

Tintin gorria edo tomatea (Gastronomia)

Luis MOKOROA

Dudarik gabe tomatea da entsaladen erregea, baina ez da horrela izan beti gure herrian. Orain dela urte gutxi Euskal Herrian tomatea entsaladan gutxiengo batek besterik ez zuen jaten. Jaten "zekitenak" normalki etxe ostean baratz txikiren bat zeukaten, fruituak bere tamaina eta heldutasun onenean zegoenean, hartu eta une berean fruitu zoragarri honetaz disfrutatzen prest.

Gure baserrietan tomatea saltsa egiteko hazten zen baina base-ritarrek ez zuten gordinik jaten, "kastellanuen jakia" baitzen.

Tomate saltsa, gure sukaldaritzaren oinarritzko saltsetako bat da, maionesaz, bexamelez saltsa eta tomate saltsaz ari naiz; asken hau elikagai egokiari erantsiz gure menuaren erregea baita da. Hirurak osatzen dute eta sukaldaritzaren "hiru Graziak".

Beraz joan berri zaigun mendeko 60. hamarkada ongi hasia egon arte, tomatea saltsan prestatzeko hazten zen. Hamarkada honetan ongi sarturik egon arte, ez zen tomate ugari azaltzen gure azoketan. Gutxi gora behera garai honetan hasten da tomatearen presentzia areagotzen.

Tomate saltsa prestatzea oso erraza da, eta plater piloa laguntzeko balio du, hasi arrautza frijitu batzuetatik, tripaki batzuetaraino zenbait arrain eta haragi gisatuetatik pasatuz. Har ditzagun tomate gorri ondo helduak, tipula eder bat, eta baratxuri ale pare bat. Tipula ondo txikitu eta frijitzen jarri, gainetik tomateak zatitu eta bi baratxuri aleak zurituta gehitu. Hogei minutu edo utzi egosten eta iragazki batetik pasatu. Sutan ipini berriro saltsa loditzearren, gero

azukre pittin bat gehitu gazitasuna gutxitzeko eta behar beste gatz eman. Garai zaharretan ohikoa zen erramu zatitxo bat ipintzea egosterakoan, gaur egun berriz, ez da asko erabiltzen, soilik arrainei laguntzeko bada, batez ere hegaluzeari. Amerikar saltsaren oinarri bezala erabili behar dugunean, brandy kopatxo bat eranstea komenigarria da.

Modernismoak eta plastikoak alde batera utziz, tomatea udako produktu bat da, uzta ugariak dituelarik. Horregatik jendea, aspalditik, behartua aurkitu zen kontserbazio sistemak asmatzen, urte osoan zehar erabili ahal izateko. Une honetan era guzietako kontserbak ditugu eskura, hasi tomate naturaletik frijitueta, fruitu osoz edo xehatuaz jarraituz, baita zukuaz ere. Denak kalitate onekoak. Erraztasun honek lehen gure etxeetako uda garaiko zereginetako bat zeharo baztertu du: tomatearen prestaketa eta ontziraketa. Urte guztirako botila naiz kristalezko potetan gordetzen genuen, botiketan prestatu-riko salziliko azido papelinak erantsiz.

Ez da berdín gertatzen urte osoan gure merkatuak betetzen duten tomate freskoekin, itxuraz ezin hobeak, baina gerta daki-zukeen hoberena zaporerik ez izatea da, gustu txarra izatea ere gerta dakizuke. Gastronomikoki tomateaz disfrutatzeke, udaren zain egon beharra dugu, urtearen beste garaitan platerari kromatismoa emateko ez bada.... ez du zipitzik balio.

Tomate freskoak beti eragin ditu arazoak eta horrexegatik horrenbeste denbora eman du jendearen arteko kontsumora hedatzen, eta ez da harritzekoa.

Zer egiten du tomate berde batek entsalada plater batetan? Hala ere geure azoketan tomate berdea entsaladarako eskaintzen da eta gorria, egiteko. Kalitateko "K" daramatenetan ere "berde-gorriak" deitzen zaie dagozkien deskribapenetan.

Barka lezadazu, irakurle maitea, ez baititut zure gustuak ezagutzen, baina berresaten dizut: entsaladarako hoberena den tomatea, tomate gorria da, irmoa eta landarean bertan heldua. Hau gutziz gastronomikoa da, tamalez gero eta zailagoa da aurkitzen, eta okasioa baduzu ez dudarik izan, dasta ezazu! Honen ezean, eros itzazu gorrienak eta gogorrenak, eta gura duzun heldutasunera iritzi arte gorde itzazu etxean.

