

gastronomia > zer da ona jateko? (I)

Natural-natural... **segun-eta****EDORTA AGIRRE**
Donostia

Uda-giroko hitz-aspertuetara maiz azaldu zaigu aurtengoan kontu hau, EITB-ren (programaziorik gabeko) bizi-iraupena eta hemen ditugun obispo espainolen ateraldi eta gora-behera xebebreekin batera. Futbolaz hitzik ez jakitearen abantailak.

Esate baterako, lagunak etxera azaldu dira, baserrian erositako gazta eta marmelada ekarrita. Produktu ezin natural, ekologiko, sanoagoak, nonbait. Baita prezio bizi-koak ere: kilo bat gazta 30 eurotik gora; marmelada, tankera horretan. Flaskoa zabaldu eta, iruzurra: erantsitako emulgentea ez dute deklaratu, gutxienez. Gazta ebaki eta... hautsi egiten da: lehor-lehorrak (kontsumitzeko data egokia aspaldi pasea), arras gazia, ardi-esnearen zapora eta lurrik ez, hozkailuan izerditan dago, higie-ne gabeziaren arrastoak erakusten dituzte bertako txulo irregularrek...

Hogeita hamar euro (eskola zaharreko mila duro) kostatzen da hori? Aizu, hori gazta da, gazta arrunt bat, gehienez ere!

Adiskideei oparia zinez eskertu, noski, ederki baitakigu zenbat lanorduko kostatzen den diru hori biltzea, baina... eskrupulurik gabeko zein baserriarrek saltzen ditu gazta, arrautza, txorizo, sagar horiek? Non dira guk ordaintzen ditugun inspektoreak, iruzur horietatik babes gaitzaten? Noiz arte lapurtu behar dizkigute gure diruak? Noren mesedetarako? Zer estaltzen du zikinkeriaaren aldeotasun horrek?

Ona, zein ikuspegitatik?

Egin dezagun galdera alderantziz, une batez: zer ez da ona jan-edateko? Erantzunak asko dira: gustukoa ez duguna, iruzur-tekoa daukana, itxura txarrekoa, gizentzen gaituena, ohikoa ez dugun jaki ezezagun erdi beldurgarria, behar bezala zerbitzatu ez zaiguna, injustiziarik sortarazi duena, garestiegia dena...

Alegia, alde edo molde akas-



'Gastronomiaren onena' jardunaldietan aurkeztutako gozogintza platera, Donostiako Kursalean. JUAN HERRERO / EFE

tuntzat jotzen duguna: hutsen bat baldin badu, ez da bikaina. Edo ez da ona, besterik gabe, guretzat, onena espero badugu. Hoberenaren bila ez bagoaz ere, garrantzi handiko akatsa duena ere ez da ona.

Irizpide nagusi batzuk lehenesten ditugu, gehienetan, jangaiak aukeratzean ere:

Tradizioa eta nortasuna

Geu gara gu: onak, perfektu samarrak, gainerakoan aldean. Hemen goak (gainerakoak ere beren etxe-koak direla entzunarazten digute egunerok) aspaldi-aspalditik. Be-

raz, publikitateak ederki asmatu duenez, guri gustatzen zaizkigu gauza naturalak, egiazkoak, gure izaeraren arabera, jatorrizkoak, betidanikoak, gure modukoak, etxe-koak, herri-koak, Euskal Herri-koak.

Gainerakoan berdin-berdinak garena, alegia, haiek ere beste horrenbeste lehenesten dutelako.

Osasun ona

Hona funts berria, behinena. Luze eta ongi bizitzea merezi du. Autotik igogailura goaz, hortik eserlekura eta, egunaren kondarrean, bainugelako ziklostatik ordu

laurdentzora egiten dugu. Horrenbeste, benetako bermea, kolesterola ertsai, farmazian salgai, bifidus aktibo, aminoazido, bio-, omega3, antioxidatzaile, kontrol zorrotzak eta gainerakoak ditugu amu erakargarri.

