

Eguneroko ogiaren bidea

Gai honek badu mamia...

Ez oso aspaldi, inorentzat ez zen harrigarri okinaren lanbidea. Irinaren eta legamiaren usaina ohikoa zen jendearentzat, labeko egosialdiak ez zuen ezer berririk eta ogia ateratzea ere ikuskizun arrunta zen. Garai hartan, izan ere, nork bere etxean egiten zuen ogia, baina egun, modu industrialean egiten dute eta dena azkartu behar izan da, dena merkatu, zaporea galtzearen truk bada ere. Oraindik ere badira, ordea, egurrezko labeak, non lau ordu behar izaten dituzten oreia ogi bihurtzeko. Aldaketak aldaketa, ogiaren gaiak mamitsu izaten jarraitzen du, eta iraultza askoren arrazoi.

**1. Oinarrizko ore bizia**

Bezperan hasten dira eguneko ogia egiten. Gaueko lana da legamiarena: haren ondoak almidoiarekin eta irin hauts ehoaren azukrekin gizentzen dira, oinarrizko oreia osatzeraino. Goizean, mugimendu mantso eta beti berdinekin mugitzen da oreia, eta irina, ura eta gatza eransten zaizkio ordu eta erdiz. Okin bakoitzak jakiten du zenbat bota bakoitzetik, begiak eta eskuek esaten diote zer itxura eta zer puntu behar duen oreak.

2. Lehen hartitze aldia: 200 gramo kilo bakoitzeko

Oreia zatitu aurretik, egurrezko taula luze irineztatu baten gainean uzten da. Denbora emankorra da, eta azido organikoak hornitzen du oreia, haren ezaugarriak nabarmenago egiten ditu. Egonaldi horretan, oreia 200 gramo gizentzen da kilo bakoitzeko, baina behin labera sartuta, hango beroak kenduko dizkio lehen irabazi dituenak. Oreia zatitu egin behar da, mugimendu labur eta zehatzekin; esku ona behar da horretarako, trebea, gauza erraza dela pentsarazteko

bezainbeste... Zatiak balantza erromatarren gainean jarri, eta hantxe ikusiko da egiaz fin ibili diren okinaren eskuak.

3. Bigarren hartitze aldia: tiraderetan preso

Ogi oreak egurrezko tiraderetan utziko dituzte gero, ore-mahaian, alegia, harizko zapietan bilduta. Lehen ore-mahaia bete eta azkena ixten duten tartean, bigarren hartzituko da ogi oreia. Ondoren, poliki-poliki eta kontuz handi hustuko dituzte tiraderak. Sua zain dago, ogi gosez, pago eta arte egurrak bizitua.

4. Egosialdia: ordu eta erdi egurraren berotan

Labe-aho estutik ogiak sartu eta sartu ari da okina pala luze batekin; ez du ematen hainbeste leku izan lezakeenik barruan, baina hiru metro baino gehiagoko diamentroa du. Ordu eta erdiz ariko da biraka –kanpoko biradera bati eragin behar zaio–, eta hantxe hartituko dira azkeneko ogi biribilak, pisua galtzen dutela. Labeak adreilu erregogorrek ditu alboetan, beroari eusteko, 200 graduren bueltan ibiltzen da, azala gorritu eta barrualdea egosteko.

5. Elikagai eta eskulan biribila

Egurrezko pala eskuan, lehen barrura bezala, orain kanpora datoz ogiak. Lehen ore zuri, guri eta gordin zirenak, ogi gorritu, kurruskatsu eta egosi bihurtu dira. Eguna argitu lezake orain: ogia egin da.

6. Oinarrizko elikagaia

Duela berrogeita hamar urte, tradiziozko eran egiten zen ogirik gehiena. Garai hartan, pertsona bakoitzak 134 kilo ogi jaten zituen urtean. Mende berri honetan, berriz, 56 kilo eskas jaten ditu bakoitzak. Osasunerako Mundu Erakundeak ohartarazi du ohitura

osasungarri bat galtzeko bidean gaudela, eta ez dela komeni urtean 90 kilo labore baino gutxiago hartzea. Ogi zuri errazio batek, 40 gramo inguruk, alegia, 100 kilokaloria izango ditu gutxi gorabehera. Pertsona osasuntsu batek, gizena egon gabe eta behar adina ariketa fisiko egiten duela, egunean 400 gramo ogi ere jan ditzake. Gizakia ez omen da ogiz bakarrik bizi, eta hala izango da, baina jaki soila ere ez den seinale, zibilizazioen eta matxinaden metafora bihurtu da ogia, eta adierazle ekonomiko ere bai. Euskaraz, ogiaren ordua izaten da mahaira jartzekoa. Hori da gure otordua. //

