

GERTUKO IKUSKIZUNA

Urdaiazpikoa labanarekin mozten trebatu dira Joxe Mari Barriola eta bere lankideak

 **JENDARTEA** / Ane Urkiri Ansola

Urteak pasatu eta eraberritzea ezinbestekoa da. Are gehiago negozio bat aurrera eraman nahi izanez gero. Ederki batean harrapatu zuen seinalea Joxe Mari Barriola harakinak. Bere gurasoen harategiari beste itxura bat eman, eta berriro zabaltear dago. Harategiek, oro har, gutxi eboluzionatu dutela ohar-tu eta inflexio puntu bat egiteko unea iritsi dela dio. «Gertuko produktuak, gertuko zerbitzua eta gertuko dendaria; hori da gure eskaintza», jakinarazi du Barriolak.

Gardentasuna negozio honen giltzarri izatea nahi eta orain sukaldarien artean ezaguna bihurtu den *show-cooking* sistemarekin antzekotasuna bilatu du Barriolak. Hau da, «produktua bezeroaren bistan, bere alboan lantzen da». Negozio txikien arrakasta bezeroengandiko gertutasunetik hasten dela gaineratu du. «Arrakastaren giltza hurbiltasuna izan daiteke. Niretzako sekretua hori izan da», adierazi du. «Eta hain ikusi dut argi, ezen horrela zerbitzua eskaintzen duen aurreneko harategia izango baita. Ez dago beste inon», gaineratu du, bere erabakiaz harro. «Tradizioa eskura» lelopean berrirekiko ditu Barriola harategiko ateak, ezkutatzeke ezer ez duela azpimarraz. Dena agerian.

Bezero eta dendarien arteko erlazioarekin jarraiki eta, era berean, produktuen bikaintasuna muina izanik, urdaiazpikoen xerrakatzeko trebean espezializatu-tako negozioa dauka Joxe Mari Barriolak. Elikagaien bikaintasuna mozteko trebeziaren araberakoa izan daiteke: «Zapore aldetik ez dago ezberdintasun handirik, baina bisualki itsusia geratzen da. Eta etekin aldetik ere igartzen da. Zakar moztuta hogeita hamar plater aterako dituzu berrogei errazio izan beharrean». Berarentzat, ikuskizuna bera da, bere horretan, arreta gehien eragiten duena. Txukuntasunarekin batera, noski.

Urdaiazpikoaren mozketa tre-bean tematuta dago, Luis de Le-

Harakin familian hirugarren belaunaldikoa da Joxe Mari Barriola. Duela hamabost urte negozio berezi bat abiatu zuen: urdaiazpikoa labanaz mozteko zerbitzua eskainiz, zuzenean eta bertatik bertara. Arrakastaren giltza gertutasuna izan daitekeela jabetuta, harategia eraberritu du bezeroenganako hurbiltasuna sustatzeko.



zamak Madrilen *catering/gourmet* negozioa aurrera eramateko deitu zionetik. Bertan hiru urte eman ostean, eta Euskal Herrian sektore horretan hutsu-nea ikusirik, enpresa propioa sortzea erabaki zuen. Hain dago, oraindik ere, hutsunea bete gabe, ezen hizkuntzan ere nabari baita. «Nola esaten da hemen? Urdaiazpikoa moztu, ebaki edo nola?», galdetzen dio bere bu-ruari Barriolak. Espainieraz erabiltzen den hitza gogoko duela adierazi du azkar batean, euska-raz «zehaztea» litzatekeena: *de-tallar*.

Hasieran bakarrik abiatu zuen abentura, «baina banekien egu-nen batean ezinezkoa izango ze-la leku guztietara iristea, beraz, taldea beste bost langilerekin batera osatzen dut». Ikasle izate-tik irakasle izatera igaro zen or-duan, bere teknika bost kide be-rrri horiei irakatsiz. Eta interesatua dagoen edonoren-tzat «ikastaro dibertigarriak» ere eskaintzen ditu. Dena den, multzoa handitzeko asmo zuzen-ik ez duela onartu du, «bestela eskuetatik joaten zaizu». Beze-roenganako konpromisoak asko axola dio, eta talde handiagoa izanez gero hori zalantzan gera-tuko zelakoan dago. Adibidez, hurrengo larunbatean, aldi be-rean, lau ezkontza dituela azpi-marratu du behin eta berriz.

JENEROA ONDO ZAINTZETIK ABIATUTA

Prestakuntza handia eskatzen duen ogibidea da. Horrez gain, tresneriak ere paper garrantzi-tsua jokatzeko obra honetan. La-banekin batera, mozteko ma-haia nabarmendu du Barriolak. Ez da edonolako mahaia, guz-tiek bezala lau hanka dituen arren. Altuagoa da, xerratzailea-ren erosotasuna bermatzeko, eta hala, jarrera egokienean – «makurtu gabe»–, mozteko tre-bezia erakutsi dezan. Erosotasu-naz gain, jendearenganako hurbiltasuna bilatu nahi izan du mahaiarekin: «Gaur egunean ezkontza edo festa batera doa-nak urdaiazpikoa mozten dabi-lena ezagutu nahi du, produk-tua ukitu eta, hainbesteko zaletasuna izanez gero, beraiek

mozteko aukera ere ematen diegu. Horrek ilusioa sortzen du».

