

HARAGI TOPAKETA

Tolosa, «Txuleta-aren Meka»

📁 GASTRONOMIA / Mikel Soto

Tolosarrak arrazoi asko dituzte haien gastronomiaz eta ohiturez harro egoteko, eta, janariaren inguruan antolatzen dituzten hainbat ekimenen artean, Txuleta Eguna ospatu izan dute. Hortik abiatuta, Tolosako Udalak, Basque Culinary Centerrek (BCC) eta beste zenbait erakunde publikok Haragi antolatu dute maiatz honetan, Txuleta-aren eta Txingarraren Nazioarteko Topaketa. Hala, bada, Euskal Herriko parrilariak eta mundu osokoak haragi ekoizleekin, harakinekin eta ikatz produktoreekin bildu dira, jasangarritasuna abiapuntu hartuta haragiaren eta parrilaren alderdi ezberdinak aztertzeko eta horien inguruko esperientziak trukatzeko.

Joxe Mari Aizega BCCko zuzendariak topaketen hasieran egondako jardunaldietan esan bezala, «jaten dugunari buruz hausnartu behar dugu, baita animaliak hazteko moduari buruz ere. Horrek guztiak kontzienteki jatearekin harremana dauka». BCCko egoitzan egindako topaketen ostean eta asteburuan Euskal Herriko, Uruguaiako, Turkiako edota Espainiako parrilek Tolosako kaleak hartu aitzin, afari ibiltari bat antolatu zuten kongresuko antolatzaileek «Txuleta-aren Meka»-ren sekretuak hobeto ezagutzearren.

ERRIBERATIK TOLOSARA

Nafarroako Erriberako gerra-osteko miseriatik ihesi, bizibide baten bila heldu zen Julian Rivas lodosarra Tolosara eta harekin hasi zen historia hau. Fruta-denda bat zabaldu zuen eta laranja eskaintza, urdaiazpiko ogitarteko eta bermutaren artean, Amerikan egonda-

Islamaren oinarrietako bat Mekara pelegrinazioa da. Islamdarren fedearen alderdi behinenetako bat da eta sinestunek gutxienez bizitzan behin egin behar dute bidaia espiritual hori. Bada, Tolosa «Txuleta-aren Meka» da, eta, haragiaren zalea izanez gero eta aukera izanez gero, merezi du erromesaldia egitea bertako erretegi ikonikoetako batean bazkaltzeko; Casa Julian, Casa Nicolas, Burruntzi edota Botarri daude herriko jatetxe aparten artean.

ko lagun bati esker argentinar *asado*-aren berri izan zuen. Parrila batekin hasi eta «entseguker» prozesu baten ostean, 1954an zabaldu zuen munduan «Txuleta-aren Kapera Sixtinoa» deitua izan den Casa Julian.

Haragia behar bezala erretzeko Tolosako arotzekin proba ezberdinak egin eta horrela sortu zen egun gure inguruko erretegi gehienetan erabiltzen

Beheko irudian, Casa Julian erretegiako Matias Gorrotxategi. 1954an zabaldu zuen Julian Rivas lodosarrak eta hari erosi zion Gorrotxategik. Andoni CANELLADA | FOKU

den hagaxken parrila inklinatua, txingarretako beroa kontrolatzeko ezinbestekoa dena; txuletak ikatz goriaren gainean gantza eroritakoan, adibidez, suak haragiari zuzenean hel ez diezaion edo, hobeto esanda, parrilariak nahi duen neurrian hel diezaion.

Behi txuletak eskaintzen hasi zen Julian, baina haragia saltzen zion Ramon Goya harakinak esan zion nekazaritza

munduaren mekanizazioaren ondorioz lurra lantzeko erabiltzen ez ziren idi ederrak ikusten zituela Tolosaldeko base-rrietan eta bere ustez haragi hark gozoa izan behar zuela. Esan eta egin, baita asmatu ere, idi txuleta sutan jarri eta haragia xamurra eta zaportsua zela egiaztatu zuten, hasieran parrilari-harakinak eta gero Casa Julianeko bezeroek. Eskaintza berri horren arrakastaren ondorioz eskualdeko idiak desagertzen joaterakoan, horren ordezkio naturala behia izango zen.

Lodosar sustraiek Nafarroako Erriberako barazkien aldeko apustua egitera eraman zuten Rivas: piper gorri, zainzuri eta kukuluen aldeko apustua. Hozte sistematik gabeko garai haietan, jakien kontserbazioa zen helbururik behinenetako bat eta piper gorriak eta zainzuriak potetan gordetzeko aproposak zirenez, horrek ahalbidetu zuen bezeriaren arabera produktu horiek eskaini ahal izatea. Azkenik, laguntza eskatu zion Rivasek Luis Ezeiza tolosar gozogileari asko iraungo zuen postre bat sortzeko. Ezeizak bere esperientzia helburu horren zerbitzura jarri zuenean sortu ziotuen Tolosako teila eta zigarreta famatuak. Hala sortu eta egonkortu zen Casa Julianen eskaintza, hurrengo hamarkadetan eta gaur egun arte Euskal Herri osoan erruz hedatuko ziren erretegi-tako oinarritzko menua bihurtuko zena.

