

Ixak Salaberria

(Fagollaga jatetxeko sukaldaria): "Euskal Herriko

sukaldea munduko hiru onenetan dago".

Unai Agirre

Bere plateretan bertako produktuak eta izaera azaltzea gustatzen zaio Ixaki. Plater sofistikuena ere betiko plater batetik abiatuta lortzen du. Denbora libre gehiago izatea omen da tokatu zaion saririk onena.

Kreatibitatea, orijinaltasuna, zapore nahasketa egokia ... gaur egungo sukaldaritzaren ezaugarriak dira. Ereñotzura bidean, Epele baina aurreraxeago, Fagollaga jatetxea dago, ahosabai finenentzako bixitatu beharreko tokia. Ixak Salaberria da jatetxe sonatuari azken ukitua eman diona.



Ixak Marixa eta Maria Angelesekin (ama eta izeba)

Hasieran sagardotegi, orain goi mailako jatetxe... historia luzea duen jatetxea da Fagollaga.

Datorren urtean 100 urte egingo ditu. Garai hartan sagardotegi bezala ireki zuen gure berramonak, Joakina Zabaletak. Gure amona Joxepak, gero, jatetxe egin zuen. Ordutik, jenerazioz jenerazio amak, izebak, anaiak... segi dugu.

Hemengo sukaldea asko aldatu da ordutik?

Bai, eboluzio handia izan da sukaldean, gehienbat azken urteetan.

Gaur egun zenbat lagun ari zarete lanean Fagollagan?

Astez 9-10, etxeakoak bost eta beste 5 (egia esan, dagoeneko denak gara etxeakoak). Asteburutan 16 bat lagun aritzen gara sukaldean eta horiez gain zerbitzariak, 30 bat guztira.

Hainbeste lagun nola moldatzen zarete?

Guretzako ez da hain zaila, jendeak urte asko baitaramazki hemen lanean, eta bai baitaki zer egin behar duen. Katean lan egiten dugu, baina, bakoitzak bere platerak dauzka. Plater beroak, hotzak ... momentu puntualetan denek denetik egin behar dute baina normalean bakoitzak bere platerak ditu. Niri denean ibiltzea tokatzen zait, erresponsabilitate gehiago daukadalako, baina, jeneralean azkeneko plateretan: arraiak, haragiak...



Fagollagako lau sukaldari gazte, mahai bueltan jarrita

Horrelako sukalde bat organizatzea zaila izango da, ezta?

Errexaz. Nik hau ezagutu dut beti eta trenan martxan hartzea bezala izan da. Baina, hasera haseratik hartzea oso zaila da, eta jantxi berrietan nabaritzen da hori: 6-7 hilabete arte kosta egiten zaie martxa hartzea.

Azkeneko sariak jasota, Fagollaga orain al dago bere puriengan?

Seguru asko bai. Michelineko izarra eman zigutenetik nabaritzen da, sozialki fama handia duen saria baita. Hemen eta estatu mailan ezaguna zen orain arte ere Fagollaga, baina, orain kanpotik ere jende asko etortzen da. Reserbak Italtik, Frantziatik, Estatu Batuetatik, Ingalaterratik eta beste hainbat lekutatik egiten dituzte. Michelin gidaren erreferentzia oso garrantzitsua da, mundu mailako erreferentzia baita. Hemengo jendea lehengo martxan etortzen da, baina, estranjeroak bastante gehiago.

Txerri hankaz betetako txalotak

"Lehenengo sari garrantzitsua plater horrekin eman zidaten eta asko gustatzen zait. Platera oso xuabea da eta jendea harrituta gelditzen da, txerri hankak beste modu batean jatera ohitua baitago. Orain 8 urte egindako platera, oraindik kartan daukagu".

Tituluen garrantziak asko baldintzatzen al du zuen lana?

