

zazpi

GARAren aldizkaria • Le magazine de GARA •
Suplemento dominical de GARA

187 ZK.
2002ko abuztuaren 25a

Alquimista
de los fogones

IRAK: El orgullo de un pueblo que lucha por sobrevivir • GOR-
BEIAKO HEGAZTIAK: Ugaltze-lurraldea bihurtutako parajea

POSTAKUTXADURA



Unai Iturriaga

❶ Lehenengo batean irakurria diat, ez zekiat non, Alanbre, biharamunari beldurra izaten hastean uzten diogula gazte izateari. «Ez duk posible!», pentsatu nian neure artean, zeinek esan dik halako egia? Baina, ez, ez duk hori ere guztiz egia. Orain pare bat urteko festa denboraldiak lagatako biharamunen zerrenda birgogoratzeari ekin eta egungoak baino askoz gogorragoak zirela egiaztatu diat, eta ez nauk, bada, orduan baino gazteagoa izango orain!

«Akabatuta hago», «Hireak egin dik», «Ez haiz garai batekoa» eta halako pitokeriak entzuten ere hasita nagok (zenbat bider ez ote ditudan neuk esan, edo pentsatu behintzat) «betijai» zenbaitzuen ahotik. Ez diat ukatuko, Alanbre, mindu ere egiten ninduan hasiera batean, badago-eta gure Euskal Herri jator, goxo eta puta honetan giza aberearen neurria litrotan neurtzeko ohitura. Alua ni.

Kontuak kontu, akitu duk masa-festen aroa, eta iraila gainean diagu bere mailuarekin. Udagoien garratza datorrela aurreratu zigutek batzuek eta bestetzuek, presta gaitzezela psikologikoki. Tok!

Nola esan, Alanbre, niri horrek eta ez bestek, kentzen zidak parrandarako gogo. Benetan.

Komandanteak



Jon Maia

❷ Denak gaituk garai batekoak; honetakoak ez bada, beste-koak, baina denok diagu gure garai bat. Guk geuretik hitz egiten diagu, eta denboraren joanak gudan pilatzen duen zama ezin diagu disimulatu. Joandako edozein garai hobea izan zela dioen topikotik ez ote gara ari geu ere!

Hala ari bagara, ohar gaitezen geuk dugula herdoila gainean, baina, ez horratio, beste guztiek. Ohar gaitezen orain dela urte batzuk geu ginena, orain beste batzuk direla. Bizi-