Tolosan elkartu ziren, beraz, orain guretzat betidanik elkarrekin egon diren gure gastronomiaren *saltus* eta *ager*-eko jakiak. Emaitzari erreparatuta, konbinaketa arrakastatsua izan zen. Zorioneko uztarketa horren hedapena ulertzeko



adibide ederra da Gipuzkoan ezagun egiten ari zen menu horrek Nafarroara egin zuen bueltako bidaia. 1960ko hamarkadan, Iruñerriko Zizur Txikiko Martin Elia Ansa *Martintxo* okinaren obsesioetako bat nafar guztiak Tolosara eramatea zen, bertako txuletak proba zitzaten edo, bestela, jakio eta prestatzeko moduok Nafarroara eramatea. Nafar batek bakarrik dezakeen setaz, Getariako Pedro Arregi sukaldaria arrainak erretzeko modua irakats ziezaion konbentzitu zuen lehenik eta, azkenik, ekin eta ekin, Burruntzi jatetxeko Juan Andres Pascualek irakatsiko zion txuletak erretzen. Hala, bada, 1977an Martintxok okindegia itxi eta bere izena zeukan eta egun ere badaukan Nafarroako lehen erretegia zabaldu zuen.

Ordurako, Julian Rivasek, ekitearen ekiteaz, konbentzitu zuen bere laguna, Matias Gorrotxategi tabernaria, bere erretegia har zezan. «Nik esan nion ez nengoela prestatuta eta berak irakatsiko zidala esan zidan. Azkenean, gau luze bat pentsatzen egon ostean, aurrera egitea erabaki nuen eta bankuekin hitz egiteari ekin nion traspasorako dirua lortzeko. Adostasuna lortuta koan irakasle zorrotza eta bikaina izan zen Julian, eta haragiaz eta txingarrez zekiena irakatsi zidan». Geroztik Matias Gorrotxategiren gidaritzapean egon zen “Txuleta-aren Meka”-ren lehen su hori, gaur arte pizturik badirauena.

Bizitzan hainbestetan bezala, beharrian eta kasualitate multzo baten ondorio da Euskal Herri osoan sakonki errota dagoen erretegi menuaren osaketa eta hedapena, baina, horretarako, hastapene-



tan, ekosistema oso bat egon behar izan zen.

KOOPERAZIO ESKEMA BAT

Une eta egoera jakin horretako baldintzek ekosistema berezi bat sortu zuten, erretegien eta hauen eskaintzaren garapena gaur ezagutzen dugun eredura heltzea ahalbidetu duena. Tolosako egungo erretegiak, bakoitza bere jatorri, ohitura, teknika eta ezaugarri jakinekin, besteak beste, parrilarien, abere ekoizleen,

Botarri jatetxeak hamabost urte daramatza lanean. Irudian, Leire Etxezarreta parrilaria. Andoni CANELLADA | FOKU

Tolosako egungo erretegiak, bakoitza bere jatorri, ohitura, teknika eta ezaugarriekin, parrilarien, abere ekoizleen, harakinen eta ikazkinen arteko elkarlanaren fruitu dira

Erretegi menua beharrian eta kasualitate multzo baten ondorio izan zen eta txuleta-aren kulturaren garapenari buruz ere beste hainbeste esan genezake

harakinen eta ikazkinen arteko elkarlanaren fruitu dira. Naturalak izan zitezkeen esparru eta ezagutzak partekatuz joan ziren protagonista guztiak eta beste espazio batzuk sortu zituzten eskaintzaren hobekuntza ahalbidetzeko; elkarren arteko topaketak, adibidez. Batzuk besteengandik ikastea eta gero bakoitzak bere lana ondo egitea, horretan datza egun ezagutzen dugun fenomeno arrakastatsua. Bi ardatz ditu, beraz, lehenik eta behin, konfiantzaren, kooperazioaren eta bikaintasunaren bilaketa, eta, bigarrenik, ezagutzaren partekatzea eta transmisioa.

