



Jexux Goñi baztandarrak iragan apirilean zabaldu zituen Marrakuku talotegiko ateak, Donostiako Esterlines kalean. Andoni CANELLADA | ARGAZKI PRESS

infraganti JEXUX GOÑI

Arto-irina, gatza eta ura. Goxo-goxo eskuekin landu, oreka egin arte. Plantxan segituan hartuko du kolorea, plis-plas, lehenik alde bat eta ondoren bestea. Osagaiak sartu: gaur, gazta eta hirugiharra. Imajinatzen duzue taloaz gozatzeko santomasetan ilararik egin behar ez izatea? Eta urte osoan dastagarri izatea? Ongi etorri Marrakuku talotegira.

Donostiako Esterlines kaleko 4. zenbakian, Santa Klara irla bezain mitikoa den Iguana tabernaren parean, bada talo maitaleak direnentzat tenplu bat: Marrakuku. Izenak belarrian kilimak egiten ditu. Marrakuku. Baztan aldean badu esanahia: taloa gaztarekin. Hain sinplea eta hain goxoa!

Badira hilabete batzuk taloak soilik –eta a zer-nolako talo-

ak!– eskaintzen dituen negozio txipi honek ateak ireki zituela. Jexux Goñi baztandarra da, eta harrituta gelditu zen Donostiako San Tomas jaia ezagutu zuen egunean: «A ze ilarak! Zertarako eta talo bat jateko!». Ezin sinetsi kasik, beretzat gauza arrunta eta ia egunerokoa den opiltxoa jateko halako ikusmina, halako irrika.

Gauza arrunta eta erraza, bai, baina etxean egiteko usadioa ez da berdina gure geografiaren txoko guztietan. Go-

ñik berak aitortzen du bere sorlekuan badela ohitura; Gipuzkoako hiriburuan ez hainbeste, apenas, hobe esanda. Hala, aipatutako San Tomas eguna edo Euskal Herrian udazkenarekin batera han eta hemen egiten diren azokak dira talo dastatzeko aukerak. Gure aitona ere sekula ez zuen ulertu zergatik hainbeste zarata. Berak gosearekin eta aitzinako garaiekin lotzen zuen... Hala ere, gogo biziz prestatzen zizkigun bilobek hala eskatzean.

«San Tomas egun hartan, eta gerora ikusitako beste hitzordu batzuetan, konturatu nintzen taloarekiko dagoen zaleztasuna, baina aukerarik ez zegoela normaltasunez jateko, ogitarteko bat bezala, adibidez», iritzi du.

Talotegia Donostian jarri nahi zuela martxan argi zuen, behin bere emazteak Marrakuku sortzera animatu ondoren. Jende asko mugitzen da bertan eta beste hainbeste erakarri. Turistak, hala ere, gutxi ibili dira lau pareton artean, onar-

tu du. Zaila da atzerritarren- gana ailegatzea; are zailagoa «taloa zer den» azaltzea, dioenez. Nahiago ditu bertakoak, auzokideak, inguruko herrietakoak, horiek izango direlako urtean zehar Marrakukura bueltatuko direnak. «Bisitariak behin datoz, ez gehiago», erantsi du, logika osoz. Uda ondo joan zaio, baita iraileko bi estropada saioak ere, Aste Nagusia... Azarotik aurrera ordutegia moldatuko du eta ostiraletik igandera soilik irekiko du, 17.00etatik 22.00etara.

DASTATZAILEEN TALDEA

Aipatutako postuetan jaten diren taloak ahaztu eta seduzitzen utzi. Osagai guztiak bertakoak dira eta kalitatea zaintzen da. Adibidez, arto-irina Uztaritzetik ekartzen du, eta ez du glutenik; beraz, intolerantzia dutenentzat ez dago arazorik masari dagokionez. Txistorra eta gazta, Baztangoak dira. Konpota egiteko erabiltzen dituen sagarrak, berriz, Goñik etxean bertan jasotakoak. Sagarrak bai, ondo irakurri duzue.

Sukalde entzutetsuetan bezala, hemen ere osagaiekin jolasten dute, probak egiten dira, konbinazio posibleak pentsatu... eta emaitza harri- garriak lortzen dira. Adibidez, txokolatea eta sagar konpota. Txokolatea eta gazta. Begetala. Proposamen klasikoak ere badaude, jakina, inoiz hutsik egiten ez duten horiek: gazta, txistorra, hirugiharra eta gazta, txokolate hutsa...

