



SUKALDARITZA
LA CUISINE

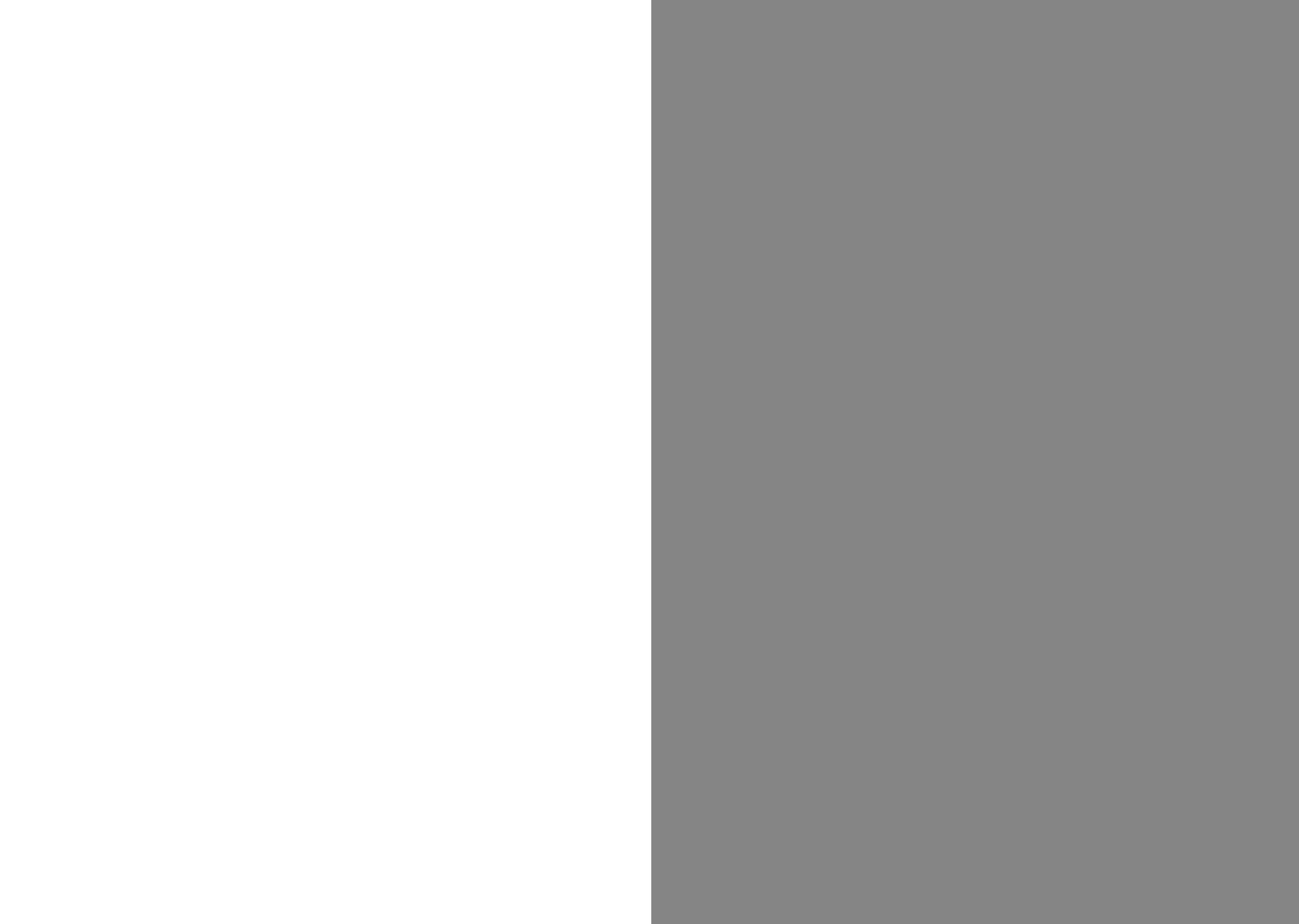
11

Hasier Etxeberria

BASQUE.



ETXEPARE
EUSKAL
INSTITUTUA



SUKALDARITZA
LA CUISINE
Hasier Etxeberria

01
Euskara
La langue basque

02
Literatura
La littérature

03
Musika klasikoa
La musique classique

04
Euskal kantagintza: pop, rock, folk
La chanson basque : pop, rock, folk

05
Artea
L'art

06
Zinema
Le cinéma

07
Arkitektura eta diseinua
L'architecture et le design

08
Euskal dantza
La danse basque

09
Bertsolaritza
Le bertsolarisme

10
Tradizioak
Les traditions

11
Sukaldaritza
La cuisine

12
Antzerkia
Le théâtre

Etxepare Euskal Institutua sortutako bilduma honek hamabi kultura-adierazpide bildu ditu. Guztiak kate bakarraren katebegiak dira, hizkuntza berak, lurralte komunak eta denbora-mugarri berberekin zeharkatzen dituztelako. Kulturaren eskutik, euskararen lurraldean tradizioa eta abangoardia nola uztartu diren jasoko duzu. Kulturaren leihotik, bertakoaren eta kanpokoaren topalekua erakutsiko dizugu. Kulturaren taupadatik, nondik gatozen, non gauden eta nora goazen jakiteko aukera izango duzu. Liburu sorta hau abiapuntu bat da, zugan jakin-mina eragin eta euskal kultura sakonago ezagutzeko gogoa piztea du helburu.

Cette collection créée par l’Institut basque Etxepare réunit douze disciplines culturelles. Elles sont toutes les maillons d’une même chaîne, car elles partagent la même langue, le même territoire, et la même histoire. À travers notre culture, nous vous invitons à être témoin de la fusion entre tradition et innovation, du mélange du local et de l’étranger dans le territoire de la langue basque. Nous vous invitons à découvrir d'où nous venons, où nous en sommes, et vers où nous allons. Cette collection est un point de départ destiné à éveiller votre curiosité et à susciter le désir de mieux connaître la culture basque.

SUKALDARITZA LA CUISINE

Hasier Etxeberria

08	Aitzinsolasa	Prologue
14	Sarrera	Introduction
16	Jatearen plazera kultura gisa	Le goût de la cuisine pour culture
26	Historia garaikide apur bat	Un peu d’histoire récente
30	Memoriaren auzia sukaldaritzan	La question de la mémoire en cuisine
34	Euskal sukaldaritza tradizionala ‘versus’ autore-sukaldaritza berria?	Cuisine traditionnelle basque versus nouvelle cuisine d'auteur ?
40	Sukaldari-lanbidearen balioaz	De la valeur du métier de cuisinier
46	Zerk definitzen du euskal sukaldaritza?	Éléments de définition de la cuisine basque
54	Mundu osoa lau koloretan margotua	Le monde entier peint en quatre couleurs
64	Ondorio gisa	Conclusion
68	Amaiera-oharrak	Notes de fin



Nola lortu du Mendebareko Europako berezko hizkuntzen artean indoeuroparra ez den bakarrak bere lekua hartzea XXI. mendean? Zertan datza euskal kultura gaur egun eta zertan bereizten da besteengandik? Zer presentzia merezi du nazioartean?

Liburu hauen bidez, Etxepare Euskal Institutuak erantzun batzuk proposatu nahi ditu, beste kultura eta identitate batzuei eskua luzatzeko asmoz. Elkar ezagutzea baita elkar estimatzeko eta ulertzeko modu bakarra. Ongi etorri.

Comment la seule langue indigène d'Europe occidentale qui ne soit pas d'origine indo-européenne a-t-elle réussi à prendre sa place au XXIe siècle ? Qu'est-ce que la culture basque aujourd'hui, et qu'est-ce qui la distingue des autres cultures ? Quelle présence internationale mérite-t-elle ?

À travers les livres de cette collection, l'Institut basque Etxepare souhaite proposer des réponses, afin de tendre la main à d'autres cultures et identités. Car se connaître mutuellement est le seul moyen de nous apprécier et de nous comprendre. Ongi etorri.

Aitzinsolasa

Gauza guztieta rako daude azterketak eta guztia justifikatzen da. Gastro-nomiari dagokionez, badira azterketa batzuk elikadurari buruzko jokabideen homogeneizazioa esplikatzen saiatzen direnak eta jateko kontuan, etxeen nahiz kanpoan, gauzak okerrera doazela azaltzen dutenak. Beste lan batzuek, egia eztaba idagarriak agertzen dituzten horietakoek, funtsean esaten dute etxeetan gero eta denbora gutxiago eskaintzen zaiola sukaldaritzari eta gaur egun, batez beste, laurogeita hamar minuto emplegatzen direla egunean jatorduen organizazioan. Horrekin paraleloan, badirudi gure jaki-toki edo jaki-tokitik gero eta urrunago daudela lehengaia bere egoera naturalean.

Egia da publikoaren parte handi batek, dela erosotasunagatik, dela arduragabetasunagatik edo bizitzeko moduak errotik aldatu direlako, besterik gabe, janari prestatuetara jotzen duela sarritan, eta gero beste elementu batzuekin osatzen dituela jaki horiek: bota zertxobait poto honetatik, beste zertxobait beste zorro hartatik eta tetrabrikeko saldaz busti dena, prozesua mikrouhin-labe batean burutu aurretik. Eta horrek baditu bere ondorioak, noski; horietako bat, janariekin itxura galdu dutela ikustea, eta ez itxura bakarrik, izena bera ere bai, eta horrek ahora zer eramatzen dugun berriz pentsatzen bultzatzen gaitu ezinbestean. Elikaduraren bilakaera ebolutiboaren erdibidean gaude, bukaerara daraman bidearen erdiko tartean: proteinak laborategikoak, janariak animaliarik gabeak eta nutrizioa bere modurik gordinenean.

Hainbeste zabaldu den testuinguru horretan, ez da oharkabean pasatzen kultura bat harro agertzea sukaldaritza jartzen duelako bere gune kardinalean. Eta beharbada horrek txokatzen du hainbeste Euskal Herria datorren bisitaria: oro har, sukaldaritzaz eta jateko kontuez hitz egiteko ohitura handia duen herri bat topatzea.

Liburuki honen eginkizuna euskal sukaldaritza ulertzeko bidean argia ematea da, osagai asko baititu gure sukaldaritzak: kausalitate-izpiak, efikazia-dosiak eta herri-pragmatismoa, beste kultura eta eraginen hondarrekin batera, eta osagai horiek guztiak elkarrekin nahasiz eta josiz joan dira, arian-arian, gaur duen itxura propioa hartu duen arte. Jar dezagun adibide gisa bakailaoa, euskaldunok orain dela ehunka eta ehunka urtetik kontsumitzen duguna, arrantzaleek gure kostaldetik lau mila kilometro baino gehiagora joan behar bazuten ere hura harrapatzera.

Bestetik, orain dela mende asko, hogei bat, Zizeron legalari, politikari eta filosofo ospetsuak honela esan zuen: «Banketeen plazera ez da neurtu behar soilik janarien oparotasunagatik, hori bezain garrantzitsua da lagunekin bat eginda haien izandako solasaldia», eta, gure sozietate edo elkartetan mahaiaren inguruan elkartzeko aitzakien artean, horrek ere pisu handia du, dudarik gabe. Akaso horregatik, lan honen egileak bazkalostean mahaiaren bueltan izaten diren solasaldien tankera eman dio testuari, eta trebetasun handiz eta dotore asko apaindu du. Hasier Etxeberria, samintasunez oroitzenten duguna, bere belaunaldiko idazle han-dietako bat eta gure aliatua izateaz gainera, hizlari dotorea zen eta asko

Prologue

On trouve des études sur tout, des justifications à tout. Dans le domaine de la gastronomie, des analystes tentent d'expliquer l'homogénéisation et la détérioration des conduites alimentaires, au sein des foyers comme à l'extérieur. D'autres travaux, de ceux qui semblent contenir des vérités controversées, constatent que l'implication à la cuisine est en chute libre dans les foyers et qu'on consacre aujourd'hui, en moyenne, quatre-vingt-dix minutes par jour aux repas. Dans le même temps, le garde-manger semble s'éloigner sans cesse des matières premières à l'état brut.

Certes, par commodité ou par insouciance, ou simplement poussée par la transformation de nos modes de vie, une grande partie de la population opte aujourd'hui pour des plats préparés, qu'elle se contente d'agrémenter et d'associer : un peu de ce paquet avec une pointe de ce sachet, le tout arrosé d'une rasade de cette brique, le tout réchauffé au four à microondes, et le tour est joué. L'une des conséquences de cette tendance est la perte flagrante d'aspect des aliments, qui sont même parfois dépouillés de leur nom, dans une manœuvre poussant à repenser ce que nous portons à notre bouche. Pas de formes compromettantes qui rappelleraient leur provenance organique. Nous nous trouvons à une étape intermédiaire dans le voyage évolutif de l'alimentation, qui aboutira à des protéines créées en laboratoire, une désanimalisation de la nourriture et une nutrition sous sa forme la plus crue.

Dans cette situation si répandue, une culture qui se vante de placer la cuisine au centre de son espace cardinal ne passe pas inaperçue. C'est sans doute ce qui attire tant l'attention des visiteurs du Pays Basque : se trouver face à un peuple qui parle de cuisine de manière presque généralisée.

Le présent volume souhaite tirer au clair le bilan d'une activité, la cuisine basque, composée de fragments de causalité, d'une certaine dose d'efficacité et de pragmatisme populaire, mêlés à des touches d'autres cultures et influences, qui se sont tissées innocemment au fil du temps à l'habit local. Citons par exemple la morue, consommée par les Basques depuis des siècles, même s'il fallait aller la pêcher à plus de quatre mille kilomètres de leurs côtes.

Il y a une vingtaine de siècles, le juriste, politicien et philosophe Cicéron déclarait que « le plaisir des banquets dépend non pas de l'abondance des mets, mais des amis réunis et de leur conversation ». Ce point de vue est très proche de la façon dont la société basque envisage les rencontres autour de la table. C'est probablement ce qui a poussé l'auteur de ce texte à concocter ses mots de façon à les plonger dans une ambiance de fin de repas. Hasier Etxeberria, à la fois l'un des grands écrivains de sa génération et mon regretté allié, était un orateur très loquace, il aimait communiquer, ouvrir les portes de sa maison et trinquer à la vie, en poussant les idées et les termes du langage à leurs limites, pour en scruter méticuleusement la nature, toujours en quête d'essentiel. Cela se ressent dans ses réflexions, qui n'éludent pas des sujets aussi

gustatzen zitzaison berriketan jardutea, komunikatzea, bere etxeako ateak zabaltzea eta bizitzaren alde topa egitea; hori bai, betiere hizkuntzaren eta ideien mugetan, doitasunez eta zehatz, haien izatean arakatuz muinean barneratzeraíno, funts eta esentziaren bila beti. Eta hori guztia garbi sumatzen da gogoeta hauetan; ez dio ezeri ihes egiten, ezta gai bihurrienei ere, ez sukaldaritzaren memoriari, ez egiletzari, ez identitateari ere. Kontu horiek sarritan izan ziren gure elkarritzketen ardatz. Seguru asko, horregatik sentitzen dut hain hurbil tintaz eta paperean izaten ari garen elkarritzeta hau; seguru asko, horregatik gertatzen ari zait hain atsegina, zeren hau errepasatzean berriz bisitatzen eta berritzen baititut Hasierrekin izan nituen elkarritzketak.

Badut beste lagun bat elkar ikusten dugun bakoitzean esaten didana denok behar dugula geure bizitza propioaren biografia on bat, kontakizun txukun bat geure buruaz, bizi izan dugun guztiaren ikuspegi onuragarria emango diguna. Kontua berritzen didan bakoitzean susmoa etortzen zait, nahi gabe ere, planteamendu hori bera erreklamatzen duela kultura esaten diogun espacio komun horrek, gure izatea eta irudia definitzen dituen ohituren, ideien eta lekuen bilduma horrek. Orain badakigu ez bizitzaren gertaerak, ez historiakoak ez direla linealak, eta are gutxiago dira sukaldaritzakoak. Eta nirekin ados ez bazaude, eztabaida dezagun bazkari on batekin mahaiaren bueltan, azken batean, Hasierrek esaten zuen bezala, hori baita euskal sukaldaritza definitzen duten ezaugarrietako bat, beharbada garrantzitsuena. On egin!

Andoni Luis Aduriz

complexes que la mémoire, la création ou l'identité en cuisine, qui ont si souvent animé nos discussions. C'est sans doute la raison pour laquelle ce dialogue d'encre et de papier m'apparaît si proche, si appétissant, car je revis entre les lignes mes conversations avec Hasier.

Un autre de mes amis me répète à chacune de nos rencontres que nous méritons tous une bonne biographie de notre propre vie, un récit convenable de nous-même qui suscite une vision positive de notre vécu. Chaque fois qu'il m'en parle, je ne peux m'empêcher de supposer que cette démarche vaut aussi pour l'espace commun que nous appelons culture, ce méli-mélo de coutumes, d'idées et de lieux qui nous constituent et nous représentent. Et maintenant que nous avons admis que ni les évènements de la vie ni ceux de l'histoire ne sont linéaires, on ne peut qu'accepter qu'il en soit de même pour la cuisine. Si vous n'êtes pas d'accord, parlons-en autour d'un bon repas, car cela constitue, en somme, comme le disait Hasier, l'une des caractéristiques constitutives de la cuisine basque, voire la plus importante. Bon appétit !

Andoni Luis Aduriz

Sarrera

Euskaldunok estimu handitan daukagu gure sukaldaritza, eta ezin dugu ulertu giza harremanik eta lagunartekorik mahai baten bueltan ez bada. Ez da harritzeko, beraz, euskal gastronomia Europako punta-puntako bat izatea eta sukaldaritza berritzeko eta birpentsatzeko sortzen ari diren mugimendu askoren gailurrean egotea.

Euskal sukaldari askok fama handia dute nazioartean eta gure enbaxadore bihurtu dira mundu osoan. Gastronomiaren inguruan topaketa garrantzitsu bat non, han izaten dira euskal sukaldariak. Era berean, munuduko bazter guztietatik saldoka etortzen da jendea euskal sukaldeetan ikastera eta prestatzera.

Etxeko sukaldaritzaren maila handikoada Euskal Herrian. Gauregungo mundu globalizatuan korrika eta presaka bizi gara, eta etxeen gero eta gutxiago egiten da sukaldean; euskaldunok, ordea, kozinatzen jarraitzen dugu eta estimu handitan daukagu sukaldeko jakintza tradizionala.

Nolanahi ere, gaur egun egiten den sukaldaritza ez da molde zaharren errepikapen hutsa. Sukaldari handien berrikuntzek eta jendearen gustuek sintesi moduko bat inposatu dute *betiko sukaldaritzaren eta sukaldaritza berriaren* artean.

Gaur egun ez da orain dela urte batzuk bezala kozinatzen, dena aldatuz baitoa, produktuak, kontzeptuak, moduak... Dena den, bada euskal marka moduko bat, euskaldunek berehala baitakite zer den euskal sukaldaritza eta zer ez.

Nolanahi ere, euskal sukaldaritza kontzeptu lausoa da, oraindik behar den bezala teorizatu gabea. Izan ere, zerk definitzen du euskal sukaldaritza? Memoriak? Produktuek? Geografiak? Horixe da, hain zuzen ere, lan honen helburua: euskal sukaldaritza definitzen duten faktoreak identifikatzea, eta, aldi berean, gaur egungo egoeraren berri ematea, azaletik bada ere.

Introduction

Les Basques adorent leur cuisine et ils ne peuvent envisager l'amitié ni les relations sans s'asseoir autour d'une bonne table. À tel point que la gastronomie basque est devenue l'une des plus vigoureuses d'Europe et le fer de lance de nombreux mouvements d'innovation et de progrès.

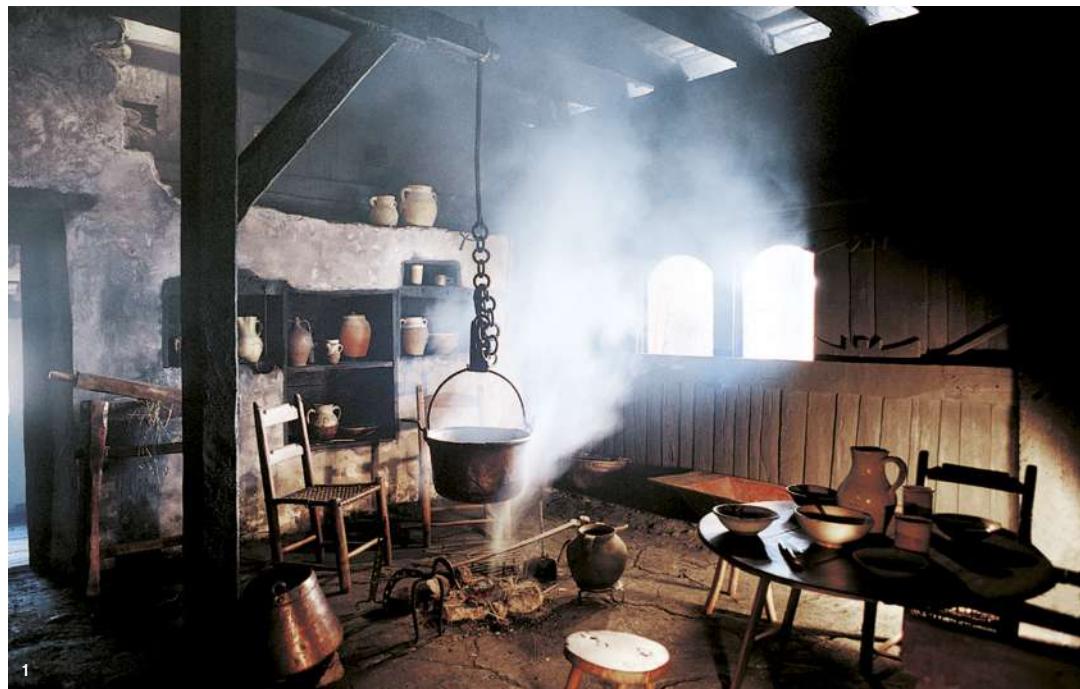
De nombreux cuisiniers basques jouissent d'une reconnaissance internationale et sont de véritables ambassadeurs de leur culture à travers le monde. Pas un rendez-vous gastronomique de haut vol ne se tient sans qu'ils y soient conviés, et les cuisiniers en herbe de toute la planète se bousculent pour apprendre et se former dans leurs cuisines.

