

# «Sukaldaritza eskolako ikasgai izatea gustatuko litzaidake»

Arzak-enean afaldu zuen lagun batek Kas Naranja ere ohiko tabernetan baino goxoagoa zegoela esan zigun. Barre egin genion, burla. Laborategia, ardandegia, eta sukaldea bisitatu ostean, baina, posible zela sinetsi dugu. Aitzakia eskuetan, eta Elenarekin izandako kontu-jatea gogoan, bueltatuko garela hitzeman diegu gure buruei.

SUSTRAI COLINA

Argazkiak: Dani Blanco

## Zer osagai behar da eliteko sukaldari bat prestatzeko?

Lehenik, lanaren, erabateko dedikazioaren eta pasioaren arteko nahasketa batean oinarritu behar da. Bestela ezin liteke hemen egon. Gero oso garrantzitsua da gustua herentzian jaso izana. Ez du zertan zure familiak gremiokoa izan, baina jende bat bestea baino aho-sabai pribilegiatuagoarekin jaiotzen da. Horretaz gain, arreta handia jarri behar zaio jendeari. Zu zure kasa baldin bazabiltza, inori kasurik egin gabe, ez zara sekula hobetuko. Beraz, prestaketa, egiten duzuna gustatzea eta gustua edukitzearen arteko koktela da.

## Koktel horretan zenbateko garrantzia du chef bakoitzaren izaerak?

Gurean oso zaila da platera zeinena den bereizten, aita eta bion izaeren arteko nahasketa dagoelako plater bakoitzean. Aitarekin platerak sortzen hasi nintzenean, sukaldaritza minimalistagoa nahiago nuela esan nion, elikagai gutxiago baina zapore gehiago. Aitak berehala ulertu zuen, baina mutur batetik bestera pasa zitzaidan, pixkanaka-pixkanaka, oreka bat aurkitzen joan ginen arte.

Oreka hori definitu aurretik, sortzen hasi aurretik, zaporez, usainez eta dastaketaz beteriko ikasketa bide luzea egongo da...

Sukaldaria izan nahi nuela erabaki eta hemen lan egin nahi nuela ikusi nuenean, sei-zazpi

urte pasa nituen kanpoan. Suitzako ostalaritza eskola sonatu batetik irtenda, toki desberdinetan ibiltzeko suertea izan nuen. Hoteletan egon nintzen, jatetxe handietan, jatetxe txikietan, lantalde oparoetan, murrizagoetan... Denetatik eta denetarik ikusten eta ikasten ahalegindu nintzen, beti zerbait aportatuko zidatela uste nuen tokietan ibiltzen saiatuz. Hona bueltatu nintzenean, ordea, izugarritzko ideia pila neukan buruan eta ez nekien nondik jo. Orduan, kasik hiru urtez sukalde osoan lan egiten ibili nintzen, bolada bat talde batean, beste bat bestean, hemen egiten zena zer zen neure begiz ikusteko. Horrekin batera, sukaldaritza tradizionalari buruzko liburuak erosi nituen, ordura arte erabilitako errezetak aztertu, neure ezagutzak sakondu, eta ondoren hasi nintzen benetako sorkuntzan.

## Nortasun agiria

Aroma, saltsa eta zapore artean jaio zen Elena Arzak (Donostia, 1969). Txipiroiak garbituz irabazten omen zituen bere lehenengo sosak. Ondoren, ongi garbitutako txipiroiekin zer egin zitekeen ikastera joan zen Lucernako (Suitza) ostalaritza eskolara. Handik irteteen, Europako sukalde sonatuenetan aritu zen lanean, sei urteko ikasketa zikloa itxi eta etxera bueltatu aurretik. 2000. urtean etorkizuneko chef-a izendatu zutena Arzak-en alaba da askorentzat, Elena izan da guretzat. Elena Arzak.



# Elena Arzak



### Zure sorkuntzaren errezeta ematerik bai?

Guk beti esaten dugu euskal autorezko ikerkuntza-sukaldaritza aitzindaria egiten dugula. Gure sustraiei eta pentsaerei eusten diegu baina horrek ez du esan nahi sukaldaritza tradizionala lantzen dugunik. Autorezko sukaldaritza da, hemengo sukaldari denek batera lan egiten dugun arren, bakoitzak gure zigilua daukagulako. Ikerkuntza, garpena eta aitzindaritza, gure lanean oinarritzakoa den laborategiko lanari zor diogu. Saiatzen gara egunean egoten, teknika berriak erabiltzen. Hori bai, teknikak hobetzeko bakarrik balio du. Ez badaukazu produktu eta gustu onik ez du ezertarako balio. Guk bertako produktuak erabiltzen ditugu baina baita beste kulturetan erabiltzen direnak ere, beti-beti hemengo jendearen aho-sabaiari egokituta.

