

JUANJO BARQUILLA

«Jendeari harrigarri zaio inon baino kafe edo te hobe hartzea Agurainen!»

Ardoa erosten dugunean, organo erreguladoreak mama gozoa elaboratu du halako moldez non guk ez baitugu ezer egin behar, botila ireki besterik. Teari dagokionez, geu gara organo erreguladorea: hiru gramo te, 150 cl ur bakoitzeko. Horiez gain, aldagai ditugu uraren tenperatura eta infusio denbora. Horra Juanjo Barquillaren lehenengo ikasgaia. Ez azkena, horratik!

| MIEL A. ELUSTONDO |

Argazkiak: Dani Blanco

Tearen mundua engainuz betea dela esanez hasi zatzaizkit, hor zehar dabilen teak ez duela kalitaterik.

Te onak kolorea behar du, gustua, aroma, gorputza, intentsitatea, sakontasuna... eta hori te onek baino ez dute. Hor zehar dabilzan teek ez dituzte ezaugarri horiek guztiak orekaturik. Pentsatu ere ez! Kalitatean bertan, hiru puntu dituzu: ona, oso ona, eta bikaina. Ez dago te txarrik, gustu txarreko terik. Tea hartu eta ordu erdira edo berrogei minutura igarriko diozu haren kalitateari, tearen efektuak datozkizunean, haren antioxidanteak organismoan lanean hasten zaizkizunean; lasai, irribarrez hasten zarenean, erlaxatuta, baina, guztiarekin ere, hau eta hura egiteko gogoz. Horrek esan nahi du tearen propietateak egoki barneratu dituzula. Baina hori kalitatezko teek baino ez dute ematen.

Harrigarria!

Ez hain harrigarria ere! Hara, amak haurrari titia ematen diolarik, ama bera ongi elikatutik baldin badago, bularra emanez antigorputzak iraganaraziko dizkio haurrari. Teari dagokionez, berdin: ama-landarea baldin badugu, ongi kokatua baldin badago, gaitzik gabeko lurrean, ongi ureztatua, inausia, garbitua, intsektuetatik babestua... bada, landare hori guztiz ongi egongo da. Haren aihenak propietatez beterik egongo dira: kolorez, gustuz, aromaz...

Non da propietatez beteriko te hori? Agurainen, menturaz?

Hasteko, teak ph jakin bat behar du, azidotasun jakin bat, prezipitazioak, argi-ordu kopuru jakina, hezetasuna... Berotasuna, hezetasuna eta lur ona, horiexek dituzu te-landarearen egoera organolektiko perfektu baten oinarri. Horiexek ez, te ona izan genezake, baina te bikainik ez. Agurainen, diozu... Agurainen ezingo genuke gisako terik izan: ez dugu garaierarik –nahiz eta latitude itxuroso batean garen–, hotz handia, argi-ordu gutxi, gehiegizko ura... Dena dela, hor ere gorabeherak dira: Irunberriko Josenea elkartekoek, esaterako, tea ateratzea lortu dute, te ona. Hala ere, nekez lortu ahal izango dute te bikainik. European, esaterako, tea era naturalean inon haztekotan, Azoreetan baino ez genuke modurik izango. Gainerakoan, tropiko aldera behar duzu nahitaez: Asia, India...

Te bikainik ez gurean, te sommelier aitortua bai, Agurainen.

Profesionala izatea gustatzen zait. Egiten dudana egiten dudala ere, gauzak ongi egiten saiatu izan naiz beti. Kafearen munduan sartu naiz, koktelariarenean, gastronomiarenean, whiskiarenean... eta tearenean. Guztietan ere nire lana ongi egiten saiatu naiz. 28 urte daramatzat ostalaritzan, eta batean eta bestean ikasitakoa gaur egun baliagarri zait han eta hemen prestakuntza ikastaroak ema-



teko, nola te denda zabaldu nahi duen jendea-ri, hala *coffee & tea* dendak ireki nahi dituenari. Tearen industrietatik ere deitu izan naute prestakuntza ikastaroak zuzentzeko, baita kafe saltzaileek ere. Hortaz, nirea ez da, besterik gabe, te master-eskolak ematea, baita te kokteleria edo te hotzak egiten erakustea ere. Oso mundu dibertsoa du teak.

