

«Jatetxe hauek ez dira errentagarriak, horregatik gara banaka batzuk»

Arrazoi zuen amonak: sukaldetik mundua ikusten da.

SUSTRAI COLINA

Argazkiak: Dani Blanco

Nola begiratzen dio chef-ak janaria zabor eta zaborra janari bihurtzen duen gizarteari?

Milaka urtetan eraiki duguna pare bat hamarkadatan desegiten ari gara. Gizarte tradizionalean zure aulkia eta platera zeneuzkan, baina hortik aurrera ez zenuen ezer aukeratzeko. Beti ordu berean jaten zen, beti zegoen huraxe, eta bakoitzaren funtzioak definitu bezain aldaezinak ziren. Egun, produktuen eskuragarritasuna demokratizatu da, batez besteko kalitateak gora egin du, baina jatearen testuingurua desitxuratzen ari da. Nahi duzunarekin, nahi duzunean, eta nahi duzuna jateko aukera daukazu, baina bizimoduak mahai-inguruko harremanak etetera garamatzala dirudi. Lehen, otorduak eguneroko bilguneak ziren, sozializazio espazioak. Orain, direnak eta bi egiten ditugu elkarrekin ez jateko. Nahiago dugu iritsi, dagokiguna jan, eta alde egin. Ez dugu momentua inorekin konpartitzen, bakoitza berera eta kito. Telefono mugikorra, Internet, egunkaria, telebista, lana... Denak dira auskalo noiztik datorren prozesua oztopatzeko aitzakiak.

Bizimodu horrek eragiten dio aho-sabaiari?

Logikoki bai. Bizi garen abiaduran ez daukagu ezeri sakonki erreparatzeko asti eta ohiturarik. Ahaztu egiten zaigu gure ekintza bakoitza bakarria eta errepika ezina dela. Ez janariarekin bakarrik. Ikuskizun batera noanean amaitu eta ordu-laurdena hausnarrean ari naiz oraindik, sartu didatena asimilatzen. Ikuskizunean sartzea kostatzen zaidan beste kostatzen zait ateratzea. Baina ohartzen naiz salbuespena naizela. Jendeak ikuskizuna amaitzerako pizten du sakelakoa, denbora kontsumitzen du. Ez da jabetzen kontsumoa ez dela errekurso materialak kontsumitzea bakarrik, eta denbora hain sutzuki kontsumituz, uko egiten diola gure

