

solasaldiak

Andoni Luis Aduriz



Solasaldiak [11]

Andoni Luis Aduriz



Elkarrizketa
Miel A. Elustondo

Marrazkiak
Concetta Probanza

Argazkia
Zaldi Ero

2014

IVAP
HERRI ARDURALARITZAREN
EUSKAL ERAKUNDEA

Administrazioa Euskaraz **Solasaldiak**

© Euskal Autonomia Erkidegoko Administrazioa

Argitaldaria: Herri Ardularitzaren Euskal Erakundea (IVAP)

Diseinua: Concetta Probanza

ISSN: 1576-5563

Lege-gordailua: BI-1141-93

Fotokonposizioa eta inprimatzea: Itxaropena, S.A., Araba k. – 20800 Zarautz



Andoni Luis Aduriz

ANDONI LUIS ADURIZ (Donostia, 1971). Sukaldaria. Pizzeria batean hasi zen lanean ikasle garaian, asteburuetan eta oporretan. Donostiako Ostalaritza Eskolako ikasketak bukatu eta hainbat sukaldarirekin jardun zuen lanean. Hor dira Ramon Roteta, Hilario Arbelaiz, Jean Louis Neichel, Juan Mari Arzak, Fermin Arrambide, Pedro Subijana, Ferran Adria, Martin Berasategi... Guztiek erakutsi zioten, guztietatik ikasi zuen, eta edabe magikoz zipriztindu dizkigu haien izenak solasaldi honen amaieran. 1998an hasi zuen bere proiektua, oraingo Mugaritz. Ordutik honako ibilian hamaika sari jaso ditu Mugaritzek, Andoni Luis Adurizek bezainbat. Sukaldari jantzia da, berrikuntzari emana. Aldi berean, literaturzale eta arte plastikoetarako interes handiko pertsona. Derrigorrezko ikasketak egiten ari zen sasoian “ikasteko gaitasun handirik ez” zuenak pentsatzeko eta bere lanaz eta munduaz gogoeta egiteko ahalmen berezia duela erakutsi du behin eta berriz, eta askotan. Horra, adibidez, Kaliforniako idazle eta zientzialari Harold McGee-ren *On Food and Cooking* liburuaren, “gastronomiaren bibliaren” gaztelaniazko bertsioari (*La Cocina y los alimentos*) egindako aitzin-solasa.

Makina bat biltzarretan hartu du parte, eta berrogeita hamar herrialde baino gehiago bisitatu ditu ikasteko duen grinak eta jakin-minak bultzaturik. Elkarrizketa eskatu eta bi hilabetera gauzatu dugu topaketa, sukaldari ospetsuak Perun eta Erresuma Batuan egindako egonaldiak tarteko. Ez dira debaldetan egindako bidaia: batean ikasi, bestean irakatsi, bizi da Andoni Luis Aduriz.

Derioko AZTI-Tecnaliarekin kolaboratzen du, eta ez alferretan, elikadurari buruzko ikerketan espezializatutako zentroa aitzindari eta mundu mailako erreferente baita gaur egun.

Innobasqueko zuzendaritzako kide da, Ekintzailatza arloko partaide. Era berean, Euro-Toques nazioarteko erakundeko zuzendaritzakoa, hemezortzi herrialdetako 3.500 sukaldari biltzen dituen instituzioa, hain zuzen. Erakunde horrek antolatu ohi duen *Sukaldaritza solasaldiak* jardunaldien sortzaile eta sustatzaile da, non goi-sukaldaritzako eta kalitatezko ostalaritzako sektoreak biltzen dituzten, ideiak trukatzeko asmotan. Euro-Toques beraren *Papeles de Cocina* (Sukaldaritza papearak) aldizkariaren kreatora da.

Bartzelona Abangoardia batzorde teknikoko kide da, hau da, Kataluniako hiriburu hartan urte biz behin egiten den Janari eta Edarien Nazioarteko Aretoa antolatzen duen erakundeko partaide.

Bi Michelin izar ditu, Campsa gidaren Hiru Eguzki izendapena, eta munduko gastronomia-pren-tsaren zinezko aitortza, Mugaritz “azken aldian, munduan izan den gertakari gastronomikorik inportanteena” izan dela ere idatzi izan baitute. Hamaika aldizkaritan agertu izan da: Suediako *Gourmet*, Frantziako *Gault&Millau*, AEBetako *New York Times Magazine* eta *Saveur*, Italiako *Gambero Rosso* edota Japongo *Cuisine Kingdom* eta *Specialités*. Denek ere Andoni Luis Adurizen lane-ko teknologia eta sukaldaritza estiloa izan dute aztergai.

Direnak eta ez direnak ditu sari, hala etxean, nola kanpoan, Euskal Herrian, Espainian, Europan eta munduan. Bateko, Gastronomia Sari Nazionala (Espainia, 2002), Euskadi Gastronomia saria (2003), Michelin izarrak, Gastronomia Berrikuntzaren Candido Saria (2006). 2007an *Restaurant Magazineren* “Munduko 50 jatetxerik onenak” zerrendako zazpigarren lekuan ageri da, eta Euskadi Solidarioaren ONCE Sariaren jabe ere bada. 2008an Peruko Kongresuaren Merezimendua-ren Ohorezko Domina jaso zuen Liman, herrialde hartako gastronomia eta sukaldaritza zabaltzen egindako lanagatik. 2012ko sariak ditu, bestalde, arestian aipatu dugun *Restaurant Magazineren* Chef’s Choice Award, Berrikuntzaren Eckart Witzigmann nazioarteko saria, Espainiako Ostalaritza Federazioaren Fehr saria, eta GQ Berrikuntza Urteko Gizona saria.

Hamaika liburutan ageri da, dela egile nagusi, dela partaide. Titulu batzuk aipatzekotan, hona zenbait:

La joven cocina vasca (Hiria, 1996).

El mercado en el plato (Lur, 1998).

Tabula Huevo (Ixo, 2000).

Foie gras (Mugaritz bilduma, Ixo, 2002).

Tabula bacalao (Montagud, 2003). Urteko argi-talpenik ederrena Gastronomiaren gidaren arabera, eta World Cookbook Awards-en munduko libururik onena arrain eta itsaski arloan.

Clorofilia (Mugaritz koadernoak, Ixo, 2004). Gourmand World Cookbook Awards 2004, munduko Chef libururik onena, sukaldaritza liburuaren munduko diseinurik onena-ren saria.

Txikichef (Hariadna, 2006). Etxeko sukaldaritzaren eta haurrentzako libururik onena.

Bestiarium gastronomicae (Mugaritz koadernoak, Ixo, 2006). Gourmand World Cookbook Awards, munduko Chef libururik onena, sukaldaritza ilustrazio-libururik onena.

Tabula 35mm (Tabula bilduma, Ixo, 2007).

Diccionario botánico para cocineros (Ixo, 2007).

La botánica del deseo (Ixo, 2008).

Las primeras palabras de la cocina (Mugaritz koadernoak, Ixo, 2009).

Los Bajos de la Alta Cocina (Ixo, 2009)

El Gourmet Extraterrestre (Planeta, 2011)

Larousse Gastronomique (Larousse, 2011).

Andoni Luis Adurizek gainbegiraturako edizioa eta aitzin-solasaren egile.

Innovación abierta y alta cocina (Piramide, 2011).

Mugaritz – A Natural Science of Cooking (Phaidon Press, 2012).

Cocinar, comer, convivir Daniel Innerarityekin elkarlanean (Destino, 2012).

Mugaritz. La cocina como ciencia natural (RBA, 2012).

Mugaritz BSO (Ixo, 2012)...

Era berean, hainbat agerpen, artikulu eta kolaborazio ditu bateko eta besteko egunkari, aldizkari eta telebistetan.

