

*in*fraganti

MARIA AMUNDARAIN

Txikitan Eva Arguiñañok sukaldean nola egiten zuen begira egoten zen pantaila txikian. Pasioz bizi du sukaldaritza. ETBko “Sukaldarien Liga” lehiaketa irabazi ondoren, eguneroko errutinaz gozatzen du Arzak jatetxean. Bere jantoki propioa izatea du amets. Bitartean, profesional handiengandik ikasi nahi du ofizioa. Lanari ez dio beldurrik.

Maria Amundarainen aurpegia ezaguna egingo zaio irakurle bati baino gehiagori, “Sukaldarien Liga” ETBko lehiaketan gailendu baita 50 sukaldariren artean.

«Azaroan egin genuen grabaketa eta abenduaren lean izan zen finala. Isil-isilik egon nintzen. Etxekoek bazekiten, baina beste inork ez. ‘Ea saria kenduko didaten’ pentsatu nuen. Jendeak zoriondu egiten nau eta orain bai, sentitzen dut irabazi dudala», kontatu du.



Maria Amundarain sukaldari gaztea. Jon URBE | FOKU

Bere izena entzutean harri-dura suma zitekeen sukaldari gaztearen aurpegian. «Momentuan ez nuen sinesten. Sartzeagatik sartu nintzen saioan, kuadrillakoek animatuta, eta ez nuen espero finalera iristea ere. Nire buruarekin oso burugogorra naiz eta dena perfektu egin nahi izaten dut, eta oso zaila zen hori egitea. Jende piloa zegoen!», esan du.

26 urterekin, badu eskarmenturik sukalde profesionaletan. Baina besterik da platoon, kamerak begira dituzula, tenplea mantentzea. «Platoon denbora erreala da, sukaldean ez. Eguneroko lanean ez daukazu zure gainera etorriko den epaimahaikiderik. Eta denok taldea osatzen dugu, norbaitek gaizki eginez gero denon artean salbatzen da. Lanean beti taldekide berak dituzu, telebistan, aldiz, ez», egin du alderaketa.

Gastronomiak aspaldian jendartean duen bistako presentzia, pisuaz, galdetu dio. «Telebistan modan egon da sukaldaritza. Nik uste pasatzen ari dela, jendea aspertu egin da. Baina gizartean beti izango du presentzia».

Babelgo Dorreak dira egun puntako euskal jatetxeak. Tutoretza lanak egiten ditu Amundarainek praktiketako sukaldari gazteekin. «Mexiko, Kolonia eta Txinakoak ditut, hiru. Mexiko eta Kolonbiatik asko etortzen dira. 6-9 hilabete egiten dituzte».

Bi urte daramatza Arzak jatetxean lanean. Momentuz bertan jarraitzeko asmoa du. «Oso gustura nago», dio.

Partida-buru da zumaiarra. Zizka-mizka hotzak, zizka-mizka beroak, haragiak eta arrainak izan ohi dira partidak jatetxeetan. «Hiru partida-buru gaude bakoitzean. Guk

prestatutako platerak ondo ateratzea eta praktiketako ikasleei nola egin irakastea da gure ardura», dio.

Jaki tradizionalak prestatzen ditu Amundarainek. «Babarrunak txorizo eta odolkiarekin edo ilarak patatekin –orain da denboraldia–, adibidez. Kanpotik jende asko etortzen da eta hemengoa, tradizionala, probatu nahi du. Bertakoak ere badira aukera hori egiten dutenak. Menua osatzen duten beste plater batzuk ere egiten ditugu», azaldu du.

OLAGARROAREN ATZETIK DENIARA

Handiengandik ikasi nahi du zumaiarrak. Aurretik hiru urte egin zituen Denian, Quique Dacostaren aginduetara. Praktikak egiten hasieran, eta lanean, ondoren. Olagarroa asko lantzen du eta horrek erakarritza joan zen bertara Amundarain. Nola ez, zumaiarra izanik.

«Oso modu desberdinean prestatzen dute, guk Zumaian egosi-edo egiten dugu, edo lehortu zopa egiteko. Han beste era batera lehortzen da, plantxan egin eta urtsu gertatzen da. Ez da egosten. ‘Olagarroen etxea’ geneukan, egunero igotzen nintzen tentakuluak ukitu eta ze puntutan zegoen jakiteko. Oso polita zen lan hori. Usaina, bai, noski, hor zegoen. Beste jaki batzuk gustukoagoak ditut, baina zumaiarra izanik kariñoa diot olagarroari».

Zer ikasi zenuen sukalde bakoitzean? «Quiquek gaur egungo teknika gehiago erabiltzen ditu. Platerak mimoz eginak dira, edertasuna bilatzen du. Polit-politak dira. Arzakek teknika ez du hainbeste erabiltzen. Denboraldiko osagaiak ditu eta aldatuz doa menua. Gutxienez sei hilabetetik behin berritzen dute. Aste ho-



Irribarrez begiraten dio etorkizunari zumaiaarrak. Jon URBE | FOKU

netan eta hurrengoan bazkari erabat desberdina egin dezakegu. Quiquek ez du aukera hori, urte osoan gauza bera jango duzu», adierazi du.

