

«SLOW FOOD»

Mahaian hartzen dugun denbora baino askoz gehiago

GIZARTEA / xole.aramendi@gaur8.info

Hogeita bost urteko bidea egin du «slow food» mugimenduak mundu mailan. Hamar urte geroago iritsi zen Euskal Herrira, indartsu. Mahaian esertzean hartzen dugun denboraz harago, herri bakoitzaren identitateari, tradizioari eta kulturari lotuta dago. Biodibertsitatea, bertako ekoizleekiko eta haien produktuekiko errespetua ditu ardatz. Bizkaian eta Araban da sendoen mugimendua. Atzetik doaz Gipuzkoa eta Ipar Euskal Herria. Nafarroan sortu berria da taldea. Carlo Petrini ideologo eta lider italiarra maiz etortzen da gurera bisitan.

Bizi filosofi oso bat dago *slow food* edo janari lasaiaren atzean. Identitatea, kultura, tradizioa, elikadura... ditu ardatz. Poliki jatea baino askoz urrunago doa.

Kopuruak ez dira makalak. 168 herrialdetara iristen da eta 150.000 bazkidetik gora dira mundu osoan. Carlo Petrini kazetari italiarrak 1989an jarri zuen abian mugimendua, Erroman betidaniko betidaniko jatetxearen tokian *fast food* edo janari lasterreko jatetxe bat ixteko kanpaina bat bultzatu ondoren. Lortu zuten.

Euskal herrialde guztietan daude *convivium* izeneko taldeak. Hego Euskal Herrian 650etik gora dira *slow food* mugimendua osatzen duten kideak. Barakaldoko BEC erakustazokan egiten den “Al Gusto” azokan elkar-tu ohi dira Arabako, Bizkaiko eta Gipuzkoako kideak.

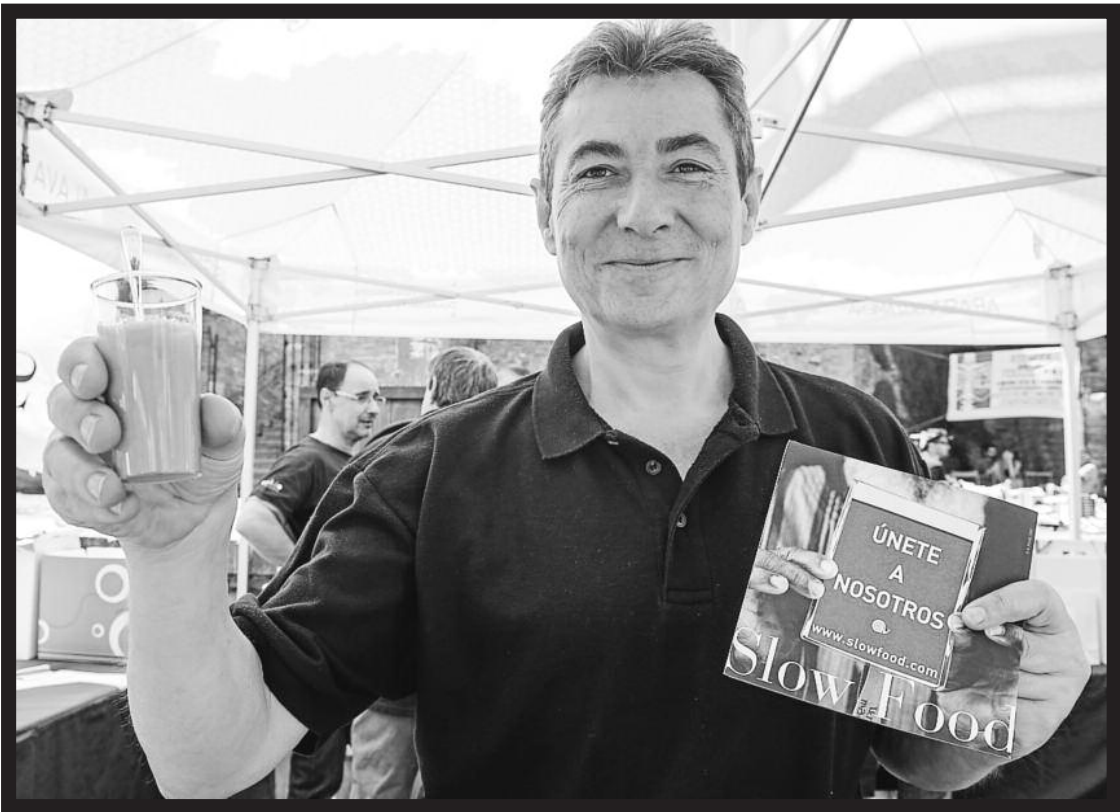
Sukaldaritza ez da sukaldean hasten, ekoizlea produktua ereiten ari den unetik bertatik hasten da. Produktu onak, garbiak eta bidezkoak aldarrikatzen ditu *slow food* mugimenduak. Alegia, kalitate onekoak, transgenikorik gabeak eta ekoizleari ordainetan prezio duina emango diotenak. Bertako arrazak eta

