

## BASQUE.

### 1 X 02. ENEKO ATXA: DE LA COCINA DE LA AMONA A LA CONSTELACIÓN DE ESTRELLAS MICHELIN

ENEKO: Hay algo que siempre hago cuando visito un país nuevo. Lo primero que hago es visitar el mercado local.

OIER (OFF): Los mercados son una herramienta que podemos utilizar para escuchar, comprender, sentir y descifrar un país.

ENEKO: Cuando vas a un mercado, ves cómo está organizado, si hay luz, si hay electricidad. Cómo organizan los productos. Qué productos están en venta. Quién compra qué. Cuánto cuestan las cosas. Un rápido análisis, ¿sabes? Para hacerte una idea de dónde estás.

OIER (OFF): Mi nombre es Oier Aranzabal, y esto es BASQUE., un podcast de Etxepare Euskal Institutua que ofrece una mirada a la cultura y creatividad vasca contemporánea. En cada episodio, visitaremos la casa o el lugar de trabajo de las personas que crean y dan forma a nuestra cultura; nos sentaremos y hablaremos con ellos sobre sus inspiraciones e ideas creativas. Pueden ser escritores, artistas o ¿quién sabe? Cocineros.

ENEKO: No tenemos un solo País Vasco, sino muchos. Incluso diría que tenemos un País Vasco diferente cada temporada. Diferentes olores, diferentes colores, diferentes formas de sentir las cosas. Los aromas son diferentes, al igual que los sabores. Ceñirse a un solo sabor sería una pena para una cultura tan rica como la nuestra.

OIER (OFF): Hoy, en BASQUE., hablaremos con el chef Eneko Atxa, que cuenta con tres estrellas Michelin.

ENEKO: Uno, dos, tres, cuatro, cinco .... mi nombre es Eneko Atxa, chef del Restaurante Azurmendi. Nací en Bilbao pero he vivido la mayor parte de mi vida en Zornotza. Tengo 46 años...

OIER (OFF): El País Vasco es la región del mundo con mayor concentración de restaurantes con estrellas Michelin. Y una de las estrellas más brillantes de esa constelación es Eneko Atxa. Su restaurante, Azurmendi, recibió el galardón del 'restaurante más sostenible del mundo'. Pero, como el mundo, el País Vasco se compone de muchos sabores diferentes. Eneko Atxa los analiza, y los propone. Del mercado vasco al mundo, y viceversa. Su famoso restaurante Azurmendi se

sitúa en Larrabetzu, pero tiene muchos otros también en otros lugares, como Tokio, Sevilla, Madrid y Bilbao.

ENEKO: El ruido de la cocina y el bullicio musical. Yo lo llamaría bullicio musical, porque hay un ajetreo y una actividad constantes, pero siempre es emocionante y atractivo, ¿sabes?

OIER (OFF): Atxa tiene muchos recuerdos de infancia ligados a las cocinas.

ENEKO: Y los olores. El olor constante de algo cocinándose en los fogones, los golpes y el estruendo de ollas y sartenes y los adultos hablando sin parar. Mi abuela, mi madre...

ENEKO: A menudo me vienen recuerdos de la infancia. Es un poco como esos programas de televisión de ritmo trepidante que se emiten hoy en día, en los que los personajes aparecen y desaparecen constantemente. Esa era nuestra cocina. Nuestra tía, nuestro tío y nuestros primos, que vivían en el piso de arriba, aparecían de la nada de repente junto con su perro, el tío que vivía con nosotros y todo tipo de gente. Pero las reinas de aquella cocina eran sin duda mi abuela y mi madre. Me entristece pensar que las casas nuevas se construyen con cocinas diminutas y salones gigantes con televisores enormes. Es una pena, porque las cocinas siempre solían ser el centro de todo. Un lugar para charlar. Para aprender y escuchar. En mi caso, al menos, era un lugar para escuchar más que para hablar. Escuchar y aprender. Son cosas que siempre me han gustado. Y creo que viene de ahí, de nuestra cocina. Las escuchaba, aprendía de ellas, compartía cosas. Hubo momentos tristes, pero la mayoría fueron buenos, felices.

OIER: ¿Y de dónde vino tu afición por la cocina?

