

gastronomia >

eStarLusa >

Antxoia ez dugu 2008ko kanpainan harrapatuko. Inork ez ahal du harrapatuko! Hobe antxoarentzat, hobe guretzat, gerora begira. Horrelako erabakiak teknikariek hartu behar dituzte; politikariak tartean sartuz gero, akabo.

2007. urteko balantzea; alderdi batzuk

EDORTA AGIRRE

Festa bukatu da. Aldapa garaia dugu hau, tradizioz. Berrogeita hamar urtean igaro gara janaritan jorنالaren %82 xahutzetik (ezinbestez) %12 gastatzera. Sekula baino hobeto elikatzeko aukera dugun lehen mundu eta orainaldi honetan, batzuk behin ere baino okerrago ari dira elikatzen. *fast food*, pizza, oilasko, gozoki, galleta eta opil industrialak, saltsa prefabrikatuak, hes-teki mistoak... aukeratu dituztelako.

Pixkanaka, ordea, jakien prezioek gora egin dute dendan, erostunarentzat, baina ez horrela produktorearentzat. Aspaldi azaldu zen banatzaileen fenomenoak protagonismo (eta etekin) gehiena hartu du mundu honetan eta izkiritakoak (ekoizleak eta kontsumitzaileak) derrigorturiko panpinak baizik ez gara.

Arrantza

Klima aldaketak gorabehera, ama itsasoak geroz eta arrain gutxiago ematen dizkigu, agian putzutik ekarritako jenero ugaria ekartzearen esker onez plastikoak eta petrolioaren uztan dizkiogulako.

Antxoia ez ezik, sardina, bisigua, andeja, akula, aligotea eta beste arrain batzuk aspaldi ez ditugu ikusi gure artean. Ohikoa dugun arrainaren tamaina, berriz, dezent txikitu da: plater barrena betetzen zuten legatz xerra haiek (anoakoak) desagertu dira, adibidez.

Lehorreko haztegietan arrain eta itsaskia ekoizten da, baina eskasa da oraino, kalitatez. Eta munduko beste izkinatik datozkigunak, nutrizio aldetik bikainak diren arrain (definizioz, arrain eta itsaski guztiak bikainak dira), ez dira tradizioz ezagutu ditugunen mailakoak, inondik ere.

Etzeko kartera

Erosketa-saskia da prezioen indize «ulergarria» adierazten diguna: bertako oinarritzko elikagaien prezioen igoera latzek familiaren elikadurako gastua %20 garestitu dute urte honetan. Kontuan izan, elikagaiak erostera bideratzen diren 100 eurotik 30 (ogia, oilaskoa, esnea, barazkiak, arrautzak, fruta) hazkurri horietan gastatzen ditugu. Begira:

- oilaskoaren prezioa %18, 3 igo da
- esnearena, %25,8
- ekilore oliarena, %33,7
- gari irinarena, %19



Erreboiloa eta bisigua salgai, Gabon hauetan, Gasteizko arrandegi batean. DAVID AGUILAR / EFE

- oreak (makarroiak, etab.) %13,1
- arrautzena, %21,4
- limoi, sagar, laranja, udare, banana, zerba eta tipulena, %20 baino gehiago
- oliotako sardinena, %12,7
- ogiarena, %8,1

Azken honen garestitzearen zergatia azaltzeko aitzakia ofiziala ezaguna da: laboreen prezioa altxatzeak —bio-erregaiak ekoizteko— produkzio-kostuak garestitu ditu.

Elikagaiak ez diren arren, eguneroko zein aparteko elikaduran eragin bizia duten beste elementu batzuen prezioek ere gora egingo dute oraintxe: gas eta argiarena, adibidez.

Argi dago, urtearen bukaeran,

elikagaien gutzirako indize ponderatua %0,03 bakarrik garestitu dela (horrelaxe dioskute jornalak ordaintzeko garaian). Baina herri-tar xeheak Hego Euskal Herrian 1972tik egundaino erosteko ahalmenaren %28 galdu du.