Tolosako parrilariekin hitz egiterakoan, behin baino gehiagotan aipatzen dute erretegi-aren sisteman parte hartzen duen norbait bigarren edo hirugarren belaunaldikoa dela. Kasta ukiturik gabe diote,

harrotasun ergelik gabe, profesionaltasun ikur gisa, eta ez soilik parrilariei dagokionez, baita harakin edo ikazkinei dagokionez ere. Kasurako, Burruntziko Juanjo Pascualek zehazten digu hari ikatza saltzen dion Jabi Sarasola, hirugarren belaunaldiko ikazkina dela.

Juan Andres Pascualek zabaldu zuen Burruntzi jatetxea eta egun bere semea den Juanjo da bertoko parrilaria: «18 urterekin hil zitzaidan aita eta jatetxea zabalik zegoenez eta aurrera atera behar zenez, lagun eta bezeroekin ikasi behar izan nuen. Ikasi arte hainbat eta hainbat sabel izorratu nituen, baina aurrera atera ginen». Geroztik 32 urte joan dira eta Juanjo Tolosaldeko ekosistema gastronomikoaren parte izateaz gain, bere defendatzaile sutsua ere bada.

Arestian aipatzen genuen erretegi menua beharrian eta kasualitate multzo baten ondorio izan zela. Bada txuleta-aren kulturaren garapenari buruz beste hainbeste esan genezake. Jatetxe guztietako kideek nabarmentzen dute paper industriako enpresarien garrantzia erretegien sistema eta usadioa egonkortu eta zabalteko. Casa Nicolaseko Xabier Ruiz parrilariaren hitzetan: «Hau negozioetarako jatetxe bat zen, izatez igande eta jaiegunetan ixten zena. Industriak ematen zigun guri jateko. Orain garaiak aldatu dira eta guk ohitu behar izan dugu, baina kultura honi kariñoa diogu eta horren erakusgarri da papera. Papera guretzat inportantea da. Bezeroek ia exijitzen ziguten paperezko mantelak jartzeko garrantzitsua zelako, hemen negozioak ixten zirelako. Horregatik gaur egun ere ikur gisa mantentzeaz gain keinu edo ia broma

modura jarri diegu mantelei *Made in Tolosa* zigilua».

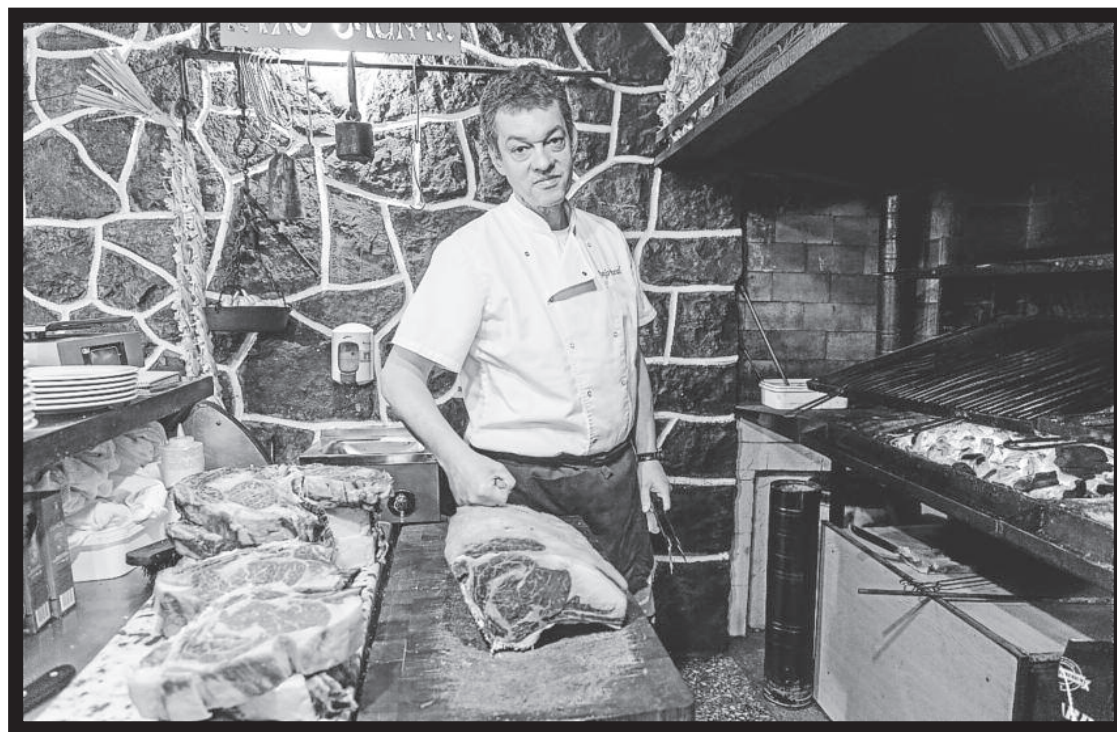
Txuletak banaka atera eta zatitzearen ohitura negozio-bilera horien erritmoek ekarriko zuten, baina, bistan denez, gaur egun arte heldu da.

