

## gastronomia &gt;

**estarLusa** > Hego Euskal Herrian, Eguberrietarako elikagaiak erostean ohikoa duguna baino %34 gehiago gastatuko dugula dio *Consumer* aldizkariak. Ez da datu ona. Hori baino okerragoa da erositako hori ez kontsumitzea. Edo gustura ez kontsumitzea.

# Euskal sukaldaritza berria

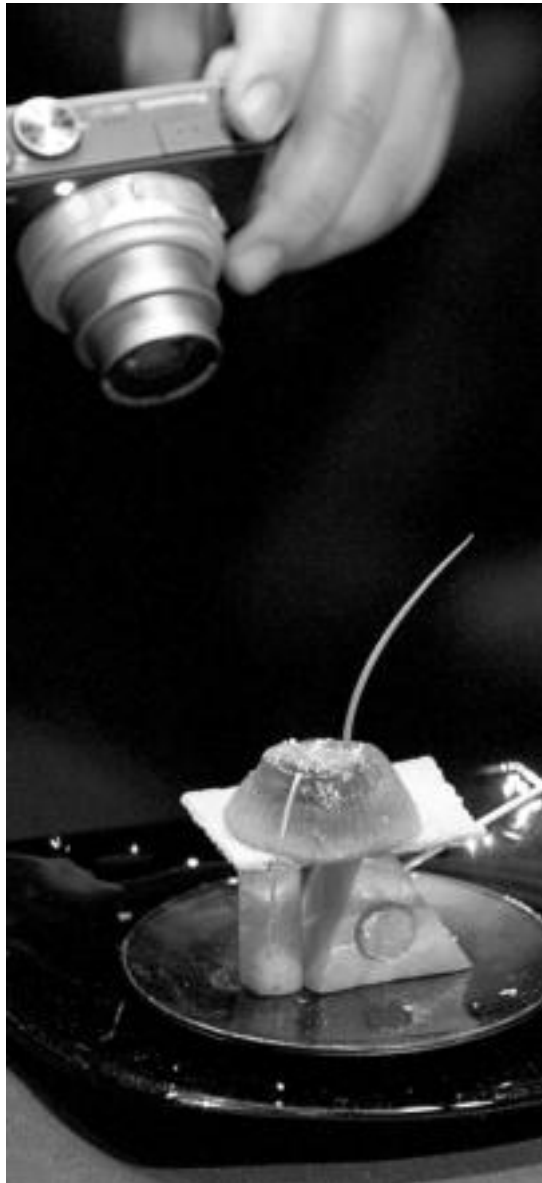
## EDORTA AGIRRE

**A**resti Donostian izan den gastronomia-kongresu batean esku hartzeko xedez, kanpotik etorritako espainiar aditu zenbaitek irrati kate handi batean azaldu dituzten iruzkinetan argi eta garbi frogatu dute: euskal sukaldaritza berria ez zen izan ez euskal eta ez berria. Espainiarrei otu zitzaizen hori guztia (orain dela mila urte, nonbait). Gurasorik izatekotan, beraz, Espainia da ama.

Glaziazioa edo Errenazimendua ez zen hasi astearte goizean. Prozesu handi eta konplexuak pixkanaka bilakatzen dira, elementu asko aldatuz doaz eta, azkenean, adibidez, lurralde hartako herritarrek latinez ez dakitela konturatu dira, arbasoak latinez mintzatzen baziren ere.

## Panorama, gure ikuspuntutik

Ikuspegi eurozentristatik begiratu, behintzat, elikadura berritze hori honela labur dezakegu: munduaren parte handi bat bi gerra latzek jipoitu dute XX. mendean. Hortik irteteko, aurreneko kontua da gutxieneko zuloak betetzea; gero, gerokoa. Ongizatea zer izan daitekeen pentsatzen hasita, Lurralde bestela biratu nahi omen du ardatzaren inguruan: Historiaren ilunpeetatik irteteko gogo biziz, mundua astintzen hasia da eta egonezin unibertetsala Parisa iritsi da 68ko maiatzean: hor du habia belaunaldi batentzat behinena izan den fenomeno sozio-politikoak eta hortxe hasi da hausten «betidaniko» euskal izaeraren aingura-katea: politika, euskaren unibertsoa, poesia, kantagintza, pintura, eskultura, bertsolaritza... («Ez dok amairu» zer izan zen ez dakien euskalduna ez dago erabat alfabetaturik, gure iritzi) hazkurri kontuak ere oraintxe hasiko dira irakiten, ondorioz. Baina eli-



Gastronomiaren onena kongresuko jaki bat. JUAN HERRERO / EFE

katze estilo berriak ere ez du sustrairik galdu nahi, hirurehun mende bertakoa izan da eta, euskaldunaren izaera galduko ez bada.

Frantzian A. Escoffier izeneko sukaldari handiak «sukaldaritza zientifikoak» dihardu, aspaldiko partez eta haren ikasle Paul Bocuse-k, jangaiak lantzeko lehenaldiko modu handios hura hotel handien monopolioetik atera, desmitifikatu eta soildu nahi du, aurrerantzean baliagarri izan dadin.