ENEKO: Llegó tarde, eso es lo que te puedo decir. Y no es una vocación. Para nada. Me gustaba comer, y estar en la cocina me parecía mágico. Los olores, ayudar a la amona con los productos que traía de Muxika. Por ejemplo, cuando traía alubias, le ayudábamos a desgranarlas. O lavábamos las verduras. Veía la cocina como algo artesanal, y sigo haciéndolo. Es como decidir aprender un oficio, un gremio. Así que empecé a cocinar y de repente me di cuenta de que era algo que me apasionaba. Cada día aprendía algo nuevo, algo que podía aplicar. Algo que podía utilizar en mis actividades cotidianas. Por ejemplo, la tecnología alimentaria: entender qué es exactamente un producto, de dónde viene, cómo se procesa y transforma, qué se puede hacer con él, cómo se puede cocinar, qué cosas se pueden hacer con él. Me adentré en un mundo de infinitas posibilidades, en el que cada puerta te lleva a otra, y luego a otra, y luego a otra. Es entonces cuando realmente empiezas a convertirte en chef. Entonces empiezas a aprender. Para mí, la cocina contemporánea es un idioma universal con un gran número de dialectos diferentes. Y eso es lo que pasó. Empecé a aprender los distintos dialectos. El mundo de la gastronomía es

increíblemente variado. Por ejemplo, el País Vasco. Somos una región pequeña, pero fíjate en lo que tenemos: bares y pintxos, sidrerías, asadores, recetas populares, clubes y asociaciones gastronómicas, y también alta cocina. ¿Ves? ¿Ves cuántos dialectos he mencionado dentro del lenguaje de la cocina vasca en tan solo 15 o 20 segundos? Durante esos años, descubrí y absorbí todo lo que pude, adaptando todo lo que aprendí a mi propio estilo, a esta cocina.

OIER: ¿Con qué sabor cuentas la historia del País Vasco?

ENEKO: ¡Madre mía! ¡Hay tantos! No existe un solo País Vasco, sino muchos. Diciembre está a punto de llegar y el frío está de vuelta, así que huele a chimenea, ¿verdad? Ese olor evoca el calor, la comodidad, la madera, el color de las hojas otoñales y la imagen de pimientos rojos asándose al fuego. También nos recuerda el olor y el ruido de las castañas asadas. Ese sería el color que hoy se puede oler y saborear en el País Vasco. Pero solo hoy. Dentro de unos días será completamente diferente.

OIER: Este podcast se emitirá a principios de primavera o finales de invierno. ¿Qué sabores tendremos entonces?

ENEKO: Bueno, pensando en los colores y olores de la primavera, los pájaros vuelven a cantar, las abejas regresan, y tenemos el olor del polen. Y algo parecido nos ocurre a nosotros y a las plantas: las plantas empiezan a brotar y nosotros también nos preparamos para un nuevo comienzo. Se acaba el invierno y volvemos a ser nosotros mismos. ¿Verdad? Cada estación tiene su propio olor, su propio sabor, sus propios colores. Y esto ocurre especialmente en el País Vasco.

ENEKO (en la cocina): ¡Entrad! ¡Entrad! Esta es Pilar, nuestra jefa de cocina.

ENEKO (en la cocina): Nuestro personal de cocina está disperso en este momento. Algunos están en el centro de producción ahora mismo. Todos los productos que llegan a primera hora de la mañana se clasifican en diferentes partidas y se preelaboran. Una vez terminada la preelaboración, el personal empieza a entrar en la cocina principal. Esta es la cocina principal. Como podéis ver, algunos ya están aquí, en la cocina principal. Aquí está la partida de panadería y postres.

OIER (OFF): La cocina del Azurmendi es enorme.

OIER (OFF): Y el comedor está justo al lado. Todo se puede ver desde aquí. Puedes ver al personal de cocina trabajando. Recogiendo platos, preparando platos, trayendo productos frescos...

ENEKO (en la cocina): Esta larga mesa de aquí es donde se colocan los platos justo antes de servirlos. Es donde se rematan antes de llevarlos al comedor.

OIER (en la cocina): ¿Cuántas mesas tenéis?

ENEKO (en la cocina): Depende del día. Las mesas se disponen en función de los distintos grupos de comensales. A veces hay mesas individuales, otras veces hay más mesas de cuatro, o de dos.

OIER (en la cocina): Suele variar, entonces.

ENEKO (en la cocina): Sí, depende. La disposición cambia cada día.

OIER: ¿Es difícil montar un restaurante?

ENEKO: Sí, es muy difícil. Como cualquier disciplina, ¿no? Siempre es difícil montar algo. Incluso construir una idea y mantenerla en el tiempo, y enriquecerla intelectualmente, eso también es difícil. Y para mí hay otra cosa que siempre ha sido difícil: las relaciones humanas. Los humanos somos seres muy complejos, y uno de los mayores retos para mí ha sido aprender a gestionar eso, a trabajar juntos y a enriquecer nuestras relaciones. Y eso ha sido, y sigue siendo, un gran reto. La colaboración cotidiana.