Andoni Luis Aduriz

“Mugaritzen gainean hizketan hasten garenean ‘gu’ esaten dut beti, pluralean”

“Mugaritz, Gastronomía-sorkuntza eta Berrikuntza” dio zure jatetxeak. Artea eta ikerkuntza sukaldaritzan, nonbait.

■ Ez da erraz esaten... Bizitzan gauza guztiak bezala, ez dago erantzun biribilik, errazik. Erantzuna konplexua da, inondik ere, gauza askoren arteko nahastea da. Zera erakutsi didate urteek, alegia, aurrera egin dugula korrika. Hori, hala ere, ez da beti gauza berriak egiteko premia izan dugulako, berrikuntzak, askotan, inkontzienteki, modu intuitiboan egiten baititugu. Tira, baliteke hein batean hori egia izatea, baina uste dut zerbaiti ihes egiteagatik aritzen garela aritzen garen moduan. Jendeak ahazteko joera du, baina uste dut zoriari ihes egiten diola. Nik ez dut bizi osoa leku berean itxita eman nahi, gero eta txikiago egingo nintzatekeelako, gero eta txikiago, gero eta txikiago... Esate baterako, japoniarrek izpiritu horixe dute. Jarduera bati ekiten diote, eta berrogeita hamar urtez jarduera horretan berean segitzeko ahalmena dute. Interesgarria iruditzen zait.

Geoff Mulganek horixe esan zigun, Donostian, jardunaldi batzuen karietara etorrita; alegia, artisautzaren balioak berreskuratu behar ditugula, kontua ez dela “gehiago eta handiago”, “berriz eta hobeto” baizik... Artisautzaren balio hori bai, interesatzen zait. Eta zergatik ez aplikatu leloa sorkuntzari? Hau da, “berriz eta hobeto”, zerga-

tik ez birplanteatu halako egiteko bat “berriz eta hobeto”? Horixe da aurrera egiteko modua.

Nik uste, sorkuntzaren tapiz horretan, guk aplikatu nahi izaten dugun tapiz horretan, hori dena sartzen dela. Jean Cocteau poeta, zinemagile eta artistak zioen, tradizioa benetan tradizio izan dadin, garaian garaikoari egokitu behar zaiola, hau da, etengabe aldatzen. Gaur egun, aldaketa hain da bizkorra, ezen ez baikara hartaz gozatze-ko gauza. Ez dakit hobera ari garen, ala okerrera, baina ziztuan ari gara aldatzen... Uste dut, alderdi askotan, gure mundua hobea dela duela hamar, hogeit hamar edo berrogeita hamar urtekoa baino. Zalantzarik gabe. Eta itxaro dut berrogeita hamar urte barru oraingoa baino hobea izatea, arlo guztietan: euskararen munduari dagokionez, komunikazio arloari... Gauza asko ari dira aldatzen, kontzeptuen eta ideien arloan, batik bat, baina ez gara gozatzen ari, tamalez.

Ihes egin nahi zenuen zuk ere...

■ Errutinari ihes, aurreiritziei, ezarritakoari... Askotan, goitik behera ezarri dizkigute irizpideak, azalpenik eman gabe. Azaldu izan balidate... Har dezagun Mugaritzeko jangelaren diseinua. Espazioa halako eran dago diseinatua, non ez den janlekua, ez den aska.



Andoni Luis Adurizen dekalogoia

Lenteak aldatu, beti “begi berriz” ikusi gauzak.

Bost zentzumenekin pentsatu. Sentitu, pentsatu ordeztu.

Kooperatu, hala hur dauzkagunekin, nola, urrun egonagatik ere, lagundu diezagutenekin.

Izan ezberdin. Berezko nortasunez adierazi zeure burua.

Berrikuntza-ereduak sistematizatu guztion hizkuntza batean.

Kontroletik inprobisatu, ez bakarrik problemak direnean erreakzio eginez.

Begi-bistan dagoenetik urrundu, konbentzioak aldatu, arriskatu.

Garrantzizkoena helburua da, zertarako nahi den berritu. Teknika, produktua... lanabesak baino ez dira.

Proposamen berritzaileak pertsonalizatu.

“Asmoen giroa” sortu. Pentsatu ez bakarrik zer garen, baizik zer izan nahi dugun ere. Eta adierazi.





Badira txerrien askak, behienak, gizakienak. Esaterako, ikastola askok haurren askak dituzte, baina ez da posible haurren aska izatea; ikasgela izan behar da, topalekua, errespetu lekua, naturari, inguruneari, gure tradizioari, eta sorkuntzari lotutako espazioa, sentensorialtasuna deskubritzeko lekua. Zergatik ez diren horrela planteatzen?... Askak dira, oiloen askak izan beharrean, haurrenak. Izugarria iruditzen zait.

Hortaz, gure buruan ez dago aska bat egitea, *sensorium* bat baizik. Txorakeria dirudi. Handiusteak garela esango du baten batek; “zenbat teoria, ezertarako ez!” besteren batek. Bada ez. Sinesten ez duenari erakutsiko nioke zuzen gabiltzala, gure pentsatzeko modua nagusitu egin dela goi-sukaldaritzan. Guk gure hondar alea jarri dugu, eta, hein batean, mundua aldatzea lortu dugu. Gure jate-txean egiten ditugun gauza asko ez dira, bakarrik, intuizioaren ondorio, elkarlan askoren emaitza baizik. Neurozientzialariek, neurohizkuntzalariek... kolaboratu dugu. Gurean egin dugun urrats bakoitza asko pentsatu dugu. Euskal izaera klasikoa ere nabarmendu behar zen: gipuzkoarra, errespetuz eta kezkaz betea, “zer esango ote dute”... Direnik eta sortzailerik handienak izanda ere, ezin diogu uko egin gauza askori errespetu handia dion izaerari. Urrats txikiak egin ditugu –guretzat garrantzizkoak, oso–, baina iraultzaileak.

Berriz diot: hau *sensorium* bat da. Gisa hone-tako lehen jate-txea izan zen. Jangelara sartu, eta ez zegoen ezer. Mahai bat biluzik, eskultura bat erdian. Oso gauza sinbolikoa, behin eta berriz biluzgorritu duguna. Mahaien arteko tarteak ere halako eran ezarri ditugu, non mahai bakoitza agertoki pribatua izango den, sentipenez eta emozioz betea, inguruko eraginpetik libre; ahal dela, bederen. Mahaia, izan ere, partekatzen dugun espazioa da. Inorekin baldin bagaude, pribatutasuna behar dugu, bakea, hitz egiteko eta dastatzen ari garena gozatzeko. Espazioa era jakin batean dago

antolatua, pertsonaren balioak ager daitezen, baina, xehetasunei dagokionez, paisaia eta argia. Eta egiten den urrats bakoitzak bere izateko arrazoia du. Ez dugu mahaia objektuz beteko, garai batean niri erakutsi zidaten moduan. Ez. Platerak, kopak... dena protokolo baten arabera. Bada, ez, guk birdiseinatu egin dugu protokoloa, mahaian ageri diren gauza guztiak ez daitezen objektu izan, erreminta baizik, helburuaren funtzioan.

Gogoeta hau ez da hutsetik sortu, jakina; urteak eta urteak daramatzagu ideia hori buruan: hau *sensorium* bat da. Eta, gainerakoan, ezarri dizkiguten uste guztiei ihes eginez. Denbora igaro, eta galdetu izan diot neure buruari: “Eta guk hemen egin duguna, zergatik ez du beste inork egin guk baino lehenago?”. Nork bere buruari galdera egitea baino ez da: “Hau, zertarako?”.