### Aho-sabai berezia daukagu, ala?

Oso zaila da definitzen. Badaude gustagarrak zaizkigun gauza batzuk, eta gustatzen ez zaizkigun beste batzuk. Urteekin eta eskarmentuarekin ikasten joaten zaren errealitateak dira. Adibidez, kanpoan ibili eta gero espezie fuertek erabiltzen nituen, baina aitak azkar esan zidan espezie horiek oso dosi txikitik soilik baloratzen zirela

## Txokolatezko tortilla

“Normalean sortze prozesua oso pentsatuta eramaten dugu baina plater batzuk kasualitatez ateratzen dira. Behin izugarri goxoa zegoen txokolatezko tortilla bat irten zitzaigun. Ezin behar bezala apaindu, ordea. Oso ona zegoen, oso-oso ona. Hori hala, gustuaren alde estetika sakrifikatzea erabaki genuen, eta jendea hortaz kontziente ginela jabetu zedin, plateraren izenburuan azpimarratu genuen akatsa”.

hemen. Eta bai, ohartu nintzen arrazoia zuela. Ezin da azaldu, gustu berezi bat da, holaxe da eta kito.

### Horrek Michelin gidako izarren definizioa ematen du...

Aitari 1989an eman zioten hirugarrena eta geroztik urtero mantendu dugu. Urtero sentitzen dugu ikaragarritzko poza, jendeak behin lortutakoa betiko dela uste duen arren, urtero mantendu edo galdu dezakegulako. Hori oso presente dago gure buruetan eta horregatik saiatzen gara dena ahal bezain ongi egiten. Egun batez, izar bat kentzen badigute, pena handia emango digu, baina gehiago egin ezin dugunez... Ezin gara obsesio horretan bizi.

Ez da zuen kasua, baina sukaldari batzuk euren jatetxe katea handitzeko obsesioarekin bizi dira. Gu ekonomikoki beti egon gara lasai. Orain jatetxea dagoen etxea amonarena zen, eta erosteko ez genuen inongo krediturik eskatu behar izan. Obrak eta birmoldaketak egin ditugu baina beti zorpetze maila txiki batekin. Gaur egun, hutsetik hasten direnak oso konplikatuak daukate, eta jatetxe familiarrik ez daukatenek ia ezinezko. Horregatik sortzen dituzte kateak, zor horiei eutsi ahal izateko.

Jendeak kontrakoa pentsatzen duen arren, mota honetako gastronomia ez da ikaragarri erren-tagarria.

**Baina ez al da errespetu falta hamar jatetxe edukitzea denetan egon ezin duzula jakinda? Ez al da izenarekin jokatzea?**

Ez dakit, gure kasuan ez dut imajinatu ere egiten. Normalean kateak zabaltzen dituzten chef-ak talde oso on batez inguratzen dira. Uste dut jendea kontziente dela chef-ak ezin duela denetan egon, badaki normalena dela bertan ez egotea. Horregatik da ezinbestekoa hautatu duen taldea oso ona izatea. Ni halako jatetxe batera joaten banaiz eta ikaragarri ongi afaltzen badut, gustura aterako naiz. Gero egia da, jatetxe bakarra izanda, errazagoa dela detale humanoak zaintzea. Gu, adibidez, beti ateratzen gara jangelara. Oso gauza arraroa gertatu behar da jendea agurtzera ez irteteko. Gustatu egiten zaigu.

**Zuen etxeko eta inguruko en-taldeak ere oso ona beharko du. Lanbide esklaboa daukazue, lotua oso.**

Oso garbi eduki behar duzu jatetxeak denbora asko kentzen duela eta ez dagoela denetarako betarik. Niri plan batzuk ez zaizkit bururatu ere egiten. Asimilatuta daukat nire lanbidearekin bateraezinak direla. Nire arazoa kontrakoa da. Egun batzuetan ordu gehiago nahi nituzke sukaldean aritzeko. Ostalaritzara dedikatzen denak ez dauka besterik, gustatzen bazaio eusten dio eta ez bazaio gustatzen segidan uzten du. Baina tira, beste lanbide lotu asko dago, eta horietan ere, ona izan nahi duenak ordu asko pasa behar izaten ditu.

