

Pedro Subijana

«Noiz arte gidatu behar du gure geroa, egiten dugunaz piperrik ez dakien jendeak?»

Mahaian eseri, ahozapia lepo-jiran lotu, eta on egin.

SUSTRAI COLINA

Argazkiak: Dani Blanco

Otordua desitxuratzen ari omen gara.

Egunerokoan bai. Oraintxu arte sendi osoa biltzen zen mahai bueltan, jan bitartean hone-taz eta hartaz aritzeko. Formazio eta heziketa-ren ezinbesteko osagarria zen otordua. Gero-ra jendea telebistaren aurrean afaltzen hasi zen, eta telebistak elkarrizketa hiltzen du. Gai-nera, bakoitzak bere ordutegiarekin etxetik kanpo lan egiten duenez, etxera heldu, hoz-kailuan zerbaite harrapatu eta tonto-kutxaren aitzinean betetzen dugu sabela. Hori hala da eta hala izaten segitzeko arriskua du, baina otordu konpartitua gure identitate zeinu bat da, eta nor izatekotan, kondanatuta gaude horien alde borroka egitera.

Zuen borroka, gastronomiaz mintzatzean fak-tore nutrizionala eta alde ekonomikoa baizik aipatzen ez dituzten hedabideen aurrean jateko plazera aldarrikatzea da?

Otorduaren errituala berez da ederra, eta ele-mentu gutxi batzuk gehituz sublimatu liteke. Gogoangarritasuna da otordu batek utz die-zazukeen aztarna ia bakar eta gorena. Mem-oria kolpatzean datza oturuntza baten arrakas-ta. Filosofia, urte-sasoi, produktu eta produktoreen errespetutik abiatuta hori da gure azken helburua. Ausartzen naiz esatera jateko plazera munduko plazerik handieneta-koa dela, zahartzean ere irauten duelako bate-tik, eta egunean sarri-sarri egin zenezakeelako bestetik. Esaterako, kolaboratu dugu gaixo

terminalak artatzen dituzten medikuekin. Egia da ez zaiela askorik geratzen, baina gera-tzen zaien hori plazer bihurtzea ezinbestekoa izateaz gain itzela da. Horra jatearen plazera-ren indarra. Ez ginen alferrik gure ofizioaz maitemindu, eta gure lanaren emaitzaz inor maitemintzen denero, gure maitemina bider-katu egiten da.

Ez al da paradoxikoa beti-betiko produktu fres-koak *delicatessen* dendetan saltzea?

Produktu horiek egunetik egunera urriagoak dira, kantitatean urritu direlako batetik, eta produktore onak topatzea izugarri kostatzen delako bestetik. Zer gertatu den? Horretara dedikatu diren ekoizle gehienak atzera egin dutela ordainik jasotzen ez zutelako, egiten zutenaz bizitzeko modurik ez zutelako. Goi-zean goiz jaiki, lanak aurreratu, merkatura joan, hotza janez saltzen hasi eta urre-gorri-zko bitxidun atso-zahar bat zure barazkien prezioa 20 xentimoz jaitsi nahian pipertzen zaizunean zer pentsatu behar duzu? Atso horrek ez du ulertzen barazki bakoitza zure bizitza dela? Orduan, ekoizleei bi aukera geratzen zaizkie, ofizioz aldatzea edo egiten dutena are hobeto egin eta garestiago ordai-naraztea. Zorionez, oraindik plus hori ordain-tzeko jendea badagoenez, denda horiek fun-ktionatzen dute. Zer gertatu da oilaskoarekin? Haurra nintzenez oilaskoa ezkontza edo banketeetako otordua zen, baina benetako

AKELARÉ



Nortasun agiria

Donostian jaio zen 1948an. Zarauzko Luis Irizar-en eta Madrilgo ostalaritza eskolatan ikasia, Akelarre jatetxe ospetsuko burua da 1975etik. Liburu eta telebista programa anitzetako egile, sari gastronomiko ospetsuen irabazle, 2007tik hona hiru Michelin izarren jabe da.