EVA ARGUIÑANO

Sukaldaritza zaletasuna ez du etxean jaso. «Eva Arguiñanoren saioa ikusten nuen telebistan –ez zen postreena bakarrik–, eta gurasoei esan nien behin errezeta bat egingo nuela. Basque Culinary Center ireki zutenean, amari esan nion bertan ikasi nahi nuela. Pribilegioa izan zen hemen bertan ikasketak egiteko aukera izatea. Eta mundu osoko pertsonak egiten dituzu lagunak».

Zerotik hasi zen. «Ez nekien ezer, etxean egindakoa, besterik ez. Jakiak nola moztu ikasketik hasi ginen. Lantaldearen lidergoa nola eraman ere irakatsi ziguten, oso inportantea da. Hori jakin gabe ezin zara

inora joan, sukaldaria izango zara, besterik ez. Psikologia ere landu genuen, ponentzia bat eman behar badugu, adibidez». Garbi dio. «Sukalde profesionalera sartzean ikusten duzu benetan gustuko duzun ala ez. Nire ikaskide batzuek lau urteko karrera egin dute eta ez dute sukaldari izan nahi». Basque Culinary Center-ek eman dizkion aukerak nabarmendu ditu. «Gastronomia alorreko ate denak irekitzen dizkizu, zortea da. Sumillerra izan zaitezke, elikadura industrian aritu zaitezke... Hirugarren urtean erabakitzen duzu abangoardia, industria ala kudeaketaren artean».

Ikasketen amaieran, praktikak egiteko ordua iritsi zen. «Celler de Can Rocan egin nahi nituen praktikak. Edo bestela Diverxon. Baina Unibertsitatean gomendatu zidaten azken honetara hobe nue-

«Sartzeagatik sartu nintzen saioan, kuadrillakoek animatuta, eta ez nuen espero finalera iristea ere. Dena perfektu egin nahi nuen, eta oso zaila zen. Jende piloa zegoen!»

«Sukalde profesional batera sartzean ikusten duzu benetan gustuko duzun ala ez. Nire ikaskide batzuek lau urteko karrera egin dute eta ez dute sukaldari izan nahi»

la ez joan, oso gogorra dela». Egunerokoan ez du presiorik sentitzen sukaldean. «Lana da, baina nik gozatu egiten dut. Badira egun txarragoak edo hobeak, noski. Telebista saioa, hori bai, presioa zen. Oporretatik lanera bueltatu nintzenean esan nuen ‘azkenean, nire sukaldean nago!’».

Telebistako programak ikus-kizuna dira, sukaldaritza saioak baino gehiago. Nola bizi izan zuen hau? «Ahizpak esan zidan ‘zu zer sartuko zara

telebistan, ez zara graziosa! Reality Show-a da eta ez duzu jokorik ematen... Nik uste dut psikologoak bakoitzaren puntuak ikusita gure okerrera ateratzeko zirikatuta egiten gintuztela. Nik *prepotente* edo harroxko itxura eman dut. Amak ere horixe esan dit. Gero konturatu naiz horretaz. Niri berdin dit, egia esan, eza gutzen nautenek badakite nolakoa naizen», adierazi du.

Denbora eta dirua jatetxeetako esperientzietara bideratzen ditu. 25.000 euro, kopuru polita, jaso du sariagatik, eta zati handi bat horretarako gorde du. «Ez dit tripako minik ematen dirua horretan gastatzeak», esan du.

Sukaldeari eskaintzen dizkio lanorduak, baita aisiaren zati handia ere. Pasioz bizi du ofizioa. «Gailatekin probak egiten ari naiz. Osasungarriak dira, platanoa, oloa, datilak, kakahuete krema... erabiltzen ditut. Agian merkaturatzeko».

Jatetxe propioa irekitzea du amets. Non? «Zumaian ez, garbi dut. Donostian ere ez, hainbeste jatetxe dago... Buzia irekita daukat, ez dakit non. Leku klabe bat bilatuko nuke. Eta agian kanpora joan. Denetarik ikasi behar da, hemengoarekin bakarrik gertzen banaiz aspertuko naiz».

Gaur egun Dabiz Muñoz du erreferente. «Asko gustatzen zaizkit bere platerak, zapo-reak. Angel Leon ere bai, itsasoagatik. Sortzen dituen gauzak ikaragarriak dira. Umeek arraina jan dezaten ere programa bat dauka martxan. Gurasoek nire urtebetetze egunean jatetxea ikustea oparitu zidaten. Nire jatetxea muntatzen dudanean dena itsasoa izango da». •

Xole ARAMENDI ALKORTA