Transgenikoen gerra

Transgenikoek aurrera segitzen dute, Frantziak horrelako elikagaiak debekatuak dituen arren. Dena den, badakigu garbi jokatu nahi duen nekazariak ezin duela jarri *Elikagai hau ez da transgenikoa* edo antzeko etiketak jarri bere produktuari, legeak hori berariaz galarazten duelako. Kontsumitzaileak etsipenak eman eta bere burua ezjakintzat hartu behar-

ko omen du betirako, transgenikoak dauzkatenek horrela adierazten ez dutelako eta ez daukateneke ezin dutelako hori adierazi. Euro-pa!

Gazta

Nafarroak onartu du, *de facto*, Erronkari Jatorri Izendapeneko gazta egiteko esnea zeinahi animalia-arena izatea: ardi israeldar erraldoiena, Soriako ardiena, etc. Bide horretatik noraino iritsiko garen, geroak esango (aurki).

Egungo sukaldaritza

Sukaldaritza postmodernoak oparotasun-aro arriskutsua bizi du: *chef* pribilegiatu gutxi-gutxiren plaza da hau; gainerakoak (lanbi-

dez, bikaintasunez jantzi gabeak, oro har) horien itzalpean biziko dira, horien asmakuntzak imitatu nahian.

Egile-talde jakinik (beraz, hizkuntzarik eta nazionaliterik) gabeko fenomeno honetan janari baino izen handiagoa sukaldariari eman zaio. Gehitxo, inondik ere. Kontua da bezeroa ere aldatu egin dela: gazteago eta, diruz, ahaltzuegoa da. Eta *snoob* samarra (analfabeto, alegia). Sukaldariak eta kaze-tariok, orokorki: horregatik hauek ez dute errealitate sozialaren parte nimoño bat baizik agerrarazten.

Teknikaren baliabide guztiak erabiltzen dira orain goi mailako erdi-ostatu erdi-laborategi diren horietan eta, etxeko sukaldaritzatik eta industrialetik elikatutik, dirudunei begira dago, itsuturik. Horregatik erantsi du plater batzuetan urre hautsa.

Hegazkinari esker distantziak ezabatu direnez, zernahi har daiteke noiznahi, nonahi. Nornahik, ez: dirudunak bakarrik.

Kontsumoa

Tabakoa debekatu. Edari alkohol-dunak debekatu. Tertulia debekatu. Dezibelioak onartu, sustatu. Biharko gizarte gor-mutua ekoizten ari gara.

Euskara

Atzera begiratzen badugu une batez, eginkizuna ez zen oso zaila. Euskara finkatzen ari da ostalari-tzako bazter batzuetan, berez, inertziaz, daukan garagatik. Gurutzatuek, aldiz, borroka bizian, erdara ez denik hemen ez da sartuko, gure hilotzaren gainetik pasatu beharko dute, etc. Gero, hizkuntzen egoerak buelta emanikoan, beren burua txapeldun agertuko dute. Beti bezala. Haiek zuzen, guk erritmoa jartzen asmatu ez. Ezta *a posteriori* ere.

■ SUKALDEAN HASTEKO



BERRIA

Babatxikiak

Noizbait hasi beharko eltzekari edo potaje bat egiten ere. Negu-neguko jaki honek agian babarrunak baino azkarrago aspertzen du. Baina ez dugu zertan jan egunero-egunero, asaben antzera. Haiek hiru «pasada» ematen zioten eltzekoari: saldatan ogi xerrak blaitu eta «baba-zopekin» hasi, ondoren lekalea eta, amaitzeko, okela.

■ **Lau laguntzako osagaiak:** 500 g. babatxiki fresko (aletuta, garbi), 100 g. hirugihar, 150 g. txorizo lehor, 1 tipula txiki, 1 porru, 1 azenario, gatza, ura.

■ Ipini dena lurrezko eltzean (edo altzairu herdoilezinezkoan), estali urez eta eman su bizia, irakiten hasi arte.

- Jaitsi orduan sua (edo bazterrera eramán, sukalde *ekonomikoan* edo beheko suan), pil-pil horri eutsiz.
- Baba lehortu ahala, ur freskoa erantsiko diogu.
- Bigundu eta salda loditu zaizunean (ordubete-kontua, hortxe), prest dago.
- Zuzendu gatz puntua. Jarri ondoan berduraren bat (aza, azalorea...). Lagundu piperminekin. Hori irensteko, Nafarroa Behereko ardo beltza eta mami sendoko ogia.
- Ondo amaitzeko, gazta, intxaurrak eta adiskideen solasaldia. ■ EDORTA AGIRRE