Eстетika

Aurrekoaren haritik, maiz: gazte-itxura osasuntsua agertzeak erakargarri gertatu eta ligatzeko bali du, inkontzientek ugaltzeko aldi egokiena gaztaroa dela baitiosku. Arenal dagoena osasuntsu dago, gehiago produzitzen du, hobe bizi da, pozaren pozez, betiere-

ko gaztaroan. Hortaz, light, liraintasuna, eder, «ez gizentzen laguntzen du», beta-karotenoak, azukrerik gabea, eko-, «ez du kariesik sortarazten», «gehi ariketa fisikoa»... aldarrikatzen duten iragarkiek erakartzen gaituzte produktu horietara.

Hedonismoa

Atsegina helburu, prezioak prezio. Aberats berriak edo zorri hil berpiztuak gara, dirudun, aberats ez bagara ere. Analfabeto gara baina dena dakigula (edo dena eros dezakegula) uste dugunez, ahosabaia, tentazioa, jatorriko izendapena, ahogozagarria, plazer luzea, benetako zaporea, begiak itxita, sentimen guztiak asetzeko, lasaitasuna eta klima lagun, amore ematea, eta esakuneen eskutik datozen elikagaiak erosiko ditugu, preziatzen ez badakigu ere.

Aurrerakuntza eta berrikuntza

Aurrekoaren senide: modernoa gara, oso aurreratua, egunean bizigara eta, gainera, inork ez diguzirartuko. Aurreko aroetan presa eta artifizialtasuna hobetsi dituzte baina gu hoberantz goaz. Nora joko dugu? Jakina, berria, zuk espero zenuena, ultraizoztua, liofilizatua, 168° C-taraino ultrauperisatua, iraultzailea, atmosfera eraldatuan ontziratua, eta antzeko ezaugarriak dituzten jangaietara, horietatik baitira denetan *progreenak*.

Berezitasuna eta exotismoa

Batzuek, betikotasun eta etxekotasuna; besteek, kanpokotasun, urrutikotasun, bitxitasuna lehenesten dute. Statuta, prestigioa zaindu behar baita, gainerako giza-kiengandik bereizteko: guk badaukagu, gainerako horiek ez bezala. Kontxa hondartza edo Gorbeia non dagoen ez dakigu baina Maurizio uharteetara goaz astebeteko oporra egitera. Zerk liluritzen gaitu gizaki berezi hauek? Besteek ez bezala, urrutia, diseinuko, berrazkoak, jatorri egiaztatua, pribilegiatuentzat, kalitatea, sarritza, alde nabarmenak, sofistikata, eksklusibotasun eta antzeko moldeekin zerikusi estua daukanak, noski, oso bizimodu pertsonalizatua egiten dugulako.

■ SUPAZTERREAN

JOIN URBE / ARP

Sukaldean hasteko

Liburua zabaldu eta erreza hori egitea deliberatu duzu: «Garbitu barazkiak, zuritu, ebaki...». Nola ebaki jangaiak, ordea?

Bideak irakasten du dena baina, bitartean bidea bila dezagun, kontzepturen bat argi edukitzeak ez digu kalte egingo.

Kalkula ezazu zenbat denbora egon behar duen gai horrek sutan: azenario gogorra da; arraina, guria. Beraz, azenario pusketak arraina egiten hasi baino askoz ere lehenagotik erregosi beharko ditugu, samurtu eta jangarri bilaka daitezten. Bestela, arrain pusketak baino askoz ere txikia-

go moztuko ditugu azenario pusketak. Barazki desberdinak batera egin behar ditugunean (menestraxo batean, esate baterako), beste horrenbeste: gogorrenak pusketak txikiagotatu moztuko ditugu edo, bestela, lehenagotik hasiko gara frijitzen, egosten, etab.

Tipula zertan erabili nahi dugu, tortilla, entsalada, basurdea... egiteko? Horren arabera ebakiko dugu, beraz. Emaizak auzitan jarri, datatu, egiaztatu, ukitu, begiratu hamaikatan. Sukaldean ari garenek gara arduradun, errudun. ■ EDORTA AGIRRE

Sasoiko produktuekin egindako sukaldaritzako tradizioa eskaintzen dugu, baina sukaldaritzako berriaren ukitekin.

JANTZEN

ORGI

- Eguneko menua
- Menu bereziak
- Karta

San Simon kalea, 1 - Lizaso (Nafarroa)
☎ 948 305 126