“Gure buruan ez dago aska bat egitea, *sensorium* bat baizik”

Intuizioa dago, batetik; zientzia, bestetik...

■ Bai, zientzia eta jakintza, baina besterena. Behin bakarrik bizi gara, eta pentsatu egin behar da. Guk egin dugun gogoetaren arabera, ez dago besteren bizitza geureganatzea baino gauza aberasgarriagorik. Haien bizitza geureganatzen dugularik, haien bizitza bizitzen ari gara, partez bederen, eta bizitza destilatu bat jasotzen ari gara; bizitza haren onena, kasu askotan.

Nola galarazten duzue sakelakoen zarata zuen *sensorium*ean?

■ Nik testuinguruak eraiki egiten direla sinesten dut. Gazte nintzela, sukaldean hasi nintzenean,

gauza bat ikasi nuen, betiko: pertsonak zeharo mimetikoak garela konturatu nintzen. Hamabost, hamasei urte nituela sukalde batera sartu, begiratu, ikusi, eta ulertzen saiatzen nintzen: “Zertan da hau?”. Alegia, bizirauteko premiak agintzen zidan, eta espero zuten moduan jokatzeko nuen. Zenbait sukaldetan, sukaldeburuak uste zuen pertsona baten baliorik nagusia mugimendua zela, hau da, batetik bestera korrika eta presaka ibiltzea, gauza asko eginez. Hortaz, korri egiten nuen, nahiz eta oso eraginkorra ez izan. Korri eta korri hara eta hona. Horixe ikasi nuen, eta horretan nago: sortu giroa, sortu testuinguruak, eta pertsona, natural-natural, giro horretan mimetizatu da kasuen % 99an. Horixe da sukaldea. Nire sukaldea, bederen.

Horretaz ere jabetu naiz joan den hamabost urte honetan; alegia, jendeak ez dizkiola bere buruari galderak egiten, galdera zozoak, esan nahi dut. Edo, bestela, errealitatearekin bat ez datorren kontzeptua dute beren buruez.

Askotan saiatu izan naiz azaltzen, ez garela guk uste duguna, ezpada bestek ikusten gaituzten modukoak. Eman dezagun, ez naizela sortzailea uste dudala. Nola lor nezake sortzaile izatea, nahiz eta nik, neure baitan, batere sortzaile ez naizela sine-tsi? Bada, sortzaile banintz bezala jokatu. Nola eraikitzen da sentiberatasuna? Egin sentiberatasuna. Nola eraikitzen da sorkuntza? Egin sorkuntza. Nola eraikitzen da elkartasuna, nahiz eta zuk zeure baitan ez zarela solidarioa uste izan? Egin elkartasuna. Egiteak horixe du. Gurekin batera lan egin duten neurozientzialariek esan digute, funtsean, ispilu-efektua dagoela... Bada hor aipu bat, ezta? “Zure izaera da zure zoria”. Egiaz, joka ezazu zeure burua etorkizunean proiektatu nahiko zenukeen moduan. Halaxe da. Errealitatea.

Eta ni horrexetan saiatu naiz gure jatetxean. Niri interesatzen zaizkidan balioak bultzatuko dituzten giroak sortzen saiatzen naiz. Sukaldean,

esaterako, sorkuntza, elkartasuna, sentiberatasuna, samurtasuna... Eta hori olio-orbana bezalakoa da: ekipoak barneratzen du, eta, ondoren, testuinguruak. Ondo azalduz gero, ondo antolatuz gero, gauzatu egiten da, giro hori lortzen duzu. Eta, harrigarria bada ere, bezeroa ere jabetzen da. Hara, gaur egun boladan dago *coachinga*; bazterretan ez dago *coachinga* besterik. Eta enpresaburu asko ari da *coaching* ikasten. Baina *coachinga* hitza besterik ez da, ekintza bihurtzen den arte. Harrigarria. Denok dakigu diskurtsoa. Denok eza-gutzen dugu teoria. Baina ekintzak dira mugarrak. Ekintzak. Jendea ez da nirekin konprometitzen diskurtso ona dudalako, diskurtso biribila, ondo josia... ez. Jendeak nire ekintzak ikusten ditu. Eta jangelan bertan ere, horixe antzematen duzu: hizkuntza keinu bidezkoa da. Etorri aurretik ere jendeak badaki, aurretiazko jarrera du, heltzen da, gozatzen du, eta gure lana da esperientzia hori alferrik galtzen ez uztea, ez hondatzea; alderantziz baizik, kontu eta maitasun handiz laguntzea, eta gauza dadin uztea.

“Ez gara guk uste duguna, ezpada bestek ikusten gaituzten modukoak”

Oro har, lortzen dugu, gela bat danborraren azala bezalakoa delako. Batean jo, eta dardara egiten du. Mahaletako bat haserretzen bada, arrazoa zeinahi dela ere, gainerako guztiak kutsatzen ohi ditu. Giroa goxatzen asmatzen badugu, euforia giroa, une berezi bakanaren sentipena... orduan, lortu dugu! Eta horixe da gure lana, unea eraikitzea. Horixe da neurohizkuntzalariekin egin

Sukaldariak

RAMON ROTETA: Bizitzan ezagutu dudana pertsonarik bohemioena da. Artista ikaragarria, sentiberatasun handikoa.

HILARIO ARBELAIZ: Ezagutu dudana pertsonarik apasionatuenetako bat. Hilario ezagutu nuelako egiten ditut egiten ditudana lanak.

JEAN-LOUIS NEICHEL: Zorroztasuna, autoritatea, tinkotasuna. Jeneral bat da.

JUAN MARI ARZAK: Sukaldeko Arafat-a. Estatu gizona. Garai ezberdinak bizi behar izan ditu, baina ez zaio axola izan. Egokitzen jardun du, eta beti elitean!

FERMIN ARRANBIDE: Mugako gizona. Gastronomiak erakutsi diguna baino askoz pertsona handiagoa da. Mugaren alde honetan euskal sukaldaritzak egin duen aldaketa ulertzeko, ezinbestekoa da Arranbide. Berezia da. Distiratsua.

PEDRO SUBIJANA: Zalduna. Sukaldaririk kultuena, alde handiz.

MARTIN BERASATEGI: Neurririk gabeko grina. Buruarekin baino bihotzez eraiki du bere mundua.

FERRAN ADRIA: Jenialtasunik baldin bada, Ferran Adria.

KARLOS ARGÍÑANO: Errespetu ikaragarria diot. Ematen duen irudia ematen du telebistan, baina hari begira, irudi xalo horren atzean dagoen lan ikaragarria ikusten dut. Errespetua.

JOSEFA ADURIZ: Guraso perfektuak nolakoak izan beharko luketen adierazi beharko banu, onean eta txarrean, gure gurasoak irudikatuko nituzke. Felix Luis eta Josefa Aduriz.

ANDONI LUIS ADURIZ: Kar, kar, kar... Ez gara geure burua ikusten dugun modukoak, bestek proiektatzen duten irudia baizik. Munduko akats guztien jabe naiz. Saiatzen naiz interesgarri izan litezkeenak ikus daitezen, baita desmitifikatze aldera ere. Kongresu batera gure akatsak kontatzera joan garen sukaldari bakanetakoak izango gara. Besteri lagundu ahalko bagenio, zernahi egiten inspira dadin, bikain!

genuen lanean ikasi genuena: janaria ez da aitzakia besterik, helburua une berezi bakana eraikitzea da, une gogoangarria, oroimenean iltzatuko dena, errepikaezina. Horixe da gure lana. Lanabesetako bat da sukaldea, baina bat besterik ez.

Bi hilabete eman ditugu elkarrizketa hau egin zain. Batean, Perun zinen. Bestean, Londresen... Ikasten, irakasten?

