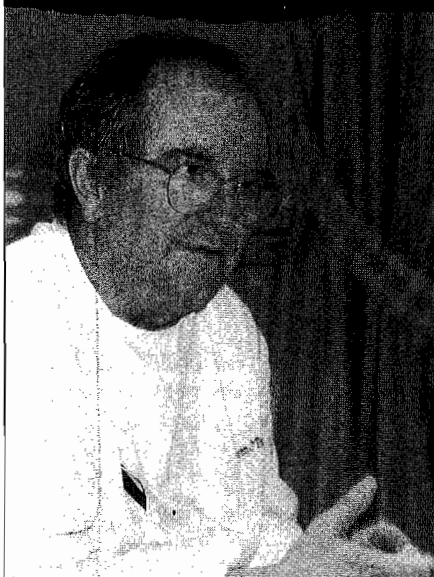


«Ezinhobea da Intxaurrondoko Gastronomia Astea»

Juan Mari Arzak



Ander Usabiaga. Argazkiak: Imanol Otegi

Zergatik du gastronomiak hain garrantzi handia gure kulturean?

Ez dakit, baina berezko du hau euskaldunak; ezaugarri horrekin jaio gara eta modu berezi batean jatea atsegin dugu. Eta, gainera, gustu honetan bat gatoz denak: dirua duena eta ez duena, eskuindarra, ezkertiarra eta zentrokoa, denak. Ez dakit zergatik dagoen gastronomia hain sustraitua Euskal Herrian, baina oso lotuta dago gure izaerarekin. Azken finean, herri bat jaten duen bezalakoa da, edo, bestela esanda, den bezala jaten du.

Arzak jatetxeak dagoeneko ehun urte ikusi ditu pasatzen Mirakruz gainetik eta omenaldia egingo diote Intxaurrondoko Gastronomia Astea. Han izango da Juan Mari Arzak, Donostia, euskal sukaldaritzaren eta bere abizena munduan ezagun egin dituen sukaldaria.

«Fast food» deitutakoa edota janari azkarra, arrisku al da gure betiko sukaldaritzarentzat?

«Fast food» kaskarraren aurka borrokatu behar dugu. Eta «fast food» kaskarra diot, hemen munduko «fast food» onena dugulako; gure pintxo eta otartekoak, alegia. Pintxoak, esaterako, modu txikian egindako goi sukaldaritzaren da, gustu handikoa. Honekin batera esan beharra dago badirela kalitatezko jakiez prestatutako hanburgesa, «hot dog» eta «pizza»-k: nik ez dut ezer azken hauen kontra. Baina argi izan dezagun, hemen, Euskal Herrian, ez dugula janari azkar kaskar horien inongo beharrik.

Euskal sukaldaritzaren berriak beti izan dituen helburuetako bat bertako

ko jakiak erabiltzea da. Azken urteotan, baina, badirudi kanpoko produktuetara jotzen ari zaretela...

Antzinakotzat jotzen ditugun hainbat plater, momentu batean izan ziren sortuak, eta ez oso aspaldian: kokotzak, adibidez, 1920an asmatu zituzten. Eta gaur egun gure lurra eman eta hemengo jendeak erabiltzen dituen produktu asko kanpotik ekarriak dira: tomateak, adibidez, Ameriketakoak da.

Zer gertatzen da? Plater eta produktu hauek euskaldunon gustukoak izan direla. Honexegatik, kanpora joaten naitzen, hango sukaldaritzaren aztertu egiten dut eta bere janariak gure izaerara egokitzen saiatzen naiz. Nik askotan esaten dut nire janariak baserritar baten gustukoa izan behar duela. Sukaldaritzak ezin du diskoteken modukoa izan. Diskoteketan begiak itxi eta ez dakizu Donostia, Londres ala Parisen zauden. Sukaldaritzan non zauden jakin behar duzu, jaten ari zarenean medio.

Eta zein da etorkizunari begira euskal sukaldaritzaren duen erronka nagusia?