Probak egiteko metodologiak ere badu bere mamia. «Buruan beti bueltaka ditut ideiak, eta etxean bertan probatzen dugu. Hau eta bestea. Ondoren dastatzeko ematen diegu lagunei, senideei... kritika negatiboak positiboak bai-



Plantxaren tenperatura bezain garrantzitsua da (ez hotzegi, ez beroegi) taloa hoztu aurretik jatea. Hori gertatzen bada, akabo, galdu du bere xarma eta testura

Gazta, txistor edo hirugihardun talo klasikoez gain, proposamen zeharo ezberdinak ditu: begetala edo txokolatea konpotarekin, kasu. Etxean eta lagunartean egiten ditu probak

no gehiago badira, noski, baztertu egiten dugu», kontatu du. Hala ere, dioenez, ez da nahikoa harrera ona izatea, eta ia-ia aho batez onartzen diren proposamenek egiten dute soilik aurrera ondoren bezeroaren aurrean bermea izateko. Onartzen duenez, proba gisa orain gutxi odolkia sartu zuten talo artean baino ez zuen nahikoa babes jaso konfiantzazko dastatzaileen artean. Buruan darabil, ordea, beste bat, eta itxura arras ona du: gari-zainzuriak onddoekin. Eskaintza irekia denez, eta aldakorra, honek aukera ematen dio sasoiko produktuak aprobetxatzeko, lurrak eskaintzen duena taloarekin uztartzeko.

Bezeroen artean begetariano eta begano dezente ditu eta dietan ari direnek ere goza dezakete Marrakukun. Goñik sa-belean eskuaz kolpetxoak ematen dituen artean hitz ematen du ez duela gizentzen, eta digestioa ogiarekin baino arinagoa dela. «Dieta egiten ari zen mutil batek kezkatuta» bat eskatu zuen; besteak, «la-sai» egoteko. «Nik neuk, egunero ez, baina ia-ia, jaten dut bat, denda itxi eta autorako bidean», onartu du. «Eta kirola



Taloek gosea pizten dute, berdin du zein ordutan. Andoni CANELLADA | ARGAZKI PRESS

eta ni ez gara lagun!», erantsi du irriz, bere hitzetan triki-mailurik ez dela frogatzeko.

BI ILARGI BETE

Egunero-egunero egiten du masa. Goizean beste lan batean aritzen da, eta arratsaldean Donostiara hurbiltzen da. Negozioaren ateak ireki, jakatxo zuria jantzi eta lanera. Arto-irina, ura eta gazta nahastu. Neurriez galdetzen diogu, baina ez daki zehazten, begiarekin hartua du. Buelta bat eman, eta beste bat eta beste bat... lortu arte masa homogeneoa, pikorrik gabea, leuna, malgua baina indartsua. Ordu

erdiz masari atseden ematen dio, arnasa har dezan. Ondoren bolatxoak egiten ditu, talo bakoitzeko bat. Eta txukuntxukun hozkailuan gordetzen ditu.

Gauza bera egiten du gaitz nontzeko osagaiekin. Lana aurreratu egiten du, bezeroak ahalik eta gutxien itxoin dezan, bereziki asteburua bada, jaiak edo jende asko biltzen bada. Gazta moztuta darama, barazkiak prest, baita txistorra eta hirugihar xerrak ere.

Begetal bat eta txistorra eta gaztadun bat prestatzen ditu. Plantxa jarri du berotzen. «Ez da bertatik arreta kendu behar, ezin du beroegi egon, baina ezta hotzegi ere: masak bere tenperatura eskatzen du behar bezala egiteko», adierazi du. Eta neurriekin bezalaxe, ez daki graduak zehazten, baina eskua gerturatuta badaki puntuan dagoen edo ez.

Bolatxo bakoitza segituan bihurtzen da opil zapal-zapala: prentsa berezia du horretarako. Zanpatu eta borobila zena laua da erabat. Eta plantxan jarri bezain pronto hartzen du bizitasuna eta kolorea. «Ikusi nola harrotzen den», dio. Eta arrazoi du: puz-

tu egiten da leku batzuetan, haizea sartu da eta sortu ditu burbuilak. Hauek pitzatu eta buelta ematen dio taloari. Plis-plas. Zurixka zena hori bihurtu da, belztura batzuekin. Beste pare bat buelta, bizkor. Plantxak egin du bere lana. Osagaien mahaira, taloa ondo betetzeko.

Hemen ere bestelakoa da egiteko modua: jaietako postuetan ez bezala, Jexuxek ez du taloa erditik tolesten, erditik ireki baizik. Mimo handiz eta labana luze batekin pixkanaka ezker-eskuin ebakitzen du, bi ilargi bete ateratzen dituen arte, ertz irregularrekin.

Bi xerra horien artean sartuko ditu jarraian osagaiak: lehendabizi gazta, taloa sentitu bezain pronto urtuko da eta bustiko ditu gainontzeko osagaiak.

Prest dagoenean beste erdiarekin itxi eta amaitu dira solasak. Plantxaren tenperatura bezain garrantzitsua da, ohartarazi duenez, zein tenperaturan jaten den. Hoztu egiten bazaigu, akabo, taloak berak duen testura galdu egingo da. Hori bai krudelkeria. •

Oihane Larretxea de la Granja