■ Londresen izan naiz, ahalegin titanikoa eginez! Titanikoa. Munduan denik eta berrikuntza instituturik inportanteena izango da, seguruenera. Jardunaldiren bat antolatu zuten beste erakunde edo unibertsitatearen batekin elkarlanean. FutureFest zen. Etorkizuna nolakoa izan litekeen aurreikusten saiatu ziren bildutakoak. Zientzia arlotik, pentsamenduarenetik, hiriaren azterketatik... hainbat arlotan lanean ari den jendea zen. Arloetako bat gastronomia izan zen. Sukaldari naizenez gonbidatu ninduten: “Zatoz, eta hitz egiguzu etorkizuneko goi-sukaldaritzaz. Nolakoa izango da?”. Jakina, zer edo zer kontatzera joan nintzen –“irakastera”, nahi baduzu–, baina, horretarako, sei hilabete eman nituen pentsatzen, irakurtzen, oharra biltzen... bizitzari denbora lapurtzen... galdera horri erantzun nahirik. Eta erantzun bila, ikaragarri ikasi nuen. Beldurgarri, ordea! Mintzaldi bat egin behar dudanero, ikasi egin behar dut, zalantzarik gabe. Bistan denez, halako lekuren batera joan, eta hainbat arlotan ikaragarri dakien jendearekin topo egiten dudanean, ikasi egiten dut. Ikasteko bi modu horiek ditugu: inguruak eskaintzen dizunetik ikasi, besterenetik edanez, alegia; edo zeure burua pentsatzera eta gogoeta egitera behartuz.

Hamaika herrialdetan ibilia zara munduko lau kornereetan. Txileko maputxeekin izan zinelarik, adibidez, zer ikasi, zer irakatsi zenuen?

■ Jendea eta kulturak ulertzeko jakin-min handia dut. Errespeturik handienetik jardun nahi izaten dut, iritzi ezberdinak gorabehera. Izan ere, askotan idealizatu egiten ditugu han-hemengo egoerak, baina, finean, giza jende gara denok, eta sailkapenak egin behar izaten ditugu. Pentsatzen dugu gizarte oso zaharretan pentsamendu helduak, biribilak, itxiak dituztela, eta batzuetan egia da, baina beste batzuetan ez.

Txilera joan nahi nuen, jakin-minez nengoen, maputxeak ezagutu nahi nituen. Egun bat eman nuen maputxe komunitatean sukaldean egiten zuen pertsona batekin. Gogo bizia nuen, haiek ulertzeko, haiengandik ikasteko... eta ikasi nuen! Deigarri gertatu zitzaidan, esaterako, sukaldari maputxea defentsiban egotea beti. Gogor zigortu dituzten komunitateetan ohikoa da jarrera hori. Sukaldari maputxe emakumezko haren begietan fiskala nintzen, berarengandik ikasi nahi zuen pertsona baino. Giroa ez zen xamurra, baina, orduan, zerbait gertatu zen. Ni, izatez, oso galdeztaillea naiz. Eta nola ikasi zuen, eta hau eta hura galdetu, eta kontatzen hasi zitzaidan: “Izeko eta amamarekin ikasi nuen sukaldean, haiekin hazi nintzen, amak lan egin behar baitzuen. Guk ez dugu idatzizko kulturarik, ahozkoa da dena. Inork halako trebetasunak dituela ikusten dugarik, hartaraxe jartzen dugu, behartu egiten dugu abilezi hori gara dezan. Niregan, sukalderako eskua nuela ikusi zuten, eta amamaren ondora bidali ninduten, kozinan ikasten. Izan ere, maputxeon kulturari haurrak ez dira gurasoenak, komunitatearenak baizik”. Horretan utzi genuen. Sorora joan eta barazkiak erakutsi zizkidan: “Barazki hauek ez dira maputxeak, izeko. Nik ere baditut etxeko baratzean...”. Hainbestean. Eta eguna amaitzera zihoala, izeko maputxearen galdera: “Ume bat duzu, ezta?”, “Bai”, “Zer utzi duzu, hotelean?”, “Ez, ez da gurekin etorri. Andrea eta biok etorri gara”, “Hara, eta zer dela-eta ez duzu

ekarri?” “Nire kulturan ere haurrak komunitatearenak direlako, eta aitaita-amamekin dago gure umea”... Inkongruentzia horiek, ezta? Haren umeak komunitatearenak ziren, eta nireak neurea izan behar zuen, ezta? Baita zera ere! Hori ere ikasi nuen, beraz. Denbora guztian ari naiz ikasten, iturri guztietatik ikasten dut, denetatik, bai erre-zetatik, eta bizitzatik. Ikaragarri gustatzen zait jendearen bizitza ezagutzea.

“Askotan idealizatu egiten ditugu han-hemengo egoerak, baina, finean, giza jende gara denok”

Perun ere izan zinen...

■ Peru... deigarri zait han dagoen energia. Nik ez nuen bizi izan, baina 50eko edo 60ko hamarkadan herrialde honetan zegoen energia dela pentsatzen dut. Asko dago egiteko Perun: horra miseria, industria hasi berria, gabezia mordoa... Hala ere, jendea guztiz konbentziturik dago iraultza egiten ari direla, inportanteak direla eta are inportanteagoak izango direla.

Hamar urte daramatzat Perura joan-etorrian, eta ikusi ditut energia horren emaitzak. Peru aldatzen ari da, erabat. Ekonomi hazkundera da frogatuta, batetik —ekonomia itxuragabe hazi baita—, eta, bestetik, eta inportanteena, gizarte garapenaren erdua. Hemen ikusten ez ditudan gogo eta esperantza ikusten ditut nik Perun. Inondik ere, iritsi den mailara iritsi da Euskadi, sasoi batean oso jende ekintzailea izan zelako. Muga eta gabezia handiak gorabehera, mundua irensteko

prest zegoen jende hura. Perutarrek horretan ari dira, mundua irensten.

Liluragarria iruditzen zait. Hamaika arrazoi ditut Peru gustukoa izateko. Adibideak, pila. Kultura, esate baterako. Hara noan aldiro, museoak bisitatzen ditut, kaleak gora eta behera ibiltzen ditut, jendea ezagutu nahi izaten dut, auzorik bohemioenak ibili, Chambuca eta Ron de la Canelari egin dioten omenaldian izan... Kaleko kultura, herri kultura, kultura indigena, dibertsitatea... dena gustatzen zait, gauza ezberdinen arteko fusioa.

Eta Peru, ezer izatekotan, munduen fusioa da, miresgarria, atzoa eta gaurra, duela ehun eta berrogeita hamar urte hara joandako txinatar komunitatea —gaur egun, horra txifak [txinatarren sukaldaritza Perun], guztiz bertako eginak—, edo orain dela ehun urte heldutako japoniar kolonia —peruarrek, gaur egun—, Afrikatik hara esklabo heldu zirenak eta gaur egun antikutxo [haragi zatiak zirian sartuta, saltsa ezberdinez gozatuak] sukaldaritza dutenak, horra sukaldaritza kriolloa bera ere... Fusio mundua da, honenbestez.

Gainera, gogoan hartu behar da munduan diren ehun eta hogeita ekosistematan laurogei Perun daudela; planetako dibertsitate handiena duten bost lehenen artean dago Peru...

Alegia, esan nahi dut hori dena ez dagoela ezkatututa, ikusi egiten da: kultur dibertsitatea, biologi dibertsitatea, gizarte dibertsitatea... Eta, oraintxe bertan, etorkizun hobe bat eraikitzeko gogo handiagoa ikusten dut Perun, ezberdintasunak areagotzeko eta gatazka pizteko tirria baino. Iraganean horixe egin baitute: gatazka sustatu.

