

Euskaldun garbiak, mahaian zuzen ikasiak

PASA BERRI DUGUN URTE-aldaketako hegoalde honetako aldarte batean, ziazerba, haritz-hosto eta batabia letxugez hornituriko arkara piku- eta mendabellar-salsaz prestatua bazkalteza egokitu zitzaigularik, edadeko gizaseme jator batek birao egin zuen kasik, euskaldunaren platerean gazi-gozaok nahasita estrainekoz nonbait topatu baitzuten, alajainkoa! Auzoko erdaldunek, bere ezgauzan, guk geurea baino dezente hobeki beren historia ezagun dutelako agian, ez dute espantuz irensten azukrez samurturiko entsalada ozpintsaltsaduna, esate baterako.

Euskal sukaldaritza (euskal historia, euskara) Euskal Herrian bidaiariak utzitako aztarren (eta bertako herritarrek kanpoaldean ekorturiko kondarren) geure gustura doituriko egokitzapena baino askoz ere gehiago ez izaki, pentsatzekoa dugu aldamenekoek beste horrenbestetsu egingo zutela.

Gauzak horrela izateak, nahi ez badu ere, gizakia orojalea dela frogatzen du; «eskura daukan ia dena jan dezakeela» derragun, *sensu stricto*, oraingoz bederen arratoiak, labezomorroak edo zekale gordinak dastatzeko tentaldirik ez ei duelako maiz. «Zergatik ez dugu denetik jaten» galdetuko luke irakurle zorrotzak, «goseak munduaren herena lazki ihaultzen duen honetan, batez ere?».

Faktore batek baino gehiagok eragiten dute, noski, beti bezala:

► Elikagai batzuk bilogikoki egokiak ez izatea: giza hesteak ezin metaboliza dezake zelulosa-kopuru handiegirik; horregatik ez ditugu zuhaitzetako orriak, egurra edo belarrak elikagai. (Dena den, berde dauden, alderdi horietakoren bat gutizia dugu: pikuak, banbu- edo palmondo-zuztarrak...).

► Merke, praktikoa, funtzional ez gertatzea. Baina legatzaren kokotxa-zale amorratuak bizi dira itsasalde zein

lehorrean ere. Angula fikziozientziatzko filmeen gidoietan bakarrik agertzen da. Eta euskal sukaldaritza berriko artetileek hipotesia goitik behera gezurrezkoa dela frogatzen digute egunero, lantze-prozesuak luzatzen, bihurtzen dituzte eta.

► Horretara jarriak ez gaudelako, oro har: hauze da arrazoi nagusia. Lurralde batzuetan gaitzetsita, trankariletik behera botatzen diren zaborrak beste zenbaite-tan ohoresten dira. Adibiderik? Getarian (Gipuzkoa) itsas trikua barra-barra ugaltzen den bitartean, Ge-

tzeke, 400 milioi lurtarrek arratoiak jangarri dutela?

► Osasunak, higie-neak, edota higie-ne instituzionalizatuak ere badu uztarpe es-tua: musulmanak ez du txerriak jaten, ez trikinosia har dezakeelako soilik. Txerriak egunero ur asko behar du eguraldi eguzkitsuan. Ur horren premia larria gizakiak izanik, nola eman abereari?

► Ekonomia, ekologia eta antzekoak. Egun ere, bi gizar-te-mota daude:

a) Haragijale edo arrainjalea: lehen mundukoa, dentsitate urrikoa, lurren beharrik ez duena jateko.

zaigulako, ez praktikoa du-gulako. Motiboa ematen ez dakit, oraino ez dut alderdi hori harrapatu.

Euskalduna, berriz, jate garbikoa omen dugu: ontze labur eta soila (erre, egosi) nozitu duen lehengai noblea estimatzen du, hala hazi eta hezia izan delako betidanik.

Horregatik uzten du ehiz-tariak oilagorra mokotik es-kegita erori arte usteltzen, horregatik uzten dute jatetxe onetako sukaldariak haragia lau-sei astez hotzgailuan «beratzen», horregatik eduki-tzen da bixigua kamaran usain ederra hartu bitarte-

MIKEL MARTINEZ



Lurralde batzuetan gaitzetsita, trankariletik behera botatzen direnak beste zenbaitetan ohoresten dira. Adibiderik?

