



XOUSE SIMAL

SUKALDARI GAZTEA. Estatu Batuetan ez eutsien sinesten, hain gaztea izanda, Guggenheimeko sukaldari burua zanik.

ESANAK

JOXEAN MARTINEZ

(Guggenheimeko sukaldarien burua)

«Gero eta gitxiago jaten dogu etxean, eta jaten doguzanak latak jana eta pizzak dira»

«Gero eta gatxagoa da itsasoko generoa topetea. Putzua agortzen dabil»

«Hemen errespetau egiten da elementu nagusia. Zaporeak bereizten dira»

«New Yorken emon genduan afariaren ostean, zorionak emon euskuezan»

«Hemengo sukaldaritzea zintzoa da»

SUKALDARI BURU GAZTEA. Joxean Martinez 22 urteko Guggenheimeko sukaldariak, afaria prestatu eban joan dan astean, New Yorken, Gehryren erakusketearen inaugurazioan

Iñigo Olabarri | BILBO

New Yorken egon barri da Joxean Martinez, Guggenheim Bilbao Museoko sukaldeko burua. Solomon R. Guggenheim museoan Frank Gehryren erakusketea zabaldu eben, eta horretarako galako afaria gertatu. «Frank Gehryk hiru jatetxe diseinatu ditu bere lanen artean, eta hare-etako sukaldariak joan ginen».

Urduritasunak jota joan zan, Silvia Pinedagaz eta Bixente Arrietagaz batera. «Arduratuta

gengozan. Ez genkian produktuak zelangoak izango ete ziran; guk eskatutakoak eskura euki-ko ete genduzan. Abioitik jaitsi, eta danak ikusi gura nebazala esan neutsen».

Eragozpena ez zan produktuenak bakarrik izan. Hegazkinean joazala, afaltzen egongo ziranak aurreikusitako bikotxa izango zirala jakinarazo eutsien Joxean Martinezi. New Yorkeko *jet-set*eko 320 pertsonaren sabela bete behar izan eben. «Ez hori bakarrik, afaria leku baten prestatu, eta, gero, ka-

mioietan eroan behar izan genduan museoraino».

«Eurak plater nagusia deritzen hori egin behar izan genduan, guretzat bigarren platera izango litzatekena», gaineratu eban sukaldariak. Patata semolearen ganean ipinitako lebatz errea, abakando gozokiagaz».

Azkenean, ederto urten eban danak, eta sukaldariak zorionak jaso zituen. «Batzuek *maitrea*ren bitartez emon euskuezan, beste batzuek, geu gengozan hotel berean egozan, eta ondo jan ebela aitortu euskuen».

Sukaldari burua zanik sinestu ez

Estatu Batuetan egon danean ez eutsien sinesten Guggenheim Bilbao Museoko sukaldari burua zanik. «Izan be, 22 urte daukadaz eta Estatu Batuetan sukaldari buru gitxi dagoz 35 urtetik beherakoak». Joxeanek dinoanez ez da hain harrigarria, «hamalau urte nituanetik egin dot behar sukaldean».

Joxean Martinez ez da afari handiak prestatzen ohituta dagoan sukaldaria. Guggenheim Bilbao Museoko jatetxea ez da handiegia. «Egunero 50 edo 60

pertsonarentzat emoten dogu jaten. Kalidadeari eutsi gura izan ezkerro, halantxe egin behar dogu. Astiro-astiro joan behar dau dan-danak. Ganera, hemen, Guggenheimen egiten doguzan platerak behar handia eskatzen dabe prestakuntzeari jagokonean».

Estatu Batuetan eta Euskal Herrian jaten emotea be ez da gauza bera izaten. Euskal Herrian produktu bakoitzaren jatorrizko zaporea da eskatzen dana. «Estatu Batuetan produktu oso onak daukiez, baina hango janera ez gagoz bape ohituta. Hemen baino *light*agoa da. Han, mahaira aterateko orduan, jatekoak daukan itxureak garrantzi handia dauka. Jate-txeak eurak be, askozaz luxuzkoagoak dira».

Euskal Herrian be apurka-apurka bide horretaxe hurre-ratu dira sukaldariak. «Baina ez hango moduan. Hemen errespetau egiten da plater baten elementurik garrantzitsuena. Zaporeak bata bestetik erraz bereizten dira. Sukaldaritzea oso zintzoa da. Ez dogu dana saltseagaz tapetan, jaten daue-

nak azpian zer dagoan ez daian jakin».

Barritzailea, baina tradizioari eutsita

Hemen, sukaldean prestatzen diran jatekoen kalidadeari eutsi gura izan ezkerro, tradizioa ez dala alde baten itxi behar dino. «Guk zuztarrak sakon daukaguz; jaiak dirala, ospakizunak dirala... holan ikasten da dastatzen. Ondo egindako bakailoa jatea plazerra da. Sukaldaritzea barritzailea egin leiteke, baina tradizioari eutsita. Ni horren aldekoa naz».

Jateko orduan euki dogun tradizioarekin jarraitu ahal izateko eragozpen handia bizitzaren erritmoan egon da aldaketa izan da, Joxeanek arabera. «Gero eta gitxiago jaten dogu etxean, eta etxean jaten dogunean, pizzak, latak indabak... eta antzerakoak. Sasoi batean amak prestatzen eustazan bazkarien falta handia igarten dot».

Ahal dauen bakoitzean beste jatetxe batzuetara joateko ohitura dauka Joxeanek. Hemengo jatetxeen maila benetan handia dala jakinarazo eutsan *Bizkaia*ri Joxean Martinezek.

Sukaldariak, eragozpen handienak, itsasoetako generoa topetako orduan daukiez. «Sasoi baten baegoan, baina jendeak ez eban ordaindu gura izaten. Orain, gura adina ordainduta be ez dago generorik. Putzua agortzen dago».



Bizkaiko Foru Aldundia
Lein eta Trasluzketa Sala



Diputación Foral de Bizkaia
Departamento de Empleo y Formación



Azpiegitura

IRAGARKIA:

Hornitzaileak eta azpikontrataria homologatzeko deialdi publikoa

- Eskaerak jaso eta emateko tokia:**
Azpiegitura, S.A.ren bulegoetan.
Sabino Arana, 8 • 48013 Bilbao
Tlf.: 944 393 561
www.azpiegitura.net

Iragarki hau argitaratu eta 30 egun pasa ondoren, Azpiegiturako hornitzailea edo azpikontrataria izan ahal izateko ezinbesteko beharkizuna izango da aldeaz aurretik homologatuta egotea.

Bilbon, 2001eko maiatzaren 22an