**Ordu asko pasa behar direla dio-zunean, hogeita lau orduz zarela sukaldari esan nahi duzu?**

Kasik. Gustatu egiten zait. Jate-txeko lanak bukatu eta etxera noanean, beste edozertaz hitz egin nezake baina sukaldeko

hotela  
*Atxaspi*

Bittiria kalea 24 • 31770 LESAKA  
Tel.: 948 637 53 • [www.atxaspi.com](http://www.atxaspi.com)

2007ko azaroaren 11

ARGIA

## Elena Arzak

kontuei buruz mintzatzzen segitzen dut. Onartu behar dut batzuetan astun samarra ere banaizela. Baina gustatu egiten zait, izugarri. Pentsa, etxean ere ahal dudanetan kozinatzen dut, jatetxetik gauza asko aurreratuta eraman ditzakedala aprobetxatuz. Horregatik diot etxeko andre edo gizonnek, etxean kozinatzen dutenek, meritu handia daukatela. Hutsetik abiatzen dira beti, erosketak egin behar dituzte, egunero orijinala izan... Miresgarria iruditzen zait. Niri etxean kozinatzea baino askoz errazagoa egiten zait jatetxean aritzea. Etxean espazioa txikiagoa da, osagai batzuk falta izaten dira, jatetxean nahasi soilik egiten ditugun saltsak etxean prestatu behar izaten dira... Askoz gehiago kostatzen da etxekoa.



Arzak jatetxeko laborategian.

baten ordezkioa... Baina urrunago joan behar genuke. Sukaldaritzan eskolako ikasgai bat izatea gustatuko litzaidake; kultura orokorren parte da.

**Kultura orokorra pertsona eta bere inguruaren arteko harremanetik hasten da. Naturarekiko kontaktua galtzeak ez al dio gure platerari kalte egingo?**

Bai. Nik uste dut denek berriz mentalizatu behar dugula natura errespetatzeko. Horrela soilik jabetu gaitezke produktibitateaz, eta produktuak egiten diren moduez. Baserritar eta arrantzaleei sekulako balorea eman behar zaie. Sekulako meritua daukate. Horiei esker oso produktu onak iristen zaizkigu. Produktuari errespetu gehiago zor zaio, eta niretzat oso garrantzitsua da produktu horiek egiten duten bidea ikusi eta ikastea.

**Geroz eta etxe gutxiagotan jaten omen da fundamentuz.**

Arazoa da etxean oso denbora gutxi dagoela jateko. Aldi berean, ordea, geroz eta balore handiagoa hartzen ari da etxeko jana. Jendeak, eguneko otordu batean besterik ez bada ere, ongi jan nahi du. Guztiek gogoratzen dugu, txikitari, ikastolatik itzultzen gineanean, sarrera, bigarren platera eta postrea jaten genituela. Horixe nahi dugu eguneko otordu batean behintzat, eta esango nuke, otordu on hori egunero samar egiten dugula.

**Egia esan, saiatu nahi duenak ez dauka aitzakiarik. Telebista programak, liburuak, aldizkarietako errezetak, ikastaroak... Saltsa guztietako perrexila bihurtu da sukaldaritzan!**

Sozializazio hori hedabideei zor zaie. Lehen apenas zegoen ezer. Aldizkari espezializatu batzuk, liburu pare bat, eta gutxi gehiago. Orain Internetekin Australian edo Islandian zertan ari diren jakin dezakezu. Jendeak zer jaten duen jakin nahi du, baina oroz gainetik, plater desberdinak probatu nahi ditu. Guri dagokigu horretarako aukerak eskaintzea: errezeta berriak saiatzeko ideiak, falta zaien osagai

## Sukaldaritzan artea?

**“Oso zaila da artea zer den zehazki definitzea. Baina garbi daukat sukaldaritzan sentsibiltate askoren batuketa dela, eta artea ere horixe da niretzat: sentsibiltate batuketa bat”.**

**Ikusi, ikasi, zeri begira egoten dira sukaldariaren begiak?**

Edonondik sortu liteke ideia bat. Denak balio dezake. Behin sagardotegira joanda, postrean gazta, irasagarria eta intxaurrak atera zizkiguten. Jatetxera bueltan, hirurak nahastu eta postre berri bat asmatzeari ekin nion. Egun hartan ez banintz sagardotegian izan ez zitzaidan halakorik bururatuko. Kanean asko ikasten da. Nik arreta handia jartzen dut jendearengan. Ikusten badut jendea zotz batekin jatea gustatzen zaiola, zotzak sartzen ditut. Etengabe erreparatzen diot jendeak gehien jaten duen ogitarteko edo pintxoari, zerena den, zerbait berezia ote daukan...

**Ezer berezirik ikusten diezu?**

Joerak daude, elikagaien araberako tendentziak. Kiwien moda egon zen, pistatxoena ere bai. Orain arte jendeak ez zuen arrain urdinik jan nahi, orain modan dago...