La cuisine ménagère basque est également d'un très haut niveau. Dans une époque caractérisée par la mondialisation et l'empressement, qui amène les gens à cuisiner de moins en moins chez eux, les Basques continuent de cuisiner et d'apprécier ce que leur tradition culinaire leur a enseigné.

Mais il ne s'agit pas d'une simple répétition. Les avancées des grands cuisiniers et les goûts de la population s'harmonisent dans une sorte de synthèse entre ladite cuisine traditionnelle et la nouvelle cuisine.

On ne cuisine plus comme avant, tout évolue: les produits, les concepts, les modes de préparation... Et pourtant, une sorte de marque de fabrique demeure. Les Basques savent distinguer instantanément la cuisine basque de toute autre cuisine.

Ce concept reste cependant diffus et assez mal théorisé. Difficile de déterminer ce qui définit véritablement la cuisine basque : la mémoire, le produit, la géographie... ? C'est ce que nous allons tenter d'éclairer dans cet ouvrage, en identifiant les facteurs constitutifs de la personnalité de la cuisine basque, tout en brossant les grandes lignes de sa situation actuelle.



Jatearen plazera kultura gisa

Ez da erraza esaten zergatik atsegin duten euskaldunek hainbeste ongi jatearekin zein mahaieren bueltarekin zerikusia duen oro. Nolanahi ere, gogoko dugu jan-kontua, eta gure bizitzaren parte handi bat hartzen du; zalantzarik gabe, sukaldaritzak garrantzi handiagoa du gure artean, beste lekuetako, kulturetako eta bestelako ohiturak dituzten gizajendeen artean baino. Jateko estimatzea eta gure *solasaldietan* jan-kontuak hizpide iza-tea gure idiosinkrasien parte dela esan daiteke, nahiz eta garaiotan bizi garen lainoan dena berdindu eta pobretzen den, eta ohiturak ere lausotu egiten diren.

Gure izaeraren ezaugarri hori ulertzea ez da erraza, hemen ez baitugu, gerrateetan izan ezik, gosete handirik pairatu historian barrena, Europa zaharrean gertatu den moduan; eta, produkzioaren aldetik ere, ez dugu ezer berezirik ekoizten. Garai batean, aitzindari izan ginen alturako arrantzian; balea-arrantzian hasi ginen, aurrena gure kostaldean bertan eta gero, XV. mendetik aurrera, Ternuaraino joan ginen, balea eta bakailaoa arrantzatzera¹.

Ez naiz historiako ikasgiaik emanzalea, baina badakit britainiarrek euskal arrantzaleei (baita portugaldarrei ere) ezagutzen diren lehenengo kontratu-lizenziak eman zizkietela, beren itsasoetan arrantzian egin eta bakailaoa manipula zezaten. Gure iragan loriatsua hotzak akabatutako euskal arrantzale zailduei zor diegu, hortaz; gure arbasoek gadidoak

1. Igartubeiti baserriko sukaldea (XVI-XVII). Ezkio.

Le goût de la cuisine pour culture

Il est difficile d'expliquer les raisons pour lesquelles les Basques aiment tant tout ce qui a trait à la nourriture et à la bonne table. Cette question nous passionne et occupe une grande partie de nos vies ou, du moins, davantage d'espace que dans la vie des gens d'ailleurs, d'autres cultures et d'autres coutumes. D'une certaine manière, aimer manger et aimer en parler, cela fait partie de notre idiosyncrasie, même si, par les temps qui courent, les coutumes spécifiques tendent à s'estomper dans un brouillard qui égalise et appauvrit tout.

Cette spécificité est difficile à expliquer, car notre peuple n'a jamais connu de grandes famines historiques, hormis en temps de guerre –rien de moins courant dans notre vieille Europe–, et ne s'est jamais distingué comme grand producteur de quelconque aliment. Nous avons tout au plus été précurseurs dans l'activité qu'on a appelée par la suite la pêche en haute mer, initiée avec la chasse à la baleine et surtout avec la pêche à la morue, dans les eaux de Terre-Neuve, aux alentours du XV^e siècle, voire avant¹. Je ne suis pas très enclin aux leçons d'histoire, mais je sais que les Britanniques attribuèrent aux pêcheurs basques (et portugais) les premières licences contractuelles connues de pêche et de manipulation de la morue dans leurs eaux. Nous devons donc notre passé glorieux à de pauvres marins transis de froid, qui péchaient ces gadidés et transformaient le cabillaud en morue grâce à du sel importé qu'ils payaient comme ils pouvaient, sans doute à grand-peine.

À la même époque, à Amsterdam, par exemple, dans la bâtie moderne de la bourse, on débattait du cours des produits exotiques. D'autres nations érigeaient des monuments dédiés à d'illustres navigateurs ou commerçants qui s'étaient spécialisés et avaient fait fortune grâce au commerce d'épices. Si nous n'avons rien connu de cela, nous avons chanté les prouesses marines des équipages de traînières rivales qui se disputaient le premier harpon planté dans une baleine fraîchement arrivée sur notre côte².

Malheureusement, les temps changent, et il semblerait que la pêche à la morue décline, comme la chasse à la baleine avant elle, car les traditionnels bancs de Terre-Neuve se sont raréfiés et des restrictions sévères se sont imposées, notamment depuis 1996. Pourtant, la morue est aussi vorace et féconde : chaque femelle peut pondre jusqu'à près de dix millions d'œufs. Il a donc fallu que nous avalions une quantité de morue invraisemblable en dix siècles, pour la faire quasiment disparaître en si peu de temps. C'est autour des XV^e et XVI^e siècles que les marins, partis à la poursuite de la baleine, arrivèrent jusqu'à Terre-Neuve et y trouvèrent des eaux grouillantes de cabillaud. En période de frai, ce poisson cherche des eaux riches en plancton et rejoint souvent les côtes de Norvège, du Danemark, d'Irlande, du Nord de l'Écosse et, surtout, de Terre-Neuve.

Les baleines fréquaient souvent les mêmes eaux, à la recherche de krill. C'est là que les marins basques trouvèrent des bancs de morue,

arrantzatu eta gatzunetan jartzen zituzten, gatza kanpotik importatuz eta ahal bezala ordainduz. Ondo kostata, seguruenik.

Gurean hori guztia gertatzen zen bitartean, Amsterdamen, adibidez, garai hartarako guztiz modernoa zen eraikin batean, produktu exotikoen kotizazioari buruz aritzen ziren eztabaidan, edota, beste herrialde batuetan, monumentuak eraikitzen zizkieten espezie-merkataritzan espezializatu eta aberastu ziren merkatariei eta nabigatzaleei. Euskaldunen artean ez zen halakorik izan; asko jota, gure kostaldera heldutako balea baten bila bi traineru irten eta lehian ibiltzen ziren, zer tripulazioi lehen arpoia sartuko, eta gero bertsoak eta kantuak sortzen ziren balentria haren omenez².

Dena aldatzen da, ordea, eta bakailaoaren industria gainbehera doa, antzina balearena joan zen bezala; izan ere, ikaragarri urritu dira garai batean Ternuan hain oparoak ziren arrain-sardak, eta, 1996az geroztik, arrantzarako murrizte zorrotzak ezarri dituzte, nahiz eta bakailaoa jatuna bezain ugalkorra den: eme bakar batek ia hamar milioi arrautza jar ditzake. Gezurra dirudi zenbat bakailao jan dugun azken hamar mendeotan, itsasoetatik ia desagerrarazi egin baitugu. XV-XVI. mendean heldu ziren euskal arrantzaleak Ternuaraino baleari segika (bada mende batzuk lehenago joan zirela dioenik ere) eta hango urak bakailaoz josita zeudela ikusi zuten. Errunaldian, bakailaoak plankton ugariko urak behar ditu, eta Norvegiako, Danimarkako, Irlandako, Eskozia iparraldeko eta, batez ere, Ternuako kostaldeetara joaten da.

Inguru haietan baleak ere ibiltzen ziren *krilla* janez, eta hantxe aurkitu zituzten euskal arrantzaleek bakailao-sarda ikusgarriak. Bada uste duenik Leif Eriksonek edo Kristobal Kolonek beren barkuetan Atlantikoaz bestaldeko kostaldea aurkitu baino lehen heldu zirela euskaldunak Ternuara. Orduan, zergatik ez ote da gertaera hori agertzen historiako liburuetan? Udaberrian perretxikoak aurkitzen dituena isilik egongo da, ez du leku haren propaganda egingo, eta euskal arrantzaleak ere arrazoi horixe izan zezaketen beren aurkuntzaren berri ez emateko. Negozio onak -eta bakailaoarena onenetakoa izan zen mende askoan- isilean egin behar izaten dira. Garai hartako kronikek kontatzen dutenez, Jaques Cartier itsasgizonak, Frantziako errege Frantzisko I.aren aginduz, San Lorentzo badia *aurkitu* zuenean, han ziren euskal arrantzaleak beren barkuekin. Gatzunetan jarritako bakailaoari esker, garizuman balearen haragia jateari utzi zion jendeak, ordura arte, besterik ezean, ezinbestez egiten zena. Antza denez, balearen koipea bikaina zen, behin urtuz gero ez zelako atzera trinkotzen, baina besterik zen haren haragia jan beharra, ez baitzen inoren gustuko. Jateko, mihia zen balearen zatirik onena; parrilan erreta ilarrekin prestatzen zen, edo, bestela, gatzunetan jarri eta xingar edo urdai gisa saltzen zen. Gainerakoan, balearen haragia jan jaten zen, gosek txantxarik ez duenez, baina ez gustuz eta atseginez. Bakailaoa, aldiz, estimu handitan zeukanen lehen, eta halaxe dauagu orain ere, gure sukaldaritzako jaki preziatuenetako bat izan baita beti.

Arestian esan dugun bezala, bakailao-kanpaina handiak historiaren parte baino ez dira gaur egun. Gaurko arrantzaleek, bibizidea ateratzeko, hiru kanpaina egiten dituzte urtean zehar: antxoarena eta txitxarroarena udaberrian eta atunarena udan. Jakina, beste espezie batzuk ere harrapatzen dira urtean zehar: legatza, batez ere. Baina, gaur egun ere, atunaren kanpainak baldintzatzen du, ekonomiaren aldetik, urtea nolakoa izan den, txarra edo ona.

2. XVI. mendeko bale-harrapaketa. Guillermo González Aledoren ur margoa (1992).

2. La chasse à la baleine au XVI^e siècle. Aquarelle de Guillermo González Aledo, 1992.

plusieurs siècles, dit-on, avant que les navires de Leif Erikson ou de Christophe Colomb n'atteignent la côte transatlantique. Pourquoi personne ne connaissait-il ce fait historique, pourquoi n'apparaît-il dans aucun livre d'histoire ? Probablement pour la même raison qui pousse les gens à cacher leurs coins à champignons. Les bonnes affaires -et celle de la morue fut l'une des meilleures pendant plusieurs siècles- se font en toute discrétion. Pourtant, quand Jacques Cartier découvrit la baie de Saint Laurent, par ordre de François I^{er}, il indiqua dans ses chroniques de voyage qu'il y avait trouvé plus d'un millier de bateaux basques réunis. Jusqu'alors, les gens mangeaient de la baleine les jours de Carême, et c'est la morue qui leur permit de changer de régime. Ils n'en furent pas mécontents, car la chair de la baleine était loin d'égaler la qualité de sa graisse extraordinaire, qui ne se solidifiait pas après la fonte. Manger sa chair pendant plusieurs jours était une autre affaire. À table, la partie la plus appréciée de la baleine était la langue. On la faisait griller et on la servait avec des petits pois, ou on la vendait en salaison comme du lard. Pour le reste, on n'en mangeait qu'en cas de nécessité, car sa chair n'enchantaient personne. La morue, en revanche, constituait déjà l'un de nos joyaux culinaires les plus appréciés, et n'a jamais cessé de l'être.

Comme nous l'avons indiqué, les grandes campagnes de pêche à la morue font désormais partie de l'histoire. Nos pêcheurs actuels gagnent pratiquement entièrement leur vie en trois campagnes, réparties sur l'année : anchois et chincharde au printemps, et majoritairement du thon en été. Évidemment, ils capturent dans l'année d'autres espèces de poissons, notamment du merlu, mais c'est bien le thon qui fait une bonne ou une mauvaise année économique.



Hori dela-eta, arrain mota horrena da testu honetan aurkezten ditugun bost errezetetako lehenengoa. Atuna jaio eta urte gutxira heltzen da gure kostaldera, sexu eta ugalketa-heldutasunera iritsi aurretik. Bi arrain urdinez ari gara: atunaz edo hegalaburraz (*Tunnus thynnus*) eta hegaluzeaz (*Tunnus alalunga*). Bi espezieak dira funtsezkoak gaur egungo arrantzaleen ekonomiarako. Garai batean, itsas bidaia luzeak egiten zituztenean, arrantzaleek janari oinarrizko-oinarrizko bat prestatzen zuten, erraza egiteko, alimentu handikoa eta gozoa jateko: *marmitako*.

Marmitako ez da berez jaki aparteko; ez da plater fin eta bikain horietako. Garbi esateko, nekez agertuko da punta-puntako jatetxeetako kartetan; baina, hala ere, ia denok prestatzen dugu etxeen -eltzeko janaria da, arrainez eta berdurez egina-. Oso gustuko dugu, batez ere udan jateko, atunaren karpaina bete-betean denean.

Errezetarekin hasi aurretik, orain dela urte gehiegi gertatu zitzaidan pasadizo bat kontatu nahi dut: Euskal Herriko Marmitako Txapelketa batean epaimahaikide izatea egokitut zitzaidan. Ehun sukaldari-bikote baino gehiago bildu ziren, saria irabazteko lehian. Ez dut gogoan nor izan zen irabazlea; bai, ordea, beste kontu bat. Partaide guztiak eztabaida bizian aritu ziren ote zen *benetako* marmitakoaren formula egiazkoa. Tomaterik behar ote zuen edo ez; hobeto geratzen zela pikante pixka batekin eta piper txorizero apur batekin; ezetz, hori sakrilegioa zela... Halaxe jardun zuten denek eztabaidan. Nork bere legea zeukan han, nork bere kanona. *Benetako* bikote bakoitzarena zen, noski, ez aldamenekoarena. Izugarria! Zorionez, hogeitaka marmitako inguru probatu nituen; bata ona zen eta bestea ere bai, eta berdin hurrena eta hurrengoaren hurrena ere.



3. Euskal arrantzaleak.

C'est pourquoi la première recette des cinq que nous présentons dans ce texte est dédiée à ce poisson, qui arrive sur nos côtes durant ses premières années de vie, avant d'atteindre la maturité sexuelle et reproductive. Il s'agit en réalité de deux poissons bleus, le thon (*Tunnus thynnus*) et la bonite (*Tunnus alalunga*), les deux espèces fondamentales pour l'économie de nos pêcheurs contemporains, et d'un plat qui s'avérait jadis d'un grand secours pour les pêcheurs qui devaient cuisiner à bord durant leurs longs périodes : le *marmitako*.

Ce n'est ni un mets extraordinaire, ni un plat d'excellence gastronomique. Il s'agit, disons-le, d'un ragoût populaire de poisson et de légumes, qu'on ne trouve que très rarement à la carte des restaurants raffinés, mais que tout le monde prépare chez soi. Ce plat nous ravit, notamment en plein été, quand la campagne de pêche au thon bat son plein.

Avant de céder la place à la recette, j'aimerais vous raconter mon expérience de membre du jury du Concours de *marmitako* du Pays Basque, il y a quelques années. Plus de cent binômes de cuisiniers et de cuisinières étaient en lice pour remporter le prix. Si je n'ai pas retenu le nom des gagnants, je me rappelle parfaitement les débats enflammés des participants à propos de la « véritable » recette de *marmitako*. Il fallait voir le tableau : l'un certifiait qu'il fallait de la tomate, l'autre s'en insurgait ; l'une estimait qu'il était meilleur avec une pointe de piquant et un peu de piment *choricero*, l'autre considérait cela comme un véritable sacrilège... Chaque petit chef avait son petit carnet et son modèle. Chacun maintenait que sa recette était la seule recette « authentique », et sûrement pas celle du voisin. C'était incroyable. Par chance, j'ai dû goûter une vingtaine de *marmitako*, et je me rappelle qu'ils étaient aussi savoureux les uns que les autres.

À vrai dire, il faut être très maladroit pour rater ce magnifique plat, qui, comme tout bon et humble ragoût, est très simple à réaliser. Il suffit d'assembler les ingrédients qui nous plaisent, au moment opportun, et de servir quand chacun d'entre eux est parfaitement cuit : la pomme de terre, le thon et le bouillon. Avec ou sans tomate, avec ou sans piments *choriceros*, piquant ou non piquant. Sans dogmes, en cherchant avant tout le goût. C'est le principal. D'aucuns racontent même qu'avant l'arrivée de la pomme de terre d'Amérique, les pêcheurs la cuisinaient à bord avec un pain rassis. J'adore ce plat, idéal pour les grandes tablées. Il présente de nombreux avantages, car il peut être préparé à l'avance, ce qui permet au cuisinier de profiter de ses convives. Il peut être servi en entrée ou en plat. C'est un plat pratique, économique, délicieux et très représentatif de notre façon d'envisager la cuisine. Voici la recette que nous suivons à la maison et qui donne toujours de bons résultats.

ATUN-MARMITAKOA

Salda egiteko:

Eltze batean, jarri su bizian azalak eta hezurak oliotan, eta gehitu barazkiak. Urez ondo estali. Bota gatza, eta irakin dezala pol-polka 15 minutuz. Iragazi.

Marmitakoarekin jarraitzeko:

Eduki su motelean, 5 minutuz, piper eta tipulin xehatuak oliotan. Gehitu baratxuria eta buelta batzuk eman. Zuritu patatak, kras-katu pobrearen eran eta eduki su motelean barazkien azpian minutu batzuez. Gehitu tomat-saltsa eta berotu su motelean zenbait minutuz. Ondo estali dena lehen egindako saldaz. Bota gatza eta egosi su motelean, 20 bat minutuz, patata bere puntuan samur geratzen den arte.

Bukatzeko, bota zartaginean bi koilarakada olio, eta bero-bero dagoenean eman errealdi bat atun-dado maneateui. Bizkor-bizkor egin azken pauso hori, arraina lehor ez dadin. Ondoren, gehitu atun-dadoak patata egosiei. Gatza behar izanez gero, bota gehiago, eta gehitu perrexil xehatua. Zerbitzatu berehala, berotan denbora gehiegia utziz gero, atuna lehortu egin daiteke eta.

Barazkiak su motelean daudenean, aukera pikante apur bat (pipermin zatitxo bat, adibidez) gehi daiteke. Tunidoen sasoia ez denean, prozedura bera jarraituta egin daiteke marmitakoak, baina, atunaren ordez, izokin freskoa, berdela, hegalueza, txipiroiak edo zapoa erabilta.

Saldarako:

*½ kg. atun-azal eta
hezur
2 koilarakada handi
oliba-olio birjina
2 azenario, xafletan
1 baratxuri atal, zuritura
1 tipula, txikituta
1 porru, txikituta
Ura*

Marmitakorako:

*4 koilarakada oliba-olio
birjina
1 pipermorro gorri
2 piper berde
2 piper txorizeroren
mamia, uretan beratuta
1 tipulin, txiki-txiki
eginda
1 baratxuri atal, txiki-txiki
eginda
4 patata handi samar
1 katilu tomate-saltsa*

Osagai horiez gainera:

*2 koilarakada oliba-olio
birjina
400 gr. atun, dadoetan
ebakita
Perrexila, xehatuta
Gatza*

Baldarra izan behar da benetan plater bikain horrekin ez asmatzeko; eltzeko xumea da, simplea oso, erraza egiteko. Nahikoa da batek gustuko dituen osagaiak une egokian nahastea, eta, bakotza puntu-puntuan dagoenean zerbitzatzea: patata, atuna eta salda. Tomatearekin edo tomat-terik gabe, piper txorizeroarekin edo gabe, pikantearekin edo gabe. Dogmarik ez; gozo egon dadila, horixe da garrantzitsuena. Patata Amerikatik ekarri aurretik, arrantzaleek barkuan zuten ogi gogorrarekin prestatzen zutela dioenik ere bada. Biziki maite dudan platera da, mahaian asko generako aproposa. Bertute asko ditu marmitakoak; mahaian jarri aurretik presta daiteke, eta sukaldaria bera ere mahaian eser daiteke besteekin batera. Gainera, lehenengo zein bigarren plater moduan atera daiteke. Praktikoa da, merkea, zapore onekoa eta euskaldunok sukaldaritza ulertzeko dugun moduaren erakusgarri ezin hobe. Hona hemen gure etxeko errezeta, beti ondo ateratzen dena, behin ere hutsik egin gabe.

Arrain eta barazki platera da marmitakoa. Marinela itsas bidaia luzeetan barkuan prestatzen hasi ziren alferrik galdu gabe irauten zuten barazkiez eta harrapatzen zituzten arrainez.

MARMITAKO DE THON

Préparer le bouillon :

*500 g de peaux et d'arêtes
de thon
2 cuillérées à soupe d'huile
d'olive vierge extra
2 carottes en tranches
1 gousse d'ail épluchée
1 oignon taillé en morceaux
1 poireau taillé en morceaux
Eau*

Pour le marmitako :

*4 cuillérées d'huile d'olive
vierge extra
1 poivron rouge
2 piments verts
La pulpe de 2 piments
choriceros secs trempés
dans l'eau
1 cébette hachée
1 gousse d'ail hachée
4 belles pommes de terre
1 tasse de sauce tomate*

Pour le dressage :

*1 cuillérée d'huile d'olive
vierge extra
400 g de dés de thon
nettoyés
Persil haché
Sel*

Préparer le bouillon :

Faire revenir dans une marmite les peaux et les arêtes dans l'huile d'olive à feu vif, et incorporer les légumes. Verser de l'eau jusqu'à couvrir complètement la garniture, assaisonner légèrement et faire bouillir vivement pendant une quinzaine de minutes. Filtrer.

