

Tokiz kanpo

Luis HARANBURU ALTUNA

Garai bateko egoitzetan, sukaldea etxeko toki printzipala zen. Orain ez bezala, eguneroko bizitza sukaldearen inguru burutzen zen. Aldiz, gaur egungo gure etxeetan sukaldeak toki apala eta txikia du. Salak hartu du gure etxebizitzetan antzina sukaldeak zuen garrantzia. Salan telebista ageri da guztien gainetik eta lekukoan lekuko nagusi modura. Sukaldea zen betidanik aldare eta suaren habia. Sukaldean zuten gure arbasoek hobia.

Etxean sukaldearen zokoratzea ikus bagenezake ere, ez da berdin gertatzen gizartearengan sukaldeak —eta sukaldaritzak hobe— hartu duen garrantziarekin. Geure gizartean sukaldariei aparteko toki-a dagokie eta zenbait sukaldarien izenak goi mailako artista edo politikoen artean kokatzen dira.

Euskal gizartearen kasuan ere gauza nabaria da sukaldaritzak eta bere protagonistak hartua duten itzala eta ospea. Gure sukaldari ospetsuenak idazle edo artista gehienek ez duten izena dute. Agian, normala da geurea bezalako gizarte hedonistan triparen kargua dutenek espirituaren ardura dutenen gainetik egotea, baina behar bada gauzak neurritz kanpo ere jarriak ditugu oraintsu Frantzian gertaturikoa gogoan hartzen badugu. Bernard Loiseau izena zuen gogoeta hauetara ekarri gaituen sukaldari ospetsuak. Loiseau jaunak bere buruaz beste egin du eta agian bere burua tokiz kanpo jarria zuelako gertatu zaio halakorik. Sukaldea, sukalde izateari utzi dio nonbait herriko plaza bilakatzeko, eta jakina da gauza bat dela etxeko nagusi izatea eta oso bestelakoa plaza gizon egokitzea.

Bernard Loiseau Frantziako sukaldarien artean ospetsuenetakoa genuen Bocuse, Ducasse, Blanc edo Brass-en parean. Mutiko apal

eta behartsua izatetik goren mailako izarra izatera heldu zen bere sukaldari merituei esker. Nonbait bada Frantzian dute sukaldarietza itzala eta eragina. Frantziako kulturaren bidegile eta aurpegi ditugu sukaldariak. Beti izan da horrela eta are nabarmenagoa da gaur egun. Beraz, ulertzekoa da Loiseuaren heriotza latzak Frantzian izan duen oihartzuna eta eragina.

Baina hurbil gaitezen zerbait, Bernard Loiseau-ren nortasunera gertuagotik jabetzeko geure gizartean ematen zenbait desitxura eta desorekaz. Auverniako lurtean jaio zen Bernard Loiseau duela 52 urte. Hamazazpi urterekin Troisgros anaien jatetxean hasi zen sukaldaritzan lanetan eta etengabeko ibilaldia egin zuen sukaldeko "pin-txe" postu apaletik, jatetxetako "chef" handien zerura. 1991 urtean Michelin gidak hiru izar eman zizkion eta lehentxeago Gault-Millauk eskuratu zion 20tik 19ko puntuazioa. Berrogei urterekin, beraz, lortu zuen sukaldari baten ukan dezaken tokirik garaiena. Orduaz gero Bernard Loiseuaren izenak zineko izar baten dizdira zuen. Mundu osoan ezaguna egin zuen "La Cote d'Or" izeneko bere jatetxea.

Duela hogei urte Frantzian ezagutzera eman zen "nouvelle cuisine" izeneko mugimenduaren aipaponteen artean zegoen Loiseau, lehen aipaturiko Troisgros anaiak, Paul Bocuse, Alain Ducasse, Pierre Gagnaire eta beste zenbaitekin batera. Hemen Euskal Herrian hainbesteko garrantzia izango zuen mugimendua antzinako sukaldaritzan koipetsu eta barrokoaren aurka matxinatu zen Frantzian lehenik eta mundu osoan gero. Mugimendu berriaren meritua zen jakien naturaltasuna nabarmentzea eta merkatutik gertuko sukaldaritzan burutzea.

Bernard Loiseauk argiro eta maisuki jakin zuen jaki bakoitzari bere gustua ematen eta zegokion sukalde tratuera bereziaz lantzen. Artearen beste arloetan ematen zen minimalista zentzuak, lortu zuen sukaldaritzan ere bere eragina. Gaur egun, dozenaka sukalde liburuetan eta interneteko zokogune berezietan ezagunak dira Loiseau paratutako errezetak eta formulak.

