

# Ane Galardi

KOZINATZEA BAINO GEHIAGO

## GASTRONOMIA EZ DA NEUTROA, ETA HORREN KONTZIENTZIA IZAN BEHAR DUGU

Jatea zenbat gustatzen zaidan, eta kozinatzeke nolako zaletasuna dudan, alderantziz proportzionalak dira; bata asko eta bestea gutxi. Horregatik, Ane Galardi Fernandez de Agirre sukaldariaren Instagram kontua ezagutu nuenean –eguneroko errezeta erraz eta goxoak, sasoiko produktuekin– laster batean hasi nintzen jarraitzen. Gerora jakin nuen, berarentzat, janaria prestatzea baino askoz gehiago dela kozinatzea.

 DANELE SARRIUGARTE MOCHALES  DANI BLANCO / ARGIA CC BY-SA

### Nondik dator kizu kozinatzeke joera?

Beti izan naiz aitaren laguntzailea sukaldean. Gure etxean aitak kozinatu izan du amak baino gehiago; amonak ere kozinatzen zuen, oso goxo gainera, eta nik beti izan dut jakin-mina zentzu horretan. Jatea ere betidanik gustatu zait.

### Eta noiz pasa zinen laguntzaile izatetik sukaldari izatera?

18 urtetik aurrera begetarianoa izan nintzen zazpi urtez. Orduan tokatu zitzaidan nire platerak prestatzea. Gero, ikasten hasi nintzenean, momentu berezietan niri eskatzen zidaten kozinatzeke. Dena den, beti gustatu izan zait sukaldean laguntzea, ez dut halako protagonismorik behar.

### Sukaldaritzak ikastea ez zen izan zure lehen aukera, ezta?

Medikuntza hasi nuen, baina lehen lauhire

lekoa egin eta gero argi neukan utzi nahi nuela. Krisi bat izan zen, betidanik izan bainuen medikuntzarena buruan, eta hori utzita ez nekien zer egin. Mainerrek [ahizpak] esan zidan: “Sukaldaritzak beti gustatu izan zaizu, kozinatzen ondo sentitzen zara, hori ere bada jendeari laguntzeke edo zaintzeke modu bat”. Bila hasi, eta Basque Culinary Center-en ikastea erabaki nuen.

### Zer ikasten duzue?

Lau urteko ikasketak dira, eta gastronomiari 360 gradutan begiratzen zaio: kozinatzea bera, janaria nondik datorren jakitea, zerbitzatzea, kudeaketa...

### Ikasi bitartean praktikaldiak egin zenituen.

Lehenengo mailako praktikak Fagollagan (Hernani, Gipuzkoa) egin nituen, eta oso pozik egon nintzen. Etxe bat da, familia

bat. Egoteak izebarekin ilarrak aletzen edo Ixakekin [Salaberria, jatetxearen burua] hitz egiten egunerokotasunaz, asko betetzen ninduen. Eta ikusi nuen eredu bat familiarra, jasangarria, polita eta koherentea.

Bigarren mailan, berriz, Madrilen egon nintzen, Michelin izar bat daukan jatetxe batean –derrigorrezkoa zen halako praktikaldi bat egitea–. Hor ikusi nuen zeri deitzen diogun goi mailako sukaldaritzak.

### Eta?

Ba horrelako tokietan ikasi dut zer ez dudan nahi. Eta hori ere oso inportantea da: argi edukitzea zer ez zenukeen errepikatu nahi zure etorkizuneko proiektuan.

### Ikertzen ere aritu zara.

Gradu amaierako lanean ikusi nahi nuen ea bideragarria zen antzinako gariak berreskuratzea gaur egungo okintza ere-



# Ane Galardi Fernandez de Agirre

LASARTE-ORIA, 1997



Gastronomia-ikasketak egin ditu Basque Culinary Center-en, eta bertan aritu da lanean azken lau urteetan. Euskadi Irratian kolaboratzen du, Iñurri elkarrean ere bai, eta eguneroko errezetak konpartitzen ditu @bitxi\_sua Instagram kontuan. Sukaldaritzako ekosistema sozial baten barruan lantzen duten proiektuak interesatzen zaizkio, eta doktore-tesi baten bidez horixe ikertzea du hurrengo helburua.

du batean. Sei hilabetez egon nintzen Ore ama enpresan –txikia, Lasarten, bi anaiaren proiektua da–, eta Arabako Mendialdeko pare bat proiektutan ere aritu nintzen: haiek azaldu zidaten nola hasi ziren bertako gari bat berreskuratzekeo ideiarekin –Sabandoko gorria–, ekoizpen hori nola egin behar den, eta nola den oso garrantzitsua, ekoizpenaz aparte, produktua eraldatu eta gerora erosiko dizuten jatetxeak ere edukitzea.

