

[Berria.info](#) » [Papereko Edizioa](#) » [Plaza](#)


2014-02-04

EZARIAN. ALGEN ERABILERA SUKALDARITZAN

Itsasoko belar preziatuak

Gero eta plater gehiagoren osagai bihurtzen ari dira algak. Jendearen artean ere zabaltzen ari da horiek jateko ohitura. Kontu handiz biltzea komeni da.

ILARGI AGIRRE. AINARA ARRATIBEL GASCON

Algen peskizan

Ītsasoa baratze txikiz osatutako ozeanoa da, eta hori dela eta, nik beti esaten dut gu itsasoko nekazariak garelaĀ. Galiziako Cerceda herrian algak ikertu, bildu eta saltzen dituen PortumuiĀos enpresaren jabe Antonio MuiĀosek hala laburbildu du bere eguneroko jarduna. 1995. urtean sortu zuen enpresa. Orduan algak apenas erabiltzen ziren sukaldean. ĪJaponian erabiltzen zen jaki baten moduan ikusten zituen jendeak, eta negozio horretan sartzea zentzugabea zela esan ziguten. Baimenak lortzea ere dezente kosta zitzaigun. Uste zuten gure benetako asmoa baimendu gabeko lekuetan itsaskiak biltzea zelaĀ. Ia bi hamarkada igaro dira ordutik, eta egoera erabat aldatu da. Egun gero eta gehiago jaten dira. ĪUrte hauetan produktua ezagutarazteko egin den lanak askorako balio izan du. Goi mailako sukaldariek erabiltzen hasi izanak ere asko lagundu du. Dena den, pedagogia egiten jarraitu behar da oraindikĀ. Makina bat jakik baino ezaugarri gehiago dituzte elikaduraren ikuspegitik. ĪOsasunerako ere paregabeak diraĀ. Preziatuak dira, bai, baina modu iraunkor batean bildu behar direla gogorarazi du MuiĀosek. ĪItsasoaren bioaniztasunerako ezinbestekoak diraĀ.

MuiĀosek hitzaldi bat eman zuen atzo Donostiako Basque Culinary Centerren. Gastronomiaren eta elikaduraren sektorean ekintzailtza bultzatzeko antolatutako jardunaldietan eman zuen. Ekintzailtza horren eredu da MuiĀos. Haren enpresak ondoak saltzen zituen ontziratuta. ĪBaina hor ez zegoela etorkizunik ikusi genuenĀ. Horregatik, hainbat aukera aztertu ondoren, algen alde egitea erabaki zuten. Ezagunena zen alga batekin hasi ziren: wakamearekin. ĪLehen urtean produktu bakarra saldu genuen, denera 50 kilo algatĀ. Orain, milioi erdi kilo saltzen dituzte, 35



Elena Arzak sukaldaria algak eskuetan dituela. / GORKA RUBIO / ARP



Antonio MuiĀos atzo, Donostian, hitzaldia ematen. / JUAN CARLOS RUIZ / ARGAZKI PRESS

Albisterik...

IRAKURRIENAK

Bozkatuenak

Bidalienak

- 1 Nafarroako Gobernuak aitortu du hainbat datu eskuratzen saiatu zela
- 2 Igeldoko desanexioa bertan behera uztearen kontra helegitea iragarri du diputazioak
- 3 Fernandez Iradiren espetxe zigorra eteteko eskatu dute, osasun arazo larriak dituelako
- 4 Bellonen heriotzaren inguruko protesta Espainiako Kongresura eraman du Amaiurrek
- 5 Bildu eta EAJ ados jarri dira Donostiako aurrekontuak onartzeko