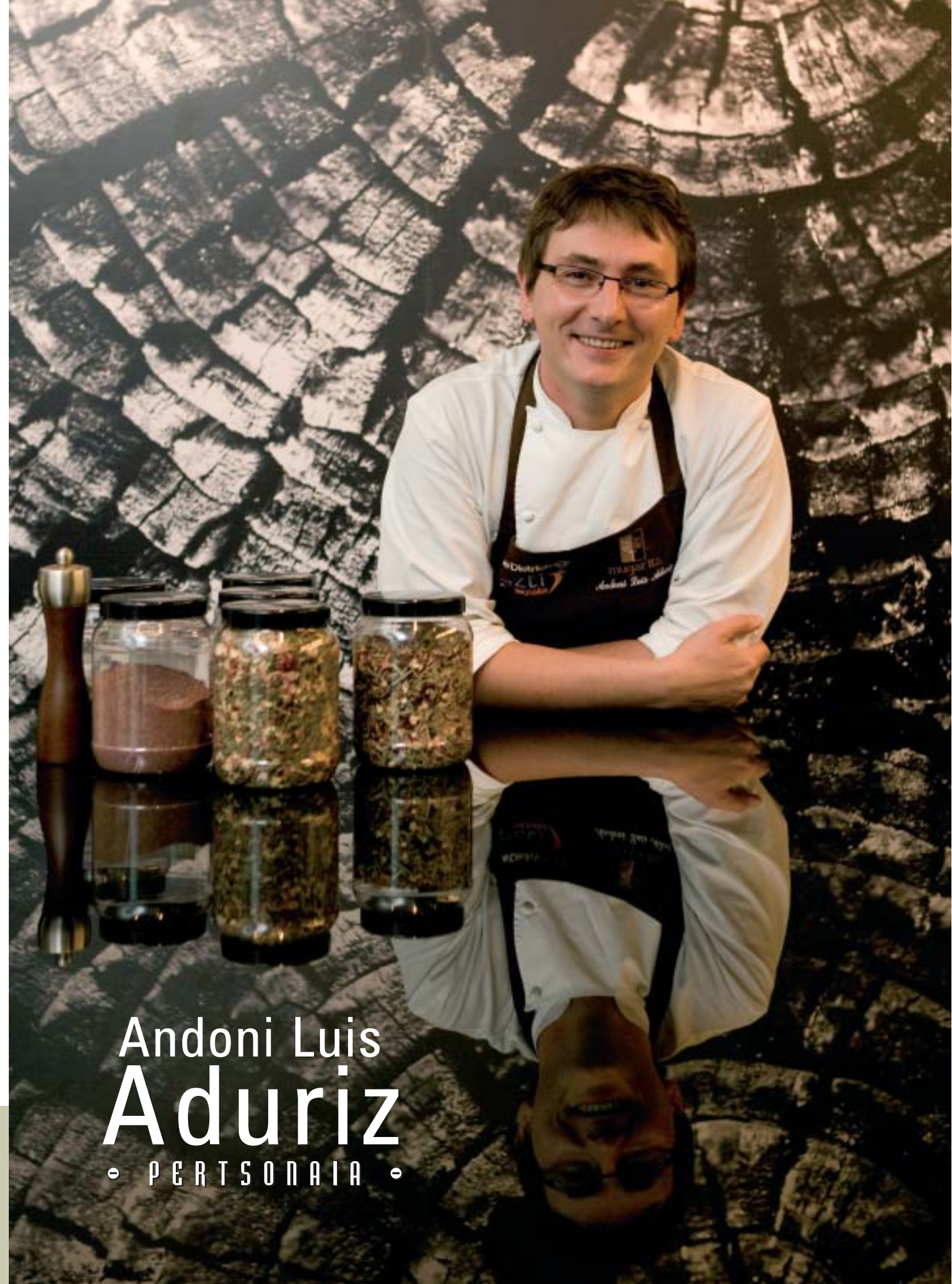
errekurtsu baliotsuenari. Ezin liteke etengabe hurrengo ekintzan pentsatuz bizi. Momentuan gertatzen dena galdu nahi ez badugu, kontsumo mota hori ezabatzeraz kondanatuta gaude.

Kontsumo mota horren aurkako aldarria da Mugaritz?

Horretan saiatzen gara. Oreka mantentzea zailtzen diguten mezuz bonbardatuta gaude, eta kontsumitu behar diren kontsumitu beharraz, aisialdi eskaintzak enpatxatuta bizi gara. Ez gaude horretarako prestatuak, ez digute selektiboak izaten erakutsi. Horregatik egin ditzakegunak baino bilerak gehiago egiten ditugu, ikusi ditzakegunak baino telebista kate gehiago dauzkagu, irakurri ditzakegunak baino liburu gehiago... Hori hala, oasi bat izateko anbizioa daukagu Mugaritzen. Hamarnaka langile gaude gozamen momentu bat eraikitzeko. Hori bai, guk proposatzen dugu esperientzia, guk abiara, baina bakoitzak atera behar ditu bere ondorioak. Zergatik da asebetegarria txuleta bat jatea? Mekanikoki jaten badakigulako, tradizioarekin eta ikasi dugunarekin zuzenki lotua dagoelako, eta sortzen diguna ezaguna zaigulako. Baina hemen ez dago halakorik, uneoro egon behar duzu adi, uneoro zure barruan zokomiran. Gurean gertatzen dena ez dago etiketatuta, ez dizu beste inork esplikatuta. Horregatik, ez bazatoz erlaxatuta, buru-begiak adi, eta ez baduzu ulertzen hau espektatiba truke bat dela, ez duzu sekula esperientzia behar bezala gozatuko.

Nortasun agiria

1971ko ekainaren 13an jaio zen Donostian. Bertako sukaldaritza eskolan ikasi eta hainbat jatetxetan lan egin ondoren, 1998an zabaldu zuen Mugaritz. Sari askoren irabazle, egun *Restaurant* aldizkariak kaleratzen duen zerrendaren arabera munduko laugarren jatetxe onena da Mugaritz.



Andoni Luis
Aduriz
• P E R T S O N A I A •



Zure bezeroek sumatzen dute plater bakoitzaren gibelean dagoen lana?

