

infraganti

JUNE YAMAGUCHI

Gure gastronomiaren sekretuen berri emanez Euskal Herriaren eta, bereziki Donostiaren, leihoa zabaldu du Japonian. Yamaguchik idatzitako artikuluak eskuan eta argazki kamara kolkoan, maiz datoz guregana japoniarrak, eta taberna eta jatetxez betetako ibilbide turistikoekin egiten die harrera Hiroshiman sortutako donostiar honek.

Kokotxak ala sashimi-aren artean ezbaian orduak eman ditzake, biekin, baina, hatzak miazkatuko ditu gozoaren gozoz. Jatea plazera da beti June Yamaguchirentzat, eta, idaztea ere atsegingarri zaionez, bere pasioak batu eta gidari gastronomiko bihurtu da Japonian sortutako donostiarra.

Nahi baina ezagunago zaigun Hiroshima hirian jaio zen Yamaguchi, 1973an. Bertakoa zuen ama, eta Japoniako mendebaldean dagoen eskualde horretan ezagutu zuten elkar bere gurasoek. Aitaren lan kontuek, baina, Tokiora eramane zuten, haurtzaroa gainditu ahala. Bertan ikasi zuen Filologia japoniarra, eta, gaztelera ezagutzeko irrikak mugiarazi zuen arte, Japoniako hiriburuan eman zuen gaztaroa.

Espainiera ikasten eta perfektzionatzen Madrilen, Granadan eta Bartzelonan egon ostean, Euskal Herrian porturatu zen. Estatu espainolean barna aurkitutako herrikideen gomendioak jarraituz iritsi zen gure artera, izan ere, «Espainiako politena iparraldean dago» esan eta esan aritu zitzaizkion. Eguzkiak ere harrera egin zion Kontxako pasealekua ezagutu zuen egun hartan. Eta, bihotza atrapatuta, hamabost urte daramatza gure artean. «Orduan ez nekien hainbeste euri egiten zue-nik!», dio barre artean. Ordu-tik, supermerkatu-rik eta okindegirik ez, baina jatetxez lepo dagoen Igara auzoan bizi da, esfortzurik gabe bapo bazkaldu eta afaldu dezakeelako pozarren. Ez dauka ez, hemendik alde egiteko inolako asmorik.

Gure inguruen edertasunak eta gastronomiak berak ere lagundu duten arren, Japoniarekin aurkitu dituen antzekotasunek sentiarazi dute batik bat etxean bezala. «Japoniaren oso antzekoa da Euskal Herria. Ez da Espainia bezain desastre ala

Hiroshiman jaio eta Tokion bizi ondoren, Donostian aurkitu du bere txokoa gastronomian espezializatutako itzultzaile honek.
Jagoba MANTEROLA | ARGAZKI PRESS

erlaxatua, eta, aldi berean, ez da Japonia bezain zurrin eta zorrotza. Hemen, 11.00etan gertatzen bazara, ez zaizu inor 11.15ak baino beranduago agertuko. Espainian, aldiz, agian ez dira agertuko ere egingo, eta, Japonian, 10.55etarako han egon behar duzu!», azaldu digu. «Niretzako moduko erdibidea da hau –dio pozarren–. Nik dagoeneko donostiartzat jotzen dut nire burua, ez japoniar zurrin ezta espainol desastre ere, oso gustura nago hemen».

Gure artean zegoela aurkitu du, gainera, gastronomiarekiko bokazioa. Ez da sukaldaria eta gastronomiarekin lotutako ikasketarik ere ez du, baina, «ja-

tea bereziki maite duen koitadu» honek ederki atera die errentagarritasuna bere pasioei. Gure artera iritsi berritan, japonierako klaseak eskaintzen eta itzultzaile lanetan atera behar izan zuen bizitza aurrera. Orain dela hamar urte, baina, Hondarribian egindako Japoniako gastronomiaren inguruko forum batean itzultzaile lanetan ari zela, Koji Fukaya sukaldari japoniarra ezagutu zuen, eta, hala, bere hizkuntza gaitasunak gastronomiara zuzentzea erabaki zuen, gastronomian espezializatutako itzultzaile bihurtuz ordutik aurrera.

