

Bittor Barandiaran

LEKUAN LEKUKOA, GARAIA GARAIA



ARRAINARENA EDO OKELARENA BAINO ASKOZ ERE MUNDU GOZAGARRIAGOA DA BARAZKIENA



Kax-kax jo dut etxolako atean, segituan ireki didate.
Bi musu emateko prest nengoela eskua luzatu dit Bittor Barandiaranek. “*Ala, ze ongi*”, pentsatu dut. Ederra da barnea eta leihoen bestaldekoa, basoak inguratzen du garaian jatetxe izandako elkarte gastronomikoa. Kafeak eskutan atera gara merenderora, jakin-minez nago sukaldariak zer kontatuko didan. Ez litzaidake inportako astearte goizak hemen ematea.

 AMETS ARANGUREN ARRIETA  DANI BLANCO / ARGIA CC BY-SA

Sukaldean kuxkuxeatzen ibiltzen den haur hori izan zara?

Kuxkuxeatzen baino gehiago molestatzeko, jaten-eta [barreak]. Akordatzeko naiz sukaldeaz interesatzen hasi nintzela eskolatik “*etxerako lan librea*” bidaltzen zigitenean, hau da, eskolara guk egindako zerbait eraman eta konpartitu behar genuenean, beti saiatzen nintzelako jateko zer edo zer eramaten. Hor hasi nintzen sukaldean amarengana gerturatzen, ez bakarrik molestatzeko edo jateko, baizik eta eskua sartu eta nire kabuz ere aritzeko. 8 edo 9 urte izango nituen.

Jatun ona izan zara beti?

Bai. Bi gauza izan dira txikitan gustatzen

ez zitzaizkidanak: gatzatua eta zainzuriak. Baina esango nuke postreengatik hasi nintzela sukaldaritzan. Esaten nuen “*imaginatu etxean egiten ahal dituzula nahi bezainbeste Phoskito, ze guapo*”.

Hemen ikasi zenuen, Euskal Herrian?

Bai, Donostian, Basque Culinary Center-en. Hasieran helburua horra sartzeko bera zen, hara iristea, eliteria-edo. Sartu nintzenean oso pozik nengoen. Egia da oso gaztea nintzela, pertsona gisa ez nengoela erabat “*egina*” eta giro hartan, burges eta aberatsez inguratuta, galduta egon zaitezkeela, ez bada zure erroak oso ondo lotuta dituzula.

Ni Altus [motxila] batekin nindoan klaserara eta pentsatzen nuen haiek bezalakoa

nintzela. Baina Eskoriatzatik nentorren, baserritik, hemendik [ingurua seinaltatzen du] eta ikusten nuen jendea taxian zetorrela klasera. Gaur naizena baldin banaiz ibilbide hori egin dudalako da, baina uste dut hor sartzen zarenean oso argi izan behar duzula nor zaren eta nondik zatozen.

Erroak aipatu dituzu. Tradizioei eutsi eta transmisioa bermatzeak zein leku du egun Euskal Herriko sukaldaritzan?

Bere garaian mugimendu handia egon zen Euskal Herrian: Euskal Sukaldaritzaren Berria. Arzakek, Subijanak eta horiek denek Frantziatik ekarri zuten lan egiteko



Bittor Barandiaran Arrieta

ESKORIATZA, 1997



Ama aritu izan da batez ere sukaldetan Bittor Barandiaranen etxean. Aurretik, amaren ama. Denbora dezente eman du su artean ere Bittorrekin txikitat, jatekoan eskua sartzen lehenengo eta, denbora pasa ahala, gero eta gehiago koiznatzen laguntzen. 9 urterekin egin zuen lehen sukaldaritza ikastaroa eta Basque Culinary Center-en gero unibertsitate ikasketak. Han-hemenago sukaldetan dabil duela ia hamar urte, beti ikasten. Mungiako Bakea jatetxean ari da lanean egun, etorkizun batean, auskalo non.

modua eta Euskal Herrira egokitu, Ez Dok Amairu-rekin-eta kultur mugimendu bat sortzeko. Egia da horrek kristoren eragina izan zuela, baina gero gure gurasoen belaunaldiari-edo tokatzen zitzaionean, transmisio zer-bait egon arren, ez zitzaion jende berritari lekuri utzi.

Izan zen pixka bat “gu gara hemen izarrak eta hau da gure zerua, zuek ondorengoak zarete, beraz, sortu ezazue zuek zuen zerua”.

Eta zein da belaunaldi hori?