Horrek eman dizu arreta...

■ Horregatik gustatzen zait Peru.

Berrogeita hamar herrialde eta gehiagotan izan zara. Sukaldean bada balio unibertsalik?



“Jateko garaian, aukeran, hobe da denbora izan, dirua baino”

■ Baietz esango nuke. Esaterako, bai makrogastromian, bai mikrogastromian –hau da, komunitate txiki baten gastronomiatik hasi eta herrialde eta kontinente bateko gastronomiaraino–, sukaldea, beti, gizartearen ispilu izan da, edo dagoen komunitatearena. Hori, niretzat, fraktala ere bada, eta historian zehar ere! “Bizi zaren moduan jaten duzu” esatea bezala. Hiri handi batean bizi bazara, presio handiak badituzu gainean, denbora gutxi duzula... modu jakin batean jango duzu. Gainera, baliabideak gutxi eta eskasak badira, bestela jango duzu. Horra, adibidez, *fast food* mundua. Hau da, nola bizi, hala jan.

Kontuan izan behar dugu beti, ondo jatea ez dela dirua duen jendearen pribilegioa, jende buruargiarena baino. Batzuk eskas dabilta diruz, beste batzuk denboraz; edo bietatik. Denboraz eskas bazabiltza, esaterako, modu barrokoan jango duzu, nabarmen jango duzu. Diruz eskas bazabiltza, bestela. Ondoan, dirua eta denbora dituenak jan ohi du. Jateko garaian, aukeran, hobe da denbora izan, dirua baino... Sukaldeak gizartearen ispilu dira. Nolakoa da Greziako lehen aroko sukaldea? Oso kontrolatua, oso soila. Izatez, barre egiten zieten pertsiarrei. Greziarren begietara, pertsiarrek halako endekatze maila batera iritsi ziren, non garrantzi handiegia ematen baitzioten jateari eta jatearen inguruko parafernalia guztiari.

Pertsiarren endekatzea...

■ Hala ikusten zuten greziarrek. Diotenez, Alexandro Handia errege pertsiarren jaure-

giko jangelara sartu zenean –hura konkistatu ondoren–, alde batera begiratu, bestera, eta esan omen zuen: “Oraintxe ulertu dut nolatan bentzutu ditugun pertsiarrek!”. Kulturak garatu egiten dira, ordea, ez dira beti puntu berean egotekoak. Greziarrek, adibidez, austeritate, kontrol eta harropuzkeriaren arotik –gerlari zaildu zangarra gurtzetik, non gainerako guztia osagarri den eta ez duen arretarik merezi–, finezia handiagoko kultura izatera heldu ziren. Gero, erromatarren garaia iritsi zen. Eta nola jaten dute erromatarrek? Bada, komunitateen arabera: nekazariak, nekazari gisa; nobleak, noble gisa. Hala ere, endekapena, dekadentzia etorriko da horra ere, eta Erromako kulturak dekadentzia mailarik gorena iristen duenean, modu dekadentean jaten dute, oso modu dekadentean ere! Beraien errealitatearen ispilu delako, hain zuzen! Jai handiak egingo dituzte, itxurakeria hutsez. Dirutza indezenteak gastatuko dituzte, ikuskizunak eta guzti, baina halakoxeak direlako, jende axala da orduko Erromakoa! Eta sukaldearen eta gizartearen arteko paralelismoa konstante bat da historian zehar, beti da horrela. Hartu edozein komunitate, hartu edozein gizarte errealitate, eta, beti, hortxe izango duzu sukaldea, haren ispilu. Gaur egun arte. Eta gaur egun ere, horrela da.

“Sukaldearen eta gizartearen arteko paralelismoa konstante bat da historian zehar”

“Hauxe gauza goxoa! Nola egin duzu?”, galdetzen dugularik, dena delako sukaldariak errezetaren berri eman ohi du, eta, askotan, erantzen: “Eta osagairik inportanteena, maitasuna”...

■ Partez egia dela esango nuke. Konparazio bate-ra, batean eta bestean egin ohi diren marmitako lehiaketa horietako bat hartu. Osagai berdinak eta denbora bera erabili dute denek. Jo eta gal-detu irabazleari: “Zer bota diozu, zein da zure sekretua?”. Behin eta berriz eta askotan egiten da galdera. Eta hasten da irabazlea, andre nahiz gi-zon: “Beti bezala jardun dut, gainerako guztiek erabili dituzten osagai berdinak...”. “Bai, baina izan behar duzu besterik, epaimahaiak zure mar-mitakoa hautatu du hamaikaren artean. Zein duzu sekretua?”. “Ez dakit, bada... Maitasunez egin dut”. Bai, eta nola neurtzen da maitasuna errezeta batean? Zer da, kikara bat, koilarakada bat, litro bat maitasun? Zer dio jendeak, zer esan nahi du, maitasuna jarri diola esaten duenean?... Itzulgingururik gabe esango dizut, aspaldi egin baikenuen gogoeta gure jatetxean: maitasuna, berez, arreta da.

Arreta!

■ Bai, arreta. Maite dugun horrentzat, estimutan dugunarentzat, preziatzen dugunarentzat kozina-tzen dugunean, arretarik handiena jartzen dugu, une horretan ez dago besterik. Arreta ondo bide-ratutako horixe da maitasuna. Eta horretan saiatu gara gure jatetxean ere.

Jakina, nik ezin ditut gure ekipoko neska-mutilak beti maiteminduta eduki –inork ezin du horrelakorik–, baina horregatik egiten dugu lan pintzak erabiliz. Pintzak erabiliz lan egin zuen munduko lehen jatetxea izan ginen. Eraginkorta-suna genuen helburu, ez lan asko ateratzea. Tira, orain arriskua ere bada pintzak erabiltze kontu hori, ikaragarri zabaldu baita. Egia esan, joan den hamar urtean ez dut uste planetan badenik gurean garatu den sistematik erabiltzen ez duenik.

Gurean gogoetara jo dugulako gertatu da hori. Besteak beste, zuk egin duzun galderaren gaineko

Azkar eta ondo

“XX. mendearen hasieran, hiriko jatetxe eredu bat hasi zen han eta hemen zabaltzen. Jateko informala, iragankorra eta ezustekoa ematen zuten. Sarreran, gisa honetako iragarki-txartelak eskegitzen zituzten: ‘Hemen azkar eta ondo jaten da!’. Lelo horiek harri eta zur uzten zuten poliki mastekatzeko eta bazkalondoan luze hitz egiteko ohitura zuen jendea. Horietakoa zen Curnonsky gastronomo frantziarra. Hari ezin uztartuzkoak zitzaizkion *azkar eta ondo* adberbioak jateari zegozkionean. Beharbada gehiegikeria izan zen, baina honela idatzi zuen Curnonskyk bere *Oroitzapen gastronomikoak* lanean: ‘Egiaztatutako egia da denborak ez duela errespetatzen bera gabe egiten dena’.

Bistakoa denez, presaka ibili behar honek aldatu egin du, joan deneko azken hamarkada hauetan, produktuekin, sukaldearekin, inguruarekin eta, are, pertsonekin dugun harremana”.

Cocinar, comer, convivir,
Andoni Luis Aduriz eta Daniel Innerarity.

A stylized illustration in a reddish-brown monochrome. A woman with long hair, wearing a light-colored long-sleeved top and dark pants, is crouched on a large, textured mound. She holds a large fork in her right hand, which is positioned vertically. Her left arm is extended downwards, reaching towards a man. The man is lying on his back, looking up at her, wearing a patterned sweater. Another large fork is visible on the left side of the mound. The background is plain white.

