

{ *gastronomiaren antropologia* }

Josu OZAITA Antropologoa

Gauzatxoak datoz euskal gastronomian

Duela gutxi arte, “euskal gastronomia” esan, eta bost sukaldari etortzen zitzaizkigun burura. Mugarria ipini zuten: azokako produktuak lantzen zituzten, sukaldaritza teknikak aplikatuta, Frantziako sukaldarien inspirazioarekin. Euskal sukaldaritzaren garapenean eta ikusgarritasunean beraien indar eta gogoak jarri zituzten, eta kameren flashez argitu zuten euskal gastronomia. Bizi legez, aldaketak etorri dira azken urteotan.

Baina zer ezaugarri dira gastronomia “euskal” egiten dutenak? Galdera ederra da mahaiaren bueltan bertutian aritzeko, eta ez litzateke minutu gutxitan amaituko. Berez, hiru zutabetan eraiki da “euskal gastronomia” kontzeptua: bertako produktuak, ibilbide labur horrek ematen duen fres-

kotasun hori, eta zaporeak zaintzea. Eta galderak sortzen zaizkit: bakailaoa oinarri duen platera euskal gastronomia al da? Porruak ez badira Euskal Herriko baratzeetan bildu, euskal gastronomian sartu al daitezke? Ehunka kilometrotara bildutako sagarrekin egindako sagardoa, bai? Gaztelaraz, frantsesez eta ingelesez menua duen jatetxea, eta euskara “ahaztu” zaiona, euskal sukaldaritza al da? Zer gertatu da euskal gastronomia zazpi probintzietatik hirura pobretzeko tentazioa izateko? Nola transmititu gure kultura gastronomiarekin?

Bazkari batean soilik gogoeta ezin daitezkeen galdera sakonak dira, eta erantzuna bilatu nahi izateak berak beste galdera batzuk sorraraziko dizkigu. Ondorio bat argi dago, hala ere; euskal gastronomiak, sukaldariaren teknikaz haratago, ukiezin dirudien oinarri bat du: jatorria. Berdin du produktu horrek 500 urte daramatzen hemen, edo azken 20 urteetan etortakoa den. Bertako lurretan hazia edo sortua izan bada, euskal gastronomia izan daiteke. Bertakoa izateko, bertakoe (modu zabalean) landu eta zaindua. Ondoren, sukaldariaren sormena eta egiten jakitea, zaporea transmititzeaz gain, natura-kulturaz, “naturo-kulturaz”, hitz egingo duena.

MANTALAK HAUSNARKETAN

Euskal gastronomiaren historiaz, orainaldiaz eta etorkizunaz hausnartzea ezinbestekoa da, horrek gure lurralde eta itsas herrietan eragina izango duelako. Asmo horrekin, Mantala ekimena sortu zuen 2021. urtean Basque Culinary Center-ek. Hasiara haietan, su artifizialez apainduriko marketin kolpea ikusteko tentazioa izan genezakeen. Denbora da poligrafo bakarra, ordea: bestelako ondorio kualitatibo esanguratsuak utzi ditu oso urte gutxitan, eta etorkizun interesgarria izateko zumitzak prestatuz ari da.

Hainbat ekimen jarri ditu martxan, goi mailako sukaldaritzaren, sukaldari gazteen edota bertako produktuen inguruan. Orokorrean, festa ukitua iza-



Mantala ekimeneko kideak, duela hilabete batzuk egindako hitzordu batean. Andoni CANELLADA | FOKU

ten dute, jakintza eta hausnarketak partekatzeaz gain, jan-edanak protagonista hartuz. Eta zer ederrago, tertulia eta mahai ingurua baino?