Préparer le marmitako :

Faire revenir dans l'huile le poivron, les piments et la cébette hachés, à feu doux, pendant 5 minutes. Ajouter l'ail et remuer le tout. Éplucher les pommes de terre, les tailler en rondelles et les faire revenir avec le fond de légumes quelques minutes. Ajouter la sauce tomate et faire revenir le tout encore quelques minutes. Couvrir largement de bouillon, assaisonner et faire cuire à feu doux une vingtaine de minutes, jusqu'à ce que les pommes de terre soient fondantes.

Enfin, dans une poêle très chaude sur laquelle vous aurez versé deux cuillérées d'huile, faire sauter les dés de thon assaisonnés. Réaliser cette opération très rapidement, pour éviter que le poisson ne s'assèche. Verser sur les pommes de terre cuites. Rectifier l'assaisonnement en sel et saupoudrer de persil. Servir rapidement, pour éviter que la chaleur n'assèche le thon.

On peut ajouter aux légumes une pointe de piquant, comme un piment *guindilla*, au moment où on les fait revenir à la poêle. En dehors de la saison des thonidés, le *marmitako* peut être préparé avec du saumon frais, du maquereau, du chinchar et même des chipirons ou de la lotte.

C'est un plat à la fois très marin et très végétal, sans doute parce que les pêcheurs le préparaient jadis avec les légumes qui pouvaient supporter la traversée et le poisson qu'ils y capturaient.



Maintenant que nous avons parlé de nos baleiniers et de nos pêcheurs, il ne reste pas grand-chose à raconter de notre glorieux passé. Toutefois, comme nous l'avons dit plus haut, tout voyageur qui passe quelques jours dans notre pays s'étonne de la place que prend la nourriture dans nos vies : nous parlons souvent de ce que nous allons manger, de ce que nous allons cuisiner, de ce que nous avons mangé tel ou tel jour... Nous avons du mal, je crois, à envisager un autre type de relation. En effet, nous avons une fâcheuse tendance à nous retrouver autour d'une table pour aborder tous les sujets, qu'ils soient professionnels, familiaux ou simplement amicaux. Un conseil : si vous voulez vous lier d'amitié avec une Basque ou un Basque, invitez-le à partager une bonne table.

Horrenbestez, gure baleazaleez eta arrantzaleez aritu garelarik, ezer gutxi geratzen zaigu gure iraganaldi loriatsuari buruz esateko. Nolanahi ere, lehen esandakoaren haritik, gurera egun batzuetarako bisitan datozen bidaiaiariak harritu egiten dira beti jan-kontuak gure eguneroko bizitzan zer toki handia hartzen duen ikusita, sarritan hitz egiten baitugu jango dugunaz, otorduetan prestatuko dugunaz, halako egunetan jan genuenaz... Harremanetarako beste modu hobeagorik bururatzan ez zaigulako izango da beharbada, baina gure artean normalena mahai baten bueltan biltzea izaten da, edozein aitzakia hartuta (lanaz hitz egiteko edo lagunekin eta familiarekin egoteko). Aholku bat: euskaldun baten lagun izan nahi baidu, gonbida ezazu ondo bazkaltzera edo afaltzera.

Gure kaleetan nonahi daude tabernak eta jatetxeak, eta bada beren artean lehia moduko bat zeinek pintxorik³ ederrenak izan barra beteetan. Pintxoak gastronomiako *perlak* dira, miniaturazko gutiziak. Lagunekin mahai baten bueltan biltzeko plazeretik antolamendu-sistema berezi bat sortu da: gastronomia-sozietatea (zenbait tokitan txokoa esaten diote edo elkartea). Espazio pribatua da, *sozio* edo kide asko dituena; sozietatearen ezaugarri printzipala leku bat eskaintza da, aisialdirako eta lagunartean goxo egoteko, gastronomiarekin lotuta betiere⁴. Kontua ez da hor bukatzen, ordea. Gauza jakina da, lehen-mundu osoan, jendea gero eta gutxiago aritzen dela etxean sukaldean; ez da halakorik geratzen Euskal Herrian, oraindik ere euskal sukaldeetan beste lekuetan nekez lortzen den maila baitaukagu gastronomia-kontuetan. Azoketan bertako produktuak bilatzen ditugu, kalitezkoak, eta egunero hobetzen eta biltzen dira errezetak⁵.

Ez da harritzekoak etxe berean batek baino gehiagok sukaldean egitea, eta sarritan nork bere espezialitatea izaten du, gainera. Gure etxeetan, janaria, jatea bera, ez da soilik nutrizioarekin zerikusia duen kontu bat, gaur egun ere mahaiak familiaren epizentroa izaten jarraitzen du, neurri handi batean. Agian arrazoi horregatik, sukaldaritzak gure etxeetan daukan pisuagatik, eta baita gure dastamenaren hezieran eta horren memoriaren sorreran daukan garrantziagatik ere, beste leku batzuetan baino urriagoak dira gure herri eta hirietan *fast food* edo janari azkarra eskaintzen duten establezimenduak. Inolako zalantzak gabe, guk nahiago ditugu bertako janaria eskaintzen duten jatetxeak.

Les bars et les restaurants foisonnent et leurs comptoirs rivalisent d'abondance de délicieux *pintxos*³, véritables joyaux gastronomiques miniatures. Le goût de se réunir avec des amis autour d'une table a également donné naissance à un système d'organisation et de plaisir unique en son genre : les sociétés gastronomiques. Ces espaces privés sont acquis par des groupes d'amis, et leur caractéristique fondamentale et essentielle est d'offrir à leurs membres du divertissement et de la détente autour de la gastronomie⁴.

Mais ça ne s'arrête pas là. Bien qu'on cuisine de moins en moins dans les maisons, comme partout dans le premier monde, la cuisine basque ménagère atteint des niveaux de qualité difficilement égalés ailleurs. Les Basques achètent des produits de qualité sur les marchés et enrichissent et améliorent quotidiennement leurs recettes⁵.

Il n'est pas rare que plusieurs personnes du foyer s'occupent de cuisiner, voire que chacun ait ses propres spécialités. Dans nos foyers, la nourriture, l'alimentation, ne se résume pas à une simple action nutritive, et la table continue à jouer son rôle d'épicentre familial. Peut-être est-ce cette importance particulière de la cuisine dans nos maisons et son poids dans la formation de notre mémoire gustative qui empêche la restauration rapide, les *fast food*, de se multiplier dans nos villages et dans nos villes autant qu'ailleurs. Nous privilégions toujours, sans l'ombre d'un doute, les restaurants qui proposent de la cuisine locale.

Historia garaikide apur bat

Jatetxe hitza aipatu dugunez gero, hitz egin dezagun orain euskal sukaldariez, kultura izar eta gure herriaren enbaxadore bilakatu dira eta. Hirurogeita hamarreko hamarraldiaren erdi aldera hasi zen dena, bi sukaldari donostiar –Juan Mari Arzak⁶ eta Pedro Subijana⁷– Paul Bocuse sukaldari frantses handiaren sukaldlean, Lyonen, aritu ziren garaian.

Garai harten, halako betekada moduko bat zegoen lanbidean, *sukaldaritza tradizionala* eta *sukaldaritza burgesa* gauza berak behin eta berriz errepikatzera mugatzen baitziren. Orduko hoteletan egiten zen *sukaldaritza internazionala*, berriz, handinahia zen eta itxurakeriaz betea. Garai harten, normala zen hoteletako menuetan *canard à l'orange topatzea*, nahiz eta ahatea eta laranja ez diren ohiko osagaiaiak gure sukaldaritzan, eta are gutxiago udako hilabeteetan; baina, jakina, turistak udan etortzen ziren batez ere, eta gure kostaldeko hirietan paseoan ibiltzen ziren *snob guztiek* ditxosozko plater huraxe eskatzen zuten.

Egoera harten sartu zen *nouvelle cuisine* frantsesak zekarren berrikuntza euskal sukaldaritza tradizionalean. Gure sukaldari gehienak betiko sukaldaritzan egiten zuten garai harten, eta haietako batzuek –dozena batek edo, Donostia ingurukoak ia denak– beso zabalik hartu zuten berehala



4

4. 2019ko Gipuzkoako Pintxo Txapelketaren zilarrezko plateraren pintxo irabazlea. Oquendo taberna (Donostia). Sortzailea: Carlos Nuez.

4. Pintxo vainqueur du Plat d'Argent du Championnat de Pintxos du Guipuscoa. Bar Oquendo (Saint-Sébastien). Créeur : Carlos Nuez.

Puisque nous avons cité le mot « restaurant », parlons maintenant de leurs chefs, nos cuisiniers basques, devenus de véritables stars culturelles et des ambassadeurs de notre pays. Tout a commencé au milieu des années soixante, quand deux cuisiniers de Saint-Sébastien –Juan Mari Arzak⁶ et Pedro Subijana⁷– s'établirent quelque temps dans les cuisines du grand chef français Paul Bocuse, à Lyon.

Une certaine lassitude avait alors pris possession de la profession, car la cuisine traditionnelle et la cuisine bourgeoise se contentaient de reproduire sans cesse les mêmes plats. De même, l'imposture de la cuisine internationale exigée à cette époque par les hôtels provoquait un certain rejet. Jusqu'alors, il était tout à fait courant de trouver dans nos menus du canard à l'orange, alors que ni le canard ni l'orange ne font partie de notre cuisine, d'autant moins en plein été, où les touristes snobs qui sillonnaient nos villes voulaient déguster en masse ce fameux plat.

La nouveauté que supposait la nouvelle cuisine française fut ainsi insufflée à la cuisine traditionnelle basque pratiquée par la majorité des cuisiniers locaux. Le mouvement fut immédiatement embrassé par une douzaine de chefs et de restaurateurs –notamment aux environs de Saint-Sébastien– et se fit rapidement connaître sous l'étiquette de nouvelle cuisine basque, provoquant une véritable révolution culinaire, avec de nouveaux arômes, de nouvelles textures, des mariages inédits et des techniques de préparation innovantes.

Cette nouvelle vague mit surtout en exergue la nécessité d'un renouvellement constant, qui remplaça l'obscurantisme jusqu'alors courant dans nos cuisines. Jusqu'à cette période, le chef était un personnage sinistre et redouté, qui maîtrisait une série de recettes secrètes qu'il rechignait à partager avec les membres de sa brigade. La nouvelle cuisine sonna le glas de ce personnage anachronique à la toque blanche et à la moustache noire, très vite remplacé par des personnalités totalement opposées : modernes, pédagogues, joyeuses, ouvertes... et qui, surtout, quittèrent leurs sombres cuisines pour se poser sous les feux des projecteurs.

Les cuisiniers devinrent peu à peu des personnages médiatiques très appréciés par le public et par les médias eux-mêmes, dont le prestige augmenta grâce à la présence d'illustres invités qui évoquaient et présentaient des contenus très demandés : terrine de poisson, bar au poivre vert, glace au fromage Idiazabal... Toutes ses sonorités créaient une musique nouvelle, interprétée sur des partitions d'une qualité inédite.

C'est ainsi que la nouvelle cuisine basque, adaptant ce qu'elle avait observé dans la nouvelle cuisine française à sa propre culture et à son terroir, devint le moteur de ce qu'on appela plus tard la nouvelle cuisine espagnole.

La concentration de restaurants primés à Saint-Sébastien et dans ses environs est difficile à trouver partout ailleurs dans le monde. Le niveau de la haute cuisine est tel que le Pays Basque est devenu l'une des Mecques du tourisme gastronomique mondial. J'ai rencontré des visiteurs français,

Un peu d'histoire récente

Frantziatik zetorren mugimendu hura. Izen bat sortu zen sukaldari haiiek eta mugimendu berritzale hura identifikatzeko: *euskal sukaldaritza berria*. Mugimendu hark iraultza ekarri zuen euskal sukaldaritzaren; usain eta ehundura berriak agertu ziren, eta janaria lantzko eta prestatzko konbinazio eta prozedura berriak ere bai.

Garrantzitsuena, ordea, etengabe berritzeko beharrari balioa ematen zion espiritua zen, sukaldetean ordura arte ohikoa zen obskurantismoaren partez. *Chefa* pertsonaia makurra izan zen ordura arte, beti haserre zegoena eta beldurra eragiten zuena inguruau; erreza eta sekretuak ezagutzen zituen, isilean gordetzen zituenak beretatzak bakarrik, bere taldeko kideei erakutsi gabe. Sukaldaritza berriarekin betiko desagertu zen buruan txapel zuri luzea zeraman pertsonaia bibote beltz petral hura, eta haren ordez beste era bateko sukaldaria agertu zen, aurrekoaren kontra-kontrako: modernoa, didaktikoa, alaia, irekia... Eta batez ere sukaldetutako ilunak utzi eta foku distiratsuen aurrean jarri ziren sukaldariak.

Pixkanaka, pertsonaia mediatico bihurtu ziren: hedabideetan agertzen hasi ziren, eta ikus-entzuleek estimatu handitan zituzten. Hedabideek ospea ematen zieten sukaldariei, baina, aldi berean, sukaldariek ere prestigioa ematen zieten hedabideei, izen handiko sukaldariak beti prest baitzeuden hitz egiteko eta jendeak jakin nahi zuena argi adierazteko: nola prestatzen zen arrain pastela, nola lupia piper berdeekin, nola egin Idiazabalgo gaztazko izozkia... Musika berria zen hura jendearen belarrietarako, betiko solfeoarekin eta notekein egina bazegoen ere.

Hala, *nouvelle cuisine*aren ereduari jarraituz, hari ikusitakoa eta ikasitakoa bertako kulturara eta herrira egokitzen, eta Spainiako sukaldaritza berria esan zaionaren motorra bilakatu zen euskal sukaldaritza berria.

Donostian eta ingurueta dagoen jatetxe loriatsu eta sarituen kontzentrazioa nekez aurkituko da mundu osoan beste inon. Goi-sukaldaritzako maila hain da handia, non gurean baitago munduko turismo gastronomicoaren gune printzipialetako bat. Ezagutu ditut bisitari frantsesak, iparramerikarrak, kanadarrak, suediarak eta beste leku askotakoak -Japoniako handik aberats bat bere hegazkina pilotatuz heldu zen- jatetxe loriatsu horietakoren batera bazkaltzera propio etorri direnak beren herrialde urrunetik eta gero pozik eta esker onez joan direnak bizitako esperientziagatik.

Esan dudana gehiegikeria iruditzen bazaio baten bat, ikus ditzala orain dela gutxi zuzendu ditudan bost dokumentalak. Honako bost maisu handi hauek dira dokumentaletako protagonistak: Juan Mari Arzak, Hilario Arbelaitz, Andoni Luis Aduriz, Martin Berasategi eta Pedro Subijana⁸.

Hala ere, askoz gehiago dira gaur egun, hankak betiko sukaldaritzan trebetasun handiz errroturik, sukaldaritza guztiz berria egiten dutenak, eta mundu guztiak errespetatu, estimatu eta miresten du sukaldetean lan egiteko modu bikain hori, batez ere munduko sukaldari handienek.

Ez da kasualitatea Donostia aukeratu izana Basque Culinary Center⁹ jartzeko lekua; Gastronomia Zientzien Fakultatea dago han eta Elikaduraren eta Gastronomiaren Ikerketarako eta Garapenerako Zentro bat ere bai. Ekimen pribatua da (Mondragon Unibertsitatearena), erakunde publikoen eta sukaldarien babes duena, eta sukaldaritzaren erreferente bihurtu da.

5. Basque Culinary Center, Donostia.

5. Basque Culinary Center, Saint-Sébastien (Guipuscoa).



nord-américains, canadiens, suédois et autres -même des magnats japonais venus en jet privé-, venus spécialement pour déjeuner ou dîner dans l'un de ces restaurants, avant de repartir aussitôt, ravis de l'expérience.

Si mes propos vous semblent exagérés, je vous invite à regarder cinq documentaires que j'ai eu la chance de réaliser avec cinq de ces grands chefs : Juan Mari Arzak, Hilario Arbelaitz, Andoni Luis Aduriz, Martin Berasategi et Pedro Subijana⁸.

Aux côtés de ces cinq personnalités, bien d'autres cuisiniers exécutent aujourd'hui, les pieds magnifiquement enracinés dans la cuisine traditionnelle, une cuisine totalement nouvelle, appréciée, admirée et reconnue à travers le monde, y compris par les plus grands cuisiniers de la planète.

Saint-Sébastien n'a pas été choisie par hasard pour lancer le Basque Culinary Center⁹, qui renferme la Faculté de Sciences Gastronomiques et un Centre de Recherche et Innovation dans l'Alimentation et la Gastronomie. Cette initiative privée (Mondragon Unibertsitatea), devenue aujourd'hui une référence, a pu compter sur le soutien public des institutions et des cuisiniers.

Memoriaren auzia sukaldaritzan

Esan berri dut *mundu osoak* estimatzen duela gaur egungo sukaldariekin egiten duten sukaldaritza berria. Bainak, handietako batek, Hilario Arbelaitzek, Oiartzungo Zuberoa jatetxeak¹⁰, honako galdera hau egin zuen behin: euskal sukaldariak betiko euskal sukaldaritzagatik ote dira ezagunak edo egin dituzten ekarriengatik eta berrikuntzengatik estimatzen ote dira?

Arbelaitz da, nire ustez, *memoriaren aitorpena* esaten diogun horri gehien lotzen zaion sukaldaria. Hala ere, bera ondorio batera heltzen da eta esaten du beste herrialdeetako jendeak halako estimu handitan baldin baditu euskal sukaldariak, arrazoi nagusia beren *autore sukaldaritzan* berritasuna, nobedadea, sartzen jakin izan dutelako dela. Hori bai, oso berritasun berezia da eta euskal sukaldaritza tradizionalarekin lotura estu-estua duen neurrian bakarrik da posible.

Hala ere, ez dugu inor engainura eraman nahi. Iritzi bat baino ez da, jateko kontuez ari garenean, euskaldunen artean behinik behin, berritisuna ez baita beti ontzat hartzen. Imajinatzen dut gauza bera gertatuko dela beste lekuetan eta kulturetan ere; baina, egia esateko, hemen oraindik jende asko dago euskal sukaldaritza tradizionalari uko egin nahi ez diona. Halakoek, jatetxe batera doazenean, ondo ezagutzen dutena, *betiko gauzak*, dastatzeko plazera berritu nahi dute beste behin, eta baztertu egiten dituzte jateko kontuetan berritasunak eragin ditzakeen esperientzia erradikalegiak.

Baina zergatik ibili behar ote dugu beti sukaldaritza berriaren eta tradizionalaren artean aukeratzen, batak bestea ukatuko balu bezala? Galdera gehiago ere sortzen dira horren inguruan: nolakoa izan behar du sukaldaritzak, tradizionala dela esateko? Zer ezaugarri dauzka? Zein da bizitza osoan berdina eta aldaezina iruditu zaigun sukaldaritza hori, nahiz eta, jakina denez, etengabe eboluzionatuz eta garatuz doan? Orain dela 300 urtekoa ote? Edo duela 400 urtekoa? Zer esan nahi ote du betiko sukaldaritzak? Beste hainbeste gertatzen da *sukaldaritza berriarekin* ere. Zer da sukaldaritza *berria* eta zer ez? Dena balekoa ote da, berria bada? Zer esan nahi du betiko sukaldaritzak? Ba al da horrelakorik?

Inork ez du zalantzan jartzen memoria funtsezkoa dela gastronomician. Plater bat, janari bat, zapore bat... atseginez oroitzentz badugu -leku, denbora edo egoera gozo batekin lotzen delako, adibidez-, gure gustukoa izango da seguru enik. Sukaldean prestatutako janari bat gogora etortzen zaigunean, jaten ari garena modu positiboan balioesten dugu. Neurri handi batean, *ezagutzea gozatzea* da.

Beharbada, horregatik dira hain beharrezkoak kultura eta heziketa zerbait berriaren aurrean jartzen garenean; gauza ezezagunek larritasuna eragiten digute. Jakina da joan den aspaldian asko aurreratu dugula eta ia denera ausartzen garela. Gaur egun era guztietako janariak sartzen ditugu ahoan, tarteak exotikoak eta harrigarri askoak. Informazioak irekiago

La question de la mémoire en cuisine

Je viens d'affirmer que cette nouvelle cuisine des cuisiniers les plus modernes est appréciée par le plus grand nombre, mais l'un d'entre eux, Hilario Arbelaitz, du restaurant Zuberoa d'Oiartzun¹⁰, s'est déjà demandé si les cuisiniers basques étaient réputés grâce à la cuisine basque traditionnelle ou grâce à la nouveauté qu'ils ont su apporter.

Arbelaitz est pour moi le chef le plus investi dans ce que nous appelons la mémoire de la reconnaissance. Il considère pourtant que si les cuisiniers basques sont appréciés par les étrangers, c'est grâce à la nouveauté qu'ils ont su insuffler à leur cuisine d'auteur, même si cette nouveauté est effectivement très spécifique et en relation profonde avec la cuisine traditionnelle basque.

Ne nous fourvoyons pas, la nouveauté n'est pas toujours bien reçue quand il s'agit de chère, du moins entre Basques. La situation n'est probablement pas très différente dans les autres territoires et cultures. Quoi qu'il en soit, ici, beaucoup de gens rechignent encore à abandonner la cuisine traditionnelle. Certains ne vont au restaurant que pour retrouver le plaisir de manger un plat qu'ils connaissent, refusant les expériences trop radicales dans l'innovation.

Mais après tout, pourquoi avoir à choisir entre nouvelle cuisine et cuisine traditionnelle, pourquoi les opposer ? Et cette question en entraîne d'autres : À quoi une cuisine doit-elle ressembler pour être considérée comme traditionnelle ? Quelles sont les spécificités qui la définissent ? Quelle est cette cuisine, que nous avons toujours considérée comme immuable, malgré son incessante évolution : la cuisine d'il y a 300 ans, celle d'il y a 400 ans ? De même, qu'est-ce que la nouvelle cuisine, et que ne peut-on pas considérer comme telle ? Toutes les propositions sont-elles valables, pour peu qu'elles soient innovantes ? Qu'est-ce que la cuisine de toujours ? Existe-t-elle réellement ? Personne ne remettra en cause l'aspect fondamental de la mémoire dans la cuisine. Si nous associons un plat, un aliment ou un goût à une sensation de plaisir –parce que nous l'identifions à un environnement ou un moment agréable, par exemple–, il aura toutes les chances de nous plaire. Quand une préparation culinaire touche notre mémoire, nous avons tendance à apprécier ce que nous mangeons. Reconnaître, c'est, dans une grande mesure, prendre du plaisir.

