

PAGOSA OKINDEGIA

Jon ARANO - Mikel ALBISU

GAURKO OGIA ETA BIHAR-ETZIKOA ZIURTATZEN DIGU

Pagosa Okindegia, eguneroko ogia

1976. urte arte Goierriko okin gehienak bere kasa zebiltzan. Ordiziako Sanisidro Granjan ireki zuen bere pabilioia eta elkarlanean ari dira oraindik. Kanpotiko lehia etorri zaie gerora, baina txertaturik daude eta defentsak ere badituzte osasuntsu jarraitzeko urte askotan. Goierri osoari zerbitzu bat eta lehengai bat eskaintzeko: eguneroko ogi berria.

7 6. arte goerriar okinak elkarrekin lehian zebiltzan, hala-moduz: Ordizia batean 7 ogizale zeuden, Beasainen 3, Idiazabalen 2, Seguran 2, Zaldibian 3, Zegaman 1, Ataunen 2... Denen artean bilkura egin eta akordio batera iritsi ziren, elkartzea, denon hobeto beharrez.

Hobe bizitzeko esperantzan, ze ez asegururik, ez oporrik, ez jaiegunik ez zuten lehengo okinek. Juntatu ziren bada eta aipatutako eza eta behar guzti hoiek gainditzeko eta gozatzeko prest jarri ziren, beren aseguru eta guzti.

Izan ere, lehen ere ez da ba nahiko gogorra okinaren lana! *"Ez da neketsua delako lana, arina da berez. Daukan txarra da ezordutan lan egin behar dela. Ohean egon beharreko orduetan lana eta alderantziz"*, dio sano askoa aurkitu dugun Joxe Antonio Irastorza hitzun jatorrak.

• Ogiaren gora-beherak

42 lagun juntatu ziren lanera, okindegi gehienetako nagusi eta langileak. Beren fermentazio kamarekin eta ogi mordoaa erretzen zituzten bi labe handirekin hasi ziren. *"Beste moda bat ere etorri zen: ogi tipo hori ez zuela jendeak nahi. Bestelako ogia behar zuela. Hobeagoa zenean aurrekoa. Gertatzen zen mami gehixeago zuela, motxeagoa zelako"*. Orduan ekarri zituzten beste labe txikiagoak, bazterturik gelditu zirela handiak. Eguneko 16-17.000 barra-ogi botatzen zituzten, eskualde guztiari abasto emanaz.

Hasera batean, Goierriin jan beharreko ogi guztia PAGOSAn egiten zen. Baina, beti bainak, ogiaren kontsumoa ere jeisten hasi da (ogiak gizendu egiten zuela, e.a.) eta 84.ean plantilaren erregulazio bat egin beharrean aurkitu ziren. Hori bai, gatzik gabeko ogiak, inte-

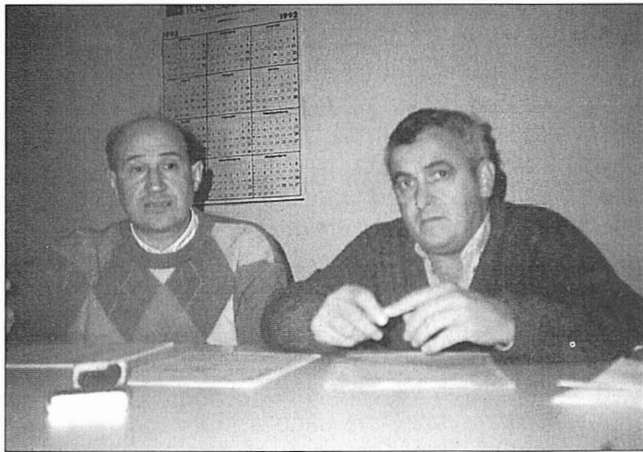
gralak, e.a.-ek indarra hartu zuten eta oraindik goraka doaz.

Gero suertatu zen kompetentzia sartzan hasi zela, *"batetik Naparrotik, bestetik Alegritik, etortzen ez zirenak etortzen hasi ziren. Hau orduan haundia zen eta pentsatzen dugu haundia izaten segitzen duela, baina txiki mailako batzuk ere 'zizaña' sartu zuten. Jeisten joan da zerbait ogi maila, baina esker-rrak beste produktu batzuekin hasi girela, boileri, kruasanekin... eta hoiek lan asko eman digute. Horrezaz medio bizitza eta martxa ona damargu"*.

Geroztik baserriko ogiaren modak kendu al dien galdetzen diegu. *"Baserriko ogia ere asko egiten dugu; makinarik*

ukitu gabe, garai bateko moduan eskuz gozaten den ogia. Oso ogi ona egiten dugun irudipena dut". Gertatzen dena da ogiaren kontsumoa jeitsi egin dela; elikadura ere asko aldatu da, Ramon Telleriak dioskunez, potajea eta saltsak ogi gehiago eskatzen zuten eta gaur egun bestelakoak jaten dira. Modak asko aldatu dira.

Oraintxe bertan 7.000 "kiloko" ogi (350 gr.) erretzen dira, barra-txikiak 2.500dik gora, integralak 1.500-600, gatzik gabeko beste hainbeste, ogiboiloak; bestalde, kruasanak 24-25.000 botatzen dira egunero eta berdin boilotxoak, Euskadi osorako. Eroski-ren bidez banatua. Ormaiztegi-eta salbu, bailadan osoan zehar eta Altsa-



Ramon Telleria, gerentea, Jose Antonio Irastorza produkzio burua eta Jesus Mari Albisu administraria elkarrizketatu ditugu.

sura iristen direla 9 errepartu-furgoneta darabiltzate.

