

SUKALDE NAHIZ IKASGELETAN EGOSTEN DEN FILOSOFIA

Arzak jatetxera sartu ziren 50 zein 20 urteko “neska-mutikoak”, Pontevedrako CIFP Carlos Oroza lanbide-heziketako ikastetxe publikotik etorrira. Galegoz ari ziren beraiek, baina ingelesez topatu zituzten amantal zuridun gehienak, edo frantsesez, erdaraz edonola ere, batera eta bestera mugitzen, sukaldeko suek agintzen zuten lekura.

Juan Mari Arzak sukaldariaren aitona-amonek 1897an Donostian eraiki zuten etxean izan ziren ikasleak, 1970eko hamarkadan “Euskal sukaldaritzaren berria” hauspotu zuen hartan, eta gaur egun, Elena Arzaken gidaritzapean, hiru Michelin Izar dituen jatetxeari aterpe ematen dion horretan. Laugarren belaunaldira etengabe hazita iritsi den jatetxe hau bertako beharginen eskutik ezagutzea pribilegioa zen ostalaritzako ikasle hauentzat, eta horregatik, agian, kuriositatez behatu zituzten jangelako ertze denak, argi ahulek uz-

Maddi TXINTXURRETA AGIRREGABIRIA

Urteek, lanak eta pasioak Ricardo Fernandez irakasle galiarrari maila guztietako sukaldaritzari eta, areago, bizitzari buruzko filosofia bakana eman diote. Pontevedrako CIFP Carlos Orozan zabaltzen du ikusmolde hori, eta ikasle talde batekin Euskal Herrian izan da berriki, berak ondo ezagunak dituen sukaldeetako saltsan; orriotan, berriz, Galiziako lanbide heziketako ikastetxe publikoan egiten dutenaren berri eman du.

ten zuteneraino, eta baita sukaldarien joan-etorriak, arrain freskoen buruak, Arzak familiak eta langileek otorduak egiteko erabiltzen duten «chef-aren mahaian» jana xehatzen ari ziren esku azkarrak ere.

