



Josu OZAITA Antropologoa

Urteko azkenburua

Urtea postrerik gabe amaitzea, mendi tontorra 100 metrotara uztea bezala da. Tontorrik gabeko otordua amaitu gabeko lana da. Hitzak berak dio zer den: azken-burua. Eta harekin, bestelako hitzak: postre, deserta, onki, mahai-azken... Mahaiaren bueltan, mahai-azkenean, giro berezia egon ohi da, eta jaki gozoak momentu hori bakar bilakatzen du.

JAN AURREKO ILUSIOA

Azkenburua jatea ez ezik, aurreko prozesua ere ederra izaten da. Hurrengo egunetan, gozotegi batera joatean, jarri arreta bertan sortzen den atmosferan. Jendea pozik dago, balentria egiten ariko balitz bezala, momentu gogoangarriak sortuko dituen ekin-tza. Pastelak hautatzean, irrika izaten da. Paperean bilduko dizkizute txokolate, bonboi, pastel, pasta edo tartak, zoriontzeko opari bat bailitzan. Zoriontzeko ez dakigu, zorionerako bai, alajaina. Gozoa ez baita edozer gauza, momentu berezienetako osagai lagungarria da: familia batzeko uneetan, ligatzeko momentuetan, lagunartea ospatzeko... postrea harremanak elikatzeko elementua da. Edozein otordu berezi bilakatu dezake postreak, eta otordu on batean ezinbesteko amaiera da.

AMAIERAKOAREN SUSTRAIAK

Amaiera horretara iristeko aurreko lan asko eta historia bizia egoten da. Gozogintzan ez da harritzekoa 100 urteko langa igaro duten komertzioak topatzea, galtzeko arriskuan badaude ere. Belaunaldi desberdinak katebegi moduan elkartu dira, euren jakintza, esperientzia eta pasioa elkarri transmitituz. Diotenez, duela gutxi, jada historia bilakatu zaigun garaian, aniztasun oparoa zegoen: konfiteroak, gozogileak, okinak, txokolategileak, karamelugileak, argi-

{gastronomiaren antropologia}

zarigileak... denak gozoari lotuta, alor desberdinetatik. Argizaioretako sua bi-ziaren eta herioaren arteko zubi zen garaietan, etxeetako argia maiz joaten zen urte haietan, kandelak egitearen ofizioak, konfiteroak, garrantzia zuen. Kandlez gain, txokolatea ere lantzen zuten, eta baita mazapan, karamelu, menbrillo eta bestelako gozoak ere. Pastelak ez zituzten egiten. Historikoki, konfiteroak eta pastelgileak ofizio desberdinekoak ziren. Garai batean, okin eta sukaldarien arteko zerbeit ziren pastelgileak, ogia, haragia, oilaskoa edo arraina erabiltzen zutenak. Aspaldi-koak dira kontu horiek, ordea.

Konfitero eta gozogileez gain, txokolategi eta okindegiak zeuden. Labe eta txokolate usaina zabaltzen zen kaleetan, tentazioaren iratxoak balira bezala, jendea euren txokoetara erakarrit. Hauekin batera, karroek hartzen zituzten kaleak. Udan izozkiak saltzen zituzten herri handietan, edo herri txiki-tako jaietan. Neguan, berriz, gaztainak. Baita behi-esnearekin eta al-mendra txikituekin etxean egindako karameluak eta garrapiñatuak ere. La-

rramendik zioen euskaratik datorrela hitza: “garai ipinia” (gainean jarria). Beharrak eragiten zien, baina maite zuten kaleko bizimodu hori ere. Karroekin, oihuka ibiltzen ziren: «3 karamelu 5 xentimo!»... Eta jendeak aurpe-gira begiratzten zuen garaietan, mobilik ez zenean, festa zen kalean zer suma ibili eta goxoki batzuk erostea, ea nork begiradari erantzun irribarrearekin. Garai haietan, fede askorekin, eztarriko minarentzat ere erosten zi-ren anis karameluak.

GOZOA ALA ZAKARRA

Urteak igarota, gozo guztia ez dela goxo konturatuko gara. Artisau lanaren aurkaria, gozogintza industrial nagusi da kaleetan. Ia artikulua guztietan agertzen zaigun aferak: artisaua vs industrial. Lehen, labeak eta bere berotasunak markatzen zuten gozogintza-ren denbora; gaur egun, berriz, diruak eta bere etekinak. Tartarik panpoxe-nak agertuko zaizkigu, marrazki bizi-dunetatik ateratakoak diruditen kolore deigarri eta forma anitzetako tartak. Eta hala, bi ikuspegiak bereizi gabe



Izozkiak, gaztainak, karameluak edo garrapiñatuak saltzeko Tolosan Julian Gonzalezek ateratzen zuen karroa. GAUR8

erosten ari gara. Gertuko lehengaiak alboratuta, gozogintza naturala eta osasuntsua albo batera uzten ari gara. Gozo guztiak ez baitira berdinak. Eskuekin eta maitasun handiz egindako gozogintza galtzeko arriskuan dago, gozogintzako artisauak biltzen dituen Gozoa elkarteak esaten duen moduan.