C'est peut-être la raison pour laquelle nous avons besoin de la culture et de l'éducation pour accéder au nouveau, car l'inconnu provoque l'inquiétude. Certes, nous avons beaucoup avancé ces derniers temps et nous osons désormais presque tout. Les aliments les plus étranges et les préparations les plus exotiques se glissent aujourd'hui sous nos palais. L'information nous a rendus plus ouverts : sans remonter bien loin, j'imagine la tête de mes défunt grands-parents si on leur présentait un plateau de sushis, ou s'ils nous voyaient manger des branchies d'oursins.

bilakatu gaitu; ikusteko litzateke nolako aurpegia jarriko lukeen gure aitona edo amona zahar defuntu batek burua altxatu eta, konparazio batera, sushi plater bat aurrean jarriko bagenio, eta auskalo zer pentsatuko lukeen itsas trikuaren zakatzak eta mamia jatekoak direla esango bagenio.

Nahita edo nahi gabe, markatu gaituzten oroitzapenen bila ibiltzen gara, gure izatearen parte direnez, eta horien artean bereziki garrantzi-tsuak dira haurtzarotik datozenak. Bakailao batek, indaba batzuek, gisatu batek, marmitakoak... konparaziozko parametroak dauzkate beti, bakoitzarentzat kanon aldaezin bat egon beharko balu bezala.

Nolanahi ere, egia ote da sukaldaritzaren memoriak –edo memoriaren sukaldaritza ote– denboran barrena aldatu gabe irauten duela?

Puntu honetara heldu garelarik, gogoan dut Andoni Luis Aduriz sukaldari handiarekin¹¹ behin izan nuen elkarritzeta. Beste askotan bezala, gure arteko kalamatrika amaigabe horietako batean kateaturik genbiltzala, ideia bat otu zitzaidan, nire ustez gure asmoak definizio batean jaso zitzakeelakoan; hau da, neure inozentzian pentsatu nuen sukaldaritza tradizionala definitzeko modua topatu nuela: «Betiko sukaldaritza norberak gehien ezagutu duen hora da». Bitan pentsatu gabe, honela erantzun zidan Andonik: «Orduan, nire memoria, zurea eta gure belaunaldiko guztiena bezala, makarriez tomatearekin beteta dago». Eta arrazoi zuen, horixe baita ia denok gure bizitzan gehien jan duguna, umetan batez ere.

Aurreko pasadizoak erakusten digu jateko kontuen inguruuan sortzen diren auziek ez dituztela erantzun errazak. Esaterako, zer da sukaldaritza berria? Sukaldaritza original bati buruz ari al gara?

Gogoko dut Ferran Adrià katalanak originala dena definitzeko era-biltzen duen esaldia: «Sortzea ez kopiatzea da». (Hala ere, jakinarazi di-datenez, Jacques Maximin frantsesak esan omen zuen lehenengo aldiz esaldi hori, eta Ferran Adriàk hari hartu, asko estimatzen duenez).

Baina, heldu diezaiogun lehen egindako galderari: posible ote da hori? Posible al da plater bat sortzea ezer kopiatsu gabe eta gure aurrekoen berrikuntzak eta aurkikuntzak baliatu gabe?

Zoragarria da gure sukaldari handietako batek, Hilario Arbelaitzek, ematen duen erantzuna, bere kartan plater berri bat sartzeari buruz galdetzen zaionean: «Ez dut aurrekoa gainditzen ez duen platerik sartzen kartan. Berriak ez du ezertarako balio, ez badu aurretik ezagutzen dena hobetzen».

Puntu honetara heldu garelarik, abiada moteldu beharra daukagu, gure gogoetan sakontzeko.

6. Bakailaoa.

6. La morue.

Qu'on le veuille ou non, nous avons toujours tendance à rechercher nos souvenirs constitutifs, ceux qui nous ont formés dès notre enfance. Qui plus est, nous avons toujours un modèle de départ auquel comparer une morue, des haricots, un ragoût ou un *marmitako*, comme s'il devait exister un canon invariable pour chacun d'eux.

Mais cela est-il vrai ? La mémoire de la cuisine –ou serait-ce la cuisine de la mémoire ?– demeure-t-elle inaltérable dans le temps ?

Je repense ici à une conversation avec le grand cuisinier Andoni Luis Aduriz¹¹. Un jour où nous errions dans l'une de nos habituelles jungles verbales, une idée me vint à l'esprit qui pourrait éclairer notre discussion. Je crus trouver innocemment la définition que nous cherchions pour la cuisine traditionnelle : « La cuisine de toujours, c'est celle que chacun a le plus connu ».

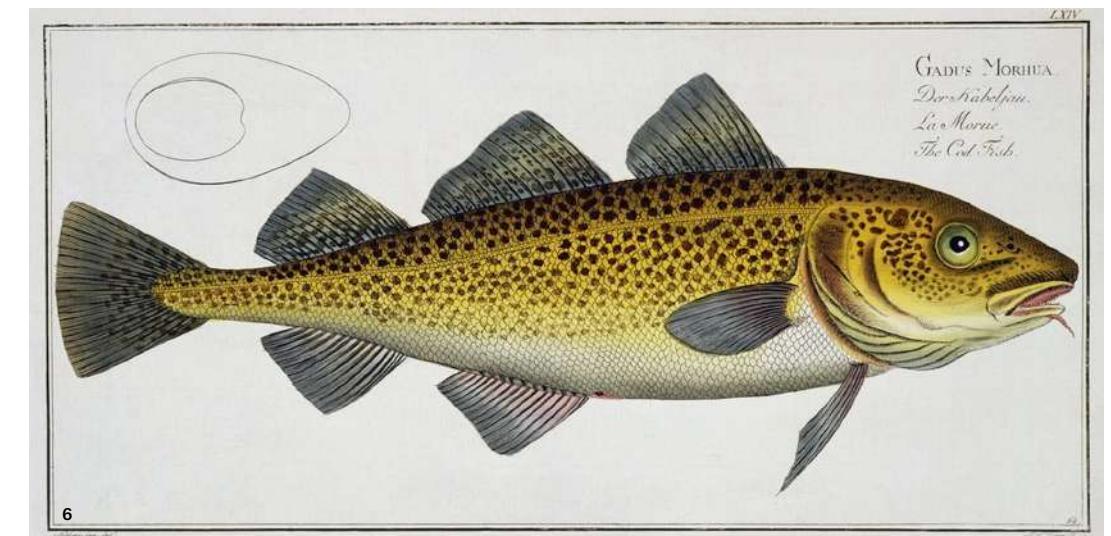
Andoni, qui ne connaît ni la bêtise ni la paresse, me répondit aussitôt : « Dans ce cas, ma mémoire, comme la tienne et celle de tous ceux de notre génération, est pleine de pâtes à la tomate ». Et il avait raison, car c'est sans doute, pour l'écrasante majorité d'entre nous, ce que nous avons le plus mangé dans nos vies, du moins durant notre enfance.

L'anecdote illustre bien que, dans le domaine de l'alimentation, les réponses ne sont jamais simples. Qu'est-ce que la nouvelle cuisine ? S'agit-il simplement d'une cuisine originale ?

J'affectionne particulièrement la définition de l'originalité du chef catalan Ferran Adrià : « Créer, c'est ne pas copier ». (Il semblerait pourtant que le premier à prononcer cette phrase fut en réalité le Français Jacques Maximin, qu'Adrià admire profondément).

Mais revenons à notre propos : Est-il possible de créer un plat sans rien copier, absolument rien, sans utiliser les avancées et les découvertes des prédecesseurs ? La réponse d'un de nos plus grands chefs, Hilario Arbelaitz, quand on lui demande de parler d'un nouveau plat inclus dans sa carte, est passionnante : « Je n'intègre aucun plat qui ne soit supérieur au précédent. La nouveauté ne sert à rien si elle n'améliore pas l'existant ».

Au point où nous en sommes, il convient de s'attarder un instant sur cet aspect, pour approfondir la réflexion.



Euskal sukaldaritza tradizionala 'versus' autore-sukaldaritza berria?

Jakina da bakailao edo barazki-plater bat mahaira esertzen denaren go-sea edo apetitua assetzeko zerbitzatzen dela, batez ere. Sukaldaritzaren lehenbiziko eginbeharra horixe baita, elikatzea. Pozoitu gabe betiere. Go-sea assetza izan da beti gizateriaren lehenengo ardura eta eginbeharra, eta hala izaten jarraitzen du gaur egun ere munduko alde gehienetan, go-sea zabalduta baitago Mendebaldeko ateetatik kanpo. Beraz, ulertzeko da, eskasia dagoenean, sukaldariaren betebeharra falta den hura eskaintza izatea: gantza, edo gatza, edo proteinak edo urri den edozein gauza. Gosea dagoen herrialdeetan, eguneroako bizitzan gehien falta dena, edo eskas eta urri dena, eskaintza da sukaldariarentzat festarik eta harrotasunik handiena: haragi zati bat arrozarekin edo indabekin, adibidez. Banketea, tripa-festa, salbuespenarekin lotuta dago, normala eta egunerokoa ez denarekin, eskuratzeko (edo, kasu honetan, ahoratzeko) erraza ez denarekin. Baino zer gertatzen da goseric ez dagoenean eta jatea ez denean hil edo biziko premia eta behar gorria? Zer gertatzen da jatea, oinarrizko premia izateaz gain, zerbait kulturala bilakatzen denean?

Orduan sortzen dira gure sukaldari handien proposamenak. Orduan ateratzen da agerira bakoitzaren estiloa. Horietako batzuk produktuan

7. Idiazabal gazta.
8. Nokiaren testura
Idiazabal saltsarekin.
Mugaritz jatetxea,
Andoni Luis Aduriz.

7. Fromage d'Idiazabal.
8. Texture de gnocchis
à la sauce fromagée
d'Idiazabal. Restaurant
Mugaritz, Andoni Luis
Aduriz.



7

Cuisine traditionnelle basque versus nouvelle cuisine d'auteur ?

Il est évident qu'un plat de morue ou de légumes est servi avant tout pour rassasier l'appétit du convive. C'est le premier devoir de la cuisine : alimenter sans empoisonner. C'est la tâche à laquelle s'est attelée l'humanité en Occident, et elle continue dans une grande partie du globe, puisque la famine persiste hors de nos portes. Il est naturel que le cuisinier apporte ce qui fait défaut : gras, sel, protéines et autres. Sur les territoires où la faim sévit, rien ne met plus en joie un cuisinier que d'apporter ce qui manque au quotidien : un morceau de viande sur du riz et des haricots, par exemple. Le festin est lié à l'exceptionnel, à l'absent, à l'inatteignable ou à la rareté. Mais qu'arrive-t-il quand la faim disparaît en tant que telle et que l'action de se nourrir devient un sujet plus culturel que primaire ?

C'est là que surgissent les propositions de nos meilleurs cuisiniers. C'est là qu'émerge le style spécifique de chacun. Certains viseront l'excellence avec ladite cuisine de produit par l'amélioration infinie dans la répétition de la préparation, convoquant pour ce faire les souvenirs et la mémoire, avant tout. Si je peux me permettre, j'aimerais appeler ce type de professionnels, sans aucun dédain, cuisiniers artisans, car leur vie s'articule autour de l'axe de l'amélioration de la tradition.



8

oinarritutako sukaldaritzaren bidez saiatuko dira bikaintasuna lortzen; plater berak behin eta berriz errepikatuz, gero eta hobeto prestatuko dituzte, eta, halakoen lan-sistemarako funtsezkoak dira oroitzapenak eta memoria. Era horretako profesionalari –gutxiesteko inolako asmorik gabe– sukaldari-artisaua dei geniezaioke, tradizioa hobetzea baita bere bidearen ardatza.

Horixe da *gourmand* horren gulak –gehiengok barruan dauaguna– gehien estimatzen duen sukaldaritzia. Hutsik egiten ez duen bidea da hori, zorroztasunez egiten bada: ahalik eta produkturik onenarekin eta arreta handiz lan egin behar da. Hala ere, aspertu egiten du azkenerako.

Gizakiak itzalak behar ditu argia estimatzeko, edo argia behar du itzalak estimatzeko. Artisau-sukaldaritzaren moldeko janariak egunero eta etengabe jateak aspertu egiten du, gogaitu –beste guztiak bezala, noski–, eta hortik ihes egiteko beharra sentitzen dugu noizean noiz. Inork ezin du mahaian plazera sentitu, astebevez segidan era horretako janaria bakarrik janez, zoragarria bada ere. Egia da, hala ere, era horretako janariak jasangarriago direla denboran, ez dutela beste askok bezain erraz aspertzen.

Halakoak jan ondoren, garbitzeko joera izaten da, eta hain estimatuak ez diren jakiak jan ohi dira ondoren, janari grisagoak, apalagoak, ez hain gustagarriak eta markatuak. Purifikatzeko eta garbitzeko premia sentitzen da. Asebeteta, gogaituta kasik, bikain jatearen plazera ahanzten saiatzen gara, aurrerago, handik egun edo aste batzuetara, plazer hori berriz ere atseginez dastatzeko gai izan gaitezen. Hala, janari edo plater jakin bat bilatu baino gehiago, atzera lehengoak izaten saiatzen gara. Halako plater edo gutizia dastatzeko irrika sentitu nahi dugu atzera, desioa benetakoia eta erreala zen sasoira itzuli berriro.

Gastronomian hain nabarmena den kontu hau, beste arteetan ere gertatzen da: musikan, pinturan, arkitekturan, literaturan... Memoriak funtsezko papera jokatzen du horietan guztietañ; hala ere, errepikapena



9. Sagarrak.
10. Beste sagar tarta.
Akelarre jatetxea, Pedro Subijana.

C'est l'une des cuisines les plus appréciées par ce gourmand que nous portons presque tous en nous. C'est un chemin infaillible, à condition d'être exécuté avec rigueur, c'est-à-dire avec le meilleur produit possible et la plus grande attention possible sur ses préparations. Mais, malgré tout, elle peut finir par lasser.

L'être humain a besoin d'ombres pour pouvoir apprécier le soleil, et nul n'apprécie l'ombre sans soleil. L'ingestion continue et quotidienne de ce type de cuisine artisanale provoque, comme toutes les autres, un certain désir d'en fuir. Personne ne pourrait conserver le même niveau de plaisir en mangeant chaque jour pendant une semaine la même cuisine, aussi magnifique soit-elle. Il faut cependant admettre que ce type de cuisine fait partie des plus durables, de celles qui lassent le moins dans le temps.

Le convive aura tendance à se dépurer, en ingérant des aliments moins appréciés, plus ternes, moins savoureux, moins remarquables. Il ressentira un besoin pressant de se purifier. Il aura tendance à oublier le plaisir de l'excellence, pour pouvoir le retrouver plus tard, probablement au bout de quelques jours. Ainsi, plus qu'un aliment ou un plat en particulier, le convive cherchera inconsciemment à redevenir le même que celui qu'il était avant. Il voudra revenir au point où il était capable de désirer ardemment tel ou tel plat ou aliment, retourner aux temps où le désir était réel et indubitable.



ez da nahikoa. Inork imajinatzen al du arkitekto bat bere aurrekoek eraikitzen zuten etxe eredu paregabe bat behin eta berriz errepikatzen? Lehen geunden lekutik, molde zaharretik, atera beharra dago, atzera bizi-tasunez eta emozioz gozatzeko gai izan gaitezen.

Jakina, bada sormenerako bidean beste oinarri edo ardatz printzipal bat, baita sukaldaritzan ere: berritasuna, originaltasuna, inoiz ikusi ez dena. Bere burua sortzailetzat duen sukaldaria ez da egundo konformatuko behin eta berriz errepikatzearekin eta hobetzearekin, sukaldari-artisauak egiten duen legez, horrek ez baitu bere arima asebetetzen -ezta eredua denik eta onena izanda ere-. Aitzitik, bide berriak bilatzen saiatuko da, batzuetan bazkaltiarrek edo afaltiarrek ulertuko ez badute ere, eta gosea eta memoria baino zerbaite gehiago eskatuko dio bere mahaira esertzen denari.

Bach musikariak *Golbergen bariazioak* konposatu zituenean -gaur egun hain gustuko ditugunak-, hordago bota eta zalantza eragin zuen bere entzuleen artean, askok ez baitzekiten musika berri hura nola hartu; ez zekiten musika hura benetan ona ote zen; ez zekiten gustuko zuten edo ez.

Jar dezagun beste adibide bat: Oscar Niemeyer arkitektoak gutxik bezala menderatzen du angelu zuzena, baina ez du erabili nahi izaten, baliabide bera behin eta berriz ez errepikatzeagatik. Nahiago du kurba aske eta sensuala. «Nire herrialdeko mendietan, erreken bihurguneetan, zeruko hodeietan eta itsasoko olatuetan aurkitzen dudan kurba da». Baino zer ikusteko ote du hodei batek eraikin batekin? Kontua da Niemeyer ez dela artisau jakintsu bat soilik. Ongi menderatzen du artisautza, jakina; ongi baino hobeto ezagutzen du ofizioa eta gai da, gai denez, angelu zuzenak erabiliz eraikitzeo, baina bere lanari askoz ere gehiago eskatzen dio. Eraikin bat egiten duenean, estalpea emateaz gainera, beste zerbaite gehiago lortu nahi du: «Zurrara eragin nahi du, emozioa, lilura, berezitasuna eta poesia, eskuairarekin eta kartaboiarekin lotuta ez dauden kontuak».

Modu berean, badira zenbait sukaldari antzeko planteamendua dutenak. Elikaduristik eta plazer behin eta berriz errepikatutik harago joan nahi dute, beste zerbaite lortu. Betiko sukaldaritza ezagutzen dute, noski, baina zerbaite gehiago nahi dute. Niemeyerrek eta Bachek bezala, sortzaile konprometitu guztiek bezala.

Kontua da, arkitekto eta musikari aurreratuek bezala, sukaldariek ere beren proposamenei irekita dauden bazkaltiarrik (edo afaltiarrik) behar dituztela, eta ez da beti erraza izaten halakorik topatzea, sarritan mahaira esertzen denak patroi bakarra (memoria) izaten baitu, sukaldariaren proposamenak balioesteko. Bazkaltiar edo afaltiar erredukzionistak artisau-bidea besterik ez du onartzen; hala, uko egiten dio berritasun orori eta ez dio uzten garatzen ez bere pertzepzio-gaitasunari, ez emozioari. Plazer fisiologikoa -tripa bapo bete eta betiko aho-gustua ase- baino ez du bilatzen, eta horrekin beste bide guztiei ateak ixten dizkie sukaldaritzan. Betiko erreakzionarioa da. Betikoa bilatzen du behin eta berriz, hainbeste errepikatzeak egunen batean erabat gogaituko duela konturatuz gabe.

Sukaldaritzan, zorionez, badira bihar edo etzi tradizio izango diren molde eta modu berriak gaur sortzeaz arduratzen direnak ere, eta tradizio horiek behin eta berriz errepikatuko dituzte sukaldari-artisauak etorkizunean, gutako bakoitzak barruan daukagun mozolo erredukzionista atzerakoaren atseginerako.

Cette réalité si perceptible en gastronomie l'est tout autant dans les arts : en musique, en peinture, dans l'architecture, la littérature... Dans tous ces domaines, la mémoire joue un rôle essentiel, mais la répétition ne suffit pas. Peut-on imaginer un architecte qui construirait encore et encore la même maison parfaite que ses prédécesseurs ? L'éloignement est nécessaire pour être capable à nouveau de ressentir l'intensité du plaisir.

Tout ceci nous amène à une autre grande voie de la création qui existe aussi en cuisine : le nouveau, l'original, l'inédit. Le cuisinier qui se considère créateur ne se contentera jamais de la reproduction et de l'amélioration qui rassasient l'âme du cuisinier artisan, aussi excellentes soient-elles. Le cuisinier créateur cherchera toujours de nouveaux chemins, parfois incompris, qui exigeront du convive plus que la faim et la mémoire.

Quand Bach composa ses *Variations de Golberg*, que nous écoutons aujourd'hui avec tellement de plaisir, il mit au défi nombre de ses auditeurs, qui eurent beaucoup de mal à décider si cette musique si nouvelle pouvait vraiment être considérée comme bonne. Ils n'arrivaient même pas à savoir si elle leur plaisait. Autre cas similaire : l'architecte Oscar Niemeyer maîtrise comme personne l'angle droit, mais il se refuse à l'utiliser et à le reproduire. Il préfère les courbes libres et sensuelles : « Seule m'attire la courbe libre et sensuelle de la nature, la courbe des montagnes, des vagues de la mer, des nuages du ciel ». Mais quel rapport peut-il y avoir entre un nuage et un bâtiment ? Il se trouve que Niemeyer n'est pas seulement un artisan savant. Il maîtrise évidemment l'artisanat et il est parfaitement capable de construire en angle droit, mais son travail va plus loin. Quand il construit, il ne cherche pas seulement à abriter, il recherche « le bouleversement, l'émotion, la surprise, la différence et la poésie, des sensations qui ne sont pas soumises à la règle et à l'équerre ».

Certains cuisiniers ont cette même approche vitale. Ils cherchent autre chose, ils vont au-delà de la simple alimentation et du plaisir réitéré. Ces cuisiniers connaissent évidemment la cuisine artisanale, mais ils veulent atteindre quelque chose de plus. Comme Niemeyer, comme Bach, comme tout créateur engagé.

Or, comme l'architecte ou le musicien d'avant-garde, ces cuisiniers ont besoin de convives disposés, qui ne sont pas toujours faciles à trouver, car les hôtes ont souvent un modèle unique (la mémoire) à partir duquel ils évaluent les propositions du cuisinier. Nous parlons ici du convive réductionniste, qui n'accepte que la voie de l'artisanat et reste totalement fermé à toute innovation, à tout développement de sa propre capacité perceptive et émotionnelle. Au nom du plaisir purement physiologique et gustatif, il refuse toute autre direction à la cuisine. C'est l'éternel réactionnaire. Il recherche incessamment une répétition qui finira, un jour, par le lasser.

Heureusement, il existe aussi en cuisine des gens qui s'appliquent à créer aujourd'hui des recettes qui feront tradition demain, une tradition qui sera répétée à l'infini par les cuisiniers artisanaux du futur, pour le plaisir de l'imbécile réductionniste et réactionnaire qui sommeille en chacun d'entre nous.

