



Beniteztar anaia gaztea, Mikel, Tabakalerako Terzi kafetegian, lanegun mugitu baten amaieran.

Gorka RUBIO | ARGAZKI PRESS

infraganti TERZI KAFEA

Presak eta industriaren interesak tarteko, murriztu egin da kafea prestatzeko denbora eta erritua. «Makinagoa» da ostalaritza. Marearen kontra, 40 urteko jakintza baliatuz eta italiar artisauengandik ikasiz, Benitez azpeitiar anai-arrebek bertzelako kafe bat eskaintzeko lan egiten dute. Kariñotik eta zaintzatik dator kafe hau, eta produktutik harago doa.

Mikel, Jose, Eugenio eta Kontxi Benitez anai-arreba azpeitiarrek daramate Donostiako Terzi Kafea. Ama ere eki-poaren parte da, nahiz eta bere lana itzalean gelditu. Eta Patricia, barista ofizioa ikasten ari dena. Gurean kalitatezko kafean espezializatutako profesionale-

na ez da ogibide ezaguna, baina Italian hagitz figura aitortua eta errespetatua da.

Egun fresko batean bisitatu du GAUR8k Tabakalerako Tabakuneko kafetegia. Aste Santuaren ondorengo egun lasaiak eta gero, hoztu eta jende tropela etorri zaie. Jose, Mikel eta Patricia gelditu gabe ari dira lanean barraren giblean. Mikelek kontatu digu goizeko zortzietarako estres puntuarekin hurbildu

zaiela bezeroren bat, lehenengo izan nahian. «Ez gara konturatzeko jende guztiak duela bere presa eta garrantzia, eta batekin eta bestearekin, arratsaldeko zazpiak iristen dira eta lehertuta gaude. Horretatik babestu behar dugu», adierazi du jende olatua baretu eta gurekin kafe bat konpartitzeko eseriz.

Dioenez, jendartearen presioagatik eta industriaren interesengatik murriztu egin da kafea prestatzeko denbora eta erritua. Horren adibide dira kapsulak. Jendeak erraten du ez duela denborarik kafetera italiar batean kafea prestatzeko. Mikeli gehien gustatzen zaiona, hain zuzen, moka hori prestatzea da.

«Kafetegietan ere hori gertatu da, ez diogu denbora ematen prestaketari. Ez da makala izatea; espresso bat prestatzeko ez dituzu segundo asko behar. Baina jendeak presa dauka produktua eskuetan eduki arte. Orduan jada ez dauka presarik. Hamabost minutu ditugu eta zerbitzariari edo baristari ez diogu minutu bat errespetatzen. Pre-

sio horregatik dena mekanizatu dugu. Botoiari eman eta kitto. Zer galdu da? Kalitatea».

Benitez anaia gaztearen iriziz, ez gara ohartzen edaria prestatzen digun pertsona sukaldari bat bezalakoa dela. Eragin handia du umoreak, kariñoak, alde humanoak. «Tabernaria izan ala dendaria, tratu hori, diru truke produktu bat ematea, adibidez kafea, ez da bakarrik kika barruan dagoen edaria; dena da. Zure jarrera».

Erantsi duenez, ez gara konturatzeko bizigarri edo droga batekin jolasten ari garela (justu bizigarrien inguruko erakusketa bat ikus daiteke Tabakaleran). Garai batean botiketan saltzen zen kafea. «Kafeina gehiegi ater dezakegu, bihotzerrea eragin, takikardia bat... Zaindu egin behar dugu hori».

Are garrantzi handiagoa du egunero hartzen den gauza bat delako, aunitzek behin baino gehiagotan. Kafea eta zigarroa da batzuentzat, maite ez duten lanetik ateratzea bertzentzat. Agian ez dute kafea hartzen, infusioa baizik. Produktutik harago doa.

Denbora bat partekatze gongbidapena ere bada. Solasarako lekua. «Harkaitz Canok kontatzen du lagun bat duela urtean behin ikusten duena. Kafea hartzeko gelditzen dira beti. Pentsatzen jarri eta ohartzen da urtean kafe bat hartuko dutela, hogeitertan hogeitert kafe. Konturatzeko den zeinen inportantea den une hori, kafearen unea».