Igor Elorza

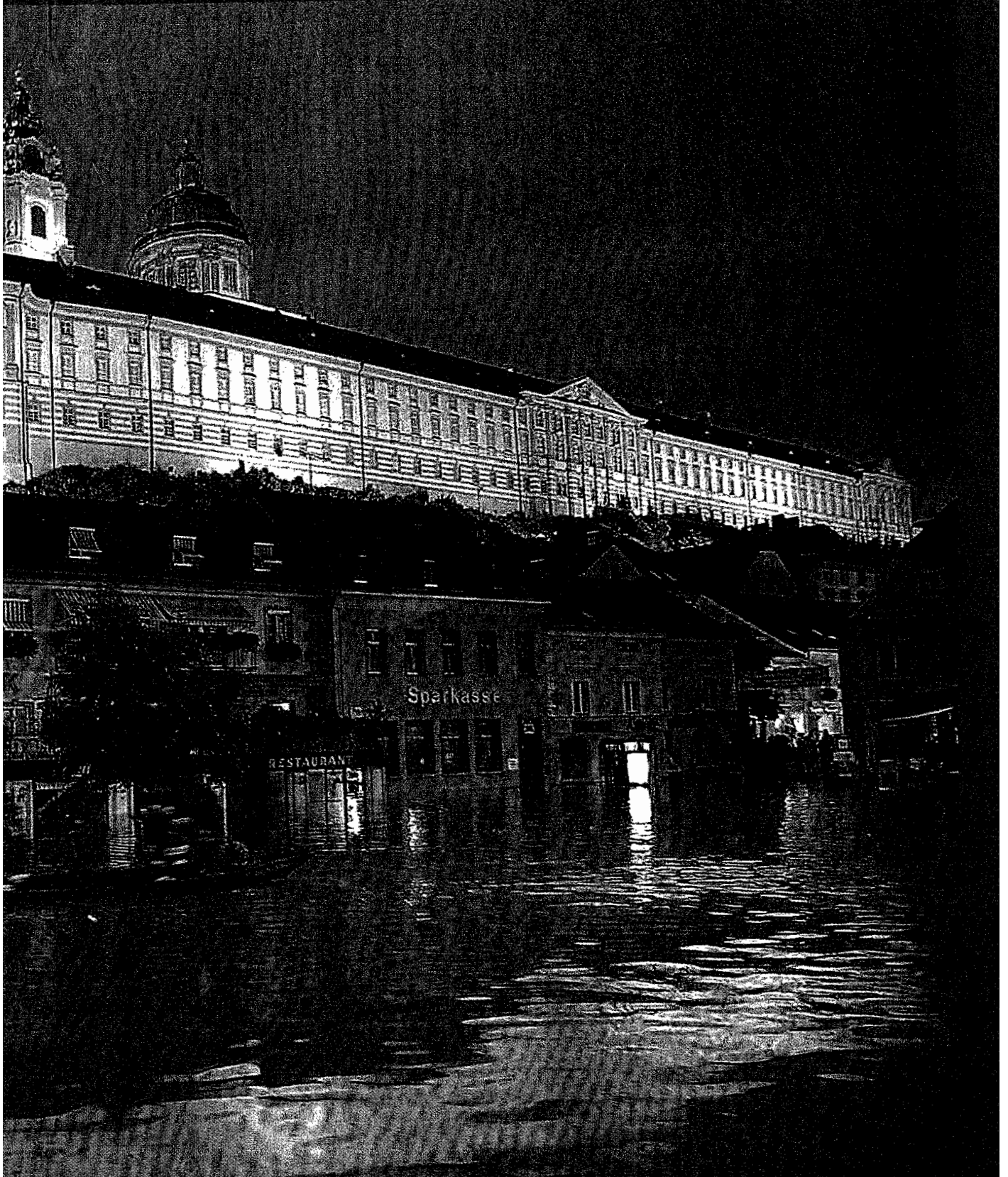
❸ Abuztuko auria baino tristeagoa zeterrek, antza, udagoiena. Aldaketa klimatiko gutxi eguraldi politikoan, eta, geure kalterako apurrok. Ez zekiat, Komandante. Hau ere gazte izateari uzten hastearekin lotuta egongo duk beharbada, baina, biharamun horrekek beldurtzen naik neu ere. Jasangarriago zaidak alkohol eta keak eragindako buruko mina. Kaskarra non pausatu topatuz gero, denborari joaten uztea nahiko erremedio duk halakoetan. Beste buruko min legez kanpoko hau, berriz, txarra duk burua pausa dadin, eta, denbora zelan doan begira lotuz gero, kontuak okerrera baino ez dik egiten. Zientifikoek diotenaz akordatu nauk oraintxe. Ba al dakik? Abiadurak denboraren kurtsoa aldatu egiten ei dik. Azkarrak izan behar diagu, beraz, Komandante.

Eta hik, zer diok hik, Long? Izango al haiz kapaz gure umore hau apur bat aldatzeko? Emango al diguk argi apur bat, azkenetan dagoen agurea ere dantzan jartzeko gai den hire irribarre horrekin? Dena esan behar bada, «betimalko» samar ari gaituk azken aspaldion, eta badiagu gogo bero-tuko digun baten baten beharra. Ez dezagun amaitu, behintzat, «Akabatuta gaudek», «Gureak egin dik» eta halakoak esaten. Horiek ez dituk pitokeriak. Baina, garai batekoak al gaituk, Long?

Alanbre

tzaren bidea erabakitzeko duten milaka gazte datozela atzetik, egunero koadrilan biltzearen zirrara, asteburuko abenturak eta ametsik handienak indar birjinez bizi dituztenak. Nik ez diat denboraren joanaren kontzientziarik eduki nahi. Ez genikek ispiluan hainbeste begiratu behar, osasungarriagoa duk leihotik begiratzea.