OIER: Trabajar juntos sin enfadarse.

ENEKO: Sí, sin enfadarse y aprendiendo de los demás, y enseñándoles de manera humilde y modesta a ellos también, tanto como puedas.

OIER: ¿Cómo sucedió? Quiero decir, aquí veo un gran edificio con ventanas enormes, pero tengo la sensación de que esconde una historia detrás. ¿Es así?

ENEKO: Sí.

OIER: ¿Cómo fue el proceso de crear todo esto?

ENEKO: No ocurre de la noche a la mañana. La historia se escribe poco a poco, empiezas a construir tu experiencia poco a poco en tu cabeza. En primer lugar, al menos en mi caso, empecé a crear mi propia narrativa sobre cómo debería ser la experiencia gastronómica con la que siempre había soñado, para poder ofrecérsela a otros. Y luego pensé en quiénes deberían ser esos otros. ¿Gente de aquí o de todo el mundo? Y pensé en lo que quería transmitir y en cómo

hacerlo. Y poco a poco vas construyendo esa idea en tu cabeza. Nunca voy a ningún sitio sin un montón de lápices y cuadernos pequeños. E intento dibujar estas ideas intangibles en mis cuadernos. Las convierte en algo más que ideas, en algo que casi se puede tocar. La idea se convierte en otra cosa. Algo más grande. El siguiente paso es compartir tus ideas con amigos y socios. Tienes que utilizar esa fuerza que has adquirido para compartir tus ideas con los demás y convencerlos, ver si quieren formar parte de ello o no. Después hay que encontrar la manera de construirlo juntos y determinar con qué cosas están de acuerdo y qué quieren cambiar.

ENEKO: Las ideas pasan de la cabeza al papel a través de un lápiz. Y luego, desde tu cuaderno, cobran vida a través de tus manos. Y ese suele ser el momento más emocionante, hermoso y difícil.

OIER: Azurmendi ofrece una experiencia gastronómica. Y para Eneko Atxa, la creatividad está intrínsecamente ligada a la comida y la bebida.

ENEKO: En esa experiencia, a menudo nos centramos únicamente en el «qué» y se nos olvida pensar en el «dónde» y el «cómo». Pero el «dónde» y el «cómo» son a menudo elementos esenciales de la experiencia. Así surgió Azurmendi. Empezamos por pensar qué tipo de experiencia queríamos crear, y nos pusimos a crear un contenedor para ese contenido. Y de eso se trata. Azurmendi es el resultado de ese proceso.

OIER: Antes me he referido a ti como artista. Sé que son palabras mayores, pero, en gran medida, desarrollar un estilo propio de cocina es un proyecto intrínsecamente artístico. Estás desarrollando tu propia voz, tu propia forma de contar una historia, tu propio espacio visual.

ENEKO: Puede ser. Pero yo veo la cocina más como una herramienta. Es una herramienta que nos ayuda a explicar las cosas. No me siento muy cómodo en ese debate. 'Artista' es una palabra muy grande. Es una palabra que sólo se aplica a unos pocos, y no me siento muy cómodo escondiéndome tras sus faldas. Me siento más cómodo considerándome un artesano, aunque eso implique toda una nueva gama de contradicciones, porque los artesanos y artesanas suelen trabajar con las manos, además de con la cabeza y el corazón. Como los artistas. Pero luego dices: "vale, soy artesano, pero también soy autónomo". Y ser autónomo significa necesariamente tener que ser empresario y gestionar diferentes cosas a diario.

OIER: ¿Qué tipo de gente viene al restaurante? Has mencionado tanto gente local como de fuera.

ENEKO: Sucedió paulatinamente. No se trataba de que gente de todo el mundo apareciera de repente en el restaurante. Fue un proceso gradual. Lo sigue siendo. Lo percibimos hoy en día. Pero también vienen los lugareños; les gusta mucho ver cómo se preserva su gastronomía local. Y nos dan una sensación de cercanía con nuestro entorno. Para nosotros es muy importante sentirnos apreciados por la gente de aquí; cuando vienen al restaurante es como recibir un cálido abrazo. No es un abrazo literal, claro. Pero sentimos su amor. E incluso cuando viene mucha gente de fuera al restaurante, lo vemos como una oportunidad inmejorable para sumergirlos en nuestra cultura. También es una oportunidad fantástica para que se lleven nuestra cultura a su país de origen.

OIER (OFF): Tener una estrella Michelin, o en tu caso, tres estrellas, tiene muchas ventajas. Pero también tiene inconvenientes, ¿verdad?

