

gastronomia >

estarLusa >

Pilotari txarrak dioen bezala, «ez dugu ongi jokatu baina irabaztea zen helburua». Europa pikaro (lapur, iruzurgile) horretako legeriak produktuaren etiketan genetrikoki eraldatutako organismoak dituela adieraztea ez du behartzen; baina horrelakorik ez duela adieraztea debekatua du. Horra hor, etiketa informazioa ezkutatzeke tresna.

Zer da sukaldaritzza, zergatik jakiak prestatu

EDORTA AGIRRE

Munduko profesional hoberenetako batzuk herkide ditugun Euskal Herri honetan ez dugu uste askotan galdere hau egin diogula geure buruari: zergatik, zertarako prestatu behar dira jakiak, zergatik prestatu behar dira era jakin batean, zer dira errezetak, zer da «esku trebea», zer...?

Fenomeno konplexuen arrazoiak ia inoiz ez dira gutxi eta soilak. Milaka urte eman ditugu elikagaiak prestatzen, besteak beste:

- Naturak deus eskaintzen ez digun negute luzean kontserbaturiko jakirik eskuratu ahal izateko, hots, gainerako animaliek ez bezala planifikazioa egiteko.
 - Gure hortz-haginek eta aurpegi-muskulaturak natuan dauden jangaiak gordinik txikitzeke, xehatzeko balio ez dutelako.
 - Gordinik daudela, toxiko (are hilgarri ere) gerta dakizkigulako horietako asko.
 - Gusturago jan edo edaten ditugulako kuzinatu (edo hartzi) ondoren.
 - Aldameneko herrikoen antzera edo horiez bestela elikatu behar dugulako.
 - Sutondoan prestatuz gero, gordinik baino gutxiago jaten delako.
 - Zuritu, ebaki eta prestatuz gero, beste hainbat elikagairekin nahas ditzakegulako (jakien zerrenda zabaltzeko, alegia).
 - Gure arbasoek horrela egin izan dutelako egundaino.
 - Prestatuz gero, lehiakide batzuek (animaliek, piztiekin) ebatsiko ez digutelako.
- Beraz, erantzun horiek aldatu egiten dira, segun eta zein ikuspegitik ihardesten dugun: arrazoi batzuk ekonomikoak dira, beste batzuk kulturalak, bakarren bat osasun alorrekoak, etc.

Garai eta eskualdeen arabera errezetak aldatu egiten dira. **BERRIA**

Zein da sukaldaritzaren betekizuna?

Ikuspegi antropologikotik, bederen, sukaldaritzaren (eta, gurean, hizkuntzaren) funtzioa identifikatzaila da: elikagaiari, kuzinatzean edo, bestela esateko, ohiko arau konbentzionalen arabera transformatzean, halako zigilu, label edo aitorten bat egiten zaio eta, horri esker, jangai hori identifikatu eta Naturatik Kulturara igaroko gara.

Jakia, gordinik, «arrisksutsua» baita, ez delako inorena, inongoa, inoizkoa; prestatutakoan, aldiz, badauka bere ENA. Gizakia, orokorki, omniboroa da baina geu ez gara omniboroak: intsektuak, txaku-

rrak, arratoiak... ez ditugu jaten, adibidez.

Eta omniborotasun hori egokior bideratu edo hezteko, sutondoan etxekoandreak edo sukaldari ospetsuak hainbat eraldaketa egingo dizkio elementu naturalari: txikitu, lumatu, ezkatatu, xeratu, gatza eman, berotu, gorritu... profesionalak kontrol batzuk gainditu behar dituelako:

- ekonomia (angulak jaten ziren aspaldi sansebastianetan, baina...),
- zaletasun pertsonalak (mahaikide guztienak),
- osasuna (diabetesa, erreumak...),
- sasoiak eta tokioak (globaliza-

zioak alor hori urratzen ari den arren),

- erlijioak debekatutakoa (txerri-alkohola, itsaskia, haragia bizi...),
- ideologiak agintzen diona (gose greba egitea, herritarrak ehunka kartzelaratzen ari diren honetan)
- etxeko, herriko... tradizioa,
- eskura dituen tresneriak, etc. ematen dizkieten aukerak (kanpi- nean edo etxeko sukaldetan, adibidez),
- ordutegia (afaria, gosaria, bazkaria),
- janariaren nolotasuna (aste- gun, urte zahar, dolu janaria, bizkar besta...)
- eta beste hamaikatzko, jakina.