Sukaldari-lanbidearen balioaz

Lehen adierazi dugun bezala, berritzeko behar hori, proposamen berriekin arriskatzeko behar hori, izan da maila goreneko sukaldariekin 1975. urtetik aurrera hartu zuten bidea. Aldi berean, izar mediatiko eta ospetsu bilakatu dira, ordea, eta hori ez da beti samurra izaten, sarritan bereak ez diren *saltsetan* sartzen baitituzte, eta hor ibiltzen dira galdu antzean zenbait egoera eta atakatistik atera ezinik. Ez da bidezkoa, sukaldariai sukaldari baitira soil-soilik, zer arraio! Ez dira filosofoak, ez komunikatzialeak, ez antzezleak, ez irakasleak... Nahiz eta batzuek sen eta talentu handiagoa duten kontu horietarako, zenbait espezialistak baino.

Maila handiko sukaldariei sarritan egiten dieten galdera maleziatsu bat honako hau da: «Orain dela hamar urteko zure platerak hain onak baldin baziren, zergatik ez da horietako bakar bat ere agertzen zure kartyan gaur egun?».

Arestian aritu gara kontu horretaz; Niemeyer arkitektoaren aipu bat ekarri dugu hona, eta ikusi dugu ez zitzaiola gustatzen bere eraikinetan errepikatzea eta abar. Niemeyerrek, ordea, sukaldariekin baino zorte



11

11. Argiñano, Castillo, Arzak, Fombellida, Subijana, Roteta, Kintana, Irizar, Idiakiez eta Zpirain Donostiaroko portuan, 1970eko hamarraldian.

De la valeur du métier de cuisinier

Ce besoin de renouvellement, de prise de risque avec des propositions nouvelles, fut le chemin emprunté par les plus grands cuisiniers basques à partir de 1975. Désormais devenus stars médiatiques et populaires, ils sont cependant souvent confrontés à des questions qu'ils ne peuvent même pas aborder, car ils restent, ne l'oubliant pas, des cuisiniers. Ils ne sont ni philosophes, ni communicants, ni acteurs, ni professeurs... Même si certains d'entre eux ont davantage d'étoffe pour répondre à ces questions que bien des spécialistes.

L'une des questions vicieuses le plus fréquemment posées aux grands cuisiniers est la suivante : « Si vos plats d'il y a 10 ans ont fait votre renommée, comment se fait-il qu'aucun d'entre eux n'apparaisse aujourd'hui à votre carte ? ».

Nous avons rapidement abordé plus haut ce sujet en citant l'architecte Niemeyer et la non-répétition de ses bâtiments. Or, Niemeyer est plus chanceux sur ce point que les cuisiniers, car l'objet qui matérialise son art ou son habileté à construire, c'est-à-dire le bâtiment, s'avère moins éphémère que la création du cuisinier, c'est-à-dire le plat. En effet, la création du cuisinier, le plat ou la préparation gastronomique, est par définition destinée à disparaître, à ne pas durer dans le temps.

C'est pourquoi les cuisiniers ont aujourd'hui de plus en plus recours à des techniques qui leur sont a priori étrangères –photographie, écriture, cinéma, vidéo...–, pour laisser des traces durables de leur travail. Tout cuisinier qui se respecte dispose aujourd'hui d'un ensemble de supports, réalisés avec plus ou moins de succès, pour fixer dans le temps son travail, puisque le besoin d'avancer et de proposer constamment de la nouveauté rend ses créations du moment obsolètes dès la saison suivante.

Cette urgence de l'éphémère, cette conscience que tout ce qui naît est irrémédiablement amené à disparaître définitivement, provoque aussi une tension chez le convive gourmand et l'amène à retourner au même établissement à chaque changement de carte, conscient de l'expérience unique que le cuisinier va lui offrir : s'il ne mange pas cette création aujourd'hui, il ne pourra jamais la manger.

Si la mémoire et la question de la durabilité sont des caractéristiques conceptuelles qui interviennent dans l'acte créatif même, elles n'adhèrent pas forcément à ce qui est créé, c'est-à-dire au plat. La mémoire intervient sans aucun doute dans la création, elle s'avère fondamentale dans l'élaboration du style du cuisinier, mais ses conséquences ne sont pas toujours reconnues, la preuve palpable peut être inexiste ou si complexe qu'elle n'apparaît pas à l'œil nu. D'ailleurs, il arrive que le cuisinier joue à occulter volontairement la racine du concept.

Tout ceci démontre que quand le cuisinier d'aujourd'hui offre une création d'auteur, il propose plus que de la simple nourriture. Une création gastronomique de haut vol est aujourd'hui une sorte de pot-pourri qui réunit,

handiagoa du kontu honetan, bere arteak erakusten duen objektua edo eraikitzeko zeukan trebezia -eraikina, alegia- ez baita hain erraz galtzen sukaldariaren obraren aldean -plater baten aldean, alegia-. Sukaldariaren sorkuntza-platera edo prestatu duen janaria- berehala desagertzeo egiten da, denboran ez irauteko sortzen da, definizioz.

Arrazoi horregatik, gaur egun gero eta gehiago erabiltzen dituzte sukaldariek berez arrotzak zaizkien teknikak -argazkilaritza, idaztea, zinema, bideoa...-, beren lanaren emaitza jasota gera dadin. Sukaldari handi guztiek era guztietako materialak dauzkate gaur egun, bere lana denboran mantendu eta gordetzeko, zeren eta, etengabe aurrera egiteko eta berritisunak proposatzeko daukaten beharraren causaz, sortzen dituzten obrak berehala desagertzen baitira (askotan plater bat urtebetean, edo hurrengo denboraldian, kentzen da kartatik).

Iragankor izate horrek, sortu eta berehala betiko galduko dela jakite horrek, tentsio etengabea sortzen dio mahaira esertzen den *gourmandari* ere; antsietate puntu horrek jatetxe berera eramatzen du behin eta berriz, karta aldatzen den aldiko berritisunak dastatu nahi izaten baititu eta ja-betzen baita sukaldariak eskainiko diona errepikaezina dela: kreazio hori gaur bertan jaten ez badu, beharbada ezin izango du beste inoiz jan.

Memoria eta iraunkortasunaren kontua ezaugarri kontzeptualak dira, sorkuntzaren prozesuan parte hartzen dutenak, baina ez daude nahitaez zuzenean lotuta sortutakoarekin, platerarekin. Memoriak sorkuntzan parte hartzen du, zalantzarak gabe; funtsezko da sukaldariaren estiloa sortzeko, baina memoriaren ondorioa ez da nahitaez beti bistakoa -hain konplexua izan liteke, non ezin baita ikusi-. Eta sukaldariak batzuetan ezkutuan gordetzen du kontzeptuaren erroa.

Horren guztiak argi erakusten du, gaur egungo sukaldariak auto-re-kreazio bat eskaintzen duenean, janaria bera baino zerbait gehiago proposatzeko asmoa duela. Maila handiko kreazio gastronomiko bat arrago baten modukoa da gaur egun, non gutxienez oinarrizko hiru kontu batzen diren proportzio desberdinan: naturaren ezagutza (produktua), memoria (zaporeena eta kulturala) eta berritisuna, lehendik ezagutzen dena gain-ditzeko asmoa duena.

Hiru zutabe nagusi horietan oinarritzen da gaur egun sukaldariaren lana, eta urrundu egiten da hala garai batean zeuzkan eginkizunetatik: mahaira esertzen zirenei gosea asetzea edo tripa betetzea. Eskaintza gastronomiko sortzaile on bat mundua interpretatzeko modu bat da, beste alorretan proposamen artistikoak diren neurri berean. Hori dela-eta, sarritan galdetzen diogu geure buruari ea sukaldaria benetako artista den edo ez. (Beste baterako utziko dugu kontu hori).

Garai bateko plater bikainak zergatik ez diren gaur egungo kartetan agertzen galdetzea maleziatsua bada, are eta mingarriagoa da sukaldari batentzat hurrengo galdera hau egitea, zalantzan jartzen baitu bere lanaren balio kulturala: «Zure sukaldaritza hain ona bada, zergatik ez ditu jendeak bere egiten zure kreazioak?». Edo bestela esanda: «Zergatik zure kreazioa ez da sartzen gure kultura-ondarean?».

Lehenago ere esana dugu sukaldariak ez direla filosofoak, sarritan kontu teorikoei aurre egin behar izaten badiete ere, eta azken galdera hori erantzutera behartzen ditutzenean, askotan ikusi ditut arduratuta, dialek-tikoki hondoratuta, larri, kinka horretatik atera ezinik. Gehienez ere hala esango dizute: «Nire lanak ez du ondarearekin zerikusirik, ez dut horretan lan egiten; ni sukaldaria besterik ez naiz». Baino sukaldariaren lanak ze-rikusi handia du ondarearekin, oso handia ere. Ikus dezagun, adibidez,

12. Sukaldaritza-ikasleak
Basque Culinary Centeren.



12. Étudiants en cuisine
au Basque Culinary Center.

dans des proportions différentes, au moins trois questions fondamentales : la connaissance de la nature (du produit), la mémoire (gustative et culturelle) et la nouveauté, envisagée comme dépassement de l'existant.

Le travail du cuisinier repose aujourd'hui sur ces trois piliers, l'éloignant du métier d'étancheur de faim ou de rempisseur de panse. Une bonne proposition gastronomique créative, c'est, en un sens, une interprétation du monde, au même titre que les propositions des autres domaines artistiques. C'est pourquoi on se demande souvent si le cuisinier est un véritable artiste. (Nous remettrons cette question à plus tard).

Si la question sur l'absence des meilleurs plats d'antan des cartes actuelles est piégeuse, une autre interpellation peut s'avérer plus blessante encore pour le cuisinier, car elle tourne en dérision sa véritable valeur culturelle : Si votre cuisine est si bonne, pourquoi n'est-elle pas assimilée par votre peuple ? Pourquoi ne la préparent-ils pas chez eux ? Autrement dit, pourquoi votre création ne s'intègre-t-elle pas dans votre patrimoine culturel ?

Les cuisiniers, nous l'avons dit, ne sont pas philosophes, mais ils sont souvent confrontés à des questions théoriques. Face à cette dernière interrogation, j'ai vu des cuisiniers très inquiets, dialectiquement effondrés, embourbés dans ce sujet embarrassant. Tel ou tel cuisinier pourrait vous répondre : « C'est-à-dire que moi, cette histoire du patrimoine, ce n'est pas mon domaine, je suis un simple cuisinier ». Pourtant, cette question du patrimoine fait bel et bien partie de son travail. Revenons, par exemple, au mouvement de la nouvelle cuisine basque, que nous avons évoqué plus haut. Hormis quelques rares plats (terrine de rascasse, bar au poivre...), les propositions de nos cuisiniers n'ont pas passé les portes des cuisines privées. Presque personne ne reproduit chez soi les grands plats de tel ou tel chef, ceux qui s'y tentent constituent une véritable exception dans l'activité

Euskal Sukaldaritza Berriaren mugimendua –lehen ere hitz egin dugu horri buruz-. Plater bakarren bat edo beste kenduta (itsas kabra-pastela, lupia piper beltzarekin...), jatetxeetako sukaldari handien proposamenek ia ez dute salto egin gure etxeko sukaldeetara. la inork ez ditu etxeen prestatzen halako edo bestelako chefaren plater apartak, eta, egitekotan ere, zerbait exotiko gisa egiten da, egunero kotasunetik kanpo dagoen bitxikeria gisa. Hortaz, zertan ikusten da, gure etxeko sukaldeetan, sukaldarieki egiten dituzten kultura-ekarpenak eta aurkikuntzak?

Askotan ikusi ditugu euskal sukaldarieki galdera horren aurrean atse-kabeturik eta zer erantzun asmatu ezinik. Pentsatzen dute, idazle eta artista plastiko onenen obrak kultura-ondarean betiko geratzen diren bitartean, sukaldariekin kreazioak perfume baten lurrina bezalakoa dela, erraz irentsi eta erraz ahazten dena, eta beren ekarria ez dela funtsezkoa herriko kulturan.

Hala aurkezten direnean, patetiko samar agertzen dira. Horregatik, gaia modu orokorragoan aztertu behar dugu, bai eta sakonago ere.

Begia halako plater edo errezeta jakin batetik harago jartzen badugu, bistakoa da gaur egun sukaldarieki eragin handia dutela kultura-ondarean. Jan-kontua eta sukaldaritza ulertzeko gaur egungo moduek eta orain dela hogeita bost urtekoek ez dute zerikusirik. Nolabait esatearren, gastronomiarekin zerikusia duten aurrerapen kulturaletan sukaldarieki punta-puntan daude. Horiei esker hainbat kontzeptu barneratu ditugu: garaian garaiko produktuak kontsumitzea, merkatuko sukaldaritza, zaporeei errespetua izatea, janarien egoste-puntuari arreta jartzea eta beste gauza asko.

Sukaldarieki hedabideetan duten oihartzunari esker gastronomiaren didaktika ikaragarri zabaldu da, eta asko ikasi dugu denok. Gaur egun inork ez du etxeen janaria prestatzen lehen egiten zen bezala. Eta hori sukaldariei zor diegu batez ere, pedagogia-lan handia egiten baitute. Hala, hainbat puntu garrantzitsutan erreparatzen irakatsi digure: adibidez, jatorrizko produktu naturalak eta garaian garaikoa jatea zein garrantzitsua den ikusarazi digure, eta, horrez gainera, dietetikaz ere arduratzentzira. Gure sukaldariengatik ez balitz, oraindik ere *canard à l'orange* eskatzen jarraituko genuke abuztu betean –laranjen ordez, aranak eta fruitu hezurdunak ugari direnean–; eta lekariak txaurre-bela-riekin eta beste jaki koipetsuekin egosten segituko genuke, eta ezingo genuke dastatu prestatzen ari garen janariaren benetako zaporea.

ménagère courante. Où la contribution culturelle des cuisiniers et de leurs découvertes à notre cuisine finit-elle donc sa course ?

On a souvent vu des cuisiniers basques franchement désolés de ne savoir que répondre à cette question. Ils pensent que, comme les grands écrivains ou plasticiens demeurent dans le patrimoine commun, leur art n'est rien qu'un parfum facile à oublier, voire que leur contribution est accessoire dans leur propre culture. Quand ils se positionnent ainsi, ils m'apparaissent pathétiques. Nous devons se saisir de cette question de façon à la fois plus générale et plus profonde.

Si nous dépassons la dimension d'une préparation ou d'un plat précis, nous constatons aujourd'hui que l'influence des cuisiniers dans le patrimoine culturel est immense. Les façons d'appréhender l'alimentation et la cuisine sont très éloignées des points de vue d'il y a vingt-cinq ans. Les cuisiniers sont pour ainsi dire les fers de lance de nos avancées culturelles et gastronomiques. Nous leur devons l'intégration de concepts tels que la saisonnalité des produits, la cuisine de marché, le respect des saveurs ou la recherche attentive de la cuisson idéale des aliments.

L'importance médiatique si singulière des cuisiniers a favorisé une pédagogie de la gastronomie avec laquelle nous avons tous avancé. Aujourd'hui, personne ne cuisine chez lui comme avant, et c'est en grande partie grâce aux cuisiniers qui nous ont tous formés sur des questions comme l'authenticité du produit naturel, proche et saisonnier, et même sur la diététique. Sans eux, nous mangerions toujours aujourd'hui du canard à l'orange en plein mois d'août –alors que les premières prunes et les fruits à noyaux abondent– et nous cuirions encore les légumes secs avec des oreilles de cochon et autres viandes grasses, qui nous empêcheraient de déceler leur goût profond.

Zerk definitzen du euskal sukaldaritza?

Zerk du euskal *marka* sukaldaritza kontuan? Eta zerk ezin du izan halakoa, eta zergatik? Axalekoa eta garrantzi gabeko kontua eman dezake, baina euskal sukaldaritza zer den definitzea eta horren mugak non dauden jartzea ez da dirudien bezain erraza. Batzuok lepoa jokatzen dugu ahaleginean.

Gauza asko simplifikatzu gero, bi faktore har genitzake: batetik gure gastronomia non obratzen den (lekua: hemen), eta bestetik nork egiten duen (subjektua: guk). Hau da, euskal sukaldaritza «guk hemen» egiten duguna da. Ez dago gaizki esana, baina horrekin konformatzen al gara? Non geratzen da, adibidez, gure produktuen garantzia?

Seguru asko, behin baino gehiagotan entzungo zenion sukaldari handiren bati honako hau esaten: «Gure sukaldaritza ezinezkoa litzateke dauzkagun produktu zoragarriak izan ezean?». Eta egia galanta da hori. Horregatik, behin eta berriz goraipatzen eta famatzen ditugu gure produktu bikain paregabeak. Kasik kofradia bat daukagu produktu bakoitzarentzat eta egun seinalatuetan, dagokion santuaren egunez, prozesioan ateratzen gara tronpeta eta danbor baten atzetik, kapa soinean, kapela buruan eta banderatxoak eskuan hartuta. Batzueta gehiago ematen dugu italiar zalapartatsuak, euskaldun serio eta isilak baino ere.



13



14

13-15. Gernikako Azoka.

13-15. Marché de Gernika (Biscaye).

Éléments de définition de la cuisine basque

Quels sont les éléments basques d'une cuisine ? Quels sont, au contraire, ceux que nous ne pouvons pas considérer comme tels, et pourquoi ? La question peut sembler superficielle et anodine, mais définir les limites de la cuisine basque n'est pas si simple. Certains d'entre nous y consacrent même toute leur vie.

En schématisant à l'extrême, il s'agit d'abord d'observer où se produit notre gastronomie (ici) et par qui elle est produite (nous). La gastronomie basque est donc celle que nous faisons ici. C'est un bon début, mais peut-on vraiment nous contenter de cette définition ? Que fait-on, par exemple, de l'importance de « nos produits » ?

Vous avez sans doute entendu mille fois un grand chef dire : « Notre cuisine ne pourrait exister sans nos merveilleux produits ». C'est absolument vrai, et nous ne nous lassons pas de louer nos imbattables produits. Nous consacrons même une confrérie à chacun d'entre eux, et le jour du saint correspondant, nous revêtons nos capes, nos chapeaux et nos drapeaux pour défilier dans les rues derrière une trompette et un tambour. Parfois, nous ressemblons plus à de bruyants Italiens qu'à de sérieux et taiseux Basques.



15

Eta zer langilek edo beharginek jaso du gure nekazarieki, abeltzainek eta arrantzaleek adina laudorio? Badirudi horiek gabe euskaldun arrunt baten bizitzak ez duela ez zentzurik ez aurrera egiteko modurik.

Hona hemen non dugun Hirutasun Santu moduko bat, euskal sukaldaritzaren kontzeptua definitzen eta argitzen duena: hemen, gu eta gure produktuak. Bikain! Segi dezagun jolasean, eta pasa gaitezen sukalderra. Plater pare bat prestatuko dugu, zein baino zein errazagoa:

Lehenengo: Ahate-gibela, plantxan (buelta eta buelta), gatz pixka batekin eta aran-purearekin -ahatea Arabako Olarizun gizendutakoa da; gatza Arabako Gesaltza-Añanakoa da, eta aranak izeba Josefaren baratzetik hartu ditugu-.

Bigarrengoa: Bakailao tako eder bat, oliba-oliotan melatua (bakailaoa Norvegiakoa da eta oliba-olioa Jaenekoa, noski. Baratxuria lehengusu batek ekarri zigun Salamancatik, handik pasatu zen batean). Alegia, bakailaoa pil-pilean egingo dugula.

Dena prest dugu, beraz. Bi platerak geuk egin ditugu, eta hemen egin ditugu, gainera. Hala ere, bi plateretako bat, hemengo produktuez egin badugu ere, Frantziako Perigord eskualdeko espezialitatea da berez; bigarren platerak, berriz, kanpoko produktu importatuez egin badugu ere, gure-gurea den emaitza eman digu: bakailaoa pil-pilean. Beraz, gure sukaldaritzaz gure produktuek definitzen dutela esateak zalantzaz eragiten digu, auzia estu-estu hartzen badugu behintzat. Eta kontu egin ez garela hemen aztertzen hasi ustez gure-gureak diren produktuen antzinatasuna eta jatorria, hor ere usteak ustel izaten baitira sarri askotan.

Labur esanda, bi plater horien artean, zein da euskaldunagoa edo gureagoa, foie-grasa plantxan edo bakailaoa pil-pilean? Edo biak dira, neurri berean, gureak? Dena hain globalizatua dagoen sasoi honetan, barrantzarrak litzateke gu eta gutasun estuetan ibiltzea, kontzeptu horrek ertz lausoak baititu gaur egun, alderdi guztietatik begiratuta. Gainera, euskal sukaldaritzaz, singularrean, hitz egin beharrean, euskal sukaldaritzez, pluralean, jardun beharko genuke, zeren eta, ba ote dute zerikusirik, esate baterako, kostaldeko sukaldaritzak eta barnealdekoak?

Sukaldaritzaz ez da berdina toki eta eskualde guztietan. Arabako lautadan eta Nafarroako hegoaldean lehorreko nekazaritza eta mahastiak dira nagusi, eta inguru horietako sukaldaritzaz oso desberdina da iparralderago, eskualde heze menditsuan, egiten denaren aldean.

Gure sukaldaritzarik ezagunena, goi-mailako sukaldaritzaz esaten zaiona, kostaldekoak da, eta lotura estua du arrainarekin. Baino horren berruan ere sekulako diferentziak daude, Gipuzkoan egiten dena oso desberdina baita Bizkaian gustuko dutenaren aldean.

Donostia inguruan -beste inon baino sukaldari handi gehiago dago metro koadroko eskualde horretan eta euskal sukaldaritzak beste inon baino oihartzun handiagoa du hor-, sukaldaritzaz berezia egiten da: ez da zaporea haren lehentasuna; horren ordez, testurak mimatzten dira, ehundurei ematen zaie garrantzia batez ere. Ikusi besterik ez dago nola presatzen den arraina; antxoak eta legatza, bereziki¹².

