



OgiBidea



Irati Sarasua Arabaolaza

@iratisarasua

ARGAZKIAK: DANI BLANCO

Ura, irina eta gatza. Horixe da ogi artisauro ekologikoaren osagai zerrenda, okinen eskuek eginiko lanaz eta emandako goxotasunaz gain, sekretu bakarra. Hiru lehengai horiekin egiten dituzte astero 300 ogitik gora Xabier Odriozola eta Eneka Lazkanok, eta Leire Albisu eta Asier Bastarrikak. Bi bikoteak Biolur elkarteko okin taldeko kide dira, eta euren egunerokotasunak antz pittin bat badu.

Errezilgo Solaka baserrian Odriozolak eta Lazkanok bost urte daramatzate ogia egiten, eta Aiako Goiabe baserrian bizi diren Albisu eta Bastarrikak zazpi. Guztiek izan zuten inflexio puntu bat bizitzan; etxetik kanpo egiten zuten lan, eta egun batean naturatik gertuago sentitzeko, ogibidea aldatzea erabaki zuten. "Orain guk markatzen dugu zer nahi dugun, noraino heldu nahi dugun",

dio Lazkanok. Gustura daude bi bikoteak: "Ez dakit ekonomikoki errentagarria den ala ez, eta lan handia du, baina bada polita ogia egitea", esan du Albisuk. Euren helburua bikotearentzat bizimodu ateratzeko modua egitea zela dio Lazkanok, "askoz gehiago espero gabe, aberasteko asmorik gabe", eta helburua momentuz behintzat lortzen ari dira.

Lanbide bilakatu zutenetik, astean bitan egiten dute ogia, eta gainontzeko egunetan ere hari loturiko bestelako lanak egiten dituzte. Errezilgo familiak, esaterako, ia prozesu osoa egiten du: garia erosi, errotan eho, galbahetik pasa, ogia egin, saldu, banatu, kontabilitatea egin... Beraz, ederki ezagutzen dute prozesu osoa. Aiako familiak irina erosi egiten du, baina gainontzean antzeko prozesua egiten du.

Mahaiaren bueltako harreman gehienetan presente egon izan da ogia, eta horren adierazle da gaztelaniazko *compañero* hitzaren jatorria: ogia partekatzetik dator. Prozesu osoa egiten duten bi baserrian izan gara eta eurek azaldu digute nola egiten duten, eta ogi industrialekiko dagoen aldea.

Orea ogi bihurtu arte

Ogia egiten hasi aurreko egunean hasten da prozesua; aurreko ogi-alditik gordetako orantza, ore ama, handitzea da lehenengo lana. Horrek astebeteko prozesua behar du berez, ura eta irina landu behar baitira. Dena dela, okin gehienek aurreko labekadako ore zati bat gordetzen dute hurrengoan oinarri gisa erabiltzeko: "Lau aldiz biderkatzen dugu legamia, pentsa, batetik ehundik gora ogi ateratzen ditugu", dio Bastarrikak.

Ore hori ura eta irinarekin nahastu eta leku epelean uzten dute, sei ordu inguruz, bitarte horretan legamiatu dadin. Sei ordura berriro egiten dute, eta gauean hirugarren aldiz. "Azken horrekin ogia izango denaren oreka egiten dut, eta aurrekoetan ez bezala, gatza



eta olioia gehitzen dizkiot. Ondoren, oratzailean bueltak ematen dizkiogu, glutena garatzeko”, Albisuk buruan urratsak ondo irudikatuta ditu. Horren ostean, pisatu, bolak egin, moztu, eta atsedean hartzen uzten dute. Gero, 3-4 ordu pasatu ostean, sartzen dute labean. Egun berean labekada bat baino gehiago egiten dutenez, eta urrats asko direnez, prozesuak tartekatzen dituzte egunean zehar. Oratzailean bueltaka egongo da zati bat, eta bitartean, beste zati batekin bolak egiten ariko dira: “Zortzi labekada direnez, bakoitzaren prozesua bestearekin tartekatzen dugu”.

