

MERKE-MERKE DITUT KULEROAK, ANIMATU ZAITEZTE POLIT HORIEK!!

Pili Agirre

Auzoan igandero jartzen duten arropa azokan entzun nuen esaldi hori; espainolez, hori bai. Ezinezkoa bailizateke gaur egun «hori» euskaraz entzutea. Besteak beste, hain sotil eta lotsatiak garen honetan, euskara plazaratzea baita gehien kostatzen zaiguna. Eta baten batek pentsa lezake hori ez dela kezka garriena gaur egun, osasuntsu haziko bada beste osagai batzuetaz elikatu behar dela oraindik gure hizkuntza.

Denok dakigu, bai, zertan datzan gutxi gorabehera elikadura orekatua eta osasuntsua. Amarengandik ikasi baitugu bertako eta garaiko produktu freskoek egindako plater osasuntsuak jaten, gehiegikeriak ez direla onak izaten eta maitasunez egindakoa goxoa ateratzen dela ezinbestean; baina, batez ere, denetarik jan behar dela irakatsi digu, hortxe dagoela elikadura orekatuaren sekretua.

Horrela bada, amaxok ere egiten ziregun noizean behin pastel gozo bat, eta pelikula bat ikusi bitartean jateko palomita. Berarekin ikasi genuen gozamina bilatzen eta salbuespenak egiten. Arauak, azken finean, noizean behin puskatuak izateko ezarri zirela.

Batzuek, ordea, arrazoi desberdinak direla eta ez dute aukerarik izan txikitzen ikasteko, eta gerora ere ikas daitekeen arren, egia da amarekin hartutako ohitura onak inoiz ez direla ahazten, zure eraketan parte hartu dute eta. Berebiziko garrantzia du, beraz, hauekiko malgutasunak, hanka-sartze itzelak egingo baitizkiote osasunari arau guztiak ondo bereganatu arte.

Ukaezina da, halaber, hizkuntzari osasunaz gain unibertsaltasuna ere emango dion goi sukaldaritzaren garrantzia. Berak lortuko baitu lurrari lotuta dagoen sarea zeruari ere atxikiturik egotea. Izan ere, denon bistarako existitzen ez denak nekez irau dezake. Horixe da, beraz, gure sukaldari handien zeregina; beren eguneroko lanarekin gure sukaldaritzaren aberastu eta munduko onenen mailara goratzea.

Autore onen sormen-platerrek gure papila gustatiboez inoiz dastatu ez dituzten zaporarik gozo, berezi eta harrigarrienak aholatzeko aukera ematen digute. Beren arte-lanek elaborazio fina eta neurtua izateaz gain, zapora eta testuren arteko konposizio goxo-goxoak lortzen dituzte, osagai bakoitza alde aurretik ondo aztertutako neurrian erabilia.

Ezer gutxiarekin sukaldaritzaren gorenera iristen dakitenak dira hoberenak, ordea. Kalitatezko oinarritzko osagai bat nahikoa baita sukaldari trebe baten eskuetan izugarritzko plater on bihurtzeko.

Iruzurra, baina, oso hedatua dago arte honetan. Hainbat jatetxetan gehiegi



apaingarriez mozarrotu behar izaten baitute benetako kalitatearen gabezia. Beraien platerrek, elaborazio konplexua, testura harrigarriak eta osagaien nahasketa bai, baina sortutako zaporeak ulertezinak gertatuko zaizkigu, edo ez digute ezer berririk esango.

Kalitatearen aldeko apustu itsu honen erdian berdin dio egunero jaten dugunaz edo inguratzen gaituztenen oinarritzko elikaduraz arduratzen garen ala ez. Berdin dio gosea kentzeko egiten ditugun ahaleginak. Konplexuz beterik egiten dio aurre jendeak eguneroko janariaren prestaketa lanari. Inork ez daki jada zenbat minutuz egosi behar diren lekak «al dente» egon daitezzen; zer temperatura den egokiena arrain bat labean ondo erre dadin; nola prestatu behar den betiko arraina saltsan azken jorenen arabera... Tradiziozko sukaldaritzak zekitenak dena zalantzan jartzen hasiak dira, eta errezeta ikasi berriak dituztenek inoiz ez dakite puntu egokia lortu duten plater honetan edo beste horretan. Kritikoak nonahi sortzen dira. Janariaren gozatu beharrean, beste norbaitek egindakoarekin konparatzen jarduten dute beti. «Ze ondo aritzen den hori sukaldetan», «Ze gaizki egiten duen horrek, nabaritzen da errezeta ikasi berria zeukala», «Horrek ez ditu berritu bere betiko plater tradizionalak»...

Utz ditzagun mugak alde batera behingoz. Norberak aukera dezala zer jan nahi duen aukera zabalaren artean, momentuaren, helburuen, gustuen eta posibilitateen arabera. Horrela etorriko da benetako normaltasuna, eta honetatik, erroetatik sortzen den aberastasun sendoa.

Niri, adibidez, asko gustatzen zait pipa pakete oso bat jatea zerbeza bat edaten dudan bitartean. Eta badakit ez dela oso balio gastronomiko handikoa, eta nire elikadurari ezer onik ekartzen ez diola, baina nire osasunaren adierazgarri den aldetik sekulako garrantzia du niretzat. Osasunaz gain, askatasuna eta aukera badiudala esan nahi baitu.

Ea egunen batean ikusten dugun azoka berean zegoen beste kartel «dotore» hau: Ez zaitez kulerorik gabe ibili, andre!

Ni, neure aldetik, sukaldaria ez izan arren, plater hau prestatzera ausartu naiz. Zuen gustukoa izango delakoan, edo gutxienez dastatzen eman duzuen denbora oso astuna egin ez zaizuelakoan, on egin dagizuela!

Pili Agirre. Donostia, 1962. Martuteneko Itzultzaile Eskolan ikasi zuen eta egun euskara irakaslea da, itzultzaile lanarekin tartekatzen duena. "Luma berrien eleak" aldizkarian parte hartzen du kolaboratzaile eta Idazle Eskolako 2. mailako ikaslea da.