Arzak eta Mugaritz jatetxeek algekin egindako plater bana. / JOSE LOPEZ JAUREGI ETA MUGARITZ

algarekin egiten dute lan, eta 214 produktu baino gehiago dituzte merkatuan. ĤHorrek agerian uzten du bilakaera. Espezie gehiagoren inguruan ikertzen segitzen dugu, eta urtero sartzen dugu berriren batĤ. Horren atzean unibertsitateko

ikertzaileekin eta sukaldariek egindako lan mardula dago. ĤHaien ekarpenak hartzen ditugu kontuan, bai bilketarako, bai merkaturatzekoĤ. Muga bakarra dute horretarako: itsasoaren iraunkortasuna. ĤEzin ditugu samaldaka hartu, halako alga bat galtzeak besteei eragiten baitie. Badira egun merkaturatzen ditugunak baino elikadura ezaugarri gehiago dituzten algak. Baina ez ditugu merkaturatu, oso gutxi daudelako. Gure lehentasuna beti da algen aniztasuna eta etorkizuna bermatzeatĤ. Saiatzen dira baita ere inguruak ez gehiegi ustiatzen. ĤAtsedean ematen saiatzen gara, eta biltzeko lekuak aldatzen. Hori ere ezinbestekoa da. Algak oso garrantzitsuak dira itsasoarentzat. Galiziako kostaldea *Prestige*-k eragindako hondamendiitik lehengoratzeko gakoetako izan ziren, adibidezĤ. Inguru horien aberastasuna mantentze aldera, asteburuetan kostalde osoa arakatzen ibiltzen dira, algak egon daitezkeen lekuak topatzeko. ĤJaiegunik ez duen jarduna da gureatĤ.

Bilketan klima aldaketak ere eragina izan duela uste du. ĤItsasoaren eta ibaien tenperatura gradu bat inguru igo da, eta horren ondorioz, algetako asko garai batean baino azkarrago heltzen dira. Horrek aldatu egiten ditu haien ezaugarriakĤ. Denboraleek ere ez dute askorik laguntzen. ĤAsteburuan izandakoak, adibidez, algetako asko haitzetatik erauzi eta itsasertzera eraman ditu. Sarraskia handia izan daĤ. Zailtasunak zailtasun, algak ahalik eta gehien erabiltzeko lanean ari dira. ĤSaiatzen ari gara algak beste jaki batzuekin nahastean. Izan ere, jende askok uste du bakarrik entsaladetan eta lekaleekin erabil daitezkeela. Baina ez da horrela. Guk, adibidez, postreak egiteko ere erabiltzen ditugu, baita Galiziako enpanada egiteko ere. Algekin egindako enpanadak, adibidez, arrakasta handia du. Algak ere oso goxoak dira piperminekin nahastuta, edo tortillan nahastatutaĤ. Uste du hortik etorriko dela algen erabilera zabaltzea: ĤProduktua ezagutarazteko ere lan handia egiten ari gara: hitzaldia, tailerrak, dastatzeak... Gaztetxoekin asko egiten dugu lan, hor baitago etorkizunatĤ. Ahalik eta saltoki gehienetara iristea ere badute helburu. ĤGarai batean soilik makrobiotikari lotutako dendetan salatzen ziren. Orain, berriz, ia janari saltoki gehienetan daudeĤ.

Osasunaren eta elikaduraren ikuspegitik algak Ĥoso aberatsakĤ direla gogorarazi du Muiñosek. ĤAlgetako batzuek lekaleek baino burdina eta mineral gehiago dituzte. Wakameak kaltzio asko du, eta oso ona da esnea hartu ezin dutenentzat. Elikaduran adituak direnek beti nabarmendu dute oso elikagai ona delaĤ

Sukaldaritzan ugarituz

Euskal sukaldaritzan oraindik ere itzalean geratzen den produktua da, baina gero eta sukaldari gehiagok erabiltzen dituzte. Andoni Luis Adurizek ikaslea zenetik lan egiten du algekin, eta Mugaritz jatetxearen hastapenetan bide beretik jarraitu zuen. ĤGarai hartan produktu exotikoak ziren, eta gaur egun ere badira askorentzat. Baina egia da batzuetan exotikoaren eta ez exotikoaren arteko distantzia norberak egiten duelaĤ. Foie gras erreaparrillan, arroz saltsa batekin eta itsasoko letxugarekin izan zen jatetxea ireki berritan eskaintzen zuten plateretako bat.