elikagai barietateak bultzatzen ditu, eta, ekoizpenari dagokionean, ekoizpen ez-estentsiboa. Globalizazioaren aurrean tokian tokikoa. Homogeneizazioaren aurrean biodibertsitatea.

“Zaporearen kutxa” deitutako zerrendaren bidez babesten dira galzorian dauden barietateak. 30en bat daude Euskal Herrikoak. Lan handia dago egiteko gurean, ekoizle askok jakin ere ez baitakite beren produktua *slow food* markarekin merkatura daitekeenik. «Ahalik eta produktu gehien ‘Zaporearen kutxa’-n sartzea da gure helburua», azaldu dute euskal *convivium* ezberdinetako ordezkariak. Barietateen inguruan komunitateak ere sortzen dira.

Produktuekin batera, ekoizleak ere babesten ditu mugimenduak. Mundu osoan 350 baluarte baino gehiago daude 60 herrialde ingurutan banatuta. Ekoizleei aholkuak eman ez eskala txikian garatzen diren proiektuak dira. Beren lan metodoak gorde, merkatu berriak sortu, ondarea babestu eta kontsumitzaileak hezte dira helburuak.

Eta sarea osatuz “kilometro 0” jatetxeak daude, plazer gastronomikoa eta bertako ekoizleekiko ardura elkarri eskua emanda doazela sinetsita lan egiten duten sukaldarien jatetxeak.



Juanan RUIZ | ARGAZKI PRESS

ALBERTO IPIÑA

«Mugimendua gora doa, etengabe»

Alberto Ipiña (Gasteiz, 1960) Zuzenbidean lizentziatua da baina gastronomia du pasio. Lan handia egin du *slow food* mugimendua Araban zabaltzen. Mundu osoan zehar egiten diren bileretan parte hartzen du Nazioarteko Batzordeko kide bezala. «Estatu espainoleko eta Portugalgo ordezkari bakarra naiz», dio. Italiako Bra hirian izan berria da.

Mugimenduak mundu mailan izan duen bilakaera positiboa nabarmendu du. «Hasierako ikuspuntu hedonista utzi eta zaporearen hezkuntza, eta nekazaritzaren eta elikagaien ondarearen eta biodibertsitatearen defentsa hartu ditu ardatz. Hirugarren Munduan lan handia ari da egiten baluarteen bitartez, planetaren alde lan eginez», adierazi du.

Nola sortu zen Arabako «convivium»-a?
Zapardiel gastronomia elkartearen eman genituen lehenengo pausuak. 2004. urtean Tusingo *Salone del Gusto* edo Zaporearen Azokan Gesaltzako gatza aurkeztu genuen, munduan zehar galzorian zeuden beste hainbat produkturen artean. Harrituta geratu ginen helburu beraren inguruan zenbat arraza, zenbat kolore bildu ziren ikusita! Euskal Herriko hainbat kide ezagutu genituen han bertan eta *convivium*-a abian jarri genuen.

Berandu baina indartsu sartu zen mugimendua gurean, ezta?
Arabako egoeraz hitz egiten dezaket nik eta hemen gora doa, etengabe. Kide batzuk bidean geratu dira, baina filosofia honen

jarraitzaile berriak sortzen dira. Euskal Herrian beste toki batzuetan baino azkarrago zabaldu da. Guk gastronomiarekin dugun loturagatik izan daiteke. *Slow food* mugimendu sortu aurretik hemen baziren erosten zutenarekiko ardura zutenak.

Gure aitona-amonek esan dezakete ez duela ezer berririk ekarri, baina, munduak hartua zuen abiadura azkarrarekin, iraultza izan zela esango zenuke?
Zalantzarik gabe. Hedadura handiko merkataritza guneetan eroatera ohituta geunden. Etiketek hain dute letra txikia erosleak ezin duela jakin zer erosten duen ere... Eta horrez gain, gauza asko gertatzen ari ziren guk ezer jakin gabe, transgenikoak-eta adibidez.

JUAN MANUEL GARMENDIA

«Azkar edo mantso jatetik harago doa»

Geldialdia hartu eta hausnartzera gonbidatu zuen mundua Petrinik, ezta?