• Etorkizun-erretok

Okindegiak gaur egun zein erreto edo erronka dituen galdetu diegu bertako buruei. Gaurkorartekoan mantentzea, eginari eustea, ez baita gutxi, asmo berriak badituzten arren. *“Nahiz zaila egon, saiatuko gara, beste genero batzu ateratzen merkatura. Joan behar dugu, ahal dela, kanpotiko generoaren etorrera zailtzea. Geurea mantentzeko*



mentalizatu, ikusi-ikasi eta marka berriak egitekotan gara”. ‘Sobauak’, boilo-barrubete eta gisako jaki goxoak potentziaztekotan dira.

“Ogi mailan tristea dago gaur egun ikusten dena. Guk besterik ez genuen jaten: ogia. Baina gure ondorengoek gozo gehiegi ibili dute eskutan eta ogia baztertu dute. Erreposteria generoari gehiago heltzen dio jendeak. Gaur egungo familia ere txikiagoa da, biztanlegoa ere jeitsi egin da...”, merkaturak eta gaia ezagutzen dituztenen iritzia.

Gizendu egiten duela, txarra dela... Usteak ustel, baditu bere birtuteak. *“Ogiak bertute onak ditu, beharrezko gauza eta elementuak, fibra, burnia, maltako estraktoa, gari-irina,... ogiari ez zaio ezer nahasten, irina, legami zahar indar emalea, ura, gatza eta besterik ez. Boileriak, beste prozesu batzu daramatzate, nahiz bejetalak izan, grasak ere bai. Grasak ez dira hobeak”.* Baina jendeak nahiago pastela ogia baino. Ogi klase asko dira egun, butiketari-eta. Baina ohitura txikia da oraindik Goierrin. Dibertsifikazio horretara jotzea ez da hain erraz ikusten okindegi erraldoi honetan.

PAGOSA bailada osoa asetzeko asmo, interes eta bokazioarekin sortu zen. Kejak badituzte bere buruek: *“Konpetentzian sartu zaizkigu aldame-neko okindegi txikiak. Sartu ezezik Eusko Gobernuak apoiatu egin ditu*

5

EDIZIOA

HERRIETAKO ALDIZKARIAK

haiak eta ez gu, gure kalterako dira. Krisiak ekarri ditu beste horiek". Goiko agintariengan gauza itsusiak ikusten dituztelakoan daude.

Oraintxe bertan 14 lanpostu berri badi-tuzte okindegian. Seinalea batxetik ir-tetzen jakin dutela. *"Idea berriak dituz-tenei lagundu egin behar zaie, langile-ak hartzeko ahalmena baldin badu, agintarietatik hasita, gainetik. Ez edo-zein bazterretan edozein gauza mon-tatzen aritu".*

Konpetentzia sartu eta gero ere handi izaten segitzen du PAGOSAK

Gaur edo bihar, behar-beharrezkoa izango dugu ogia. Okinen elkarte ho-nek soluzio orokor bat eskaintzen dio Goierriari. *"Grebak, elurteak, egun asko-ko jai eta halakoak direnean larritzen da jendea. Gu aurrez prestaturik gaude edozein larraldietan erantzuteko; okin-degi txikiak berriz, ez. Guk ezin huts egin, konpetentzia ez da gai aurre egi-teko hutsune horri. Alderantzizkoan, gu bai".* Baina jendea ez da konturatzen eta ez du behar hainbat eskertzen goierriar okinen ahalegina.

Gure okindegi honen funtzionamendu jakinmina duenak (nonbait, eskolume ugari bertaratzen da ogia nola egiten den eta katramailu guzti horiek jakitera) ateak zabalik aurkituko ditu PAGOSAn.

Egun bat okindegian

Hiru tandatan lan egiten da PAGO-SAn. Aurrenekoa ogiari bere denbo-ra bat emanez hobeto ateratzearren goizeko 1,30 inguruan datoz bost la-gun. Goizeko 3etan etorriko dira beste 5-7 lagun, denak okin ofizia-lak, jakitunak. Lehenengoek presta-tutakoari ekiten diote. Nahiz erabat makinizaturik egon (ordubetean 8.000 ogi atera ditzakeen makina!), ogia egiteko prozesua betikoa da: behar den bezalako oreka edo masa-ri bere denbora eman fermentazio kamaran, "ahal den legami gutxie-narekin hasi (asko txarra baita), ahal den ogi gozoena izateko, dato-rrela bere kasaka". (Goizeko 5etan labean sartzen da ogi hori eta 5,45etarako erreta dago. Goizeko 6etarako etorriko dira 9 partitzaile-ak, ogi genero mota guztiak eukiko dituzte txuxen asko antolatuta; atze-tik datorren ogi berri-beroa 8etan, eta hirugarren tanda 10ak aldera. Errepartoak eguerdiko 1ak arte irauten du. 35 langile aritzen da la-nean urte osoan gelditu gabe, txan-daka hartzen diren opor-egun bat-zuk kenduta. Fakturazio galanta daukan enpresa da Goierriko Okin-degia.