

“Eguberri garaia errezeta tradizionalak berreskuratzeko da”

Salvador Gallego

Sukaldari profesionala

Ezinbesteko erreferentzia da sukaldaritzaren tradizioan. Espainiako Sukaldarien eta Gozogileen Elkarrean Federazioko kide nabarmena da (FACYRE), Gastronomía Sari Nazionala eman zioten 1994. urtean, eta hainbat urtez, *La Casa de Alba* telebista programako sukaldariburu izan zen Salvador Gallego. Ondoren, bere jantzeria zabaldu zuen Madrilgo mendialdean, non eskolak ere ematen dituen. Betiko platerekin gozaten du gehien, zapore primitiboak eta benetakoak dituztenekin. Bere ustez, gastronomía klasikoak izugarriko ahalmena du eta askoz gehiago ikertu behar litzateke.

Gastronomiak tradizio handia du Espainian, baina gero eta proposamen gehiago dauden fast food erakoak. Nire ikuspegitik, belaunaldi aldaketa handia gertatu da. Gazteriak orain ez du halako interesik kultura gastronomikoan; gehiago erakartzen dute proposamen merkeagoak edo beste herrialde batzuetatik heltzen diren sukaldaritzen fusioak. Horrek konkurrentzia edo lehia gogor samarra jartzen digu, baztertu egiten direlako Espainian ditugun hamazazpi sukaldaritzaren horiek, zeinak udalerriekin biderkatzen baditugu, ugaritasun eta aberastasun ikaragarria diren. Espainiako gastronomía munduko onenetakoa da, eta oraindik gauza berri asko aurki ditzakegu hor.

Gaur egun apustu asko egiten dira berrikuntzaren alde. Modak dira. Modak joan eta etorri egiten dira. Etorriko da mugimendu bat non gazteriak begiak irekiko dituen eta ohartuko den egiaz gure sukaldaritzaren tradizioan egin behar dela apustu eta hori inbertitu behar dela.

Gutxi estimatzen dugu ala? Frantziarrekin alderatuta, bai. Haien dohaintak bat da oso kontserbadoreak izan direla beti, asko balioesten dituzte beren tradizioak eta errespetatu egiten dituzte bizitza osoa sukaldari ematen dioten maisu handiak. Onartzen dut horretan inbidia diedala, hemen ez dugulako hala jokatzeko, salbuespen batzuk kenduta. Gehienez, ez zaie deus galdetzen garai baten ikur izan diren sukaldariak eta gauza zoragarriak egin dituztenei. Ez diete aholkurik eskatzen, eta pena da, haien jakintza haiekin joango delako.

Ba al dago sekula modatik pasatzen ez den gauzarik? Jakina. Espainian jendeak asko maite ditu koilararekin jateko platerak, Mediterraneoko sukaldaritzaren ikur izan diren horiek. Baina, horretaz gain, baditugu inguru bakoitzeko plater erraz eta tipikoak ere, oso ezezagunak direnak besteentzat, eta zoriontsu egin gaitzaketenak. Plater onak ez dute zertan izan garestiak eta sofistikuak, eta ez dute zertan kerik bota edo planetako azken muturretik ekarritako osagai bat eduki. Arrautza batekin, ogi mutur batekin, eta baratxuri eta perrexil pixkatxo batekin gauza bikainak egin daitezke.

Zer plater ezin da falta Eguberrietan? Sekula falta ez daitekeenak, familia guztiak eskatzen duelako, betiko aza gorriak eta kardua dira. Sasoi honetako gutziak dira, garai honetan baino ez baitira izaten naturalean. Aza gorria aparta da, eta oso gutxi apainduta ere balio du. Aski da Korintoko mahaspasa batzuk eranstean ongi onduta, eta hortxe dugu plater eder bat, hutsik edo guarnizio gisa jateko edozein hegazti edo arrainekin.

Eguberrietan arituko al zara sukaldarian? Beti aritzen naiz. Etxean menu xumea prestatzen dugu. Sekula ez da

falta izaten hegazti baina ez dugu jotzen anguletara, itsaski jate izugarriak egitera eta garai honetan izaten diren prezio neurrigabe horietara.

Festetan ongi jan al daiteke askorik gastatu gabe? Jakina. Egia da festa hauek ia erabat oparotasunari lotuta daudela produktu garestieki, ez daukazu gastatzeari... Eguberriak ez dira hori. Garai hau plater tradizionalak egiteko da, bizi guztikoak, gure amonek egiten zituztenak bezalakoak; plater xumeak, baina nornahi gogobeteta uzteko modukoak. Zoritxarrez, kontsumo gizarteak xurgatu egiten gaitu eta ahaztu egiten ditugu amonak utzi zizkigun errezeta horiek.

Zer-nolako platerak prestatzen gozaten duzu gehien? Logika kontua da: zaporerik primarioenak azaltzen diren horiek, ehizakia daramaten platerak, oso gutxi manipulatu dauden haragiak baitira. Gaur egun haztegiak ditugu ia edozertarako, baina oraindik gelditzen zaigu Ama Natura, gauza zoragarriak eskaintzen dizkiguna, oilagorra adibidez, oreina, basurdea... sukaldaritzari zapore naturalen benetakotasuna ematen dioten animaliak.

Zein da sukaldari batek entzun dezakeen lorarik politena? Badago eszena klasiko bat *Babettes gæstebud* filmean [*El festín de Babette* gaztelaniaz]. Bazkaltiarrek erabat isilik gelditzen dira jaten ari diren bitartean, ia lebitatzen, gutzia ezin hobea dagoelako. Ongi islatzen du zer den mahaian plazera sentitzea. Sukaldari bati ez zaio deus esan behar, ez da zoriondu beharrik. Sukaldariak gozatu egiten du ikusiz berak egindakoa ongi hartu duela jendeak, balioesten duela, jaten ari dela... ez da gehiagorik behar. Hori da omenaldirik onena.

www.consumer.es

