



Josu OZAITA Antropologoa

Sua eta kea, mila aurpegi dituen indar berezia

Suak gizakien bizitzak erabat irauli zituen, gastronomiaz gain, beste hainbat arlotan izan zuen eraginagatik. Suak eman zigun argitasuna, eta eguna luzatu. Suak berotasuna, eta hotzak apaldu. Suak garbitzen zituen lurak, ondoren lantzeko. Suak eraldatu burdin, egur, lokatz, harri... Eta suak irauli zuen garai bateko gastronomia. Zuzenean erretzeko aukera emateaz gain, egosteko ere ezinbestekoa zelarik.

Bere dirdira, etengabeko dantza, koloreen mugimendua... bizirik dago sua. Xarma du, indar berezia du bere barnean, menderaezin bilakatzen duena. Etxeko-tzea lortu zuten, modu gozoagoan harremanean egotea berarekin, baina ezingo da inoiz erabat kontrolatu. Horregatik zaio hainbesteko errespetua agian.

SUAREN BUELTAKO ERRITUAK

Oraindik ere, miresmen horren testigu da gure erri-tuetan duen garrantzia. San Juan bezperako sua, garai bateko solstizioko jaiarekin harremana duena, oso zabaldua eta barneratuta dugun ohitura da Euskal Herrian. Eguzkiari indarra eman nahi zaio suaren bitartez, eta sutan erreko dira txarrak, salto eginez bere gainean.

Subila bezalako ohiturak, aldiz, hiltorian daude. Enbor bat hartu eta neguko solstizioan beheko-suan sartzen zen, eta gau guztian piztuta mantendu. Enbor horren hautsak etxe inguruko soro eta baratze-tan zabaltzen ziren. Su-berria ere antzinako erritua da. Argia pizten zen plazan egindako suarekin, eta etxera eramanez, su berria pizteko: “Su zaharra kanpora, berria barrura”. Normalean, gauetan ez zen

{ gastronomiaren antropologia }

sua itzaltzen. “Sua bildu” egiten zen: hautsekin estali eta hurrengo egunean haizatzen zen.

Garai batean, ez zegoen Perez sagutxorik. Hurrei eroritako hortzak sutara botatzen ziren: “Tori zaharra eta ekatzu berria”. Izan ere, sutondoa garrantzitsua izan da euskal kulturaren. Etxeko erdigunea. Bertan elkartzen zen familia, istorioak kontatzen aritu, eta su hori izaten zen elikagaiak prestatzeko espazioa. Kate bat (laratza) zintzilik, eta sua azpian. Etxera animaliak ekartzean ere, zaku batean sartu eta hiru itzuli egiten zitzaizkion suari. XVI. mendean esaten zen gisa: “Su gabeko etxea, gorputz odol gabea”.

SUAREN ESPEKTAKULUA

Arima zen sua, familiako beste kide bat. Laratzetik zintzilika egoskari

heltzea edota taloen kirten luzeko zar-tagin txapala suaren gainean jarrita. Etxearen erdigunea zen, zuen funtzio gastronomikotik aparte, familiaren bilgunea bere bueltan. Duela milaka urte ere, sutan erretzen zuten haragia. 1919an, Santimamiñeko kobetan, Aranzadi, Eguren eta Barandiaranek harri lauza batzuk aurkitu zituzten, azpian ikatza eta hautsa zituztela: parrillak ziren, milaka urte atzera egindakoak. Oraindik ere, parrilla batek sortzen du halako magia. Jendea liluratu egiten du gastronomiako alor honek, eta hiltorian dena baino, indarra hartzen ari den praktika da. Espektakulua da, show bat: ikatza gorrituta, txinpartak saltoka, haragia edo arraina txingarretan, kea noraezean, eta usain hori atmosfera elikatuz. Inguruan jendea begiak zabaldua, irribarre txiki batekin;



Haur batzuk, San Juan suari liluratuta begira. Gorka RUBIO | FOKU

irrika bereziarekin. Parrillak, ondo erabilita, arrain edo haragi baten onena ateratzen du, inongo makillajerik gabe, soiltasunaren edertasuna agertuz.