Tania, Txernobilgo haurra

“Garbiñe dut emazte, eta Haritz, berriz, hiru urte eta erdiko semea. Bestalde, udan etxean hartzen dugu Tania, Txernobilgo haurra. Bizi-esperientzia berezia da. Askotan pentsatu dut, gerrak eta gainerako guztiak ikusten ditudanean, dena giza faktorearen arabera neurtuko bagenu, ikaragarria izango litzatekeela. Zer dut nik ikustekorik Ukrainiako familia batekin? Ezer ez? Orduan, zertan ari naiz haiei laguntzen? Eta, jakinik, gainera, iraganeko menderen batean Ukrainiako haur horren aitaren kontra hil ala biziko borrokan ibiliko nintzela! Edo ez. Ez dakit. Bizitza oso arraroa da... Bada, ez; loturarik ez genuen jendearekin, antzik ez dugunarekin, konplizitate ezohizko bat osatu dugu, eta Taniaren bidez proiektatzen. Uste dut, etorkizunean, zoragarria litzatekeela planeta honetako pertsona guztiek trukea egitea, bestelako errealtate batzuk ezagutzeko eta elkar laguntzeko. Uste dut bizi honetan dagoen gauzarik garrantzizkoena nork bere bizitzari zentzua ematea dela, eta, horretarako, hurkoari laguntzea bezalakorik ez dago”.

pentsamendua, erran nahi baita, maitasuna sukaldetan. Eta erantzuna, arreta da. Hoge nazionalitateetako jendea ari da lanean hemen. Eta zer egin behar dut nik, eta nola egin behar dut, ekipoko pertsona guztiek –nire ondoan bai hamabost urte daramatenek, bai bi hilabete daramatenek– norabide berean lan egin dezaten?

Mekanismoak eta prozesuak dira jokoan, eta prozesuetako bat da arreta jatetxe honetan bertan edukiaraztera behartuko zaituzten mekanismoak bilatu eta aktibatzea. Horregatik egiten dugu lan lanabes deserosoekin. Deserosotasunak, ordea, hemen egotera behartzen zaitu. Horixe dugu ezaugarrietako bat. Askok pentsatu dugu horretaz, ez da hutsetik sortua.

Non da amaren sukalde? Edo amamarena da?

■ Nire kasuan, amarena. Txikitan, eskolara nindoan garaian, amak kozinatzen zuen. Baita sukaldaritza eskolara hasi nintzenean ere! Nire bizi

guztian, bai ikasten ari nintzenean, bai lanean, amak kozinatzen zuen. Koskortu nintzenean, mundua oso gauza exotikoa iruditzen zitzaidan, zenbait jendek ez zuela etxean bazkaltzen ikusten bainuen. Harrigarria zitzaidan, zeharo. Ez nuen entenditzen. Uste nuen jende hura exotikoa zela eta, aldiz –gerora konturatu nintzen–, neu nintzen exotikoa, etxean egiten bainituen jatorduak. Garai magikoa bizi izan nuen. Oraingo amek etxetik kanpora ere egiten dute lan eta, beraz, ezin diote sukaldeko lanari denbora askorik eskaini. Denbora askorik ez. Honetan, bi gauza dira denbora kantitatea, eta kalitatea.

Kantitatea eta kalitatea.

■ Bai. Nik, esate baterako, nahi baino denbora gutxiago eskaintzen diot familiari, baina etxe-koekin nagoen bitartean, kalitatezko denbora izan dadin saiatzen naiz. Ez da nahikoa etxe-koekin lau ordu igarotzea, egunkaria irakurtzen ari bazara.



Horrek ez du balio. Bost minutu badira, bost minutu, baina kalitatezkoak. Berdin jokatzeko dut bezeroekin ere. “Kalitatea, Andoni! Bost minutu egongo haiz halako pertsonarekin. Bada, eman kalitatea!”. Berdin familiari.

Kozinatzeke ordu erdia besterik ez baduzu ere, kalitatea eskaini. Dena dela, errazago da esaten egiten baino. Inguruan ikusten dut. Jan egin behar, eta derrigorrean kozinatzen da, gauzak nahastuz, eta oso modu errepikarian. Emaizta ez da beti txarra, baina ona ere ez. Gauzak ondo egitekotan, inplikatu egin behar dugu. Zenbait jende ezin du, eta nahi ere ez du. Eta konprenitzen dut. Nik, esaterako, lagun nezake, aholkuak eman... baina derrigortu ez. Zenbaitentzat, jatea ez da tramite hutsa besterik. Zenbait lekutara joan, jendeak zer jaten duen ikusi, eta konturatzeko naiz gaizki jaten duela, oso gaizki ere. Harrituta nago. Beharbada, jatea gustatzen zaie, baina kozinatzea ez. Jakina, kozinatzeak esfortzua eskatzen du.

“Jan egin behar, eta derrigorrean kozinatzen da, gauzak nahastuz, eta oso modu errepikarian”

Amaren sukaldara itzuliz, posible da jaki aldaketa handia?

■ Amaren janaria gogora ekarri eta, niri dibertsitate irudia datorkit burura. Errezeta errazen liburuak egin genuen behin. Errezeta errazak ziren, herrikoiak, ezagunak... Horretarako, zekizkien errezeta guztiak eskatu nizkion gure amari. Laster konturatu nintzen han ez zegoela dibertsitate, nik nuen dibertsitate irudi hura oroimenak distortsionatutakoa zela, ez zela zuzena, alegia. Mai-

tasunak distortsionatuko zuen, inondik ere! Askotan hasten dira: “Amamaren errezeten onena... amama bera da!”.

Kar, kar, kar...

■ Halaxe da eta! Noski, badira primeran kozinatzen dutenak... halako eta halako janariak! Eta primeran kozinatzen dute, besteren baten kozina ezagutzen duzun arte! Orduan, gauza hobeak badirela ikasten duzu. Horixe da profesionala, azken finean: esperientzia biltzailea... Jatera amarenera joaten nintzenean eta patata-tortilla egiten zuelarik, nik banekien hura ez zegoela ondo eginda. Esan nahi dut, lehiaketa bateko patata-tortillak ezaugarri jakinak dituela. Baina, hala ere, zoragarria iruditzen zitzaidan amaren patata-tortilla, baina ez patata-tortilla teknikoki egina jaten ari nintzelako, afektua, maitasuna, oroitzapenak jaten ari nintzelako. Horixe du amaren sukaldeak. Afektua jaten ari zara.

Nola du izena zuen amak?

■ Josefa... Josefa Aduriz. Nire lehen deitura Luis da, nahiz eta jendeak uste duen Andoni Luis dudala izena. Luis, deitura dut.

Josefa Aduriz...

■ Nahi duzu jakin zergatik naizen sukaldari? Gustatuko zaizu historia...

Akabo, bada! Kontatu, kontatu...

■ Gure amak 85 urte ditu... Jendeak ez du oroimenik, baina 85 urte izanda, gure amak gerra zibila irentsi zuen. Donostiatik Bilbora joan ziren, errefuxiatu: amona, bi alabarekin; gure ama zen horietako bat. Zortzi urte zituen. Aitona hemen geratu zen, lubakiak egiten eta etxean lapurreta egin ez ziezaioten; nahiz eta ezer ere ez izan.





Izututa zeuden. Batzuk eta besteak, inkomunikatuta. Senide baten etxean hartu zuten babes Bilbon. Bost familia ere pilatu omen ziren han. Eusko Jaurlearitzaren gizarte jantokietan jaten zuten. Amak bizi-bizirik ditu oroitzapenok. Amak sekulako gosea pasatu zuen; beldurgarritzko gose handia, alegia.