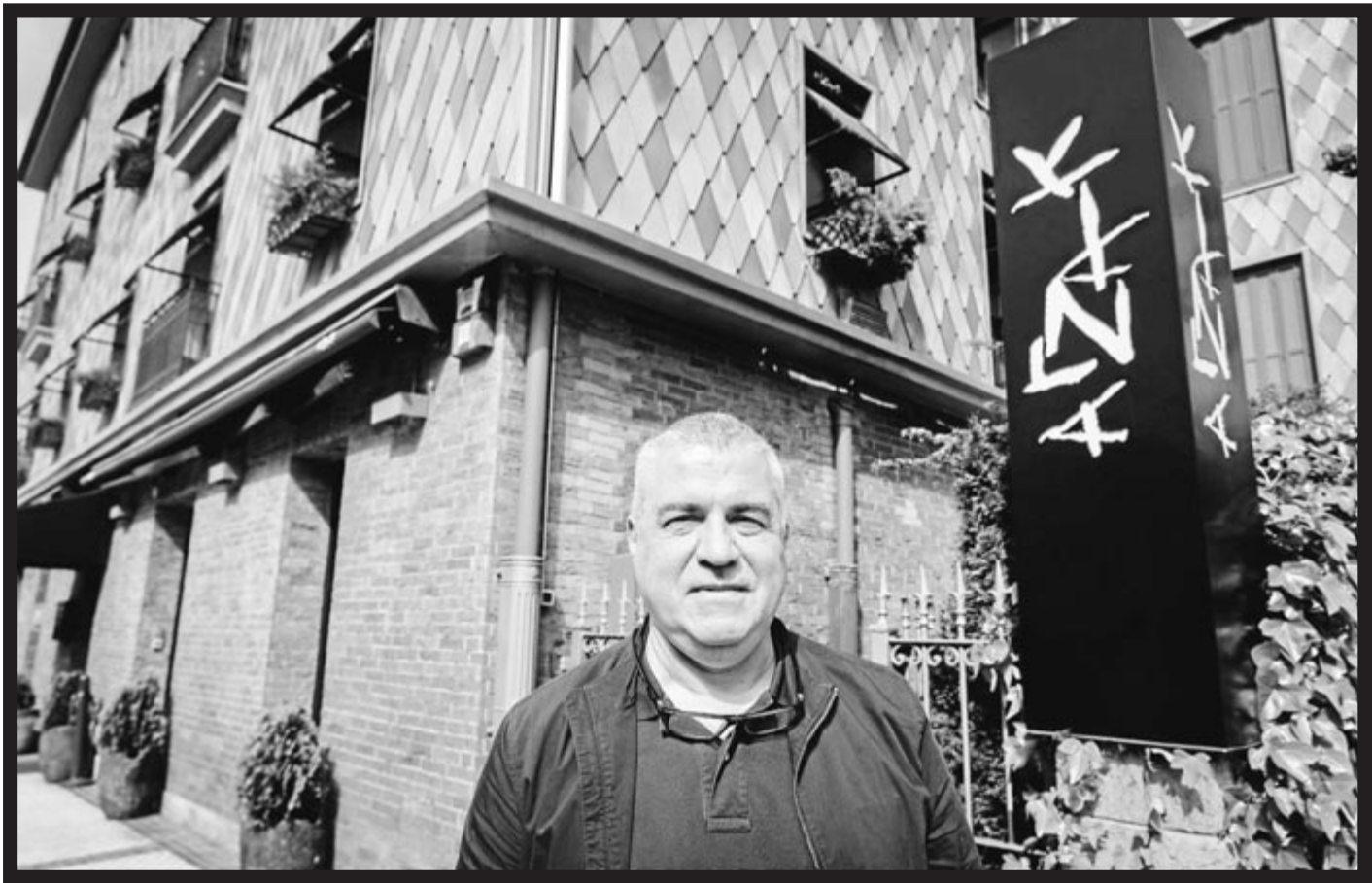
Ricardo Fernandez Guerra irakaslearen eskutik etorri ziren Euskal Herrira Sukalde Zuzendaritza goi-mailako graduiko ikasleak, bertako sukaldeak bisigu-begiekin ezagutzera, martxoaren 19tik 24ra. Ospe handiko jatetxe honetan dena berri, handi eta liluragarri zitzaien, eta adi aditu zituzten Shua Ibañez sommelier-ak eman zizkien azalpenak, baita jakin-minez galdetu ere: «Zenbat bezerori ematen diozue jaten?». «Otorduko, 60 inguru; hiru izardun jatetxea izateko asko ematen dugu», Ibañezek. «Eta zenbat langile daude?». «62. Tartean, 30 sukaldari». «Eta nola egiten duzue eskaerak kudeatzeko?». «Bada, joan zen urtera arte papera eta boligrafoarekin, sukaldera jaitsi eta ‘kantatuz’. Orain, eskaera guztiak iPad bidez kudeatzen ditugu», azaldu zien sommelier-ak.

Fernandezek, aldiz, ezagunak ditu Euskal Herriko sukaldeak. 25 urte darmatza Pontevedran irakaskuntza publikoan, eta orain han banatzen duen esperientziaren zati garrantzitsu bat hemen hartu zuen lehenago. Santiago de Compostelan hasi zen ostalaritzan lanean, baina 1994an Lasarte-Oriara egin zuen, Martin Berasategiren ondora. «26 urte nituen, eta ezagun batek esan zidan, sukaldean ikasi nahi banuen, Martinengana etortzeko. Sekulako abentura izan zen. Tren bat hartu nuen, gauez; goizez iritsi nintzen. Taxi bat hartu nuen 1993ko azaroan Lasartera, Martinekin hitz egin nuen eta egun horretan bertan itzulerako trena hartu nuen. Martinek esan zidan: ‘Urtarrilean hasiko gara’. Eta etorri egin nintzen», gogoratu zuen.