Basoko zuhaitzetako adarrekin egin-dako txondor hura ikatz bilakatuko da. Adar mendi bat sortu eta su emango zaio, zaindu egingo da... egurra egosi. Egun batzuen ostean, amaitu egingo da lana. Egur hura, ia harri bilakatuko da. Hilda diruditen harri beltz zikinak zakuan egongo dira denboraldi batean.

Halako batean, berriro bizia hartzen dute hilda ziruditenek: piztu egiten dira, beltza gorri bilakatu. Beroa emango diote jakiari, baita kea ere. Arrain, haragi edo barazki hori, zerbait berezi bilakatuko dute su eta ke horrek. Sorginkeria hori gure gorputzean sartuko dugu, barnean sentituko dugu txondorra. Jakia, sua, kea eta pertsonaren jakitea; ez dago besterik. Hori gorputzean barneratzean, gudan bilakatuko da.

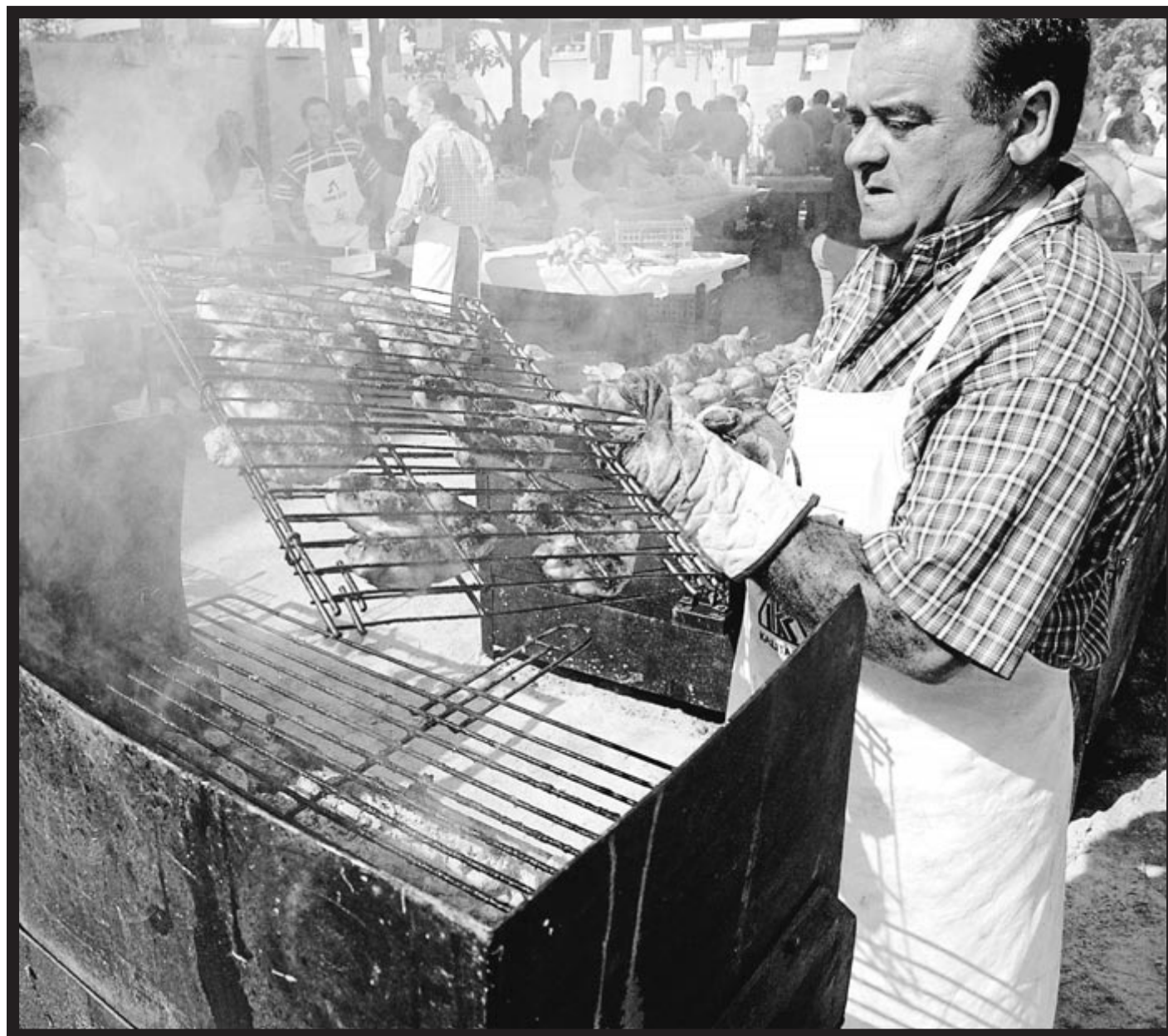
Eta ikatz hautsak lurrera itzuliko dira orain ere. Baserriko sukaldeetako leiho azpian, haustegiak zeuden garai batean. Bertan batzen zen su-hautsa. Eta gero, hauts hori baratzerara botatzen zen, lurra harrotzeko. Edo auzoko garbitoki edo erre kara arropa garbitzerara joatean, garbigarri bilakatzen zen.