oilaskoa jaten genuen, bost hilabetekoa, kanpoan eta naturalki hazia. 30 eguneko oilaskoak jaten ditugu egun, ia hezurrik ez daukatena, papilla bezain bigunak. Ados, garrantzitsua da prezioan dagoen aldea, eta are garrantzitsuagoa denak elikatze aukera izatea, baina benetako oilaskoa hazten bereak eta bi egin dituenari ez eskatu prezio merke horietara errenditzeko. Non dago funtsezko arazoa? Hezitzaileek, eskolak, familiak eta abarrek ez badute ume bat benetako produktuak jatera ohitzen eta plastikozko oilaskoa janez gustura bizi bada, ez zaio benetako gustatuko fuerteezia irudituko zaiolako. Memoriak ez dizu inoiz ezagutzen ez duzunik eskatuko. Are gehiago, buruak ezagutzen ez duena ukatzeko berezko joera dauka.

Hori hala, nola pasatzen da janaria saltzetik mundu ezezagunetan barnako esperientziak saltzera?

Ez gara kontziente izan, euskal sukaldaritza berriak suposatu zuen oihartzunaz kontziente izan ez ginen gisan. Dena borrokalari

senez eta konbentzimenduz egin izan dugu beti, ez marketin ikuspegitik. Malabarismo asko egin behar izan dugu ez desbideratzeko, askoz errazagoa eta erosoagoa zatekeelako piramidearen puntara dedikatu beharrean oinarrian bertan-goxo aritzea. Izugarri kostatzen zait egiten dugunari artea deitzea, handustekoa iruditzen zait, baina une jakin batek gora dena da innobazioa, injenioa, inkonformismoa, are zailagoa bilatzea... eta funtsean, horixe bera da artea. Artearen oinarrian, ordea, zientzia dago. Sukaldaritza beti izango da zientziaren babes behar duen beste zientzia bat. Esaterako, hastapenetan, ate batzuk jotzen genituenean ez gintuzten serio hartzen, eta interesa erakutsiz zein geurean nabarmenduz baizik ez dugu lortu jende baten errekonozimendua eta beste baten harreman parekidea. Alegia, errekonozimendu profesionalak eta sozialak zabaldu zizkigula ateak, eta orduantxe jarri ahal izan genuela mundu hau zalantzan gauzak beste era batera egiten hasteko. Gogoan dut, orain 30 urte legatza erditik zabaldu eta bizar



batzuk topatzen genituela eta arrandegian arra zelako zela esaten zigutela. Zer ar eta zer kristo, gerora deskubritu dugu anisakis-a zela eta orain badakigu.

Derrigorrezkoa da arlo orotako jakintza partekatzea?

Niretzat bai. Niri erakutsi egin zidaten, eta ez daukat eskubiderik hori niretzat gordetzeko.

Logikoena jakintza konpartitzea da, ahal bezainbat jenderekin gainera, ahal bezainbatek jaso eta zabaldu dezan. Niretzat ez da eskuzabaltasuna, ardura eta zintzotasuna baizik. Konbentzituta nago lorpenak eta aurre-rapenak konpartitu eta denon eskura jarri behar diren mundu batean bizi garela. Batzuei ez zaiela interesatuko? Ados, baina jakin-mina duena beti arrimatuko da.

Zuri Michelin izarrak arrimatu zaizkizu. Zer suposatzen dute?

Ondorio dira, ez helburu. Hogei urte baino gehiago pasa ditut bi izarrekin, eta gutxien espero nuenean arrimatu zitzaidan hirugarrena. Aho biko arma dira. Batetik errekonozimendu handia dira eta zure egoa oso puztua eta poztua geratzen da. Denoi gustatzen zaigu jainkoen Olinpoan egotea. Bestetik, jende bat justu horrexek frenatzen du, eta bi izar nituenean askok esaten zidaten hirugarrena merezi nuela, baina orain ez dudala

horretarako mailarik da esaten ahal didaten bakarra. Gainera, izarrak galtzea beti da arrisku bat, paniko handia sortzen digun uneoroko arrisku bat, baina ez negozioa hondoratu-ko ligukeelako, lorpenak porrotak baino gehiago gustatzen zaizkigulako baizik.