Artisau ogia vs industrialia

Normalean ogi artisauaren eta industrialaren arteko bereizketa egiten da. Baina bada bereizketa horrekin bat





ZEGAMAOKINDEGIA
Eskuz egindako ogi naturala

Intxausti eremua 14G eta 14H nabeak,
20215 Zegama (Gipuzkoa).
tel.: 943-801066 • zegama@zegamaokindegia.com

Ancient wheat
ECOCANDEAL



• Trigo antiguo •
DESDE 2011

Bereizko ekoizpen
organikoa eta ekologikoa

www.ecocanddeal.es



haritzpe

Etxalarko
okindegia

tel.: 618 778 328



OGI ARTISAU EKOLOGIKOA



Sukalde zerbitzua
Bertakoa eta Ekologikoa

Azokak, Bazkariak, Zizka-Mizkak
goiabe25@gmail.com • 943 580 832



Asier Bastarrika eta Leire Albisu Aiako Goiabe baserrian.

egiten ez duenik ere; Bastarrika, esaterako. Berak hiru ogi mota ikusten ditu argi, industrialaren barnean bi mota ezberdintzen baititu: industrial kimikoa eta industrial ekologikoa. Azken horri ekologikoa deitzen bazaio ere, argi dio horrek ere ez duela eurenarekiko antzekotasunik: "Araudi ekologikoa asko malgutu da eta izoztutako masa eta gehigarriak onartzen dira. Ekologikoak ez direnean horien kopurua handiagoa izango da, baina ekologikoak ere badiu". Ogi artisauek zereal ekologikoarekin egiten dituzte, eta ez dute produktu kimiko sintetikorik izaten. "Oinarrizko materia guztiak hain dira sinpleak, ez du inongo gehigarririk. Osasunerako askoz hobeak direla argi dugu".

Ogiek etiketarik ez izateari ere erreparatu dio Goiabe baserriko bikoteak. Nabarmentzen dute edozein elikagaik duela etiketa bat, eta ez dutela ulertzen ogiak ez izatearen arrazoia. Argi eta garbi esan dute: "Ez da berdina jangarria eta elikadura".

Askotan "artisauek" hitzari loturiko guztia garestituz jotzen dela uste dute, eta hori ez dela horrela: "Konprobatu dugu industrial arrunta eta gure ogiaren artean ez dagoela prezioan alde handirik. Merkeagoak direla dirudien arren, pisan jarriz gero ezetz ikusiko genuke. Gainontzekoa haizea baita". Denda batean frogatu zuten hori, bertan saltzen zuten ogi arrunta eta euren konparatu zituzten, eta 10 zentimoko aldea ze-

goen. "Ekologikoa izatea ez da luxu bat, askotan eliteko zerbait dirudi, baina ez da horrela, denen eskura beharko luke". Ogi hau, beste hainbat ez bezala, ondo gordez gero, hiru egunez oso ongi mantentzen dela ziurtatzen dute, eta astebetara xerra bat berotu eta "samur-samurra" geratzen dela ere bai.

"Munduko ogi onena" beraiena dela behin baino gehiagotan esan diete aiarrei; "munduko ogi guztiak ezagutzen ez dituztela erantzuten diegu halakoetan", dio barrez Bastarrikak. Eta horri berehala gehitu dio beste lore bat Albisuk: "Gure ogiak Redbullak baino mendekotasun handiagoa sortzen duela esan zidaten". Edonola ere, hain ona ez dagoenean ere esatea faltan botatzen dute: "Beti ez da berdin ateratzen, eguraldiak, haizeak, hezetasunak, ilargiak... guztiak du eragina ogian. Gauza bizi bat da, ez da beti berdina".

Bi familien ogiak denda bertsuetan eros litezke; Azpeitia inguruko, Hernaniko, Eibarko, Andoingo, Villabonako, Donostiako eta Zarauzko denda ekologikoetako, denda txikietako eta harategietako apalak betetzen dituzte.