Baina Bernard Loiseau konformagaitza zen eta ez zuen etsi bere sukaldeko mugetan. Hirugarren izarrekin lortutako ospeaz baliaturik, Loiseau sukaldaritzaren inguruko beste zenbait negozio eta lanetan ere sartu zen. Laster eman zien bere izena aurrez prestatuak zenbait jaki bereziei, eta Parisen hiru jatetxe berri zabaldu zituen Tante Louise, Tante Marguerite eta Tante Jeanne izenekin. Buru

belarri sartu zen ostataritzako negozioetan eta 1998 urtean bursan hasi ziren bere akzioak baliatzen.

Dakigunez sukaldari bakarra da munduan zehar burtsan baliatzen zena, zeren Mac Donals, Pizza Fino edo antzeko jatetxe kateen kasua ez da inolaz ere berdina beraien irudi korporatiboek eduki pertsonalik ez dutenez. Loiseauk, ordea, bere pertsona eta irudia jarri zituen burtsako gorabeherai itsatsita.

Pariseko beste hiru jatetxeez gain, Loiseauk janari denden katea ere zabaldu zuen eta 2001 urteaz gero Internet ere bazuen On-line zabalik zegoen denda ere. Oraitsu Toulouseko hirian zabaltzeko zen bere hotela eta bere asmoen artean zegoen Japonian beste bi jatetxe zabaltzea ere.

Guztitara eta labur esateko, Bernard Loiseuk inoiz sukaldari baten izandako mailarik altuena lortu zuen, eta guztia bere esku subiranoaren manuz eta etengabeko lanaren poderioz. Aspaldiko urtetan ez omen zuen oporrik egiteko aukerarik izan eta hamazazpi urterekin Troisgrosen sukaldean ikasten hasi zen mutikoa berrehundik gorako langilegoaren ugazaba zen. Ugazaba eta mirabe.

Zeren hain goi mailara igo eta bertan iraun ahal izateko lan eskerga eta saio handiagoa eginbeharrean aurkitu zen, baldin eta kritikoen txaloa eta faborea berarekin gorde nahi bazituen. Zirkoko funanbulisten antzera modako sukaldariek ere behar daude behin eta berriro mailarik altuenari eusten eta bertan mantentzen.

Gastronomiaren arloan, beste arte eta ofizioen munduan gertatzen den bezala, modak eta boladak nagusi dira puntako postuetan. Kritika zorrotza egin ohi dute hartan jakitun diren adituek eta ez da beti erreza ahosabai guztien gustua egitea. Loiseauk ere azken aldian izanak zituen zenbait kritika epel eta lehen zeruko izarretaraino jaso zuen Gault-Millau berak bi puntuko beherakadarekin sailkatu zuen 2003 urtean. Dirudienez, Michelin izeneko gida gorrikoak ere mehatxu eginga omen zitoten izar bat kentzearen alde.

Honela eta trajeria bateko pertsonaiaren antzera Bernard Loiseauk gastronomiako adur galztoen arnasa sentitzen hasia zen bere lepoan eta azkenik Otsailaren 26 bere buruaz beste egin zuen ihizeko eskopeta baten tiroaz baliaturik.

Frantzia osoak egin du –eta dio– negar. Gastronomiaren erresuma hotzikarak jo du supitoki eta dagoneko jende asko jarri galdezka

sukaldarien bertuteaz eta erantzukizunaz. Asko dira, halaber, XVIIIgn gizaldian bere buruaz beste egin zuen Vatel sukaldariaz gogoratu direnak ere, izan ere Luis XIV erregeari plazer ez egitearen beldurrez galdu zuen bere burua Fouquet kantzilerraren sukaldariak ere.

Vatel sukaldariak espero zituen arrainak uste baino beranduago heldu ziren Condeko Handiaren Chantillyko gaztelura, eta berak nahi zuen banketea antolatzerik izan ez zuelako egin zuen bere buruaz beste. Loiseauk ez zuen logistika arazorik baina nonbait ezin jasana zuen kritikoen ahosabai finari laket ez izatea. Batak eta besteak, Vatelek eta Loiseauk, neurritz kanpoko exijentzia zuten beren buruekiko eta ezin izan zuten eraman desatsegin izateko aukera. Ezin izan zuten eraman tokiz kanpo egotearen lotsa.

