

TXULETA ETA BAKAILAOA

Nondik datoz gure platerean hain ohikoak diren jakiak?

 GIZARTEA / xole.aramendi@gaur8.info

Parrilan erretako txuleta eta sukaldean prestatutako bakailaoa dastatzeko aukera eskaintzen digute jatetxeek. Baita sagardotegiekin ere. Parrilan erreta jaten dugun haragia eta tortillan edo frijituta eskaintzen diguten bakailaoa erabat bertakotzat ditugu euskal gastronomian. Baina, nondik datoz jaki hauek? Carnicas Goya eta Bacalaos Alkorta enpresek Europa iparraldetik ekartzen dute ondoren gure platerean jaten dugun haragia zein arraina. Izan ere, Kantauri itsasoan ez dago bakailaorik, ez eta gure larreetan horrenbesteko behirik ere.



Juan Carlos RUIZ | ARGAZKI PRESS

JOSE ANTONIO GOYA

«Bezera txuletaren atzean dagoen lanaz ohartzea nahiko nuke»

Odolean darama tratulari sena. Hemen ganadu eskasia zegoez, kanpotik –Torrelave-

ga, Santander, Salamanca, Valentzia– ekarritako abereez hornitzen zituen baserriak aitona Patxik. Bi seme, Ramon zaharrena eta Alejandro gazteena, haren egin ziren gero. Haien leku-

koa hartu zuen Jose Antoniok, Ramonen semeak.

Jose Antoniok (Tolosa, 1962) Anoetan duen lantegian hartu gaitu. 2000. urtean eraiki zuten pabilioi berria. «Tolosan genuen

harategia txiki geratu zitzaigun. Kamioiak atzera-aurrera ibiltzen ziren eta ez zen operatiboa. Ondoren harategia itxi egin nuen, ezin nuen artatu. Bertan lanean ari ziren denak enpresara etorri ziren», esan du.

16 langile dira dena. Bakoi-tza bere zereginetan aurkitu du. Haragia zatitu eta poltsetan sartzen ari dira, merkaturatzeko. Txuleta da produktuen artean izarra, baina entrekota eta azpizuna ere eros daitezke, besteak beste.

Aitak ostalaritzarekin zuen harremana sendotu egin du Jose Antoniok. «Nicolas eta Julian erretegiak hornitzen hasi zen aita. Garai hartan hemen bertako haragia nahikoa zen, baina gero ez, ez zegoen nahikorik. Kontuan hartu bizkarra behiaren %10 baino ez dela. Behiaren bizkarra bi zati handitan bana dezakezu, ez gehiago. Eta hain gara mokofinak %10 horixe besterik ez dugula nahi», bota du.

Kanpotik ekartzeak ez du esan nahi bertan haragi onik ez dagoenik. «Haragia beti ondo tratatu da hemen. Baserrietan ahalik eta ondoen egin izan dute, hemen bertako haragiak bermea dauka. Hori gauza bat da eta bestea guk bilatzen duguna, bereziki erretegiarako eta sagardotegietarako proposa dena. Behi denak ez dira egokiak parrilan erretzeko. Koipe kopuru jakin bat behar du; horrek emango dio zaporea eta samurtasuna», argitu du.

Jose Antoniok argi dio: «Ostalaritzan bezeroen %80 samurtasuna nahi dute. %20 besterik ez dute, samurtasunaz gain, zaporea ere nahi».

Bezera batzuk haserretu egin dira Tolosa bertako haragia ez dela jakitean. «Gipuzkoa behiez josita ikusten al duzu zuk? Sagardotegiak bakarrik hornitzeko dena behiez beteta egon beharko luke... Mito asko dago kontu honetan», esan du albotik Koldi Larrarte emazteak.

«Hau Suitza dela pentsatzen dute. Sagardotegi kanpaina batean behi guztiak akabatuko genituzke, onak zein txarrak –bizkarraz bakarrik ari naiz–. Baina

ondo pentsatuta, baita behi osoa txuleta izango balitz ere, pentsa! Eskaria handia da...», gaineratu du Jose Antoniok.

Euskal Herriko sagardotegietan gutxi da bertako haragia. «Hasieran bai, bertakoa zen baina gogoan dut Burgos, Leon eta Galizara nola laguntzen nion aitari ganadu bila. Eta geroago estatuan ere ez zegoen behi nahikorik», kontatu du.

HUTSIK EZ

Bezera ez dio huts egin nahi. «Erregularitasuna nahi du bezeraok. Ganaduzaleak aste honetan haragi onik ez daukala esaten badit, zer eskainiko diot jatetxeko nagusiari? Arraina askoz estandarragoa da», dio.

Goya enpresak merkaturatzen dituen txuletak erretzerakoan bada kontuan izan beharreko zerbait: beroa. «Haragi honek bero handia behar du ondo egiteko. Beroak barruraino sartu behar du, koipea urtu eta gorritu arte, bilduz joan diren nabardura denak askatuz».

Goyarenak bereziki parrilan erretzeko txuleta dira. «Etxe-koandreek eta haragi enpresa handiek ez dute hainbeste koipe duen txuletarik nahi. Gurea produktu gastronomikoa da, gutizia egiteko», argitu du.

Bitxia da, baina esnetarako behiak proposagoak dira. «Koipe gehiago dute, haragitarako behia giharra izan dezan prestatu da genetikoki. Dena den, bietatik erabiltzen dugu».

Bere esanetan, lau baldintza bete behar ditu txuleta onak. Batetik, aukeraketa. Bestetik, heltze prozesu egokia. Hirugarrenik, egoki erretzea eta azkenik, haragia dastatzera doan pertsonaren aldatzea.

Aitonak eta aitak bizirik aukatzen zuten ganadua. Jose Antoniok hiltegiaren egiten du aukeraketa. «Carnicas Goya enpresaren lana horixe da, dau den tokian daudela behi onenak aurkitzea. Guk ezagutza hori eskaintzen dugu», nabarmendu du Larrartek.

Ikuste hutsarekin, senarrak badaki zein haragi den parrilarako onena. «Behi denak ez dira