

## JUAN MARI ARZAK

**e**uskal sukaldaritzak goia jo al du? gaia mahai gainean jarriz, Maribel Aizarna kazetariak Juan Mari Arzak sukaldari ospetsuari elkarrizketa egin zion duela

**MARIBEL AIZARNA:** HEMENGO SUKALDARITZA EUSKALDUNA DEITZEA EGOKIA AL DA?

**J.M. ARZAK:** Sukaldaritzan ikusi egin behar dira herri baten berezitasun eta ezangarriak. Internazionalizazioaren aurka nago.

EZ AL DA EUSKAL SUKALDARITZAREN IZENPEAN BESTE GAUZA ASKO EMATEA ?

Kanpora joaten zarenean hangoak ikasi eta etxera etortzen zara bueltan. Hemen sukaldaritzak tradizionala dago, eta kanpoan ikasitakoari hemengo forma eman behar diozu.

ZER MODUZ LOTU DITU EUS-

teena norberaren lana norberaren hobya izatea da, eta horixe da nere kasua. Berriz aukeratzekotan sukaldari izango nintzateke.

DUELA GUTXI SUKALDARITZA KONGRESUA IZAN ZEN IPARRALDEAN. ZEIN ONDORIO ATERA DUZU KONGRESU HONETATIK?

Kongresua berriz egin behar dela, baina alde honetan. Iparraldean oraindik sukaldaritzak frantsesa daukate buruan, guk garatuago ditugu ideiak. Ahalegin handia egin zuten, baina hobetu daiteke.

ZEIN DA IPAR ETA HEGO ALDEKO SUKALDARITZEN ARTEKO

ritza herrikoiagoa egiten du, Subijanak berriz goi mailakoagoa, baina biak eskertzeko lan garrantzitsua.

ZUK EZ AL DUZU HORRELA-KORIK EGITEKO TENTAZIORIK?

Zerbait egiten dut irratian, baina egia esan ez daukat denborarik horrelako lanetan sartzeko, etxe-koarekin nahikoa daukat.

NON DAGO MUGA PLATER ON BATEN ETA JENDEAK KOMENTATZEN DUEN BESTE PLATER HOBEAGO BATEN ARTEAN?

Ez daude plater handi eta txikiak. Plater onak eta txarrak daude. Bihotza eta

# Donostiako legatza saltsan bezalakorik ez dago munduan

hiru aste, BAGERA elkartek antolatutako «astezken kulturalen» azken saioan. Solasaldi hartan esandako aipagarrienak biltzen ditugu segidan.

KAL SUKALDARITZAK TRADIZIOA ETA BERRIKUNTZAK?

Euskal sukaldaritzak berria sortzean, hiru puntu jarri genituen: lehengo platerak errekuperatu eta egunean jarri, sukaldaritzak tradizionala estudiatu eta ongi egiten saiatu ohiturak galdu gabe eta hirugarren, gure errezetarioa zabaldu.

BETE AL DIRA HELBURUAK?

Baietz esango nuke.

SUKALDEA BERA ZER DA JUAN MARI ARZAKENTZAT?

Sukaldea jatetxeko gela nagusia da. Mahai bat jarri dut bertan, jendea eraman eta ikusi dezaten nolako den sukaldeko martxa, hango bizia zer den.

INOIZ DAMUTU AL ZARA SUKALDARI IZATEAZ?

Ez, munduan inportan-

ALDEA?

Oso antzekoak dira baina guk indar gehiago dugu. Haien plater gutxiago dituzte eta rustikoagoak. Hemen kontzientzia gehiago dago, lan handiagoa egin baita.

NOLAKO HARRERA DU HEMENGO SUKALDARITZAK ATZERRIAN?

Gure sukaldaritzak nahikoa orokorra da eta jendeari asko gustatzen zaio. Beste zenbait espezialitateetan gu baino hoberik badago, baina arrainaren sukaldaritzan munduko onenak gu garela uste dut.

ZER IRITZI DUZU TELEBISTAKO SUKALDARITZA SAIOEZ?

Subijana eta Argiñano oso lan garrantzitsua egiten ari dira. Karlosek sukalda-

borondatea jartzen baduzu lortuko duzu plater on bat. Eta ez da hobe kabierra babarruna baino. Babarrunak ondo eginak badaude oso plater ona dira.

NOLA ERABAKITZEN DA KARTATIK PLATER BAT KENTZEA?

Kartak hiru alde dauka. Plater tradizionala edo urtarokoek kartaren % 30 betetzen dute. Gero daude norberak egindako plater berriak, baina konsolidatu direnak. Hauek kartaren beste heren bat betetzen dute. Eta azkenik beste %30 osatzen dute plater berriek, jendeari probatzen eman eta onarpen mailaren arabera mantendu edo kentzen dituzunak.

GERTATU AL ZAIZU PLATER BERRI BAT SORTU, ONA IRUDITU

ETA JENDEARI EZ GUSTATZEA?

J.M.A.: Bai, noski! Plater bat sortzean test bat egiten dugu. Sukaldean bertan denon iritzia jaso, gero dakien lagun bati berea eskatu, eta gero atera kartara. Baina egiaz jendeak esaten du karta nondik nora egin behar duzun.

ZER DAUKAZU BURUAN JATORDU BAT PRESTATZERAKOAN?

Jendea kontentu ateratzea da inportantea, festa bat bizi dezatela, pentsatuz agian dirua aurreratu ere egin duela gurrera etortzeko. Ilusio piska bat saltzen saiatzen gara.

ZURE PLATERRETAN ZEINEK SENTIARAZI ZAITU HARROAGO?