Sukaldaritzaren ikasgai bihurtu nahi

«Nire janariak baserritar baten gustukoa izan behar du»



Koro Urbietia
Erdialdea



Bai, beti ari naiz dietetan; astelehenean hasi eta astearterako jada damu izaten dut. Eta udan indartu egiten dut dieta. Ogia, goxokiak, zerbeza... utzi ohi ditut ♦



Esteban Unzueta
Hernani



Ez, ez nago ez ondo ez gaizki, eta ez dut dietarik egiteko ohiturarik. Jendeak jan besterik ez du egiten neguan, eta gero etortzen dira komeriak ♦

Dietarik egiten ari al zara udari begira?

Belen Zamora Ulla



Ez, erokeria handia izaten da gai horretan, telebista eta aldizkariaren eraginez ♦



Sandra Gonzalez Altza



Ez, lelokeria handia da, modelok ezarritako ohitura ♦



Juanjo Larrea Inbaurrondo



Ez, ez dut uste nik beharrik dudarik. Hala ere, ez zait txokeria iruditzen ♦



Ignacio Luis
Parte Zaharra



Ez, moda da hori ♦

ARIZALA J.M.

HORTZ-KLINIKA

MEDIKU ESTOMATOLOGOA

Odontologia orokorra
Enzien goxotasunak
Implanteak - Ortodontzia
Haurren Hartz programa

SEGUROAK:
Lagun Aro - Diputazioa
Asisa - Prebisa
Ipresa eta abar

Ferreries - Olaeta plaza, 5 solairu artea
Amara Berri Ikastetxearen parean
Tfnoa.: 45 90 45

EUSKARAZ BADAIGU

DIRU KUTXAK, ZERRAILAK
ETA GILTZAK EGITEN ADITUAK

EJARRRETA

24 ORDU

Larrialdia: 907-523333

Usandizaga, 16 behea ☎ 27 18 14
Miguel Imaz, 6 behea ☎ 29 16 81
DONOSTIA Faxa: 28 43 84

FRANAN

TELE-FOTO

Errebelatze lanetarako etxerako zerbitzua

ARCCO AMARA
Tfnoa.: **49 14 64**
MAMUT eta PRYCA

«Herri bat jaten duen bezalakoa da edo den bezala jaten du»

dugu ikastetxeetan, gazteei gure kultura zati den hori gerturatu, oreka dietetikoan hazi... Beste zeregin bat da gure gastronomia kanpora eramatea; munduan ezagun egin dugu, baina gehiago hedatu behar dugu oraindik.

Intxaurrendoko Gastronomia Astearen zazpigarren edizioa hasiko da datorren astelehenean. Zer deritzozu ekimen honi?

Intxaurrendokoa gastronomia aste herrikoirik garrantzitsuena da mundu osoan. Bertan sona handiko sukaldariek parte hartzen dute, janariak eskaintzen dituzte prezio onean, hitzaldiak antolatzen dira... Eta dena herriari begira, herri-tarrek sukaldaritza

hurbiletik ezagutu dezaten. Poza handia ematen digu aste hau antolatzeak. Ditu-gun baliabideekin oso maila altua lortu dugu, eta egia esan, ez da erraza hobeto antolatzea. Ezinhobea da. Euskal Herri osoan jakin behar dute, hemen, Donostia-ko auzo batean, gastronomia aste herrikoirik onena dugula.

Paul Bocuse sukaldari frantziarra izango da gure artean Intxaurrendoko astean. Nor da Bocuse sukaldaritza munduan?