Baina tresneriatik harago don teknika da urdaiazpikoaren mozketak. Urdaiazpikoa ondo zaintzetik hasi behar da, xerratzailearen mimo eta esku onarekin partekatuz. Guztia eskatzen du. Hainbesteko garrantzia ematen diotela frogatzeko-edo, adibide bat jarri du: «Bezeroren batek bere urdaiazpiko propioa jan nahi badu, pare bat egun lehenago guk jasotzen dugu ondo zaintzeko, epeltzeko eta berotasun pixka bat emateko. Hala, egunean bertan jatetxera joan eta urdaiazpikoa bere puntuan egon dadin».

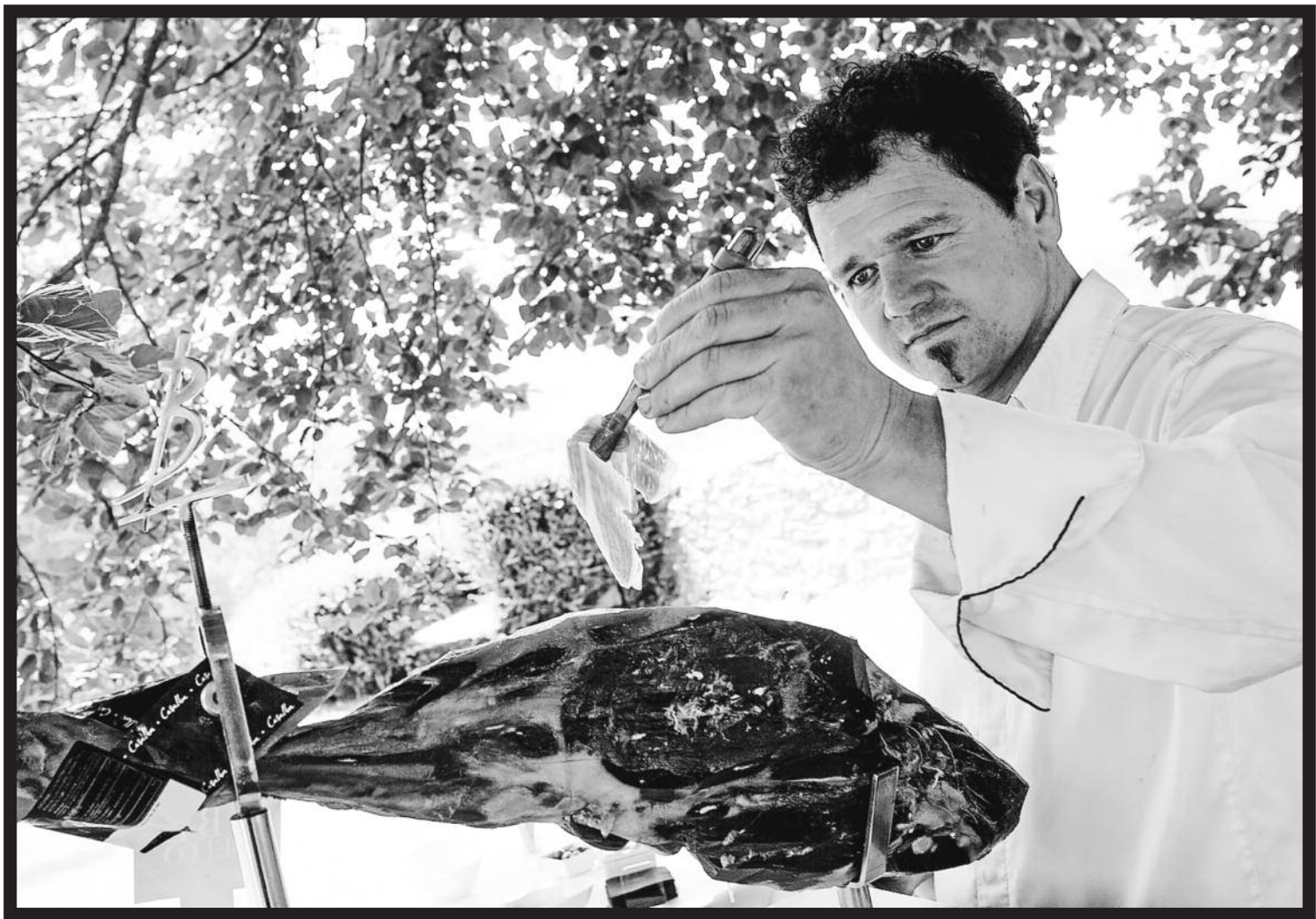
Zainketatik abiatuta, sukalde-
ra bideratu da. Harakinaren esanetan, harategia ez da sukaldaritzaren bideetako bat, baizik eta «sukaldaritzak da harategien adar bat».