Koilarakadaka irentsi zuen jakintza orduan, aitortzen duenez. «Urte gogorra izan zen, baina hemen bizitza ulertzeko beste modu bat deskubritu nuen», ekarri zuen akordura.

Berasategirenean amaituta, Donostiako Garikano gozotegira egin zuen,





eta, handik, Egia auzora, prestatutako platerak egiten zituzten establezimendu batera. Urte «bizi» horien ostean itzuli zen Galiziara. Ez du, halere, Euskal Herriarekin loturarik galdu: «Beti esaten dut; gaur egun naizena Donostian egin nuen denborari esker da, markatu ninduen eta markatzen nau oraindik».

Sukaldari izateko uberan dauden ikasleei berdina opa die; horregatik, Sukalde Zuzendaritzako bigarren –azken– mailako ikasleekin Euskal Herrira bidaia antolatzeaz arduratu da 2017tik. Goatzeko bai, baina ikasteko eta lanerako ere aprobetxatzen dituzte egonaldiak. Aurten, Basque Culinary Center, Gamarrako Ostalaritza eskola, Donostiako merkatu eta jatetxe desberdinak... ezagutu dituzte. Eta mahukak jaso dituzte Ur-Zaleak elkartean 70 pertsonentzako menu galiziarra prestatzeko.

TREN BAT SUKALDERA, BESTE BAT IKASTETXERA

Galiziara bueltan zela, lau oposizio gainditu, eta aukera guztien artean, irakasle sartzeara erabaki zuen Fernandezek. Eta a ze ikara, hasieran. «Hasten zara, esperientzia profesionalarekin, baina ez dakizu zer den sukaldaritza irakastea. Ia hamar urte eman nituen ulertzeko nola transmititu ikasleei da-

kidan guztia», aitortu zuen. Orain, pasioz bizi du eta uste du azkenean asmatu duela dakien hori ikasleei erakusten; «Tira, erretiroa hartzeko lau urte falta zaizkidanean», esan zuen bromatan.

Orain, esperientzia bildu ostean, «azterketarik jartzen ez duen irakaslea» da Fernandez ikasleentzat. «Hasieran mundu guztiak gustura hartzen zuen. Baina azterketarik ez egiteak zer esan nahi du? Esan nahi du astero-astero egin behar duzula lana», oroitu zuen.

«Testuinguru profesionalak» izena eman dio 2016tik aplikatzen duen irakaskuntza moldeari. Bederatzi taldetan banatzen ditu –besteak beste, sukaldaritza kolektiboa, sukaldaritza tradizionala, “food track”-a eta sukaldaritza gastronomikoa–, eta ikasleek testuinguru horien guztien gaineko dokumentazioa lantzen dute ikasturteetan zehar, horrekin, gerora, produktu bat sortzeko: otordu bat edo bestelako proiektu bat. Adibidez, “amonen erre-zeta-liburua” izeneko egitasmoa dute martxan aspaldi: kazetari batzuek abiatutako ekimenari segida eman eta ikasleek haien amonen edo gertuko andre helduen errezeta tradizionalak berreskuratu dituzte. Altxor pila bat metatu dituzte horrela.

Lehenengo orrian, Arzak jatetxeko jangela. Hemen, Ricardo Fernandez Rey, sukaldaria eta Pontevedrako Carlos Orosa zentroko irakaslea. Gorka RUBIO | FOKU

Bestela, ohiko kalifikaziorik ez du erabiltzen irakasle honek, baina ikasleek gaitasuna hartzen dute haien bila-kaera positiboa den ala ez ulertzeko. «Kurtso hasieran koaderno bat hartzen dute ikasleek, eta hor jasotzen dute informazio dena. Aste guztietan egin beharreko lana egin badute, hor dute kalifikazioa. Hori bai, nire ikasleak, astebetean klasera etorri ez badira, trena galtzen dute. Niri sistema honek funtzionatzen dit, eta Espainia osoko ki-deak askotan eskatzen didate sistema erakusteko», esplikatu zuen.