%10a-edo. Pentsa, jauntxo kritikari gastronomikoak, teorian espezialistak izan behar luketenak, hain dira erromantikokoak, sukaldaria bertan ez dagoenean jatetxea boikotatzen dutela. Baina zer burutan sartzen da hori? Goizean jaiki, azokara joan, eta bertan erositakoa prestatzen diedala uste dute, ala? Gurean 50 afaltiar daudenean, 680 plater ateratzen dira sukaldetik. Bakoitzak hamar pauso-prozesu eskatzen ditu, horrek esan nahi du zerbitzu bakoitzak 6.800 urrats eskatzen dituela. Horri gehitzen badiozu gure filosofia datzala dena momentuan egitean, nola arraio egin behar dut nik bakarrik hori guztia? Ezinezkoa da. Gainera gure hornitzaileekin dugun harremana hain da gertukoa, hain zuzena, denborarekin baizik ez dezakegula zaindu eta landu. Kuriosoa da, bertako produktuak erostea exotismoa bihurtu da, eta gauzak jendeak uste duena baino askoz konplexuagoak dira.

Plater batean ideologia transmititzea bezain konplexua?

Ikasten duzun zerbait da. Hasieran modu intuitiboagoan sortzen genuen, orain kontzientea da dena. Bitxia dena da, orain arte egindakoa, gure nortasun zantzuak, lainoetatik paperera ekarri ditugunean kontraesanez bete-

Plater borobila

“Platerak sortzea erraza da, baina goitik beherako platerak sortzea oso zaila. Borobila izateko plater batek gastronomikoki ona, teknikoki oso ongi gauzatua, eta pitzadurarik gabea izan behar du”.

tako dekalogo atera zaigula. Oso-oso kontraesankorrek gara, eta egiari zor, ilusio handia egiten dit erabat askatzen ez den korapilo batekin topo egiteak. Senez eta halabeharrez amaiera baten bila gabiltza etengabe, baina batzuetan onartu behar da kontraesanez beteta gaudela, eta istorioak ez duela zertan amaiera bat eskaini. Hori aintzat hartuta, jakina plater guztiak direla ideologikoak. Gaur egun, guztiarekin egiten duzu politika. Politika egiten ez duzunean ere politika egiten ari zara, zure nortasuna ukatzen ari zarenean ere zure nortasuna eraikitzen ari zara. Ezinezkoa da ideologiari iskin egitea. Arriskuek konpromisoa exijitzen dute, aukerek ardura, eta ez du balio betebeharririk gabeko eskubideak aldarrikatzea. Munduari aurpegira begiratzeko zarena garbi ukan behar duzu, eta nik gauzak konpartitzeko dudan modu nobleena, besteek ez daukaten zerbait eskaintzea da. Horretarako derrigortuta nago nire nortasuna landu eta etengabe baiestera. Naizenak zerikusia dauka nire jatorri, inguru, ibilbide eta bizi-penekin, baina horri ez badiot nire izaera eranstean zer daukat eskaintzeko?

Eskaintzeko daukazuna kanpoan etxean baino lehenago baloratu dela ematen du.

Alde horretatik globalizazioaren produktu bat naiz. Niretzat ez da sekula arazo bat izan, baina bai ohartu naizela kanpoan dena konkis-

tatu dugunetik famatzen gaituztela etxean. Munduko hamar jatetxe onenen artean sartu gaituztenean, mundu osoko aldizkariak guri buruz idazten hasi direnean, eta atzerrian sariak irabazi ditugunean, jarri digute hemengoek arreta. Hemengoentzat oso arraroak gara, martziano batzuk. Gu gure buruarekin leialak izaten saiatu gara, horrekin obsesionatu gabe. Hemen errotuta dagoen produktu bat zergatik ezin liteke unibertsala izan?

Zer garrantzi ematen diezu Michelin izarrei, munduko laugarren jatetxe onenaren izendapenari...?