ĤItsasoko lurrina antzematen dugunean, askotan algen usaina izaten da. Niretzat, usain hori naturala da, eta ziurrenik nire amarentzat ere bai. Naturala egiten ez zaiguna jatea da, baina lurrina baitĤ. Izan ere, algek nortasun handiko testurak dituztela adierazi du Adurizek, eta horregatik, askotan, lurrina emateko erabiltzen dituztela plateretan, bere horretan jateko jarri beharrean. Zopak egiten dituzte algekin.

Muiñosekin dute harremana Mugaritzen. Aitzindaria da algen landatze, bilketa eta algen erabileran Muiños, eta zenbait ikerketa elkarrekin egin dituzte. ĤIzugarrizko proiektuak eraman dituzte aurrera. Pedagogia handia egin duteĤ. Japonia da algen herrialdea, eta Japoniarekin harreman handia du Adurizek; bost aldiz izana da han. Sukaldariaren arabera, Japoniako sukaldaritzan algak modu naturalean erabiltzen dituzte, sofistikazio eta dotorezia handiarekin. ĤGu oso urruti gaude haiengandikĤ. Adibide bat aipatu du hori frogatzeko. Madril Fusion nazioarteko gastronomiako jaialdian egon da duela gutxi Aduriz, eta Japoniako saltokia bisitatu zuen produktuak ikusteko. ĤAlga

kombua xehatu, eta edalontzi batera bota zidaten. Gaietik ur beroa isuri zuten. Harrigarria izan zen. Algekin egindako infusioa salda bat zen. Ederrat'.

Euskal zapoerari lotuta

Zenbat eta gehiago ezagutu orduan eta ̄ezustekot' handiagoak ematen dituztela uste du Adurizek. Muiñosek berak boilar zaporeko alga bat ematen die, adibidez. Pikante kutsua dutenak ere badaude, eta hainbat eta hainbat motatakoak. Ez daki, oraindik, aurten eskainiko dituzten plateretan algarik egongo ote den edo ez. Orain, jatetxea itxita dute, sormen denboraldian baitaude, plater berriak asmatzen.

Arzak jatetxean ere badituzte algekin egindako zenbait plater. 80ko hamarkadan hasi zen Juan Mari Arzak algekin lanean. ̄Legatza algen lurrinarekin egiten zuen, adibidez. Hemen inguruko arrain saltzaile batek saltzen zizkion, eta bezeroen artean onarpen handia izan zuent', dio Elena Arzakek. Gero eta ugariago erabiltzen direla esan du Arzakek, eta duela hamar urtetik hona kontsumoa igo egin dela. Muiñosek ere egiten du lan Arzak jatetxeak. Hainbat plater dituzte algekin prestatuta: *Txangurroaren Arroka* izenekoa, *Sumendizko ostrak*, eta *Igarlearen legatza*. Angulak codium algekin ere eskaintzen dituzte. ̄Plater gozoetan ere erabiltzen ditugu, tartekat'.

Bitxikeria bat kontatu du. Etxean porru salda prestatzen duenean wakame alga botatzea gustatzen zaio Elena Arzaki. ̄Egun batean pixka bat motela geratu zitzaidan, eta gaietik algak bota nizkion probatzeko. Geroztik hala egiten dut'. Bezeroei gustatzen zaizkiela onartu du, baina zerbaitekin nahastuta. Alga kurruskatsuek ere arrakasta handia dute. ̄Euskal zapoera itsasoarekin oso lotuta dago. Algak oso gogorak ez badira, jendeak gustura jaten ditut'. Osasunarentzat onura handiak dituzte. ̄Itsasoko barazkiak dira, azkenean. Guztiok behar ditugu mineralak eta bitaminak dituztet', dio Adurizek.

Algen peskizan

Eguberrietan amaitu dute kanpaina arrantzontzietan algak biltzen dituztenek; ̄gusturat' daude lortutakoarekin. Eskaria handitzen ari da sektorean.

