

{ datorrena } Iñaki SOTO

Gogoeta pare bat, liburu bat eta errezeta bat, Puertotik

Egunotan, Puerto de Santa Marian, Euskal Sukaldaritzaren VI. Jardunaldiak ari dira egiten. Xabier Zabaletak zuzentzen du euskal ordezkaritza. Jateaz eta edateaz gain, gogoetarako tarterik ere izan da bertan. 48 ordu izan dira, baina oso trinkoak.

INOIZ BAINO GEHIAGO, JATETXE BAT LANTEGI BAT DA

El Faro de Puerto jatetxea da topaketen egoitza. Janariaz hitz egingo dut, baina aurretik ostalaritzaz hitz egin nahi dut. Hiru jatetxe eta *catering* enpresa bat dituzte eta ehundik gora langile aritzen dira bertan.

Enpresa bakoitza ez da berrogeita hamar langilera iristen. Enpresen eskalari buruzko eztabaida garrantzitsu bat pendiente dago. Edonola ere, jatetxeak bertako lantegi asko baino handiagoak dira orain. Lanbaldintzak hobetu dira, baina langileak topatzeko arazoak dituzte. Arrisku hau orokorra da.

PRODUKTUA ARDATZ

Produktoreen alorrean ere hau arazoa da. Transmisioa, aldaketa eta ondarea babestu behar dira.

Larrialdi klimatikoaren erdian, produktuari eta elikadura-subiranotasunari buruzko hausnarketak gidatuko ditu gastronomiari buruzko eztabaidak. Sukaldari batek esan zuenez, abangoardiak atzerapausoa eman du tradizioaren ardatz hori berreskuratzeke.

ABANGOARDIA ETA ATZEGOARDIA

Orokorrean, sukaldariak artisten, ingeniarien eta bidelapurren nahasketa bat direla uste dut. Posologia diferenteetan, izaera eta balio desberdinen jabe, hiru barne indar horiek beren sukaldaritzaren ideologia, kozinatzeke era eta lankideekin dituzten harremanak baldintzatuko dituzte. Elkarlanak soilik konpon dezake abangoardiaren eta atzegoardiaren arteko liskarra.

«BOURDAIN», LIBURU -ETA PERTSONAIA- INTERESGARRIA

Puertora joan aurretik, berotzeko, Anthony Bourdaini buruzko azken biografia irakurri nuen. Egilea, Laurie Woolever, sukaldariaren kolaboratzailea zen eta 91 lagun elkarrizketatu ditu bere bizitzaren ikuspegi bat osatzeko. Asia Argentoren testigantza falta da, bere buruaz beste egin zuenean bere bikotekidea zena, eta Harvey Weinsteinen biktima dena. Tamalez, horrek jite patriarkal itsusia ematen dio liburuaren amaierari.

Liburuan, David Chang chef ezagunak beren bizitzako janaririk onena elkarrekin Getariako Elkanon jan zutela kontatzen du. Puerton, Luis Mari Uranga eta Andoni Manterola parrillari oriotarrak ondare horren enbaxadoreak dira. Kinta horrek bai dauzkala liburu sorta on bat idazteko moduko bizitzak.

Sukaldariak artisten, ingeniarien eta bidelapurren nahasketa bat dira. Hiru barne indar horiek beren sukaldaritzaren ideologia, kozinatzeke era eta lankideekin harremanak baldintzatuko dituzte

TOMATE TARTARRA, FERNANDO CORDOBAREN ERARA

Fernando Cordobak anfitrioiak jaki liluragarri honen errezeta eman zigun: azala eta haziak kenduta, tomatearen haragia gorde. Labean bi orduz sartu, gozo, lehortzeko. Txikitu, beste edozein tartar egiteko bezala. Saltsa Perrins eta Tabascoa bota, tipulatxekin, alkaparrekin eta oliba beltzekin nahastu, ziape pixka bat gehitu, eta oliba olioarekin nahastu. Segurtasunagatik, jatetxean ez dio arrautzaren goringorik jartzen, baina etxean gehituko lioke. Opiltxoekin aurkeztu.

Puerton jan nuen aurreko aldian El Cepo-n izan zen, kartzela kanpoan. Aldea dago. Topaketa haietan ikasi nuen afari baten hoberena, beti, lagunak direla. •