

gastronomia >

estarLusa > Unibertsitate askotan dute Elikadura Katedra. Gure Euskal Herriko Unibertsitate xeblean, Sukaldaritza Eskola. Noizko ikasketak osatze hori?

«Aurreiritzi sendoegirik gabe baldin bazoaz, erraz molda zaitezke hango elikadurara»

MARI KARMEN GARRIDO ETA JULEN AREXOLALEIBA Bidaiariak

Grezia, Turkia, Iran, Pakistan, Nepal eta Indian ibili dira Garrido eta Arexolaleiba; janari ona aurkitu dute, batez ere, Indian.

EDORTA AGIRRE

Orain urtebete eskas, Inauteriak hastear, barraskiloak bezala etxea gainean hartu eta munduaren beste alderdia ikustera urrundu ziren. Orain hilabete eskas, Santamasa gozatzeria hurreratu. Lagunak dira Mari Karmen Garrido eta Julen Arexolaleiba. Eta lagun onak izateaz zer den ederki bazekiten ere, beste aldaera bat ikasita etxeratu dira: ezagun ez duzun horri, bera-gandik deusespero ez duzun arren, ia dena ematea, bihotzez. Oso bestelakoa, bai. Ezin sinetsizkoa.

Administrazio Hitzegiak adieraziko lukeen bezala, Grezia, Turkia, Iran, Pakistan, Nepal... Indiarino iritsi zarete: alderdi zabal hori gurea bezain heteromorfoa da, kulturaz ari garela?

Ez, orokorki. Ohiturak biziki aldatzen dira batetik bestera baina, hori bai, kilometroak eginez. Jan kon-tuetan, berriz, globalizazioak orai-no ez du erabat harrapatu alderdi hori, sandwichak, pizzak eta antze-koak saltzen hasiak diren arren. Tradizioari guk baino sendoago eusten diote, oraingoz. Jan freskoa hartzen dute gehiena, flasko edo pototik gutxi, alegia.

Esate baterako, ogia hartzen al da janarietan?

Turkian bai, baina hortik aurrera,



Julen Arexolaleiba (ezkerretik hirugarrena) eta Mari Karmen Garrido (eskuinetik bigarrena), Pokhara, Nepal. **BERRIA**

bietako bat: edo azimoa, legamia gabea jaten da edo arroza dute ogiaren ordeko. Badirudi ogia kristautasunarekin lotua etorri dela eta, era berean, ogiaren eta ka-fearen muga bat dela, hau da, musulmanek eta budistek tea hartzen dutela, kafearen orde, kafea Afganistanen sortu omen zen arren. Tea nonahi ateratzen dizute, eza-gutzen ez bazaituzte ere: azokan, gasolindegian...

Iran aski bestelakoa dela esan duzue lehenago. Zertan alde hori?

Hasteko, arraza zurikoak dira iran-darrak. Diziplinatua dira, meha-txupearan bizi baitira, eta han kon-sumo-merkatuak ez du arrakasta bizirik izan: turistentzat baizik ez da tabernarik, supermerkatu-rik ez, jendeak etxetik kanpora egiten ditu janariak, bai, baina picnic mo-dura, jangaik etxetik eraman, al-fonbra zabaldu eta lurrean antola-tzen da dena; ezkutuan, uxala ere

bai. Oso freskoa. Ez da, inondik ere, hemengo telebistek agertu nahi dutena.

Beraz, hango janariak hemengo aspaldi-koen antzekoak dira, jaki guztiak batera ateratzen dituzte...

Hori da, zuk gura duzunetik har-tzen duzu, nahi adina... solasaldia da erdigunea, garrantzitsua, amaiera gabe luzatzen dira horre-lako oturuntzak.

Sarrera, jakia eta postrea sekuentzia ez badago, sarrera eta postre kontzepturik ez da, ala?

Ez, oro har. Badituzte jangai goz-ak baina postre gozooa ez da janari-ri amaiera emateko ohiko elemen-tua. Eta janaria hartzeko ia-ia tres-narik ere ez da baliatzen: esku be-rarekin hartzen dituzte jakiak eta, ahora. Sekulako trebezia dute, ikusgarria da. Tira, Iranen koilara eta sardexka baliatzen dituzte, bai-na hori europartzearen ondorio omen dute.

Zergatik haserretu zarete maizen zuen artean?

(Biek) Honen kulpagatik, beti. Esa-te baterako, han jana partekatzea ez da ondo ikusia eta honek beti esaten zidan erditik hartzeko, gus-tukoa ez bazuen...

Nola bizi da jendea, kalean ala etxe zulo-an?