Munduko sukaldaririk ezagunena da, sukaldaritzaren ordezkaria. Honez gain,

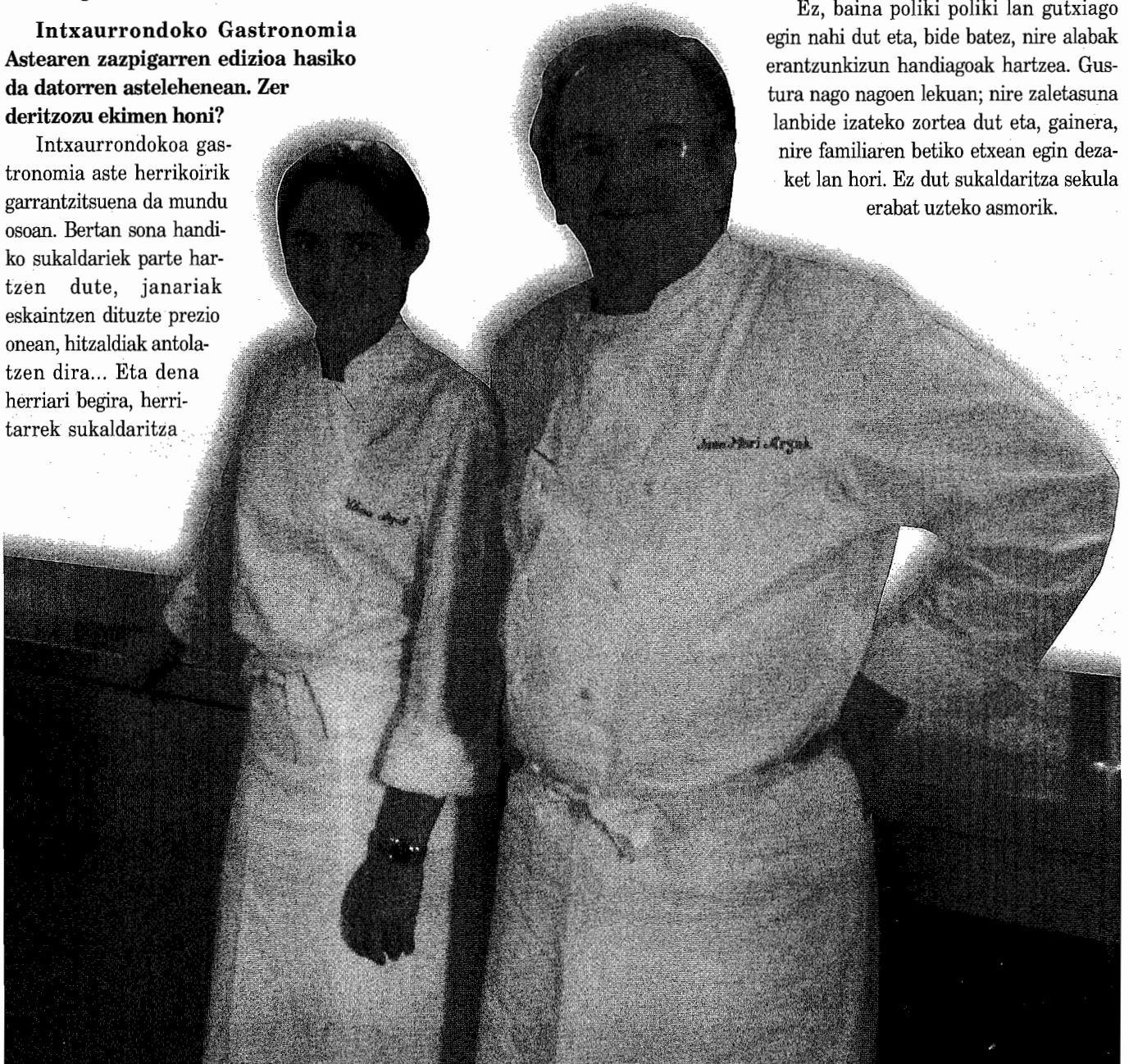
berari esker sortu genuen guk euskal sukaldaritza berria, berak zabaldu zizkigun proiektu honen ateak 1975an, Gourmets aldizkarirako egindako mahai inguru batean. Estimua handia diot.

Arzak jatatxeak ehun urte bete ditu aurten. Jarraipena ziurtaturik al dago?

Bai, hor dago Elena nire alaba: 27 urte ditu, sukaldaritza prestakuntza ona jasoa, eta nik atzean dudan lan taldea lankide izango duena. Beraz, ez dut zalantzarik.

Ba al duzu erretiratzeko asmorik?

Ez, baina poliki poliki lan gutxiago egin nahi dut eta, bide batez, nire alabak erantzunkizun handiagoak hartzea. Gustura nago nagoen lekuan; nire zaletasuna lanbide izateko zortea dut eta, gainera, nire familiaren betiko etxean egin dezaket lan hori. Ez dut sukaldaritza sekula erabat uzteko asmorik.



Asteburuko eguraldi iragarpena



Andoni Aizpuru

Erdia maiatzean, erdia ekainean. Halaxe tokatzen da hurrengo asteburu hau. Maiatzari zerutik ekarri digun euria eskertu beharko genioke. Ia-ia egunero bota du zeozer Euskal Herrian eta azken egunean ere larri ibili botatzen! Ekaitz moduan eta arratsaldetik aurrera Donostian botatzekotan. Sargoria izango dugu berriro giroa; horretan zalantza gutxi! Ekaina, berriz, petralxeago hasiko zaigu.

Igandea amaitzerako haizeak iparreki aldera egingo du jira eta lainoak ekarriko dizkigu gainera. Temperatura pixka bat freskatu eta euria erraz samar bota dezake itsasotik bueltan nahasi samar.

Maiatza neskatxa ederra omen zen, baina alferria, eta goseak eta hotzak hil omen zuten lan egiteko beldurrez. Ekainean, berriz, garagarrilean, kukua mutu geratzen. Ostiraletan trumoiak honek hamarretik zazpitan!

Nabarmen



Mikel Laboa

Zuzeneko diskoa oraintsu kalera-tuta, Mikel Laboak kontzertua emango du bihar Hernaniko Kiroldegiko frontoian. Lan berriaren aurkezpen egunean esan zuen moduan, kantari donostiarrak ez du oraingoz erretiratzeko inongo asmorik. Zaleek, beraz, bere abesti klasikoak gozatzeko aukera izango dute oraindik puska luze batez. Biharko kontzertua gaueko 22.30etan hasiko da. Argi ibili sarrerak erosteko.

Bretxako baseritarren manifestazioa

bretxako merkaturaren salmenta postua duen hainbat baseritarrek Bretxatik udaletxerainoko manifestazioa egin zuen pasaden ostegunean, hilak 29, EHNE nekazal sindikatuak deituta. Jakina denez, Bretxako birmoldatze lanak hasiak dira dagoeneko, baina Udalak ez du oraindik zehaztu baseritarrek non jarri beharko dituzten euren saltokiak. EHNEk «Udalaren proposamenean seriotasun gutxi dutela eta aldakorrek direla» salatu du.

Tabernariak haserre

Ostalariek ere manifestazioa egin zuten joan den ostegun goizean, KTE-ren egoitza aurrean, Eusko Jaurlaritzak tabernak goizago ixteko duen asmoa salatzeke. Eusko Jaurlaritzak



Birmoldaketa lanak

Katalunia eta Pinares plazak eta Zabaleta kalea zaharberritzeko proiektuari baiezkota eman dio Udala Gobernu Batzordeak eta badirudi lanak heldu den udazkenean hasiko direla. Bestalde, Parte Zaharreko birmoldaketaren bosgarren zatia Moyua enpresari egokitu dio Parvisa elkarteak, eta lanari laster ekitekotan dago enpresa hau. Zati honetan besteak beste, Lasala plaza, Fermin Calbeton, Kanpandegi, Bilintx eta Perjuantxo kaleak, eta Portu kaleko arkua berrituko dira.

ezarri nahi duen dekretuaren arabera, ostalariak ordu erdi lehenago itxi beharko lukete; era berean, desagertu egingo litzateke tabernak jendez hustu ahal izateko ostalariek

gaur egun duten hogeita minutuko tartea. Tabernarien esanetan, neurri honek ez du ezer konponduko eta oso kaltegarria izango da euren ogibiderako.