Elikagaiak ia ez dira manipulatzen; freskura ahal den guztia zaintzen da, eta produktuaren zaporea bere horretan mantentzen da, ezer kendu eta erantsi gabe, ezer ezkutatu edo lausotu gabe. Gauza finak eta suabeak, ia sumatu ere egiten ez direnak, estimatzen dira sukaldaritzaz horretan. Zaporea biziak beste gauza batzuetarako gordetzen dira, gaztak edo hestebeteak jaten direnerako, esaterako; baina Donostiako eta inguruko sukaldaritzako plater bikainenetan nekez aurkituko da halakorik. Antzeko zerbaiz

De même, est-il des ouvriers ou travailleurs qui aient reçu plus de louanges que nos agriculteurs, nos bergers et nos pêcheurs ? Sans eux, la vie du Basque lambda n'aurait aucun sens ni aucun but.

Voilà donc notre Sanctissime Trinité, qui englobe et définit le concept de cuisine basque : notre territoire, nous et nos produits. Très bien. Poursuivons ce petit jeu et entrons en cuisine, pour préparer quelques plats simples :

D'abord, un foie de canard gras d'Olarizu (Alava), cuit en aller-retour sur la plancha, avec une pointe de sel de Gezaltza Añana (Alava) et une purée de prunes volées dans le jardin de tante Josefa.

Nous poursuivrons avec un beau pavé de morue norvégienne confit dans de l'huile de Jaén, agrémenté d'ail apporté par un cousin qui passait par Salamanque. Nous réaliserons donc une morue pilpil.

Tout est prêt. Les deux plats ont été faits ici et par nous.

Pourtant, l'un des deux, bien qu'il ne contienne que des produits locaux, est en réalité une spécialité du Périgord, alors que le deuxième, qui comprend des produits importés, constitue un plat on ne peut plus basque, la morue pilpil. La théorie selon laquelle ce sont nos produits qui définissent notre cuisine semble alors avoir du plomb dans l'aile, du moins si l'on s'y tient au sens strict, sans nous poser la question de l'ancienneté et de l'origine de nombre de nos produits les plus typiques.

En bref, lequel des deux plats, le foie à la plancha ou la morue pilpil, est plus basque ou nous appartient le plus ? Peut-être peut-on considérer qu'ils le sont tous deux, à niveau égal ? En ces temps de mondialisation, il semble ridicule de s'enfermer dans ce « nous » qui prend l'eau. En outre, doit-on parler de cuisine basque ou de cuisines basques, compte tenu des grandes différences, par exemple, entre la cuisine de la côte et celle de l'intérieur du pays ?

En fonction des territoires dans lesquels elles sont pratiquées, nous trouvons des cuisines bien différentes. Dans la plaine alavaise ou au sud de la Navarre, caractérisées par l'agriculture de terres arides, on élaborer une cuisine très différente de celle du nord, en zones humides.

La plus célèbre des cuisines basques, qu'on retrouve dans la haute gastronomie, est la cuisine côtière, très axée sur le poisson. Et même là, on trouve encore de grandes différences entre la cuisine du Guipuscoa et celle de Biscaye.

Dans les environs de Saint-Sébastien, qui concentre la majorité des grands chefs et dont la cuisine basque est la plus reconnue, les saveurs cèdent la priorité aux textures. Il suffit d'observer comment on travaille des poissons comme le merlu ou les anchois pour le constater¹². Les aliments sont à peine manipulés, on porte la plus grande attention à la fraîcheur maximale et rien ne vient noyer ni cacher le goût du produit. On apprécie les saveurs douces, ténues, à peine perceptibles. Les goûts plus forts sont réservés à d'autres produits comme la charcuterie ou les fromages, mais hors des grands plats de la cuisine de Saint-Sébastien et de ses environs. Les légumes et légumes secs sont traités de la même manière. L'exemple le plus frappant est celui du petit pois larme, un produit extrêmement rare et coûteux, cueilli avant que la douceur propre au petit pois ne se développe et que l'on présente dans les plus grandes maisons comme un trésor à peine manipulé et au goût si subtil qu'il doit être dégusté avec une grande attention pour pouvoir être apprécié dans toute sa splendeur. Bien que cela puisse sembler paradoxal, il s'agit d'une espèce de summum du minimum.

Albert Adriá, héritier de Ferran et grand cuisinier, me confia un jour qu'il lui était difficile de comprendre notre goût pour un petit pois presque

gertatzen da lekaleekin eta barazkiekin. Adibiderik garbienetako malko-ilarra da. Produktu urria eta garestia da oso, zapore fin-finekoa. Ilarrak berez daukan gustu gozo hori hartu aurretik biltzen da, eta jatetxeetan ia manipulatu gabe eskaintzen da, altxor prezziatua balitz bezala. Kontu handiz jan behar da, haren zapore fina bere osotasunean dastatzeko. Minimoaren summumaren modukoa da.

Albert Adriá sukaldariak, Ferranen anaia gazteak, behin esan zidan berri zaila egiten zitzaiola ulertzea ia zaporerik ez daukan ilar horrek gure artean nolatan izan dezakeen halako estimazioa. Pena omen zuen «produktu horri bere aukera guztiak adierazten uzten ez diozuelako». Berak, dudarik gabe, nahiago ditu zapore biziagoko ilarrak, guk, ia kabiarraren prezioan ordainduta, erotu beharrean jaten ditugun *gutizia fin* horiek baino.

Kostaldeko herriean, Orion eta Getarian, esaterako, ez diete belar arrarorik botatzen parrilan erretzen dituzten bisiguei, erreboiloei, itsaskabrei eta zapoei. Baratxuriak oliotan erre, ozpin pixka bat eta perrexil pittin bat gehitu, eta saltsa horixe besterik ez diote botatzen gainetik, behin arraina bere puntuaren egina dagoenean. Hori bai, kontu handiz sariatzen dira arrain-mamiaren gelatina lortzen eta haren testurak nabarmenzen; arrain-piezaren atal bakoitzari bere puntuaren bilatzen ere ahallegintzen dira, arte bat baita arraina ongi erretzea, eta ez ditu edonork ezagutzen horren sekretuak eta mainak.

Sagardotegietako sukaldaritzan tradicionalean, behi txuleta haragi gorriko da erregea. Txuleta ez da gehiegiz egin behar; barruko haragi-mamia berotu arte erre behar da doi-doi; gatza bota, eta brasen beroak kanpoaldean geruza erre bat sortzen duenean, sutatik atera eta kito, ez du besterik behar.

Bilbon eta Bizkaia aldean, nahiago dituzte zapore biziko arrainak; sardinak eta bakailaoa, esaterako. Piper txorizeroa erabiltzen dute jana riari bizitasuna emateko, eta saltsa gorria edo bizkaitar saltsa prestatzen dute horrekin. Aurrerago hitz egingo dugu saltsa horretaz. Okelak zein arrainek ondo hartzen dute edozein ongailu edo bizigarri, guakamolearen moduko saltsa berezi horren babespean. Antzina, kanpora gehien esporatzen genuen errezeta izan zen bizkaitar saltsa.



16



17

16-19. Gernikako Azoka.

dépourvu de goût. Il m'expliqua que cela lui faisait de la peine de voir un produit « auquel vous ne laissez pas le temps d'exprimer toutes ses possibilités ». Il préfère largement les petits pois plus goûteux à ceux qui nous rendent fou et que nous payons presque au prix du caviar.

D'autre part, dans les villes et villages côtiers comme Orio et Getaria, on pratique la grillade sans ajouter d'herbes exotiques aux dorades, aux rascasses, aux lottes et aux turbots, qui sont simplement grillés à la braise. On ajoute à peine un peu de vinaigre et de l'ail revenu avec un soupçon de persil, une fois que la pièce est grillée à point. En revanche, on cherche ardemment à obtenir la gélatine de la chair du poisson, à faire ressortir les textures, allant jusqu'à différencier chaque partie du poisson, un art qui n'est pas à la portée de tous. Dans la cuisine traditionnelle et populaire des cidreries, la *txuleta* ou côte de boeuf est reine, mais elle est juste assez cuite pour réchauffer l'intérieur de la viande, avec une couche superficielle marquée à la chaleur de la braise et saupoudrée de sel. Rien de plus.

En Biscaye, on préfère les poissons plus goûteux, comme la sardine et la morue. On utilise le piment *choricero* pour faire ressortir leur saveur intense et les accompagner de sauce rouge ou biscayenne que nous aborderons longuement plus tard. Viandes ou produits de la mer, tout type de condiment est bien accueilli dans le lit de cette sorte de guacamole si particulière, qui fut jadis notre recette la plus exportée : la sauce biscayenne.

Plus au sud, la cuisine correspond plus aux terres arides. Elle est plus terrestre, agrémentée de thym et de romarin, avec de grandes grillades au feu de bois et au sarment, avec des escargots, du gibier, des truites et des écrevisses.

Au nord du fleuve de la Bidassoa, qui divise notre pays en deux, dans la partie française de notre territoire, il faut dire que la cuisine présente un parcours relativement bref, compte tenu du nombre réduit de plats traditionnels locaux (*garbure*, *totoro*, *axoa...*) et de l'abondance des imitations. Les poissons sont préparés à la manière de la cuisine basque du Guipuscoa, mais plus généralement, la cuisine est très influencée par la cuisine française et surtout landaise. On y trouve du foie gras d'oie ou de canard ou des huîtres, que nous commençons à peine à découvrir au sud. C'est le seul



18



19

Lehenago esan dugun bezala, hegoalde lehorrean sukaldaritza bestelako da, eta hor protagonismo handia dute erromeroak eta ezkaia, haragia xirmendutan erre, barraskiloeak, ehizak, amuarrainek eta erre-kako karramarroek.

Bi zatitan banatzen gaituen Bidasoa ibaitik iparraldera, gure herrialdeko parte frantsesean, ibilbide laburreko sukaldaritzaz hitz egin beharko genuke, gutxi baitira bertako platerak (garburea, ttoroa, axua...); imitatuz, aldiz, asko egiten dute. Arraina Gipuzkoako sukaldaritzaren moldera prestatzen dute Iparraldean, baina hango sukaldaritzak frantsesaren eragin handia du, oro har; Landetakoarena, batez ere: foie-grasak, antzarak, ahateak, ostrak... Hegoaldean orain dela gutxi hasi dira hango sukaldaritza ezagutzen. Euskal sukaldaritzaren barruan, Iparraldean bakarrik erabiltzen da gurina, oliba-olioaren ordez, eta kremak esnearen lekua hartzen du han.

Europen muga politikoak desagertu badira ere, hizkuntzak eta Bidasoa ibaia tematu egiten dira oraindik herrialdeak eta gizajendeak bereizten, bai kulturaren aldetik bai gastronomiaren aldetik ere. Konparazio baterako, Hegoaldeko euskaldun batentzat pentsaezina da bazkari edo afari bat amaitzea (repasa) gazta eta entsaladarekin, eta hori munduko gauzarik normalena da Iparraldeko batentzat. Exotismoa batzuetan ez dago hain urrutti; aski da pastis bat eskatzea Hegoaldean eta txakolin bat Iparraldean, aberastasunaren eta aniztasunaren oinarrian funtsean diferentzia, desberdintasuna, baino ez dagoela ohartzeko.

Desberdintasunez ari garelariak, ezin dugu ahaztu bi sukaldaritzak, Hegoaldekoa eta Iparraldekoa, zapore aldetik bereizten dituen mugari printzipialena: sukalderako zer koipe hautatzen den; gurinaz edo oliba-olioaz prestatuko dugu janaria? Auzi horretan ez dago erdibiderik. Donebane Lohizunetik aurrera guztiz desberdina da sukaldeko usaina.

Baina heldu diezaiogun honaino ekarri gaituen puntuari: nola definitu euskal sukaldaritza, hain kontzeptu lausoia eta zehaztugabea delarik?

Zuhurtziari kasu eginez, esango dugu euskal sukaldaritzaren kontzeptuan faktore anitz sartzen dela; hau da, lehen esandako guztiak mar кату egiten du, zalantzak gabe, gure sukaldaritzaren identitatea: tradizioak, produktuek, kozinatzeko moduak... Bainak, jakina, horrek guztiak balio du munduko beste edozein sukaldaritzarako ere. Nola azaldu, orduan, ezagutzen ez gaituztenei, zerk definitzen eta bereizten gaituen? Lehen esan dugun guztia azpimarratu dezakegu, adibidez; hau da: esan dezakegu gure plater askotan garrantzi betea duela testurak, zaporearen gainetik jartzen dugula faktore hori (ehundurarena, alegia). Esan dezakegu gure sukaldaritzan ez direla produktuak asko manipulatzen, ia ez ditugula erabiltzen saltsa konplexuak, ezta espeziak eta belar lurrantsuak ere, zeren gure plater guztiak etengabe errepikatzen diren osagai gutxi batzuekin prestatu baitaitezke: tipularekin, baratxuriekkin, perrexilarekin, piperrekin... Eta kito, hor bukatzen da zerrenda.

Juan Mari Arzaki entzun nion nik lehenengo aldiz esaten: «Munduko beste sukaldaritza guztietatik bereizten gaituen gauza bakarra lau saltsa dira». Eta erabat ados nago berarekin. Saltsa horietatik aparte, gure sukaldaritzan daukagun gainerako guztia munduko beste edozein tokitan topa genezake, berezitasun eta ñabardura txiki batzuk gorabehera. Bainak badira lau saltsa gure artean eta hemen bakarrik aurki daitezkeenak. Lau saltsa eta lau kolore bakar: saltsa gorria, saltsa berdea, saltsa zuria eta saltsa beltza.

endroit où notre cuisine utilise du beurre à la place de l'huile d'olive si méditerranéenne, et de la crème à la place du lait.

Si les frontières politiques ont disparu en Europe, les langues et le fleuve de la Bidassoa s'entêtent à différencier les territoires et les gens, tant culturellement que gastronomiquement. Ainsi, il est inconcevable pour un Basque du sud de conclure un repas par du fromage et de la salade, alors que cela semble tout à fait naturel à un Basque du nord. Il ne faut pas toujours aller bien loin pour trouver de l'exotisme, il suffit de commander un pastis au sud ou un *txakoli* au nord pour constater que la richesse et la diversité résident, en somme, dans la différence.

Et puisque nous parlons de différences, nous ne saurions omettre la principale frontière gustative qui sépare nos cuisines du nord et du sud : le choix de la matière grasse. Cuisinons-nous au beurre ou à l'huile d'olive ? La question est très tranchée. À partir de Saint-Jean-de-Luz (Labourd), l'odeur des cuisines change totalement.

Mais revenons à notre sujet :

Comment définir un concept aussi flou que la cuisine basque ?

On peut affirmer en toute prudence que la nature basque de la cuisine tient à plusieurs facteurs et que toutes les caractéristiques que nous avons mentionnées marquent sans aucun doute notre identité culinaire : tradition, produit, modes de préparation... Mais cela vaut pour toutes les autres cuisines du monde. Comment expliquer alors à quelqu'un qui ne nous connaît pas ce qui nous différencie ?

Insistons d'abord sur ce que nous avons abordé : dans nombre de nos préparations, nous sommes très friands des textures, qui priment sur la saveur, nous manipulons peu les produits, nous ne préparons pas de sauces compliquées, nous utilisons peu d'épices et d'herbes aromatiques, et presque tous nos plats peuvent être cuisiniés avec quelques ingrédients que nous retrouvons partout (oignon, ail, persil, piment). Cela s'arrête là.

C'est de la bouche de Juan Mari Arzak que j'ai entendu cela pour la première fois : « La seule chose qui nous différencie du reste du monde, ce sont quatre sauces ». Je suis parfaitement d'accord avec lui. Quasiment tout le reste dans notre cuisine peut également se trouver, à peu de détails et de variations près, dans d'autres lieux à travers le monde. En revanche, il y a quatre sauces qu'on ne trouve qu'ici, chez nous. Quatre sauces, quatre couleurs uniques : la sauce rouge, la sauce verte, la sauce blanche et la sauce noire.

Mundu osoa lau koloretan margotua

Munduko sukaldetan guzietan miaka ibili arren, ez ditugu saltza hauek beste inon aurkituko. Eta saltza horien bidez, gauzen izatea eta nolakotasuna, eta, beraz, mundua bera nola ulertzen dugun adieraz dezakegu. Ohartzen gara, noski, euskal sukaldaritzaz munduko beste sukaldaritzaz guztiatik lau saltsek baino ez dutela bereizten esatea gauzak asko sinplifikatzea dela. Seguruenik guztia teorizatzeko daukagun behar zentzugabeak eramatzen gaitu horra; baina, hala ere, egia da beste inongo sukaldaritzan ez ditugula topatuko jarraian aipatuko ditugun lau saltza motak.



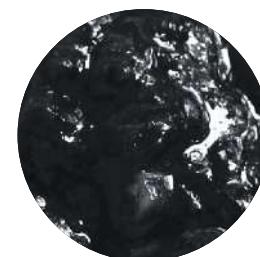
Gorria
Rouge



Berdea
Vert

Le monde entier peint en quatre couleurs

On aura beau sillonnner les cuisines du monde, on ne trouvera ces sauces nulle part. Elles nous permettent de raconter notre façon d'envisager la nature des choses et, évidemment, le monde lui-même. Il est évident que l'affirmation selon laquelle seules ces quatre sauces différencient la cuisine basque des autres cuisines du monde est très réductrice. C'est sans doute le réflexe absurde de tout théoriser qui nous pousse à le formuler ainsi. Mais il est indéniable que ces quatre sauces ne se trouvent dans aucune autre cuisine du monde.



Beltza
Noir



Txuria
Blanc

Saltsa gorria edo bizkaitarra: tipula da saltsa honen osagai nagusia; hala ere, piper txorizeroa da *arima* jartzen diona, koloreaz gainera, noski. Bizitzoa osoa eztabaidan eman genezake tomate-saltsa behar duen edo ez erabaki ezinik, era guztietako gustuak daudenez. Eztabaidagarria da, orobat, animalia-koipez edo landare-koipez prestatu behar den... Bainaz ez da hau era horretako ika-miketan jarduteko lekua, eta ez gara horretan hasiko, dogmak ez baitira gure gustukoak. Egin dezala bakoitzak atsegin duen moduan. Guk gauzak nola egiten ditugun baino ez dugu proposatzen hemen –kasu honetan tomate-saltsarik gabe–. Nolanahi ere, ez gara muzinduko besteren batek beste modu batera prestatzen badu, eta are gutxiago dastatzera gonbidatzen bagaitu.

Saltsa honen historiari buruz inork interesik badu, biziki gomendatzen diot José Ángel Iturberen *La salsa vizcaína liburua*¹³. Iturbek lan handia hartu du saltsa berezi honen inguruan dagoen material guztia biltzen. Egia esan, ezin da imajinatu ere egin zenbat plater prestatu diren saltsa honekin, eta harrigarria da zenbat herrialdetara eta mahaitara heldu den.

Iturbek, bere liburuan, Genaro Pildain zenaren erezeta ere jasotzen du; sukaldari bizkaitar mitiko bat zen Genaro –ezagutzeko plazera izan nuen, zorionez–. Guk hemen esplikatu dugunaren kontra, Pildainek tomate-saltsa koilarakada pare bat jartzen zion saltsari, eta gurin koilarakada bat ere eransten zion, distira emateko. Zin dagit, azkenekoz dastatu nuenetik 25 urte igaro diren arren, saltsa haren go-muta dela niretzat bizkaitar saltsaren kanona.



SALTSA GORRIA EDO BIZKAITARRA

Batetik, ipini osagai guztiak, piperrak izan ezik, kazola handi samar batean; jarri su motelean, poliki-poliki egiten joan dadin. Barazkiak desegin arte eduki behar da kazola sustan, eta hiru bat ordu beharko dira gutxienez. Azkenean, ilun-ilun geratu behar du denak.

Bestetik, barazkiak egin bitartean, kendi du piper txorizeroei zurtoina eta hazia. Ipini eltean, eta tapatu urez. Jarri eltean su motelean, ura irakiten hasi arte. Behin irakiten hasten denean, kendu salda guztia, eta urez estali berriz ere. Hirutan egin behar da; hau da: hiru irakinaldi behar dira, bakoitzak ur behriarekin. Ondoren, utzi epeltzen, eta, koilara batez baliatuzik, atera piperraren mamia, azaletik bereiziz. (Bizimodu modernoaren morroi bazara, piper txorizeroaren mamia potoan eros dezakezu. Bainaz, jakina, *benetako saltsa* nahi baduzu, ez dizut halakorik gomendatzen).

Behin barazkiak eginda daudenean, atera perrexil sorta kazolatik; gehitu txorizero-mamia, eta eman buelta batzuk, ondo nahasteko. Ateraz urdaiazpiko-hezurra edo urdaia ontzik, eta pasatu saltsa -purea egiteko- purregailu edo irabiagailu batetik eta iragazki fin batetik.

Saltsa lodiagi geratu bada, bota ur pixka bat –piperrei irakinaldia emateko erabili du-guetik–, saltsa bere puntuau gera dadin. Geza edo motel antzean badago, bota gatz pitin bat.

Konturatuko zineten hasieran ez dugula gatzik bota, urdaiazpiko-hezurak edo urdaia nahiko gazitasun eransten dionez saltsari. Zezinik erabilten ez badugu, gatz apur bat bota beharko dugu hasieran.

Zenbaitek, saltsa lodizeko, Maria gaileta bat gehitzen dio azkenean, xehatu aurretik; baina ez da beharrezko. Saltsa honekin bakailaoa eta barraskiloak egin ditzakegu, eta aproposa da txahal muturrak edo tixerri hankak prestatzeko ere, aurretik egosi eta arrautza-irinetan pasatu ondoren.

1/2 kg. *tipula zuri*, *azala kenduta eta zerrenda finetan ebakita*
1/2 kg. *tipula gorri*, *zurituta eta zerrenda finetan ebakita*
1 *baratxuri atal*, *zurituta eta osorik*
3 *piperbeltz ale*
12 *koilarakada oliba-olio*
Urdaiazpiko-hezur zati bat; horren ordez, urdai iberiko zati handi bat
ere erabil daiteke
Perrexil sorta txiki bat, zurtoin eta guzti, listariz ondo lotuta
18 *piper txorizero*

500 g *d'oignon blanc émincé*
500 g *d'oignon rouge émincé*
3 *gousses d'ail entières, épeluchées*
3 *grains de poivre*
12 *cuiillérées d'huile d'olive*
1 *petit morceau d'os de jambon ou, à défaut, un beau morceau de gras de jambon ibérique*
1 *petit bouquet de persil, bien attaché à la ficelle*
18 *piments choriceros*

D'une part, placer tous les ingrédients sauf les piments dans une belle casserole ou cocotte et faire cuire à feu doux pendant trois bonnes heures. Le résultat doit être bien brun et les légumes bien fondus.

