

infraganti

IGOR ARREGI

Sukaldaritza bai, ikasi zuen, baina tarteka bakarrik aritzen da sukaldean. Bezeroei ongietorria egin eta haiek jan-edana gustura egin dezaten arduratzen da. Jatetxeko semea izanik ondo daki ostalaritza zer den. Jantoki buru onenaren Euskadi saria jaso du. Horretarako ez du eskolara joan beharrik izan, gurasoak izan ditu etxean bertan maisu.

Langileak hara-hona dabiltza jangela garbitzen eta txukuntzen Kaia-Kaipe jatetxean. Igor Arregi (Getaria, 1971) dena behar bezala dagoen begiratzen ari da. Itsaso urdinak aparteko markoa jartzen die jatetxeko leihoei. Baina badute aurretiagoko lanik.

Pozik hartu du Euskadi Gastronomia saria. «Nire lanari eman zaion onespen publikoa da; polita eta eskertzekoa da». Bereziki gurasoei adierazi die eskerrona. «Beraiekin ikasi dut dakidan dena», dio. Baita lantalderei ere. «Denek gauza bera esaten dute ondo geratzeagatik, baina egia da». Neguan 15 langile dira, udan 30era iristen dira.

Lidia Olaizola emazteak eta biek daramate azken urteotan negozioaren ardura. Familia kontuetan zaila izaten da bat etxeko negozioan lanean noiz hasi zen esatea. «Txikitatik aritu gara hiru anai-arrebok laguntzen». Hemezortzi urte daramatza jantoki buru bezala.

Enpresa ikasketak egin zituen lehenik, eta ondoren Luis Irizar maisuarengana jo zuen, honek Donostian duen sukaldaritza eskolara. Martin Berasategirekin ere egin zituen praktikak. Sukaldari ikusten zuen bere burua. «Beti gustatu izan zait sukaldean aritzea. Baina gurasoek eta bezeroek eurek ere jantokian egon eta bezeroei kasu egitea eskatzen zidaten», dio. Ezin bietan egon.

Ostalaritzako jardueraren argi-itzalak ditugu hizpide. «Gustukoa izan behar duzu, bestela ez du merezi. Oso lotua da, ordu asko dira, baina bezeroen eskerrena ere jasotzen duzu. Jende asko ezagutzen duzu», dio.

Mende Erdiko historia du atzean jatetxeak. Irulegineako ormek –horixe da etxearen izena– makina bat bezeroen joan-etorria ikusi dute. Berdin herri-tarrak, goi burgesiako pertsonak eta Donostiako Zinemaldira etorritako Hollywoodeko garaiko izarrak.

Atzean geratu dira Maria eta Inazio aitona-amonek Kaia taberna ireki zuteneko garaiak. 1962. urtea zen. Banderillak eta kazolatxoak eskaintzen zituzten. Zapoa, bisgua eta legatza izaten ziren aukeran, patatekin. Txipiroi kilo batek pezeta bat balio zueneko garaiak ziren. «Amona Maria oso sukaldari ona zen», nabarmendu du.

Alaba Maria Rosak eta Andoni senarrak, Igorren gurasoek, hartu zuten lekukoa ondoren. 1972an Kaipe jatetxea ireki zuten, Kaia-ren azpian. Kaia tabernan bezeroak Kantauri itsaso urdina du aurrez aurre; Kaipe jatetxeak, berriz, terraza du, arraina erretzen den parrilla bertatik bertara duela.

18 urterako argi zeukan Igorrek jatetxean gurasoei erreleboa hartuko zuela egunen batean. Aita eta ama, biak, egoten ziren jantokian, bezeroen beharrei adi. Zortedun sentitzen da. «Nik baino meritu handiagoa dute aitak eta amak. Hori oso garbi daukat. Hutsetik hasi ziren, eta denborarekin izena, bezero asko eta arrakasta lortu zuten. Nik gutxienez mantentzea nahiko nuke», aitortu du.

Denboraldiko produktuak agintzen du Kaia-Kaipeko sukaldean. «Ahal den produkturik onena garairik onenean saltzen saiatzen gara. Orain hegaltzea hasi da, txipiroiak hasiko dira. Neguan onddoak direla, ilarrak, itsaskia ere gehiago saltzen da

neguan... Kokotxak, erreboiloa, mihi-arraina...», esan du. Portua bertatik bertara izanda arrain freskoa jatera datoz bezeroak. «Herriko arrantzaleek txipiroiak, barbarinak, itsas kabrak, mihi-arrainak ekartzen dizkigute. Horrez gain, Donibane Lohizune, Pasaia eta Lekeitio ere hornitzaileak ditugu», azaldu du.

Kalitatea lehenesten dute. «Bezeroak pixka bat gehixeago ordaintzeko prest izaten dira. Ona jan nahi dute eta nik dagoen onena bilatzen dut. Ez dut preziorik galdetzen. Onenarekin joanda arazoren bat eduki deza-kezu, baina, prezioari begira bazabiltza, jai duzu!», dio.

Kalitatea eta zerbitzua. Biak eskutik doaz. «Bietako batek huts egiten badu bezeroa ez da itzuliko. Janaria ona bada, baina harrera egokia egin ez badiozu

ez da bueltatuko, eta berdin oso zerbitzu ona baina kalitatea txarra ematen badiozu. Negozioaren sekretua bezeroa itzultzea da. Hori gauzak ondo egiten ari zaren seinale da».