LAGIRRE

Euskal Herriko kostaldean ibiltzen dira algak biltzen. Hondarriria (Gipuzkoa) da adibideetako bat. Irailetik azarora bitartean — batzuetan Eguberriak arte luzatzen da—, bi itsasontzi iristen dira portutik egunero. Juanito Lekuona eta Andoni Lekuona anaiek *Guk* arrantzontzia dute, eta Luis Navalek *Padilla anaia*k. Denboralearen zain egoten dira, algak jasotzera joateko. ̄Arrokatan itsatsita egoten dira algak. Udan eguzki asko behar izaten dute indarra hartzeko, eta itsasoaren harroaldiek askatzen dituzte gero. Gu denboraleen ondoren joaten gara', azaldu du Juanito Lekuonak. Sareekin, burdinazko ate batekin harrapatzen dituzte. ̄200 metroko arrastaka eramaten dugu sare moduko horit'.



Aurtengo kanpaina ̄politat' izan dela diote biek, eta gustura daude. Egun on batean 10.000 kilo alga jaso ditzakete, eta egun arrunt batean, 4.000 kilo inguru. ̄Lehenengo urtean gutzira 80.000 kilo inguru hartu genituen, eta aurten, 110.000 kilo. Iaz 29 zentimotan saldu genuen kiloak, eta aurten, 32 zentimotan', dio Navalek. Denboraldia hasi aurretik enkantean finkatzen dute prezioa. 2012an, Hendaia Sogibel enpresarekin egin zuten akordioa. ̄Alga lantzen dute. Lehortu, egosi eta gelatina ateratzen dute'. 2013an, beste enpresa bati ere interesa piztu zitzaion, baina Sobigelekin jarraitu dute lanean. ̄Enkantean diru gehiago eskaini zigutelakot', adierazi du Navalek.

Hondarririan orain dela 15 urte itsasontzi dezente ibiltzen ziren. Bizitza osoa darama arrantzale Lekuonak, eta garai batean berak ere algak biltzen zituen. ̄Baina utzi egin genuen, prezioa jaitsi zelako eta irabaziak ez zirelako nahikoak'. Aurten itzuli dira berriz ere. Duela bi urte hasi ziren Naval eta haren kidea ere. Navalek kontatu duenez, Donibane Lohizunera (Lapurdi) joan zen hango arrantzaleei informazioa eskatzera, eta itsasontzian moldaketak egin, eta animatu ziren. ̄Garai batean egiten zen lan erdia da, eta lagun gutxiagorekin. Tramankulu berriei esker, itsasontziarekin algen inguruan itzulunguru gehiago egin behar izaten ditugu, baina lana askoz ere errazagoa dat'.

Jasotzeak dakartzen onurak

Abantailak badauzka algak biltzeak. ̄Kostaldean bertan biltzen ditugu, bost minutuko bidean, eta gasoilean askoz ere gastu gutxiago izaten dugut', dio Lekuonak. Horrez gain, ordutegi finko xamarra dute. Goizeko zortzietatik arratsaldeko bostak bitartean egoten dira itsasoan. ̄Berdeletan hasiko gara, laster. Lehenago ateratzen gara orduan, bostak alderat', azaldu du Lekuonak.

Geliriums alga da Hondarririan jasotzen dutena, eta handik agarra lortzen dute. ̄Janarietarako kontserbanteak egiten dituzte agarrarekin. Kosmetikoetan eta sendagaietan ere erabiltzen dat'. Hondarribiko kostaldean, Jaizkibel inguruan, biltzen den alga ̄kalitate handikoat' dela nabarmendu du Lekuonak. Marokotik eta Mexikotik ere ekartzen dutela esan du, baina ez dutela kalitate bera. Azken urteetan eskaria handitu egin dela diote bi arrantzaleek, baina, hala ere, Euskal Herrian ez omen dira asko itsasontziz algak biltzen dituztenak. Lurretik, hondartzetan eta arroketan algen bila ibiltzeak tradizioa handiagoa du.

Hasiera | Euskal Herria | Ekonomia | Mundua | Kirola | Kultura | BerriaTB | Parte Hartu | Blogak | Bereziak | Paperekoa |  | 

© **Berria.info - Euskal Editorea S.L.**
Martin Ugalde Kultur Parkea, Andoain 20140
Telefonoa: 943 304 030 / Faxa: 943 590 172
berria@berria.info - www.berria.info
Lege Informazioa



Laguntzaileak:

