

«Janaria identitatearen ispilua da»

Mahaian, labana beti zorrotz.

| SUSTRAI COLINA |

Argazkiak: Dani Blanco

Nola hartzen da lur elikagaien antropologian?

Mundu apal batetik nator, etxe-giro xume batetik, eta Bordeleko unibertsitatean ari nintzela ordura arte lurrarekiko nuen lotura beste bizimodu batek estali zuen. Eskaleek zakarrontzietan arakatzen zuten karrikan bizi nintzen eta, horrek tripak uzkalirik, kontsumoaren gaitzak aztertu nituen. Kultura Materiala Baionan lantzen hasi eta elikadura eta antropologia biodibertsitatearen prismatic seriooki aztertu zuten autoreekin egin nuen topo, naturarekiko nire lotura berriz azalera ekarriz. Jacques Brel-ek kantatzen du haur batek 8 urterekin egiten dituela amets oro, eta haien gibeletik bizi dela gero. Ni izan naiteke haur hori, egun egiten dudana txikitan amatxirekin nituen hizketaldietan oinarritzen baita. Antropologia, definizioz, gizakiaren ikerketa da, baina horrek ez du esan nahi hiru urte pasa behar dituzunik aborigenekin oihanean. Zure ikerketa abentura pertsonal bat da, jendarteak pausatzen dituen galderei erantzun nahia, pasio bat. Elikadurari buruz lan egiten duenak ez du sekula deskonektatzen, egunero jatera behartuta dago, eta norbere burua bihurtzen du ikergai eta ikerketaren parte. Munduan zehar bidaiatzen dudanean, bertakoek bezala jaten dut. Bertakoekin enpatizatu eta nire mugak atzemateko manera da, janariari buruzko muga gehienak ez baitira fisikoak, kulturalak baizik. Zergatik saltzen dute Chiapaseko herri batean arratoia oilaskoaren prezioan guri hozkia ematen digularik? Zergatik ez dugu jaten giza haragirik? Muturreko adibideetara joan gabe, Hegoaldera etortzeko ohiturarik ez duen Itsasuko aitatzia zergatik ez da fidatzen babarrun beltzarekin eta bai ilar zuriarekin? Ezberdintasun handiko zibilizazio eta komunitateak osatzen ditugu. Horretan datza antropologiaren lilura.

Jaten dugunean galdera onak pausatzen dizkiogu gure buruari? Jabetzen gara jatearen alde kultural eta identitarioaz?

Gehiegi hitz egiten da kaloriez, prezioaz eta osasunaz, eta gutxiegi aspektu identitario eta kulturalaz. Hori da elikadurari buruzko egungo diskurtsoaren akats nagusia. Esaterako, Euskal Herriak lurralde inobatzailearen ospea du munduan. Anitz mintzo dira korporatibismoaz, garapen lokalari begira Iparraldean muntatu ziren nekazal kooperatibez, Lur Berriz... Lur Berriren arrakasta finantzarioa begi-bistakoa da, baina nola sentitzen dira bere laborari kooperanteak? Hastapenean, kooperanteak izango ziren, baina orain ez al dira azken izerdi tantaraino ustiatuak? Egun, Lur Berri multinazional bat da, arrakasta finantzarioaren izenean, hasierako garapen sozialaren xedea kondentatu duena. Horregatik itzuli behar zaio jendeari dimentsio kulturala. Hori da elikaduraren egungo desafioa. Bestela, kaloriez, plazeraz eta osasunaz mintzo zaizkigu, baina ardoaren industriak dena diruztatzen duenez, biziki komenigarria da otorduro baso bat ardo edatea! Bitartean, etxegabe aljeriar batek Bordeleko karriketan *consoussa* topatu eta, bere jatorria gogoan, bere historia zela aldarrikatzen zuen hunkituta.

NORTASUN AGIRIA

Frédéric Duhart Baionan sortu zen, 1976ko otsailaren 3an. Irakasle eta ikertzailea Basque Culinary Center-en, 2009tik hona CORPUS nazioarteko taldeko koordinatzailea eta UAES erakundeko elikaduraren antropologiako batzordeko arduraduna da. Horretaz gain, artikulu eta liburu anitzen egilea da, hala nola, *Du monde à l'assiette* edo *Anthropologie historique du corps*.



FRÉDÉRIC DUHART

Dimentsio identitario kulturala gure muinean dago, horregatik da ezinbestekoa.

Ez al ginen denak munduko biztanleak?

Bizitza osoa sukaldean inolako esker onik gabe pasa duten gure amaxiei dimentsio kultural hori itzultzea gure zibilizazioaren giltzak haiek jaso eta haiek transmititu dituztela onartzea da. Baina ez, munduko biztanleak nahia-
go du kultura ondare bezala bizi, elikaduraren dimentsio kulturalaren arazoetan ito baino. Gertatzen dena da, arras jendarte mailakatuan bizi garela, non jende batek nahi duena jaten duen eta besteek ahal dutena. Zuk ahal jatzuna jaten baduzu eta gainera zure buruari halako galderak pausatzen badizkiozu erotu egiten zara! Baina zurrunbiloan murgiltzen bazara, dena jartzen duzu zalantzan, produktuen zinezko izaeratik hasi eta elikagaien marketinera. Esaterako, Donostiako Bretxan goizero saltzen dituzte barazkiak urrearen prezioan. Horri merkatua deitzen diote, baina lapurreta antolatua da! Esango didate ekoizle txikiak direla, baina betiko produktuak *delicatessen* bihurtzea ez da gertuko laborantza, lapurreta da. Hala, galdera soka kateatzen zarenean, kontsumitzaile problematiko bilakatzen zara. Ez da aski Bio kontsumitu nahi izatea, oilasko bat erosten dudanean zein adin duen jakin nahi dut, sagarrak hartzen ditudanean zehazki zer motatakoak diren... Horiek dira oinarrizko galderak, eta horiek pausatuz itzuliko diegu pisua laborari eta ekoizle txikiari. Horiek zintzo ari dira lanean eta desiratzen daude galderei erantzuteko. Komunikazioa eta publizitatea dira arrapostua emateko gai ez direnak.

Jaten duguna garela dio publizitateak.

Hara sistemak lapurtutako eta harlauza baten gisan arrastaka daramagun leloa! Alabaina, egia da. Esaterako Euskal Herrian oso artadi identitarioak dauzkagu. Pentsa, taloa gure ikur identitarioa zen, ia-ia desagertu zitzaigun, eta jai identitarioei esker berpiztu da. Noiz jaten da taloa hemen? San Tomas egunean, eta gure arbasoek hilkutxetan buelta-erdi ematen dute 4 euro kobratzen direla entzutean. Sagardoarekin gauza bera, oso edari identitarioa da. Botiltzarretan zein da sagardoa edaten den egun bakarra? San Tomas eguna. Baina kontuz, kalimotxo ere biziki edari identitarioa da, eta Coca-Colaz egina dago! Horregatik, korapilo askagaitza da identitatea, eta kosta egiten zaigu elikadurari buruz ari garenean, jendarte islatzen ari garela frogatzea. Baina jatea gure esku dagoen ekintza politikoa eta sinbolikoenetakoa da, gure identitatea plazaratu eta baieztatze moldea. Zergatik da, bestela, hain protesta arma esanguratsua gose greba? Zer gertatzen da txerrikiarekin Frantziako eskoletako jan-

tokietan? Musulmanak asaldatu egiten dira, laikoek txerrikiaren presentzia defendatzen dute, eta bitartean, ostiralero arraina jaten da! Musulman batentzat txerriki jatea guretzat giza haragia jatearen parekoa da, eskrupulutik harago doan tabua. Horregatik diot: janaria identitatearen ispilua da.

Arrastaka daramagun harlauzari buelta eman ez: garena jaten dugu?

Gauden lekuan dagoena soilik jan dezakegu: janaria antipodetako bada ere ekarri egin behar digute. Hortik dator elikagaien paisaiaren kontzeptua. Noiz onartuko dugu elikagaiez inguratuta gaudela paisaiaz inguratuta gauden bezalaxe? Donostian ez dago basamorturik eta inor ez da saiitzen Saharatik desertua Easo kalera ekartzen, ezta? Zergatik egiten dugu hori elikagaiekin? Kontua da elikadurak espaziori loturiko dimentsio bat daukala, birtualki dena egin daitekeelako, arnasa hartu, lo eta jan izan ezik. Hori hala, nahi duguna jaten ari bazara, oso posible da zarena jatea. Zer gertatzen da? Aitzindaria, *fashiona* eta mugidakoa sentitzen den jendea Mugaritzera doala afaltzera, ongi ikusia dagoelako eta otordua 200-300 euro ordaintzeak estatus sozial bat ematen diolako. Era berean, alternatibotasuna afirmatu nahi duen beste jende batek kinoa jaten du, eta kinoa arras ona da berez, baina kinoa jaten duen perutarra ez da batere alternatiboa! Bestalde, bere identitate sakonean janariaren bidez borrokatzen duena dago, jatu politikoa, hala nola, denak integratzeko bazkari herriko begetarianoak antolatzen dituen edo produktu lokalei lotuta bizitzea hautatu duena. Zergatik uste duzu Frantzia sakabanatuta geunden ikasle euskal herritar orok patxaran botila bat genuela armairuan? Zergatik Quebec-era zihoazen Ipar Euskal Herriko ontzietako kapitainek antzara konfitatuak zituzten maletetan? Zirena ahoratu nahi zutelako. Nahi duguna jaten dugunean, garena jaten dugu. Ahal duguna jatera derrigortuta gaudenean afera nekezagoa da, mingarriagoa. Horregatik, nire onetik ateratzen naute supermerkatuan saltzen dituzten urdaiazpiko xaflak kaka zaharra direla dioten gastronomo ongi ikusiek. Jaten duguna garela esanez betetzen zaie ahoa, supermerkatuko urdaiazpiko merkea kaka zaharra dela azpimarratuz egiten diete letaginek diz-diz, baina ez al dira ohar-tzen hala mintzatuta beste erremediorik gabe urdaiazpiko hori jaten duena kaka zaharra dela aldarrikatzen ari direla?

Jana ez ezik, otordua bera desitxuratzen ari dela aldarrikatzen dute aditu horiek.

Jateko manerak eta otorduen formak etengabe mudantzen daude. Esaterako, Euskal

Herrian, gizonak eserita jaten zuten bitartean emazteek jana prestatu, zerbitzatu eta zutik jaten zuten aroa ezagutu dugu. Gerora, denak eserita bazkaltzen hasi ginen, baina oraindik etxe guztietan dago ohituraz mahai izkinan esertzen den eta noiznahi altxatzen den amaxia. Bestetik, guk ontzat jotzen dugun sistema, oso otordu egitura klasikoa da, baina zer da hobe, aitak otordua andreari oihuka eta haurrei zaplaztekoka pasatzen duen familia batean bazkaltzea ala bakarrik telebistari begira? Sistema klasikoaren leherketaren atarian gaude, eta oraintsu arte bakarrik jatea bezalako salbuespenak oso arruntak bihurtzen ari dira. Adibidez, lantokiko bazkaltzeko atsedendia. Lehen, artisauek, ofizialek edo laborariek etxean bazkaltzen zuten, lan erritmoa horren arabera zen, jateko denboraren jabe ginen. Orain etxetik kanpo lan egiten da, nagusien presiopean, inposatutako ordutegian, eta horrek jateko mota eta espazio berriak dakartza. Orain dela 15 urte arte, Iparraldean, ogitartekoak trenan hartzen zuen jendearentzat edo lizeotako kantuan bazkaldu nahi ez zuten ikasleentzat baizik ez ziren saltzen oso toki bakanetan. Egun, okindegi gehienak horrekin aberasten ari dira. Beste etsenplu bat, lehen fabrika handiek jantokia zeukaten, okerrenera bakoitzak bere bazkaria berotu eta denak elkarrekin bazkaltzeko gune fisiko bat. Orain, jendea itsasertzean aparkatu eta autoan bere ogitartekoa bakarrik jaten ikusten duzu. Ez al da hori datu garrantzitsu bat langile borrokak aztertzerako tenorean?

Berriz ere berandu gabiltza?

Bakoitzak atera ditzala bere ondorioak. Industria agroalimentarioak eskaintza zabaldu eta biderkatu du aurrez prestatuen eztanda eraginez eta elikaduraren liberazio honetan jateko molde berrien lilura sortuz. Zentzu berean, zer ari da gertatzen pintxo potearen bat-bateko moda honekin? Eta sushia jatearekin? Iparraldeko lehen sushi jatetxea 1994an zabaldu



zen, eta egun Baionako udaletxe aitzinean daude, negozio arraskatsu baten ikur bihurturik. Ukaezina da ereduaren garapen edo aldaketa aro batean gaudela, baina ez dut uste mudantza molde klasikoari kontrajarri behar



Onddoak

Bartolo

taberna - jatetxea

Euskal sukaldaritzan eta pintxotan aukera zabala

Fermin Calbetón, 38
Donostia - San Sebastián

© 943 420 279
www.casabartoloetxea.com

FRÉDÉRIC DUHART

OFF THE RECORD

Pasioa

Jende batek argumentuekin konbentzitzen zaitu, beste batzuek irribarrearekin txunditzen zaituzte, eta Duharten pasioak harrapatu nau ni. Elkarrizketa erdian, ostatuko gainontzeko bezeroei erreparatu eta banan-banan erretratatu dizkit, basoan edo platerean zeukatenetik abiatuta. Eskerrak ez nintzen ez gose, ez egarri.



zaionik. Antropologiatik erreparatuta, garapenak ez dira ez onak ez txarrak, jendarteek eboluzionatzen dute eta kito. Orain dela 20 urte sukaldaritzaz lagunartean mintzatzea atzerakoia eta naftalina usainekoa zen, eta orain telebista piztu eta ez dago besterik!

Modak dakarrena ez al du modak eramaten?

Segur aski, baina orain sukaldaritzaz eta gastronomia puri-purian daude. Telebista ez dago hori sustatzeko, horretaz baliatzeko baizik. Horregatik uste dut sukaldaritzarekiko faszinazio berri honen gibelean badagoela sozializazio batera itzultzeko grina. Normalean, norberarentzat ez da hainbesteko lanik hartzen. Amantala jantzi eta ikastaroan ikasitakoa lagunentzat praktikan jartzen duenak besteen aitzinean ongi agertzeko gogoia du, sozializatzeko bere bidea da. Jendea etxean errezibitzeko artera itzultzen ari gara, bi ur kontraesankorren artean igeri. Izan ere, gerta liteke eguerdian Burger King-ean hanburgesa zutik jan duenak arratsaldean sukaldean pasatzea iluntzeko bere gonbidatuak txunditzeko gutziak prestatzen. Horregatik gaude arras memento interesgarrian.

Ulertu liteke jatearen ekintza, ekintza isolatu bezala?

Ezinbestekoa den neurrian, ezin liteke jatea jendartetik kanpo ulertu, guztiarekin konektatuta dago. Ez dago platera bezalako ispilurik

jendeari begira egoteko. Jendartearen jaten duenetik aztertzen duzularik, dena daukazu: ekoizpen kate bat, jendarteratze kate bat, kate simboliko erlijioso historiko bat... Elikaduraz ari garenean kate osoaz ari gara, ez hiru izarreko jatetxez soilik. Horregatik diot elikaduraren antropologian murgiltzeak txikitatzen amatekin nituen hizketaldietara naramala. Enetzat, elikadurari buruz lan egitea ekoizleei buruz ikerketa egitea izan liteke, baina baita nire euskaltasuna afirmatzeko modua ere. Egunetik egunera hormatzarretik gero eta hurbilago dagoen frenorik gabeko kamioia da garapena, eta kamioia gelditzea biziki gaitza bada ere, oraindik garaiz gaude birako bat eman eta erreka bere bidera ekartzeko. Hori orain egin behar dugu, ordea. Hemendik hamar urtera berandu izango da. Orain laborantza biologikoan sartzekotan diren gazteak laguntzen eta gidatzen ez baditugu, hemendik hamar urtera beilatokietako langileak izango dira. Lurraren arazoa, krisi inmobiliarioaren beharrez ahanzen duguna, orain konpondu behar da. Dena asfalto eta adreilua izango denean alferrik aldarrikatuko dugu gazte batzuk nekazaritza ekologikora lotu nahi direla. Hau da estrategia orokorrak pentsatu eta gauzatzeko unea, eta hor kokatzen dut Basque Culinary Center bezalako erakunde baten zentzua eta egitekoa. 8 urterekin egin nituen ametsak betetzea dagokit, orain. ■



ANDRA MARI
restaurante

Elxalde Auzoa, 22 • Galdakao, Bizkaia
Tel.: 94 456 00 05 • www.andra-mari.com

RESTAURANTE
ANDRA MARI
GALDAKAO