Ni guztiz ezustean jaio nintzen, ama berrogei urtetik gora zenean. Hamalauren bat urte nituela, eskolatik hots egin zioten behin gure amari. “Mutiko honek bukatu ditu hemengo ikasketak. OHO bukatu du, eta orain bi dira ikasleak dituen

aukerak: Lanbide Heziketatik jo, edo Batxilergotik, gero unibertsitate ikasketak egiteko. Dena dela, zure Andoni ez da oso ikasle ona. Hobe luke eskulanean bat ikastera jo...”. Egoera zaila izan zen gure amarentzat. Nik ez nuen ezer egiteko bokaziorik, ezer izateko gogorik. Ezertarako asmorik ez nuen, ezertarako ahalmenik ez. Amak, lehenengo pentsatu zuena: “Herio bazka da gure Andoni! Bizitzan bideratu beharra daukat nola edo hala... Gaitz erdi, sukaldaritza ikasten sartzen badut, egunero jango du!”.



Euskara

“Ikasten ari naiz eta, egia esan, askoz gehiago ikasten ari naiz orain gure Haritzekin, beste inorekin baino. Gure amak badu min hori, euskara galdu izana. Amaren partetik, euskaldunak nituen aitona-amonak. Ama, hala ere, belaunaldi jakin horretakoa da, non gurasoak saiatu zitzaizkion gaztelaniaz besterik ez zezan hitz egin, euskaraz hitz egiten zuenean errieta eginez, euskara ‘baserritarkeria’ zelako. Amak ez zuen ikasi, eta nire anaiek –ni baino zaharrago baitira– ez zuten eskolan ikasteko aukerarik izan. Ni, berriz, dilindan geratu nintzen, mugamugan. Auzoko Aitor Ikastola hasiberria zen, ez genuen eskura ere, eta eskola publikoan ez genuen euskara askorik. Aldiz, gure ondotik ekarri dugun belaunaldia euskalduna da zeharo. Gure umea ere, oraintxe hasi da hitzen bat edo beste gaztelaniaz egiten! Euskaldun petoa da. Eta horixe da nik utziko dudana: etorkizuneko proiektzioa. Min egiten dit arkeologia-aztarnategia alferrik galtzeak Perun, Amazonasen oihana erretzeak... Ez naiz perutarra ez brasildarra, baina, arrazoi beragatik, ezin ukituzko lurraldean –jo dezagun hizkuntza, jo dezagun kultura–, uste dut balio batzuk unibertsalak direla. Euskara euskaldunon hizkuntza eta ondare da, baina gizateriaren ondare ere bada, eta haren egoerak era berean egin behar die min txinatarrari, estatubatuarri nahiz espainolari, euskaraz hitz egiten ez badute ere! ‘Euskara gal dadin nahi duzu?’ galdetuz gero, ‘Ez’ erantzun behar dute automatikoki. ‘Nire hizkuntza ere bada’. Euskarak estatus hori lortuko du. Lortuko du”.



Kar, kar, kar...

■ Ez al da biribila? Jendeari kontatu eta ez du sinesten! Amak bi arrazoi izan zituen ni sukaldaritza eskolara sartzeko: batetik, berak ez zuelako izan ikasteko aukerarik. Amak ez zuen nahi ni hamalau urterekin lanean has nendin. Ezta pentsatu ere! Zioen ikasten saiatu beharra neukala. Bigarren arrazoa, sukaldean banintzen, bazekien egunero jango nuela. Ez zekien ondo ala gaizki moldatuko nintzen, baina egunero jango nuela, bai. Ez da sinestekoa! Mundua arraroa da...

Ez duzu esan beharrik. Sukaldean emakumea izan da nagusi. Da, oraindik. Eta, aldiz, sukaldariak hedabideetan dzanga egin dutenean, gizonezkoak zarete beti edo gehienez!

■ Bi gauza dira. Bata, Daniel Innerarityk ondo baino hobeto azaltzen duena: pultsio maskulinoa, distira, balioa, prestigioa duen guztiaz jabetzeko tirria. Gizonezkoak duen grina, alegia. Sukaldeak bazterreko ekintza izateari utzi eta distira hartu duenean, hartaz jabetu dira gizonezkoak. Horra, batetik, eguneroko sukalde lana, astegunekoa, emakumeak egiten duena, oroz gain, eta, bestetik, asteburuko barbakoa edo elkarte gastronomikoko jatordua, eguneroko lana baino askoz distiratsua-goa, gizonezkoak egin ohi duena. Sukalde domestikoa da bata; luzimenduzkoa, berriz, bestea. Hori egiaren alde bat da, zalantzarik gabe.

Bia, bestea, gure gizarte eredua dugu. Badira lanbide batzuk, ahalegin erantsi handi bat eskatzen dutenak. Alegia, jendea bere bizitza haztatzten hasten denean, lehentasuna honi edo hari eman pentsatzen jartzen denean, gizonezkoak irabazten du beti edo gehienez. Emakumeak ez du gizonak baino jakituria txikiagoa sukaldean. Gure sukaldetik emakumezko asko eta asko igaror dira, eta, oraintxe, sukaldeburua, emakumea da. Heldu den urtean Mugaritzen izango dugun

sukaldeburuaren ondokoa ere emakumea izango da. Sukaldean izango ditugun bi edo hiru arduradunetan bat, esaterako, hogeita bosten bat urteko emakumezkoa izango da. Hong Kongekoa da, bost hizkuntza hitz egiten ditu, Zuzenbidea ikasia da, eta abokatu lanean jardun du New Yorkeko Giza Eskubideen Bulegoan. Bejondeiola! Haren egoteko jarrera, gauzak ikusteko modua, ardura gaitasuna... Ahaleginik egin gabe ere, autoritatea dario. Helduko da une bat non emakume honek erabakia hartu beharko duen. Beharbada, sukaldeko norbaitez maiteminduko da, jatetxea irekiko dute, bizitza proiektua egingo du, umeak izango ditu –edo ez–, eta munduko sukaldaririk onenakoa bat izango da. Baina hori dena kontziliatzea zaila da, oso zaila...

“Sukaldeak bazterreko ekintza izateari utzi eta distira hartu duenean, hartaz jabetu dira gizonezkoak”

Hitz egidazu ekipoaz. Mugaritzen egiten ari zareten lan beldurgarria ez dago bakarka egiterik...

■ Hasteko, proiektua da, zenbait jende erakartzen du, eta beste zenbait urrunarazten. Baten batek proiektuarekin bat egiten ez badu, proiektuak berak baztertzen du hura. Balio jakinak partekatzen ditugu, besterik ez. Hasieratik, sasi guztien gaitetik, Mugaritzen ideia lehenesten saiatu naiz. Onerako eta txarrerako. Mugaritzen gaitetan hizketan hasten garenean, “gu” esaten dut beti, pluralean hitz egiten dut. Barrura begira, beti esaten diet ekipokoei: “Hara, batzuek urte bat egingo duzue hemen. Beste batzuek, hamabost. Badira bertan

Culinary

“Ezin duzu jendea gauzak egitera behartu. Gure sukaldean hoge herrialde ditugu, hoge nazionalitate, nahi baduzu... Utzidazu Tania hizpidera ekartzen berriro. Lau urte dira, lau uda, gurekin dagoenetik. Bada, primeran hitz egiten du gaztelaniaz. Baina, azkena, euskaraz ikasi nahi zuela esan zigun. Eskatu egin zigun. Eta hitz egingo du, zalantzarik gabe. Sukaldean dudari jendea dagokionez, batzuek urte bat egingo dute nirekin. Gero, Japonera joango dira, edo Singapurrera... Baina baten batek euskara ikasteko sentiberatasuna agertzen badu, bikain. Komunikatzeko beharra izaten dugu sukaldean, eta, gaur-gaurkoz, globaltasuna tarteko, ingelesa dugu lanabes. Ezta frantsesa ere, ingelesa! Euskara, berriz, komunikatzeko tresna baino gehiago dugu: lurralde bat da, kosmobisioa. Gure sukaldean ingelesa nagusi bada ere, euskaldunek euskaraz jarduten dute, akabo bada! Bizpahiru katalan elkartzen direnean, berriz, katalanez egiten dute. Hizkuntza asko sartzen dira sukaldean”.

erretiratuko direnak ere. Baliteke. Baina, hala ere, gauza bat jakin dezazuen nahi dut: hemengo buru bisiblea ni izanagatik ere, apustu hau egin zuena ni izan arren, nirea bada ere, ez dizuet proiektua lapurtuko. Inoiz ere ez. Proiektua zuena da. Eta zuetako inor joaten denean, berarekin joango da proiektua. Berarena izango da proiektua. Nik ez diot proiektua inori lapurtuko. Proiektua gauzatu duen jendearena da, guztiona!”. Eguneroko lanari dagokionez, bere lana egin dezan uzten diot jendeari. Bai, ideiak ematen ditut, iradokizunak egiten, baina besterik ez. Kito.

