



PANTAILA TXIKIAN

Gaizka Izagirre Brosa

Sukalde kontuak

Chef's Table

NETFLIX

Sukaldari handien inguruan sarritan sortzen den show hori apur bat neurrigabea iruditzen zaidan arren, nabaria da modan dagoen zerbait dela. Gero eta jende gehiagok jarraitzen ditu Michelin gidetan azaltzen diren “izar” horiek guztiak, eta “50 jatetxe onenen” erako zerrendek sare sozialak inbaditzen dituzte. “MasterChef” edo “Top Chef” bezalako telebista formatuen arrakasta ere itzela da. Baina, zer dakigu benetan

Ez dakit zer duen gastronomiak, baina pantailan jendea kozinatzen –eta jaten– ikusteak erlaxatu egiten nau. Hipnotizatua geratzen naiz platerak nola konposatzen dituzten ikusten eta sukaldaritzarekin lotura duten ia saio guztiak irensten ditut. Dokumentalak izan ala fikziozko telesailak izan, sinopsian «sukaldea» edo «gastronomia» irakurtzea argudio nahikoa izaten da niretzat proposamen horretan bi aldiz pentsatu gabe murgiltzeko. Jarraian, sukaldaritzaren gaia oinarri hartuz, pantaila txikian ikusi ditudan proposamen gustagarrienak. On egin!

chef miretsi horiei buruz? Nola iritsi dira gailurrera eta nola bururatzten zaizkie irrealak diruditen errezeta horiek?

Galdera horien guztien adibide eta erantzun gisa, Netflixen “Chef’s Table” sailak gastronomiarekiko dagoen gero eta interes handiagoa erakusten du. Dokumental sorta honetan, 50 minutuko ataletan, munduko sukaldari handien bizitzaren alderdi bat erakusten digute, arrakastaz, porrotaz, egoaz eta sukaldaritzaz harago doazen beste gai batzuez hitz egiten duten bitartean. Sukaldari ho-

riek beren jatetxeetako ateari ireki eta arrakastaren sekretua agerian uzten dute.

Aitzakia bat jartze aldera, emakumezko sukaldarien presentzia desorekatu samarra iruditu zait. Ageri direnak: Niki Nakayama, Dominique Crenn, Ana Roš, Nancy Silverton, Christina Tosi, Cristina Martínez, Bo Songvisava, Mashama Bailey eta Asma Khan. Jatorrizko “Chef’s Table”-tik “Pizza”, “Barbacoa” edo “France” atalak sortu dituzten arren, aipatu dudana aukeratuko nuke.



The Bear

DISNEY+

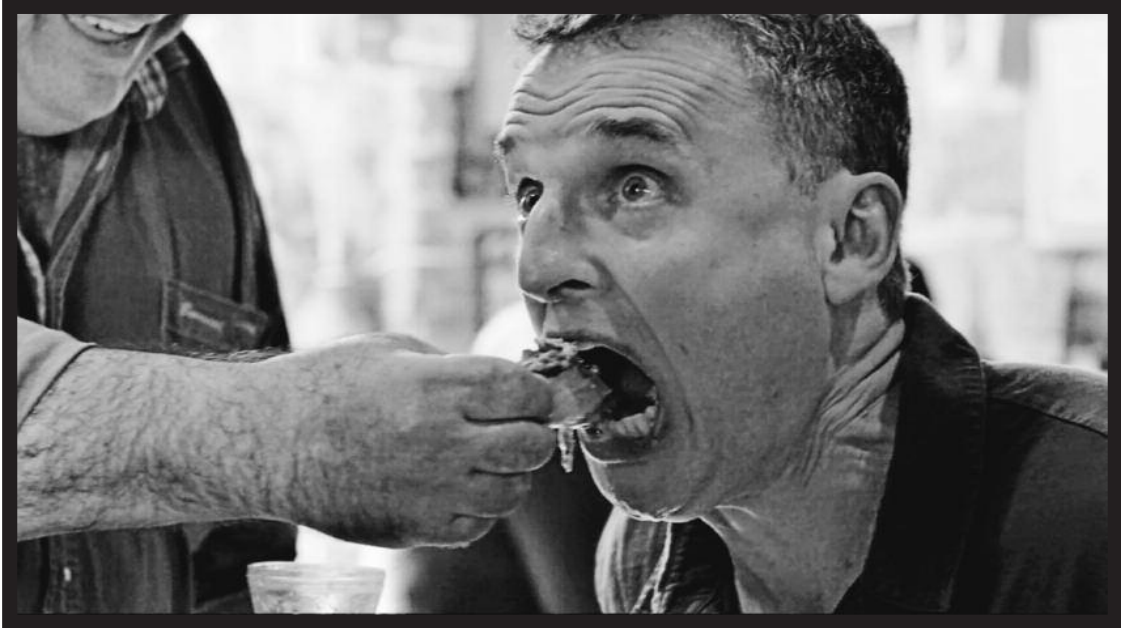
Fikziora egingo dugu jauzi orain telesail berezi hau aipatzeko. Goi sukaldaritzaren alorrean eta munduko jatetxerik onenean lanean ari den chef gazte batek bere karrera eta anbizioak bazterrean utzi beharko ditu, Michael anaiak bere buruaz beste egin ostean, Chicagora itzuli beharko duelako, bere familiaren jatetxe txikia aurrera eramateko: The Original Beef of Chicagoland, auzoko sandwich-jatetxe xume bat.