Bestalde, mozteko teknika ezberdinak daudela jakinarazi du. Urdaiazpikoa zintzilik dagoela, eskuetan eutsiz edo mahai gainekoa. «Guk labana menperatzen dugu eta edozein mozketak ezberdinetara moldatzen gara», zehaztu du. Labanaz mintzo garelara, zehaztasun bat azaleratu nahi izan du. Labana ona edo eskasa izan, «biak egoki zorroz-tuta egonez gero, berdin-berdin mozten dute». Ezberdintasun bakarra desgastean dago: «Burdina eskasa duena errazago kalitetuko da eta, era berean, limatze prozesuan puntak irekiko zaizkio, denbora baten buruan zorroztea eskatuz berriro prest egoteko». Ona dena, aldiz, hamar urdaiazpiko mozteko gai izango da, inolako kalterik jasan gabe.

IKUSKIZUNA HELBURU

Labana hainbeste erabilia, azkartasunarekin batuta, saihetsezinak dira zauri txikiak. Onenei ere gertatzen omen zaie, eta Barriolaren esanetan tiritak ezinbesteko lagunak dira ogibide honetan: «Nahikoa da labanarekin ukitu hutsal bat zauria egiteko, eta ondorioz, odola; zer egiten dugu? Bada, disimuluz tiritar jarri, eta lanean jarraitu».

Barriolarentzat ikuskizuna da xede nagusia. Horregatik, hain



Goian, Joxe Mari Barriola urdaiazpikoa mozten kontzentraturik. Aurreko orrialdean, urdaiazpiko zatia platerean jartzeko prest.
Iñaki LOPETEGI

zuzen, ez du teknika hori erabirik harategian bertan. Hein handi batean, bere esanetan, makinak berdin-berdin moztu dezakeelako. «Andaluzian kulturagatik labanaz mozten dute, baina ahoan ez da nabari, eta nire aurka hitz egiten dut», dio irribarretsu. Badaki pentsamolde hori leku askotan ezin duela adierazi.

Dena den, ekonomiaren krisiak ez du Barriola Maestros Cortadores negozioan kalterik eragin. Bai, ordean, harategian. Izan ere, «bizimodua erraztu da. Fisikoki lan gutxiago egiten dugu teknologiaren garapenagatik,

gutxiago nekatzen gara, gorputzak gutxiago eskatzen digu eta orduan, gutxiago jaten dugu».

Bata jaisten joan den heinean, beste hazten doa. Gelditu gabe, gainera, oraingoz. Harrotasunez eta, era berean, «aho txikiarekin» edo zuhurtziaz jokutzen du. Orain dela hamabost urte abiatutako ibilbidean gorakada besterik ez dute ezagutu, «ez dakit gauzak ondo egin ditugulako edo zergatik den», dio. Konpetentzia areagotu egin dela jabetu da, baina hala ere beraieran ez dute eraginik izan. «Iazko sasoa oso ona izan zen, eta aurtan, oraingoz behintzat, bide

berean mantenduz goaz», jakinarazi du harakinak.

Hainbeste gertaeretara berratu denez, ezinezko zaio bereziena zein izan den aukeratzea. Italiaraino heldu da euskal txerria promozionatzen; Alemaniara, Paperaren Azoka zela medio; Sevilla, Madril, Bartzelona, Santander eta beste hainbat hiri ere bisitatu ditu. Hemen ohikoenak ezkontzak izaten dira, baina inaugurazioak ere ez dira falta. Esaterako, Balentziaga edota San Telmo museoenak. Eta arreta handirik jarri gabe esan badu ere, nabarmentzekoa da beilatoki baten irekieran urdaiazpikoa mozten egon izana.

Lan ona eta arrakastaren ordainsaria mundua ezagutzea izan daitekeen arren, prestigio gehiago eransten duen kalitatezko ziurtagiria eduki zuen hiru urtean (2010etik 2013ra). Munduan bakarra, urdaiazpikoaren mozketan espezializatuta dauden negozioen artean. «ISO 9001 kalitate ziurtagiria edukitzeak asko irakatsi zidan, konpromisoa areagotzeko balio izan zuen», onartu du.

«Gaur egunean, festa batera doanak urdaiazpikoa mozten dabilena ezagutu nahi du, eta zaletasuna izanez gero, beraiek mozteko aukera ematen diegu. Ilusioa sortzen du»

«Bizimodua erraztu da. Fisikoki lan gutxiago egiten dugu teknologiaren garapenagatik, gutxiago nekatzen gara, gorputzak gutxiago eskatzen digu eta, orduan, gutxiago jaten dugu»