Ematen dutenean gustora hartzen dira, baina, ez gara horrekin obsesionatzen. Ematen dutela? Oso ondo, prestijioa ematen dutelako, eta ondo lan egin duzula esan nahi duelako. Baina, bestela ere lanean segi behar da. Erreza da sariak jaso eta gero hori esatea, baina, egia da. Niretzako saririk onena denbora libre izatea da. Aburritzeko denbora izatea eta ordu libre izatea asko estimatzen da lan honetan.

"Tarteka golfean jokatzen dut, ez naiz oso ona baina... irakurtzea ere nere hobbyetako bat da. Eta beste gauza bat asko gustatzen zaidana, ezer ez egitea"

Maila pertsonalean, noiz hasi zinen sukaldean?

Serio, 16 urterekin hasi nintzen sukaldean. Eskola utzi nuen ("talamara" xamarra nintzen-eta)

eta etxean aukera jarri zidaten: lana edo lana. Nik jostuna izan nahi nuen garai hartan, baina, ikasketetan ejenploa eman ondoren hemen hasi behar izan nuen. Gero pixkanaka pixkanaka gauzak egiten hasi eta, jendea ere kontentu ikusita motibatu egiten gara. Orain, pasio bat da sukaldia. Haseran beste erremediorik ezta hasi nintzen eta azkenean hau izan da nere bokazioa.

"Txikitan tokatzen zitzaigun, jeitsi etxetik sukaldia eta laguntzea. Lagundu baino gehiago estorbatu egiten genuen baina..."

Etiket kanpo ere egin dituzu sukalde munduko ikasketak ?

Hasi, etxean hasi nintzen. Gero urte betez Arzak aritu nintzen eta Bartzelonan beste 9 hilabetez. Zenbait sukaldari etortzen da praktiketan 12 lekutan ibili dena. Ni, ordea, nahiko autodidakta naiz eta irakurri egiten dut asko. Sukaldaritzako liburuak ere nobelak bezala irakurtzen ditut. Gero zure pertsonalitatea eman behar diezu plateri, baina, irakurriz asko ikasten da.

Plater berri bat nondik hasten da?

Hasi, produktutik hasten da. Hemen gainera tenporadako produktu batetik, daukagun onena hori da-eta. Horrekin plater erdia egin daukazu. Karta guztia nire gustuen arabera moldatzen dut: denetik gustatzen zait, baina, gauza batzuk besteak baino gehiago. Orain adibidez, esparragoen garaia da. Esparrago eta azafran helatu bat egin behar dugu! eta esperimentatzen hasten gara. Ez dela ondo ateratzen? Ba, berriro hasten gara. Batzuetan ideia badaukazu, eta hilabetean garatzen duzu platera. Beste batzuetan urte bat baino gehiago behar da.

Hemengo zenbait produktu: txerri hankak, sardinak, barrenak ... asko gustatzen zait horiekin lan egitea. Bogabante batekin lan egitea erraza da; beti ona egongo da hura. Baina beste produktu horiek beste modu batean desarrolatzea, eta gero urteko platerik onenetan sartua izatea ... nik uste dut sukaldariaren lana hori ikusten dela.

Plater bat garatzen hastean, gustoa ahoan izaten al da? Lortu nahi dena zer den jakiten al duzu aurretik?

Bai bai, oso argi edukitzen dut. Gero sorpresak izaten dira, baina, normalean oso garbi izaten dugu azkenean lortu nahi duguna.



Ixak Salaberria Fagollagako sukaldean kazuelak punttuan jartzen

Denen artean plater kuttunago bat izango duzu?

Kuttunenak beti azkena sortutako platerak izaten dira. Besteak pasatzen joaten dira eta azkenekoak ditugu gogoan: nola ateratzen den, jendeak zer esaten duen ...

Beti mokadu goxo artean ohituta, sukaldari batek zer jaten du eguneroko bizitzan?

Denetik jaten da eta dena apreziatzen da. Plater sofistikatu edo elaboratu baterako ideia ere betiko janarietatik ateratzen duzu. Lehengo urtean adibidez, saltsa bat egin nuen babarrun saldatik abiatuta; ondo ondo kontzentratu eta salda xuabe bat atera genuen. Gero lubinarekin edo foierekin eduki izan dugu. Nik, adibidez, kanpoko gauzak, ia izena ezagutzen ez den horietakoak, oso gutxi

erabiltzen ditut. Modenako binagrea eta oliba olioak erabiltzen ditut bai, horiek ezinbesteko produktuak baitira. Beste guztia hemengoak darabilkigu, hemengo baserri edo merkatuetakoa. Sardinak direla hemengoak? Ba, sardinak! Babarrun txuriak direla? Ba babarrun txuriak!

Kanpoko gauzak erabiltzearen oso aldekoa ez zara orduan?

Thailandiatik ekarritako espezia bat gusto berezia duena? Bale, oso ondo, baina, hara joaten naizenean probatuko dut. Txinako ezdakit zer?...

Gauza bat da kanpoko sukaldeko teknikak hemen erabiltzea, eta beste bat hango produktuak ekartzea. Ez zait gaizki iruditzen, baina, niretzako ez zait gustatzen. Japonen legatza saltsa berdean ez da

hemengoa bezalako; ez txarragoa eta ez hobe, desberdina da. Hango perrejila ez da hemengoa ... Erabili hemengo gauzak! Nahikoa badago hemen.

"Tipulin batzuk eskatu eta aurreko egunean edo egun berean atereak igual dira. Hori baino freskoagoa zer dago ba! Produzio txikia da eta kalidade onena hemen bertan daukagu"

Merkatura joaten al zara?

Bai egunero. Berdin dio erosi edo ez, baina, merkatuan zer dagoen ikustera beti joaten naiz. Begiratu, saltzailearekin hitz egin, galdetu... niretzako plazer bat da.

Lentejarik-eta jartzen al duzu etxean?

Jai egun bat izaten dut astean eta orduan edozer jaten dut, baina, kozinatu gutxi. Nahiago dut bokadilo bat jan eta pasa.

Sukaldeko lana stressantea dela sarri entzuten da.

Bai hala da. Lan askorekin zabiltzanean, behintzat bai. Gu hemen nahiko lasai gaude: badakigu asteburua nahiko fuertea dela eta astea lasaia. Orain hemen oso kondizio onean gaude, baina, beste sukalde batzuetan, adibidez, jende gutxi dagoen sukaldeetan, egunero tope ari behar dute. Hemen berriz gauzak ondo dihoaz, gauzak ondo egin dira, klientela badugu, eta orain sari hori daukagu: astearte eta asteazken gauean ere ixtea. Ni egon naiz 3 urte egunero irekitzen, jai egunik gabe. Orain gogoratzen gara eta honek txollo bat ematen du. Michelin saria eman diguten kritikoei ere esan nien, orain arteko sari onena jai egun gehiago hartzeko aukera izan dela.

Bidaiaetzea ere asko gustatzen omen zaizu.

Bai bai, urtero egiten dugu eskapadaren bat. Orain gutxiengo, denbora ere behar delako, baina, Tibet, Nepal, Ekuador, Patagonia, Eskozia, Noruega ... leku askotan egon naiz. Azken aldian sukaldaritzarekin erlazionatutako bidaia egiten ditut. Nonbaitera noanean ondo jaten den tokiak estudiantuta joaten naiz. Bi gauzak egiten ditut: bidaia eta hango gastronomia ezagutu. Asko ikasten da.

"Hong-Kongen oso ondo jaten da. Han karro batzuekin ibiltzen dira kamareroak. 20 bat kamarero ibiltzen dira jatetxean, bakoitzak gauza bat eramaten du eta mahaian geratzen zaizu eskeintzeko. Nik 20 bat hartu nituen. Esango zuten: hau da apetitoa honek daukana, denak geratzen ditu!!"

