

Arrain-zopa bat

◆ Pobreen etxetik plater guztietara ◆

ITSASOA DAGOEN TOKIAN EZEZIK, erreka ziztrin bat dutenean ere egiten dira arrain zopak, xumeenetik konplexuenera. Hamaikatan esan dugun bezala, gure lana eruditua ugaltzea ez dena aitorturik, gaurko artikulua osatzeko Usurbilen argitara emandako *Sagardoa plater*ean liburuskara jo dugu beldurrik gabe, bertan zerbait kausituko genuenaz seguru.

Euskal sukaldaritzan ere, jan-gai ospetsu hau bikain egiteko hamaika formulaz baliatzen gara, elkarte gastronomikoa *sancta sanctorum* dugu (dute) eta arrain-zopa bera ospakizun solemnea, hainbat faktorek eragirik: nahi beste denbora, dirua aski, zikindutako ontziak garbitu beharrik ez, beste adiskideen aurrean *luzitzeko* premia, atseginaz jango den esperantza... dena da arrakastarako bidean bultzada. Zopa hau, funtsez, itsasoa bezalako zerbait da: ur gazitan arrainak eta itsaskiak, barazkiek biribilduta. Beste zernolaketasunek apaindu edo arinduko dizkigute aldakinak: poltsikoren tenperatura, arraina birrindu ala ez, txirlak edo tomateak, pattar eta usain-belarrak, hurrengo jakia zer den, etab.

Jakiaren osakera hobeto ulertzeko, hona hemen zopa osatzen duten oinarritzko hiru zatiak: itsaski- (marisko) eta arrain-salda, horien mamiak, eta barazki erregosiak; laugarren osakina ere sartzen da batzuetan: zopa loditzeko edo ugaltzeko ogi *zopakoa*, arroza, etab. Bosgarrena usainkiak lirakeke: belarrak, patarrak. Eta, honela jarraiki, koloranteak ere sailkatu beharko genituzke, seigarren kajoian, agian.

Jaki hauek pobre-etxeak ohi zirenez, arrain eta itsaski-jelatuak erabiltzea proposatuko nizuke nik, jangaiaren kaltetan gabe. Zopa ongi osatzea da kontua, ez jaki garestiak erabiltzea. Kontu txiki bat: jan honekin lan-



teria izango duzunez, egin asko, gaur egindakoaz hurrengo batean (gutxienez) ere baliatu ahal izateko.

Errezeta bat

Osagaiak: (8 lagun) 1 kg. arrain txuri (jelatua, merkeago), 1 kg. muskuilu, 250 g. ganba (jelatuak), 3 porru, 1 tipula, 2 azenarrio, 200 g. tomate birrindu, 4 baratzuri, kopakada bat kognak, 1 dl. sagardo, 2 dl. olio, 3 l. ur bero. Aukeran: 1/2 kg. almeja, bi legatz edo xapoen buruak.

Tresneria: eltze haundia, padera edo kaxuela, labana handia, trankadera, labana, turmixa, ezpartzera, burrunztalia.

Denbora: iaioak, ordu eta erdia beharko du.

► Egosi muskuiluak ur gutxitan; ireki ahala atera eta gorde mami. Bota ura harraskatik behera.

► Prestatu itsaski-salda: zuri-tu ganbak. Egosi uretan azal, buru eta hankak. Pasa ur hori iragazkitik eta gorde. Bota kondarrak. (Buztanen sekretua: eman gatza buztanei; xerratu bi

baratzuri eta olio pittin batekin jarri lurrezko kaxuelan; gorritu hortxe baratzuriak eta gero erantsi ganba buztanak; buelta pare bat eman eta baduzu *ganbak baratzuritan* izenekoa, angulen parekoa, sukaldean ari zaretan langileontzat bakarrik; ez horregatik).

► Egosi arraina bi litro uretan. Atera, garbitu azal eta hezurrez eta, epeldutakoan, txikitu mami, eskuz. Eman azal-hezurak katuari, gorde mami (muskuluekin), alde batetik, eta ura (ganba-saldarekin batera) bestetik.

► Sagardoa jarri irakiten, eltze txikian: 1 dl. izatetik erdira gutxituko duzu.

► Barazkiak zuri-tu eta txikitu: porruak eta tipula xehe-xehe, azenarrioak xerra finetan. Egin paderan, olio gutxiarekin, su zotian. Barazkiak ongi-ongi erregosita, erantsi arraina eta muskuiluak, tomateak eta kognak. Eman su (edo ez, segun-eta zein *bouquet* nahiago duzun) eta erantsi sagardoa.

► Paderakoa eltzera pasa aurretik, iragazteko aukera duzu,

turmixaz dena txikituz. Edo utzi dena bere hartan. Eltzean homogenotuko dugu zopa orain, su txikitan. Azalera datorren aparra kendu ezpartzeraz. Loditu ogi *zopakoz* edo ez. Almejak eranstea erabaki baduzu, jarri ur-tanto batekin padera zahar edo eltze batean almejak; ireki ahala, erantsi eltzekoari. Hobe (oraindik) zerbitzatzeko unera arte itxaroten baduzu: almejak ez du gusturik galduko alferrik.

