

ANDONI LUIS ADURIZ Sukaldaria

«Sagardoa kultura eta ohitura da»

E. ZABALA

Erreterriko Mugaritz jatetxeko burua da Andoni Luis Aduriz (Donostia, 1971) 1998. urtetik. Bi Michelin izar eta beste hainbat sari jaso ditu haren jatetxeak. Aurretik, goi mailako sukaldari askorekin aritu da lanean, besteak beste, Hilario Arbelaitz, Jean Louis Neichel, Juan Mari Arzak, Martin Berasategi eta Pedro Subijana.

Mugaritzen sagardoa eskatzen badugu...

Bai, noski! Han izango duzue. Ardo karta zabala dugu, baita beste edari batzuen ere. Egia esan, sagardoa ez digute gehiegi eskatzen, ez da sagardoa edateko ohiko jatetxea. Sagardoa ez da edari bat bakarrik, eta edariak ez dira elikagai bat bakarrik.

Sukaldean erabiltzen duzu?

Erabili izan dugu. Berezkoak dituen ezaugarriez gain, garratzagoa edo gozoagoa izan daiteke, usain ugari izan ditzake, eta hori garrantzitsua da guretzat. Sagardoa kultura eta ohitura da, eta ba-

koitzari oroitzen desberdinak ekartzen dizkio gogora.

Zein oroitzen ekartzen dizkizu zuri?

Nire amak kontatutakoak ekartzen dizkit gogora. Ni anai-arrebetan gazteena naiz, eta nire amak ia 80 urte ditu, eta zortzi urte zituela sagardoa zerbitzatzen ibiltzen zen Donostian. Gainera, nire familian sagardoaren inguruko kultura handia dago, nire aitonak lagunekin sagardo guztiak probatzeko ohitura zuen. Orain nire oroitzen artean gaurko eguna ere egongo da, ohore handia izan baita niretzat.

Nazioartean zabaldu daitekeen produktua iruditzen zaizu?

Gaur egun munduan guztia zabaldu da globalizazioaren ondorioz. Nire jatetxea hemen erroturik dago, baina eskaitzen duena ez da bertako jendearentzako bakarrik, zergatik ez du sagardoak publiko unibertsala edukiko? Hala ere, borrokatu beharra dago gauzak geroz eta hobeto egiteko. Ez baikara soilik jaten duguna, jateko dugun

modua baizik. Amorrua ematen dit sagardotegien kontua *katzondeoan* hartzen duen jendeak. Izan ere, horren atzean lan handia dago, gure kultura eta gure izaera. Guztiok mozkortu gaitezke, baina sagardotegira joatea eta mozkortzea ez dute zertan loturik egon. Kalitatezko produktu bat dago guztiaren atzean. Kalitatearengatik borrokatu behar dugu, munduak hori ulertzea nahi badugu.

Sagardotegietako menua aldatu behar ko litzateke?

Beno, sagardotegietara doan jendeari galdetu behar ko litzaioke hori, eta uste dut oso gustura dau-

«Garratzagoa edo gozoagoa izan daiteke, eta hori garrantzitsua da sukaldean»

del menuarekin. Gainera, badaude pixkanaka eskaintza zabaldu duten sagardotegiak. Ez dakit, ez bai eta ez, ez.

Gauza berriak sartu nahi izan duenak egin du, eta ohiturarekin jarraitu nahi izan duenak ere hala egin du. Hala ere, zeri deitzen diogu ohitura? Ziur nago nire aitonak ez zuela gaur egun jaten dugun menua jango sagardotegietan.



MADDI SORCIA / ARGAZKI PRESS