Kalean, dudarik gabe: Pakistanen, dena dela, ez dugu emakumerik ikusi. Eskualde batzuetan jana oso elabratua denez, emakumeak prestatu behar ditu eguneroko ja-naria eta kalera irteteko aukerarik ez du: gizasemeak erosten du den-dena; emakumeak ez du dirurik erabiltzen behin ere.

Gaur bertan furgonetarekin zoazte Pa-kistango bidean. Ostatua ikus, eta eguerdia da: zer bazkalduko duzue hor-txe?

Otordu nazionala, azturazkoa: arroz asko eta oilaskoa edo bildo-tsa saltsan katilu txiki batean, oso

onak. Edateko, urarekin arinduta-ko jogurta edo tea.

Islama erlijio zorrotza da, denera luza-tzen da haren itzala.

Bai, eguneroko bizitzaren eremu gehienetan dauka eragina. Txerri-kia ez da ikusten baina behikia ere ez, eta hori ez du erlijioak bakarrik agintzen. Haragi gutxi jaten den he-rrietan jende potolorik apenas ikusten den. Eta alkoholik ez proba-tze hori egia da teorian. Baina uxua-lak (eta haschissa) ere badira eza-gunak. Emakumea da pattarretik be-hin ere edaten ez omen duena.

Nepalera igaroz gero...?

Ladakhen eta Nepalen ere goxo-go-xoa da eguneroko jana, ez du jatu-na aspertzen: jatetxean *dal-bat* ize-neko azpila ezarriko dizute eta ber-tan, haragiarekin (kebbab, asko-tan) batera, hainbat bol daude, ba-koitzak jangai bat daukana: dilista purea, ziazerba, etab. Ravioli an-tzekoak ere egiten dituzte, lurre-netan egosi edo frijitutak.

Zenbat kostatzen da autoko depositua betetzea, Iranen?

Bat ez! Gasoila, tea, hitz-aspertua eta gainerakoak, euro bat, edo. Eta, berriketan aritzearen, askotan bazkaltzera eramaten zaituzte, be-raien etxera... Turkian, ordea, oso-oso garestia da gasoila...

Janariak hoberena Indiaz, beraz...

Bai, inondik ere. Begetariano orto-doxoak diren arren sekulako auke-ra dute lekale, labore, barazki, be-lar eta espezieetan: ez duzu bitan janari bera dastatzen. Oso bestela-koa da India bera ere. Jana asko lantzen dute han.

Nola laburbilduko zenukete «hango» eskarmetua, beraz?

Aurreiritzi sendoegirik gabe bal-din bazoaz («marmitakoa eta koko-txak baizik ez eman niri»), erraz molda zaitezke hango janera, pi-kantea gorabehera. Guk furgone-tan jan ohi dugu. Jatetxeetan ma-hairik ez dago baina mahaikideak du garrantzi handiena, dena dago bera zaintzeko prestatua: tokia, gi-roko aromak, argitasuna, alfon-brak, baxera bitxia... Zeu zara mo-tiboa, bestea hazkurri hutsa da.

■ SUKALDEAN HASTEKO



BERRIA

Arabako formula zaharra, honakoa: nahikoa ardo eta patata ona, behinolako Errioxa bizian. Jaki ezinago merkea, bestetik, hiru izarreko komentuan bidezko.

Fraideen ontzea dugu hau, jatorrizkoa, 1922 urte-an XX, alias Fr. G. de la Virgen del Carmen izenekoak argitaratu eman zuen liburuan datorrena.

Hona hemen erdi-marmitako honekin lau otso-zu-lo berdintzeko materiala: 1 kg. patata (800g. garbi), ti-pula arrunt bat, 2 baratxuri, baxoerdi bat olio, 3/4 l. ardo, gatza.

Teknosofia alorrean:

■ Zuritu tipula, ebaki xerra mehetan eta berotu kazo-lan, olioarekin, su ezitan.

■ Zuritu baratxuriak, ebaki xehe eta erantsi kazola-koari.

■ Bitartean, zuritu patatak eta moztu («hautsiz», hots, labana sartu eta bihurrituz, puskak erauzte-ko). Gorde uretan, erabili arte.

■ Tipula erdi gorritu denean, erantsi patata. Erre-gosi presarik gabe, ongi egin daitezen puska guz-tiak.

■ Estali ardoz eta utzi patatak ondo samurtu arte. Zuzendu gatz puntua eta eraman mahaira.

■ Pipermin-mutur bat? Zergatik ez? Baita txorizo muttur bana ere, bertakoa izanez gero.

■ EDORTA AGIRRE

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

JATETXEA

- Eguneroko menua
- Menu bereziak
- Karta

ORGI

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

Errioxako patatak