Nortasun ikaragarria duen eszenaratzea erabiliz, auzoko sukaldaritzaren aldeko apologia bikaina iruditu zait telesaila, eta argumentuak pertsonaiak bere barne mundua sukaldaritzaren bidez nola berregiten duen erakusten digu. Jatetxe baten barruan gerta daitezkeen gorabeherak fisiko ki eta mentalki kontrolatzeaz gain, anaiaren suizidioak dakarren kudeaketa emozionala ere presente egongo da une oro. Era honetako negozio baten alde argitsu zein ilunak erakusteko ahalegin hori erre-minta zinematografikoen bidez ere ezin hobeto gauzatzea lortu dute. Aparta!

Ugly Delicious

NETFLIX

David Chang sukaldaria munduan zehar ibiliko da zapore eta errezeta berriak bilatuz, eta, batez ere, lagunekin eta ezezagunekin hitz egingo du sukaldaritzako tradizioen antzekotasunei buruz hausnartzen duen bitartean. “Ugly Delicious” saioan sukaldeak ikusiko ditugu (asko), eta baita jendea jaten ere (are gehiago), baina, batez ere, mahai baten bueltan sortzen diren hizketaldiak ditu oinarri, eta sukaldaritzaz, giza harremanez, gaurkotasunaz, politikaz eta beste



hamaika gauzaz hitz egiten da. Zentzu honetan, esan daiteke ez dela ohiko sukaldaritzaren programa bat. Ezta plater onenaren aldeko bilaketa etengabea ere. Plater jakin bati lotutako jatorri, sustrai eta sentsazio eta emozioen aurkikuntza baizik. Atal batzuk irregularragoak edo astunagoak iruditu zaizkit; hori gertatzen bazaizue, hurrengo aukeratu besterik ez duzue, aurkezleaz gain ez baitago inolako lotura zuzenik euren artean.

Somebody Feed Phil

NETFLIX

Jakiak, sukaldariak eta errezetak ikusteaz gain, pertsonak jana-riak janez gozatzen ikusteak ere asko suspertzen nau. Horretarako pertsonarik aproposena Phil Rosenthal iruditzen zait. Janaria, kultura eta umorea uztartzen dituen “Somebody Feed Phil”-en atal bakoitzaren amaieran etxeko hozkailua eta jakitokia inbaditu nahiko dituzu etengabeko gose sentsazioa piztuko baitzaizu.

Philek munduko hainbat hiritara bidaiatuko du, eta era guztietako platerak dastatuko ditu. Telesail hau bereizten duen elementuetako bat umorea da; izan ere, Philek —berrogeita hamar urte izan arren— ume baten espiritua erakusten du hasieratik, eta jaki bakoitza dastatzen duenean transmititzen duen pasioa sekulakoa da.

