



Mende eta erdian, Eguberriak ospatzeko eran aldaketa ugari izan dira. • EGUNKARIA

Ardoraren

Txokoa

Aparidunen freskotasuna

Zenbat ardo apardun zabalduko dira Gabon sasoi honetan? Zenbat apardun botila zabalduko ote dira urte berria ospatzeko? Ideia bat egiteko, esango dizuet Euskal Herrian, apardunen urte osoko kontsumoaren %80, gutxi gorabehera, Gabonetan izaten dela; gehien edaten direnak cavak izaten dira, eta bigarrenak, xanpainak.

Ardo hauek erostean, jakin behar dugu ardo apardun guztiak merkatura irten eta berehala edan behar direla, bere ezaugarriak antzemateko; izan ere, *millésimé* edo *cuvée prestige* xanpainak —merkaturatu eta denbora tarte bat irauten dute— ez beste guztiak berehala edan behar dira.

Batek baino gehiagok galdetuko dio bere buruari: «Baina nola dakigu merkaturatutako denbora gutxi daramala, apardun gehienek etiketatutako urte-rik ez badute adierazten?»

Azken boladan, gutxi badira ere, zenbait kasutan, hasi dira adierazten botiletako etiketatutako lepo noiz egin den (metodo tradizionalan eginiko ardo apardunetako merkaturatu irten baino lehen, txapa kendu eta gas karbonikoaren presioaz botila-lepoan dauden sedimentuak kanporatzean datzan teknika da; jarraian, kortxoak jarri, eta merkaturatu egiten da); baina gehienek ez dute lepo egitearen datarik jartzen, arrazoi askorengatik; arruntena izaten da upeldegietan daukaten stockari iterea ematea.

Jarraian azalduko dizuet nola antzeman ardo aparduna osasuntsu dagoen ala ez. Lehenengo kortxoak oraindik botilan sartu gabekoak dira. Bigarren kortxoak lepo egin ondorengoak dira; eta hirugarren kortxoak, berriak, auskalo zenbat denboran egon den botila hori merkaturatu. Laburturik, eta nahiz eta salbuespen gutxi batzuk egon, apardunak zabalitzen ditugunean, ohar zaitzete kortxoan: zabalitzen bada, seinale ona izango da; txanpinoi bat bezala gelditzen bada, berriak, (hirugarren adibidea) seinale txarra izango da.

Urte berri on gutzio!

MIKEL GARAIZABAL

ria gehiago kontsumituko (jantzan) Gabon gau eta Gabon zaharrean. Bada, afaltzeko, indoi-lar osoa edo kilo bat otarraintxo irentsiko duenik, baina jaiara orokorra kalitatea lehenestea da, inondik ere: sukaldari ospetsuen errezetak aplikatu, horiek eginiko plater prestatuak erosi, ostutuan afaltzea eta abar. Ostrak, ostruka, boilurra, ardo onak, foie-grasa...

Egiari zor, ez dago aparteko hazkurririk, ia denetik jaten baitu langileak astean eta jaietan. Hasierako garaietan potolotasuna erakustea zelarik, oraingo kontua lirain eta jantzi berriarekin agertzea da.

Eguberrietako mahaia

Zernahi salbuespen zen hartatik egungo asmatu ezinera

EDORTA AGIRRE

Gizaldi luze-sakona hartu dugu aztergai, funtsezko aldaketa asko jazo baitira mende eta erdi honetan: baserritar gehienak kalera jaitsi, deus ez izatetik dirua zertan xahutu ez jakitera igaro, euskaldun jokatzetik globalizazio antzuen atzaparretara erortzeraino... aspalditxotan, indibidualismoa eta telebistan ikasitako atzerriko joerak lehenetsita.

Garaion, hastapenetan arrazoi anitz bai, baina gauza askorik ez zen euskal langilearen etxean urte (*ur-aro*, *lehorter*-ren pareko) berria ospatzeko. Hor ere, Eliza katolikoak sekulako eragina izan zuen, bere baraualdi, bijilia eta gainerako ohitura judu-erromatarren inportatuz, inposatuz, eta Eguberriaren adiera ezabatuz. Agian, horregatik mozturatu zigun aspaldi elizkoitasunaz gure jai nagusi hau ere, zegoen apurrarekin konforma gintezen.

Sen onaz kontra, neguko hotzari kalorien bidez egin behar baitzaio buru: horixe lehen premia. Testuak ikusi eta adineko jendea entzunik, denak bat datoz funtsean: gogoak, giroa eta esperantza handiagoak ziren mahai gaineko baliabide urriak baino: *zer ospatu* zen kontua, *zerekin* edo *nola* baino areago.