AZKENBURU OSTEKO ETORKIZUNA

Artisau lan guztiak bezala, erromantikoaren mundua bilakatzen ari da gozogintza; galtzeko zorian dagoen espeziea, eta ez da otsoaren errua. 100 urte iraun duten gozo tailerrak ixten ari dira gure begien aurrean, eta ez gara larritzen. Haiekin doaz haur garaiko oroitzapenak, igande guztiak berezi egiten zituzten pastelak, eta horrenbeste momentu on eman dizkiguten xarma duten txokoak.

Plazer horiek guztiak eman badizkigu ere, gozoa deabrutu digute. Txarra omen da, ia pozoia. Baina gure gozogile artistek esanda, badakigu eurek egiten duten gozogintza desberdina dela, industria korronteetatik urrun dagoela, euren etxeetan egindakoa gozoa dela. Hau da, gozo guztiak ez dira berdinak, eta hori presente izan behar dugu. Hedonismoa jaki forman da gozoa. Bizitza alaiago egiten duen postre soziala, jende artean gozatzekoa.

Gozogintzaren biziraupena gozoa ez bada ere, belaunaldi berri batzuek eusten diote ogibideari; azken mohikanoak bezala badira ere, labe berrien sugarra mantendu eta beste gazteentzat erreferente izan daitezkeen gozogileak dira. Armintz (1996) eta Joanes (2001) Gorrotxategi anaiak aitarenean ari dira lanean; Rafa Gorrotxategin. Bizitzaren bidegurutze garrantzitsuenetako batean, bizitzak etorkizunera begira jartzen zaitu, orduko erabakiek bizitza markatuko dutelako, neurri batean, bederen. Ia egun batetik bestera, galdera bat duzu begien aurrean: “Zer izan behar duzu handitan? Hemendik aurrera?”. Eurek ez zekiten argi aitarekin lan egiten hasi nahi zuten, baina aukera bat eman zioten aitaren pasioari jarraitzeari. Horretarako, Armintzek Basque Culinary Center-en egin zituen



Ezkerrean, saltzaille bat karroarekin kalean. Eskuinean, Teresa Gonzalez «La Pirula» Tolosan, Gaztelako Atean jarri ohi zuen postuan. GAUR8

ikasketak, gastronomiaren ikuspegi zabala hartuz, historia, marketing, sumeliergintza, sukaldaritza... Orduz geroztik, familiaren ogibidea izan denari balio gehiago eman eta xarma topatu dio. Pozik dago, garbi ikusi duelako bidea. Joanes ere, DBH amaitu ostean, Alacantera joan zen bertan gozogintza ikasketak egitera, Paco Torreblancaren eskolan. Bertara joandako lehen bisi-tan, kurtso amaierako lanak aurkezten ari ziren ikasleak. Emaiza eta sorkuntza haiek ikustean, “klik” bat sentitu zuen. Gozogintzaren aurpegirik politena ikusi zuen, baina jada sentitua zuen erakarpena. Tertulian aritu naiz belaunaldi berri batekin, zeresana emango duen Tolosako gozogintzaren etorkizun eta orainaldiarekin.

Joanes: «Berrikuntzan aritu beharko dugu. Ezin da geldirik egon. Produktu

Duela gutxi, aniztasun oparoa zegoen: konfiteroak, gozogileak, okinak, txokolategileak, karamelugileak, argizarigileak... denak gozoari lotuta

Gozoa deabrutu digute. Txarra omen da, ia pozoia. Baina gure gozogile artistek esanda, badakigu egiten duten gozogintza desberdina dela, industria korronteetatik urrun dagoena

batzuk mantenduko dira, ez dugu gure esentzia galduko, baina gauza berriak egin beharko ditugu. Lehen txokolate industrialera pasa zen merkatua, orain artisauak garrantzia hartu du. Aitona-amonak ez dira mugitzen beraien postreetatik. Eta guk, gazteok, ez diegu begiratu ere egiten. Badago sektore bat hori eskatzen duena, eta hori ez da txarra. Tarteka atzera bueltatzea ez da txarra, betiko zapore haie-tara itzultzeko. Bi ikuspegiekin jolastu behar da».

Armintz: «Oraindik bidea dugu egiteko, gozoa eta postrea aldarrikatu behar ditugu. Jatetxe batera joatean, lehen platerak eta bigarrenak hartzen dizkigute zerbitzariak. Eta postreak? Dena jan eta gero, gogorik baldin badago. Horrek jada zerbait esaten du, beste plano batean uzten da postrea, ez dago sukaldaritzaren pare. Eta bide hori egin nahi dugu, azkenburuko horren protagonismoa berreskuratu».

Egun gogorak eta politikak dira eurentzat hauek. Azken hilabeteetan turroiekin dabiltza buru-belarri, eta oraindik badakite urteko egunik luzeenak dituztela esperoan, erregeetako errokoak eginez. Hala ere, jakitun dira sakrifizio horrek baduela ordaina, hainbat etxetan momentu politikak sortzen ere lagunduko dutelako.

BIZITZA OSPATZEA

Postrea bizitza ospatzea da, momentutxo berezia sortzen du une batez, benetako parentesia gure bizitzan segundo batzuez. Ummmhh! Eskueta hartu eta arima elikatzen du gozoak. Bazkari on baten klimax momentua izan daiteke postrea, goren puntua. Plazer sentsazio orokortu horrek giroa sortzen du, aurretik egon daitezkeen tentsioak lasaitzen lagunduz. Ondo amaitu urtea, gozo pixka batekin!