ENEKO: No es nuestro caso. Siempre me lo he tomado con una actitud relajada. Cuando me concedieron las tres estrellas, dije a mi equipo: “No nos las han dado por lo que tenemos que hacer ahora; nos las han dado por lo que ya hemos hecho. Así que ahora tenemos que intentar conservarlas, pero sin perder la cabeza. Se trata simplemente de preguntarnos qué tenemos que hacer hoy”. Podemos volver a casa con tres estrellas Michelin, pero cuando volvemos al día siguiente, empezamos con cero estrellas. Y hoy también, simplemente tenemos que pensar en qué ofrecer a nuestros clientes. Queremos que la excelencia forme parte natural de todo lo que hacemos. Excelencia de tres estrellas. Y cuando volvemos a casa al final del día, después de servir las comidas, por ejemplo, debemos irnos con esa sensación: “hoy he vuelto a ganarme esas tres estrellas Michelin”. Tiene que ser natural. Debes esforzarte por alcanzar la excelencia por tu propio bien. Es genial estar en la cima. ¿Existe la presión? Siempre hay presión en el mundo de la excelencia. En periodismo, no sé, deporte, arte, albañilería... En todas las profesiones. La excelencia ejerce su propia presión. Pero te presionas a ti mismo, ¿no? A mí me gusta. Me parece motivador y lo disfruto.

OIER: ¿Alguna vez has tenido miedo de perder las estrellas?

ENEKO: A ver, soy consciente de la posibilidad. Te esfuerzas por alcanzar la excelencia en la medida de lo posible cada día y diriges a tu equipo en consecuencia. Y además interactúas con los comensales todos los días. Y los comentarios que obtienes de esas relaciones te dan una pista de si estás haciendo bien las cosas. Normalmente, vemos que las cosas van bastante bien. También sabemos escuchar, y si nos damos cuenta de que un comensal no está contento con algo, solemos intentar hacer algo al respecto de inmediato. Sentimos que las cosas están bajo control, pero es cierto que la decisión final no nos corresponde a nosotros. Es una decisión externa. Los inspectores tienen poder para dar y quitar estrellas. Así que estamos en sus manos.

Aun así, más o menos entiendes lo que está pasando, sigues el camino que has elegido, sigues lo que crees que es el camino correcto, a juzgar por lo que dicen tus clientes, y si lo piensas bien, mientras mantengas la cabeza fría, no hay razón para que las cosas vayan mal.

OIER: Estamos hablando del País Vasco, pero has viajado mucho. ¿Cuál es tu gastronomía preferida? ¿Cuál te ha encandilado más?

ENEKO: Madre mía, ¡hay tantos! Mira, hay algo que siempre hago cuando visito un país nuevo: lo primero que hago es visitar el mercado local. Cuando llego y alguien me pregunta: “¿qué quieres hacer primero?” o “¿qué quieres ver?” o “¿quieres que vayamos a cocinar algo?” o “¿probamos este sitio?”, yo siempre digo: “¡No! Si es posible, me gustaría ir a echar un vistazo al mercado local”. Ir al mercado es como un curso intensivo de sociología. ¿No te parece? No quiero ofender a los expertos, pero yo lo veo así. Cuando vas a un mercado, ves cómo está organizado, si hay luz, si hay electricidad. Cómo organizan los productos. Qué productos están en venta. Quién compra qué. Cuánto cuestan las cosas. Si está limpio o no. A menudo pregunto a los vendedores qué hacen con sus productos. Qué recetas preparan. Qué cocina la gente con cada producto. Es como un rápido vistazo a cómo vive la gente, cuál es su situación económica, etc. Cómo es su cultura, cómo conservan sus tradiciones, quién va al mercado a comprar comida: las mujeres o los hombres. La edad que tienen. Es un escaneo rápido y superficial. Un rápido análisis, ¿sabes? Para hacerte una idea de dónde estás. Para mí, incluso eso ya es fascinante. Te da una idea de cómo va a ser tu experiencia gastronómica en ese lugar. Siempre busco la autenticidad cuando viajo. Y vaya donde vaya, intento evitar la cocina internacional. Entiendo que tenga que existir, pero prefiero buscar experiencias culinarias auténticas. Hay platos auténticos en todas partes, en todos los países. Tenemos una relación muy estrecha con Japón. Tenemos un restaurante allí desde hace muchos años. Los restaurantes japoneses son... Bueno, ya he dicho antes que aquí tenemos muchos dialectos en nuestra tradición culinaria. Bueno, pues ellos también. Tienen yakitori, ramen, nigiri, la cocina kaiseki y muchas otras cosas, y eso es muy emocionante. Y si vas a Perú, es lo mismo. O a México. México es una de las joyas de este mundo. La comida callejera es increíble. Es fantástica. Y además comen muy bien en casa. Son cocineros increíbles. Tienen muchos tipos de cocina. Cada región de México tiene muchos platos diferentes. Y lo mismo ocurre en Tailandia y en muchos otros países. En todos lados. Me imagino que estás pensando: “¿y en el Reino Unido? ¿Se puede decir lo mismo de ese país? ¿Y qué pasa con los EE. UU.?” Pues, mira, en Estados Unidos hay una increíble variedad de proyectos privados a pequeña escala. Es un país enorme con muchísimos proyectos. Y conoces a mucha gente que es muy consciente de la importancia de la gastronomía; allí tienen un enorme tesoro de conocimientos. Y la gente piensa: “ah, sí, Estados Unidos: ¡hamburguesas y perritos calientes!” Pero también hay otras muchas cosas. ¡Y, oye, en el mundo de las hamburguesas y

