



Koldo Salinas maisu txokolategilea istear den Brasil gozotegian. Jon URBE | ARGAZKI PRESS

infraganti

KOLDO SALINAS

Txokolatea gozamen eta arte bihurtzen artista da Koldo Salinas. Berrikuntza eta sormena nahastuz, ehun bonboi mota baino gehiago egiteko gai den maisu txokolategilea da eta horren lekuko dira eskuratutako sariak. Erretiroa hartu berri du, eta, txokolategintzaren faktoria izan duen Brasil gozotegia pertsianak jaistear da.

Brasil gozodendak bere txokolate iturriaren azken tantak begien bistan ditu. Azken orduan lekukotza hartuko duen nor edo nor agertzen ez bada behintzat, datorren abenduaren 31n botako ditu pertsianak Irungo gozodenda ospetsuak. Haiekin itxiko da ere Koldo Salinas (Irun, 1949)

maisu txokolategilearen ibilbide oparoa. Usain tropikala du izenak; gozoa da, baina, Brasilen eskaintza. Esperimentazio eta berrikuntzaren emaitza izan dira erakuslehoan, txukun eta polit, hamarkada luzeetan agertu diren hamaika zapore eta koloretako gozoak. Denen gozamena. Horixe izan du xede Koldo Salinasek, eta,

guztion poltsikorako lan egiten ahalegintzeaz gainera, gozotegiko atea zabal-zabalik mantentzen esfortzu berezia egin du hamarkada luze hauetan. «Aitzinako txokolategiak zuten seriosotasuna gal zezaten saiatu gara etengabe. Eliza modukoak ziren, isiltasuna nagusi eta soilik jende *chic-a* sartzen zen bertara. Brasilen, behintzat, txokolategintza herriratzea lortu dugu,

edonor sartzen da hemen eta guk, maila batean bada ere, gure ametsa betetzea lortu dugu», dio pozarren.

DASTAMENA ETA IKUSMENA LAGUN

Elikagai gozoa arte bihurtzen artista da Salinas eta, sormena eta imajinazioa lagun, ehun bonboi mota baino gehiago egiteko gai da. Miniaturazko gutiziak Salinasen burmuinean dantzan diharduten formulak dira. Eta formula egokia topatu arte esperimentazioa du bide. Dastamenak gidatzen du txango horretan, baina baita ikusmenak ere. Izan ere, azkenaldian, koloreak ere hartu ditu bidaide. Japoniatik dator koloreek bonboietan izan ditzaketen aplikazioak aztertzeke joera, eta, Euskal Herriko txokolategi ospetsu honek segida eman nahi izan dio. «Bartzelonako gozogile batek erakutsi zidan bidea: koloreak modako dendetan ikasi behar dituzu», dio bere sekretua aditzera emanez. Aholkua jarraitu eta maiz ikusi dezakegu Salinas Gipuzkoako hiriburuko

kaletxoetan moda erakusleihok zelatatzen. Kolore eta zapore eztanda horren azken obra Yuzuko bonboia da, Japoniatik bertatik ekarritako limoiez egindako gutizia gozoa.

1949an ireki zituen atea Irungo erdialdean kokatutako negozioak. Kafetegia ere bazen orduan, eta gozogintzarako tailerra zuen. Koldoren aita bertan aurkitu zuen lana, eta lantegi arduradun izan ostean, negozioaren jabe egin zen 1958. urtean. Ordutik Salinas familiak gozotegia. Aurten arte. Koldo erretiroa hartuta dago dagoeneko, eta haren emazte Soledad Agirrek gidatuko ditu karrera luze honen azken metroak.

Elgorriagako fabrikak zipriztintzen zuen txokolate usainak busti zuen bere haurtzaroa. Gozogintzarekiko harremana estutu zen zazpi urte bete eta gurasoek Brasilen jabe egin zirenean. 1977. urtean are sakonagoa egin zen lotura, Koldok eta Soledadek hartu baitzuten negozioaren gidaritza. Dilema gogorrari aurre

egin beharrean zegoen Koldo 28 urte zituela: Euskadiko Kutxan lanpostua atera berritan, lan finko eta seguruari eutsi ala hil berria zuen aitaren negozioa hartu. Denborak aurrera egin badu ere, ez du ahan-tzi istant hura: «Amnistiaren astea zen, Jesus Maria Zabala hil zuten Hondarribian eta ni gestorietan nenbilen. Nire bizitzan beti ger-tatzen dira halakoak, gauzek el-kartu eta eztanda egiten dute».

