

RAFAEL GARCÍA SANTOS

Gastronomia kritikaria



Jatetxerik jatetxe ibili ohi da Rafael García Santos, mokadu han eta mokadu hemen. Gastronomia kritikaria da, eta bere iritziek oihartzun handia izaten dute. Batzuei ahogozo ona uzten die, beste batzuei kontrako eztarrira joaten zaie hark esana, eta beste zenbait sutan jartzten ditu. Sukaldarien egoak tontor betetzen ditu platerak, eta horretatik probatzea ere tokatu zaio.

Gastronomia kritikarien bizitzak goxoa ematen du: jatetxerik jatetxe, gutzia gozo-gozoak jan... Horrelako zerbait izan liteke?

Izan liteke, bai. Bi lagun jatetxe batera joan eta bietako bat kritikari ezaguna bada eta bestea herritar normala, kritikariari aterako diote abakandorik onena,

zen dira pixka bat nabarmentzen direnean. Hori da bidea, ez dago besterik.

Ongi jateko asko ordaindu beharra dago?

Ez, hori ergelkeria da. Baina jendea gustatu egiten zaio egunero jaten ez duen hori, eta kabiarrarekin amets egin dezake, nahiz eta munduko kabiarrak txarrena izan, edo trufekin amets egin dezake eta kiloa 12.000 euro ordaindu... Gauza bakoitza zenbat ordaindu daitekeen jakin behar da, hori da argi jokatzeko. Arrautza bat 20 euro ordaindu daiteke, munduko arrautzarik onena bada, eta angulak, izoztuak badira, 20 euro ere ez genituzke ordaindu behar. Herritarrek, ordea, harrotu egiten dira, eta mitologiak bere lana egiten du.

ri izateari. Beste lau adiskiderekin nengoen, eta Bartzelonara joan ginen lan kontu batera. 550 euro izan zen bost lagunena.

Eta dena zure kontu?

Bai, bai, hementxe daukat ordainagiria.

Zer egin behar da gastronomia kritikaria izateko?

Bide asko daude Erromara joateko, baina funtsezkoena zera da, egiten duzun hori gustatzea. Zenbait jendeak idealizatu egiten dute gure lanbidea, eta iruditzen zaie pribilegio izugarria dela jatetxera joan eta askotan ordaindu beharrik ez izatea... Hori, ordea, ikuspegi mugatua da oso. Gastronomia kritikariaren eredu klasiko gainbehera doa. Etorkizunean,

“Ongi jateko asko ordaindu behar dela uste izatea ergelkeria da”

eta, gainera, besteari baino arreta gehixeago jarriko diote. Kritikaria beti hartzen dute hobeto, baina haren iritzia ezin da oinarritu esperientzia pertsonaletan soilik. Kritikariak jakin behar du zein esperientzia eduki duen konfiantzazko jendeak, eta jatetxe hori zein esparrutan kokatzen den, bai beste kritikari batzuen iritzia aintzat hartuta, bai herritar arrunten iritzia aintzat hartuta. Zer jaten ari den aztertu behar du baina baita inguruko jendea zer jaten ari den ere eta zer jende mota dagoen jatetxean. Bizitza-psikologo handi bat izan behar duzu, begi zorrotzekoa, eta ahalik eta gehien hurbildu behar duzu gero islatuko duzun errealitatera.

Ez litzateke hobea kritikariak ezezagunak izatea eta oharkabean geratzea jatetxeetan?

Hori ezinezkoa da, zeren kritikari guztiak anonimoak izango bailirateke, eta anonimoak ere, denborarekin, ezagun bihurt-

Baina ilusio handia behar du angula batzuk 1.000 euro ordaintzeko, eta patrika ere neurrikoa.