Horixe da. Korrika genbiltzan eta garrantzitsuena pisua edo autoa erosteko dirua aurreztearen. Elikadurak mundu osoa mugitzen du, baina ez genion batere erreparatzen. Nazioarteko Batzordearen azken manifestuan nabarmendu dugu ekoizpenaren eta elikaduraren menpe dagoela planeta osoa: uraren eta airearen kalitatea, ingurumena, eta nola ez, gure osasuna. *Slow food* mugimendua martxan jartzean begiak ireki eta konturatu ginen gauza asko ari ginela gaizki egiten. Mundu erdiak gaixotasun eta obesitate arazo handiak dituen artean, beste erdia gosez hiltzen ari da. Zer esanik ez zenbat jaki botatzen dugun alferrik! Eta ezin ahaztu farmazia industriaren interesak, haziak lapurtzen dituzten enpresak, Hirugarren Munduan nekazariak hiri handietako txaboletara mugiarazten dituztenak... Hau dena elikaduraren menpe ere badago. Begirada atzera bota, gaizki zer egiten den aztertu eta ekoizpen biologikoa eta ingurumenarekiko errespetuzkoa bideragarria dela jakitea da gakoa; ez du zertan garestiagoko izan gainera. Jendartea sentsibilizatu nahi dugu honen guztiaren inguruan.

«Jaten duguna gara» esaldiaren kontziente gara Euskal Herrian?

Beste toki batzuetan baino gehiago, baina ez nahikoa. Erosketa zer garestia den diogu. Egia da asko direla egoera ekonomiko larrian bizi direnak, baina gehiengoak elikadurari eskaintzen diona ez da diru-sarreraren %18a iristen.

Zeintzuk dira Araban eskuartearen dituzuen egitasmo nagusiak?

Hezkuntza arloan baratzak

sortu ditugu. Helduei zuzenduta Zaporearen Laborategiak antolatzen ditugu. Ekoizleen eta kontsumitzaileen edo koproduttoreen –nik nahiago dut horrela deitu– eta sukaldarien artean egiten dira. Ekoizleak bere lana ezagutarazten du, sukaldean eskaintzen dituen aukerak azaltzen ditu sukaldariak eta ondoren dastatu egiten da. Ohiko dastatzeak ere prestatzen ditugu elkartean, produktu edo edari baten inguruan. Ekoizleei egindako bisita ugari antolatzen ditugu, jendeak beraien lana bertatik bertara ikus dezan. Kontsumo taldeak ere bultzatzen ditugu, ekoizleen eta koproduttoreen zuzeneko harremana sustatuz. Bertako arrazekin eta produktuekin egiten dugu lan, gure lurraldera ondoen egokitu direnekin.

Hazien sarearekin aritzen zarete elkarlanean.

Bai, bai. Lan garrantzitsua egina dute galzorian dauden espeziekin. Erakundeetatik laguntza gehiago jaso beharko lukete, biodibertsitatearen alde egiten ari diren lana ezinbestekoa da-eta.

Zenbat barietatek osatzen dute «Zaporearen Kutxa» zerrenda mundu mailan?

Orain 2.000 dira denera eta lau urteren buruan 10.000 izatera iritsi nahi dugu. Zenbat eta produktu ugariago izan “Zaporearen Kutxa” zerrendan, are eta elikagai komunitate gehiago sortuko dira. Afrikan 10.000 baratzeko sortu ditugu dagoeneko. Erakundeko gazteak Europara etorri ziren ikastera eta orain hara itzuli dira lanera. Ezinbestekoa da hango herri askoren biziraupenerako.

Mundu osoan 150.000 bazkide garestia esaten dugu, baina Afrikaren kasuan tribu osoaren artean ordaintzen dute kuota. Beraz, ez da bazkide bakarra, ehunka baizik.

Slow Food Donostia *convivium*-eko liderra da Juan Manuel Garmendia (Beasain, 1966). Mugimenduak Euskal Herrian izan zuen sorrera bertatik bertara ezagutu zuen German Arrien zenaren eskutik Gipuzkoako Gastronomiazko Euskal Anaiartean. Bertako idazkaria ere bada Garmendia. Arrienek sortu zuen *slow food* mugimenduko Estatu espainoleko lehen *convivium*-a.

«Slow food» kontzeptua ez da abiadura kontua bakarrik.