Alde batetik garrantzi izugarria daukate, eta bestetik ez dute ezer esan nahi. Errekonoizimendu eta sari guztiak aukerak dira funtsean, konfiantza kredituak. Karta berri bat egiten dugunero paisaia abstraktuak marrazten ditugu, eta jendeak ez daki hori ona edo txarra den. Kritikariek ere zaharkituta dauden parametroetan neurtzen dute dena, horregatik ez dute bat parean jotzen. Bukatu da munduko jatetxe garrantzitsuenek janaria saltzen zuten aroa, gaur egun esperientziak saltzen ditugu. Hain gabilza eremu abstraktu eta anbiguoetan ezinezkoa dela ona eta txarra definitzea. Orduan jendea fidatzen da adituen mundutxoak baieztatzen duenean jatetxe horretan gertatuko dena punta-puntakoa dela, ez dela adar-jotze bat. Hori hala, jendeak konfiantza ematen dit, eta horrek hanka sartu ahal izateko balio dit. Perspektiba neurekoienetik begiratuta, egunetik egunera libreago naiz. Konfiantza horri esker, hanka sartzen dudana egunean, gehiago baloratuko zait berritzeko borondatea emaitza bera baino. Bestalde, aldarean jartze hori aho-biko labana da. Animaleko espektatibak sortzen dira jendearengan eta inork ez du hanka sartze ñimiñoena barkatzen, izugarritzko perbertsio eta zitakeriak eragiteraino.

Oso mundu polemikoa da zuena.

Ezagutzaren gizartearekin amesteko bidea emango zigulakoan informazioaren gizartea sortu nahi genuen, baina oso oker goaz. Gaur

Sortzeko

“Sukaldaritzan sortzea beste edozein diziplinetan bezalakoa da. Ezer baino lehen, oso garbi ukan behar duzu sortzen hasteko asko ikusi, ikasi, pentsatu eta irauli behar duzula. Edozer izan liteke abiapuntu, *tilin* egin eta mekanismoak martxan jartzeko”.

eguneko informazio erauntsiak denetik dakar ezagutza izan ezik. Batzuek gutxi eta ongi jateko esango dizute, besteek merke, urliak arin, sandiak biologikoa hobesteko... Eta zer arraio egin behar duzu zuk? Zure balio-eskala eraikitzaera derrigortuta zaude, baina gastronomian balio nutrizionala eta ekonomikoa baizik ez dira nabarmendu. Ikusi besterik ez dago medioetan zenbat eta zer gaizki hitz egiten den gastronomiaz. Prentsari ez zaio egia interesatzen, titularrak nahi ditu, eta nahikoa da zure gezurra ustezko egia baten atzean ezkutatzea saltsa sortzeko.

Halako zurrumbilo batek hondoratu zaitzakeela pentsatzeak beldurtzen zaitu?

Gerta liteke baina ezin naiz horren beldurrez bizi. Mugaritz artisautza eta konpromisoa da, beraz oso hauskorra. Gertatzen dena gertatzen dela, ez dit inork kenduko gauzak ongi egin izanaren konbentzimendua. Badakit jende bat gu hankaz gora botatzeko desiratzen dagoela. Ez dago Interneten nabigatu besterik. Denboraren joanean gu pitzatzen saiatuko dira eta aukera dutenean jan egingo gaituzte. Oso erraz daukate. Badakizu zer arraroak garen? Badakizu zenbat jende izorratzen dugun politikoki zuzenak ez garelako? Baina ezin naiz beldurrez bizi. Bizitzan agertu dakizukeen damurik gorena izan zitekeena eta izan ez zenaren barne oihartzuna da. Horregatik nahiago dut nahi dudana eginez porrot egin. Hori arrakasta da niretzat.

Jendearentzat, menua 200 euro kobratu ahal izatea da arrakasta.

Amestu dugun proiektuarekin konprometitu gara. Ez dugu besteek baino talentu gehiago, izatekotan konpromisoak bereizten gaitu. Horregatik funtzionatzen du Mugaritzek. Jendeak ahanzten duena da gauden tokian egoteko sekulako errenta ordaintzen dugula, 45 soldata ordaindu behar ditugula hilero, hornitzaile onenei produktu onenak erosten dizkiegula... Hor ere begira zer paradoxa.