Kulturak ezartzen dituen kontrolak bat ohikoa dugu, sekula geure buruari auzitan jarri ez badugu ere: lupia, erreboiloa, urraturua, krabarroka, legatza... arte-ikatza piztu, arranparrilan erre duzu eta, barnealdea gorrixka dagoela, mahaira!

- Ez, zaude pitin bat, mesedez. Mahaira eraman aurretik zabal ezazu arraina, frijitu padera txikian baratxuri batzuk eta horixe (ozpinarekin edo gabe) zabalduko diogu gainetik, geure bedeinkapena izan dezan.

Bestela ez dago «oso jangarri» euskaldunontzat. Mexikarrentzat pikanterik gabe, hegoadleko italiarrentzat ore eta oreganorik gabe, frantziarrentzat gurin eta piperbeltzik gabe... zenbat topiko, ezta?

Etiketa edo label hori gabe datozenak, beraz, ez omen dira gureak. Etiketak, dena den, aldatu egiten dira baldintza askoren arabera: modak, aldaketa ekonomikoak, etorkinen helduera, globalizazioa...

Esate baterako, garai eta eskualde jakin batean kafe egin berriari ilinti bat sartzen zitzaion («purifikatzeko» xedez, agian) baina egun etxe gutxitan gordetzen da aztura hori. Horregatik (ere) aldatzen dira errezetak eta formulak: orain dela hirurogei urteko etxeko formularen arabera eginiko etxeko formularen nekez hartuko genituzke gaur, lanera joateko bereziki. Edo mon- dejoak, edo...

Eta etiketa edo zigilu hori ederki ezartzen dionagatik «esku trebea» dela esaten dugu: jakia gure zaletasun kulturalen arabera egokitzen artista da, gatz-puntuan doi-doi asmatzen du beti, denbora kontrolatua du, etc. Apaiza da.

Ez: aztia da eta, halakotzat, bere sekretuak eta misterioak ezagutzeko irrikatan ohi gabiltz.

■ SUKALDEAN HASTEKO

**BERRIA**

Oilasko erre

Lau lagunentzat: kilo eta laurdeneko oilaskoa, 2 errezil sagar, tipula txiki bat, 2 baratxuri, bi baxoerdi ardo zuri, ttantta bat koñak, gatza, piperbeltza.

- Piztu labean 200°C-tara.
- Garbitu lumak eta barrunbeak.
- Igurtzi barrualdea sukaldeko paperarekin.
- Eman gatza eta piperbeltza kanpotik eta barrutik.
- Sartu barruan sagarrak.
- Zuritu eta ebaki xerra mehetan tipula eta baratxuriak.
- Egin labeko plakan oilaskoaren neurriko ohantzea eta ipini gainean hegan behin ere egin ez duen hegaztia. Sartu labean.
- Eduki horrela minutu batzuk, gorritu arte. Ondoren jaitsi sua 160°C-tara

- Busti baxoerdi batez.
- Ordubate inguru egin duela, sartu orratz luzea izterrean; zuku gorria irteten bada, ez dago egunik; eduki beste tartetxo bat. Zuria ateratzekotan, pronto dago.
- Ebaki oilaskoa laurdenetan, plakan bertan. Berotu paderatxo batean koñaka eta, su hartutakoan, zabaldu gainetik.
- Jarri lau pusketak plater zabal batean.
- Ipin plaka sutan (edo labean, berotzeko) bota beste baxoerdi bat ardo eta astindu, bertako barazki eta zu- kuak nahasteko.
- Zabaldu hori pusketen gainetik.

■ EDORTA AGIRRE

Sasoiko produktuekin egindako sukaldaritzza tradizionala eskaintzen dugu, baina sukaldaritzza berriaren ukitekin.

JANTZEN

• Eguneko menua
• Menu bereziak
• Karta

ORGI

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