Oraindik oraingo kasua kontatuko dizut. Etxean dugun talenturik handienetako bat joan ez joan dabil. Urte bat baino gehiago darama gurekin, eta datorren urtean ere gurekin izatea nahiko genuke. Baina familia egoera dela medio, ez daki gurekin izango den ala ez. Ez daki zein erabaki hartu, eta larri dabil, sufritzen. Bere buruarekin borrokan ari da. Arloko arduradunarekin hitz egin zuen lehenengo. Gero, bere ondokoekin. Honekin eta harekin hitz egin du. Baita nirekin ere. Nik ez nion gauza bat baino esan. “Zer moduz?” nik, eta berak: “Gaizki”. “Ezertan laguntzerik badut?”. “Ez dakit, bada. Ez dakit datorren urtean hemen gelditu ala joan”. “Hori al da zure problema? Begira, ni ez naiz inor zuri ezer esateko, aholkuak ematen ere txarra naiz, baina bi gauza esango dizkizut. Lehena, har ezazu orrialde

bat, eta osatu taula. Batean, jarri hau: ‘Zer gertatuko da joaten banaiz?’. Bestean: ‘Zer gertatuko da geratzen banaiz?’. Zeure buruari begira, ez besterik. Behean, idatzi zer gerta ledin nahiko zenukeen bi kasuetan ere. Gero, idatzitakoa erkatu, eta hartu erabakia. Eta hartzen duzun erabakia dena delakoa delarik ere, jo aurrera, eta gogoan hartu hartzen duzun erabaki hori —dena delako erabakia, joatea zein geratzeari, egokiena izango dela. Gogoeta hori eginez gero, ez duzu atzean mamurik utziko”.

Jatetxe askotan izan naiz, eta askotan estutu naute —estutu, gero!—, gera nendin. Proiektua pertsonaren gainetik zegoen kasu haietan. Nik ez dut horrelakorik nahi. Bertan egon nahi duen jendea nahi dut nire ondoan, inplika dadin. Beraz, esango nuke Mugaritzen proiektuaren arrakasta jendea dugula. Gure asmoaren ideian sinesten duen jendea dugu, egiten duguna sinesten dute. Kanpo-motibazioak ere laguntzen du, jakina. Nahikoa da atzera begiratzea... Atzera begiratu eta, arao eta birao!, orain dela bi urte baino askoz hobeto gaude; duela bost urte baino askoz, askoz hobeto, eta duela hamabost urte baino hamaika —edo, horrela esaterik badago—, hamabost aldiz hobeto. Hori ere itxuragabeko pizgarria da! Proiektua guztiz intentsua bada ere, malgua izan dadin saiatzen gara, nork bere burua garatzeko aukera izan dezan. ■





Axular eta Marko Polo

“ Marko Polo eta On Pedro Axular, oinetakoak eskuan, oinutsik dabiltza hondartzan. Iluntzen ari du eta gero eta hurrago aditzen da olatuen zurrumurrua. Elkarrizketak aurrera egin ahala, haizuloan amaitzen den alderdi harkaiztsu baterantz desbideratuko dira. Haizulo xahar bat da, itsasbeherak baino bistara ekartzen ez duena.

Axular: Lurralderik arraroenak bisitatu dituzula entzun dut.

Marko Polo: Ez diot paisaiari errurik botatzen: bertako bizilagunek egiten dituzte arraro.

A.: Kontatu, faborez.

M.P.: Zuhaitzei kantatzen dieten tribuak, ibiltzen diren zuhaitzak, haietan bizi den jendea, purpuraz beztitutako elefanteak, zaldi gorri hegaldunak... Herri kanibalak, beren haur jaioberriak sakrifikatzen dituen jendea, eta, hala ere, antzina gurtu zituzten behiak hiltzen direnean haurrek bezala negar egiten dutenak...

A.: Barkaziorik gabeko bekatua, basakeria...

M.P.: Baita inozotasuna eta aurrera egiteko gogoia ere. Zoramena eta ahaztura. Hainbestetan, heroiko izan nahi duenak bitxikeria barreiatzen du oharkabea...

A.: Eta umiltasuna, beste hainbestetan...

M.P.: Edo inkontzientzia, besterik gabe.

A.: Zuk ez duzu bidaiarik ahortziko. Ezta hildakoan ere: beste batzuek ekarriko dituzte gogora zure bidaiak.

M.P.: Eta zu? Egia da kontatzen dutena? Itzalik ez duzula? Kendu egin zizutela?

A.: Deabruari utzi behar izan nion bahituran, bila etorri zitzaidanean.

M.P.: Itzalik gabeko gizona... Ez dut horrelakorik ezagutu nire bidaietan.

A.: Aringarri zait itzalik ez izatea.

M.P.: Dabilen harriari ez zaio goroldiorik lotzen...

A.: Nork esan zuen hori?

M.P.: Ez naiz oroitzen... Behiak gurtzen zituen kanibalen batek.

A.: Utziko didazu oharra idazten? Nire hizkuntzara bihurtuko dut: “Dabilen harriari ez zaio goroldiorik lotzen”.

M.P.: Ez du latin antzik.

A.: Ez da...

M.P.: Ez genuen haitzulo honetaraino etorri behar. Itsasgora da, arriskugarri da.

A.: Gorago ere etorriko da itsasoa. Ezingo gara irten.

M.P.: Ez ote da gu erreskatatzera inor etorriko?

A.: Ezetz uste dut. Zaharrak gara, zertan eman denbora alferrik espantuka? Hobe dute besteren batzuk erreskatatu.

M.P.: Bukaera da, hortaz.

A.: Mundu bat dugu batak besteari kontatzeko. Nik liburuena eta Deabruarena. Zuk zeure bidaiena...

M.P.: Bi pertsona, batak besteari kontatzeko bi mundurekin. Ez dago eternitatearen antz handiagoa duenik.

A.: Edo heriotzari beldur ez izatearen antz handiagoa, gauza bera baita.

M.P.: Eternitatez beterik daude bibliotekak. Hasi zeu...

A.: Estimatura dago kortesia: ez dugu luzamendutan ibili behar.

M.P.: Bana dezagun denbora: ura gerriraino heltzen zaigunean nire txanda izango da.

Ez zen beren oinetakoak besterik salbatu. Axularren abarketa apalak. Zetaz eta urrez brodatuak, Marko Poloren babutxak.

Itsasbehera da berriro, dolumin seinaletan. Atzera itsasgora izan dadin arte iraungo du doluak. ”

*Mugaritz B.S.O., Harkaitz Canoren testua,
Zaldi Erok itzulua.*