Azkar edo mantso jatetik harago doa. *Fast food* kontzeptuaren atzean dena homogeneizatu nahia dago. Munduko edozein lekutan berdin kozinatzen dute eta produktu barietate berdinak erabiltzen dituzte. Horrek eskaera asko handitzen du, eta, ondorioz, ekoizpena ere uniformizatu egiten da. Denok gauza bera egingo bagenu gure baratzetan eta landa lurretan barietateak asko murriztuko lirakeke. Prozesu hori jada ematen ari da. Garai bateko aniztasuna galtzen ari da. Duela 100 urte AEBetan 4.000 hazi barietate ezberdin zeuden eta handik 80 urtera 400 besterik ez!

Altxor hori ezin da berreskuratu. Askotan enpresa handietan eta gobernuetan pentsatzen dugu, baina kontsumitzaileok ere badugu gure erabakitze alorra.

Horretaz jabetzen al garestia uste al duzu?

Jakin badakigu, baina zaila da praktikan jartzen. Krisia dela eta hil bukaerara nola iritsiko gabiltza... Kontsumitzen dugunaren arabera, banaka-banaka gehituta horrek egin dezake bertakoa kontsumitzea. Bertakoa diodanean ez naiz ari bertan egindakoak bakarrik, bertako espeziez baizik. Askotan etiketak erdi-egia edo gezurra esaten digute. Kanpoko zaindariak saldu izan dira nafar itxura emanez... Letra handiz garbi esan beharko lukete nongoak diren eta bezeroak erabakiko du erosi ala ez. Bakoitzak ikusi behar du horren atzean zer dagoen. Gauzak urrutitik ekartzeak erregaien kontsumoa dakar, enbalatzea... Onena gertuko ekoizpena eta bertako barietateak erabiltzea da.

Prezio duina ordainduz ekoizleari bere lanarekiko errespetua erakusten diogu.

Lehen sektoreko kideek eurek gutxietsi izan dute beren lana. Gizartean ere baztertu samar zeuden. Eta ez, oso lan ona egiten dute eta oso beharrezkoak dira gizarterako. Gure basoak eta landa lurak gure nekazariak eta artzainek zaintzen dituzte. Nork egingo du haiek egin ezean? Zeinek ordainduko du?

Sukaldaritzan zikloak daude. Garai batean sukaldariak magia egiten zuen eta janari txarra janari on bihurtzen zuen. Zer jaten zenuen ere ez zenekien... hori ez dugu ulertzen sukaldaritzaz beza-la, hori artifizioa da. Garrantzitsuena produktu ona edukitzea da, eta ez du zertan garestia izan.

Zer-nolako egoeran ikusten duzu mugimendua Euskal Herrian?

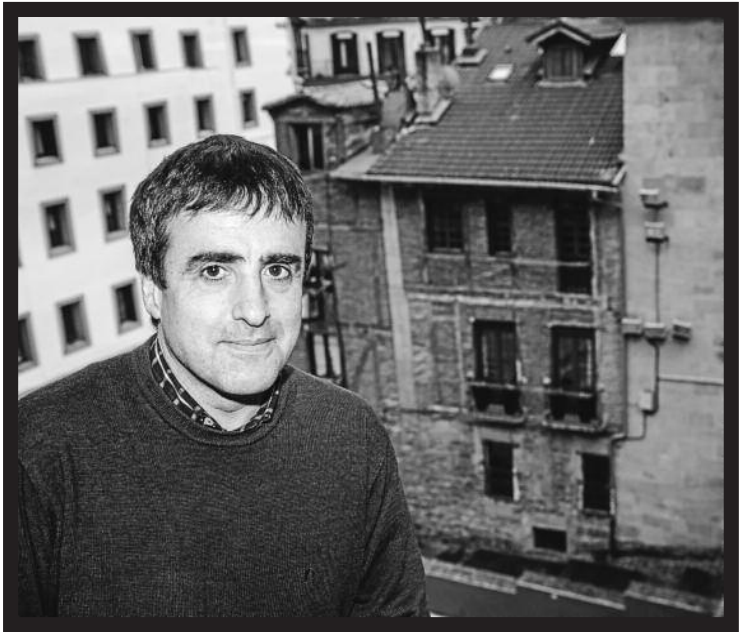
EAEn abiadura ezberdinak daude. Asko miresten dut Bizkaian eta Araban duten energia. Kide asko dira eta ekimen asko egiten dituzte.

Gipuzkoan uneotan bi «convivium» zaudete.