Long John

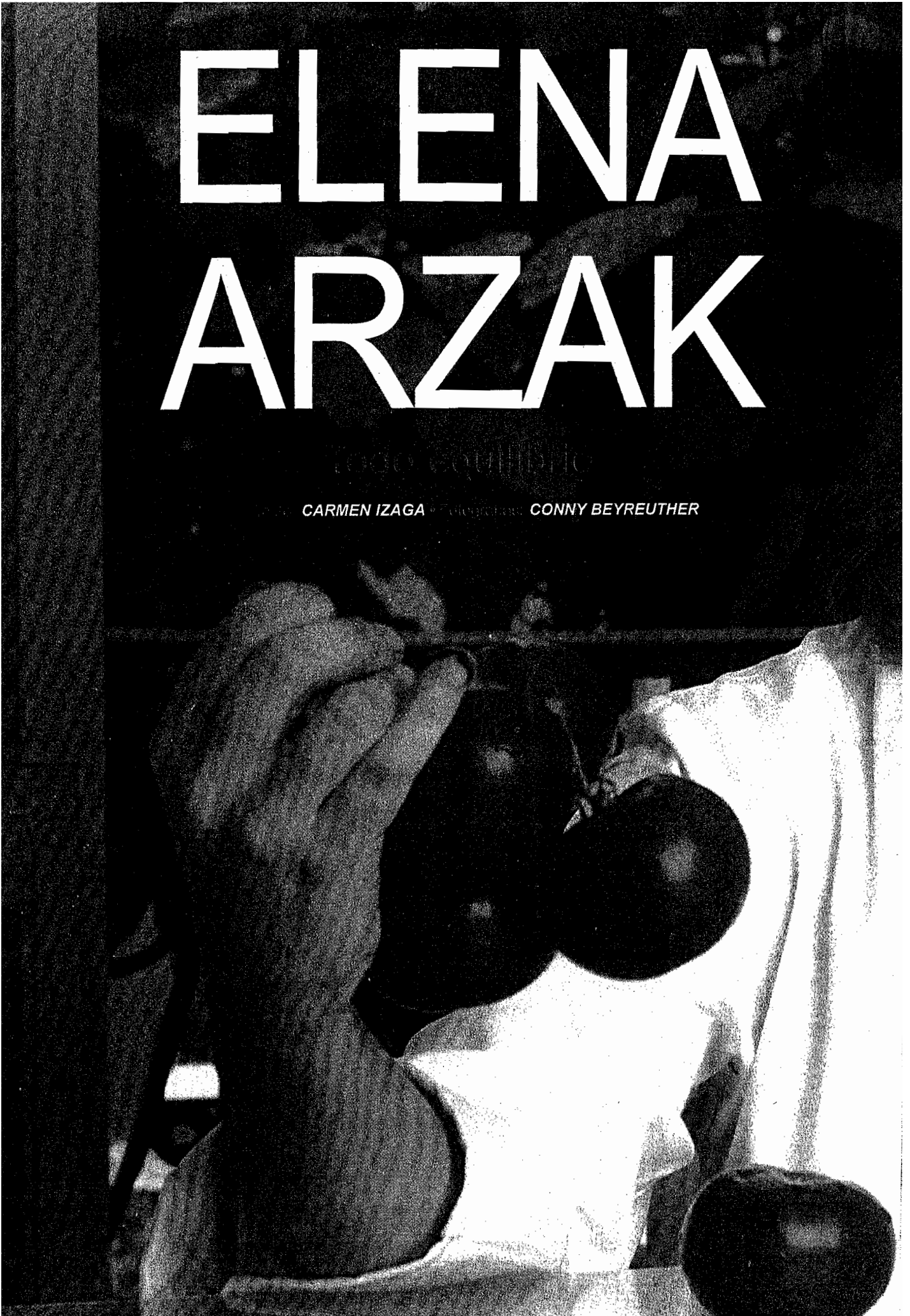


Hirugarren Munduko herrialdean ez da gertatu. Oraingoan, justu, Europa-ko erdialdea izan da hodeiek aukeratutako lekua etengabeko euri jasak botatzeko. Noizean behin eguraldiak aberatsak negarrarazten dituelaren adibidea. Halaber, eta tragedian urperatuta ere, garatutako gizarteak bere irudi estetikoari eustea lortu egin du, argizatutako austriako Metz jauregian **Helmut Lackinger**ek atera dion argazki honek ederki adierazten duenez. Erreskate-txalupa salbu, ohiko postal ederra izan zitekeen.

ELENA ARZAK

LOGO EQUILIBRIO

CON CARMEN IZAGA FOTOGRAFIA CONNY BEYREUTHER



Su vida es un no parar en el trabajo porque quiere aprender a controlarlo todo, algo imprescindible para que un restaurante como el que lleva su apellido funcione a la perfección: desde la cocina hasta los aspectos organizativos y el trato con el cliente. Lo ha aprendido de sus padres, Maite y Juan Mari, y de esa combinación de los dos que es Elena Arzak ha surgido una mujer menuda, vivaz, entusiasta, encantadora, que sabe lo que quiere y que busca siempre el equilibrio. La Academia Internacional de Gastronomía le concedió el premio Chef de l'Avenir 2000.

