

Gurpilak saltzeko ideia biribila, jatetxe gida ezagunenaren jatorri

CLERMONT-FERRAND (OKZITANIA), 1900. André eta Édouard Michelin anaiek Frantziako auto-gidari aitzindarientzako errepede gidaliburua prestatzea eta argitaratzea erabaki zuten. Hamaika urte lehenago Michelin gurpil fabrika abiarazi zuten, eta negozioak etorkizun handia izan arren, promozio pixka batek kalterik egingo ez ziela pentsatu zuten. Hala, bi urte lehenago, 1898an, *Bibendum* maskota sortu zuten, O'Galop diseinatzailearen laguntzaz. Nahiz haren izena oso ezaguna ez den, panpinaren irudia ikono bihurtu zen, zenbaitetan "michelin" hitza txitxien sinonimo bihurtzeraino.

1900ean argitaratutako lehen Michelin Gida hark errepede mapak biltzen zituen, jakina, eta garaiko gasolindegia eta tailer mekaniko urriak non zeuden jasotzen zuen. Badaezpada gurpilak norberak aldatzeko eta matxura errazak konpontzeko jarraitibideak ere gehitu zituzten, eta larrialdietarako guardiako medikuen berri ere ematen zen.

Lehen urte hartan 35.000 ale banatu zituzten doan, kopuru ikaragarria orduan Frantziako Estatu osoan 2.400 auto inguru zeudela kontuan hartuta. Baina liburuaren helburua, aurrez zeudenen beharrei erantzuteaz gain, auto-gidari berriak sortzea zen; kotxe gehiago salduz gero, Michelin anaiek gurpil gehiago salduko zituzten. Eta ez soilik Frantzian. 1904an Belgikako gida atera zuten, 1907an Aljeria eta Tunisiakoa, eta 1909an ingelesezko bertsioa argitaratu zen lehenengoz.



1929ko Michelin Gida 25. liburaren truke saldu zen. Ordurako jatetxeen gomendioak egiten zituen, eta Michelin anaiek izarrak erabiltzea pentsatuta zuten. Handik bi urtera zehaztu zuten egungo hiru izarren sistema.

Lehen Mundu Gerrako etenaldia eta gero, 1920ko hamarkadan, Michelin Gida *Bibendum* panpina bailitzan gizendu zen. Doakoa izateari utzi zion eta orri kopurua handituz joan zen, informazio atalekin batera. Gaua non eman, non bazkaldu edo afaldu... Hotelak agertzen hasi ziren eta, jakina, jatetxeak. 1926an Michelin anaiek pentsatu zuten jatetxeak gomendatzeko erraz ulertuko zen sistema sinbolikoa behar zutela eta horretarako izarrak erabiltzea erabaki zuten. Baina hiru izarren sistema ezaguna ez zuten 1931 arte finkatu. Azkenik, 1936an, izarren esanahia definitu zuten:

- Izar bat: oso jatetxe ona bere kategorian.
- Bi izar: sukaldaritza bikaina, desbideratzea merezi du.
- Hiru izar: sukaldaritza onenetakoa, bidaia horregatik bakarrik egitea merezi du.

Izarren itzalean, beste mito bat sortu zen: jatetxeen maila balioesteaz

arduratzeko den ikuskariaren armada misteriotsua. 2009an *The New Yorker* aldizkariak Michelin Gidaren ikuskariei buruzko erreportajea argitaratu zuen; espioitza nobela dirudi: "Michelinek ahalegin izugarria egin du ikuskariaren anonimotasunari eusteko. Enpresaren goi kargu gehienek ez dute sekula ikuskaririk aurrez aurre ezagutu: ingurukoekin eta senitartekoekin lanbideaz ez hitz egiteko gomendatzen diete; eta Michelinek ez die sekula baimenik eman kazetarietara hitz egiteko". ■



Arrastoak

Eztiak gozatu zituen Historiaurrea eta Antzinaroa

REESE HALTER



BICORPEKO Armiamaren haitzuloko (Valentzia) pintura batean gizakiak eztia biltzen agertzen dira, erleak inguruan biraka dabilazala. Horregatik dakigu Historiaurrean gizakiek jakiak eztiz gozaten zituztela, Neolitara arte erlezaintza garatu ez zen arren. Antzinaroan ere, Mendebaldean behintzat, eztia zen gozagarri nagusia, beste bide

batzuk ezagutzen baziren ere. Alexander Handiaren almirante batek Indian ikusi zuen lehenengoz azukre kanabera: "Bada kanabera mota bat eztia erlerik gabe sortzen duena" idatzi zuen. Haren berri izanagatik, kanabera azukrea ez zen Erdi Arora arte nagusitu, eta Aro Modernoan hasi zen hedatzen erremolatxa azukrearen ekoizpena. ■