LERROAN JARRI ETA TXUTEA HARTZEA

Benitezen ustez, kafetegira joateko bi jarrera ditugu: gozatzeri joan gaitezke, edo kafeina txutea bilatzera, «Charles Chaplinen pelikuletan denak lerroan jarri eta partxeak jartzen dizkietenean bezala. Berdin zaigu ona ala txarra dagoen, kariñoa jartzen diozun, irribarre egiten dizun... Makina bat zara».

Beti erraten du kafea dena zurupatzeko duen fruitu bat dela. Zakuetan, biltokietan, hezetasuna hartzen du. Zaporeak, usainak... Sentsazioak eta sentimenduak ere bai. «Landaretik tratatu txarra izan badu, tratatu txarrak

badaude ibilbide osoan, azkenean katiluan kafe horrek gaizki egingo dizu. Aldiz, badira kafeak kariñotik eta zaintzatik datozenak, ongi egiten saiatzetik».

Gaur hamaika sentsazio izan dituzte bezero batekin eta bertzearekin. Onak, ez hain onak, desatseginak... Onekin geldituko dira. Bezeroak jakin dezala bihar hor egonen direla, kafe on bat ateratzeko gogoz.

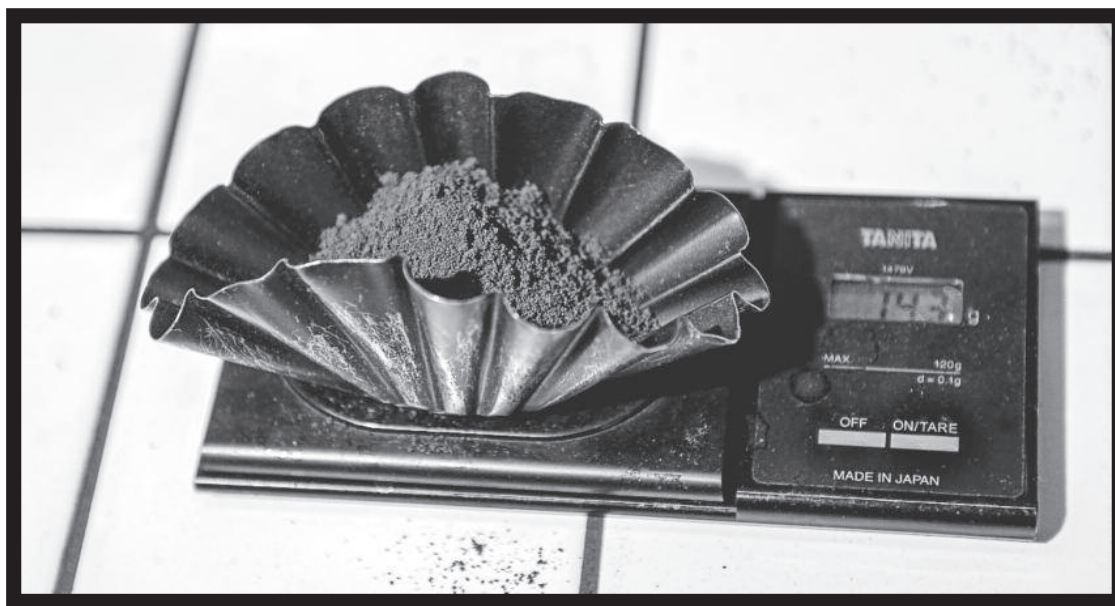
Helburua ofizio honetan segitzea da, inguru honetan bizirautea. Aurten 40 urte betetzen ditu Azpeitian duten Izaro tabernak. Mikelek 42 ditu. Auzo bateko taberna-kafetegia da Izaro. «Ostalari eta saltzaile gisa dugun esperientziatik pentsatu genuen jakintza hori erabili behar genuela beste produktu batzuk saltzeko, beste jende batzuentzat: kooperatibentzat, nekazari txikientzat... Guatemala-lako kafe bat saltzeko lan handia egin behar da. Prezioz eta kalitatez oso ondo dagoen produktu bat ematen dizute, eta prezio berean marka ezagun batzuk txurroak bezala ateratzen dira».

Nekazaritzarekin lotutako familia bat dira eta Donostiara ekartzen dituzte Etiopia, Ruanda, Kongo, Kenya, Tanzania eta Nikaraguako zapoak.