Su hauts horiek elikagaiekin ere erabiltzen dira. Irati inguruko artzainek ohikoa dute oraindik ere gaztak hautsekin igurztea: gazura zurrupatu eta iragazgaitz bilakatuz. Lapurdin ere urdaiazpikoak estaltzen dituzte, kontserbatzeko. Bizirik jarraitzen du hautsak.

KEAREN JENIOA

Kobetan zintzilik zeuden haragiak suaren keak hartuko zituen. Konturatu ziren janaria lehortu eta kontserbatu egiten zuela keak. Diotenez, gazta kea ere nahi gabe sortu zen. Artzainek txaboletan egiten zituzten gaztak, eta hotzetik babestu edo kozinatzekeo sua piztean, ke horrek gaztei ukitua ematen zien; nahi gabe. Beste batzuek diote zapore ez hain gustagarriak dituzten gaztei ezaugarri horiek ezkutatzekeo teknika bat ere izan dela.

Ederra da gaztak ketzen ikustea: tximinia batean egurtxoak sartu eta mar-



Oilasko bularkiak parrillan erretzen. Suak eta keak haragiaren onena ateratzen dute. Juanan RUIZ | FOKU

txan jartzen du artzainak. Egur mota bakoitzak bere ukitua emango dio. Umelak behar dute, beroak baino, kea sortzeko. Hodi batetik gaztak dauden biltegira joango da kea, eta bertan bere lana egingo du. Sua aparte eginda, gazteiei beroak ez eragitea lortzen da. Kolo-

Bere dirdira, etengabeko dantza, koloreen mugimendua... bizirik dago sua. Xarma du, indar berezia du bere barnean, menderaezin bilakatzen duena

Keak gela hartuko du, gazta inguratu eta liluratu. Usain, kolore eta egurrak utziko dizkio oroigarri. Ketzea ere artea da, kearen jenioari bere lana egiten uzten diona

rea eta usaina hartuko dituzte, eta horrek bestelako gazta bat sortzen du. Keak gela hartuko du, gazta inguratu eta liluratu. Usain, kolore eta egurrak utziko dizkio oroigarri. Ketzea ere artea da, kearen jenioari bere lana egiten uzten diona.

EZ DADILA SUA ITZALI

Sua gure parte da, ezinbesteko bidelaguna; errespetua izan behar zaion elementua. Osasungintzatik janariak garbiago izateko eta digestioa egiteko egokitu zituen suak. Janaria zaporetsuago ere bilakatzen du, bere esentzia azalarazi soiltasunetik. Elikagai horiei balioa ematen die eta horrek errespetatua izatera bideratzen du. Espektakulu bilakatzen da, eta irrika elikatzen du, festa txikia sortzen. Ez esan ezetz, parrilla piztu batek giro ona esan nahi du, bizitza ospatzea. Garazi Arrulak Korrika amaierako mezuan esan zuen bezala, «esna dadila piztia, zeren kea usaindu duelako izanen da, eta guk badakigu sua egiten».