## Zergatik interesatzen zitzazun gai hori?

Beti interesatu zait hausnartzea zer den bertakoa, noiztik den bertakoa eta zergatik deitzen diogun bertako. Bertako tomatea, bertako patata: bertakoak dira 1500. urtetik. Amerikaren kolonizazioarekin hasi ziren etortzen gauza batzuk hona. Patata, zehazki, hasieran apaintzekoa zen, gero animalien janaria, eta, azkenik, pobrezia-ekin, gizakiena.

Horrekin ibili nintzen bueltatuta, hemen go barietateen lanketa eta berreskurapena era jasangarri batean ikusteko. Kanpotik gauzak ekartzea aberasgarria izan daiteke, baina bertakoa ahazten dugunean kanpokoari eusten diogulako, ez da jasangarria.

## Ikertzen jarraitu nahi duzu. Doktorego-tesia egiteko beka ere eskatuta daukazu.

Gradua amaitu eta gero zuzenean lanean hasi nintzen. Lau urte pasa ditut lanean, eta iaz ikertzeko gogo sortu zitzaidan berriro. Master bat egin nuen –Jasangarritasuna eta gizarte-erantzukizun korporatiboa– eta aztertu nuen zer-nolako inpaktua daukan gastronomiak arlo ekonomikotik harago. Euskal Gastronomia Berriaren mugimendutik, janaria beti izan da turismoa erakartzeko elementu bat, baina nik hortik atera nahi nuen, eta ikusi nahi nuen ingurumenean, arlo sozialean eta kulturean ze inpaktu zeukan gastronomiak. Kanpezuko (Araba) Arrea jatetxea hartu nuen adibide bezala, iruditzen zaidalako [bertako nagusi] Edorta Lamok sare oso sendoa eta kontzientea sortu

duela bere jatetxearen inguruan. Hortik abiatuta, adierazle batzuk sortu nituen, jakiteko gastronomiak ze inpaktu izan lezakeen.

Hortik piztu zitzaidan beste behar bat. Beti jartzen dugu jatetxea erdigunean, ematen du gu garelako salbatzaileak, produktoreari erosten diogulako, baina agian kontua bi noranzkoko da. Agian ekoizleak inspiratzen zaitu zu, agian ekoizleari esker zara zu sukaldaria. Edo are gehiago, agian dena dago konektatuta, eta sortzen diren ekosistema eta sare horiek indar handia eduki dezakete.

## Turismoa aipatu duzu, eta Donostian gaude. Nola ikusten duzu hemengo egoera?

Donostia bihurtu da kapital gastronomiko bat. Luzaroan, toki asko ireki dira hemen, euskal gastronomia produktu gisa saltzeko. Donostiako Alde Zaharrean gaur egun ez daukazu apenas leku autentikorik, lekua kendu zaie, orain daukazu taberna batzuk argi zuriarekin, eta erakusleiko bat pintxo mordoarekin. Baina nik ez ditut benetako sentitzen. Goxo jaten dela?

Bai, baina zer gehiago? Goxo jaten eman, eta astelehenera igandera sukaldea zabalik non-stop? Ni horrek ez nau betetzen. Zuk produktu on bat saldu dezakezu, baina zure pertsonak ez badituzu ondo zaintzen, niri ez dit balio. Autentizitate gabea zerbait sortu da.

## Alderdi ekonomikoari erreparatzen zaio bakarrik, eta ez ekosistema osoari.

Niretzat azalekoa da. Aberastasun ekonomiko irabazten da, baina erroak ahaztuz, eta sustraiak ez badauzkazu ondo errotuta, ez zara inora joango. Badaude lokalak izugarriko errotazioa daukatenak: ze aguantatzen dute, bi urte, hiru urte? Turismoak noski eman go dizula publiko bat, baina txandakoa izango da. Zuk benetan inpaktua nahi baldin baduzu, jendea fidelizatu behar duzu, eta horretarako benetako historia bat kontatu behar duzu, eta jendea zaindu. Eta pintxoak bost eurotan ez jarri. Ez dira hain garestiak.