Beno, nik ez nitzuke berdin ordainduko angulak eta erreboiloa, baina ez da arrazionala. Ardoarekin, adibidez, prezioak ez du egiten kalitatea. Garestien saltzen diren ardoak ez dira beti onenak, eta gerta daiteke ardo guztiak antzeko prezioa edukitzea baina ez izatea kalitate berekoak. Adibidez, zein xanpain saltzen da gehien munduan? Dom Perignon, eta non saltzen da gehien? Hoteletan. Eta zergatik? Ospakizunengatik. Azken batean, gehiago eragiten digu gure gizarte jardunak, gure gastronomia jardunak baino.

Gogoan duzu noiz ordaindu zenuen azkenekoz jatetxe batean?

Bai, duela astebate.

Eta kritikari lanean ari zinen?

Bai, bai, nik sekula ezin diot utzi kritika-

gastronomia kritika lotu-lotu egongo da kritikari-enpresaburuari; dirua erakarriko duten proiektuak abian jartzeko gai den neurrian egin ahal izango ditu bakoitzak bere kritikak aske eta autonomiaz, berari iruditzen zaion moduan.

Zu ere arlo horretan zabilta?

Bai, hor nabil. Egiten ditudan kongresu guztietan, zati baten jabe naiz, eta parte hartzen dudana jardueraren guztietan ere badut nire zatia.

Enpresa ikuspegia eransteak gastronomia kritikari ez ote du asko baldintzatzen zure independentzia?

Ez, zeren azkenean zuk zeuk erabakitzen baituzu zenbateraino nahi duzun garbi jokatu eta zenbateraino ez, eta hor, jakina, funtsezkoa da independente izatea. Arazorik handiena litzateke besteek erabakitzea zure ordez. Dirurik eduki ez eta jatetxe batera joaten bazara, eta gonbitatzen bazaituzte, mesede bat zor diozu >

sukaldariari; gastronomia kritikekin ez, baina gastronomia kronikarik gehienekin horixe gertatzen da. Norbaitek bere burua saltzen badu, hala nahi duelako izaten da. Dena dela, oso garbi eduki behar da gauza bat: independentzia ekonomikorik gabe, inork ez dauzka eskuak libre pentsatzen duen hori esateko. Gainera, sukaldariak oso boteretsuak dira, eta komunikabideetan eragin nahi izaten dute... baita gastronomia kritikari bat kalera bidaltzeko ere.

Non ikasten da kritikari izaten?

Inon ez. Lanbide honetan bokazioak agintzen du. Lehenik zaletasuna behar du, eta gero, gauzak oso garbi eduki –hau negozio bihurtu beharra dago–. Garrantzitsua da ongi idaztea, komunikatzen jakitea, gustu on pixka bat edukitzea, apustu berritzaileak egin eta beste inork eskaintzen ez dituen produktuak eskaintzea. Eta are gehiago orain: gastronomia, berez, komunikabide moduan, ez da errentagarria, eta, ondorioz, gastronomia kritika krisian dago.

Sukaldarien ospea eta etekinak, ordea, inoiz baino handiagoak dira.

Bai, baina ez euren negozioei esker. Galdetu behar genuke zenbat jatetxe diren errentagarriak kartarekin. Gastronomiarekin, azken batean, futbolarekin bezala gertatzen da: mundu guztiak hitz egiten du partidari buruz, baina gutxi batzuek ulertzen dute. Askok uste dute sukaldari bikainak direla, baina, gehienez ere, sukaldari onak dira. Bizitzako beste edozein esparrutan adina gezur dago hemen ere.

Zertan oinarritzen zara esateko jatetxe bat aparta dela edo erdipurdikoa?

Ez dago arau unibertsal bat. Iritzi oro subjektiboa da, eta norberak asko ulertu arren, gainerako guztiek ez dute zertan pentsatu zu bezala. Zuk produktu bat sortzen duzu, gastronomiaz duzun ikuspegia bihurtzen duzu produktu, eta hori transmititu behar duzu, baina ez egia balitz bezala. Azken batean, pertsona baten analisi gaitasuna baino ez da.