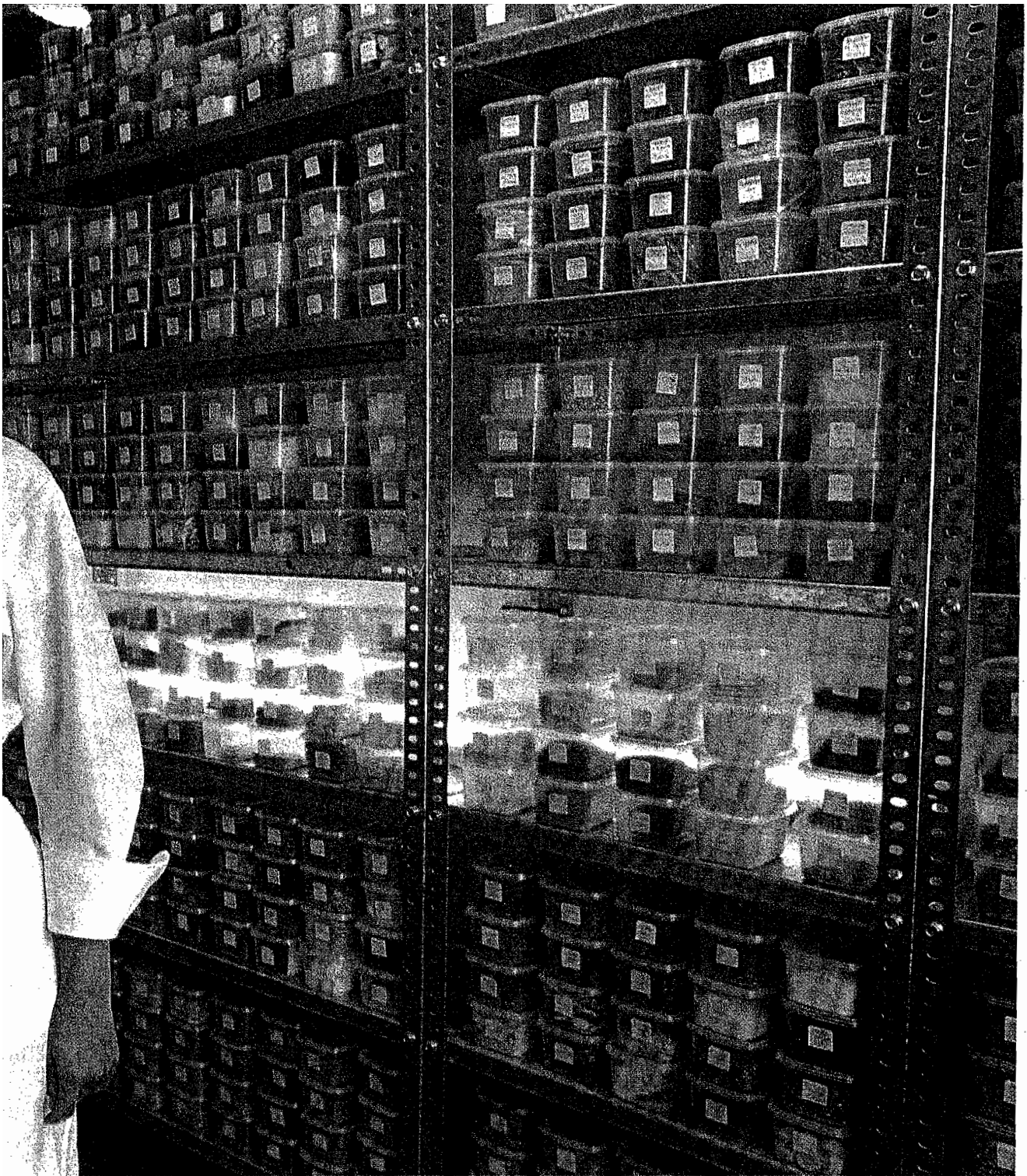


Es justo mediodía y al caminar por la pequeña acera que rodea al restaurante Arzak se olfatean los aromas de un martes que, tras el descanso semanal, hay que comenzar a poner a punto para la semana. En la cocina, una veintena larga de cocineros y cocineras se afanan en sus respectivos puestos y tareas mientras otros, en la amplia mesa situada a uno de los lados, comienzan su turno de comida. El me-

nú de este día: lentejas y carne, el mismo que ha comido, rebañando el segundo plato, Elena Arzak muy pocos minutos después de la una. Es su hora y la hemos respetado para luego continuar con la entrevista y la sesión de fotos.

En una zona de la primera planta del edificio está ubicado el laboratorio de investigación. No es nada espectacular pero sí, a tenor de los resultados, efectivo. En este laboratorio-cocina de muebles claros, acero y cristal, se mueven

Xabi e Igor. Preparan una ensalada de cigalitas con diversos ingredientes -que seguidamente bajarán para que pase por el tamiz del paladar experimentado del gran chef- y limpian unas orejas de cerdo que luego ponen a cocer. La idea es aprovechar los cartílagos para hacer de base en la preparación de unas tórtolas. Es posible que la idea no prospere, sólo es un ensayo. Los platos que se van ideando se preparan hasta su fase final y son fotografiados y archivados, junto a su re-



ceta, porque la memoria falla. «Cuando la idea del plato ya es definitiva se la damos al jefe de cocina y le decimos “queremos así”», comenta Elena Arzak. Estamos en la habitación de reuniones de trabajo donde también pueden verse diapositivas de los platos definitivos realizadas por fotógrafos especialistas en cocina. En ellas se puede apreciar esa presentación con una estética muy cuidada en cuanto al montaje de los ingredientes y la combinación de los colores,

pero, aclara enseguida Elena, «lo más importante es el gusto y la materia prima, en segundo lugar viene la estética, para que te entre por los ojos, y la composición teniendo en cuenta las tendencias actuales sin olvidar tu sello persona».