**Nork markatzen ditu tendentzia horiek, sukaldariak ala jendeak?**

Sormenera dedikatzen zarenean arriskatu egin behar duzu. Beti saiatzen gara orain artean egin ez dugun zerbait egiten, beti berdina egin baduzu ez baituzu sekula ezer berririk sortzen. “Gustatuko ote zaie?” da nire etengabe-ko kezka. Askotan, plater berri bat mahairatzen dugunean jendearen erreakzioa zaintzen egoten gara. Arraroa dagoela esaten badigute –hemengo jendeak ez du sekula txarra dagoela esaten–, “zerbait oker dago” pentsatu eta platera fintzen saiatzen gara, arriskatzen dugunaren eta jendeak onartzen duenaren arteko oreka lortu arte.

**Bakoitzaren oreka desberdina izango da, ordea.** Bai, baina ez konparatu orain hogeitau urte arku-  
mea prestatzeko maina gaur egungoarekin. Tendentzia orokor bat dago arinago jateko. Euskal Herrian jateko ahalmen handia dago, baina nahitaez orekatu behar dira menuak. Berdurak, arrautzak, arraina, okela... Denetik eta neurrian.

**Ez esan sukaldariak izateaz gain dietista eta medikuarena ere egiten duzuela!**

Esperientziarekin dominatzen dituzun oinarri-  
zko ezagutza batzuk daude. Horregatik gustatuko litzaizake sukaldaritza eskolako ikasgai bat izatea. Gero ez da ahaztu behar plazera ere badagoela, jendea ongi afaltzera etortzen dela, ez bere burua zaintzera, eta gehiegikeria bat edo beste egitea normala dela.

**Jende batek dio zuena bezalako jatetxeetan gehiegikeria gutxi izaten dela. Alderantziz, gosez.**

Hori mito bat da! Sekulako grazia egiten dit afaltzera datozenen denak harritzen direlako, eta pixkanaka, denak egiaz jabetzen ari direlako. Badakit ez dutela txarkeriaz esaten. Ematen ez duen arren, nik ere asko jaten dut, eta ez litzaizake batere gustatuko jatetxetik jendea gosez ateratzea. Beti saiatzen naiz bezeroa beste jatetxeetan nire burua tratatzea nahiko nukeen bezala tratatzen.

**Eta emakumezko chef-en kopuru txikia zer da, beste mito bat?**

Gure amonaren garaian emakumeak baizik ez zeuden jatetxeko sukaldean. Gaur egun, sukaldean dabilzan zortzi taldeetatik seitako buruak emakumeak dira, eta alde horretatik gurean oso ongi gaude. Euskal Herrian beti egon dira emakumeak sukaldean, bai etxean, baita ostaluetan ere, baina aurpegia gizonek eman dute beti. Kontu soziala izan da. Orain, zorionez, lanbide gehienetan emakumea bere lana sozializatzen hasita dago eta ostalaritza eskoletan ere neska-  
mutil proportzioak berdintzen ari dira.

**Neska-mutiletan ari gareno, zure hurrek beste edozein hurrek bezala jaten dute etxean?**

## AZKEN HITZA

### Postreen gazi-gozea

“Aitaren ondoan lanean hasi nintzenetik postreek azukre gutxiago daukate. Aita gozozale amorratua da, ni ez horrenbeste. Horixe da bion arteko ezberdintasun handienetakoa. Beti ahalegintzen naiz postreen azukre tasa jaisten, baina puntu bateraino baino ez dut lortzen. Hortik aurrera ez dago zereginik... Aitarentzat, postrea ez bada gozea, ez da postrea”.

Bai. Nik pediatrik agindutakoa ematen diet. Agian, produktu hobetara iristeko suertea daukate. Janariaz gozatzea nahi dut, zaporeak deskubritzea, poza eman diezaiela jateak. Aurreko batean alabak kokotzak probatu zituen, eta asko gustatu zitzaizkion. “Arraina, arraina” esaten zuen. Hori bai, sekulako grazia egiten dit beretzako gailera normalak aperitibo bezala zerbitzatzen ditugun kurrizko gailetak izatea.

**Gustatuko litzaizuke, egun batez, zuen jatetxean, beraiek ere kurrizko gailetak bezalako platerak asmatzen ibiltzea?**

Nik gure gurasoek gurekin egin zutena egin nahi dut: askatasuna eman. Egun batean, “ama sukaldari izan nahi dut” esaten badidate izugarriko ilusioa egingo dit, baina beste bide bat aukeratzen badute zer egingo zaio, ezta? Gogoan dut, gurasoei hemen lan egin nahi nuela esan nienean, erantzun zidatela ez zela udan bi sos irabazteko egiten nuen hiru orduko lanaldia. Oso ongi zekiten zer zen sukaldaritza bete-betean dedikatzea. Horregatik erabaki nuen hastea. Banekien gustatzen ez bazitzaidan beste zerbaitetara dedikatuko nintzela. Gaur arte. ■