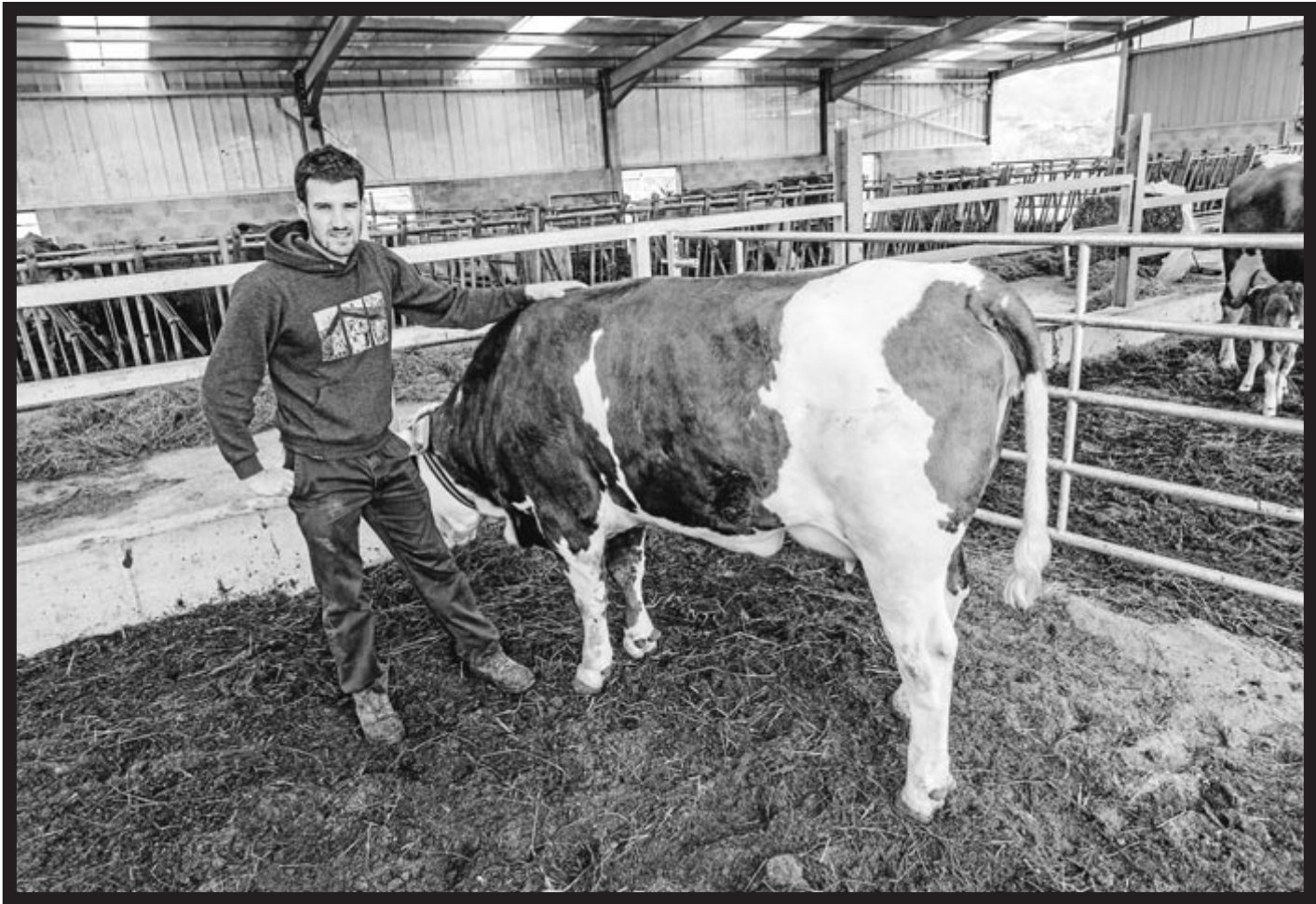
Gure herrian dena mahaiaren bueltan egiten da: jaiotza bazkaritan ospatzen da, urteak betetzea bazkari bat gehiago egitea da. Aspaldi ikusi gabe-ko lagunak, mahaiaren elkartu. Urtea afaritan amaitu, eta berria, bazkari-tan hasi. Eta hala, dozenaka adibide. Hil ostean ere, mahaiaren bueltan oroitu eta agurtu gaitzakete. Mahaia-ren buelta izan da gure kulturako *big bang*-a. Zenbat ekimen sortu dira bazkari bilera batean? Bakea ere sukalde batean egosi zen, duela urte gutxi.