Azidoagoa

Ogi artisauek ekologikoak jogurtaren antzeko zaporea duela diote, horixe dela berezitasun nagusienetako bat. Zapora horren ondorioz, ohiko ogiek edo ogi arruntek baino gatz gutxiago erabiltzen dute. Osasungarriagoa ere badela ziur-



Xabier Odriozola eta Eneka Lazkano Errezilgo Solaka baserrian.

tatzen dute, bitamina eta mineraletan ogi zuria baino aberatsagoa dela, besteak beste.

Errezilgo eta Aiako baserrietan ogi mota bat baino gehiago egiten dute: espeltaz, gariz eta zekalez. Errezilen ogi zuria ere egiten dute, baserrietan ohikoa dena, baina garbi dute euren kuttunenak gainontzeko hirurak direla.

Albisuk nabarmendu du Biolur elkarrean galdetuta ikasi litekeela ogia egiten, berak ere hainbati erakutsi diela, baina aitzindariak Xabier Akizu eta Marilu Gardoki Ezkio-Itsasoko Hariztizabal baserrikoak direla, eta egun Gipuzkoan ogia egiten duten gehienek eurekin ikasi dutela. Eskertzeko moduko lana egin dutela diote. Azaldu duenez, badaude *gourmet* moduan ogia egiten dutenak ere, "halako irinarekin honelakoa ateratzen da... irakurri izan dut nonahi", irribarre egin du kontatzean. Argi diote guztiek, euren ustez, edonork egin dezakeela ogia. "Denbora da ogia egiteko beharrezkoa den bakarra, etxe guztietan lortu liteke ogi goxoa egitea", esan du Lazkano okinak.

Bi baserrietan nabarmendu dute prozesua hasieratik amaierara ezagutzeko parada dela gauza ederrenetako bat, dena eurak kontrolatzen dutelako. Euren esku ez dagoen bakarra garia da. Baina hori ere nondik ekarri eta zein nekazariri erosi taldean erabakitzen dute, Biolurren dauden okinen artean. "Arabian eta Nafarroan erosi izan dugu. Dena

den, aurtun Burgostik ekarri behar izan dugu, hemen ez dugulako lortu. Baina ahalik eta gertuen eskuratzen saiatzen gara", dio Lazkanok.

Garia hazten ikusten

Gipuzkoan garia ereiten ere hasi dira. Eibarko Sosola baserria, Errezilgo Irure txikikoa eta Errezilgo Solaka baserriko familiek parte hartu dute bertan: "Gure etxe inguruko sail txiki bat hartu eta garia eroin dugu bertan", dio Lazkanok.

Iaz, lehen saiakeran, emaitza oso onak izan zituztela diote: "Gure etxean behintzat esperientzia oso ona izan da, eta horregatik errepikatu dugu. Orain Britainiatik ekarritako zazpi barietateko nahasketa hazten ari da gure etxe aurreko lursail txiki batean". Dena dela, arazo batekin egin dute topo: iaz 600 kilo jaso zituzten, eta kopuru horrek bi hilabetez soilik asetzen ditu euren beharrak. Beraz, oraingoz, ez dute etxe alboko lurretan behar adina garia ateratzea lortu. Horri ere irtenbidea bilatzeke asmoz, iaz jasotako zati bat Nafarroako ekoizle bati eraman zioten, berak hektarea batean erein eta gehiago zabaldu zezan.

"Klimagatik eta orografiagatik lur gutxi dago garitarako, baina ardoa egiten duenak mahatsa ezagutu behar duen bezala, gure gariaren prozesua zein den eta nolakoa den jakin nahi dugu", dio Lazkanok. Hala, ogiaren sekretu guzti-guztiak eskuetan izango dituzte. ■



MARCOS
okindegia

**Benetako
aitzinako ogia**

© 943 450 966
Ubarburu pasealekua, 113
Astigarraga (Gipuzkoa)