Beti gogoratzen dudana platera da krabarroka puddinga, orain klasikoa dena baina sortzez nerea. Hala ere, eskuartean duzun azken platera da nagusia.

EUSKAL SUKALDARITZAN BEREIZIKO AL ZENUKE BATEN ETA BESTEAREN LANA?

Ezagutzen dudana jendearena bai bereizten dut eta probintziatiko estiloak ere bai. Gipuzkoan hobeto egiten dugu legatza saltsan, eta Bizkaian berriz makailoa ...

BATZURI, ZER ETA NOLA JAN EZ ZAIE AXOLA. ZER PENTSATZEN DUZU HONELAKOETAZ?

Izugarrizko desgrazia daukala pertsona horrek, horixe pentsatzen dut. Jatea egunean hiru aldiz egiten dugun zerbait da.

GASTRONOMIA KRITIKARIEKIN NOLAKO HARREMANA DUZU?

Harremana ona daukat; baina beti esan dut bakoitzak bere tokian egon behar duela. Kritikoak esaten dituenak iritziak dira, eta berak esan arren zerbait ez zaiola gustatzen, horrek ez du esan nahi txarra denik. Kritikoak ona izateko asko jakin behar du.

GERTATZEN AL DA JATEXERA JENDEA AKATSAK AURKIZERA JOATEA?

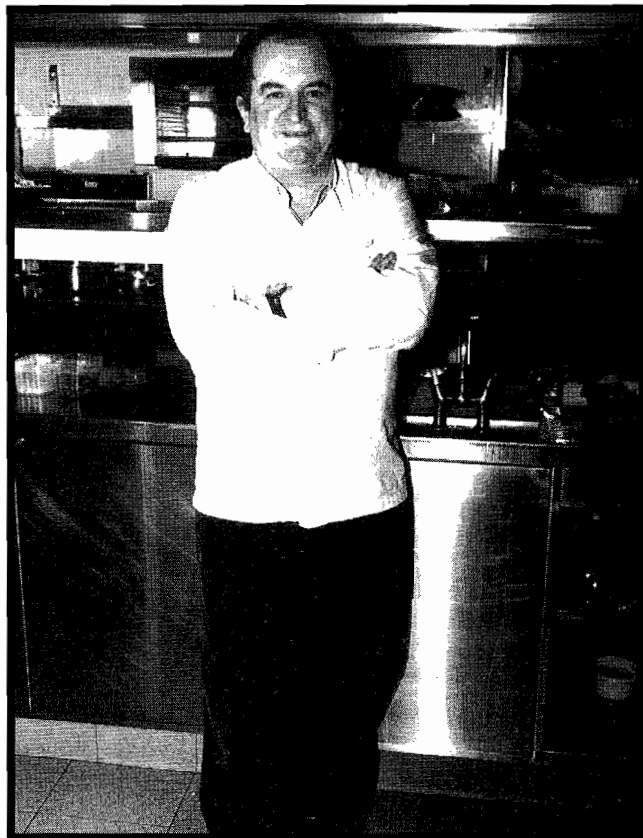
Jendeak aurkitzen ditugurean ere hutsegiteak. Niri ere gertatzen zait gatzatza bi aldiz botatzea. Baina hori normala da.

JENDEAK DIO EUSKAL GOI SUKALDARITZA GARESTIA DELA...

Akaso jatetxeak garestiak dira, baina hori bestelako gastuen eraginez gertatzen da. Kalitatea eta prezioa alderatuz, Donostiako maila munduko onena da.

PLATER ARRUNT BAT, ESATERAKO LEGATZA SALTA BERDEAN, GOI MAILAKO PLATERA IZAN DAITEKE?

Plater hori da gure plater nagusia, eta Donostiako, munduan egiten den



Eduard Koch

«Jendeak gurean ere aurkitzen ditu hutsegiteak. Niri ere gertatzen zait gatzatza bi aldiz botatzea. Baina hori normala da.»

legatza saltsarik onena.

GERTATU AL ZAITZU NOIZBAIT, JATETXEAN NORBAITEK COCA COLA ESKATZEA?

Bai eta pentsatu izan dut, pertsona hori ez dagoela horrela jateko prestatuta, baina gustutan ez dago ezer esaterik.

FAST-FOOD ETA ANTZEKOKAK EUSKAL HERRIAN HAIN BERANDU SARTU IZANA DAUKAGUN HEZKUNTZA KULINARIOGATIK AL DA?

Maila ona daukagu, eta oraindik ere nahiago dugu mingain kaxuela hanburgesa bat baino, zorionez.

ZURE PLATER GUSTOKOENA? Arrautzak piper gorriekin.

NOLAKO LANA EGITEN ARI DIRA SUKALDARI BERRI GAZTEAK?

Oso baikorra naiz jende gaztearekiko. Uste dut jende ona, preparatua dagoela galdetzeko eta ikasteko prest. Momentu zaila da aurrera ateratzeko, baina errelebo ona dator.

BERAZ, ESAN DAITEKE, EUSKAL SUKALDARITZAK GOIA JO DUELA EDO ORAINDIK BIDERIK GERATZEN ZAIO?

Bideak beti geratzen dira. Maila oso ona daukagu, baina gauza berriak egin daitezke, aurrera egin behar dugu.

MARIBEL AIZARNA

Irutxulo

## LAN ESKAINTZA

- IRUTXULO astekariak **Korrespontsalak** behar ditu hainbat auzotan berri emale lanak egiteko.
- Izen ematea: lehen bait lehen ☎ 28 04 97