Gurea Donostia-San Sebastian izenekoa da. Bestea, Visi Irizarrek gidatutakoa, Gipuzkoa-Donostia izenekoa da. Gure taldeak sortutakoa da. Bakoitza bere kasa baina elkarlanean ari gara. Filosofian desberdintasunik ez dugu. Bien artean guztira 60 kide inguru gara. Arazoa zera da, Gipuzkoan gastronomia elkarre ugaritu ditugula eta jende askok ez duela bi elkartetan bazkide kuota ordaindu nahi. Dena den, gure *convivium*-eko kide izateko ez du zertan Gipuzkoako Gastronomiazko Euskal Anaiartean bazkide izan.

Etorkizunik ikusten al diozu «slow food» mugimenduari?

Nik etorkizuna ikusten diot. Etengabe ari gara egitasmoak martxan jartzen, eta jendeak gero eta kontzientzia handiagoa du. Badaki bere osasunean garrantzitsua dela jaten duena. Sukaldeko tradizioak ez dira nola hala sortzen, leku bakoitzeko beharrei erantzuten diete eta hori errespetatu egin behar da. Tradizioak, normalean, dieta orekatua dakar. Baliabideak, egoera fisikoa eta klimatikoak, denak kontuan hartuta, lurralde bakoitzean jakin izan da tokiko dieta orekatu bat sortzen. Dieta ez da zer jaten den bakarrik, baita nola jaten den ere.



Jon URBE | ARGAZKI PRESS

DANI LASA

«Belarrak, bertako ekoizleak... inguruko horri begiratu genion»

Mugaritz jatetxera iritsi eta baratzean marrubi horia eman digu dastatzeko Dani Lasak (Oiartzun, 1975). Ikuskizun paregabea eskaintzen du jatetxe inguruak. Baratzetik, sukaldean, kristalaz bestaldean, lanean ikusten dira langileak.

Gipuzkoa izan zen gurean *slow food* mugimendua iritsi zen lehen herrialdea. Bertan izan zuen hastapenak Mugaritzen barruan burutzen ari ziren hausnarketa propioarekin egin zuen bat. Gaur egun “kilometro 0” jatetxea da Andoni Luis Adurizek gidatutakoa.

Gertutik ezagutu zenuen «slow food» mugimenduaren sorrera hemen, ezta?

Bai, jatetxeak 1998an ireki zituen ateak eta 2002an norabide berria zehaztu beharra ikusi genuen. Garai hartan sorkuntza desberdin ulertzen zen. Gauza arraroekin, elikagai ezezagun eta exotikoekin lan egitea zen. Funtsik gabeko sorkuntza zen, artifiziala; ez zuen sakontasun gehiegirik. Kokagunea bere garrantzia hartuz joan zen eta bide horri heldu genion: sustraietara jo genuen. 2002a zen. Ondoren, 2004an “Clorofilia” liburua eman genuen argitara eta 2004an heldu zen *slow food* mugimendua Euskal Herrira.

Intuizioak bultzatu zintuzten?

Intuizioz eta halabeharrez egindako norabide biraketa izan zen. Donostia inguruan sekulako lehia geneukan eta bezero gutxi genuen. Halaxe zen. Eta lehia hura izan zen urteetan izan dugun gauzarik

onena. Nerabezaroan gertatu ohi den bezala, guk konfiantza osoa genuen gure buruarengan baina munduak ez gintuen ulertzen. Eraldaketa unea zen, gure nortasuna finkatzen ari ginen eta gure “harrotasun” asko astindu behar izan genituen. Beste jatetxe bat gehiago ginela konturatu eta istorio bat eraikitzen hasi behar genuela ikusi genuen. Istorioa etxera itzuliz hasi genuen. Belarrak, barazkiak, landareak, bertako ekoizleak... inguruko horretara zuzendu genuen begirada.

Aldaketa handia...

Izugarria. Ez ziren osagaiak bakarrik aldatu, gure plateretan inprimatuta zihoazen istorioak ere aldatu ziren. Orduko sukaldaritzan ez zen oso ohikoa belarrak platereratzea, ezta bezeroari istorio bat aurkeztea ere. Ez zen ohikoa gastronomia antropologiaren alorretik jorratzea, zaporeari baino gehiago erreparatzea. Eta Petrinik, munduari gelditzea eskatuz, lehengo baloreak berreskuratzeke eskatu zuen. Bakoitza berean aitzindari izan ginen.

Langostinoa, urraburua, angulak edo kabiarragatik ordaintzeko prest gaude hemen. Baina belar batzuengatik edo Usurbilgo baserritar baten azenario batzuengatik, ez. Noiz hasten zara horiengatik ordaintzen? Galtzeko zorian edo berriz ez ikusteko arriskua dagoela sentitzen duzunean. Ordura arte itxaron behar al da?