Beste herri batzuetan edateko gertatzen dira, pitxerrak bete eta hustuz, tertulian aritu. Beste batzuk, kirolerako. Edota aisialdi-kontsumorako. Badi-herriak sauna batean elkartzen direnak, biluzik. Gurean, ia beti, jan eta edanean, mahaiaren. Orduan, munduko gauzarik logikoena da Mantala-ren oinarria otordua izatea.

MANTALA EKIMENAK

“Euskal Gastronomiaren topaketa” da festa handia. Bertan, hausnarketa jardunaldiak izaten dira, eta osterak, dastaketa postuak, Euskal Herriko sukaldari eta artisauen eskutik. Sektoreko askorentzat, egutegian gorritz boro-bildutako urteroko eguna. Bestetik, “Gastro Gaztea” mugimendua sortu dute, euskal gastronomia defendatzen duten sukaldari hasi berriez osatua. Gazteak elkartzeko ekimena izateaz gain, ikusgarritasuna eta animoa emateko ekintzak antolatzen dituzte, beti, nola ez, mahaiaren bueltan amaituz. “Mahaia kolektiboa” izena du goi-mailako euskal sukaldarien taldeak, eta hemendik, gure herriko gastronomiaren inguruan hausnartu eta enbaxadore papera jokatzen dute.

Duela pare bat hilabete, ukuilu batean hasi zen topaketa, Hondarribiko Mugarrietan. Behi, idi eta txekorren marru artean, Ion Areitio abeltzainak bere mundua ikusteko eta lan egiteko moduak azaldu zituen, sukaldariak eta kazetariak borborka gogoetan ja-



Ion Areitio abeltzaina Hondarribiko Mugarrietako baserriko ukuiluan. Andoni CANELLADA | FOKU

rriz. Eraldaketak egin ditu jardueran: lehen jaiki eta mobilean Chicagoko burtsan zereala zenbat igo zen beldur- rrez hasten zuen eguna. Egun, ziklo guztia bera egiten saiatzen da, belar, zereal, arto, sagar patsa... erabiliz. Bertako haragia da, bertan animaliak hazteaz gain, bertako elikagaiak erabiltzen dituelako abereak elikatze-ko. Jendeari galderak sorrarazita, metro gutxira aurkitzen den Laia jatetxean jarraitu zuen ekimenak: Tolosako Ju- lian etxekoek urdaitegian egiten ari diren berrikuntzak kontatu zituzten, eta flipatu egin zuten gonbidatuek, aprobetxatzen ez diren behikien za-

«Gastro Gaztea» mugimendua sortu dute, euskal gastronomia defendatzen duten sukaldari hasi berriez osatua. Ikusgarritasuna eta animoa emateko tokia izan nahi du

Duela pare bat hilabete, ukuilu batean hasi zen topaketa, Hondarribiko Mugarrietan. Behi, idi eta txekorren artean, Ion Areitio abeltzainak bere lan egiteko moduak azaldu zituen

tiak beste dimentsio batera eramanez. Hauekin ba- tera, Laia jatetxekoek bazkari goxoa eman zuten, baratzea, belarra, itsasoa eta parrilla oinarritzat. Anfitrioi lanak egin zituen Jon Ayala sukaldariak, Mugarrieta bezalako baserriak ezinbestekoak dire- la defendatu zuen, gastronomiaren ekosistema sortzen dutelako. Bien artean elkarlana egiten du- te, jada laguntasunetik.

Azken ekimena “Sustraiak” deritzona izan da, emozioak pil-pilean jarri zituen. Hainbat sukaldari afaria prestatzen, asko ez hain ezagunak: gazteak, “betikoak”, edota 90 urtera hurbiltzen ari diren su- kaldari aktiboak. Hauekin batera, protagonismoa izan zuten ardogile, gozogile, okin eta harakinek, gastronomiaren ikuspegia aberastuz. Plateren tar- tean, “Arbasoak” kantariak, euskal kantagintzaren tradizioa eta abangoardia ezkonduz.