D'autre part, retirer la tige des piments et ôter les graines. Les placer dans une casserole et couvrir d'eau, les faire cuire à feu doux jusqu'à ébullition. Une fois à ébullition, égoutter les piments, les couvrir d'eau à nouveau et les remettre sur le feu. Répéter l'opération trois fois. Laisser tremper et extraire la pulpe des piments à l'aide d'une cuillère, en grattant la peau (bien sûr, si la vie moderne vous tient entre ses griffes, vous pouvez acheter de la pulpe de piment *choricero* en conserve, mais puisque nous parlons d'une sauce authentique, c'est évidemment déconseillé).

Une fois que les légumes sont pochés, retirer le bouquet de persil, ajouter la pulpe de piment et remuer. Retirer l'os ou le gras de jambon et passer la sauce au presse-purée ou au mixeur puis au chinois. Si la sauce est trop épaisse, l'allonger avec un peu d'eau de trempage des piments pour la rendre bien fluide. Rectifier l'assaisonnement en sel. Mieux vaut éviter de mettre du sel au début de la recette, car l'os ou le gras de jambon salent suffisamment la sauce. Si vous ne mettez pas de viande dans la sauce, vous devrez alors la remplacer par du sel dès de début de la préparation.

Avant de mixer la sauce, certains incorporent un biscuit María (sorte de petit beurre) pour lier la sauce, mais ce n'est pas nécessaire. Cette sauce peut servir à cuire de la morue, à accompagner des escargots, des escalopes de veau panées ou des pieds de cochon cuites et panées.

SAUCE ROUGE OU BISCAYENNE

La sauce rouge ou *biscayenne* est une sauce à base d'oignon, mais elle doit son âme au piment *choricero*. Nous pourrions passer une vie entière à débattre pour savoir si cette sauce doit ou non comporter de la sauce tomate. Il n'y a pas de réponse, car tous les goûts sont dans la nature. On peut également débattre sur l'utilisation de graisse animale ou végétale pour son élaboration... Mais ce n'est pas le lieu pour débattre, et nous ne nous y risquerons pas, car nous ne sommes pas très friands des dogmes. Que chacun la prépare comme elle lui plaît. Nous nous contenterons de proposer nos versions des recettes –dans ce cas, sans sauce tomate–, mais nous ne nous vexerons pas si quelqu'un les prépare autrement, surtout s'il nous invite à déguster ses propositions.

Si l'histoire de cette sauce vous intéresse, je vous recommande vivement la lecture du livre de José Ángel Iturbe, *La salsa vizcaína*¹³. Iturbe, béni soit-il, a entrepris la mission de rechercher tous les documents existant sur cette illustre sauce, et vous serez surpris de constater la quantité inconcevable de plats qui ont été préparés avec cette sauce, ainsi que les tables et les pays qu'elle est parvenue à atteindre.

Dans son livre, Iturbe donne la recette du défunt Genaro Pildain, cuisinier biscayen mythique que nous avons eu la chance de rencontrer. Contrairement à la recette que nous avons proposée ici, Pildain incorporait dans la sauce deux cuillérées de sauce tomate et une cuillérée de beurre, pour la faire briller. Le souvenir de cette sauce demeure pour moi, 25 ans après, le canon de la sauce biscayenne.

Saltsa berdea, perrexilez egina; gure etxeko sukaldeetan gehien era-biltzen duguna izango da seguruenik. Saltsa horrekin ia arrain zuri denak prestatzeaz gainera, beste hainbat plater egin daitezke: patatak, berduraren bat edo beste eta haragi-plateren bat ere bai (bildots hankak, adibidez).

Saltsa berdeak eboluzio sotila izan du aspaldi honetan; ez diot inori ezer entzun horren inguruan, baina hala da, zalantzak gabe. Orain dela gutxi arte, saltsa lodia eta zaporetsua lortu nahi izaten zen; horretarako, irina botatzen zitzaison saltsari, loditzeko, eta ardoa, txakolina edo jerez lehorren bat ere bai, bizitasuna emateko. Arraina olioian prestatzent hasten zen, eta ge-roxeago botatzen zitzaison salda edo ura.

Gaur egun, asko aldatu dira gauzak, joera justu kontrako baita; batez ere punta-puntako sukaldeien artean. Gaurko egunean, ez da bilatzen saltsa trinko zapore bizi-biziko hura, alderantziz baizik; saltsa arina estimatzen da, eta irin pittin bat besterik ez zaio gehitzen, justu ortsutasun-puntu gehiegizkoa kentzeko behar duena. Zaporean ere arintasuna bilatzen da, ez dezala arrainaren kalitatea ezkutatu. Perrexil xehatu berriaren lurrina besterik ezin zaio erantsi.

Askoz hobeto ulertuko da zaporea ez ezkutatzearen auzi hau, kontuan hartzen badugu legatza dela saltsa berdean gehien prestatzent den arraina. Legatzak ia ez du usainik eta apena zaporerik duen. Jaten dugun bitartean -puntu-puntuaren egon behar du; ez gordina, ez gehiegi eginda ere-, haren haragi zuriaren testuran jartzen dugu arreta osoa. Behar baino minutu bat gehiago edo gutxiago edukitzen bada sutan, ondorioak katastrofikoak izan daitezke *connaisseur* edo dastatzailearentzat.

Izango da kontra egingo digunik, jateko kontuetan dena eztabaidagarri denez, baina legatza saltsa berdean, bere puntuaren ateratzen denean, euskal sukaldeitzaren erregina da, nire ustez.



LEGATZA SALTSBERDEAN

Aurretik, ordu erdi bat lehenago, gatza eman behar zaie legatz-solomoei, behar bezala xurga dezaten. Jarri kazola zabal eta baxu batean olioa eta baratxuria. *Dantzan* hasi be-zain laster, bota irin pixka bat eta eduki sutan segundo batzuez, kolorerik hartzen ez duela kontu eginez. Orduan, gehitu legatz-salda edo ura, eta irakiten eduki minutu batez. Ipinia arraina saltsan, azala gorantz duela. Eduki su motelean 4 minutuz, kazola mugituz.

Ondoren, eman buelta legatz-solomoei espatula batez; kontuz egin, azala apurtu gabe. Utzi horrelaxe, eta segi kazola mugitzen beste bi minutuz. Garrantzi handikoa da sua motela izatea eta kazola poliki mugitzea. Bota gainetik perrexil xehatua. Kendu kazola sutatik eta segi mugitzen saltsa trinkotu arte. Behar izanez gero, bota gatz pixka bat, eta zerbitzatu.

*4 legatz-solomo, 200 gramokoak, hezurrak kenduta
2 baratxuri atal, txiki-txiki eginda
5 koilarakada oliba-olio birjina
Irin pitin bat
Perrexila, xehatuta
1/4 litro arrain-salda edo ura
Gatza*

*4 pavés de merlu de 200 g sans arêtes
2 gousses d'ail hachées
5 cuillérées d'huile d'olive vierge
1 pincée de farine
Persil haché
25 cl de fumet de poisson ou d'eau
Sel*

30 minutes avant, assaisonner les pavés de merlu pour que le sel s'infiltre parfaitement. Verser l'huile et l'ail dans une sauteuse. Quand l'ail se met à « danser », ajouter une pincée de farine et faire revenir quelques secondes sans faire colorer. Ajouter le fumet de poisson ou l'eau et laisser bouillir une minute. Faire glisser le poisson dans la sauce, peau vers le haut. Faire cuire à feu très doux quatre minutes en

remuant la sauteuse d'avant en arrière. Retourner délicatement les pavés à la spatule, en veillant à ce que la peau ne se déchire pas, et remuer encore la sauteuse pendant deux minutes. Il est important que le feu soit doux, ainsi que les mouvements de la sauteuse. Saupoudrer de persil haché. Hors du feu, lier la sauce en faisant un mouvement d'avant en arrière. Ajouter du sel si nécessaire et servir.

La sauce verte du persil et sûrement celle que nous utilisons le plus dans nos foyers. Outre la quasi-totalité des poissons blancs, on peut préparer avec cette sauce, en y intégrant de légères variantes, des pommes de terre, quelques légumes et même certains plats de viande comme les pieds d'agneau.

La sauce verte a connu ces derniers temps une évolution subtile que personne n'a mentionnée à ma connaissance, malgré sa réalité incontestable. Il y a quelques années, la tendance consistait à donner du goût et du corps à cette sauce, qui est en soi assez subtile. On ajoutait une quantité considérable de farine pour l'épaissir, et pour lui donner davantage de puissance, on y ajoutait un vin local comme le *txakoli*, voire un jerez sec. On commençait à cuire le poisson sur la matière grasse (huile) et on ne lui apportait son humidité (bouillon ou eau) que plus tard.

Aujourd'hui les choses ont bien changé et la tendance est à l'opposé, surtout chez les grands chefs. On ne recherche plus cette sauce riche et au goût fort, mais tout l'inverse : une sauce plutôt légère, avec juste assez de farine pour la lier, avec un goût très léger et qui ne vienne pas cacher la qualité du poisson. On ne lui admet plus que le parfum du persil fraîchement ciselé.

L'idée de ne pas camoufler le goût du poisson se comprend plus aisément si on tient compte du fait que le poisson qui se prépare le plus souvent en sauce verte est le merlu. Comme il n'a que très peu de goût et d'odeur, quand nous mangeons du merlu et qu'il est cuit à point, ni cru, ni trop cuit, toute notre attention se porte sur la texture des fines couches de sa chair blanche. Une minute de trop ou de moins dans la cuisson peut avoir des conséquences catastrophiques pour le connaisseur. Certains me contrediront peut-être, car quand il s'agit de manger, tout est discutable, mais le merlu, s'il est cuit à la perfection, est pour moi le roi de la cuisine basque.

MERLU EN SAUCE VERTE

Saltsa zuria edo pil-pila: baratxuria eta bakailao gezatua oliba-oli-otan melatuz lortzen da. Beste arrain batzuekin ere egin daitake, nolana-hi ere. Askorentzat euskal sukaldaritzaren platerik adierazgarriena da. Nire irudiko -gogokoent ditudan plateretako bat bada ere-, kasu aparteko da, salbuespena, ez baita euskal sukaldaritzan beste platerik honek adina olio eskatzen duenik prestatzeko. Beraz, esan dezagun bakailaoa pil-pilean, plater adierazgarria edo kanonikoa baino gehiago, gure sukaldaritzako plater aparta dela, *gourmand* orok oso gogoko duena.

BAKAILAOA PIL-PILEAN

Hartu kazola zabal bat, bakailao-xerrak ondo sartzeko moduko; bota olioia eta baratxuri aleak (pipermina ere bai, nahi izanez gero). Jarrí kazola su motel-motelean irakiten, baratxuri atalak bigundu direla eta kolorea hartu dutela ikusi arte. Eduki su motel-motelean gal-gal, 30 minutuz. Atera baratxuriak eta gorde apartean, olioia kazolan utzita. Olioia epel dagoela, ipini bakailao-xerrak kazolan, azala gorantz dutela. Irakin dezatela astiro-astiro 8 minuto inguru. Kendu kazola sutatik.

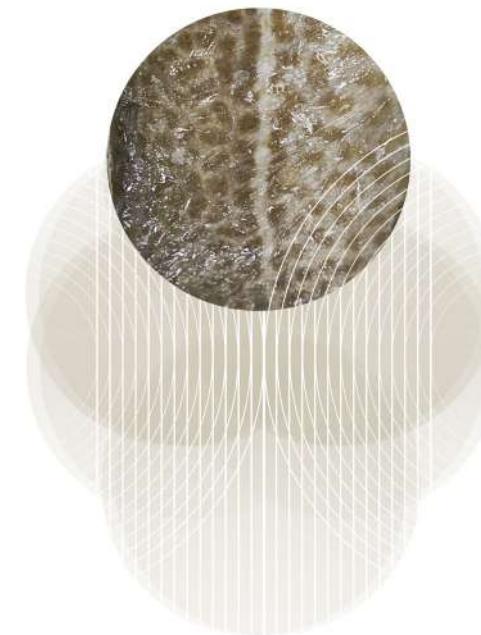
Xukatu bakailaoa kontu handiz, eta harto beste kazola bat (lehen erabilitakoaren berdintsa izan dadila); irakiteko erabili dugun oliotik bota pixka bat ontzira eta ipini han bakailao-puskak. Jarrí kazola su motelean eta mugitu atzera-aurrera, arrainaren gelatinak olioia loditu eta saltsa horia sortu arte. Saltsa lodituz doanean, gehitu olio epel gehiago, maionesa egitean bezala, pil-pila lortzeko. Saltsa ondo egin behar da, baina ez du lodigeria izan behar. Bakailao pusken gainean lehendik konfitatu ditugun baratxuri atal osoak jarri eta zerbitzatu.

*4 bakailao-puska,
gezatuak, bakoitzak
250 gramokoa. Ondo
lehortuta egon behar
dute
1%ko oliba-olioa, puskak
estaltzeko adina
8 baratxuri atal, zurituta
(osorik)
1 Cayenne pipermin
punta (aukeran)*

*4 morceaux de 250 g de
morue dessalée et bien
essuyés
Huile d'olive de première
pression, assez pour
couvrir les morceaux de
poisson
8 gousses d'ail entières
épluchées
1 pointe de piment de
Cayenne (optionnel)*

Dans une sauteuse assez grande pour y loger les morceaux de poisson, verser l'huile et les gousses d'ail et, si on le souhaite, le piment. Faire frire à feu très doux jusqu'à ce que l'ail soit tendre et légèrement coloré. Faire confire à feu très doux environ 30 minutes. Égoutter et réserver l'ail, laisser l'huile dans la sauteuse. Plonger les morceaux de morue dans l'huile tiède, peau vers le haut, et laisser cuire à feu très doux environ 8 minutes. Retirer la sauteuse du feu.

Égoutter soigneusement la morue et la placer dans une autre sauteuse de même taille, avec une petite rasade de l'huile déjà utilisée. Faire cuire le poisson à feu doux, en faisant des mouvements de va-et-vient, pour que la gélatine du poisson lie l'huile et forme une sauce jaune. Ajouter progressivement de l'huile tiède, comme pour faire une mayonnaise, pour lier peu à peu le pilpil. La sauce doit être liée sans être trop épaisse. Placer les gousses d'ail entières confites sur les morceaux de morue. Servir.



La sauce blanche ou pilpil. On l'obtient en faisant confire de l'ail et de la morue dessalée dans de l'huile d'olive, mais elle peut également être réalisée avec d'autres poissons. Ce plat est souvent considéré comme le plat le plus important de la cuisine basque. Bien qu'il s'agisse de l'un de mes plats préférés au monde, je le considère comme une exception, car aucun autre plat dans toute la cuisine basque ne requiert une aussi grosse quantité d'huile. Plus qu'un plat représentatif ou canonique, disons que la morue pilpil est un plat magnifique de notre cuisine qui enchantera tous les gourmets.

MORUE PILPIL

Txipiroi-tintaren saltsa beltza. Heldu gara azken kolorera, beltzera. Hemen egingo dugun platera exotikoa eta harrigarria egiten zaie bisitan da-tozkigun kanpotarrei. Egia esan, gutxi dira plater beltzak munduko sukaldaritzetan, eta makina bat lagun atzerritar ikusi dugu nazka-aurpegia jartzen, txipiroiak edo txibiak beren tintan aurrean jarri dizkietenean.

Plater honen oinarrizko osagaiak tomate-saltsa eta tipula dira, tipula ugari; horiek ematen diote gorputza platerari, baina, azkenean, zefalopodoen tinta botatzen zaionean, dena aldatzen da eta beltz distiratsua nagusitzen da.

Ezin bestela izan, eta eztabaidea ugari dago honen inguruan ere; zein txipiroi mota ote da onena? Zer erreza ote den onena platera prestatzeko? Batzuek diote txipiroiak *mokadukoa* izan behar duela, eta beste batzuek hatz erakuslea baino luzeagoa ezin dela izan... Bain, tira, oraingo honetan ere ez naiz ni ika-mika horretan sartuko; jan ditut txipiroi txiki bikain askoak eta jan ditut besurrekoaren adinako txipiroi ale apartak. Freskoak eta amukoak iza-tea da garrantzitsuena, beste guztia gutxienekoa da.

Ez dago txalupan txipiroitara joatea bezalakorik. Bizimodu modernoak, ordea, gauza txar asko ditu eta horietako bat da beste garai batzuetako zaletasun ederretatik apartatu eta ordenagailura iltzatzen gaituela. Bain, esaten ari nintzena, niri, aukeran, txipiroiak handi samarrak gus-tatzen zaizkit, zerrendetan ebakita jaten diren horiek. Haragi gehiago dute eta ez dira geratzen, txikiek sarritan gertatzen den bezala, gogortuta, kartoiaren tankeran. Bain, nork bere gustuak ditu, noski.

Txipiroiak prestatzeko moduak eta trikimailuak asko dira, ezin konta ahala. Nik hemen etxearen erabil-tzen dudana jarriko dut, baina abisatu nahi dizuet ez du-dala munduan beste inor ezagutzen txipiroiak prestatze-ko presio-eltzea baliatzen duenik. Hala ere, jakin dut nire txipiroiak jan dituen lagunen bat edo beste hasia dela horretan.



TXIPIROIKA BEREN TINTAN (bizkor egiteko)

Garbitu txipiroiak; kontuz egin, tinta-poltsak puska ez daitezten. Gorde tinta-poltsak baso txiki batean ur bero apur batekin. Bereizi erroak eta hegatsak, eta zatitu puska handitan; egin gauza bera gorputzarekin ere. Kendu kanpoko hezurra edo *luma*, gorputz osoa luzetara zeharkatzen duena.

Jarri, presio-eltzean, oliba-olio berotan tipulin edo tipula xehatua zenbait minutuz, kolorea hartzten hasi arte. Orduan, gehitu txipiroi puskak, eta utzi bost minutuz su er-tainean, zurezko koilararekin bueltak emanenez. Gehitu ogi-birrindua edo txigortua, zopa egiteko pastilla muturra, ardoa, tomatea eta tinta; erabili bueltaka iragazkia, eta sakatu sardexka batekin, tinta pasa dadin, baina ez

poltsak. Bota iragazkian ur beroa tintaren gai-netik. Gatzza eman.

Itxi presio-eltzea eta utzi minutu ba-tez, lurruna atera dadin. Itzali sua eta utzi eltzea bere horretan, tapa kendu gabe, harik eta presioa desagertzen den arte. Ireki el-teza eta erreparatu txipiroien eta saltsaren testurari. Begiratua nola dagoen gatzez, eta zer moduz dagoen dena: saltsa lodiegi bada-go, bota ur gehiago; geza badago, bota gatz pittin bat gehiago.

Utzi eltzea, taparik gabe, bost minutuz, edo pasa dena beste eltze edo kazola itxuro-soago batera. Kito, prest dago.

Txipiroiak ogi errearekin edo arroz zu-riarekin zerbitza daitezke.

*2 kg. txipiroi begihandi azal eta guzti; tripak kenduta, eta zati ertainetan ebakita
6 tipulin, xehatuta
3 kolarakada handi oliba-olio birjina
1 baso bete ardo zuri (lehorra)
10 kolarakada tomate-saltsa
½ litro ur bero
2 kolarakada ogi-xehe edo biskote bat
Txibien tinta
Gatzza
Zopa egiteko pastilla mutur bat*

*2 kg de chipirons ou begi-handis vidés, avec la peau, et coupés en morceaux moyens
6 cébettes hachées
3 cuillérées à soupe d'huile d'olive vierge
1 verre de vin blanc sec
10 cuillérées de sauce tomate
50 cl d'eau chaude
2 cuillérées de chapelure ou une biscotte
Encre des calamars
Sel
Une pointe de bouillon cube*

Nettoyer les chipirons en veillant à ne pas percer leurs poches d'encre, que vous réserverez dans un petit verre avec un peu d'eau chaude. Séparer les tentacules et les nageoires, que vous couperez en morceaux de même taille que le corps, dont vous aurez retiré la plume qui le traverse.
Verser l'huile dans l'autocuiseur. Quand elle est chaude, ajouter la cébette ou l'oignon haché et faire revenir quelques minutes, jusqu'à coloration. Ajouter alors les chipirons en morceaux et laisser cuire cinq minutes à feu moyen, en remuant à la spatule. Ajouter la chapelure ou la biscotte, le petit morceau de bouillon cube, le vin, la tomate et l'encre. Les poches d'encre auront été placées dans un chinois et écrasées à la fourchette pour que l'encre passe sans les poches. Verser l'eau chaude au-dessus de l'encre, dans le chinois. Assaisonner.

Fermer l'autocuiseur et laisser s'échapper la vapeur pendant une minute. Éteindre et attendre sans ouvrir que la pression disparaisse. Ouvrir l'autocuiseur et goûter la texture des chipirons et de la sauce, ainsi que l'assaisonnement en sel, et corriger ce qui convient : ajouter de l'eau si la sauce est épaisse, du sel si elle est fade.

Laisser l'autocuiseur sur le feu sans couvrir pendant cinq minutes. Vous pouvez alors, si vous le souhaitez, verser les chipirons et leur sauce à l'encre dans une cocotte plus élégante. C'est prêt.

Les chipirons peuvent être accompagnés de croutons ou de riz blanc.

CHIPIRONS À L'ENCRE (version express)

Ondorio gisa

Beste hark zioen moduan: ezer ez dakigula besterik ez dakigu. Alegia, ez dagoela modurik euskal sukaldaritza deitzen duguna definitzen duten faktore guztiak zehazteko eta adierazteko. Guztia lau koloretan margo-tzeko egin dugun saiakerak auzira hurbiltzeko ahalegin bat izan da; ahalegin plastikoa, beharbada, baina, urrutti dago gure sukaldaritza aberats oparoa, hainbeste ñabardura eta aldaera dituena, bere osotasunean hartzeko eta definitzeko.