Nolako harrera izan zuen egin zenuten proposamenak?



Urte hauetan guztietan pedagogia lan handia egin dugu bezeroekin, baina egurra ere ederki jaso dugu! Segur aski jaso beharra genuen, guk geuk genuen fede hura proban jartzeko... Egurra bezeroek eurek eman izan digute, baina baita kritikari gastronomikoek ere. Guk sukaldaritza zaila egiten genuen, ez genuelako plazera bakarrik eskaini nahi, mezuak zabaldu nahi genituen platerean. Agian hori eskatzea gehiegi zen garai hartan. Baina gaur egun ez ditu inork zalantzan jartzen egindako proposamenak.

Noiz etorri zen onespena?

Onespena jende gehiagok bide bera hartu zuenean etorri zen. Orain desintoxikazio garaian gaude. Guk geuk ere segur aski muturrera jo genuen... Orain ere 30 belar ezberdin erabiltzen ditugu, baina behar direnean jartzen ditugu. Batzuk urtean lau aldiz besterik ez. Beste batzuk likidotu egiten dira, baina irizpideak jarraituz betiere, ez modan dagoelako. Orain oso kontuz ibiltzen gara platerean zer jartzen dugun.

Zertan asmatu zuen Petrinik?

Petrinik erronka planteatzen du: norantz goaz? *Slow food* mugimendua hainbat faktoreri aurre egiteko helburuarekin plazaratu zen. Gaur egun mugimenduak eskalaz handiagoak dira, denboraz azkarragoak; balore edo pedagogia defizitario batekin bat egiten du horrek. Hezkuntza sistema badaukagu, baina ez da saritzen ona dena. Albokoa baino azkarragoa dena saritu izan da, espekulazioa. Konturatu gara horrek zertara garamatzan, gainera, hain eskala eta denbora azkarretan. Petrinik honako dio: ‘pentsa dezagun egiten dugunaren zergatia’. Hau da, zergatik ari diren harremanak txartzen azoka txikietan, belaunaldien artean, heldu eta gazteen artean... Kritikoa zen egiten genuenarekin.

«Kilometro 0» jatetxeak ekoizleari eta produktuari duen balioa ematen dio.

Ondoko baserritarrarengana jo genuen barazkirik ba al zuen galdetzera. Haren aurpegia ikusi bazenu... ‘Zertara zatoz? Jatetxe horretan munduko otarrainik garestiena zerbitzatuko duzu...’, zioen. ‘Ez, guk gauzak beste era batera egin nahi ditugu’, genion. Eta ulertu egin zuten. Orain eurak dira gure ekoizleak.

Ziklo naturalean ateratzen diren tomateak normalean hobeak izaten dira. Agian gauza bat du txarra norbaitentzat, urtean hilabete eta erdiz bakarrik dituzula tomateak. Baina egunero janez gero, agian, ez genuke hainbeste preziatuko. Desioa sortzen dute. Gu aste honetan hegaluzea noiz iritsiko zain egon gara, duela bi hilabete arte ilar txikia noiz etorriko zain... Beren denbora dute eta horrek produktuekiko errespetua sortzen du. Horregatik daukate daukaten balioa. Platerean dagoenak balore batzuk ditu atxikita. Intxaurrak, urrak edo gazta ateratzean izugarrizko balioa jartzen diogu mahaian bezeroari. Agian jatera datorrena ez da hainbeste konturatzen, baina gizakion eta naturaren artean dagoen loturaz ohartzea da kontua. Ez duela zertan dominaziozko lotura izan behar, elkar ulertzekoa baizik.

Erosketa bat egiten dugun aldiro hautua egiten dugu. Badakigu barazki gehienak guk kontsumitu baino dezentez lehenago jasotzen dituztela. Normalean ez dakit non umotuta. Aldiz, denbora hori guztia hemen inguruko zuhaitzetan edo baratzetan utziko bagenu, nutrizio kalitate hobeaz izango luke, sentsoialki ere onagoa litzateke, aberastasun gehiago sortuko zenuke zure inguruan... Garai batean horixe egiten zen.

Gauzak egiteko modu horrek bala du etorkizunik?

Slow food mugimendua ja ez du inork hilko. Marka, ez dakit.