Euskarari, abertzaletasunari eta terrorismoari gupida gabe gerra egin dion Franco jeneralaren atzenak dira. Joan Mari Arzak (izenik ezagunena bakarrik aipatzearen baina auzolanean zihar-duen hamalau laguneko taldea zela ahanzi gabe), etxean agindutako ikasketak bazterrean utzi eta sukaldaritza agertu duen kezka biziak bultzaturik, Bocuserengana joan da, Lyonera, C. Millau kazetariak teorizatu duen mugimendu eta kontzeptu berria zertan den bertatik bertara ezagutze- ra. Frantziako beste hainbat sukaldari handirekin ere izan da lanean eta, Euskal Herrira itzultzean, frantziar elikabidearen kume zen euskal sukaldaritza berriaren nolokotasunak zehaztu ditu.

## Euskal sukaldaritza berria

**a)** Dagoeneko asko jatea ez da kontua, gozatzea baizik. Hortaz, jana protagonista izaki, baxerak, profesionalen artapenak, giroak, mahaikideek... osatuko dute ongi-zatea.

**b)** Tokian tokiko eta sasoiari sasoi-koa lehenetsiz, eskualdeko gastronomiara itzultzea.

**c)** Usteltze prozesuak (faisandage), egospen luzeegiak eta saltsa landuegiak alboratzea, lehengai fresko eta naturalaren mesedetan

**d)** Elikadura eta nutrizioaren arteko lotura sendotzea.

**e)** Aurkezpenak soil behar du («japoniarra»): jakiak ez du arrantxo itxura izango eta, bestetik, ez du deus imitatuko, edertasun immanentea da, berezkoa.

**f)** Lehengai denak (baita apalak ere: txitxarroa, zerba, ogi zopakoa) mahairatzekoak dira. Egundo saiatu ez diren konbinazioak ez dira aurretiaz baztertuko: arraina algaz, ahatea madariez, azenarioa postrean... Dena hartu behar da aintzat: tenperatura, ukuitua, itxura, tamaina, etc.

**g)** «Erdipurdiko kimikak» baztertu dira: koloratzaile, distiratzaila, lodigarri... elementu naturalek ordeztuko dituzte.

**h)** Teknika berriez baliatu behar dira, hor ere irtenbide mesedegarria baitatza.

**i)** Hiru sukaldaritza mota bereizten dira orain honetan: produktua (lehengaia apenas aldarazten duena: parrilla, adib.), goi mailakoa (bertan jakiak sortu eta sortu jardun behar du profesionalak; horietako batzuk herri-sukaldaritza bihurtuko dira eta gehienak zurrunbiloak irentsiko ditu) eta herritarra, iraunkorra.

**j)** Alferrikako asmakuntza ez da bidezkoa. Erroak sutondoan ere agertu behar ditugu.

**k)** Iraultzaren emaitzak herritartu behar dira: jatetxeko atak herritar denei irekitzea. Euskal Herriak aldamenekoek baino aukera zabalago eta merkeagoa emango du, iraultza etxe zulora ere iritsita.

## Bukaera?

Hura hil egin dela diote orain espainiar kazetari konformagaitzek (jaio ez dena nola hil liteke?). Bai, noski: hura hil egin da baina ez gara konturatu noiz gertatu den hori. Horrek esan nahi du, seguru aski, molde berriko sukaldaritza euskailu izan dela. Gizarte segurantzia, baja, oporraldiak, etc. marxismoari esker ditut langile askok. Marxismoarenak egin bazuen ere.

## ■ SUKALDEAN HASTEKO



## Porrusalda baino errazagorik...

Ez ireki zopa-sobrea, mesedez.

■ **Osagaia:** kilo bat patata, 3 porru, bi azenario ertain, baxoerdi bat oliba olio, 1,5 l ur.

■ Berotu ura eltzean, pixkanaka, eta eman gatza.

■ Zuritu (kendu azala) patatak eta txikitu: sartu labana eta bihurritu, intxaurren tamainako puska erauziz.

■ Zuritu azenarioa eta ebaki lau puskatan. Hauek, luzeran, sei edo zortzitan. Egin koadrotxo txikiak.

■ Garbitu porruak: kendu «biboteak» eta kanpoko hostoren bat (zikin eta horituak). Kendu berdearen gehientsua, baliatu hemen zuria. Egin, er-

dialdean, ebaki bat luzeran eta eraman labana porruaren bukaeraino; egin beste bat, perpendikular: porruak lautan banatutako erratza dirudi, ezta? Kendu horri lurra eta zikinkeria txorrotapean. Xukatu eta ebaki 2 zentimetroko puskatan.

■ Sartu barazkiak lapikoan eta erantsi olio.

■ Estali kazola eta altxa sua. Irakiten hasitakoan, jaitsi sua.

■ Hortik ordu laurdenera, gerturatu: zer dio patatak?

■ Utzi puskata bat lurrera erortzen: saltaka hasten bada, itxoin pittin bat; motel geratzen bada, prestatu mahaia. ■ EDORTA AGIRRE

Sasoiko produktuekin egindako sukaldaritza tradizionala eskaintzen dugu, baina sukaldaritza berriaren ukituekin.

**JANTZEN**

- Eguneko menua
- Menu bereziak
- Karta

**ORGI**

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