Eguzki-jai (Egu Berri, egun, egur, eguraldi...) paganoa zen, hitza peioratibotzat jo gabe (*erlijioso* meioratibo ez den neurri

berean), eta, aparta zen aldetik, ohi gabekoez ospatu behar. Zegoen lekutik edo ez zegoenetik atera beharko, gainerako egunetan gaztainak eta hortzak jango bagenituen ere.

Lehen aroa (1950 arte)

Olioia eta azukrea dira luxu-ikur, ezti urriaren eta urdai eta gantz karminduen ohorezko ordezkari: olio onduko ditu azak etxe-koandreak, oliotan xigortuko du ogi kraskatsu azukreduna, intxaur-saltsa (bakailaoz edota txokolatzek apaintzeraino), sagar edo gaztaina erreekin amaitu aurrez. Nafar hegoaldeko afalondoa, arabiarrei (XV. mendeko) hartutako girtatxe eta turroi *roioa* (*gorria*), eta juduei kopiaturiko mazapanak. Mahai garaiagoetan, bisigua edo legatza ezarriko da, konpota, bizkotxo eta kafearen aitzina.

Zuberoa eta Behe Nafarroan ospakizun aparta ez zelarik, amuarraia, bakailaoa (*marluza*) edo *pittika* (antxumea) ziren aparteko jaki, afariko sarrera finkorik gabe. *Merbeillak*, ohiko postrea; laranjak, apartekoa; likorea ere edaten zuten; eta oreka erre aurretik, sagar zuritua sartutako ogi egin berria ezinbestekoa zen.

Dena den, Iruñea, Baiona eta ahaideak salbuespentzat hartzea komeni da, trafikari esker, hiri handi horietako jendeak *ia denetik* ezagutu baitu *betidanik*. Bestelako kontua: *ia denetik* erosteko dirurik?

Bakailaoz apainduriko baratxuri zopa, intxaur-saltsa eta arroz esnea ditu, oraino, ahaltsuak seinale. Are barraskiloen presentzia, kanpotarrek ekarritako moda sustraitua, Bizkaian.

Mundu Gerrek, batetik, eta Francoren diktaduren ondoriozko autarkia luzeak, bestetik, tristeziaz jantzi zuten euskal mahaia. Ez zer jan askorik, ezta zerekin erosi ere, langile kaletarren etxean (baserrian, erreallitate bestelakoa zen), dena errazionamenduak mugatua baitzion, *estraperlo* beltzean zebilena izan ezik: arrautzak, bost pezeta; olio litroak, berrogei (1942. urtean).

XX. mendearen erdialdea

Ipar Euskal Herri bakandua eta Hegoalde menderatua suspertzen hastean, oinezkoaren patrikak ere pixkanaka epeltzerat jo du. Hortaz, janari dendako erakusleihoa argitu, jaki liluragarriez bete da, aspaldiko partez: urdaiazpikoa, mazapanak,

melokotoia almibarretan... Zernahi! denda leihotetan.

Kaleko etxean, kapoia ekarri, ogiz galkatu, eta bertan hiltzen dute. Aza txiroari testigua harturik, *koniflora* edo kardua datoz. Arrain zerrenda luzatzen hasi da, eta estreinako itsaskiak (izkirak, txirlak, otarraintxoak. Ostrak, kalonjerenean) sartu. Angulak... ufa! Postrea ere ugariago, *kanpotarrak inbaditzen* hasita.

De Gaulle eta Franco, itzaltzeak

Horri esker, ongizate hobeak, Eliza katoliko frankista eta gaullistaren 25 pezetako bulda (bijilia *gainditzekoa*) ere indarra galdutako baitoa. Behartsuaren mahaik aberatsarenerako alde murriztuz omen doa, alde hori kualitatibo hutsa izaki. Areago, langileak baino gutxiago jango du aberatsak. Zizka-mizkekin (solomo plastikozkoa, oliba beteak, arrain tekodun urdaiazpikoa, maionesa eta maionesa...) ekingo dio afariari. *Cava-z* garastatuko dute arkumea, eta whisky kafea, kontsumismoa ikur. Postrea supermerkatutik ekarrita, arrakasta seguru.

Bisigua eta bakailaoa agortu dira itsasoan. Eta gurean. Oilaskoa ez da oilasko.

Joera berriak

Asko jatea zikloa beterik, *ongi izatea* fenomeno piztu da, indarrez piztu ere: gazte jendeak, zorionez, ez du ohi baino kalo-

Hastapenetan, arrazoi anitz ziren urte berria ospatzeko, mahai gaineko baliabideak urriak izan arren