Gure aurrekoa, gure sukaldaritzako irakasleak izan direnak: Edorta Lamo Arrea! jatetxean, Aitor Arregi Getaria-ko Elkanon, Roberto Ruiz Tolosan... *Paisaia sukaldaritza* egiten dute horiek. Euren jatetxeak ez dira jatetxea osatzen duten adreiluak bakarrik, hauen inguruan dagoen guztia baizik. Ingurua hori ez balitz, jatetxe hori segur aski ez legoke hor.

Nor garen azaltzeko balio du sukaldaritzak, esateko erro batzuk ditugula eta paisaia bat. Baina ezin diogu horri bakarrik begiratu. Lan munduak jasangarritasun pertsonala ere eman behar digu eta aspaldiko baldintzetan segitzen dugu lanean: ordu asko sartzen, lanaldi zatituarekin...

Zertarako balio dit niri zuk kontatzeak zure ortuko tomatea dela ez dakit zer edo itsasoko beste zera dela gure kultura, gero zure langileek ez badute lan-baldintza duinik?

Eta hori aldatzen ari da?

Nik uste gure belaunaldiari dagokio. Iruditzen zait sukaldetan badugula identitate kulturala barneratua eta tokatzen zaigula apur bat jasangarritasun pertsonala topatzera joatea. Batez ere gure ondoren datozenek ikus dezaten lanerako esparru deigarri bat. Dagoena baldin bada larunbatetan hamasei orduz lan egitea eta 1.200€ kobratzea, jai dugu. Egia da sukaldaritzan sartzen bazara, argi eduki behar duzula ez zatozela dirutza egitera.

Arzak, Subijana... Denok ezagutzen ditugu izen batzuk.

Haiek ailegatu zirelako zeru batera eta zeru horretan teilatu bat jarri zutelako, pertsona gehiago sartuko balira eurak atera litezkeelako. Nik haiekin ez dut harreman zuzenik izan, bi belaunaldi goragokoak dira, baina haien eta gure artean dagoen belaunaldia ez da ager-

tzen, euskal gastronomiak izen-abizen batzuk badituelako jada.

Hiru Michelin Izarrekin daramatzate zenbat, 50 urte? Lehen egiten zuten gauza bera egiten, gauzak baloratzeko modua aldatu den arren. Zeru horretan segitzen dute izan direnak direlako, ez gaur egun direnak direlako. Gure kultura gastronomikoa izen batzuekin lotu izan da, baina ez da berritu, eta ez bada berritzen galtzera kondenatuta gaude.

Globalizazioak zertan aberastu du sukalde eta zertan egin dio min?

Uste dut jendearen ahotan askoz ere gehiago dagoela jatearena, onerako. Eta alderdirik txarrena da mundu guztiak hitz egiten duela gauza berei buruz: zein gaztek ez daki zer den *ceviche* bat edo *gyoza* bat? Baina zenbatek daki zer den Baztango zuri eta beltza?

Madriren eta Bartzelonan egon naiz berriki. Hiriburu handi denetan saltzen dituzte *smash burger*-ak, ez dakit zerekin egindako *poke*-a, pizzak... Eta ongi egiten baduzu, ba oso ongi, baina heldu da momentu bat non New Yorken edo Erroman bazkaltzea gauza bera den. Ondo dago *ceviche*-a egiten jakin nahi izatea, baina ikasi ezazu lehenengo porru-pataak egiten eta gero gerokoak.

Zergatik ez dugu sukaldaririk ikusten kulturagintzaren inguruko mahai-inguru edo eztabaidetan?

Sukaldaritza apur bat “gustatza” dagoelako kondenatuta. Nonbaitera joaten bazara bazkaltza eta gustatu ez zaizun plater bat ateratzen badizute, ez zara pozik aterako. Eta baliteke helburu horrekin sortua izatea, ez gustatze hori artearen eta kulturaren parte ere bada. Musika egin daiteke ez gustatzeko, molestatzeko. Edo pintura bat. Sukaldaritzari ez zaio hori permititzen.

Bada sukaldari bat, Andoni Luis Aduriz, Mugaritz jatetxean, hori lan-tzen duena. Beretzat sukaldaritzan inportantea dena probokatzea da.

Sukaldari gisa, zer ikusten duzu gaudela ohituta gaizki egitera?

Barazkiak kriminalizatzeko joera handia dago. Oso sartuta dugu buruan barazkiak jatea osasuntsua denez, zapo-rez ezin dutela onak egon, baina hori pasatzen da ez dakigulako barazkiak koiznatzen. Normalean zera egiten



dugu: ura irakiten jarri, barazkiak uretara sartu eta hor utzi gehiegi egosten diren arte. Zaporea, testura eta propietateak galtzen dituzte horrela.