Baina koaderno baina modernoagoa den beste tresna bat ere erabiltzen du Ricardo Fernandezek: sare sozialak. «Ikasleria aldatu egin da. Ezin zara komunikatu ikasleekin 2000ko mintzairarekin», ebatzi zuen.

Sarean “Profesor FP” izengoitiarekin ezaguna den irakaslearen esanetan, ikasleak sare sozialekin «engantxatzea» oso erraza da. Eta eraginkorra: «Ikasleek badakite non aurkitu dezaketen klaseetan esplikatzen dudana».

ROMANÉE-CONTI BAT INORENTZAT

Bodegaren freskora –15-16 gradutan mantentzen dute, eta hezetasuna, %85ean– sartu zen ikasle-oldea, korridore estuak zeharkatzera. 70.000 ardobotila zituzten inguruan, eta ez edonolakoak. Bonbilla batekin erakutsi zuen Shua Ibañezek zaharrenetako bat: Federico Paternina, 1930ekoa. Garestiena zein den galdetu zioten: Romanée-Conti, 14.000 euro botilak. Apalategien artean aingiren pare ibiltzen hasi ziren ikasleak, badaezpada.

Arzak jatetxean Romanée-Conti botila batekin bazkaltzea ez da mundu guztiarentzat, baina Ricardo Fernandezek sinisten du sukaldariek berdinegon behar dutela Arzaken edo eskoletako jangeletan. Horregatik, eremu guztietarako prestatzen dituzte ikasleak Pontevedrako zentroan. «Lehenengo hiruhilekoan jatetxe gastronomikoa lantzen dute, gehien erakartzen dituen aldea. Baina kantina ere bai, eta bertan egunero 70-80 bezero dituzte. Esaten diet sektore garrantzitsuenetako bat, askotan ez de-

na kontuan hartzen, kolektibitateena dela: ospitaleko sukaldaria, eskolako sukaldaria, zaharren egoitzako sukaldaria... sukaldari horiek dira, egiaz, herrialdea sostengatzen dutenak, eta ez hauek –baietsi zuen Arzak hatzarekin seinalatuz–. Hauek izarrak dira, ados, baina ospitaleko sukaldariak dira kontuan izan beharko genituzkeenak. Horregatik, lehenengo hiruhilekoan, esaten diet 70-80 bezero horiek beraien kideak direla, irakasleak, eta primerako jana eman behar dietela».

Euskal Herritik bueltan, Galizian praktikak egin eta goi-mailako gradua amaituko du 21 laguneko ikasle talde honek eta, tamalez, horietako batzuk ostalaritzaren alde iluna topatuko dute. «Orain, enpresaria kexu da gaur egun go gazteek ez dutelako lan egin nahi. Funtzionarioak izan nahi dutela, baita ostalaritzan ere. Ni hori entzuteaz apur bat nekatuta nago. Ez da izango gaur egun jendeak ordutegi duin batekin, soldata duin batekin, lan egin nahi duela? Ez ostalaritzan bakarrik, sektore guztietan! Ez al da hori izango eskulan kualifikatua falta izateko arrazoia? Gazteak trebeak dira, lan egin nahi dute, baina baldintza duinekin», komentatu zuen Carlos Orozako irakasleak.

Fernandezen ikasleak, bederen, lan egiteko gogoz daude, maisuak segurtatu zuenez. «Pontevedrako merkaturan postu gastronomiko bat dauka, eta bertan, ikaskuntza planaren barnean, jendeari arreta ematen diogu. Jarduera hauek entseatzeko aukera bakarra larunbatetan genuen, klase orduetatik kanpo, kobratu gabe. Gazteek ez dutela lan egin nahi? Bada, ikasle guztiak etorri ziren, beraien borondatez, larunbatetan 08.00etatik 17.00etara. Inork ez zuen ezetz esan», kontatu zuen.