Hilabete batzuk lehenago, euskal gastronomi-aren mugarri berri bat ipini zuten Mantalakoek: “Mamia” liburua. Euskal gastronomia eraldatu duten 50 emakumeren proiektu, bizipen eta isto- rioak, izen-abizenekin. 50 emakume, beste ehun- ka ordezkatzat. Eta niretzat, “zorra” hitza batere gustatzen ez zaion honentzat, euskal gastron- miak zuen zor bat kitatzen hastera bezalakoa izan zen liburuaren aurkezpena, bihotzak ukitu zituen. Zenbat lan, egun, urte, plater... isilik, eta halako batean, eszenatoki batean, txalo zaparrada artean.

Ez da ekimen berezi bakarra izan: bada bat, benetan berezia. Duela bi urte, Larhun mendian izan zen topaketa, mendikate batek elkartuz Euskal Herriko hainbat sukaldari. Zein gertu eta zein urruti, mendiek eta mahaiek koiznatu zuten giro berezia, Erramun Martikorenak eta Zetak-ek ereserki bat sortu zuten toki berean. Sinbolikoki oso indartsua izan zen, gastronomiko oso interesgarria, harreman ikuspegitik ezinbestekoa... eta erantzun gabeko galderak utzi zituen, bilketa berri bat eskatzen zuena.

Sukaldariak izan ohi dira protagonista ekimen hauetan, baina espazio eta ekimen konpartituak dira: hainbat ekoizle, baratzezain, artisau, sagardogile, harakin, okin... gonbidatzen dituzte, eta euskal kulturako espresio desberdinek beraien tokia izaten dute, atmosfera berezia sortuz: txalapartari, abeslari, dantzari, bertsolari, poeta, margolari... Euskal gastronomia eta euskal kulturak zeinen ongi uztartzen diren agerian utziz. Denborarekin, naturaltasunez, euskara ere, bigarren mailatik lehen mailara igarotzen ari da.

GAUZATXOAK DATOZ

Gastronomiaren komunitate zabala sortzen ari dira Mantalakoak, indibidualismoez haratago, talde zentzua erdian jarrita. Harremanak ezinbestekoak dira, eta elkar ezagutuz, gastronomiaren “harrikada” duten hainbat proiektu eta pertsona sareten ari dira. Hala, ez dira bakarrik sentitzen: partekatzen duten bizimodua eta pasioa elikatzen dute, eta elkarlanerako atea ireki.

Gaur egun, “euskal gastronomia” esan, eta ehunka pertsona etortzen zaizkigu burura: sukaldariek gain, arrantzaile, baserritar, sagardogile, talogile, harakin, zeramikari... Erakutsiz, euskal gastronomia ez dela sukaldarien egoa soilik, baizik eta umil-umil aitzurrean ari dena, ekaitzak itsasoan harrapatzen duen arrantzailea, eta uda ardiekin mendian igarotzen duen artzaina, besteak beste; horiek ere oinarritzakoak

direla, ezinbestekoak. Ikusgarritasun hori emateaz gain, autoestimu lan-keta ere bada: pertsona batzuei, beren ohiko lana onartzeaz gain, esker ona erakusten zaielako. Hornitzaile izatetik nor izatera aldaketa; sukaldariek miresmena agertzen dute eta laguntasuna sortzen da.

Izan ere, artzainak ardiak zaintzen dituen bezala, abeltzainak abereak, erlezainak erleak, sagastizainak sagarrondoak... sukaldariak ekoizle ekosistema hori guztia zainduko dutenak izango dira. Euskal gastronomiaren gakoa lur eta itsasoarekin loturiko ekoizle txiki horiek guztiak babestea baita, desagertuko ez diren espezie bilakatzea.

Mantala zoriontzea besterik ez dago, galderak mahaiaren bueltan jartzeagatik, euskal gastronomiaren paradigma aldaketa hori bultzatzeagatik. Eta zikindu mantalak, mantal zikindua zerbitzu on baten seinale delako.



«Mamia» liburuaren aurkezpena. 50 emakumeren bizipenak jasotzen ditu. Jon URBE | FOKU



Belaunaldi desberdinetako sukaldariak batzen dira Mantala proiektuan. Andoni CANELLADA | FOKU