

infraganti

ASIER ALCALDE

Sukaldari gaztea da Asier Alcalde, baina, etxeko jatetxe onenetako sutondoetatik igaro ostean, mundua dastatzeko ahalegina egin du dagoeneko. Urrutiko zapore eta osagaiekin gozatua hartu ondoren, irudimena borborka ipini eta Estatu espainoleko Urteko Sukaldaria lehiaketako finalera iritsi berri da.



Asier Alcalde, Urteko Sukaldaria lehiaketako finalean, Bartzelonan. GAUR8

Eltze artean lan egitea atsegin du, eta, afizioa ofizio bihurtuta ere, gozatzen dakien horietako da Asier Alcalde (Irun, 1983). Osagaiak egosten dituen bitartean irudimena borborka izaten du, betiko jakiei ukitu berezia ematea gogoko baitu Alkaldek. Mahaian gozaraztearekin batera, bezeroak harritzearen aldeko apustua egiten du-eta sukaldari irundarrak.

Oraindik 30 urte eskas dituen arren, Alkalderen curriculumean agertzen den jatetxeen zerrenda luzea bezain anitza da. Ikasketak bukatuta han eta hemen aritu da, munduan barrena, handik eta hemendik mokaduak jan eta esperientziak biltzen.

Urteko Sukaldaria lehiaketako finalean lehiatu berri da, Estatu mailako laugarren postua eskuratuz apirilean Bartzelonan jokaturako finalean. Ez da jaso duen garaikur bakarra, baina dabilen horretan gustura asko aritzea baino sari hoberik ez du irudikatzen.

Jakiek baino ordenagailuek erakarri zuten lehenengo, informatikara zuzendu behar zituen-eta bere ikasketak hasiera batean. Amak, baina, eltze artean ondo baino hobeto moldatu eta esku ezin hobea zuela esan zion, eta Donostiako Cebanc sukaldaritzako eskolan eman zuen izena. Sukaldaritzako erdi mailako gradua ikasi zuen lehenengo, eta errestaurazioko goi mailakoa ondoren.

Amatxoren altzoan ikasitakoa Hondarribian bertan jarri zuen praktikan, Arraunlari jate-txean sukalde laguntzaile moduan hasi baitzuen bere bidea. Asteazken zehar ikasi eta asteburuetan aritzen zen eltze artean, bai eta udara guztia borborka igaro ere. Andoni Luis Adurizen Mugaritz jatetxean egin zituen praktikak ondoren, eta Hernaniko Fagollagan ere aritu zen ia bi urtez.

Ondoren hasi ziren sukaldari trebe honen ibilerak. Lleidako Josa de Cadí herrian dagoen Cal'Amador ostaldea izan zuen lehen geldialdia, eta iaz munduko jatetxe onenaren saria irabazi zuen El Celler de Can Roca jatetxeko sutegian egoteko parada ere izan du.

MUNDUAN BARRENA IBILIA

Urrutiko osagai eta zaporeak gozatu eta ikasteko irrikak mugituta mundua ere ezagutu du. Taiwan izan zuen lehen helmuga, eta gogaituta gogoratzen du bertan ordaindu behar izan zuen "hasiberri saria": «Taiwaneko jatetxe oneneko sukaldeburu izan nintzen. Izugarritzko lanpostua zen eta ondo baino hobeto saldu zidaten guztia hegazkina hartu aurretik. Han, baina, 16 ordu egiten nituen lan egunean. Goizeko zazpi eta erdietan sartzen nintzen lanera, eta gaueko ordu bata aldera irten. Nire jai eguna arratsalde bat zen, pentsa!», azaldu digu egoeraren jabe egiteko moduan. Paper kontuak zirela medio, hilabete bakarra eman zuen Ekialdeko zaporeen artean.

Esperientzia hark ez zuen traumatizatu mundua dastatzeko ahaleginean eta ia bost urte igaro ditu Euskal Herriatik urrun. Brujas eta Edinburgo izan ditu azken geltokiak. Euskal sukaldaritzak atzerrian duen oihartzuna handia dela dio Alkaldek, eta euskalduna izateagatik ederto hartu dutela azaltzen du: «Kanpoan zaude-nean ohartzen zara gure gastronomiaren ospeaz, jende guztiak ezagutzen ditu bai Donostia bai bertako pintxoak. Euskaldunak izateagatik harrera beroagoa egiten digute».

Bidaiazte eta kultur ezberdinek ezagutzea atsegin duen arren, etxean bezala inon ez dago Alcalde, eta egun Laia Erretegian duen lanpostua ez du berehala utziko. Orain gutxi Poloniatik jaso du azkeneko lan eskaintza. Lan biribila eta baldintza ezin hobeak ziren, baina etxeko sutondotik urrutiegi. «Ia bost urte igaro ditut kanpoan, eta familia, lagunak eta nekaloguna gertu edukitzea garrantzitsua da niretzat», bota digu ezezkia arrazoitu nahian.

Urtebete darama Hondarribiko Laia erretegian eta gustura asko dago bertan. Oreka ezin hobea aurkitu du Jaizkibeleko mendi hegalean, tradizioan oinarritutako gastronomia berrikuntzaz ondus.

Sukaldari gazte gehienengan, bere jatetxea izatearekin egiten zuen amets. Azkenaldian, baina, ametsa baino amesgaiztoa izan daitekeen susmoa hartu dio. «Aretoaren alokairuaz gainera, hilero-hilero hiruzpalau soldata ordaindu behar dituzu, gauetik goizera sekulako zorrean sar zaitezke», dio beldurrik zerrendatuz.

Bide horretan proba txiki bat egin zuen Irungo Behobia auzoan dagoen ETH hoteleko jatetxean. Ondo baino hobeto atara zen sei hilabete iraun zituen esperientzia, baina, eguneko menu eta platerak prestatu behar bako baino, beste hamaika kezkek galarazten zuten Alkalderen loa. «Egunero 50 menu eman behar genituen eta egun batean iristen ez baginen, beste gehiago eman behar genituen hilabete amaierara iristeko.... Horrekin arduratuta egonik zaila da irudimenari eragin eta platerak asmatzea!», azaldu du.

Krisiak sukaldaritzaz ere gogor kolpatu badu ere, aukera berriak irekitzen ari direla sines ten du irundarrak. Badira, adibidez, alokairua ordaindu beharrean jatetxearen etekinak aretoaren jabearen eta sukaldari buruaren artean banatzen hasi diren jatetxe berriak. Aukera zinez interesgarria da Alkalderen begietara, eta halako bat parean tokatuz gero jatetxea ireki-