Beste lekuetako janarira erraz ohitzen zara?

Bai, eta asko gustatzen zait gainera, probatu eta ikustea. Ohitu ez naizena da abioietako janarira. Oilasko zahar hura! Eta oso txarra behar du niri ez gustatzeko.

Euskal sukalde zein mailatan dago?

Mundu mailan hiru aurrenekoetan dagoela esango nuke, eta gainera ez dakit hiru horietan zein postutan. Frantza, txinatarra, italiarra ... goi mailan daude baita ere. Zenbait kritikok Gipuzkoa Parisekin konparatu du sukaldean eta hori orgullo bat da. Hala ere, sukalde aurrerago dihoia jendea baino. Oraindik entzuten dira razio txikien kontuak eta horrelako tipikoak, baina, gero hemengo zerbaiten adibidea jarri behar denean sukalde aipatzen da.

Baina jendea ere ariko da sukalde modernora ohitzen?

Pixkanaka bai, gazte jendea gehienbat. Hemen ostiral edo larunbat gauean nabaritzen da hori. Orain, gazte horiek ere gure klienteak dira. Lehengoak ere etortzen dira, eta oso kliente onak dira, baina, normalki betiko gauzak jaten dituzte. Ederra da jendea poliki poliki ikasten joatea edo zuk egiten duzuna erakusteko aukera izatea ere. Hori jende gaztearekin egin liteke gehinbat.

Euskal sukaldearen sekretua?

Produktua alde batetik eta lana bestetik. Hemen lan egiteko ohitura dago, eta ikasteko beti ateak zabalik. Kanpoko influentziekin esponja modukoak gara: dena absorbitzen dugu eta gero bertako produktuekin ondo uztartzen badakigu. Maila honetan ibiltzeko lan asko egin behar da.

Macdonals eta horrelakoek ba al dute etorkizunik hemen?

Sartzen ari dira eta gehiago sartuko dira. Horrek ez du atzera bueltarik. Kanpotik egiten duten bonbardeo ere handia da komunikabideetan-eta. Inguru honetan aukera haundia daukagu eta jendeak berak erabaki beharko du zein kalidadetako jana nahi duen.

Udaberriko menua ixaken eskutik

- Antxoa konfitatuak; pimentoj, granadina eta oilo saldarekin.
- Baserriko arraultz zuringoa, garaiko perretxiko eta ilar eta baba zoparekin.
 - Hirugiharra, bere saltsa eta almendra esnetan errea.
 - Karabineroak bere saltsan, patata iodatu kreman.
- Foie errea, eskabetxeko oilasko salda eta piña kontsomearekin.
- Marrubi eta modenako binagre konpota, larrosa helatuarekin.
- Udare salda likuatua, ilar purea eta eukalipto helatuarekin.

ERREZETA: Marrubi konpota larrosa helatuarekin

Osagaiak

Marrubi konpota:

300 gr. marrubi, 150 gr azukre, marrubi likorea, ura.

Larrosa helatua:

200 gr. larrosa, litro erdi esne, litro erdi nata, 150 gr. azukre eta 40 gr glukosa.

Binagre ura:

Konpota egositik 3 dl., Modenako binagrea, menta.

Nola prestatu

Konpota:

Azukrea, likorea eta urarekin almibarra prestatu eta marrubiak zatituta sartu.
10 minutuan egosi.

Helatua:

Infusionatu larrosak esne eta natatan, 2 orduz. Esnea, nata eta glukosa iragazi (kolatu), eta azukrea bota. Heladeran helatua egin.

Binagre ura:

Marrubi ura hartu eta modenako binagrea bota. Egosi, nahi dugun adina loditu arte.

Presentazioa

Marrubiak plater erdian, menta hosto batzuekin. Marrubi ura eta binagrea bota. Helatua jarri eta txokolatez apaindu.