Enpresarien begirada aldatu behar dela iritziz dio, baina baita bezeroena ere: beharginek baldintza hobeak behar badituzte, jatetxeek, agian, prezioak igo behar dituzte, agian ostalaritzako establezimendu gehiegi dago, eta igual ezin dute horrenbeste denboraz irekita iraun. Eta, beraz, agian, bezeroek «ulertu behar dute ezin du-

tela gaueko 11etan afaltzen hasi», zehaztu zuen Fernandezek adibide modura. «Nik 14 ordu egiten nituen lan egunean, oporrik gabe. Hori nahi al dut nik nire seme-alabentzat edo nire ikasleentzat? Ez, guztiz kontrakoa. Hori bai, ikasleei erakusten diet lanean emango dituzten orduetan produktiboak izan beharko dutela», gaineratu zuen.

BARATZETIK LABORATEGIRA

Eskaileretan gora egin eta Arzaken laborategi sonatua topatu zuten ikasleek. Ordenagailua, 3D inprimagailua, azpilak, eta halakoak daude ezohiko sukalde honetan. Sartu eta parez pare, bilduma erraldoi koloretsu bat. 1.500 erreferentzia daude Arzaken informazio bankuan, bakoitza bere potean sartuta. «Juan Marik asko bidaiatzen zuen, eta mundu osoko zapoak ekarri zituen», azaldu zien Shua Ibañezek ikasle zurtuei. Modan den konbutxa edariarekin ari omen dira frogak egiten, kefirrarekin... bertan asmatzen dira hiru izarreko jatetxeko platerak.

Michelinen merezidun diren plater hauek mundu osoko teknikez, elikagaiez eta zaporez bustitzen diren arren, oinarrian, Ibañezek esan zuenez, bertako produktua dute beti.

Kilometro zero filosofia darabilte Carlos Orozan ere, Fernandezek baietsi zuenez. Urte asko dira, gainera, jasangarritasunaren mantra ahalik eta eremu gehienetara zabaltzen dabiltzala eta, hala, ikasle talde batek otordu bat prestatu behar duenean, horren arabera jokatzeko du, hasi eta buka.

Lehenik, bezperan, merkatura joan, arrain-saltzailearekin hitz egin, harakinarekin, baserritarrekin, eta behar diren produktuak erosi. Ikastetxean, bestalde, baratze handi bat dute, eta bertako barazkiak eta belarrak ere baliatzen dituzte sukalderako. Eta otorduen amaieran geratzen den soberakina konpostarako biltegi batzuetara bideratzen dute. Honekin, ikastetxeko baratzea ongarrantzen dute, baina bestelako erakundeek ere hartzen dute probetxu Carlos Orozako konpostaz, Pontevedrako Udalak, kasurako.

1939ko Federico Paternina ardobotila, Arzak jatetxeko bodegan.
Gorka RUBIO | FOKU

«Ikastetxean ehunka tona hondakin sortzen ditugu urtero, eta lortu dugu %95 aprobetxatzea. Faltza zaigun %5 hori kafetegikoa da, eta aprobetxatzeko prozesuan dago hori ere», azaldu zuen, harro, irakasleak.

KOADERNOAREN ITZULERA

Euskal Herrirako bidaiaren hondarretan ziren CIFP Carlos Orozako ikasleak Arzakera bisita egin zutenean. Koadernoko orri batzuk beteta eramango zituzten Galiziara bueltan; Ricardo Fernandezek ere bai, ziur. Autobusez egin zuten bidaia, baina aurki trenegingo dute bidea, izan Arzakera ala ospitaleko sukaldera.