Hay una tercera habitación denominada “el cuarto de las especias” en la que los Arzak, padre e hija, se sienten realmente felices; un espacio donde se almacenan hasta 1.600 productos de distintas partes del mundo, guardados

en recipientes transparentes e identificados con su nombre y origen, que provocan una sinfonía de aromas realmente indescriptible y que es fuente de inspiración para estos creadores. «Si cuando estamos preparando un plato pensamos que nos falta algo, venimos a darnos una vuelta por aquí e igual consigues algún ingrediente nuevo. Hay cosas que se adaptan muy bien a nuestro gusto y otras que no, pero en esto también hay un poco de subjetividad». En-



tre té, arroces aplastados e incluso verdes, raíces, especias y demás, Elena destapa la caja de los aromas de la curcuma, uno de los ingredientes del curry que a ella le gusta mucho. «y también a la gente de aquí».

Que ama su profesión se le nota en la cara, en la forma en que habla de ella y porque, además, repite varias veces a lo largo de la conversación «estamos muy contentos». «E ilusionados -añade-. Tenemos un restaurante pequeñito con capacidad para setenta comensales, muy manejable, en el que hay que estar también encima de todo para que haya los menos fallos posibles. Tenemos jornadas muy intensas y te falta tiempo para hacer todo lo que quieres. A mí lo que más me gusta es la cocina, pero está también la organización, el trato con los clientes, la compra, el funcionamiento del equipo...».

La jornada laboral de esta mujer joven -33 años- que se acuesta tarde por la

noche, comienza a las ocho y media de la mañana con un desayuno a base de café, galletas y cereales. Para las diez, si no le toca ir al mercado, está en el restaurante, tanto en la cocina o junto con Xabi e Igor para idear platos nuevos -"lo que más me gusta"- . A la hora del comedor está al tanto de la ayuda necesaria para sacar el servicio o en contacto con los clientes. «No hay día igual -señala-, y en cada momento estoy donde hace falta. Todo me parece bien porque me gusta variar y saber todo lo que pasa, por

«Hay que estar un poco abiertos al mundo y utilizar productos y especias que se adapten a nuestro gusto»

que si no pierdes la onda. A la tarde descanso un par de horas y a la noche tengo un plan de trabajo similar al del mediodía». Asegura que le gusta mucho comer -«siempre tengo hambre»-, pero de momento, a pesar de ese apetito y de todo lo que tiene que probar, tiene suerte y está delgada.

Su padre siempre dice que lo que más le gusta son unos huevos fritos con pimientos. ¿Dentro de la cocina diaria, qué le gusta más?

Como producto me encanta el queso, todos los tipos, y como plato los txipirones a la parrilla o en su tinta; incluso los prefiero a la parilla porque están menos hechos y más en su punto. Me gusta la comida sencilla, lo que sea, pero bien hecha, un pintxo o un buen bocadillo,

¿En esa ilusión que se ve en usted influye la que todavía se observa en su padre?



Sí, acaba de cumplir 60 años y continúa muy activo, aunque mucha gente piense que no, y a mí personalmente me deja hacer muchas cosas, lo que es un aliciente. En este aspecto nunca he tenido ningún problema; lógicamente se sigue llevando su línea, pero los dos nos combinamos muy bien. A él le gusta avanzar con el tiempo, adaptarse a los nuevos métodos; me impresiona su capacidad de adaptación. Por otra parte está Maite (su madre), que siempre ha querido mantenerse al margen, que nos lleva la parte administrativa y nos quita de encima un peso terrible.

Acaba de comentar que prefiere los chipirones a la parrilla porque están menos hechos y uno de los últimos platos que acaba de incluir Arzak en su carta también presenta parte del chipirón casi crudo. ¿Tenemos que ir adaptando nuestro paladar a esta manera de consumir el pescado?

Cuando yo me incorporé al restaurante ya me encontré con una cocina en la que se preparaba el pescado poco hecho. Mi generación ya ha visto este aspecto bastante trabajado, debido un poco a la generación del aita, la nueva cocina vasca y todos los cocineros que continuaron esa línea. Y la gente, aquí, te acepta muy bien el pescado muy poco hecho; creo que es lo que más les gusta. También están esos pescados que llevan una cocción indirecta como un marinado o una pequeña vinagreta.

