

Arrantzak, nekazaritzak eta abeltzaintzak bat egiten duten lurraldea meztu ari hartu gaitu Andoni Txintxillak (Zumaia, 1978). Bere jaioterrian, mendialdean, Artadin.

Bertara iritsi eta eliza, frontoia eta elkarte gastronomikoak osatutako triangeluaren babesean egin du bere txokoa sukaldariak. «Niretzat tenplua bezalakoa da. Garbi nuen toki hau nahi nuela, utzita zegoen. Intuizioak ekarri ninduen eta neure ametsa hemen egin nahi dut», esan du. Berea bezalako proiektuetan kokapenak garrantzi handia duela nabarmendu du. «Kontzeptu hau

herri edo hiri batean ez zen gauza bera izango. Itsasoari begira gaude, Artadin. Eta guk artearekin egiten dugu lan; bai ikatza bai egurra.... Landaredia ‘silvestre’ polita daukagu bertan eta berreskuratze lanak egiten ari gara. Niretzat magia handia dauka leku honek».

«Apezpikutzarenak dira jate-txea eta baratzea; laborategiaren aldea, berriz, pribatua da. Bizitza osorako alokairua daukagu», azaldu du, arnas luzeko bidea izan nahi duenaren erakusle. «Auzoari bizitza berria ematea ere bada gure asmoa».

Sukaldaritza sustraiei, herriari, lotuta ulertzen du. «Asko hitz egiten da 0 kilometroaz, baina nik nahiago dut ‘slow’ sukaldaritzaz jardun.

Izan ere, su geldoak elementu ugari batzen ditu: kultura, hizkuntza...», adierazi du.

Garai bateko eraikinarekin soka ez du eten nahi. Karmengo Amak egiten dio ongietorria bisitariari jangelan, harrizko paretan. «Ez da ni fededuna naizelako, baina itsasoarekin dugun harremana estua izanik...», argitu du.

SARIA JASO BERRI

Duela gutxi irabazi duen garaikurra ere –Guía Repsolek banatzen duen Eguzkia– ikus daiteke pixka bat harago. «Egindako lanaren ondorioa da. Indarra ematen dizu, dudarik gabe; batez ere, guk bezala, hain denbora gutxi daramazuean», esan du.

«Gauza asko egin dira egiteagatik, modagatik edo dirua azkar irabazteagatik. Dudarik gabe, bideragarritasun ekonomikoa beharrezkoa da eta zailagoa da hori lortzea, ez baitut bide komertziala jarraitzen. Nik, pertsona bezala eta sukaldari bezala, beste filosofia bat, beste balore batzuk ditut»

Batetik, tokia mapan jartze-ko eta bestetik zabaldu nahi den mezuaren bozgorailu lana egiteko balio izaten dute sarriek. «Ikusita naturak eta, batik bat, itsasoak zein egoera duen, polita da gure printzipioak jendeak ezagutzea eta oihartzuna izatea», aitortu du.

Txintxillak garbi dio: «Horrelako jatetxerik ez dago, onerako zein txarrerako. Garrantzitsua da zure esentzia gordeta bidea jorratzea. Tendentziek ez naute betetzen. Indarrak eta barruko harrak, bai, pizten naute», adierazi du.

«Gauza asko egin dira egiteagatik, modagatik edo dirua azkar irabazteagatik. Dudarik gabe bideragarritasun ekonomikoa beharrezkoa da eta zailagoa da hori lortzea, ez baitut bide komertziala jarraitzen. Nik, pertsona bezala eta sukaldari bezala, beste filosofia bat, beste balore batzuk ditut».

ESKARMENTUA

Hamar urtez Zumaia-ko Jubila-tuen Etxeko sukaldea izan zuen eskola. Pausoz pauso doa. «Beharrezkoa da aurretik eskarmentu pixka bat izatea, ametsak ez dira goizetik gaue-ra eraikitzen», esan du.

Bertako sukaldearen kargu egin ostean –«adinekoak baka-rrik ez, gazteak ere bertara sar-tzea izan zen gure helburua»–, Ikerkuntza+Garapena eta tra-dizioa uztartzen dituen proiektu berritzailea abiarazi zuen duela urtebete. Jatetxea, laborategia, baratzea, pizsifak-toria –laster jarriko dute mar-txan–... ekosistema osoa gara-tu du Txintxillak.

Euskal Herriko jatetxeetako sukaldeetan ezohikoak diren irudiak ditugu zain. Egurrezko beheko sua eta labea, eta arrain-buruak zintzilik, parri-llaren goialdean. «Uste dugu



Gorka RUBIO | FOKU

«Ez da erraza hamarratza bezala atzera joatea eta, gainera, korrontearen aurka aritzea»

gure kostaldean hiru arrain espezie bakarrik ditugula eta ez da horrela. Garai bateko ondarea ez badugu berreskuratzen galdu egingo da».

