



Ogia Euskalerria'n

ARTA TXIKIA TA...

Lenengo ogiak arta-txikiagaz (mijo) egiten ziran toki guztietan. Ogi gozoa zan, batez berotan, baiña otzitu ezkeru, zatitu egiten zan errez. Ezkurraz be egiten zan ogia, gaztaiñakaz be bai, lenengo amasea eginda.

Estrabon grezitarra'k bere liburuan diñonez, euskaldunak txiroak ziran orduan, Erroma oso aberatsa zan aldi aretan eta "ezkurrezko ogia jaten eben urterik geienean (2/3) eta ura baiño ez eben edaten. Ardaia eukenean, laster amaitzen eben jatordu aundietan, senide ta lagunak artean".



Beti izan da ogia gizakien janaria. Baiña zegaz eginda?

Gure arbasoak oloa naiz garagarra naiz arta-txikia naiz gaztaiñak naiz babak naiz ezkurak artzen ebezan ogia egiteko: eio, ura nastau, eguzkitan erre edo arri beroen gaiñean.

Arri-zar aroko gizakiak Euskalerria'n, dirala 150 000 urte agertzen dira eta ordutik onakoak dira janariak gertatzeko alegiñak. K.a. 3 000n. urte-inguruan (erdi-arri aroa) epeldu egin zan giroa eta pizti aundiak iparrera iges egin eben eta eiza itzi eta lurgintza ugaritu zan. 80 leiza izan dira biziteko Euskalerria'n artu diranak eta orreitan izan ziran gure lenengo ogiak.

Baiña lurgintza burdin-aroan asten da benetan. Or agertzen lurra lantzeko laia euskaldunen artean. San Martin-Txiki izan zan aserako kon-dairetan nagusi et santu au ogiaren asierako da. Lurraren jabiak be ortxe agertu ziran.

Laietan egiteko iru edo lau jarten ziran alkarren parean eta alboan zopurua esaten jakena. Lan gogor orregaz lantzen ziran lurak aziea ereiteko.

URRITASUNA

Urteak aurrera, gure aurretikoak ekarri eben gari-agaz ogia egiten eben baiña oloa nastautu. Taloa, auspekua naiz talaburdiñekoa, baker-etxeetan eastean bein egiten eben eta zatika banandu. Garia Naparroa'tik ekarten zan, erregeen biamena eskatuta.

Talora oraintsura arte izan da janaria gure artean eta esneagaz nastautu, janari ona eta sendoa zan. Garia baiño sendoagoa da artoa.

XI gizalditik ugari egozan emen sagardiak eta sagardaoa egiten zan, matsa be ba-geunkan txakoliña egiteko, baiña erdi-aro osoan gari gitxi geunkan. XVIII gizaldiaren asieran gaztaiñakaz egiten zan ogia eta janari gozoa ta ona zan. XIX gizaldian oraindiño ogi gitxi jaten zan Euskalerrian, etxedunak geiago. Besteak jai-egunetan baiño ez. Janariak izaran baita esnea, eizakiak, intxaurrak, urrak, ikoak eta olakoak.

ARTOA

Eskerrak Ameriketatik artoa etorri zana! Onek kendu eban janarien urritasuna! 1595n. urtean ba-egoan artoa gure artean XIX gizaldian garia baiño asko geiago. Artoagaz ogia egiten zan ura ta gatzta nastauta.

Artoak benetako iraultza ekarri eban. Ona emen Larramendi'tar Manuel'ek diñoskuna laburtuta eta euskeratuta: "Artoa Ernani'ko Gonzalo Perkaiztegi'k ekarri eban eta andik zabaldu zan Euskalerrri osora. San Markoetan ereiten da eta ogi aundiak naiz txikiak egiteko artzen da. Basoko langilleak (ikazgiñak, egurgilleak) ez dabe nai gari-ogirik, artozkoa baiño ariñagoa dalako lan gogorrerako. Basoan opillak egiten dabez artoagaz, auspean naiz arri beroaren gaiñean".

NASTEA

Gure artean errementariak eta errotak ugaritu ziran, aixe-errotak be bai, baiña geienak ur-errotak.

Ogiari lebadurea sartu jakoz asetu daiten eta lebadurarik ez dagonean naikoa izaten da ore zarra. Lebadura-bageko ogiari "azimo" edo asetu-bagekoa esaten jako, Israel'darra Ejipto'n jan ebena, asetzeko astirik ez eukelako. Taloa ta artoa be olakoak ziran. Lebadureak ogia urdaillerako egozkor biurtzen dau.



BASERRIAN

Gure baserrietan beti izan da ogia egiteko labea. Batzutan etxeagaz bat dala, eskatzaren ondoan, beste batzutan ezkegita edo alboan edo age baten gainean, gero ikasi eben euskaldunak etxe-aurrean beste etxetxu baten labea egiten. Orrelan dagoz orain be.

Ona emen, ogiari buruz, baserritarren esaldi batzuk:

Aprilla euritsu, urtea ogitsu.

Uztaillean auts asko, nekazaria arrozko.

urrian artoak burudun, elaiak buztandun.

Maiatza otz urtea zorrotz, maiatza eurite urtea ogite.

OGIA TA ERLEJIÑO

Biblian atsegin-baratzean asita, agertzen da ogia: "Zure izardiaz jango dozu ogia", baiña ogiaren esan gure sakondu da Jesus'ek egin eban azken-aparia ezkerro. Belen "ogiaren erria" da.

Ogia llurrera jausten danean, mun emon bear jako.

Olatea esaten jakon domekea, ogi eskintza (oblata) da.

Oitura asko eta beragarriak be ba-dagoz ogi arloan. Txiroai emoten jaken ogia ona da, umeak berba egiten ikasteko. Txiroari emoten jakon ogiari mun egin bear jako. Ogia bedeinkatzea len sarritan egiten zan, orain Urkiola'k jarraitzen dau.

OITURAK ETA MITOAK

Ogia egiteko egunik onenak astelenak eta zapatuak dira.

Gabon gabeen ogi txurruzkoa gorde urte guztirako.

Amak ogia jan ezkerro, jaioko dana mutilla izango da.

Auzo-lana egiten danean, itzi ogia lamiñentzat.

GARI GARAUAK

Azaleko garauak kentzeko ona da gari-garauakaz iguztea.

Santo Tomas egunean, errentea ordaintzen danean, garia be emon.

Arto ta gari-lanak: - Orri urtete, arto ereite.

Orri jauste, gari-ereite.

San Lorentzoetan, arbi-ereite.

AZKENA

Gaur euskaldunak ba-daukagu gari-ogia. Asko aurreratu gara, eta txiroak be ba-dauke ogia, baiña gaur etxeko ogia eskatzen da edo ogi gitxiago jaten da- baiña bear da.

OLAZAR'tar Martin'ek