Azkenaldian kanpora bazkaltzera joaten naizenetan, arraina edo okela ateratzen didaten momentua da gutxien gozatzen dudana. Atera diezazukete bildotsa edo txahala; zaporea desberdina da, baina okela da azken finean. Barazkiena askoz ere mundu gozagarriagoa da. Ni orain udaberriarekin txoratuta nago, zu etorri aurretik mendira joan naiz loreak ikustera, ea zer zegoen.

Sukaldaria beti dabil ikasten?

Bai. Eta helmugarik gabe gainera. Mundu batean sartzen hasten zarenean, ikusten duzu dakizun apur hori ez dela ezer. Arrea! jatetxean ibili nintzen lanean, Kanpezun [Araba]. Ehiza animaliei buruz ikasi nuen asko, baita arrainekin lanean ere. Eta hor bukatuta esan nuen “*bua*, ogiak egiten ikasi gura dut”. Bertan zegoen okindegi batean bertako irinekin egiten zuten, ekologikoa-eta.

Kontua da ez dagoela gauzak egiteko modu bakarra. Guk, adibidez, orain Bakean arrainekin egiten duguna da: arrainak ahal bezain fresko ekarri, arrain-saltzaileak ezer ukitu gabe; askotan iturriko ura ematen dietelako eta

“”

**Gure kultura
gastronomikoa izen
batzuekin lotu izan da,
baina ez da berritu, eta ez
bada berritzen galtzera
kondenatuta
gaude**

ur gozoa arrainen etsairik handiena da, osmosia eragiten duelako eta usteltzen hasten direlako.

Zer da osmosia?

Zuk tomate bat hartu eta ozpinetan sartzen baduzu, tomatearen ura ozpinetara joaten da eta ozpina tomatean sartzen da. Zuk ur gozoa sartzen badiozu ur gaziari, gatza nibelatu egiten da, dena nahasten da. Arrainaren kasuan hori pasatzen denean askoz ere errazago hasten da usteltzen. Horregatik guk egiten duguna izaten da arrainak ur gozoarekin ez ukitu, ongi lehortu eta hozkailuan eskegi ondu dadin, zapore gehiago izan dezan. Noski, orain dela 10 urte arraina hozkailuan uztea pentsaezina zen, “zenbat eta freskoago, hobe” pentsatzen genuen. Ba bat-batean heldu da morroi bat esatera ezetz, hobe dela ongi tratatu eta ontzen uztea. Horrelakoekin konturatzen zara aukera asko daudela eta helburu desberdinak lor daitezkeela produktua desberdin landuta.

Zein izan da sukaldeari dagokionez orain arte izan duzun ikasketarik esanguratsuena?

Sukaldaritza oso lotuta dago lehenengo sektoreari. Oso lotuta gaude lurrari, zentzu hippy naturista batean eta ikusten dut ez dugula gure inguruarekiko

loturarik. Nik kristoren zortea daukat, lantzen dudak sukaldaritza mota paisaiari lotua delako eta lotzen naudelako lurrarekin. Horrek pertsona gisa eraikitze ere asko balio izan dit eta lanean ikasi dut, ez unibertsitatean. Jon Sarasuak esaten zuen “hanka bat lurrean eta bestea airean” behar dugula, apur bat dantzari keinu eginez: bat lurrean eduki behar duzu nor zaren jakiteko eta bestea airean apur bat zer dagoen ikusteko. Lurrekoa galduz gero, ipurdikoa hartzeko arriskua dago.

Zein moda sinetsi edo barneratu dugu errazegi?

Azkenaldian ikusten ari naizen jatetxe sortu berriak izaten dira “leku txikitxo bat ireki dugu, upategi txikitxo bat duena, mahasti gutxi batzuk dituen ekoizle gazte batekin elkarlanean, produktua ona da eta...”. Utz gaitzazue bakean. Ekoizle hori txikia da mahasti gutxi dituelako, ez beste ezertan sinisten duelako. Uste dut txikitasunarekiko idealizazioa dagoela, zeren eta gero denek dute Frantziatik ekarritako Bresseko usakumea eta ez dakit nondik ekarritako arraina.

Instagram-en ezagutu zintudan nik, errejeta bideoekin.

