



Josu OZAITA Antropologoa

«Earra» Arrea!

Kanpezu genuen jomuga: Opakuako errepide bihurrietan gindoazen, trafikorik gabe, baso artean. Ia autorik ez, galduta egotearen sentsazioa, leihoak ireki eta musika punttu bat altuago jarri eta gozatzeko bidea. Tertulia ona eta konpainia hobea, konturatzerako ginen bertan. Ordura arte, Kanpezu behin ere

{gastronomiaren antropologia}

zapaldu gabeko herria zen: beti pasae-ran, pasoko beste herri bat. Arrea! jate-txeko esperientziaren ondoren, ordea, lurralde berezi bilakatu da Kodes mendilerroaren ingurua.

GOSEAREN IRUDIMENA

Kanpezu inguruaren xarma deskubritu dugu halako batean. Jesus Prieto etnografoak lan bikaina egin zuen duela 20 urte herrian bertan. Bertako herri-tarrek harreman zuzena izan dute bertako inguruarekin, eta askori basoak eman die ogibidea, ahora zerbait eramateko aukera. Nahiz eta nekazaritza eta abeltzaintza egon, oso gutxi bizi ziren horretatik, eta honenbestez, irudimena izan zuten goseari aurre egiteko aukera, basoa eta bertako bizitzaren parte bilakatuz. Hala, basoak “basoko artisauak” sortu zituen. Txirrikeroak zeuden, ezpelaren egur gogorrarekin tresnak eginez. Ehiza ia urte osoan egiten zuten: eper eta galeperrak uda

amaieran, eta usoak udazkenetik aurrera. Usoak harrapatzeko, gainera, teknika berezia zuten, oraindik ere mantentzen dena. Usoa etxekotu eta, hankak pita luzez lotuta, zuhaitzen inguruan ibiltzen dituzte, uso talde handientzat erakargarri eginez baso inguru hori. Orduan, eskopetekin tiroak egiten dituzte, basoan kameleioia bezala kamuflaturik dauden txaboletatik.

Eta noski, basurdea ere ehiza kuttuna zen: basoko urdea; piztia. Baita erbia eta bestelako animaliak ere, batzuk larrua saltzeko. Muxarra ere kutixi zuten, arkumea baino haragi hobea adinekoen memoria gastronomikoak zionez. Basotik barrena, errekek ere arrantzarako gun ziren: amurrainak, karramarroak... Eta ez bazen ezer harrapatzen, esku hutsik etxera itzultzea ia “delitua” zen. Perretxikoak bilatzen zituzten, edota ezkurak zakuetan bildu txerritegiei saltzeko. Batzuk boilurretan espezializatu ziren, Huescatik etortzen ziren biltzaileekin ikasi eta ahozko kontratuak eginda. Eta hauez gain, basaranak eta belarrak, ezki-lore edo kamamila, baita izpilikua ere, lurrrin industriari saltzeko. Eta neguan, herriko zozketen bidez egurra bildu eta txondor batzuk egitea ohikoa zen, ikatza ere diru iturri bilakatuz.

Basoarekin harreman zuzena izan dute bertan, biziraupenerako ekonomia-lagungarri fidela. Haien bizipenean, natura eta kultura bat eginda ageri dira, dikotomiatik at. Antropologiatik, Prietoren ondorio nagusia da ez zirela isilpekoitsuak, printzipiorik gabeko ustiatzaileak. Gaizkile baino “basoko langileak” ziren, kontzientzia ekologikoa inkontzientea zutenak, hots, ingurua errespetatu eta zaindu egiten zuten, bai baitzekiten gehiegikeriak benetako gosea dakarrela.

BASOA JAN MAITATZEKO

Isilpeko eta ezkutuko basoko bizimodu hori omenduz eta balioan jarritz, Arrea! jatetxea sortu zen duela bost urte. Ohitura eta kultura hori guztia jasoz, mahaiaren bueltan transmititzen dute gastronomia jolasti, kontzeptual eta antropologikoa. Janariaren bidez,



Irudian, bazkariko sarrera den hamaiketakoa. ARREA! JATETXEA

jendea hausnarrean jarri nahi dute, eta momentu eder bat igarotzeaz gain, barruan geratuko diren ideiak eskaintzea dute helburu.

Sasi atzean zelatan dauden bi begi dira jatetxearen ikur, eta basurdea da logo. Atmosfera berezia sortzen du bertako dekorazioak, artea eta artisau lana tonteatzen ari balira bezala. Mirik egin digu harrera, segituan etxeko sentiaraziz. Aho bete hortz utzi gaituen herriaren eta inguruaren testuingurua kontatu digu, jango dugunaren koka-pena eginez: bertako sustrai basatiak oinarritzat hartu eta bertakoa modu erradikalean defendatzen dute, jaki hutsetik haratago, ohitura, kultura eta nortasuna dastatzera gonbidatuz.

Telmo plano batekin etorri zaigu, ostera: inguruko ardoen mapa batekin, bertakoaren apustu garbia agertuz. Telmok ezagutzen ditu upategiak, ezagutzen mahasti eta inguruak, baita ardoak egiten dituzten pertsonak eta haien ikuspegiak ere. Bere kuadrilla-koak bailiran aurkezten ditu. Artista da Telmo, begirada bizikoa. Batzuetan, inguruko basoetan ibiltzen zirenen isilpeko ehiza egiten zuen isilpeko hori dirudi, azeri moduan, mahai bakoitzaren beharrak hitz egin gabe sentituz.

Behin azalpenak emanda eta irrika piztuta, festa hasten da. Mahaia platera desberdinez betetzen dute, hamai-ketako baten interpretazio eta sormena muturreraino eramanda: uso gilda, ehiza txarkuteria, mendiko “azeitunak”, galeper arrautza arrosak, foie eta muinen nahasketa garun formatuan, uso petxua, basurde muturrak, arku-me txortanak, gatzagi izoztua... eta mendiko pate bat, basoko lurra jango bagenu bezala, lehenik begiekin eta gero ahoarekin; estetika, zaporea eta istorioak kontatzeko orgak. Edorta Lamo sukaldaria gerturatu eta mahaian ikusten ari garena azaldu digu, eskemak hautsiz eta basoa benetan jatera gonbidatuz, maitatzeko.

Momentu horretatik aurrera, jatetxe bereziek duten tentsio hori apaldu eta informaltasunera eramaten gaitu. Bertan ez dago halako maila duten jate-txeen plater desfilea. Plater guztiak er-



Julian Foronda isilpeko ehiztaria eta Edorta Lamo sukaldaria, berriketan. ARREA! JATETXEA



Irudian, Kanpezuko upelgile bat azoka batean. Herriaren arima oso presente dago Arrea! jatetxean. ARREA! JATETXEA

dian, inguruko baso guztia jaki formatuan. Egoera horrek, mahaiaren bueltan dauden giroa pizten du, eta tertulia sortzen, irribarre batekin. Inguruko mahaietan ere halako zerbait gertatzen ari da. Tarte-ka, Telmo gerturatzen da, jaten ari garenaren detaile edo istorioak kontatuz, ia belarrira xuxurlatuz, animaliak ez uxatzeko, basoaren erdian bagina bezala.

Behatzak sardexka baino gehiago erabili ditugu, dastamena burutu dugu begi eta sudurrarekin. Amuarraina eta basurdea jan ditugu oster, arrantzeta eta ehiza sentituz. “Benetako sukaldaritz” da Edorta eta taldearena, egiak eta istorioak kontatzen dituen, herritar arrunten bizimodu eta sukaldaritz interpretatuz. Kontzeptu apurtzailea da, inor epel uzten ez duena. Ez da gauza freskoak erosi eta sukaldean aritzea. Beste buelta bat dago: “denbora” faktoreak beste paper bat jokatzen du. Kea, ozpine-takoak, txarkuteria, fermentazioak... daude. Hilabe-

Kanpezuko isilpeko eta ezkutuko basoko bizimodua omenduz eta balioan jarriz, Arrea! jatetxea sortu zen duela bost urte. Ohitura eta kultura hori guztia jasoz mahaiaren bueltan

«Benetako sukaldaritz» da Edorta eta taldearena, egiak eta istorioak kontatzen dituen, herritar arrunten bizimodua eta herriko sukaldaritz interpretatuz

te batzuk lehenago egindako sukaldaritz da, amona-aitonen etxeko jaki-tokiko sukaldea, buelta batzuk emanda eta jakintza aplikatuta.