Getarian (Gipuzkoa) itsas trikua lasai ugaltzen den bitartean,

Getarin (Lapurdin) nekez ikusten da ale bakanen bat, jangarri ez ezik, biziki itsaski preziatua duelako lapurtarrak

tarin (Lapurdin) nekez ikus-ten da ale bakanen bat, jan-garri ez ezik, biziki itsaski preziatua duelako lapurta-rrak. Otsagitik Katalunia al-dera doaz urtero-urtero ha-maikatxo tona esnegorri edo robeiloi. Diakronikoki begi-ra, duela berrogeitxo bat urte itsas zaporik ez zen dasta-tzen Euskal Herrian, katala-nek jaten irakatsi ziguten ar-te. Untxea eta katua oso an-tzekoak omen dira, baina... Nola esan, gezurtero-adie-razgarria geure buruari ipin-

b) Gizarte belarjalea: he-ren mundutarra, populazio-dentsitate altukoa, gizakia-ren elikatzeke lur zabalen premia gorria daukana.

Arrazoirik bai?

Jan-mundu exotikoak ara-katuz hogeita hamar urte emanez gero, Marwin Harris antropologo ospetsuak dio-nez, «ez dut ikusten nik lotu-ra hertsirik nutrizioa eta ja-naren artean. Jaten duguna jaten dugu ez egokia delako, ez on dugulako, ez gustatzen

an, horregatik balio du oraintxe bertan kilo batek har zuri egosi 60.000 pezeta edo 2.400 libera, horregatik egiten ditugu herri-janari batzuk marraskiloz, horre-gatik dira arraindegietan krustazeeo eta itsaskiak gai garestienak, horregatik tris-tetu gara Europar sartze horrekin barrunbe edo erraiak jatea galarazi, debekatu egingo zaigula jakitean, horregatik zuputzen ditugu hatzak onddo edo esneki ustel batzuk dastatzear.

Arazoaren soluzioa: Txil-lardegik zioen bezala, «Bate-tik besterako aldea ez da lo-gikoa, etnologikoa baizik». Ez eman bueltarik: garen bezala gara. Eta pozik, harro.

• Edorta Agirre •

Produktua



POTXAS EN FRITADA CON CODORNICES

Potxa-frijikia galeperrekin

Bazkategi Zumardia, z.g.

Miranda de Arga

(Nafarroa)

Pisu garbia: 780 g.; p. xuka-tua: 500 g.; 545 pta., 22 lib. (kiloko, 1.090 pta., 43 lib.). Osagaiak: babarrun zuriak, potxak (?), galeperra, toma-tea, piper berdea, tipula, baratxuria, olio, gatza. Testu osoa, erdaraz.

Etiketako aholkuak: berotu produktua mikrouhin labean maribainuan 10 minu-tuz edo zopontzi bate-an, su ez-tian. Kontsumitzailearen telefonoa: 948 73 72 00 Prestaketa egokia aholkatzen digu etike-tak: berotu maribai-nuan 10 minutuz mikrouhin-labean, edota ontzi batean, su ez-tian. Beirazko ontzi estali batean egosi dugu guk horrelako labean eta aski du sei bat minutu: hortik aurrerakoak ez dio mesederik egiten jakiari.

Potxen saldatan ego-siriko galeper potolo-ak, itxura politeko «txitxirio» bariatateko babarrunek, osorik baina guri, barazki-usain goxoak eta denaren zapore leunak, piper berde eta tomateari esker susper-turik, tamaina oneko bi erra-ziodun plater ederra osa-tzen dute.

Eragozpenik jartzekotan, «aditibo zein kontserbakari-rik gabea» adierazten duen etiketan «zerbitzatzeko prest» erantsi horren dese-gokia nabarmenduko genu-ke, edozein sasoi-tan potxak hotz jatea ez baita edonoren gustukoa.

Kalitate-kopuru-prezioa: ederki.