Bezeroak mimatua sentitu nahi du. «Zer nahi duen galdetu, daukazun generoaren arabera eskaintza ona egin, konfiantza eman... Psikologo lana da. Tarte-ka mahaira joan, galdetu zer moduz ari diren jaten...», dio.

Jaso berri duen saria ikusita, garbi dago platerekoarekin batera Igorrek eskaintzen dien tratua ere baloratzen dutela. «Badi-za zer jan edo edan nahi duten dakitenak, baina asko dira gomendioak gogo onez hartzen dituztenak, gero eta gehiago».

Arrainak bezainbesteko estimazioa du itsaskiak. Bizi-bizirik ikus ditzakegu, bisitarien zain,



abakandoak, otarrainak, zigalak, nekorak eta izkirak, jatetxetik metro batzutara dagoen haztegian. Ederki daude itsasotik zuzenean datorren uretan. Izan ere, inork gutxik daki Kaia jate-txearen aurreko kalean, galtza-da-harriaren azpian, ur gazia daraman hodia dagoenik.

Kaia-Kaipek duen ardo bodega ere nabarmentzekoa da. Guztira 40.000 botila dituzte. «Aitak afizio handia izan du. 30-50 erreferentziatik 1.000 izatera pasa gara. Bezeroak izan dira, oharkabean, mila erreferentzia izatera eramane gaituztenak. Ardo desberdinak dastatuz sentsazio berriak bizi nahi ditu bezeroak. Upategi bat bakarrik ez, uzta jakin bat eskatzen du, gainera». Hilero-hilero berritzen dute karta. Aitak etxe-koentzat osatu duen bilduma propioak ere 4.000 botila ditu.



«Gurera datozenek ona jan nahi dute eta horixe bilatzen dut. Onenarekin joanda arazoren bat eduki dezakezu, baina, prezioari begira bazabiltza, jai duzu!»

«Bezeroak beraiek izan dira, oharkabean, bodegan mila erreferentzia izatera eramane gaituztenak. Ardo desberdinak dastatuz sentsazio berriak bizi nahi ditu bezeroak»

Bezeroen profila azaldu digu. «Urritik apirilera bitarte hemen inguruko jendea dator: astelehenetik ostiralera enpresak, larunbatean lagun taldeak eta igandetan familiak. Maiatzetik urrira atzerritarrak gehitzen dira; amerikarrak, errusiarrak eta japoniarrak gehienbat. Asteburuetan eta zubietan, berriz, kataluniarrak», kontatu du.

Bezeroek, iritsi, eta etxean bertan egindako hegaluzea izaten dute zain. «3.000 kilo hegaluze sartzen dugu latan urtean. Ez dugu saltzeko egiten, bezeroari datorrenean eskaintzeko baizik. Etxean egindakoa bezalakorik inon ez», esan du Igor Arregik agurtu aurretik. •

Igor Arregi, Kaia-Kaipe
jatetxeko bodegan.
Andoni CANELLADA |
ARGAZKI PRESS

«Pozikitivity? Negartibility!»

Galder
Gonzalez

Bai! Pozik egon behar dugu! Alai. *Molatu* egin behar dugu. Izan ere, 23 urte bete nituen arte mediku euskaldunik ez izatearen arazoa nire negatibitatea omen zen. Noski, karre-ra euskaraz egiterik ez izatea ere nire errua izan zen, ez nengoelako pozik, ez nuelako behar beste *molatzen*. Polizia kolonialak gazteleraz hitz egiten dute, gauzak ez dizkiegulako irribarre batekin esaten. Eta noski, euskara prestigiatu behar omen dugu; arazoa gurea da, euskaraz txorradak baino ez ditugulako esaten.

Benga! Egin dezagun irribarre. Izan gaitezen *poziktive*. Baina ez zait irribarre ateratzen: Uriarte sailburuak dio hemen-dik hiru urtera 16 urteko gazte-txo guztiek euskara jakingo dutela, baina horretarako ez dute A eta B eredua deuseztatuko. Jarraituko dute irakasle erdaldunak hezten unibertsitate publikoan. Jarraituko dute gaztelera gauza serioetarako erabiltzen eskoletan. Ez dute murgiltze eredurik jarriko, ez dute ezer ere egingo frakaso hutsa izan den ereduaren politika albo batera uzteko.

Benga! Egin dezagun irribarre. Bitartean Uriarte sailburuak eta Urkullu lehendakariak LOMCE legea aplikatuko dute, antza orain konturatu direlako derrigortuta daudela hori egitera. Berdin dio gehiengoak hala nahi ez izatea, aplikatuko dute eta guk irribarre egin eta polito hitz egingo diogu Werti.

Noski! Arazoa ez da Zumaian pediatria erdaldun elebakarrak kontratatzea. Edo Hezkuntza Ordezkaritzako langile batzuek euskaraz ez jakitea. Arazoa gurea da.

Pozikitivity? Egoerak negargurea ematen du: *negartivity!* «*Háblame con mayor educación, vasquito de mierda*». •

xole.aramendi@gaur8.info