“  
**Donostiako Alde Zaharrean gaur egun ez daukazu apenas leku autentikorik, orain daukazu taberna batzuk argi zuriarekin, eta erakusleiko bat pintxo mordoarekin**”



### **Badago alternatibarik?**

Zorionez, gaur egun badaude proiektu gastronomiko batzuk ohiko eskemetatik ateratzen ari direnak, eta uste dut bide interesgarria urratzen ari direla. Ardoaren munduan zenbait proiektu izendapenaren logikatik harago joan dira, eta gastronomian ere badaude horrelako proiektu batzuk, eskemak hautsi dituztenak.

Nire ustez, garrantzitsua da horrelako proiektuak ezagutzea eta ulertzea: zergatik hartu duten erabaki hori, zeren bila dabilzan, zer harreman eraikitzen duten lurraldearekin. Egiten dugun guztiak eragina du lurraldean, pertsonengan eta gure inguruko gauza guztietan. Gastronomía ez da neutroa, eta horren kontzientzia izatea funtsezkoa iruditzen zait.

### **Euskal Gastronomía Berria aipatu duzu lehen. Nola ikusten duzu?**

Eboluzio bat izan du. 1970eko hamar-kadaren bukaeran Euskal Gastronomía

Berriaren mugimendua sortu zen, Frantziako ildoari segituz. 10-15 sukaldari –gehienbat gizonak, baina emakumeak ere egon ziren– aritu ziren ikusten zer egiten zen, gero manifestua atera zuten, baina beti sukaldaritza zen zentroa. Gerora, balio-kateaz hitz egiten hasi zen –ekonomia, kudeaketa–, eta horrekin batera gastronomiaren instituzionalizazioa gertatu da. Eta gaur egun, esan bezala, ikusten ari gara hortik ateratzen ari direla profil batzuk. Horiek aztertu nahi ditut.

**Dibulgazioan ere aritzen zara. Kolaborazio bat daukazu Euskadi Irratiko Baipasa saioan, non hainbat produkturi buruz hitz egiten duzun. Tartean, *superfood* delakoez: propietate handiko jakiak.**

Badituzte propietateak, baina, nire ustez, *superfood* izena jarri zaie marketing aldetik, gehiago saltzeko. Ez dut esango asahia ez denik elikagaien aldetik super

interesgarria: bada, noski, baina beste gauza batzuk ere badira interesgarriak. Kolaborazioetan nire ikuspegia ematen saiatzen naiz: batetik, asahia edo matcha orain modan egoteak ez du esan nahi berriak direnik. Berriak dira guretzat. Eta gero, niretzat oso inportantea da kontzientzia batetik kontsumitzea. Super interesgarria da, noski, beste leku batzuetako produktuak ezagutzea, baina goazen pentsatzera nondik kontsumitzen ditugun. Modan daudelako bakarrik kontsumitzen ditugu? Politak direlako? Kolorarengatik?

### **Koloreaz ari garela, kolaborazio batean pistatxoari buruz aritu zinen.**

Kontzientzia pixka bat jarri nahi nuen pistatxoaren produkzioa zer den eta zer sortu dezakeen gure ingurunean. Pistatxoaren zuhaitzak zazpi edo hamar urte behar ditu produktibitate handia lortzeko, mahatsak edo sagarrondoak bezala. Hemen ere pasatzen zaigu azken bi horriekin: uzta aldetik, urte batzuk hobeak dira, eta, beste batzuk, txarragoak. Pistatxotarako, bestalde, behar da ur kopuru handia, eta, kasualitatea, toki lehorretan ekoizten da.

Ez da egia ez dagoenik aski pistatxo munduan gaur egungo eskaera asetzeko, baina bat-batean ematen du ez dela beste ezer existitzen, eta horrek, besteak beste, prezioak igotzen ditu. Orduan, prezioak igo bai, baina langileei gehiago ordaintzen zaie?

### **Instagrameko @bitxi\_sua kontuan eguneroko errezetak, sasoioko produktuak eta barrena goxatzekoak uztartzen dituzu.**

Iruditzen zait gero eta gutxiago kozinatuko dugula, eta, horren ondorioz, geroz eta gutxiago jakingo dugula edo jakin nahi izango dugula produktuen jatorriaz, adibidez. Niri ere gertatzen zait: lanetik bueltatzen naiz eta ez daukat gogorik kozinatzeko. Baina garrantzitsua iruditzen zait, eta ez bakarrik elikaduraren aldetik. Kozinatzea konpartitzea da, kohesio soziala sortzen du. Kozinatzea, niretzat, harremanak dira, eta da kontzientzia edukitzea non zauden, zer dagoen eta zer egin behar duzun. Nire ustez eskolan kozinatzen ikasi behar genuke. Jendeak ez daki nondik datozen elikagaiak. Ez daki supermerkatuan janari prekozinatuen apal bat edukitzeak zer min egin diezaiokeen bertako negozioi bati.