Zalantzak gabe, faktore anitz ugari dauka auziak eta alderdi asko hartzen ditu bere barruan: memoria, produktua, ohiturak, klima... Gainera, ez dago euskal sukaldaritza hartzetik zerba osoa, itxia eta bukatua balitz bezala. Egunero kozinatzen dugu eta etengabe ari gara eboluzionatzen. Bilakaeraren ikuspegitik begiratu behar zaio auzi honi; hor hartzen du zentzua eta horretan oinarritzen da. Ziurtasun osoa ez badaukagu ere, senak esaten digu noiz ari garen kozinatzen guretzat soilik eta noiz ez. Identifikazio-gaitasun berezkoa dugu, eta horrek esaten digu plater bat gurean luzaroan geratuko den edo su-artifizialen modukoa den -azkar igo, distira bizia egin eta berehala desagertzen dena, alegia-. Gure kulturen parte indartsua da gaitasun hori, eta beste sukaldaritzetan dauden gauza onak identifikatzen laguntzen digu. Beti gure zilborrari begira ibili beharrean, badakigu urrutira begiratzen, eta alea eta lastoa bereizten beste sukaldaritzetan ere: arrain on batek, haragi bikain batek edo barazki apartek beti izango dute estimazio handia gure artean, mahai baten bueltan biltzen garenean.

Era berean, badakigu espezia eta bizigarri asko dauzkaten platerak ez direla gure gustukoak. Badakigu ez direla gure gogoko landare lurrintsuak eta zaporea ezkutatzenten duten saltsak. Badakigu gurean arrainak freskoia izan behar duela nahitaez, haragiaren gustua ez dela ezerekin disimulatu behar, edozein gauza neurrik gabeko gehiegikeria dela definizioz...

Jakinaren gainean gaude munduko jatetxe punta-puntako enetan sukaldaritzak teknologiala aurreratu bera darabiltena, eta sukaldari guztiak ahalegina egiten dutela produkturik onenak eta garestienak eskaintzeko; eta badakigu hori arriskutsua dela, azkenean, denek gauza berak eskaini, lekuak lekuak galdu eta tradizioa lausotu egin baitaiteke. La gauza berak jaten ditugu Sidney, Parisen, Londresen, Bilbon eta Chicagon...

Horiexek dira mundu gero eta txikiago baten arriskuak. Dena dugu eskuragarri, eta edozein urte-sasoitan, gainera. Baina tentuz ibili behar da itxuraz aurrerabidea denarekin, justu kontrako bilaka ez dadin. La ez dago distantziarik kontinenteen artean, ezta kulturen eta merkatuen artean ere. Urte-sasoien arteko gorabeheretik aurrea hartzen diegu hegazkinetan bidaiatz, eta ustez behar duguna -baita munduko beste muturrean badago ere- gurera importatzenten dugu noiznahi. Deskuidatzen bagara, canard à l'orange uda betean janet bukatuko dugu ostera ere. Horren antzeko gauzak egitera jarrita gaude aspaldian; urte osoan jaten ditugu zainzuriak eta tomatuek, auskalo nondik ekarrita. Gure itsasoak hustu ditugularik, beste batzuetara joaten gara haiet ere arpitatzera; gure abeltzaintza, garestia

Conclusion

Comme disait l'autre, tout ce que je sais, c'est que je ne sais rien. Dans le cas qui nous occupe, il n'existe aucun moyen infaillible de déterminer les facteurs qui configurent ce que nous appelons la cuisine basque. Notre tentative de la peindre en seulement quatre couleurs peut sembler approximative, ou même un peu farfelue. Il est évident qu'elle est loin d'embrasser toute la richesse, les variations et les nuances de cette cuisine.

De nombreux aspects entrent en jeu dans ce sujet, cela ne fait aucun doute : mémoire, produit, coutumes, climat... En outre, la cuisine basque ne peut être abordée comme si la question était complète et achevée. Nous cuisinons tous les jours et nous évoluons constamment. Ce qui compte réellement, c'est le sens et les raisons de cette évolution. Sans le savoir de science exacte, une intuition ancienne nous indique si nous cuisinons pour nous-mêmes ou pour les autres. De même, une capacité d'identification nous indique si un plat va nous accompagner longtemps ou si ce n'est qu'un feu d'artifice. Cette solide aptitude est une partie intégrante de notre culture qui nous permet d'identifier les bonnes choses dans les autres cuisines. Loin de nous enfermer dans notre monde, nous savons séparer la paille du grain dans les autres cuisines : un bon poisson, une viande extraordinaire ou d'excellents légumes feront toujours la joie de nos palais.

Nous savons pourtant que les plats très épices ne nous conviennent pas, que nous n'appréciions pas autre mesure les plantes aromatiques, ni les sauces qui camouflent tout, que le poisson doit être frais jusqu'à l'impossible, que la viande ne doit pas être cachée, que l'excès de n'importe quel ingrédient ou élément ne sera jamais que de l'excès.

Nous savons que dans les plus grands restaurants du monde on pratique aujourd'hui la même cuisine techno-émotionnelle avancée. Nous n'ignorons pas que tous les cuisiniers cherchent à nous présenter les produits les plus extraordinaires et les plus chers possibles. Le risque, c'est que tous ces cuisiniers finissent par proposer la même chose, et que le lien avec le terroir et la tradition spécifiques se dissipe. Nous mangeons quasi-méme la même chose à Sidney, Paris, Londres, Bilbao ou Chicago... C'est le risque d'un monde toujours plus petit. Tout nous est placé à portée de main et en toute saison. Nous nous devons d'être très vigilants, pour que ce qui ressemble à du progrès ne devienne pas son contraire. Il n'existe presque plus de distance entre les continents, les cultures et les marchés. Nous enjambons les différences saisonnières en affrétant des avions et en important ce dont nous pensons avoir besoin. Nous allons finir par remanger du canard à l'orange en plein été... D'ailleurs, nous mangeons déjà des asperges et des tomates importées toute l'année. Une fois nos mers vidées, nous pillons d'autres mers, nous abandonnons notre bétail coûteux pour trouver des viandes moins chères. Nous faisons bien partie, en somme, de ce monde développé...

Que personne ne se méprenne. Nous apprécions et sommes reconnaissants de l'offre étrangère. Qu'on ne nous prenne pas pour des réactionnaires, car nous ne parlons pas ici de limites ni d'impositions. Nous aimons

delakoan, baztertu eta abandonatu dugularik, haragi merkeagoen bila jotzen dugu. Azken finean, mundu aurreratuaren parte gara...

Baina kontuz, ez dadila inor nahastu gurekin, inork ez dezala ondorio okerrik atera. Gauza bereziak estimatzen ditugu, eta gustura asko hartzen ditugu eskaintzen dizkigutenean. Inork ez dezala pentsa atzerakoik garenik, hemen ez baikara hitz egiten ari mugez eta ezer inposatzeaz. Berria eta besterena gogoko dugu, irekita baikaude eta ona den guztia estimatzen baitugu. Gainera, ez dugu ezer arriskatzen, ondo baitakigu, zorionez, beste sukaldaritzetara egiten ditugun bidaiaik geltokiak baino ez direla hain berezia eta hain gurea den plazer honetara, gure euskal sukaldaritzara, itzultzeko bidean.



20

20. Ysios upategia,
arabar Errioxa.

la nouveauté et l'étranger, nous sommes ouverts au monde et nous aimons tout ce qui est bon. Et puis, nous ne prenons pas trop de risques. Par chance, nous savons que ces incursions dans d'autres cuisines ne seront que des escales sur le chemin du retour à ce plaisir tellement particulier et tellement nôtre qu'est la cuisine basque.



Amaiera-oharrak

¹ <http://www.oficiostradicionales.net/es/mar/bacalao>

² <http://www.goear.com/listen/409f286/orioko-balearena>

³ <http://www.todopintxos.com/home/home.php?lang=eu>

⁴ <http://www.sociedadesgastronomicas.com/articulo.php?id=20>

⁵ <http://sukaldean.com/zein-jaki-prestatu-nahi>

⁶ <http://www.arzak.info>

⁷ <http://www.akelarre.net/web/index.htm?flash=0>

⁸ Euskaraz: <http://www.eitb.com/bideoak/onegin/saioak/> sukalde-maisuak
Gaztelaniaz: <http://www.eitb.com/videos/gastronomia/> programas-tv/
sukalde-maisuak

⁹ <http://academics.bculinary.com/index.php>

¹⁰ <http://www.zuberoa.com>

¹¹ <http://www.mugaritz.com>

¹² Mundu guztiari gomendatzen diot ikusteko gure sukaldaritzako bi erraldoi hauen arteko eztabaida antxoaren freskotasunari buruz. Luxuzko sekuentzia komikoa da eta Juan Mari Arzak, etxe bat da mundua dokumentalean agertzen da. Surrealismoa dirudi, egoerarik gordinean, baina, funtsean, Juan Mari Arzak eta Ferran Adrià sukaldrea eta produktua ulertzeko bi moduren arabera eztabaidatzen ari dira: Adriàk zapore gisa defenditzen ditu bi elementuok; Arzakek, ostera, testura gisa. Ikus: http://www.soitu.es/soitu/2009/02/02/nuestrosvideos/1233569605_711550.html

¹³ José Ángel Iturbe (2010): *La salsa vizcaína*. Bizkaiko Gaiak / Temas Vizcaínos. Bilbao: BBK.

Notes de fin

¹ <http://www.oficiostradicionales.net/es/mar/bacalao>

² <http://www.goear.com/listen/409f286/orioko-balearena>

³ <http://www.todopintxos.com/home/home.php?lang=eu>

⁴ <http://www.sociedadesgastronomicas.com/articulo.php?id=20>

⁵ <http://sukaldean.com/zein-jaki-prestatu-nahi>

⁶ <http://www.arzak.info>

⁷ <http://www.akelarre.net/web/index.htm?flash=0>

⁸ En espagnol : <http://www.eitb.com/videos/gastronomia/> programas-tv/
sukalde-maisuak
En basque : <http://www.eitb.com/bideoak/onegin/saioak/> sukalde-maisuak

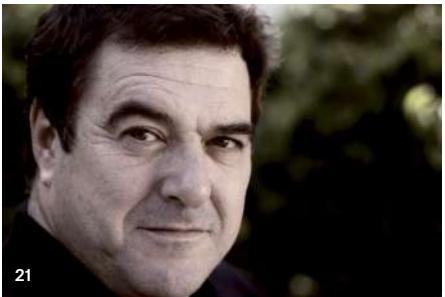
⁹ <http://academics.bculinary.com/index.php>

¹⁰ <http://www.zuberoa.com>

¹¹ <http://www.mugaritz.com>

¹² Je vous recommande vivement de prendre la peine de regarder la conversation de deux des plus grands de la cuisine à propos de la fraîcheur de l'anchois. Le documentaire *Juan Mari Arzak : el mundo es una casa* renferme une séquence comique unique. On croirait à du surréalisme pur, mais en réalité, Juan Mari Arzak et Ferran Adrià défendent dans cette discussion deux façons de comprendre le produit et la cuisine, définis par Adrià par le prisme du goût, et par Arzak par celui de la texture : http://www.soitu.es/soitu/2009/02/02/nuestrosvideos/1233569605_711550.html.

¹³ José Ángel Iturbe (2010): *La salsa vizcaína*, Bizkaiko Gaiak / Temas Vizcaínos. Bilbao: BBK.



21

Hasier Etxeberria (1957-2017)

Hasier Etxeberria idazlea eta kazetaria zen. Telebistan hasi zenetik gastronomiarekin eta kulturarekin lotutako programetan lan egin zuen beti. 1980ko hamarkadaren hasieran, Euskal Sukaldaritza Berria izeneko mugimenduaren testigu izan zen, eta, gero, bost sukaldari handiri buruzko dokumentalak egin zituen. Telebistan hainbat programa egin zituen kulturarekin eta literaturarekin lotuak; horrez gainera, hainbat liburu idatzi zituen, literaturakoak nahiz gastronomiari buruzkoak, eta horietako batzuk hainbat hizkuntzatan argitaratuak izan dira.

Hasier Etxeberria fut un écrivain et journaliste basque. Dès le début de son parcours professionnel à la télévision, Etxeberria tisse une étroite relation avec la gastronomie. Au début des années 1980, il est témoin du mouvement de la nouvelle cuisine basque. Plus tard, il réalise des documentaires dédiés à cinq grands chefs basques. En plus de son œuvre littéraire et de ses nombreuses émissions culturelles et littéraires à la télévision, il est l'auteur de plusieurs ouvrages sur la gastronomie, traduits dans plusieurs langues.

KREDITUAK / CRÉDITS

Euskal Kultura sailaren edizioa
Édition de la Collection Culture Basque
Etxepare Euskal Institutua

Testua / Texte
Hasier Etxeberria CC BY-NC-ND

Euskarazko itzulpena
Traduction basque
Mitxel Murua

Frantsesezko itzulpena
Traduction française
Nahia Zubeldia

Edizioa / Édition
Miriam Luki Albisua

Maketazioa / Mise en page
Iñigo Cerdán Matesanz

Diseinua / Design
Mito.eus

Azaleko argazkia / Photo de couverture
Bernat Alberdi, Arzak *bere saltsan* erakusketa, 2019. Komisarioa: Luisa López / Bernat Alberdi pour l'exposition Arzak *bere saltsan*. Commissaire: Luisa López.

Argitalpen urtea / Année de publication
2021

Ilustrazioak / Illustrations
Iñigo Cerdán Matesanz

Argazkiak / Photos

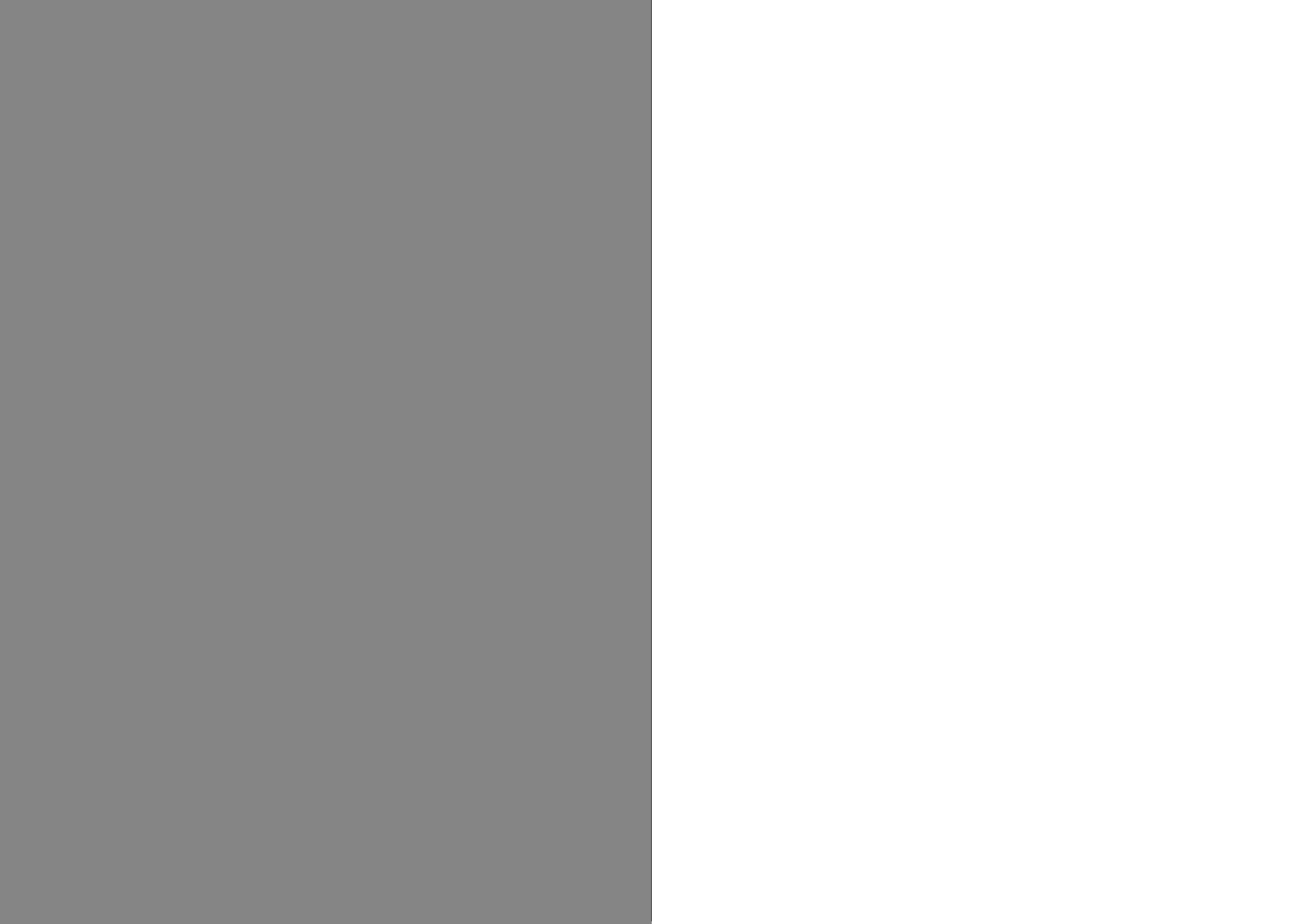
1. Igartubeiti Baserri Museoa-Gipuzkoako Foru Aldundia, Donostia / Ferme Musée Igartubeiti, Députation Forale du Guipuscoa, Saint-Sébastien.
2. Untzi Museoa, Gipuzkoako Foru Aldundia, Donostia / Musée Maritime Basque, Députation Forale du Guipuscoa, Saint-Sébastien.
3. Mikel Arrazola. Ireak-Eusko Jaurlaritza / Gouvernement basque. CC BY-3.0-ES 2012.
4. ondojan.com
5. Basque Culinary Center.
6. Grabatua hemen argitaratu zen / La gravure a été publiée dans: Bloch, Marcus Elieser (1782-1795): *Allgemeine Naturgeschichte der Fische*. Berlin.
7. Arzak *bere saltsan* erakusketa katalogoa jasotako argazkia da (2019) / Photo tirée du catalogue de l'expo Arzak *bere saltsan* (2019).
8. José Luis López de Zubiria – Mugaritz.
9. Gernika-Lumo Udal / Ville de Gernika-Lumo.
10. Josetxo Egaña.
11. Arzak *bere saltsan* erakusketa katalogoa jasotako argazkia da (2019) / Photo tirée du catalogue de l'expo Arzak *bere saltsan* (2019).
12. Basque Culinary Center.
- 13-19. Gernika-Lumo Udal / Ville de Gernika-Lumo.
20. Basquetour.
21. Oier Aranzabal.

Etxepare Euskal Institutua

Etxepare Euskal Institutua erakunde publiko bat da. Gure helburua nazioartean euskara, euskal kultura eta sorkuntza sustatzea eta ezagutzera ematea da, eta, horien esku, beste herrialdeekin eta kulturekin harreman iraunkorrik eraikitza. Horretarako kalitatezko jarduera artistikoak sustatzen ditugu, eta sortzaile, artista nahiz kultura-sektoreetako profesionalen mugikortasuna errazten dugu, baita euskararen eta euskal kulturaren irakaskuntza ere. Halaber, nazioarteko eragile kulturalekin eta akademikoekin elkarlana bultzatzen dugu. Zeregin horietan guztietaan Euskadiko kanpo ordezkaritzak gertuko bidelagun ditugu.

Institut Basque Etxepare

L’Institut Basque Etxepare est une entité publique dont l’ambition est de promouvoir et de faire connaître la langue, la culture et la création basques à l’international et de construire à travers elles des relations durables avec d’autres pays et cultures. Pour ce faire, nous encourageons des activités artistiques de qualité et favorisons la mobilité des créateurs et créatrices, des artistes et des professionnels des secteurs culturels, ainsi que l’enseignement de la langue et de la culture basques. Nous promouvons également la collaboration avec des acteurs internationaux des domaines culturel et universitaire. Nous travaillons sur tous ces aspects en étroite collaboration avec les délégations de la Communauté Autonome Basque à l’étranger.





BASQUECULTURE.EUS
THE GATEWAY
TO BASQUE CREATIVITY
AND CULTURE

BASQUE.

Europarrok kultura-ondare oparoa partekatzen dugu, mendeetan zehar izan ditugun trukeen eta migrazio-fluxuen ondorioa dena. Hala, bertako hizkuntzen eta kulturen aniztasuna, berezi egiten gaituen horri esker guztiok joritua, Europak duen balio handienetako bat da. BASQUE. Iurralde baten isla da (euskararen lurraldarena), historia baten isla, mundua ulertzeko modu batena, gurea. Bere sustraietz harro dagoen kultura baten adierazpidea da, ikuspegi berri bat eskaintzeko tradizioa eta abangoardia uztartzen jakin duen kultura batena. BASQUE. euskal kultura eta sorkuntza garaikideari begiratzeko leihoa da. Musikaren, dantzaren, antzerkiaren, zinemaren, literaturaren, artearen eta beste adierazpide batzuen bidez euskal kultura eta euskara ezagutzera emateko leihoa. Eta, era berean, sormenari zabalik dagoen leku bat da, partekatzeko, zubiak eraikitzeko eta solaserako, kulturen artean elkar aditzen lagunduko diguten elkarrizketa berriei bide emateko.

Les européens partageons un riche héritage culturel issu de siècles d'échanges et de flux migratoires. La diversité linguistique et culturelle est une des principales valeurs de l'Europe à laquelle toutes et tous participons avec notre spécificité. BASQUE. est le reflet d'un pays (la terre de l'euskara), d'une histoire, d'une façon d'appréhender le monde, la nôtre. L'expression d'une culture fière de ses racines, qui a su englober la tradition et la modernité pour offrir un nouveau regard. BASQUE. est une fenêtre d'où nous pouvons nous pencher pour découvrir la culture et la création contemporaine basque à travers la musique, la danse, le théâtre, le cinéma, la littérature, l'art... Et sa langue, l'euskara. Et en même temps, un lieu ouvert à la créativité où nous nous pouvons partager, jeter des ponts et générer de nouvelles conversations qui contribuent au dialogue entre les cultures.

EUSKADI
BASQUE COUNTRY



ETXEPARE
EUSKAL
INSTITUTUA

• EEUROPEÑA
EUROSKUALDEA
EUROREGION
AKTIBOKO ERREBON BIZITZA • KULTURA
KULTURA • KULTURA • KULTURA