Zergatik grina hori entsaladako tomate berdearekiko? Arrazola

oso sinplea da: landarean dagoen tomate gorriak azokara behar bezala iristeko tentu handiz tratatu behar da. Ezin du jasan saskitan piltzeak, garraioak, ezta eskuz esku ibiltzerik. Tomate berdea aldiz, tratu zakarragoa jasan dezake baina ez du pasatzen ahosabaiaren froga.

Tomatea entsaladan prestatzea oso erraza da: Iturriko uretan ongi garbitu ondoren, lehortu eta zatitu, gatza, oliba olio eta ozpin apur batez ondu eta listo. Trikimailu batzuk erabil daitezke zaporea aldatu edo hobetzearren. Oraintxe luzatuko dizkizut, baina zuk ere zure aldetik asma ditzakezu berriak. Lehenengoa esango dizut, jan baino ordu erdi bat lehenago tomateari gatza emalozu, azkeneko orduan olio eta ozpina erantsiz. Ikusiko duzu aldea. Beste xehetasun bat: zuri itzazu tomateak. Ez zaitez kezka, era errazean egin daiteke, ez duzu labanik behar. Ipin ezazu eltze bat urez betea sutan, eta urak irakiten duenean sartu unetxo bat tomatea barnera eta azala bere kabuz ateratzen da. Entsalada tomate hutsez prestatu behar baduzu, batez ere, zeharkako xerretan ebakitzea aholkatzen dizut, eta txortena errotzen den zatitxoa kendu, txorakeria dirudi baina proba egizu eta gero, zu zeu.

Entsalada hau zenbait baratzkiz lagunduta aurkez dezakegu, hau da zerrendatxotan zatitutako tipulinaz, letxuga, piper berde gordin xehatuaz, egositako patatez, gazitutako antxoak xerrak gainean ipiniz, edo dena nahasturik. Entsaladari erremolatxa jarri behar badiozu azken unera arte ez ezazu nahasi, koloreak nabar ez daitezen. Perrexila eta albahaka oso ondo doazkio baita beste zure gustuko belar-txoak ere. Euskal Herrian baratxuria eranstearen zaletasuna dago, ezkontza egokia, baina kontutan har ezazu baratxuri gordinarekin liseriketa arazoak dituen mahaikideak ere izan daitezkeela. Beraz dudarik bazenu froga ezazu tomatea jarri behar duzun ontzia berakatez igurzten, lurruna lortuko duzu arazoak saihestuz. Zapore exotiko samarra eman nahi badiozu zure tomate entsalada sinple bati, kurri pittin bat heda lezaiozu goxatzeko azken momentuan.

Ez nuke bukatu nahi errezeta bat luzatu gabe, besterik ez balitz aski dibertigarria. Hau iralleko azken egunetan prestatzea atsegin dut, nire adiskide perretxiko biltzaileak gure mendietara altxor mikologiaren bila abiatzen direnean. Uzta ona izan bada, lagunekin banatzea gogoko izaten baitute. Bilera hauetan nire aportazioa hau izaten da, "perretxiko zaleen entsalada" edo "amanita entsalada"

Amanita entsalada:

Gaiak: Mahaikide bakoitzeko tomate bat, eta beste bat gehiago badaezpada ere.

Mahaikide bakoitzeko arrautza egosi bat gehi propina. Menu luzea iragarriko balitz arrautza erdiarekin aski.

Baratxuri ale bat, perrexila, oliba olio, gatza, ozpina.

Hegaluze egosi pixka bat, garaian ugaria. Zlape pittin bat eta tipulina.

Prestaketa: Tomatea lehen esan dudan eran zuritu, zeharka ebaki xerra ederretan. Txapela gorde eta beste xerrak, baratxuriz igurtzitako eta gatz pixka batez estalitako plater handi batean jarri eta xerren gainetik ere gatza bota.

Arrautza egosiak zuritu eta bi puntak moztu (gorde zatiak gero-ko) arrautzak tente egon daitezen erori gabe. Konta ezazu arrautza erdi bana, erditik ebaki eta gorringoa atera. Arrautza osoa bana bada, hertze bat pixka bat luzeago moztu eta zulo horretatik atera gorringoa, zuringoa apurtu gabe.

Tipulina ongi xehatu, baita hegaluzea ere, eta arrautzen gorringoekin ongi nahastu, olio, zlapa eta gatza gehituz (maionesa ere izan daiteke) eta ore horrekin zuringoak bete.

Platerean dauden tomate xerrak gozatu olio eta ozpinez eta perrexila gainetik bota. Jarri xerren ginean arrautza beteak era irregularrean baina oinarri batean ongi finkatuz.

Gordeta zenituen zuringo zatitxoak txikitu eta platertxo batean gorde. Tomatearen txapelak hartu eta oliotan igurtzi eta pasa zuringo zatitxotatik erants daitezen zuringo gainean jarri aurretik.

Hara hor duzu "amanitaz" jositako zelaia. On egin.