Baina tokiz kanpo dagoenak jakin beharko luke zergatik dagoen behar ez duen tokian, eta galdetu beharko lioke bere buruari ea bere bertutez dagoen han edo eta besteren lausenguz eta maneiuz dagoen bertan. Izan ere, ardura eta kulpak beretsua dute tokiz kanpo jartzen denak eta ez dagokion lekuan jartzen dutenen loria sinesten dituenak.

Antzinako grekoentzak "obszenoa" zen tokiz (eszenatokiz) kanpo zegoena. Geure gizartean ere badira hainbat pertsona tokiz kanpo daudenak eta beren ildotik at ari direnak, halakoel, ordea, ez dagokie beti kulpak osoa, zeren geureganatu dugun kultura honetan zaila da jakitea zein den bakoitzaren tokia eta non dagoen guztion kokapena. Gizarte mediatikoak eta globalizatuak deskokapen nabaria ekarri du gizartearen hainbat toki eta karguetara. Askoren jokabide eta kokapenak obszenoa dirudi ez erakusten dituzten lotsengatik, baizik eta tokiz kanpo erakusten dituztelako.

Azkar eta presaka aldatzen ari den gizartean gauza nekeza da jakitea bakoitzari dagokion kokagunea non dagoen eta ardura berezian tokia zein den. Kultura mediatikoak ez du bakoitza norberaren tokian jartzen, alderantziz bere eraginaren pean datza, guztia bere erroetik atera eta tokiz kanpo jartzea. Bada garaia gauzak bere onera etor daitezen eta gauza bakoitzak berea duen tokia aurki dezan.

Sukaldeak –gaurko sukaldaritzak– bere tokia aurkitu behar du. Dударik gabe jokagune berria dagokio denbora berrien arabera, baina ez du bere tokirik aurkituko sukaldariak merkatari bilakatzen badira, aho-triparen zaindari aurretik. Sukaldeak bere baitara igorri behar

du gizonen atseginerako eta sukaldarien gozamenerako. Denok ikasi beharko genuke Bernard Loiseauren lepotik, ez dagoela, alegia, ez gozamenik ez eta atseginik tokiz kanpoko xedetik eta lekuz kanpoko arduratik. Avilako Teresak zuhurki esan zuen Jainkoa kazola tartean ere aurkitzen zela, eta guk gustura esango genieke sukaldariei, kazoletan bakarrik aurkitu daitekeela zerua.

edo tomatea (Gastronomia)

1.1. HISTORIA

Ordain gabe tomatea da entsaladen erregia, baina ez da horrela izan beti gure herrian. Orain dela urte gutxi Euzkel Herrian tomatea entsaladan gubierngo batek besterik ez auzen jaten. Jaten "zekitenak" normaleki etxe-ostean baratze txikien bat zeuhaten, fruituak berri tamaina eta heldutasun oneretan zegoenak, hartu eta ure berean fruitu zoragari honetat desfutatzenko prest.

Gure baserrietan tomateak salta egiteko hasten zen baina baserrietarrek ez zuten gordinak jaten, "hastelaguen jakia" baitzen.

Tomate saltsa, gure sukaldaritzaren oinarriko saltselako bat da, maionesaz, bekarneiez saltsa eta tomate saltsaz adir naz, anken hau elikagai egokian erantsiz gure mienaren erregia baita da. Hirurak osatzen dute eta sukaldaritzaren "tau Grazia".

Beraz jom berri zakun munduko 60. hamarkada ongi hasia egon arte, tomate saltsan prestatzeko hasten zen. Hamarkada horietan ongi sarturik egon arte, ez zen tomate ugari azaltzen gure azoketan. Gubi gora behera gara honetan hasten da tomatearen presentzia aragotzen.

Tomate saltsa prestatzea oso erraza da, eta pater pila jergintzeko balio du, hasi arrautza fruitu batzuekin, tipak batzuetarako zenbat arrauk eta harek gisatuetatik pasatuz. Har ditugun tomate gom ondo helduak, tipula euzel bat, eta barabun ale pare bat. Tipula ondo bilatu eta filitzen jami, ganderdi tomateak zatiu eta bi barabun alek zurruta gehitu. Hogei minutu edo uri egosten eta iragazi batekin pasatu. Ouzan ipini berriko saltsa loditzearren, gero