¿Es una influencia de la cocina oriental?

El origen sí, pero antes que esa cocina se pusiera de moda una buena merluza en salsa verde ya la servíamos aquí casi cruda.

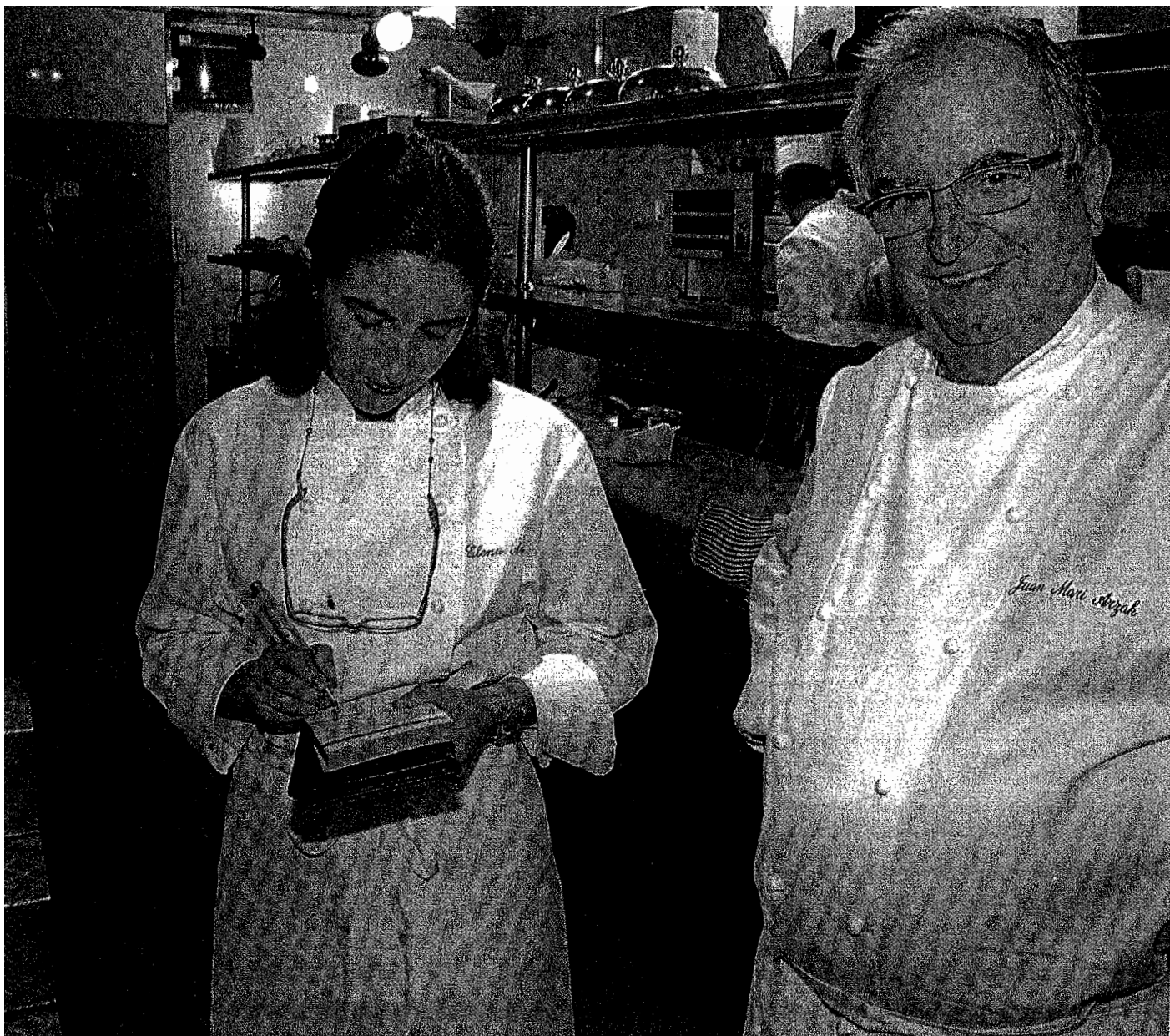
La generación que ahora ronda los treinta viene muy preparada en diversos

aspectos. Pero entre la generación de su abuela y la suya ¿ha sido imprescindible la de su padre?

Sí, ese paso fue muy importante porque se empezó a darle mucha importancia a la cocina y a acercarla a la gente. Al repasar los recetarios te das cuenta que hacían cosas muy muy buenas y hoy muchos de ellos siguen estando en vanguardia. Y la cocina en el País Vasco es muy vanguardista, con la suerte de que todos sabemos convivir.

Aquí se dice mucho que se apuesta por la cocina de vanguardia sin perder las raíces. ¿Hay que investigar mucho para hacer una cocina de autor sin olvidar los otros dos factores?