«Orduko sukaldaritzan ez zen ohikoa belarrak platereratzea, ezta bezeroari istorio bat aurkeztea ere»

«XX. mendea pertsonari erantzukizunak eta gaitasunak kentzen eta teknologiarik ematen pasa dugu. Orain guk hartu behar dugu agintea»

Euskal Herrian makina bat produktu daude markari atxikita, eta ez dakit horiek denak funtzionatzen jarraituko duten, baina mugimendu bezala ja ez du atzera egingo. Hainbat herritan baratzak sortu dira, herri azokak sortzen ari dira, jende asko sistematik kanpo hasi da ekoizten... Turismoan ere, sistemaz kanpo, beste mugimendu batzuk ari dira sortzen: etxea jabe batek beste bati alokatzen dio.

Sukaldari asko etxean hartitzen ari da. Jendeak ogia etxean egiten du, jatetxeetan bere ozpina, ezti-ura, gaztak... *Do It Yourself* (Zuk zerorrek egin) filosofiari lotuta dago. Arnas pixka bat hartu nahian dabiltzanek esperimentatu eta bizi egin nahi dute... Nahastu, harremandu, lotsa gainditu... Beste egia bat posible dela egiaztatu nahi dute. Jatetxe elitista askok irabazi dute nahiko legitimitate edo autoritate gauza horiek proposatu ahal izateko. Noma Kopenhagen, Alinea Chicagon edo gu Mugaritzen gauza hauek egiten ari gara. Gure jatetxera datorren bezeroen %95ek ez dute galdetu ere egiten guk erabilitako produktuak nongoak diren! Oso denbora gutxian gertatu da hori... Ez dute zalantzarik egiten, badakite hemengoak direla. Jakin nahiko nuke hemendik urte batzuetara horrela izaten jarraitzen duen.

Zein da mugimenduaren arrakastaren gakoa?

XX. mendea pertsonari erantzukizunak edo gaitasunak kentzen eta teknologiarik ematen pasa dugu. Gero konturatu gara urrutitxo eraman dugula agian. Eta guk hartu behar dugula agintea. Ez du laguntza handirik behar izan mugimenduak, gizarteak berak jarri dio aukeran arrazoi izatea. Hitz bakar batean definituko beharko banu ‘erantzukizuna’ erabiliko nuke. Hori eta kontzientziaraz jokatzea ahaztuta genituen.

Zein da Adurizengandik jaso duzun irakaspen onena?

Oso zorrotza da. Irakaspen nagusia jarrera da, bizitzarekiko begirada ernea. Denean egon daiteke zerbait interesgarria. Horregatik izan du jatetxeak hainbeste harreman beste diziplinekin. Begirada oso kritikoa du eta egunero eztabaidatzen duzu egiten duzuna. Ohituraz egiten dena berrikusi. Sukaldaritza, oro har, oso protokolo zalea da. Urtero-urtero legeak hautsi ditugu guk, ez zitzaigulako iruditzen esperientziaren onerako ziren.

Zein proiektu dituzu eskuartean?

Proiektu ugari. Goiko sukalde txikian sortzen ditugu platerak eta beheko handian ekoitzi. Gurea zubi lana da. Zerbitzuaren kalitatea ere baloratzen dugu, bezeroarekin ere egoten gara... Izan ere, bezeroak azaltzen dizu gizartearen nondik norakoa, nondik doazen gustuak, nondik beste jatetxeak... Orain bizpahiru liburu ari gara prestatzen, urrian izango den kongresurako ponentzia ere bai, Ribera del Duero eskualdeko hotel batean aholkularitza ari gara egiten, Malagan eraiki den beste batean ere bai...

Sukaldari izatea erabakitzen inork nora iritsiko zinen esan balizu, zer pentsatuko zenuen?

Erotzat hartuko nuke. Nik ondo egin nahi nuen sukaldean, nire amak ematen zuen zorientasuna ematera iritsi. Taberna batean aritzen zen, eta guretzat edo bezeroarentzat kozinatzen zuenean ez zuen desberdintasunik egiten. Besteei zerbait eskaintzeko bidea zen beretzat. Hala ere, sukaldaritza zerbait emozionala edo sentsoiala izatetik beste maila bateko faktoreak ere kontuan hartzera pasa gara: sozialak, antropologikoak, kulturalak, politikoak... Guk gaur ja arrazoi asko ikusten ditugu egiten dugunaren atzean eta nik lehen ez nekien hori.

KEPA FREIRE

«Gehigarririk gabe ketzen ditugu hegaluzea, berdela eta sardina»

Kepa Freire (Otxandio, 1946) gastronomoa oso kritikoa da gaur egungo gizarteak daraman martxarekin eta elikadura ohiturekin. «*Slow food* jatea baino askoz gehiago da», dio.

