



Txorieneko lau urtaroak. Zigor Iturrieta.

ISBN: 978-84-9109-346-6

Saila: Euskal Kultura

Orriak: 176

Salneurria: 20 €

ETBko saiora gonbidatu etorri diren lagunekin prestatutako 80 errezeta bildu ditu Zigor Iturrietak.

Gaur zuen aurrera dakargun errezeta-liburu hau, *Txorieneko lau urtaroak*, Zigor Iturrietak aurkezten duen *Txoriene* programako erakusgarri txiki hau, atzeko azalean irakurtzen den bezala, beste hainbat sukaldaritza liburuen antzekoa da, bai, baina guk badakigu zerbait gehiago ere badela.

Sukaldaritza liburuaren aurkezpena EITBren Miramongo egoitzan egin da, 'Txoriene'-ren etxean, ostegun honetan (azaroak 29). Bertan izan dira, Zigor Iturrieta egilearekin batera, Edu Barinaga ETBko zuzendaria, Gorka Garcia ETBko Programa eta Arte zuzendaria, eta Jose Agustin Iturri Erein argitaletxeko ordezkaria.

Turismo eta diru-sarrera handia ekartzen duen jarduera da sukaldaritza. Mimo handiarekin zaintzen du herrialde honek jarduera hori, munduan dagoen unibertsitate mailako Gastronomía Fakultate bakarra gure lurrian finkatzeraino, eta, antza denez, sukaldaritzako liburuak argitaratzeko eta telebistako programak egiteko gaztelania erabili behar du. Ez du oraindik gai honetako hiztegi espezializatua bereganatu, normalizatu. Elikagai berrien agerpena, terminologiak gehitzea...

Txorieneko lau urtaroak liburuak eta *Txoriene* programak funtzio hori ere bete nahi dute. Ez bakarrik errezetak pilatu. Janariak prestatzeko erabiltzen den hizkera arrunta barneratzen lagunduko digu. Adibidez:

ozpin-olio bat prestatu...

su ertainean..., su bizian edo su ez-tian kozinatzea

ogi birrindua...

erretilua, azpila

erregosi, gainerre, likidotu, eho...

Txikitu baratxuria eta jarri sutan olioaren erdian. Dantzan hastean, gehitu tipulina.

Bestaldetik, eta euskaraldian gaudela gogoratu, *Txorienek* erakusten digu euskara gizarteko estamentu guztietan sartua dagoela. *Txorieneko* platótik pasatu dira: sukaldariak, medikuak, dietistak, baratzeko produktoreak, arandegi-jabeak, gaztagileak, kontserberoak, musikoak, idazleak, artistak, mota askotako kirolariak eta beste herritar asko, ezagunak batzuk eta ezezagunak besteak... Hori ere liburuan agertzen da, errezeta bakoitzak gonbidatu baten aurpegia du.

Liburua mimo guztiarekin argitaratu dugu. Laurogei (80) errezeta biltzen ditu, tapa biguna jarri diogu, janaria prestatzeko orduan liburua erraz eta eroso erabiltzeko; errezeta bakoitzak bere QR kodea du, telebistako programarekin lotuta.

'Txoriene' saioaren argitalpen honek badu bereizgarri bat: antzinako sukaldaritza liburuetan bezala, errezetak urtaroka sailkatuta doaz. "Lan egiteko modu hau nire aitari kopiatu diot, berak horrela egin zuen beste errezeta liburu handi batean, La cocina vasca en Bizkaia", dio Zigor Iturrietak.

Sasoiko produktuei garrantzia emate aldera, urtaroka antolatu ohi ziren garai bateko liburuak, eta egitura hori berreskuratu du Txorieneko lau urtaroak liburuak. Atal bakoitzean lehen platerak, arrainak, haragiak eta azkenburukoak edo postreak topatuko ditugu.

Bestalde, errezeta bakoitzak gonbidatu baten aurpegia du eta, gehienetan, harekiko harremana ere bai: "Gure gonbidatuek egiten dute berezi programa. Grabaketa egunetan, gure platoa Euskal Herriko edozein elkarte gastronomikotako sukalde bilakatzen da, non, bi lagun aritzen diren beren kontuez solasean eguneko otordua prestatzen duten bitartean", azpimarratu du Zigor Iturrietak.

Gonbidatuarekiko begirunez jokatzeko du 'Txoriene' saioak, aurrez berarekin hitz egiten dute, ea zer duen gustuko galdetzeko, ea zer probatu nahi duen esateko edota beraren ogibidearekin lotura duen errezetaren bat aukeratzeko. Hiru urte hauetan Zigor Iturrietak alboan izan dituen lagun guztiak sartzea ezinezkoa izan da eta 80 aukeratu dituzte.

Liburuaren hitzaurrea Zigor Iturrietaren ikastolako bi irakaslek idatzi dute. Biek ala biek oso gogoan dute Zigorrek sukaldean aritzeko zuen grina: ikaskideak patiora jolasera joaten ziren bitartean, bera sukaldara joaten zen ikastolako jantokiko sukaldariei laguntzera.

2015eko martxoan hartu zuen Zigor Iturrietak 'Txoriene' saioaren gidaritza. Durangoko sukaldari eta mendi lasterkariak gastro-talk izaera areagotu zion ETBko sukaldaritza saioari, solasari garrantzia gehiago emanaz. Jatekoa prestatu ez ezik, gonbidatuaren jakinduria modu natural batean transmititu eta zabaltzea dute helburu.

Denbora honetan 600 saio baino gehiago egin dituzte eta ehunka gonbidatu hartu dituzte platoan: kirolariak, kulturgintza arloko jendea, Euskal Herriko elkarte ezberdinetako ordezkariak, jatetxeetako sukaldariak, hornitzaileak?

Azpimarragarria da baita ere alor ezberdinetako adituen parte hartzea. Aurtengo denboraldian, Silvana Huegun dietista, Gorka Gereño sukaldari makrobiotikoa, Horacio Chacin gozogilea, Jabier Agirre familia medikua, gozogintza alternatiboan aditua den Amaia Castorene eta sendabelarrei buruzko informazioa ekartzen duen Garbiñe Larrea dituzte lagun. Eurekin batera 'Txoriene'ko baratzea zaintzeaz arduratzen den Oier Lurmendi dugu.

Erein Argitaletzekoek Txorienekoekin batera kozinatu dugu liburua. Orain ikuslearen txanda da. On egin!

Zigor Iturrietari (Euba, 1974) txikitatik gustatu izan zaio sukaldean aritzea. Ezin ahaztu, bere aita, Jose Luis Iturrieta kazetaria, sukaldaritza kontuetan aditua zela. Leioako Ostalaritza Eskolan egin zituen ikasketak. Hilario Arbelaitz, Martin Berasategui eta Michel Guérard bezalako sukaldari handien ondoan lan egindakoa da, baita Axpeko Etxebarri eta Bilboko Lopez de Haro jatetxeetan ere. Hamar urtez Arrasateko Auzo Lagun catering enpresan aritu ostean, telebistara egin zuen jauzi 2015ean.

'Txoriene' saioarekin batera 'Chiloé. Lasterketa Munduan' saioa ere gidatu du Euskal Telebistan.

Donostia, 2018ko azaroak 29