TREBATZEKO GRINA

Aitaren ondoan ikasitakoa prak-tikan jartzen hasi zela, bere ibil-bidean erabakigarria izango zen Junkal Cuevas ezagutu zuen. Biarritzko Dodin txokolategian bonboiak eskuz bainatzen urte-ak eman zituen Cuevasek eta erretiroa hartuta Irunera itzulia zen. 1981. urteko lehen eguna omen zen Brasileratu sartu, gozo-ak erosi eta trukean bere jakin-tzak eskaini zituenean. Salina-sek gogoan iltzatuta du egun hura, baita ondorengoak ere, Ipar Euskal Herriko kultura eta tradizioarekin begiak ireki bai-tzizkion-eta Cuevasek. Urtebe-tez astean hirutan musu truk aritzen ziren Cuevas eta Salina lantegian.

Bidasoaren hegoaldean bizi zen egoera, baina, oso bestelakoa zen. Gerraondo luzea izan zen eta azukrea luxua zen gehienent-zat. Estatu espainoletik etorritakoekin Irun abiadura bizian haz-ten joan zen arren, behar bizia zegoen. «Maleta bakarra ekar-tzen zuten soka batekin gorpu-tzari lotuta gainera. Ez dut irudi hori sekula ahaztuko», ekarri du gogora Salinasek. Migratzaileak zein bertakoak 1960ko hamarka-daren bueltan hasi ziren burua altxatzen, askok eta askok Ipar Euskal Herrian aurkitu baitzuten lana. Brasil gozotegia tren gelto-kitik gertu dago, ataritik entzun daitezke lokomotoreen orroak eta gogoan du egunero erakus-leihoaren aurretik igarotzen zi-ren langile ilarak. «5.000 langile Hendaia eta Baionara zihoan tre-nera igotzen ziren egunero», dio oraindik hunkituta.

Lana eskuratuta, etxebizitzak erosten eta gutizientzako dirua

poltsikoratzen hasi ziren irun-darrak, eta, Brasilen eskaintza jendartearekin batera aldatzen joan zen. Hasierako urteetan, herritarrek barruraino sartuta zuten gosea asetzeko, kafete-gian janari azkarra eskaini, eta merengezko hostopilak ziren gozogintzako izarra. Giro ekono-mikoa hobetzearekin batera, be-rrikuntzaren alde egin eta mi-niaturazko gutizia gozoak egiten hasi zen.

Cuevasen eskutik, txokolate-gintza artea izan zitekeela ikusi eta ikasita, bere trebakuntzan sakontzeko apustua egin eta go-zogintzako gunerik garrantzi-tsuenak ezagutu ditu Salinasek. Kanada izan zuen lehen geltoki eta Calgary hiriko City Bakery ospetsuan Fritz Painsy eta Hans Uhlman maisu gozogileekin ikasteko aukera izan zuen. «Jun-kalekin bonboien barnealdea egiten ikasi nuen, oso lan mo-notonoa da, lotan ere geratu zai-tezke bonboiak eskuz bainatzen. Kanadan, aldiz, teilatua egiten ikasi nuen, hutsak zeuden bon-boiak betetzen genituen. Barru-koa eta teilatua egiten jakinda, zimenduak behar nituen», eka-rri du gogora.

Ia dirurik gabe, baina ikasteko irrikaz, Paris izan zuen bigarren eskola. Astebete igarotzeko diru-rik besterik ez zuen arren, goiz eta arratsaldean ondo baliatu zuen Pariseko LeNôtrek eskaini-tako aukera. Bonboiak formulak zirela ikasi zuen bertan. «For-mulak ez daude asmatuak, ez denak behintzat, eta, horiek ezin dira irakatsi. Formulek sor-tzen laguntzen dute eta esperi-mentuen bidez iristen zara haie-tara». Huraxe Pariseko leziorik garrantzitsuena.

Miniaturazko gutiziak Salinasen burmuinean dantzan diharduten formulak dira. Formula egokia topatu arte esperimentazioa du bide, eta dastamena eta ikusmena gidari

«Aitzinako txokolategiak zuten seriosasuna gal zezaten saiatu gara. Eliza modukoak ziren. Brasilen, behintzat, txokolategintza herriratzea lortu dugu, edonor sartzen da»

Hori deskubrituta lurrinak za-pore bihurtzeko ahaleginean te-matu da urte luzez. Tabakoare-kin, garagardoarekin edota, Pirinioetako belarrarekin egiten ditu bonboiak. Esperimentatzea atsegin du, ongi daki, baina, ideia onek ez dutela zertan arra-kasta izan. «Bonboi eta gozo on asko bota ditut zaborretara sal-tzen ez zirelako», dio penatuta.