ESPRESOA, ORAINDIK JAIOBERRIA

Terzi etxeko Manuel eta Helenarekin ikasi zuten, Bolonian. «Europa erdialdean kafe espresoren tradizioa dago. 40 urteotan kafe honekin egin dugu lan guk ere. Manuel eta Helenaren bidea gustatu zitzaigun: *slow food*-a, nekazari eta kooperatibekin lan egitea, merkataritza zuzena eta bidezkoa... Aitzindariak dira horretan. Kontua ez da zigilu bat saltzea, jendea lantzen ari den produktua baizik, eta produktuak berak irabaz dezala, ez da dila izan elkartasunez egiten den zerbait. Sekulako produktua egiten dute, dasta ezazu, oso ona dagoelako».

Azpeitiar familia honen ustez, txigorketan hoberenak dira Terzi etxeokak, eta eurekin ikasten eta lanean segitu nahi dute. «Italiako kafe espreso tradizionalaz hitz egiten dugunean 100 urteko historiaz ari gara. Kafe



Goian nahasketetako bi. Behean, kafea pisuan. Gorka RUBIO | ARGAZKI PRESS

Kafea eta zigarroa da batzuentzat, lanetik ateratzea bertzeentzat. Denbora partekatze gonbidapena. «Ez gara konturatzen ze inportantea den une hori, kafearen unea»

«Terzi markaren banatzaile gara. Konpainia bat dela pentsa dezake norbaitek, baina kalitatezko kafearekin bizia ateratzen saiatzen den jendea da eta horrek ez du leku handirik merkatuan»

hau ezagun egin zuen kafetera 1930eko hamarkadako da. 60ko hamarkadako hau iritsi zen gero –azaldu digu barra gibelego kafe-makina ederra seinalatuz–. Bonba elektrikoa jarri zioten lehena izan zen. Jarri zuenaren semearekin lan egiteko zortea izan nuen. Kafe espreso tradizional italiarraren adarra oso txikia da, eta jende honek aitzindariengandik ikasi du. Hemen, bazirudien kafe espreso jada asmatuta zegoela, dena egin zegoela, eta han, jende honekin ikusi nuen oraindik jaioberria dela. Txigorketa asko esperimentalak dira».

Egunez egun, kikaraz kikara ari dira anai-arrebak lanean, hagitx gustura. «Kafe-errotak bakoitzak desberdina da. Gaur Guatemala-lakoarekin borrokan ibili naiz egun osoan. Kafe bakoitzak bere kurba du. Bizirik bezala daude».

Terzi Kafea aitzinera ateratzeko Izaro kafetegia alokatu zuten (haiei ere erakutsi diete eta Terzi markarekin ari dira lanean). Azpeititik Donostiara etorri ziren eta Ibaetan egon ziren Tabakalerran hasi arte.

TOPALEKUAK ZAINDU

«Barraren atzean dena zenbat eta profesionalagoa izan, hobe bezeroarentzat –defendatu du–. Hornitzaileei produktu hobeak eskatuko dizkie eta hauek ekoizlearen lana ona izateaz arduratuko dira. Kate horretan ezin da nekazaria esklabo gisa aritu. Kafeak logikoa izan behar du eta alde humanoari garrantzia eman behar zaio. Hala lortzen da produkturik onena eskaintzea preziorik onenean» (1,10 euro balio du kafe espresoak).

Zerbitzariarekiko errespetua eta profesionaltasuna galtzen ari direla ikusten du Benitezek. «Jendartearen era batera dator, marreak bezala, eta kontra egitea ez da erraza, aurretik eraman zaitzake edo osasuna ken diezazuke. Denok izan nahi dugu mila izarreko sukaldari, baina inork ez du auzoko jendearekin egon nahi. Ez zaie egunerokotasunari eta giza harremanei baliorik ematen. Ostalaritza makinagoa da», hausnartu du.

Kafetegiak, jendea biltzen den tokiak, zaindu behar direla aldarrikatu du. «Gorde diezadakezu hau?» galde dezakezun leku bakarrak dira». Ahalegin horretan segituko dute eurek, ez ohikoetan ez berezietan sartzen ez den kafe hori eskainiz. Egunero ikasle sentituz, bai produktuan eta bai negozioan. «Kontua ez da mendekoa izatea. Errebelatu ere egin behar da, inperfektua izan», agertu du. Hainbertze, Donostiako kafetegi okerrera izatera iritsi zirela, TripAdvisor-en arabera. •

Maidar Iantzi Goienetxe