► Zuzendu gatz puntua eta kitto. Ordu batzuk pasa ondoren, «bukatuago» izango duzu zopa hau. Hoztu bezain laster sartu hozkailuan. Bestela, goiz eta gauean irakinaldi bat eman beharko diozu, izpor ez dakizun. Ni ez naiz zapore minik (pikanterik) ematearen aldeko: alderantziz, ur gehixeago erants dakioke, gustua «lirainagoa» izan dadin.

Edateko? Nola «edateko»? Zopa laguntzeko edariaren beharrik al dugu? Ura edo... tira, txakolina. Txakolina edateko. Nafar Erriberako txakolina.

• Edorta Agirre •

PERREXIL
TXOKOA

EUSKAL HERRIKO
SAGARDOA



GALDERAK ETA ERANTZUNAK

Jakoba Errekondo 1997 Inigo Garcia de Eulate
USURBILGO SAGARDO EGUNAREN LAGUNAK ELKARTEA

Euskal Herriko
sagardoa.
Galderak eta
erantzunak

Errekondo, Jakoba; Garcia
de Eulate, Inigo
63 orr. 500 pta., 20 libera.

Usurbilgo Sagardo Eguna-
ren Lagunak Elkarteko kide

hauek, Euskal Herriko sagardoari buruz ia dena jakin nahi duenarentzako gida oso praktikoa paratu digute aurten, tituluak dioen bezala, galde-erantzunen sistemaz antolatua, katixima antzeko. Erraz, argi, merke, labur eta didaktikoa (hau da, liburugile tradizionak hemendik aurrera lumari heldu aurretik burua nekatzen ikasi beharko du) ezezik, irudi fresko bezain zehatzez ere apaindurik dator, gaika banatuta (kontzeptua, historia, sagarrak, sagardogintza, ezaugarriak, sagardotegiak, deribatuak, etabar): ordu parean edo, dotore jantzirik irten daiteke hemen ia biluzik sartu dena.

Euskaraz, jakina. Nola egin behar ote du, bada, euskaldunak?



EMILIO BAQUE

KAFE ESKOLA

Kafea Amerikara iritsi zen

Gure Kafe Eskolako jardueretan lehenengo aldiz parte hartzen dutenei beren ustez kafea nondik datorren galdetzen diegunean, gehienetan Kolonbiatik edo Brasildik datorrela erantzuten digute.

Lotura bitxia egiten dugu kafearen jatorriaren eta Amerikaren artean, baina, errealitatean, kafea ez zen 1723. urtera arte iritsi Kontinente Berrira.

Baina mundu berrira iritsi baino lehen, kafeak milaka kilometro egin zituen, eta milaka gora-behera igaro.

Baba Budant hinduak agintari arabiarrek ezarritako zaintza gainditzea lortu zuen, eta, itzultzean, kafe haziak eraman zituen bere herrira.

Holandarrek, berriz, Indiako kafe-sailetatik Javara, Ekialde Urrunera, eraman zituzten landareak, baita, 1707. urtean, Amsterdamgo Lorategi Botanikora ere.

Kafea produktu tropikala denez, Lorategiak egokitu beharra izan zuen, eta landare exotikoari hezetasun eta tenperatura egokiak eskaini behar izan zizkion.

Utrecht-eko Ituna sinatu zenean, Luis XIV.ak kafe landareak eskatu zizkion Amsterdamgo burgumaisuari, eta horrek emango zizkiola agindu zion.

1714. urtean iritsi zen holandarren oparia Marly-ko gaztelura. Eguzki-erregea eta gorte osoa haren zain zeuden.

Landarea Parisko *Jardin des Plantes*-ko zuzendari Antonie de Jussie botanikoari eman zioten. Horrek landarea Arabiako Jasmin gisa sailkatu zuen, erramu hostoen antzeko hostoduna. Guk kafea deritzegu haren haziak.

Chirac doktoreak hartu zuen Jussieren tokia Lorategi Botanikoko buru gisa. Bestalde, 1723an, Gabriel Mathieu de Clieu Itsas Infanteriako kapitaina —Normandian sortua eta Martinikan destinatua— metropolian zegoen baimen batekin. Bada, Chirac doktoreak

kapitainari eskatu zion kafe landareak garraia zitzan Karibeko uharte hartara, eta landatzen ahalegin zedin.

Kafea oso ondo sustraitu zen Martinikan, eta laster pasatu zen kontinentera, non Guyana Frantziarrean landatzen hasi baitziren.

Frantziarrek kontrol sistema zorrotza ezarri zuten kafe landare eta hazien gainean; izan ere, galarazi nahi zuten kafea lurralde mugakideetan ere landatzea, eta, horrela, produktua erabateko monopolioari eutsi nahi zioten.

Baina Joan V.a Portugalgo erregearen nahiak, Francisco Melho Palheta jaunaren kortsia eta lerdentasunak eta Guyanako gobernatzaile frantziarren emaztearen aditasunak erabat hautsi zuten monopolioa.

Baina hori beste istorio bat da.