los perritos calientes también ocurren muchas cosas interesantes! Siempre hay que mirar la escena gastronómica de cada país con otros ojos, ojos imparciales.

ENEKO: Recuerdo una vez en Cuzco, por ejemplo, que fui al mercado. Y podías ver desde fuera cómo era. Fue como retroceder en el tiempo unos 300 años. Miembros de la población indígena vendiendo sus mercancías. Compartiendo sus conocimientos y productos. No había electricidad. Fue como retroceder en el tiempo. Retroceder para ver cómo vivían hace tantos años. Cómo comían. Y cómo intercambiaban bienes entre ellos. Fue una experiencia realmente asombrosa.

OIER: Así es como empieza la gastronomía, ¿verdad?

ENEKO: Eso es al menos lo que yo creo. Ahí es donde empieza la gastronomía; empezó con el descubrimiento del fuego. Aunque supongo que la gastronomía ya existía cuando comíamos todo crudo. La gastronomía existe desde el primer momento en que empezamos a comer.

OIER: ¿Cómo nos ve la gente de fuera del País Vasco? Te mueves en círculos culinarios. ¿Qué saben de nosotros? ¿Qué se les ha quedado?

ENEKO: Saben que, para nosotros, comer y beber es mucho más que una práctica sociológica. Saben que la gastronomía es una parte fundamental de nuestra cultura. Y saben que, en nuestro ADN, el término gastronomía se resume como el tiempo pasado alrededor de una mesa. Para los vascos, no se trata sólo de comer. No es sólo un momento para disfrutar de una comida; no se trata sólo de ese lugar concreto. Cuando nace un bebé, lo celebramos alrededor de una mesa. Siempre que hay algo que celebrar en la vida, siempre que algo va bien en el trabajo, o alguien se casa, o vamos a ver un partido de fútbol, o tenemos una reunión el domingo con parientes que hace tiempo que no vemos, todo sucede alrededor de la mesa. Una mesa significa para nosotros cualquier comida. Cuando alguien muere y queremos despedirnos, a menudo lo hacemos sentados alrededor de una mesa. Es casi algo espiritual para nosotros. Cuando las cosas van bien, es una forma de compartir y disfrutar. Y a lo largo de los años, a medida que fuimos mejorando, se desarrolló lo que hoy llamamos gastronomía.

OIER: ¿Qué buscas en estos momentos?

ENEKO: Estoy tratando de disfrutar el momento. No sé. Me he pasado la vida pensando en lo bonito que será estar en la cima de la montaña; siempre esforzándome por escalar el pico más alto. Y ahora que casi he llegado, ¡las vistas son increíbles! Pero con los años me he dado cuenta de que disfruto más del viaje que de la llegada. Así que en eso me centro ahora: en disfrutar del camino, día a día, sabiendo que me dirijo hacia mi objetivo. Lo más importante es el viaje.





OIER: Muchas gracias, Eneko.

ENEKO: Gracias, ha sido un placer. De verdad.

BASQUE. es un podcast producido por Ulu Media para Etxepare Euskal Institutua.

Oier Aranzabal es el director y diseñador de sonido. Traducción al inglés por Diana Draper. Voice over en inglés por Diana Lindsay. Cristina Tapia Huici es la productora. Si te gusta BASQUE., por favor, comparte y síguenos dondequiera que escuches tus podcasts. También puede explorar más historias sobre la cultura y la creatividad vascas en nuestras páginas web, en [basqueculture.eus](http://basqueculture.eus) y [etxepare.eus](http://etxepare.eus).

Gracias por escucharnos. ¡Hasta el próximo episodio!