Sí, porque también hay que estar un poco abiertos al mundo y utilizar productos y especias que se adapten a nuestro gusto; es algo que te da mucho juego y te abre la fantasía. Luego está también el saber utilizar una técnica avanzada y



actual porque si uno hace siempre lo mismo se aburre. Pero la mano del cocinero continua siendo muy importante porque, a pesar de la técnica, la cocina sigue siendo algo artesanal. Las tecnologías ayudan mucho pero, al final, tienes que probar; es algo en lo que siempre me ha insistido mucho el aita: probar todo lo que vaya a sacar a la mesa. Lo bonito de ser cocinero es hacer cosas diferentes, porque te tienes que divertir haciendo cocina que, por otra parte, es algo muy serio. Además, siempre hay que ponerse en el lugar del comensal y pensar en qué es lo que te gustaría.

¿Hay que tener un paladar especial para poder detectar toda una gama de sabores o se va haciendo?

Hay gente que nace con un don especial y que lo detecta todo, y otros que no se dan cuenta si está soso o salado. Es

cierto también que el paladar se puede entrenar y si lo entrenas mucho puedes captar más sabores.

¿Parte del éxito del Arzak puede estar en que su padre tenga un paladar muy especial?

Sí, sí, ya me gustaría haberlo heredado. Tiene una experiencia del gusto muy fuerte y yo, al menos, intento entrenarme bastante. Cuando se prepara un plato nuevo lo prueba también Pello, el jefe de cocina, y yo, pero siempre nos fiamos mucho de la opinión del aita.

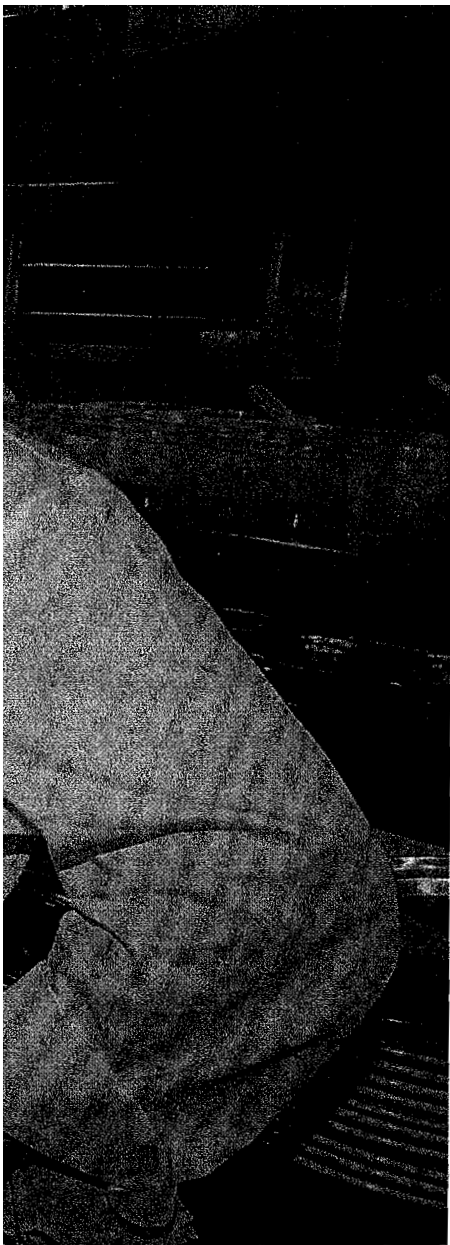
También será importante conocer bien todo el juego que dan los diferentes productos y eso requerirá una experiencia de años.

Hoy en día encontrar un buen producto es lo que más cuesta y la materia prima es muy importante. Actualmente

se está reaccionando bien ante estos productos y lo que hay que hacer es ayudar al baserritarra lo máximo posible. Nunca se podrá hacer una buena cocina sin buenos productos y hay una serie de ellos, de temporada, que hay que seguir mimándolos.

En el mercado hay productos presentes a lo largo de todo el año; su aspecto es estupendo pero resultan insípidos; los pescados son de vivero y las carnes de caza de granja. ¿En la cocina del futuro van a ser necesarios condimentos que resalten el sabor de los productos?

Nosotros sólo utilizamos productos de primera clase; al mercado han ido saliendo otros que en algunos casos están bien y, en otros, no tanto. Y es bueno que el consumidor esté bien informado porque también hay productos que han



conseguido una mejora gracias a una serie de estudios realizados como en el caso del queso de Idiazabal. Nosotros hicimos un estudio sobre el potenciador de los sabores y llegamos a la conclusión de que había ciertos sabores que se pueden potenciar. Por ejemplo, el marisco con el regaliz, teniendo mucho cuidado de que no tape el sabor.