Ikerketa asko dago, antropologia, filosofia... eta sormena, garai bateko itzalpeko basoko langileek zutenaren tankeran: inguruaren parte izan eta elkar-bizi.

GILDA JAINKOA

Kanpezun halako jateko etxe bat ezin du edozeinek sortu, berezia behar du, ezinbestean. Edorta Lamo, “gilda jainkoa” bezala ezaguna sareetan, gastronomiaren abangoardia da aspalditik. Donostiako ostalaritz lozorroan zegoen garaian, “A fuego negro” ireki zuten. Izen berezienak zituzten ardoak zeuden arbelean, ardo eskaintza zabalik ez zegoen garaian. Gilda omentzen zuten sormenarekin, bestelako hiztegi eta hitz jariora zuten eta irudikatu ezin zitezkeen pintxo eta errazioak egiten zituzten, musika eta gastronomia ezkonduz. Gaur ohikoagoa da halakoak ikustea, baina orduan erabat berritzailea zen. Futbolarien tanke-
ran, orain sukaldariek ere egiten dituzte tatuajeak. Baina orduan, piratak soilik azala tindatzen zuten garaian, berak gilda bat tatuatu zuen.

Transgresioak suharra ematen dio, maite-sua sortzen. Mundu urbanotik landa eremura egin du bizi bidaia, eta jada topatu du hil nahi duen herria, hori komentatu digu bazkalostean gurekin mahaiaren eseri denean. Gaur bezala, kapaza da atzerriko bisitari, musikari, txarkuteroekin... mahaiaren tertulia konpartitzeko, betiere bere ikasteko irrika elikatzeke. Behin entzun nion, gastronomia hautatu zuela ogibide munduan barrena bidaiatzeko. Denbora igarota, gastronomian jarraitzen du, bidaiatzeko baino, barruan dituen jakin-minak inoiz ez asetzeko, nik uste. Gaur egun, gastronomiak aukera ematen dio lehengo ohiturak eta bizimoduak sakanago aztertzeke, mitologiak eta antropologiak hausnartzeko, sormenarekin eta irudimenarekin jolasteko, kulturen dabilen jendearekin elkartzeke, eta gremioko beste sukaldariek gain, produktoreak lagun bilakatzeko eta eurak miresteke. Ezingo luke ofizio bakarra izan, diziplina asko behar ditu bere inguruan. Orain, ia itsumendi moduan, liken eta goroldioen ikerketan barneratuta dago, basoa dastatzeko modu gordin, erradikal eta soilena iruditzen zaiolako. Garo puntak jan genituen bezala, liken edo auka zatiak barneratu genituen, bizipen hori bizitzeko ia toki bakarra munduan, aurretik jakintza handia garatu beharra dagoelako alorrean.

Euskal gastronomiaren aurpegi berria da Edorta Lamo, Michelin izarra eta izar berdea irabazita, onartu zaiolarik, azkenean, bere ekarpen itzela. Bestelako ikuspegi eta izaera batekin, ohikotasunetik aldenduz, zaindu beharreko erreferentea da Edorta. Gaur egun, ohikoa da sukaldeetan tribu desberdinetako jendea topatzea, bestelako izaera, hizkera eta ardurekin. Kaleko tabernetara bezala, jatetxe berezietara iraultza ekarri du Edortak. Arrea ‘earra’ da, eta hitzak dion bezala, bixi eta bizi, beti aurrera egin behar duena, gastronomiaren onerako, bide berriak ireki-ko dituelako.

Ei! Bat zor didazue, uda honetarako plan bikain hau proposatzea onddo leku baten GPS kokapena bidaltzea bezala baita.