Koji Fukaya euskal sukaldaritzaren ikurra da Japonian. Luis



Irizar sukaldariarekin aritu zen lanean eta hainbat jatetxe ireki zituen bere sorterrian Luis Irizarren filosofia jarraituz. Hemezortzi hilabetearen behin kongresu bat antolatzen du Japonian, eta, elkar ezagutu zutenetik, Yamaguchi hartu du bidelagun, Juneren eskutik baitoaz Asiako herrira edizio bakoitzean parte hartzera gonbidatutako euskal sukaldariak. Gasteizko Iñaki Rodaballo, Nafarroako David Yarnoz, Donostiako Kokotxa jate-txeko Dani Lopez edota Nerua Guggenheim Bilbaoko Josean Alija eraman ditu jada bertara.

Hamarkada bat darama Japonia eta Euskal Herriko suetako kulturak batzen Juneke, eta antzekotasun handiak igarri ditu bietan. Lehengaien kalitatearekiko errespetua edota arrainekiko pasioa, adibidez. «Han zein hemen saltsak ez dira kalitate eskaseko produktuak estaltzeko erabiltzen, garaiko eta kalitateko lehengaiak dira hango zein hemengo jakien oinarria», dio.

Euskal Herrira heldu zenean, Japonian ohikoa den arrain gordinak nazka eragiten zuen euskaldunen artean, orain, baina, moda-modan dagoela aitortu digu. Jatetxe japoniarrak ala *sushi*-a saltzen duten dendatxoak nonahi ireki dituzte eta asko dira jaki japoniarrekin zaletu direnak. Hala erakusten du Yamaguchiren beraren agendak, izan ere, Estatuan barna aurrera eta atzera ibili ohi da gastronomia japoniarren inguruko jardunaldietan itzultzaile.

Yamaguchik goi mailako japoniar sukaldarien eskutik ikasitako sekretuak irakasten ere badihardu, azken sei urtetan hainbat talderekin ere aritu bai-

ta etxerako moduko sukaldaritza japoniarrak irakasten.

Bere ofizioak Japoniako sukaldarien jatetxeen atea ez ezik, euskal jatetxe entzute-tsuenen atea ere zabaldu dizkio, euskal sukaldari asko ezagutzeko aukera emanez. Biziki atsegin ditu Martin Berasategi edo Pedro Subijana, eta euren ahaleginean, konstantzian eta apaltasunean jartzen du Juneke azpimarra. Euskal sukaldarien eskutik ikasitakoa lau haizeetara zabaltzeko asmoz, «El viaje gastronómico por España y el País Vasco» liburua argitaratu zuen Chiyoshi Sugarawa argazkilariarekin batera. Sugarawa Tokion bizi baina Nafarroarekin maitemindutako argazkilaria da. Pasio horrek, gainera, Yamaguchik barrez gogorarazi duen bezala, 2010ean Iruñeko Giri Onenaren Saria lortzea ahalbidetu zion.

ERABAT DONOSTIARTUA

Edozertan trebatzeko prest den horietakoa da Yamaguchi. Horren erakusle, gure sukalde ospetsuetan ikasitakoa Tolosan ikastaro batean erakusteko erakutsitako ausardia.

Euskal Herriaren eta bereziki Donostiaren atea zabaldu du Japonian Yamaguchik. Izan ere, prentsa japoniarrarentzat koordinatzaile lanak ere egiten ditu. Gure herriaz zer edo zer azaldu nahi duten japoniar komunikabideek Yamaguchirengana jotzen dute eta berak egiten du koordinazio lan guztia. Bereziki gastronomiaz aritzen diren telebista saioetan ala aldizkarietan aritzen da. Bere artikulu sonatuenak milioi bat ale argitaratzen dituen «VISA» aldizkarian

topa daitezke, eta, hala, ez dira gutxi, artikulua eskutan eta argazki kamara kolkoan gurera etortzen diren japoniar turistak. Haiei harrera egitea ere bada Yamaguchiren lana, Michelin izarra duten jatetxeetatik eta pintxoz bete-bete dauden tabernetatik hainbat ibilbide turistikoko eskaintzen baititu. Poteoaren, elkarte gastronomikoen edota Basque Culinary Center zentroaren berri ematen die txangoetan herrikideei.