Botarga ere prestatzen du. «Mediterraneoko sukaldaritzako plater tipikoa da, arrain batzuen arraba gazi eta lehorrez egina». Japoniako *karasumi*, Taiwaneko *wuyutsu* eta Koreako *eoran* gisako errezetak dira. «Sardinian oso komertziala da, 600 euro inguru baliotu dituzte kiloak eta Japonian, 800 euro. Guk beste modu batean prestatzen dugu. Lan oso polita da era honetako produktuekin aritzea, nahiz eta ez den erraza, gure dastamenmemoria ez baitago ohituta zapore horiekin», kontatu du.

Produktua zaintzea du helburu. «Sua, egurra eta ikatza edukita, ez da beste askorik behar. Hiruzpalau osagai nahi-koak dira, ahal den gutxien manipulaturakoak. Ez dago misterio handirik. Naturarekiko errespetua; itsasoarekikoa eta lurrarekikoa, batik bat», laburbildu du bere filosofia.

«LAZUNEI HITZ EGITEN ZIEN...»

Sukaldaritzaren kontzeptuala da berea. «Baina ez nik nahi nukeen beste, bestela bakarrik geratuko nintzateke eta. Norbaitek esango du, bestela, 'korrokoiei xuxurlatzen zien gizona'... Nire buruaz ere barre egiten dut tarteka», bota du.

Jatetxearen izena esanguratsua da, karramarroa. «Hamarratza atzeraka ibiltzen da. Gu ere tradizioari atzera begira gaudenez, horregatik aukeratu nuen izena», azaldu du.

Sinetsita ari da, baina horrek ez du esan nahi zailtasunei aurre egin beharrik ez dienik. «Ez da erraza hamarratza bezala atzera joatea eta, gainera, korrontearen aurka aritzea. Bide

komertziala hartzea da errazena, baina ni ez nau horrek betetzen», aitortu du.

Bezero bat baino gehiago begiak zabal-zabalik geratuko da kartan lazuna ikusita. «Lazunaz ez daukagu ideiarik. Guk 'chelum labrosus' espeziea lantzen dugu», argitu du.

Gure aurrekoek jaten zituzten baina azken hamarkade tan ezjakintasunagatik bazter-tuta edo gutxietsita egon diren hainbat arrain mota koiznatzen ditu. «Kantauri itsasoan sekulako potentziala daukagu eta beste bide batzuk jorratu behar dira, ahaztutako arrainak erabiliz».

Garaian garaikoa. «Polita da sartzen den produktuaren arabera aritzea. Ez da fabrikara joan eta 'gaur 100.000 torloju egingo ditugu' esatea bezalako. Jatera datorrenarentzat ere interesgarria da egun bate-tik bestera zerbait ezberdina aurkitzea. Gaur, adibidez, ostirala denez, garaiko 7-8 arrain ezberdin dauzkagu», dio.

Katuarraina, arraingorria, muxumartina, meroa, antxo, txelba, erla... Gipuzkoan edo Bizkaian, Armintza aldean, lanean aritzen diren ontzi txiki-tatik hornitzen dira. «Zuzenean ez, handizkako enpresa batekin aritzen naiz; bestela goizeko 04.00etan jaiki behar-ko nuke. Badakit non eta nola harrapatu duten», azaldu du.

BIOLOGOEKIN ELKARLANA

Hamahiru urte daramatza biologoekin lanean. Mutrikuko Kardala Eskolarekin elkarlan estua du. «Akuikulturako eta akuiponiako arrainek difamazioa jasan dute, eta esan izan da ez direla onak. Niretzat horrek ez du zentzurik. Egia da garai batean agian ez zela jasangarritasuna bultzatzen, arrainez egindako pentsuak

eta antzeko elikagaiak erabiltzen zirelako. Arrainak hazi beharrean, tigreak hazten ziren! Ez zuen logikarik. Gaur egun beste sistema batzuk daude, jasangarriak. Niretzat bidea hori da. Behiak eta oiloak zer dira? Basatiak? Garrantzitsua da hainbat kontu zalantzan jartzea, jendeak hausnarketa egin dezan. Zer gertatuko da, bestela, etorkizunean? Zer egin behar dugu? Dena suntsitu?».

BIDE BERRIA

Hamahiru urtez mekaniko aritu ondoren piztu zitzaion sukaldaritzarekiko grina. «Konturatu nintzen ez zela nire ofizioa eta ez nuela bizitza osoan horretan aritu nahi, automata moduan».

Etxean sukaldean aritzen zen. Erlaxatu egiten zuela ikusita pausoa ematea erabaki zuen. «29 urterekin –inoiz ez da berandu– Aiala Eskolan hasi nintzen. Florentzian hilabete batzuk pasatu nituen eta bueltan Donostian aritu nintzen. Taberna bat hartu eta sukaldaritzari italiarra egin nuen. Handik Zumaiako Beheko Plazara egin nuen salto. Autodidakta moduan gauza asko ikasi ditut. Nire 'zoro' ikuspuntutik esperimentazioak egiten hasi nintzen bertan».