Martxoaren 7an, **Lessay - Frantzia** (Espace culturel)
 Martxoaren 10ean, **Brecey - Frantzia** (Espace culturel)
 Martxoaren 11n, **Quettehou - Frantzia** (Halle aux Grains)
 Martxoaren 12an, **Villedieu les Poêles - Frantzia** (Salle des fêtes)
 Martxoaren 13an, **Condé-sur-Vire - Frantzia** (Condé espace)
 Martxoaren 14an, **Framerville - Frantzia** (Salle du Ballet)
 Apirilaren 3an, **Leloa** (Kultur-Leloa) 21:00etan
 Maiatzaren 22an, **Eskoriatza** (Mundumira Jaialdia) 22:00etan
 Maiatzaren 30ean, **Usurbil** (Frontoia) 22:00etan
 Ekainaren 7an, **Bergara** (Euskal Eskola Publikoaren Jaia) 12:00etan
 Ekainaren 13an, **Villabona** (Xirodegia) 22:30etan
 Uztailaren 3an, **Sopuerta** (Mendebata Jaialdia) 22:00etan
 Uztailaren 30ean, **Gornika** (Auditorioa) 21:30etan
 Abuztuaren 1ean, **Sendi - Portugal** (Festival Interceltico) 22:00etan

KORRONTZI
Kontratazioa ZABALIK
 Baga-Baga musika-bulego
 Integral eta globala:
 618072076 / 026

Baga-Baga musika-bulego
 tel 618 072 076 / 026
 www.baga-baga.com / info@baga-baga.com



Hainbesteko mudantza eman da gure balioeskaletan betiko produktu naturalak *delicatessen* saltzen direla egun. Zergatik uste duzu Oreretako mendietan galdutako jatetxe bat munduko hamar onenen artean dagoela? Uste duzu amerikanoak tontoak direla? Shangain urtero ehun etxe-orratz eraikitzen dituzte eta uste duzu ez daukatela gu baino mila aldiz hobe den sukaldari talde batekin jatetxe bat irekitzeko dirurik? Kontua zera da, jatetxe hauek ez direla errentagarriak. Ez da kasualitatea munduko jatetxe hobereenen buruak idealistak izatea. Edozein enpresak baino arrisku gehiago hartzen dugu, baina bueltan datozen etekinak ez dira inolaz ere araberakoak. Horregatik gara banaka batzuk, ez dago besterik.

Nola kutsatzen zaio konpromiso hori Mugaritzera munduko beste puntatik lanera datorrenari?

AZKEN HITZA

37 urte

“Sortu dudan plater zoragarrienetakoa iaz sortu nuen. Almendra fresko batzuk hartu, lorategiko pare bat lore nahastu, oliba olio eta gatz apur bat bota, eta kito. Egun hartan inork segitu izan banindu, plater hura sortzea bi minutuko kontua izan zela pentsa dezake. Baina ez, 37 urte kosta zitzaidan”.

Gerra egiteko bi modu daude. Bata, Napoleonea, atzeguardiako zure postutxotik zure alde hilko direnei aginduak ematea. Baina non gertatzen da hori? Nork sinesten du horretan? Bestea Che Guevararena, hiru kontatu eta denok lanean hastea, baina ni aurrena. Jendeak energiak belarrietatik gainez egiten dizula eta esaten duzunarekin koherentea zarela ikusten badu, zure alde egingo du, zure filosofiaz kutsatuko da. Aldiz, denak perfektua izan behar duela esan eta zu *inpresentable* bat baldin bazara...

Hemendik 20 urtera zure burua Che Guevararena egiten ikusten duzu?

Auskalo, baina ezetz espero dut. 37 urte dauzkat eta azken hogeietan piztia baten pare egin dut lan, egin eta zaindu behar nituzkeen gauza asko bazter utziz. Lana, lana, lana eta lana bai-zik ez dut egin. Alde horretatik ahitzen hasita nago. Beste hamar urte irauteko indarra badudala uste dut, baina hortik aurrera... Inork ez du Tourrik hogeita hamar urtez segidan korritzen, futbolari profesionalen karrerek asko jota hamabost urte irauten dute... Sukaldariak hil arte egon behar dugu egunero hamabost orduz gure proiektuan inplikaturik? Barizeak dauzkat, etengabeko buruko-mina, eta lau puta-semek polemika batekin ez badidate lehenago bizitza izorratzen bihotzekoak jota hiltzeko probabilitate handiak dauzkat. Denborak esango du, baina... ■

<http://www.argia.com/multimedia>
helbidean, elkarrizketaren bideoa.

Euskaltzaindia Sarako XXVI. Idazleen Biltzarrean
apirilaren 13an, astelehena

Erakusketa: Pirinioetako hizkuntzak





Argitalpen Berriak
Henri Duhau Aurelia Arkatxa Txomin Peillen Jean-Louis Davant