

Opilik gabe, San Marko egunik ez

Euskal Herrian ohitura desberdin asko ditugu: horietako bat da apirilaren 25ean, San Marko egunean, amabitxiek euren besoetakoei opila egitea. Gipuzkoako mendebaldeko ohitura horren inguruan arituko gara jarduera honetan. Opilaren jatorriaz eta tradizioak izan duen bilakaeraz bildu dugun informazioa irakurri, eta ondoko ariketak egin ditzakezu:

- Amabitxi esateko modu desberdinak bilatu.
- Testua irakurri eta galderei erantzun.
- 'Ordez' eta 'beharrean' partikulak landu.
- Beste ohitura batzuk ezagutu.



OHARRA: Ikasgelan ez bazaudete, talde-jarduera hau egiten hasi aurretik, adostu irakaslearekin batera zuen arteko komunikazio-tresna: foroa, posta elektronikoa, WhatsApp, Teams, Hangouts, Google Duo, Skype...

1. Nik amabitxi, zuk?

Euskal Herriko geografian amabitxi esateko modu asko daude. Zuk nola esaten duzu?

Talde txikitan komentatu ezazue nola erabiltzen duzuen, eta gauza bera adierazteko beste hitzik ezagutzen duzuen. Besterik ezagutzen ez baduzue, saiatu bilatzen Interneten.



.....
.....
.....

Bidali erantzunak forora eta egin sinonimoen zerrenda. Gero, testua irakurri ondoren beste sinonimoren bat aurkitzen baduzue, gehitu zerrendara.

2. Opilaren jatorriaz

Irakurri testua eta erantzun galderei. Ondoren ikaskide batekin konparatu erantzunak.

Amabitxiaren opila San Marko egunean

Gipuzkoako mendebaldean, Bidasoaldean eta Oarsoaldean zehazki, oso zabalduta dago San Marko egunean opila oparitzea. Bizkotxo moduko bat egiten diete amabitxiak beren besoetakoei, eta arrautzak izaten ditu gainean. Ohitura horren ingurukoak bildu ditugu.

Opilaren jatorria Lehen Gerra Karlistaren aurretik koka daiteke. Garai hartan jada, San Marko egunean, apirilaren 25ean, inguruko mendietara prozesioan joateko ohitura zuten inguruko herrietakoek. Aipatutako gerra bukatu ondoren ere prozesioak egiten jarraitu zuten: mendiak bedeinkatzera joaten ziren, uzta ona izateko. Agintari eta apaizez gain, herritarrek ere parte hartzen zuten prozesio horietan. Hamaiketako egiteko bideko baserriren batean gelditzeko ohitura zuten. Agintariei eta apaizei platerean ematen zieten hamaiketako. Gainerakoei, aldiz, ogitxo bat arrautza egosi batekin edo birekin.



Bizkotxoak eta arrautza koloredun egosiak dituen opila.

Denborarekin San Marko egunean prozesioak egiteko ohitura desagertu egin zen, baina mendira joateko ohitura ez. Era berean, ogitxoak arrautza egosiekin saltzen hasi ziren bailara horietako okindegietan. Horrela, amabitxiak besoetakoei ogitxo horiek oparitzen hasi ziren mendira joatean indarra hartzeko. Itxura denez, behin, Irungo emakume dirudun batek ogiaren ordeztu bizkotxoak egiteko eskatu zion okinari. Eta arrakasta handia izan zuenez, aurrerantzean horrela egiten hasi ziren, ogia opil bihurtuz. Gerora, bizkotxoaren osagaiei almendra gehitu zieten eta arrautza egosiei kolore gorria eman.

Amabitxiaren egitekoa

Baina zergatik hartzen du amabitxiak opila oparitzeko lana? Beste kultura batzuetan ere amabitxi edo aitabitxiak badu urtero opariren bat egiteko ardura, esaterako, Katalunian. Han aitabitxiak *Mona de Pasqua* delakoa oparitzen dio besoetakoari. San Marko opilaren tradizioa ere hor koka daiteke, eta besoetakoak ezkondu arte luzatzen da. Arrautza-kopuruak ere badu esanahia: normalean, urte bakoitzeko arrautza bat gehitzen zaio, bost edo seiraino. Eta sukaldari onak edo txarrak izan, opila erosteko ohitura izan dute amabitxiak, etxean egin beharrean. Garai batean gari-iririk ez zen izaten etxeetan eta horregatik izan daitekeela uste da.

Gaur egun mota askotako opilak daude. Irunen eta Hondarribian garai batekoen antzekoak ikusten dira, batez ere, eta inguru horretakoak da guk jaso dugun errezeta: almendradun bizkotxoak, kolore gorridun arrautza egosiak dituenak. Oarsoaldera (Errenteria, Oiartzun, Lezo eta Pasaia) hurbiltzen garen neurrian, gehiago aurkituko ditugu txokolatzeko edo mokaz apaindutako bizkotxoak, eta txokolatzeko arrautzak dituzten opilak. Hori bai, batean zein bestean, den-denak goxoki txikiekin, lumekin eta txita batekin apainduta.

Opilarekin mendira

Bedeinkatzeko ohituraren inguruan, Hondarribian eta Irunen egiten jarraitzen dute. Lehen San Marko egunaren bezperan jasotzen ziren opilak. Hurrengo egunean, etxeko zapi eder batean bildu eta bedeinkatzera eramaten zituzten elizara. Ondoren, inguruko mendiren batera joan eta etxekoekin jaten zituzten. Gaur egun, askok, egunean bertan jaso eta jaten dute bedeinkatu gabe.



Hernaniko Dorronsoro okindegiko opila, txokolatzekoa.

Baina gauza bat ziurra da: amabitxiak, edo Hondarribia eta Irunen esaten duten bezala, amaidinek edo amautxiak, ez dute hutsik egingo. Eta modu batera edo bestera, jende asko joaten da urtero Guadalupera (Hondarribia), San Martzialera (Irun), San Markora (Errenteria) edo beste mendiren batera apirilaren 25ean, egun-pasa eta opila jatera.



Erantzun galderei zure hitzekin:

1. Agintariei eta apaizei hamaiketakoa platerean ematen zieten. Zer esan nahi du horrek zure ustez?

.....

2. Zergatik bihurtu zen ogia opil?

.....

3. Errezetak desberdinak izanik ere, opilek beti dituzte elementu batzuk berdinak. Zein dira?

.....



3. Ogiaren ORDEZ bizkotxoa



Testuan, ORDEZ eta BEHARREAN partikulak nabarmenduta azaldu zaizkizu esaldi hauetan:

- *Irungo emakume dirudun batek ogiaren **ordez** bizkotxoa egiteko eskatu zion okinari.*
- *opila erosteko ohitura izan dute amabitxiek, etxean egin **beharrean**.*

Ordez posposizioa noren kasuarekin erabiltzen da, eta izenaren ondoan doa. Aditzekin, ordea, **beharrean** erabiltzen da.

Irakurri opila egiteko dituzun bi errezetak. Jarraian dagoen testuan hutsuneak bete ORDEZ edo BEHARREAN erabiliz.

A- OPILA	B- OPILA
Osagaiak: - 6 arrautza - 6 koilarakada azukre - 6 koilarakada irin - 6 koilarakada almendra xehatu - Zorro bat legamia Sei zuringoak elur-punturaino irabiatu. Ondoren gehitzen joan: azukrea, gorringoak, irina legamiarekin eta almendra xehatuak. Guztia 24 cm-ko molde batean jarri eta 40 bat minutuz labean eduki (180 °) Apaintzeko: Arrautza egosi tindatuak, gozoki txikiak, lumak eta txita jarri gainean.	Osagaiak: - 2 arrautza - 300 g irin - 250 g azukre - 200 ml esne-gain - 150 g gurin - Zorro bat legamia - Estaltzeko txokolate-zorroa Arrautza gorringoak irabiatu eta azukrearekin nahastu. Ondoren, gurina urtua, irinaren eta legamiaren erdia, esne-gaina, eta falta den irin eta legamia bota. Azkenik arrautza zuringoak elur puntuan jarri eta nahastu. Guztia labean sartu 40 bat minutuz (180 °). Apaintzeko: Estaltzeko txokolatea zabaldu gainean, eta gozoki-fideoekin, txokolatezko arrautzekin, txitarekin eta lumekin apaindu.



A eta B opilak antzekoak dira, baina badituzte diferentzia batzuk. Osagaiei begiratz gero, antzekoak dira, baina B opilak ez du almendrarik, almendren esne-gaina du. Horrez gain A opila handiagoa da, bi arrautzaren sei baititu. Beste diferentzia nabarmena apaingarrietan dago: A opila txokolatezko arrautzekin apaindu arrautza egosiekin apaintzen baita. B opilak, gainera, beste berezitasun bat du, A opila bezala gainetik ezer jarri gabe utzitxokolatez estalita dago. Aholku pare bat: opila lehen aldiz egin behar baduzue, nik B opila aukeratu A aukeratuko nuke, egiteko errazagoa irudit zaidalako. Bestetik, jasoko duenaren etxean 3 pertsona edo gehiago badira, bi arrautzakoaren seikoa egin, bestela eskas geratuko zaie, hain da gozoa!

Konparatu erantzunak ikaskide batekin.



4. Antzeko ohiturak

Opilarena toki jakin bateko ohitura da. Zuk ezagutzen duzu antzekorik? Talde txikitan presta ezazue idatziz antzeko beste ohituraren bati buruzko azalpena, ondoko ideiei jarraituz:

- Zer ohitura den.
- Noiz eta non egiten den.
- Zuek probatu duzuen.

Antzeko ohiturarik ezagutzen ez baduzue, laguntza gisa hauek erabil ditzakezue: San Blasak, Karapaixoa....



-Argazkia: Theklan (CC BY SA 4.0)



-Argazkia: Mokotza (CC BY SA 3.0)

Bidali testua gelakideei eta irakasleari, eta ahoz ere kontatu.

ERANTZUNAK

1. Nik amabitxi, zuk?

(EREDUA: amandre, amautxi, amaidin, ama ponteko)

2. Opilaren jatorriaz

EREDUA

1. Agintariei eta apaizei hamaiketakoa platerean ematen zieten. Zer esan nahi du horrek zure ustez?

(platerean emateak esan nahi du besteek baino hamaiketako hobea zutela: egin berria, beroa eta sardeskarekin jateko modukoa).

2. Zergatik bihurtu zen ogia opil?

(Behin Irungo emakume dirudun batek ogiaren ordeztu bizkotxoak egiteko eskatu ziolako okinari, eta arrakasta izan zuelako).

3. Errezetak desberdinak izanik ere, opilek beti dituzte elementu batzuk berdinak. Zein dira?

(Bizkotxoak, arrautzak, goxokiak, lumak eta txita)

3. Ogiaren ORDEZ bizkotxoak

A eta B opilak antzekoak dira, baina badituzte diferentzia batzuk. Osagaiei begiratuz gero, antzekoak dira, baina B opilak ez du almendrarik, almendren**ordez**... esne-gaina du. Horrez gain A opila handiagoa da, bi arrautzaren**ordez**..... sei baititu. Beste diferentzia nabarmena apaingarrietan dago: A opila txokolatezko arrautzekin apaindu**beharrean**..... arrautza egosiekin apaintzen baita. B opilak, gainera, beste berezitasun bat du, A opila bezala gainetik ezer jarri gabe utzi**beharrean**.....txokolatez estalita dago. Aholku pare bat: opila lehen aldiz egin behar baduzue, nik B opila aukeratu**beharrean**..... A aukeratuko nuke, egiteko errazagoa iruditu zaidalako. Bestetik, jasoko duenaren etxean 3 pertsona edo gehiago badira, bi arrautzakoaren**ordez**..... seikoa egin, bestela eskas geratuko zaie, hain da gozoa!