La tecnología, la potenciación de los sabores... ¿no puede llevar a una excesiva sofisticación de la cocina?

Hay que buscar el equilibrio y por suerte cada cocinero combina su forma y tiene su estilo personal. Y siempre estará el que tiene un estilo más o menos sofisticado. A mí, particularmente, no me gusta un estilo cargado; me gustan las cosas a primera vista sencillas aunque conlleven mucha elaboración.

Por otra parte hay también ganas de recuperar el pasado y se han editado diversos libros en torno a las recetas de nuestras abuelas o de conventos de monjas, en general, recetas más sencillas y elementales.

No hay que descartar nada y está bien recuperar o investigar sobre recetas del pasado para adaptarlas a tu día a día. Pero si lees una receta antigua te darás cuenta de que son mucho más pesadas que las

«Lo bonito es hacer cosas diferentes, porque te tienes que divertir haciendo cocina, que es algo muy serio»

que se realizan hoy. A mí me gusta utilizar las combinaciones de productos y sabores.

Personalmente, de la cocina clásica me sigue encantando la merluza en salsa verde. ¿El perejil potencia su sabor o se utilizó y utiliza por que aquí abunda? ¿Hay alguna otra hierba que le puede hacer la competencia?

A mí también me encanta la merluza en salsa verde, pero hay muchas hierbas que en esta tierra crecen muy bien, como el orégano, que nace suave, como un perejil menos intenso y a la vez punzante. Pero hay que reconocer que aquí lo que más gusta es el perejil y también el ajo.

Si su abuela viviera en este momento estaría encantada de ver la continuidad del restaurante a través suyo.

Ya lo vio; murió cuando yo tenía 26 años. Y estaba muy contenta aunque lo



veía muy cambiado. Siempre decía que había confiado mucho en el aita y como veía que los clientes seguían viniendo estaba contenta.

¿El Arzak conserva en su carta algún plato de entonces?

Sí, pero como te comentaba antes han evolucionado. Las alubias siguen estando pero son más ligeras; continuamos con la merluza en salsa verde pero en su justo punto, porque si te pasas del punto ya no merece la pena; los txipirones... platos a los que tenemos cariño y respeto ahí están, mezclados

con el actual estilo de la cocina de Arzak.

¿El comensal se deja asesorar?

Por suerte viene bastante preparado; el noventa por ciento de la gente toma el menú degustación y siempre se deja aconsejar. Intentas convencerle sin que se sienta obligado, pero siempre por el bien de él. Es lo que se llama psicología del cliente; prefiero estar cinco minutos intentando convencer a una persona, si no me gusta cómo ha pedido la combinación de sus platos, porque sé que a la larga él va a estar más contento.

¿En la cocina, como en otras profesiones, la gente se especializa en distintos platos o entre salados y dulces?

En la cocina hay un jefe de cocina y un segundo jefe, luego están los responsables de partida: de carnes, de pescado, pastelería, aperitivos y cuarto frío. Es gente de mucha confianza, que lleva trabajando con nosotros bastantes años y sin ellos no podríamos hacer todo lo que hacemos. Para nosotros el personal, todo, es muy importante y cada vez más. Tienes que trabajar con gente que te apoye y entienda porque, si no, no vas a poder transmitir tus ideas. ■■■■■

Una vez en la vida, por lo menos

El menú degustación es la carta de presentación para alguien que quiere probar un estilo bastante completo de la cocina. Pero en Arzak son flexibles cuando hay algún plato que al cliente no le atrae. Es un menú estudiado, equilibrado y variado, compuesto por unos aperitivos, cuatro medios platos y postre, cuyos ingredientes conjugan y juegan con los productos de temporada.

En los aperitivos se puede degustar, en estos momentos, unos triángulos ca-

ramelizados de foie, yogur y melón, o patata azul con bonito y bouquet de germinados.

Luego, se puede elegir entre un caldo de txipirones cambiante o "carabineros listos para rebozar". Las especificaciones son claras y se ajustan a la realidad. Cuando la camarera vierte el caldo sobre el montículo de ravioli que cubre la salsa negra del txipiron, el plato cambia de color como si se hubiera recurrido a unos efectos especiales, y si se opta por los carabineros, es el comensal

quien tiene que "rebozarlos" con una salsita de ciruela y queso rallado.

Finalmente se puede optar por algún pescado del día o por una carne que puede ser foie, pichón o cordero si le gusta en su punto o poco hecha, si la prefiere muy hecha le aconsejarán, por ejemplo, una jugosa ternera guisada.

Y entre el gran surtido de postres ¿por qué no una variedad de chocolates, incluso con un toque picante?

No es para todos los días pero, por lo menos, sí para una vez en la vida.