Zer da zehazki analisi gaitasun hori?

Pertsona bakoitzak analisi gaitasun bat du, bere kulturari, esperientziari, izaerari, pentsaerari... lotua.

“Gastronomiarekin, azken batean, futbolarekin bezala gertatzen da: mundu guztiak hitz egiten du partidari buruz, baina gutxi batzuek ulertzen dute”

“Sukaldariak ongi ikasi dute gezurra esaten, eta elkarrekin oso ongi moldatzen direla esaten dutenean, gezurretan ari dira”

“Jatetxe batean noiz ordaindu dudan azkenekoz? Joan den astean. Hementxe daukat ordainagiria”

Batek bezainbeste balio du besteak?

Segur aski bai, baina niretzat batzuek gehiago balio dute besteek baino. Norberak erabakitzen du zein balio lehetsi eta zein ez, eta irakurleek esango dute kritikari hori ona den edo txarra den.

Kritikari askok, ordea, uste dute eurak soilik direla egiaren jabe.

Baina pertsona horiek ez dute ulertzen bizitza askotarikoa dela. Kritika gogoetarako elementu bat da; informatzen lagundu behar du, baina jendea trebatzeko ere balio behar du. Zuk irakurtzen duzu, entzuten duzu, argudioak aztertzen dituzu, ikusten duzu zergatik esaten duzu hori, zergatik jartzen duzun, eta onartu ditzakezu edo ez, eta esan dezakezu balio duten edo ez.

Michelin Gidari gastronomia arloko Biblia esaten zaio baina apostata omen zara...

Hoteletako harreragileek egindako gida dirudiela esan zuen sukaldari ospetsu batek. Baina hori garai batean zen, orain ezin da jakin zer den ere. Gastronomiaren kontzeptu akademiko frantsesaren alde egiten zuen lehen: Jauregi-jatetxeak, profesional askoren zerbitzuarekin, aurkezpen eta erakustaldi ikusgarriekin, Frantziako goi sukaldaritzaren kultura tradizionala zer izan den islatzen duen gastronomia bat... Baina nire ustez, hor ageri den luxuzko jatetxe eredu hori hilda dago munduan, ez da errentagarria. Gidak handikeria islatzen du eta Frantziaren kultur kolonialismoa. Bitxia da egun zer kontraesan dagoen: sukaldari guztiek onartzen dute Espainiako sukaldaritzaren munduko onena dela, baina Europako bestak baino nota apalagoak ditu. Norbaitek azaldu behar du hor zer gertatzen den.

Zuretzat Espainiako sukaldaritzaren munduko onena?

Kontzeptualki eta teknikoki, bai. Baina zaila da hori aztertzea. Badira 15-20 sukaldari munduko 30 onenen artean daudenak. Zailagoa izango litzateke eliteak konparatzea, Frantziako eta Espainiako 1.000 hoberenak hartuta.

Sukaldari handi bat alderatu ote liteke pintore edo arkitekto handi batekin?

Jende askok pintatzen du, eta pintore handiak, berriz, oso gutxi daude. Hemen

sukaldari askok uste dute, sukaldean aritzeagatik soilik, artista handiak direla, baina sukaldari artista oso gutxi dago.

Sukaldariak nola hartzen dituzte kritikak?

Gauza onak esaten ditugunean, haiena da meritua eta haiek dira bikainetan bikainenak, eta gauza txarrak esaten ditugunean, edo kritikariak begitan hartua dauka, edo kritikariak ez daki tutik ere.

Sukaldarien egoak zenbat plater bete ditzake?

Askok, eta denak tontortuta... Sukaldean horixe da osagaririk ugariena.

Eta hori zer da, ona edo txarra?

Emaitzak balio du. Pertsonaia harroa edo umila izan, horrek ez du aldatzen emaitza, baina harrokeria asko dabil.

