (Gipuzkoa)
Tf: 34 43 37 10 11

Pisu garbia: 150 g. Prezioa:
325 pezeta, 13 libera (kiloko,
2.170 pta, 87 lib). Osagaiak:
patatak, oliba-olioa, gatza.
Testua, erdaraz eta euskaraz.

Aspaldiko partez ospetsua
zen Hondarribiko eta Donos-
tiako Parte Zaharreko patata
frijituen ahogozoa, tuberku-
luak frijitzeko baliatzen zuten
oliba-olioagatik. Zorroa ireki
eta, zuzen-zuzen datorkigun
usainaz kanpo, patata-xerrak
bildu eta oliotsu zeudela irudi-
tu zaigu. Aurrenekoa begi-bi-
dez sartu denez, objektiboa;
bigarrena, orde, olio horren
ezohikoaren ondorio izan dai-
teke, «nabarmenegi» edo,
gertatzea. Gutizia den neu-
rrian, dena puntuan du: frijike-
ta, gatza, gogortasuna, lodie-
ra, akatsik (beltzune, gaizki
zuritutakorik) eza...

Kalitate-kopuru-prezioa:
ederki

klase bakoitzak berea baka-
rrik: zuri-zuria aberatsenak
baino ez zuen dastatzen;
behartsuek, ezkur-irinez
egin eta gaizki iragazitakoa
irentsi behar.

Gai prosaikoak

Egun ia lauhun gari-barie-
tate lantzen dira
munduan, bi mota-
takoak: gari samur
edo guria lurralde
epeletan lantzen da
eta, irin bihurturik,
ogi, opil eta antzeko
produktuen fabri-
kazioan darabilte;
gogorra Europako
hegoaldean ekoiz-
ten dute eta, semo-
la gisa, elika-oreak
(makarroiak, fideoak...) egi-
teko baliatzen da; arestian,
ordea, espageti eta horrela-
koak gari samurrez fabrika-
tzen hasiak dira ekoizleak.
Ez da nahasi behar gari
gogorra eta gari indartsua:
hau, gluten ugari daukana
da, irin arrunta hobetu eta
lantzen errazago bihurtzeko
erabiltzen da zenbaitetan.

• Edorta Agirre •