Bere umorea ez da txisteetan edo txantxa traketsetan oinarritzen, jatearen unean sortzen den momentuetan baizik. Phili izugarri gustatzen zaio janaria eta jatea, honi buruzkoa baita saio hau, baina gehiago maite du jendea, eta hori antzematen da. Ia guztia negatibotasunak inbaditzen duen garaiotan, Phil bezalako pertsonak telebistan ikusteak asko lasaitzen nau, bere gozamenak pantaila zeharkatzen baitu.

Julia

HBOMAX

Fikziora itzuliko naiz berriro asko gozatu baitut telesail honekin. 2022ko estreinaldien artean telesail eroso eta atsegin baten bila bazabiltza, “Julia” da aukeratu behar duzuna, hauxe izango baita zeure toki zoriontsu berria. Ez da bizitza aldatuko dizun telesaila, baina bai une oro irribarre batekin ikusiko duzuna.

Julia Child-en bizitzan oinarritutako telesaila da, eta zehazki berak sortu zuen “The French Chef” sukaldaritza saioan –aitzindaria izan zen–. Telesaila, geure burua berrasmatzeko ahalmenaren aldarrikapen zoragarria iruditu zait, dugun adinetik harago gure potentzialtasuna balioztatzeko beharrari buruzkoa eta gure berezitasunak gure bertute handienak izan daitezkeela ulertzekoarena.

Nabarmenezkoa, nola ez, Sarah Lancashire (“Happy Valley”) aktorearen lan itzela, baita bere bikotekidea gorpuzten duen David Hyde Piercearena ere (“Frasier”); tandem zoragarria egiten dute biek.

Street Food

NETFLIX

“Street Food”-en denboraldi bakoitzean herrialde jakin baten kaleko gastronomia izango da aztergai. Lehen denboraldian Asia, bigarrenengoan Hego Amerika eta hirugarrenengoan AEBak. Kaleko sukaldaritza oinarri hartuz, borrokari, elkartasunari edo talentuari buruzko istorioak ezagutuko ditugu saio honetan, guztia irudi panoramiko eta argazki lan bikainez jantzita.

Kapitulu bakoitzean erakusten da ez dela sukaldari famatua izan behar, edo ingeniari batek sortua dirudien abangoardiazko teknikaz gainezka egiten duen platerik behar, sabelak eta bihotzak konkistatzeko. Agertzen diren protagonistek dioten moduan: «Janaria begietatik sartzen

da lehenengo, gero zure sabelera doa eta azkenik bihotzera».

Hori da telesail honek islatu nahi duena. Zeharka bada ere, eta oso orokorki, janari-saltzaile ibiltari hauen bidez, herrialde jakin bakoitzaren historia soziala, ekonomikoa eta politikoa ere azaltzen da. Lastima, azken hau apur bat azalean geratzen delako, gehiago landu izan balitz telesail guztiz biribila izango bailitzateke.

Kultura, tradizioa eta ideologiari buruzko koilarakadaxko honekin konformatu beharko dugu.

Shin’ya shokudou: Tokyo Stories

NETFLIX

Fikzioarekin amaitu dut, eta proposamen japoniar batekin. Yaro Aberen manga batean oinarrituta dago. Shin’ya Shokudou –Gauerdiko Kantina bezala ezagutzen dena– jatetxean afaltzen duen jendeari buruzko hainbat istorio kontatzen ditu. Jatetxe horrek badu berezitasun nagusi bat: gauerdian bakarrik irekitzen da, gaueko 12etatik goizeko 7ak arte.

Kaoru Kobayashik jatetxeko sukaldari eta jabea gorpuzten du. Bertatik, pertsonaia bitxiak zein arruntak pasatuko dira eta telesailak horiei buruzko istorioak azaltzen ditu, komedia eta dramaren artean mugitzen den bitartean. Bere jabe misterioitsuak –Master ezizenaz ezagutzen dute–, lau plater baino ez ditu kartan, baina bezeroak beste osagai batzuk eramaten badi-tu, behar dena prestatuko du.

Egiari zor, ez dut uste sukaldaritza buruzko telesail bat denik, gastronomia aitzakia besterik ez baita pertsonaia hauen bizitzak ezagutzeko. Erraz ikusten den telesaila da, hamar kapitulu besterik ez baitu eta bakoitza hogeita minutu ingurukoa. Atalen artean gainera ez dago loturarik, jatetxea eta pertsonaia batzuk salbu, jakina.