Bidaiari nekaezina, hogeituzituenarako munduko bazterrak ezagutzen hasia zen. Finlandian ikasi zuen ketzeko teknika eta Bizkaira ekarri zuen. Izokinarekin hasi zen Lemoako lantegian eta ondoren Kantauri itsasoko arraineekin proba egitea pentsatu zuen. “Zaporearen kutxa” zerrendan sartuta daude Keia enpresak merkaturatzen dituen hegaluze, berdel eta sardina ketuak. Urtean 12.000 kilo izokin eta 3.000 hegaluze egiten dituzte. Berdela eta sardina gutxiago, 600 kilo inguru.

Arraina izoztu, desizoztu eta gatzunetan edukitzen dute, gatz eta azukretan. Ketu, mazeratu, lehortu eta ontziratu egiten dute ostean.

Osagai naturalak erabiltzen dituzue ketze prozesuan.

Guk ez dugu inolako gehigarririk erabiltzen ketze prozesuan. Hiru dira osagaiak: azukrea, gatz eta kea. Hirurak dira naturalak. Kubako *blanquilla* azukrea beltzarekin nahasten dugu. Gatz ere naturala da, Marokotik eta Cadizetik ekarria. Marokon bertako emakumeekin aritzen gara, Xauen herrian. Eta kea sortzeko haritza, artea eta pagoa erabiltzen ditugu. Laranjondoa edo limoiondoa ere bai, tarteka... Olibondoa ere oso egur berezia da.

Edozein arrain mota ketu al daiteke?

Koipea izan behar du arrainak. Tarteka antxoa eta itsas aingira ere ketzen ditugu.

Zein da zuen sekretua?

Askok galdetzen didate osagai bakoitzaren kopuru zehatza. Guk garia soroan ereiterakoan bezala, begira kalkulatzeko dugu, kasu honetan eskura! Ez daukagu proportzio zehatzik.

Bezeroak puntako jatetxeak izango dira.

Bai, eta horiekin batera gutizia zale diren bezeroak. Madril eta Bartzelonan ditugu batez ere.

Bertako ekoizleekin aritzen zarete lanean.

Bermeoko arrantzaleei erosten

«Kubako ‘blanquilla’ azukrea beltzarekin nahasten dugu. Gatz ere naturala da, Marokotik eta Cadizetik ekarria. Ketzeko haritza, artea eta pagoa erabiltzen ditugu»

«Behetik hasi behar dugu, herrietan azokak egitetik, ikastetxeetatik... Nik txikitatik etxean ikusi dut. Nire aita herriko medikua zen eta beti bizi izan naiz herri batean; beste pentsamolde bat daukat»

diegu arraina. Euskal Herriko enpresekin ere elkarlanean aritzen gara. Orain bertan Getariako enpresa txiki batekin ari gara lanean.

Bizkaiko «convivium»-eko kidea zara. Noiz izan zenuen mugimenduaren berri?

Turinen ezagutu nuen, azoka batean. Duela hogeituzituzen. Tokian tokiko produktuaren aldeko mugimendua zela ikusi nuen. Ondoren, Mungia *slow city* izendatu zuten. Lekeitio eta Mungia dira Euskal Herrian izendapena duten bakarrak. Slow Food Bilbao-Bizkaia *convivium*-a Mungian sortu zen, Guri Zer txoko gastronomikoan. Udalak ere parte hartu du hasieratik. Sarritan biltzen gara taldeko kideak.

Etorkizuna ikusten diozu?

Bai. Nire ustez *slow food* mugimenduak eta jaki ekologikoek elkarrekin joan behar dute.

Jaten dugunarekiko ardurarik ikusten duzu Euskal Herrian?

Nik bai, autoa Mungiako azokan erositako barazkiz beteta daukat! Behetik hasi behar dugu, herrietan azokak egitetik, ikastetxeetan irakastetik... Noski, nik txikitatik ikusi dut. Etxean bertan eta herrian. Nire aita herriko medikua zen eta beti bizi izan naiz herri batean, beste pentsamolde bat daukat. Beste mundu bat izan da eta dena galtzen ari da...

Elkartasun proiektuak ere badituzue Afrika aldean.

Bai, Mungiako Udalarekin elkarlanean –urtero aurrekontuaren %0,7 bideratzen du garapen proiektuetara– hainbat egitasmo ditu *slow food* taldeak. Eskola jarri da martxan, 100 haur eta 200 neskato hartzen dituen. Hamazazpi ur putzu ere egin ditugu. Burkina Fasoko mugan ospitale txiki bat ere eraiki dugu. Mungiako Lapiko Solidario ekimenari esker Land Rover bat erosi dugu, eta tomatea eta tipula txikitzeko makinak ere bidali ditugu.