Gozogintza lantegia laborate-gi bihurtu du. Goizean goizetik hasita eta atsedeen egunak gabe, bizitza eman du txokolategin-tzaren faktorian. Izan ere, bere buruarekin egiten ditu froga gehienak: «Egin ahala proba-tzen ditut. Lantegiko eta denda-ko langileek ere probatzen di-tuzte eta denen oniritzia lortzen badu, erakusleihora doa. Hori da frogaz zailena. Asko dira bon-boiak eroatera etorri eta Koldo-ren gauza arraro horiek mese-dez ez jartzeko eskatzen dutenak», dio barrez.

Arauak hausteko daudela pentsatzen duten horietakoa da Salinas eta horren lekuko taba-koz betetako bonboiak dira: «Erretzea debekatzen hasi zire-nean hasi nintzen ni –dio bihu-rrikeriaz betetako irribarre bate-kin–. Lehenengo txokolate zaporea du, ondoren menta, eta, amaieran bakarrik du tabako za-porea. Dastamen papilak aztora-tu egiten dira tabakoari koska eginda, sentsazio izugarria da».

Bere lanaren arrakastaren adierazgarri izan diren sariak az-kar eta kopuru izugarria iritsi dira bere ibilbide osoan zehar: Trufen Dastaketako I. saria eta Praline Dastaketako I. saria Jean Marie Sibelaner Sari Nazionalen (Gasteiz, 1991); Mazapanezko Bonboiaren I. saria, Bonboi Espe-zialitatearen I. saria eta Estiloa-ren I. saria, Annecyko Nazioarte-ko Jaialdian (Frantzia, 1993). Urte hartan bertan honoris causa zal-dun izendatu zuen Frantziako Txokolatearen Ermandadeak.

Gogoan du bereziki 1994an Armagnac Bonboiaren Jaialdian parte hartu zuteneko hura. Ga-rai hartan bikoteak urteko opo-rak baliatzen zituen lehiakete-tan parte hartzeko eta orduko hartan Estatu frantseseko Mont-de-Marsango parajeetan eraku-

tsi zituzten beren abilitadeak. Gozogintzaren arloan Salinasek, eta dekorazio munduan Agirrek. «Bertako jendarte ondo aztertu genuen eta haien araberrako era-kusleihen bat prestatu genuen, erabat rokoko. Apenas gasturik gabe, ausartak ginen oso. Ar-magnac Bonboiaren I. Saria eta aurkezpen onenaren saria iraba-zi genuen». 1990ko hamarka-dan sariek ez zuten atsedeenik izan. Tartean Atzerriko Bonboi-gile Onenaren Excellence saria 1995. eta 1998. urteetan.

Salinasek badaki etxean baino maiteagoa dela atzerrian. «Inor ez da bere lurrean profeta. Gai-nera, sistemarekin bat ez dato-rreren pertsona naiz eta hori ondo dakite. Beste kolore politiko ba-tekoa izango banintz xamurra-go izango litzateke bidaia, bai-na halakoa naiz eta ez naute jada aldatuko», dio ozen.

LEHENGUSU TXIKIA

Gozogintza gastronomiaren le-hengusu txikia dela ongi daki irundarrak. Errealitate horren erru nagusia, alabaina, gozogilee-na euren dela dio: «Guk ez dugu jakin gure produktuak saltzen, autokritikoak izan behar dugu».

2008. urtean sukaldeko lanez gainera, ordenagailu aurrean eseri eta «Dulces caprichos» li-burua kaleratu zuen Ttarrtalo argitaletxearekin. Esperientzia «gazi-gozotzat» jo arren, suka-ldaritzako liburuen Oscar sari moduan ezagutzen den Gour-mand Word Cookbook Award izeneko saria irabazi zuen.

Bizitza osoa lanean eman os-tean, erretiroa hartzeko garaia iritsi zaio, baina komertzio txi-kiaren geroak oso kezkatua du; «multinazionalen eta txinata-rreren esku geratzen ari da dena», dio hausnarketa sustatu asmoz.

Erretiroa hartuta dagoen arren, ez du atsedeenik hartzeko abagunerik hartu, jo eta su ari baita unibertsitateko sarbidea gaintzeko ahaleginean. Sozio-logia ikasketak egitea du helbu-ru eta txokolategintzan bezain tematia bada, laster edukiko du-gu soziologo berri bat Euskal Herrian. •

oihana.llorente@gaur8.info