Donostiako enbaxadore gisa egindako lana dela eta, bere ize-na aurtengo Donostiako Urrezko Danborra jasotzeko hautagaien artean izan da. Zehazki, Alde Zaharreko Kañoieta gastronomia elkarteak proposatu zuen Yamaguchi. Ez du danborra irabazi, baina, izendatuen artean egotea soilik, «sekulako ohorea» izan dela aitortu digu.

Erabat donostiartuta dago Yamaguchi eta bihotzak ere dar-dar egiten dio San Sebastian martxa entzundakoan. Hamabost urteotan danborrada batean baino gehiagotan parte hartu izan du, baina, aurtengoa, berezia izan da, Kañoieta elkartearekin urketari moduan ateratzeko aukera izan baitu. «Ezin nuen jan ere egin, oso urduri eta hunkitua nengoen!», gogoratu du.

Filologoa izan eta hizkuntzak ikastea atsegin duen arren, euskara apur bat trabatuta du. Ikasteko ahalegina egin duen arren, euskararen «biziraupen kita» omen du bakarrik, eta euskara gaztelaren bitartez ikasi beharri egozten dio kulpak: «Euskara eta japoniera nahiko antzekoak dira. Zuzenean ikasi ahalko banu, primeran, baina, tartean gaztelera sartu behar dudanez, asko konplikutzen da. Esaldien ordena, adibidez, berdina da euskaraz eta japonieraz». Japoniera eta gaztelera menderatzen ditu, jatetxeetako karten aurrean, alabaina, txinera, ingelesa eta frantsesa ere bikain ulertzen ditu. «Jateko go-goak eta ulertzeko beharrak poliglota egiten nau!», dio amaitzeko barrez lehertzen. •

oihana.llorente@gaur8.info

Zimurren esanahia

Naiara Garzia

Duela zenbait urte Claude Levi-Strauss (1908-2009)

antropologoaren argazki bat ikusi nuen egunkari batean: kale batean agertzen da, oinez, gorbata berezi batekin, modu dotore batean jantzita. Bere gorpuzkerak atentzioa eman zidan, bere bizkarraren formak eta bere duintasunak. Beharbada antropologiari buruz ezer gutxi jakin arren urte batzuk lehenago «Tristes trópicos» irakurri nuelako argazki horrekin beste gertutasun bat sentitu nuen, liburu horren bitartez bere garaian Brasilera gizarte indigenak ezagutzeko eta aztertzeko egindako bere bidaia eta odisea ezagutu nituelako, gizon zuriaren bakar-dade horretan ezagutu nuelako, European bere kideek eskala sozialean gora egiten zuten bitartean, bulego lanetan murgilduta.

Pertsonen zahartzarora islatzen duten argazkiak gustuko ditut, artistenak bereziki, bizi-tza haien aurpegiko zimurretan nola islatzen den ikusteko. 1968. urtean (bere buruaz beste egin baino lau urte lehenago) Nobel saria irabazi zuen Yasunari Kawabata (1899-1972) idazle japoniarraren argazki bat ere gordeta daukat: irribarretsu agertzen da, mahai baten aurrean eserita, zigarroa ezkerreko eskuan duela, kikara eta mikrofonoz inguratutik.

Eta hauek guztiak begiratzen ditudan bakoitzean egungo gure gizarteko ikuspuntuarekin zerikusirik ez izan arren, Adriano zaharrak «Memorias de Adriano» liburuan (1951, Marguerite Yourcenar) esandakoaz gogoratzen naiz, gutxi gorabehera: «Bizitzako gauza garrantzitsuenetako bat ez da honi hasiera nola ematen diongun, nola amaitzen dugun, baizik». •

«Japoniaren oso antzekoa da Euskal Herria. Ez da Espainia bezain desastre ala erlaxatua, eta, aldi berean, ez da Japonia bezain zurrin eta zorrotza. Niretzako moduko erdibidea da»

«Hemen, 11.00etan geratuz gero, ez zaizu inor 11.15ak baino beranduago agertuko. Espainian, aldiz, agian ez dira agertu ere egingo, eta, Japonian, 10.55erako bertan egon behar duzu!»