Emaizta iritsi da. «Gaur egun bederatzi patente dauzkat, itsas lukainkenak. Zefalopodoen hainbat zatirekin –orain arte jan edo erabili ez direnak– txorizoak, saltxitxoak... egiten ditut. Orain produkzio lanak egiten hasiko naiz European saldu ahal izateko», iragarri du Txintxillak.

Elikadura aldetik dituen abantailak azaldu dizkigu. «Gantz portzentaje baxua dute, eta egonkortailerik ez dugu erabiltzen. Beraz, nutrizioa-

ANDONI TXINTXILLA

SUKALDARIA

Goi mailako gastronomiaren fokuak

Hamarratz jatetxeko sukaldera begira jarri

dira. Itsasoaren jasangarritasuna

helburu duten proposamen berritzaileekin

dator Andoni Txintxilla.

Xole ARAMENDI ALKORTA

ri dagokionez interesgarriak dira. Eta gaur egun ez dago horrelako produkturik», argitu du sukaldariak.

Europa iparraldeko herrialdeetan eta Mediterraneo aldekoetan antzina egiten ziren halakoak. «Arrainaren proteina oinarri hartuta egiten zuten; nik dakidala, inork ez du egin nik planteatu dudana».

Bederatzi urte pasatu ditu ikertze lanetan buru-belarri. Extremadura eta Zumaiaren arteko zubi lana egin du Txintxillak. «Bereziki olagarroan zentratu naiz, Zumaia olagarroaren herria baita. Amaren partetik Extremadurakoak nituen aitona-amonak eta bertan ikusi nuen, txerribodetan, nola egiten zituzten txorizoak. Zumaiara egokitzea pentsatu nuen», azaldu du.

Etorkizuneko elikagai bezala ikusten du. «Industriara bideratu dut, baina bolumen txikiarekin hasiko naiz. Ez dut ikusten 'gourmet' izenpean, gainera. Holistikoa izan daiteke, dena bateratzen duena».

SORKUNTZAK BIZI

Nabari zaio sorkuntzak bizi duela. «Sukaldea polita da, nire pasioa da, eta gauza berriak egiteak betetzen nau; hori bai, goxoak daudenak». Bisitarien ahosabaiak zer dioen jakin behar da, lehenik. «Frogak egin eta mahaira eramaten ditut jakiak, bezeroek gustukoa duten ala ez jakiteko», dio.

Bezeroetako askok irekitzeaz dagoen terrazan itsaso aldeko bidez gozatu ahal izango dute. «30 pertsona hartzen ditugu gehienez ere jangelan, eta terrazan beste 80 inguru egon ahal izango dira», esan du. Ondoan dago baratzea ere. «120 barietate jangarri ditugu une honetan», dio. Clara Gutierrez biologo etnobotanikoak du



Gorka RUBIO | FOKU

bertako landaredia berreskuratzearen ardura. «Txerria ere badaukagu; itsasoko urarekin eta mikroorganismoekin hazten ari gara», dio. Hamarrazten ezustekorik ez da falta.

Haragia ere badu aukeran platerean, nahiz eta presentzia txikiagoa duen. «Bertako eta estatuko haragiarekin egiten dugu lan. Trazabilitateari esker badakigu non jaio, hazi eta hil diren. Bermea daukagu etikoki egokia den produktua jartzen dugula mahaian».

Bezeroen harreraz galdetu diogu. «Hasiera ez da erraza izan, kontuan hartu behar delako jatetxea kontzeptuala dela. Are gehiago, honelako auzo txiki batean. Badakigu Gipuzkoa eta Bizkaitik etorriko zaizkigula bezeroak, baita estatutik, AEBetatik edo Japoniatik ere. Hasieran harritu egiten dira, baina gero erantzun ona dute. Datozenen %50ak gure esku uzten du aukeraketa eta polita da, gugan konfiantza erakusten baitute», dio.

Hara-hona dabil sukaldean Carlos Gulin. Ibilbide luzea duen sukaldari galiziarra –azken bi hamarkadak Euskal Herrian pasatu ditu– izan du ondoan, bidelagun. Mirespenez hitz egiten du Txintxillak bere kidez. «Biok elkarrekin jorratutakoa da proiektua, eta ni asko ikasten ari naiz berarengandik».

Beste nor du erreferente? «Josh Nilan australiarra. Apurtzailea da hainbat zentzutan eta jakien aprobetxamenduaz

«Gaur egun bederatzi patente dauzkatz, itsas lukainkenak. Zefalopodoen hainbat zatirekin –orain arte jan edo erabili ez direnak– txorizoak, saltxitxoiak... egiten ditut. Orain produkzio lanak egiten hasiko naiz European saldu ahal izateko», iragarri du Txintxillak



gauzak garbi esaten ditu. Eta errespetu handia diot Aitor Arregiri ere, itsas kultura zabaltzeagatik; itsasoari lotutako pertsona da».

Beiraren atzeko sukaldera begira, apalategian, Nilan-en liburua dago. Baita Juan Mari Arzak, Gaston Acurio eta antzeko izen handienak ere.

Ahots berria iritsi da goi mailako gastronomiara. Lanerako prest da. Sukaldeko bidea hartu du, bezeroak laster datoz.