ALDAKETAK ETA TRANSMISIOA

Esan bezala, belaunaldiz belaunaldi pasatzen joan da txingarraren lekukoa, kasu bakoitzean bide bereziak jorratuz. Matias Gorrotxategiren hiru semeak dira parrilari: Iñaki eta Mikel Casa Julianek Madrilen dauzkan bi erretegieta –bat zabaldu berria– eta, Xabi, Tolosako betiko jatetxean.

Casa Nicolasen hirugarren belaunaldiko Xabier Ruiz da erretegiaren buru, Pedro aita-rekin batera. Burruntzin bigarren belaunaldiko Juanjo Pascual parrilariak jarraitzen du txingarrak gobernatzen. Botarri erretegiak hamabost urte daramatza zabalik eta bertoko parrilariak urte luzez haragi, arrain eta txingar artean egondako Leire Etxezarreta eta Txemari Esteban dira.

Belaunaldi berrioi tokatzen ari zaie hamarkadatan zehar garatzen joan den ekosistema-ren aldaketa, arazo eta aukera berriak kudeatzea; adibidez, Europako ekoizle jakinei behiak erostea eta gero eta ugariagoak diren atzerriko bisitariei batzuetan haien herrialdeetan erositako haragi hori bera Tolosako harakinen eskuetatik eta txingarretatik pasa ostean saltzea. Eta, horrekin batera, erretegi bakoitzak bere usadioak, teknikak eta ondarea kudeatzea, hau da, bezeroengana heltzen den haragiaren heltze edo ontze puntua, ebakera eta errekontza, bezero eta kritikarien artean eztabaidak pizten dituen.



Zein da erretegirik onena? Zer alde daude haien artean?

Botarriko Leire Etxezarretak produktuaren aldeko apustua egiten du, ez alferrik honakoa aitortu digu: «Bezeroek haragia geroz eta gutxiago egin eskatzen dute, izatez, orain 'puntuan' esaten duguna lehen 'gutxi egin' zen».

Burruntziko Juanjo Pascual ere produktuaren aldeko apustua egiten du: «Bertoko

Goiko irudian, Casa Nicolaseko Xabier eta Pedro Ruiz aita-semeak. Lerroon gainean, Burruntziko Juanjo Pascual.
Andoni CANELLADA | FOKU

harakinekin fidatzen naiz. Ona badago eramaten didate, eta, bestela, ez dutela esaten didate eta ez dugu eskaintzen». Haragitik landa, hainbaten arabera, Juanjok prestatzen du egun Gipuzkoako legatz kokote onenatariko bat. Parrilari honen ustez, «haragia baino zailagoa da arraina ongi erretzea, izan ere, arraina oso traidorea da. Beti guztiz egin gabe atera behar da, har-

tutako beroak eta gero botatzen zaion olio frijituak egiten amai dezan, eta horrek zailtzen du puntua aurkitzea».

Adituen ustez haragiaren ontzeari, ebakerrari eta errekontzari dagokienez «frikienak» edo berezienak Casa Nicolaseko ruiztarrak dira. Xabier parrilariaren esanetan, «guk infiltrazio handia daukaten txuletak erabiltzen ditugu, eta horiek prestatzeko guri onena iruditzen zaiguna zera da: ez su bizian jartzea kostra egin eta gero apurka egiten joateko, baizik eta txingarren su motelago bat erabiltzea, beroak apurka-apurka pieza egin dezan. Hori da urteetan ikasi duguna eta, egia esatera, nik neuk ez daukat honetan batere meriturik, nik prozesu bat jaso dut aitona-amon eta aita-amengandik, nire kabuz ikastea asko kostatuko litzaidakeena».

Azkenik, gorrotxategitarren gidaritzapean den Casa Julian mitikoko sarreraren aldaketa txiki batzuk egin dituzten arren, jatetxeak indar handiz transmititzen dio bezeroari «Hemen hasi zen dena» mezua. Genesitik bertatik egoteak ematen duen produktu eta tekniken gaineko kontrolari esker esperientzia errepikaezina da bertara etortzea; haragia bikaina dela esan gabe doa, baina jatetxea bezain legendazkoak dira piper gorriak ere.

«Txuletarekin Meka»-ra joan nahi izatekotan guztien artean nora joan erabakitzeke, tolosarrak, apeta pertsonalen gainetik, argi daukate: norekin zoazen da kontua; bezero, lagun, bikote edo senide; eta horren arabera lekua erabakitzea. Hala eta guztiz ere, dastatutakoaren arabera, aukera txarrik ez da existitzen. Bihotzetik eta tripetatik diot.