Kritikari eta gida gastronomikoen menpe zaudete?

Egiari zor, rankingaren ideia ez dut neure egiten. Faltsua iruditzen zait, irreal, ranking hori beti izango delako pertsona jakin batzuen irizpidearen arabera. Askotan pentsatu izan dut nork eman dion halakori honetaz eta hartaz aritzeko eskumena, zer iturritatik edan duen, zer dakien honetaz, zer titulazio daukan, zer gaitasun. Oso eztabaidagarri egiten zait dena. Uste dut hala ere, kritikariek gehiago balio dutela ezezagunak deskubritzeko, ezagun eta kontsaktatuak hondoratzeko baino. Baina ez dago dudarik kritika txar batek izorratu egiten zaituela, batez ere, nik kritikari horri buruz izan nezakeen iritzia lagunartean emango dudalako eta berak niri buruzkoa komunikabide batean jarriko duelako, oker egonda ere mina eginda dagoela jakinik. Logika hori Internetera eramanez gero, akabo, galduta gaude, edozein kontakatiluk edozer idatzi dezakeelako. Horregatik gu gurera, eta gure buruarekin beste inorekin baino exijenteagoak izan beste erremediorik ez dugu.

Exijentzia horrek moldatzen dizu soa? Nolako da sukaldariaren begirada?

Denok daukagu gure deformazio profesiona- la, denok bizitzari begiratzeko gure prisma. Beti nabil erabilgarri suertatzen ahal zaidan zerbaiten bila. Pentsa, atzerrira noanean heldu eta egiten dudan lehen gauza merkatu- ra joatea da, eta bigarrena bertako jatetxe tipi- ko eta tradizionalak antzematea. Berriki Lon- dresen izan naiz familiarekin, eta ahal izan dudan guztietan joan naiz Harrods-eko elika-

gai sailera eta orduak pasa ditut ikuskizun eder horri begira. Etengabe gabilta bila eta bila eta bilaketaren aurreneko pausoa kontent- plazioa da. Zer bilatzen dugun? Askotan gas- tronomiarekin zerikusirik ez izan arren gas- tronomiara ekarri daitekeen edozer. “Zergatik ez dugu beste modu batera egi- ten?” da gure etengabeko galdera. Arrautzak beti egin dira frijituta edo egosita, baina zer- gatik ez ditugu berotuko lanpara baten azpian? Deskubritu eta konpartitu, horiek dira gure hitz gakoak.

“Izugarri kostatzen zait egiten dugunari artea deitzea, handiustekoa iruditzen zait, baina une batetik gora dena da innobazioa, injenioa, inkonformismoa... eta funtsean, horixe da artea”

Zuen sukaldaritzan zenbateraino da gako- a negozio hitza?

Gutako inor ez da berezko enpresaria. Denak hasi gara sukaldariak izaten, eta inongo aber- askillo batekiko menpekotasunik gabe, gure lana askatasunez eta geuk nahi erara egin ahal izateko geu bihurtu gara enpresaburu. Gure buruak kudeatzen ikasi behar izan dugu, baina esaterako, nik ez daukat nire burua enpresari ontzat. Zorionez, nigan oraindik garrantzitsuagoa da platerak ondo asmatu eta hobeto prestatzea errentagarriak izatea baino. Horrek zer ondorio izan duen? Nire bizitzan ez dudala inoiz txakur txikirik eduki, baina era berean, ez dit gehiegi ardura ez delako sekula nire helburua izan, eta gainera, gasta- tzeko astirik ez dudalako. Bada jende bat beste fazeta hori daukana, askoz *businessagoa* dena, eta berez hori ez da ez ona ez txarra, baina ni ez naiz kasta horretakoa.



Urki
TXAKOLINA

Askizu Auzoa, Getaria
Tel.: 943 14 00 49 • www.urkitxakolina.com

GALDE SHORTA

Juan Mari Arzak

Lagun handi bat eta amantala jantzita hilko den jatetxe kudeatzaile itzela.

Arguiñano

Geniala, benetakoa. Jendeak antzeztu egiten duela uste du, baina ez, horrelakoa da.

Martin Berasategi

Ipurterrea, urduria. Dena nahi du eta dena lortuko du.

Aduriz

Sukaldeko poeta eta filosofia. Pintxe bezala izan nuenean ez nuen susmatu ere egiten zer egosten zen lapiko horretan.

Hilario Arbelaitz

Sukaldari handia, zintzoa, eta gure arteko gizon natural eta gardenena.

Eneko Atxa

Oso kaxero ilustratua da. Indar handikoa, grina dariona. Oso kontutan hartzekoa.

Ferran Adrià

Genio bat. Guri bonbilla pizten bazaigu berak fokuak dauzka.

Paul Bocuse

Pertsona itzela, komunikatzaile handia, eta bere 80 eta piku urteekin denen eskura jarraitzen duena. Bizirik egon arren, Frantzia eta bere sukaldaritzaren historiaren parte da.



aurreikusi eta gidatzeko. Noiz arte gidatu behar du gure geroa egiten dugunaz piperrik ez dakien jendeak? Dena bulegoetatik atera gabe erabakitzen duten burokratez itota gaude, eta horrela ezin da herririk egin. Pentsatu nahi dut, oso burugogorrek diren arren, garbantzen gisan burua beratzen jarri eta jarraitu beharreko bidea zein den barneratu dutela, baina beldur naiz paparrean jartzeko domina erraz bat bezala ikusten dutela afera.

Dominak domina, ez dago txirrindularirik Tourra 30 urtez jarraian korritzen duenik, eta zuek aldiz, etengabe egurrean...

Ez pentsa, gurean ere oso gutxi gara 30 urte daramatzagunak. Askori ez die konpentsatzen, ez die merezi. Uneoroko estres hau bizigarria bezain hilgarria da. Era berean, egia da denak korrika doazen lasterketa batean baldin bazaude, geratzen bazara besteek pasa egiten zaituztela. Bizilegea da. Orduan bai, aurrera egiteko orduan badago tropel buruan jarraitzeko grina, baina bereziki neurrigabeko pasioa, ilusioa eta maitasuna daude. Beste batentzat lanean zein nire kontura aritu naitzenean izpiritu berbera eduki dut, eta gaur egun ere, hain nauka nire lanak harrapatuta ahaztu egiten dudala hau enpresa bat ere badela. Oraintsu entzun diot puntako zientzialari bati oso ondo zegoela erabakitzerako orduan motibo eta arrazoiak edukitzea, baina askotan ez zegoela intuizioa bezalakorik. Gu intuizioaren semeak gara. Bizi-aukera bat da, baina zer pena ehun urte baizik ez garelako bizi. Gorputzak mugarik jartzen ez didano nire amets eta anbizioak borobiltzen segi nahi nuke, baina ez dut Aklarre nirekin bukatzerik nahi. Lan hau guztia egin badugu norbaitek baliatzeko da. ■

Zu herri honen enbaxadore izendatu duten kastakoa zara.

Herria egiteko gure modua da. Herri bezala munduan errespetatuak izateko bide bakarra bakoitzak berea ezin hobeki egitea da. Bakoitza berean dena emanaz ari bada sekulakoa izango da herria. Hori da gure harrotasuna, ez dirua. Hortik doa Basque Culinary Center-en ideia ere. Jendea ez da ohartzen herri honetako erakunde eta poltronazaleek zenbat danbateko eman dizkiguten muturrean, eta halako zentro bat gurean martxan jartzeak zer sinesgarritasun suposatzen digun munduaren aurrean. Horrek ez du esan nahi sukaldaria izateko unibertsitatetik pasa beharko denik derrigorrez, baina bai batzuk gai izango direla espezializatu eta hurrengo urteetako pausoak