Sukaldari handien artean, zenbatek daukate egoa neurritz kanpo?

% 80-90 artean ibiliko dira, baina banan-banan aztertu behar lirateke kasu guztiak.

Kritikarien artean ere badira ego handikoak?

Izango dira, bai.

Santi Santamaria sukaldariaren adierazpenek erakutsi dute labanak beti zorrozuta edukitzen dituztela sukaldean... Elkarren artean nola moldatzen dira sukaldariak?

Sukaldariak elkarren lehiakide dira, eta halaxe moldatzen dira elkarrekin, lehiakide bezala. Besterik da gero zer irudi eman nahi dioten gizaritari, baina itxuraz soilik dira elkarren laguntxoak. Elkarren lehian ari dira, eta, gainera, hala behar du. Arazoa zera da, iritzia nork ematen duen, batak edo besteak irabaziko duela; hemen ezin da neurtu modu erabat objektiboan, atletismo lasterketa batean bezala, adibidez. Sukaldariak ongi ikasi dute gezurra esaten, eta elkarrekin oso ongi moldatzen direla esaten dutenean, gezurretan ari dira.

Zu aritzen zara sukaldean?

Lehen asko aritzen nintzen, baina orain ez dut astirik. Erreboiloa prestatzea gusztatzen zait, jateko ere hori gusztatzen zait gehien, eta jende askorentzat egin behar dudanean, arkumea jartzen dut. Pasta gusztatzen zait eta noizean behin itsaskiren bat prestatzea ere gusztatzen zait.

Nork kritikatzeko du kritikaria?

Irakurleak.

Eta nola hartzen dituzu kritikak?

Irribarre asko eginez.

Eta sukaldean ari zarenean?

Munduko erreboilorik onena non saltzen duten baldin badakizu eta eros badezakezu, zer punttu eman behar diozun baldin badakizu, munduko oliorik onena erabiliko baduzu, ozpinik onena... zentzugabekeriaren bat egin behar duzu jaten duenak txarra dagoela esan dezan.

Lehengai, beraz, funtsezkoa da.

Bai eta ez. Ferrán Adriá-k erakutsi du lehengaiak ez duela zertan ona izan. Ez dakigu etorkizuna nondik joango den. Lehengai nabarmen kaskartzen ari da, basa produktuak desagertzen ari direlako, eta etekin ekonomiko jarri delako gauza guztien gainetik. Erdiko klaseko jendearekin egin ahal izango da negozioa, hor dago gizaritearen % 90, eta horiei produktu ona eman behar zaie, baina errentagarria. Gastronomiak lortuko du gauzak gero eta hobeto egitea lehengai on-onik gabe. Adriá-k erakutsi du egin daitekeela gastronomia produktu on-onik gabe, eta etorkizun handia izango duela gizaritean.

Zuon lanak zenbateraino balio dezake gizaritea hezteko?

Gastronomia kritikariek ezin dute mundua salbatu. Estatuak saiatu behar luke lan hori egiten. Lehen jendeak etxean jaten zuen, ama aritzen zen sukaldean bere maitasun guztiarekin... orain haurrek haurtzaindegian jaten dute, eta janari industrialak ematen diete, eta fakultatera joaten direnean... orduan ere berdin. Gauza batzuetan esan dezakegu gaur egun hobeto jaten dela, baina beste batzuetan okerrago jaten dugu. Fruta, adibidez, txarragoa da gaur egungoa, eta arraina ere orain dela 30 urtekoa baino txarragoa da, baina beste zenbait elikagai hobeak dira. Garai batean, gizen egotea osasuntsu egotea zen, oparotasunaren adierazle. Orain gizaritea aldatu da: aberatsak daude argal eta pobreak gizen.

Zer moduz duzu urdaila?

Ongi, orain arte ezertxok ere ez dit kalte egiten.

Eta kolesterola?

Goi samarrean, baina muga barruan. //