Agurainera etorririk, patataren historia espero-ko nuke, laborantzaren iraganaz eta orainaz mintzatzea, ez tearen gainean jardutea.

Askok galdetu izan didate: “Zer ari haiz hi Agurainen?”. Jakina, haiek Madril, Bartzelona, Londres... dituzte buruan, baina ni zorio-

NORTASUN AGIRIA

Juanjo Barquilla. (Gasteiz, 1970), aguraindarra, te sommelier ezagutua. Biziandia darama ostalaritzan (koktel, kafe, te...), eta bere lanean onena izaten saiatu izan da beti. Jakin-min handikoa, bidaiaria, abenturazalea... Pasio handiz bizi du lanbidea. Kaliforniako San Diegoko International Tea Master eskolan ikasketak egin eta Aguraingo kale nagusiko Jai Alai tabernan da harrezkero, kafe eta te bikainak eskainiz bezeroari. Hantxe du tearen bidezko zorionaren oinarriko kanpamendua, askotariko konpromisoek (dastatze- eta prestakuntza-ikastaroak, mintegi eta tailerrak, txapelketak eta gainerakoak) denbora galarazten ez diotenean, bederen.

JUANJO BARQUILLA

naren bila nabil, ez ospearean, ez diruaren atzetik, eta hementxe naiz zoriontsu. Zorionaren bila nabil, tearen bidetik. Gustatu ere egiten zait tea, jakina. Gure tabernan, Jai Alain, te onak ebaluatzea dagokigunean, dastatu bat, eta esan izan dugu: “Heldu da tea!”. Te ona hartzen ari zarenean, heltzen da une bat non zoriontsu zauden, irribarretsu, eta hori te onek besterik ez dute.

Nola heldu zinen tearen mundura?

Bidaian bitartez. Beti izan naiz oso abenturazalea. Marokon egin nuen lehenengo kontak-tua tearekin. Marokok ikaragarri edaten du tea, nahiz eta profesionalki edo etikoki gaizki egiten duten tea, ura hiru aldiz irakiten baitute –eta hori ez da tearentzako ona–, azukrea ere pila botatzen diote –eta hori ez da osasungarria–, Vietnamgo tea errezibitzen dute –Afrikan ez dago pestizida kontrolik eta, beraz, zernahi tek du sarrera–. Hargatik erosi ohi da tea merke Marokon; merke, baina zeharo kutsatua. Marokora joan, inoren etxera sartu eta, lehenengo gauza, tea eskainiko dizute. Hango tabernetan ere, tea duzu freskagarri. Udan, te morunoa hartuko dizute –hots, te berdea, mendarekin–, gorputza hozten baituzu, ahoa irekiarazten... Neguan, aldiz, te berdea sibarekin, absentarekin, hartuko dizute, epelgarri baituzu. Erritual hutsa da Marokokoa: familian zaudelarik, gizonak prestatu ohi du tea; hura etxean ez baldin bada, andreak; eta, osterantzean, etxeko seme nagusiak. Horrela eratuta dago.

Maroko izan zenuen tearen leiho. Nora jo zenuen harrezkero?

Maroko eta gero, hamaika herrialde ibili ditut tearen arrastoan: Bielorrusia, Amsterdam, Alemania, Portugal, Brasil, Mexiko, Bahamak, Thailandia... Noranahi joanik ere, ostatu batean zein bestean nengoela, tea eskatzen nuen, tearen mundua gustatu zaidalako beti.

Gakoa

“Gakoa da te gramoak, ur gramoak, temperatura eta denbora, lau parametrook batera bildu eta infusio orekatua egitea. Behar baino denbora gehiago uzten badugu, gustu mingotsa izango du; hori berez ez da txarra, antioxidanteak eta kafeina baitira mingostasun horren eragile. Temperaturak muga jakin bat gainditzen badu, gatz mineralak azalduko zaizkigu, eta tea gazi izango duzu; ez du zertan te txarra izan, baina desorekatua da. Horregatik, behin eta berriz egin behar ditugu frogak: mingots dagoela? ‘Hurrengoan jaitsi egin behar dut temperatura!’, edo ‘Denbora gutxiago utzi behar dut infusioa egiten!’”.



Gainera, saltegiatarra joan eta tea erosten nuen. Baina orduan ez nuen tearen gaineko jakituririk, eta poltsatxoetan erosten nuen. Harik eta konturatu nintzen arte. Halakoren batean, gehiago jakin nahi izan nuen, eta internetera jo nuen.

Hantxe informazio guztia.

Ez, bada! Atari guztietan ere informazio bera ageri zen. Kopiatua edo errepikatua, beti bat eta bera esaten zuten. Edo esaten zutena ez zen egia. Blokeatuta sentitu nintzen, eta AEBetara joatea erabaki nuen, Kaliforniara, te sommelier titulua ateratzeko espainolezko lehenengo master-eskolara. Astebete egin nuen han International Tea Master-en, eta zortzi hilabeteko ikastaldi trinkoa Espainian. 9,6 izan zen nire kalifikazioa, 10 zelarik notarik handiena.

Bejondeizula! Zergatik aukeratu zenuen tea?

Ostalaritzatik nator, ostalaritzara noa, harako hark esango lukeenez. 17 urte nituenetik ez dut besterik egin, eta noranahi noala ere, beti saiatu naiz nire arloaz ikasten. 19 urte nituela,



galdera egin neure buruari: “Zer izan nahi duk hik heure bizian? Zerbitzari, menturaz? Bada, zerbitzari izango bahaiz, onena izango haiz!”. Eta bidaia bat egiten nuenero, eta kafetegi batera sartzen nintzenoro, ona eta txarra ikusten saiatzen nintzen, biak, zeren eta txarretik ere eurrez ikasten baita; onetik bezainbat. Ostalaritzan egiten diren akats eta okerrak, esaterako –eta, egiatan, hamaika akats eta oker egiten da ostalaritzan–, ikasbide zaizkit: nire bezeroari okerrak ez transmititzen irakasten didate.

Kafea hartzeko ohitura askoz zabalduago dago, hala ere. Tea hobetsi zenuen zuk.

Hor ere badut oharra egin beharrik. Euskadiko barista txapelduna naiz, Espainiako hirugarrena. Ez larritu, barista hitzak “kafe munduan aditua” besterik ez du esan nahi. Kafearen munduan ere espezializatua naiz, alegia, aditua kafea elaboratzen, lantzen ari naizen kafearen jatorria ezagutzen, haren barietatea eta xigortze-puntua detektatzen... Bai, bai, kafe mundua ez zait arrotz. Txapelketara joan eta neure kafea defendatu ohi dut.

Bestalde, kafe dastatze txapelketetan ere parte hartu ohi dut. Azkena, aurten bertan, Madril-en, Espainiako txapelketan, eta seigarren izan nintzen. Arabako txapelduna izan nintzen, hirugarrena txapelketa vasco-navarroan, laugarrena Espainiakoan beste behin... Inoiz ere ez naiz lehenengoa izan, lehenengoetatik ikas-tea gustatu izan zait beti. Atzean zaudelarik, lehenengoa ikusteko egokieran zaude. Lehenengoa norbera bada, bestek ikusiko zaitu.

Azukrea

“Tea dastatu egin behar da, baina azukrerik gabe, teak azukrea baitu, berez. Azukreak, eztiak edo zeinahi gozagarrik tearen kalitate eskasa ezkutatu besterik ez du egiten. Inor ez da jatetxera sartu, eskatu, eta platerekoa dastatu gabe gatza botatzen hasten. Lehenengo dastatzea da, eta ondoren gozatzea, hala badagokio. Tearen edo kafearen kasuan, alderantziz egiten dugu: lehenengo azukrea botatzen diogu, ondoren esnea, eta azkenik edan! Gutxik hartzen du tea eta esaten: ‘Ez du azukrerik behar, dagoen-dagoenean hartuko dut’”.



Te sommeliertzat zauzkate, guztiaren gainetik. Baina ez nuke titulu hori nahi. Ez nuke nahi inork ni honetan edo hartan bakarrik ikusterik, horrek lan handia, esfortzu sekulakoa eta dedikazio demasa eskatzen dituelako. Taberna dut Agurainen, baina horixe besterik ez da: taberna. Esan nezakeen *delicatessen* taberna dela, gastrobar bat, *coffee-shop*, kokteldegia... baina bezeroak hori ikusi eta exijitu egingo luke: kafe ona, te ona edo dena delakoa nahiko lituzke. Nik berriz, taberna izen hutsaren pean, horixe emango diot, produktu bat oso ona, bezeroa harritzeko eran. Hainbat turista etorri ohi da Agurainera, gurera heldu eta “taberna” besterik ez du ikusten kanpoan, ez *coffee-shop*, ez te, ez gastrobar... Sartzen delarik, eta te aukera alimaleko hori ikusten duelarik, edo eskaintzen diogun teari urrup egiten diolarik... “Uau! Zer da hau!”, hots egiten du. Herri txiki batean –nola baita Agurain–, Madrilan edoartzelotan edo inon baino kafe edo te hobea hartzea, guztiz harri-garri zaio. Eta ondotik, ahoz ahoko komunikazioa hasten da, mezua lau kornetretara helitzen den arte: “Agurainen bada taberna bat non inoiz hartu dudan terik onena zerbitzatzuten baitute!”. Horrela egin dut nik bidea.

AZKEN HITZA

Bezeroa

“Zenbait te hain dira xamur, ezen nahikoa baita hari gatz pixka bat botatzea, hur xehea, zerbak, oliba-olio tanta batzuk, limoi zukua eta Idiazabal gazta, sekulako pintxo goxoa egiteko. Jarri hori zure bezeroari tearekin batera, eta irabazia duzu bezero hori betiko!”

Agurainera beharko dugu hemendik atzera! Orain artean supermerkatuan erosi izan dugu guk tea.

Osasuna izan nahi baduzu, lehenengo-lehenengo, bota ezazu te hori zaborrontzira. Ingura ezazu te bat ona. Inor ez doa dendara iazko tomateak erostera, ezta? Badira, hala ere, horrelako tomateak: izoztuak dituzte, eta tomate sasoia delarik, ateratzen dituzte eta salgai jartzen. Jakina, tomate hori ez dago heldua, eta ez du gusturik. Hiru hilabete da aguaembrujada.com weba ireki nuenetik eta, bertan, kalitate txikiko teak, kalitate ertainekoak, eta kalitate bikainekoak ditut salgai, jendeak, duen diruaren eta te kulturaren arabera, aukera dezan. Bada esaera bat, txinatarrak: “Onak ezagutu aurretik, txarrak ezagutu behar dira”.

Ez dago gaizki esana.

Ez duzu etxean hoge te mota izan beharrik. Hiruzpalau izatea nahiko da. Animoaren arabera, te batera edo bestera joko duzu. Lasai zaudelarik, ez duzu kafeina dosi handiko terik hartzera joko: seguruenera, te zurira joko duzu. Aldiz, ekintza nahi duzularik, mugimendua, mendira joan, abentura... ezin hobea duzu te berdea, mineral eta antioxidante asko emango baitzikizu, kafeina eman ez batera erlaxatu ere egingo baitzaitu. ■

[f]arina

Urbina kalea, 5 · (Molinuevo Parkea) · Vitoria-Gasteiz ARABA
☎ 945 06 95 81 · info@farinarestaurante.com

Etxekoa,
ekologikoa...