Eta gero, funtsezkoa da osasuntsua izatea norberarentzat barrutik, eta osa-

suntsua niretzat ez da dietetikoa, osasuntsua da elikatuko zaituena eta zure ongizatean eragingo duena, buru eta gorputz. Beraz, kozinatzen jakitea, elikagaien jatorria ezagutzeta, eta goxo kozinatzea da. Ez dakit, niri, entsalada soil batek –letxuga, toma-tea eta kito– pixka bat tristura eragiten dit, ez? Barrena goxatzearena hortik dator. Adibidez, sukaldari bezala joaten naiz Iñurri elkartearen egonaldietara, eta miragarria da. Ez da bakarrik janari osasuntsua egingo diedala, edo behar dituzten elikagaiak sartuko ditudala menuan: esan nahi du momentu hori gozatzeta, gorputza eta arima elikatzea, eta zer-baiten parte sentitzea.

#### Sukaldaritzza, gaur egun, arte gisa hartzen da.

Nire ustez, argi eduki behar duzu zertarako ari zaren: zein da zure helburua? Helburu hori izan behar da ahalik eta era kontzienteenean aritzea eta zauden tokian onura ematea eta zuk kontatu nahi duzun historia kontatzea, noski, baina

kontzientzia batekin. Eta sariak etorriko dira. Momentu batetik aurrera, jendearen helburua izan da sariak lortzea, eta hori galdu da pila bat. Badaude filosofiarik gabeko lekuak, izar bat daukatenak. Sarien eta izarren kontua... Ez dakit, sartzen zara gurpil horretan... Ni ez naiz egitura horren parte sentituko inoiz.”

Onuragarria dela? Ekonomikoki bai. Izar bat lortzen duten momentuan jatetxeek prezioa igotzen dute bat-batean. Zergatik ez duzu mantentzen jatetxearen prezio originala? Obligatu egiten zaituzte prezioa igotzera? Ez dakit. Interesgarria izango litzateke hori jakitea, zergatik derrepente izar bat edukitzeko. Thailandian edo Malaysian badaude kaleko postuak Michelin izar batekin.

Eta gero, zerrenda batean baldin bazaude, orduan bestean ez; zerrenda hone-tan baldin bazaude, beste hauek gorroto zaituzte... Zertarako egiten duzu egiten duzuna? Zuregatik, edo lista konkretu batean egoteagatik? Eta gero ahazten zaizki-

gu eguneko menua ematen duten lekuak eta pertsonak.

#### Gero eta gutxiago daude.

Ikasketak hasi aurretik, gurasoek esan zidaten, “hau ikasi nahi baduzu, ok, baina lehenengo deskubritu behar dugu gustatzen zaizun edo ez”. Orduan, egon nintzen hilabete batez-edo Lukainkategi jatetxean (Añorga, Gipuzkoa) lanean, eta ufa! Egunero itzultzen nintzen mega pozik etxera, gustatzen zitzaidan pila bat. Zergatik? Talde bat direlako, gustatzen zaielako goxo kozinatzea, daukatelako mahai kopuru bat: ez asko, ez gutxi. Gainera, bezero gehienak langileak ziren. Etxeko janaria egiten da han. Ni horrekin txoratu nintzen, eta kasik esango nuke haiei esker ikasi dudala ikasi dudana, eta segur aski haiei esker ere pentsatzen dut pentsatzen dudana bezala. Eta hori nire ustez galdu egin da. Aitortzak izan behar du zure lanaren emaitzetako bat; hori bakarrik.

Egia da aitortza oso garrantzitsua dela. Eta asko gogaitzen nau pentsatzeak zenbat proiektu egongo diren, nik aipatzen dudana eremu horretan dabiltzanak, eta ez ditudanak ezagutzen zerrenda batean ez daudelako bakarrik. Horrek barrenak jaten dizkit. ●

# EUSKARA IKASLEA ZARA? IRAKASLEA?

Otsailekoa, kalean!

- TESTU GUZTIAK MAILAKATUAK
- HILERO TESTUETAN OINARRITUTAKO 4 ARIKETA ONLINE
- 10 ZENBAKI URTEAN

Egin harpidetza [aizu.eus](http://aizu.eus) atarian. Harpidetza digitala, paperezkoa edo digitala+paperezkoa.