Anaiaren ideia izan zen. Masterreko amaierako lana egin behar zuen eta pentsatu zuen sare sozialetarako eduki bat sortzea, ikusten zuelako bazela hutsune bat, sukaldaritza inguruko kontu asko egon arren euskaraz ez zegoelako bat ere.

Gariri [anaia] esan nion orduan nik bideoetan ez nuela berba egin behar eta ez nuela leziorik eman nahi, ideiak bakarrik. *La gastronomía en las sociedades del Bidasoa* (Gastronomia Bidasoako gizarteetan) izeneko liburua topatu nuen orduan etxean eta pentsatu nuen *guapo* legokeela errezetategi bat egitea elkarte gastronomikoetara joaten den jendearentzat, formatu modernizatuan-edo. Lehenengo errezeta, legatza saltsa berdean. Jendearen erreakzioak beldurtzen ninduen hasieran, baina oso harrera ona izan dugu. Orain arte kritikatu izan dudana agian bada nire ideiak plazaratu eta gazteak sukaldaritzara gerturatze modua.

Elkarte gastronomikoetan sukaldaria ahazten dugula esaten entzun zaitut Euskadi Irratian.

Bai, baina ez naiz konturatu niri sukald

dean egotea tokatu zaidan arte. Niretzako oso gauza normala zen ama edo izeba mahaian zutik egotea, "zer behar duzue?" galdezka, umeak eta gizonak mahaian jarrita zeuden bitartean. Urte luzez Errege eguneko bazkariak galdu nituen, lanagatik. Iaz itzuli nintzenean kozinatzea tokatu zitzaidan, ilusio handia egiten zien denei. Sukaldean nengoela leihotik begiratu nuen momentu batean jende guztia ikusi nuen jarrita, bazkaltzen hasita. Beste urte batez ari nintzen bazkaria galtzen.

Gogoratzen naiz asko haserretu nintzela amarekin eta hor konturatu nintzen ni momentu horretara arte beste aldean egona nintzela, jarrita jaten. Aurten dena prest utzi dugu aurretik, egunean bertan berotu besterik egin behar ez izateko.

Zer jaten du sukaldariak?

Nik lanegunetan, ostegunetik astelehenera, beti egiten dut otordu bat jatetxean. Dagoen lan kantitatearen arabera da jatekoa hobe edo okerragoa: zenbat eta lan gehiago izan, orduan eta janari okerragoa. Zuretzako den janaria prestatzen ematen duzun denbora kentzen diozu lanari, horregatik saiatzen gara guretzat kantitate handietan errazak diren gauzak



prestatzen: lekaleak, arrozak, patatak... koilara platerak finean.

Asteburuetan lantzen ari naizen teknikak eta platerak hobetzen saiatzen naiz eta hori da jaten dudana. Amaren etxera ere joaten naiz batzuetan. Hainbeste denbora kozinatzen eman ondotik beste batek mahaia prestatu eta zerbitzatzea luxua da eta, gainera, amaren janaria bada, hau da, munduko onena, ezin dut gehiago eskatu.

Zein da zure plater edo elikagai gogokoena jateko eta zein prestatzeko?

Esango nuke ez dagoela plater edo produktu bat. Gertatzen zaidana da garaian garaiko produktuekin emozionatzen naizela. Atzo Arrietan egon nintzen eta ilarrak ortutik hartu eta jan genituenean oilo-ipurdia jarri zitzaidan, benetan, emozionatu egiten naiz. Edo antxoa garaia heltzen denean, lehenengo antxoak heldu eta opari gisa jasotzen ditut. Beraz, ez da hainbeste produktua, baizik eta momentua.

Maiatzean argitaratuko da elkarrietzaketa hau. Zein errezeta ideia eman nahi diozu irakurleari?

Esango nioke pentsatzeko egun horretan zer gose duen eta erabakitzeko zer nahi duen jan: arraina, okela edo barazkiak. Eta argi duenean joan dadila dendara, ez supermerkatu, eta han galdetu diezaiola dendakoari ea zer daukan, ea zer dagoen ona eta ea zer gomendatzen dion prestatzea horrekin. Segur aski hark emango dio askoz etxekoagoa den ideia bat nik ematen ahal diodana baino. Eta seguru pozik erantzungo diola, ilusio handiagoz eroslea gaztea bada. ●

BILBOKO AREATZAN

maiatzaren 28tik 31ra

— 2025 —

GAZTEEK

ikasturtean egindako

STEAM

proiektuak

IKUSGAI

zientzia-azoka.elhuyar.eus

zientzia^h

azoka

elhuyar

bizi ikerketa!

Babesleak: