

"Sukaldean hasi nintzenean jakin nuen zer zen barne sosegua. Najat Kaanache izatea lortu nuen"

NAJAT KANACHE SUKALDARIA

Munduan txoko batetik bestera ibili da Kaanache (Orio, 1977). Egun, Marokon dihardu lanean, Fez hiriko Medinan duen Nur jatetxean. 2016an ireki zuenetik, nazioarte mailako hainbat sari jaso ditu; besteak beste, Afrikako jatetxerik onena eta mundu mailako marokoar jatetxerik onena izendatu dute.

Testua: **Intza Unanue Arruabarrena**. Argazkiak: **Utzitakoak**.

Zer oroitzen datorkizu burura Orion pasatako urteez? Oraintxe bertan mila oroitzen polit etortzen zaizkit gogora. Ostiraletan, itsasontziak portura iristen ziren momentuaz gogoratzen naiz. Berdela opari ematen ziguten arrantzaleek, eta amak bizilagunei kus-kusa prestatzen zien. Gogoan dut Bodegon Joxe Mari jatetxeko Paxitak eman zidala nire lehenengo bainilazko izozkia. Horrez gain, Don Andres apaiza eta Esnal familia ere ezin ditut ahaztu. Oriokoez gain, Aiako oroitzenak ere badituzte. Izan ere, gure lehen etxea Santio Auzoan zegoen. Frontoian pilotan gustura ibiltzen ginela gogoratzen dut. Txerriboda ere gogoan dut, urtero egiten baitzen.

Orion eta Aian pasatako bizipen guztiak positiboak dira, bere garaian negatiboak izan ziren gauza oro denborarekin oroitzen polit bilakatu dudalako. Adibidez, ni euskalduna eta marokoarra naizenez, eskolan *mora* deitzen zidaten, baina oroitzen on modura gogoratzen dut, basora joan eta masustak (*mora-k*) biltzen nituela, kar-kar. Eskolako ingeleseko irakasleak

esaten zidan inoiz ez nuela hizkuntza ikasiko, eta orain, ingeleseko tituluak ditut eta zazpi hizkuntza hitz egiten ditut.

Herritar askok aktore gisa aritu zinen garaiaztatik ezagutzen zaitu. Nola gogoratzen duzu *Goenkale* telesaila?

Orain helduagoa naiz eta, ustez, jakintsuagoa. Asko bidaiatu dut; egun batean lurralde batean nago eta, hurrengoan, beste kontinente batean. Niretzat pauso handia izan da ohartzea bidaiatzeak duen garrantzia. Horregatik, gustura hartuko nieke kargu garai hartako *Goenkale*-ko gidoilariari. Bihotzez diot: nik gorroto nuen pertsonaia bat sortu zuten. Naizenaren gututz bestelakoa zen Shamira, eta ez zen xamurra izan niretzat paper hura egitea. Goizaldean esnatzen nintzen, Shamirarekin ametsetan. Baina egin beharra nuen, nire lanbidea zen, antzerkia ikasi nuen eta une hartan hori zen adierazteko erabiltzen nuen bidea. Horrelakoa da bizitza; gaitu beharreko erronkak jartzen dizkizu aurrean.

Hala ere, denborarekin konturatu naiz gidoilariari barkatu egin behar diedala, ez





Najat Kaanachek sortutako platera.

baitzekiten nolakoa izan zitekeen Shamira bezalako pertsonaia bat. Horrez gain, gaur egun erlijio bati lotutako pertsonaia bat edo etorkina den paper bat egin beharko banu, gidolariekin landuko nuke eta aurrez mundutik buelta bat emateko eskatuko nieke. Izan ere, ezin ditugu pertsonak hasieratik aurreiritzien arabera sailkatu. Dena dela, esperientzia hartatik asko ikasi nuen, eta konturatu nintzen zer zen egin nahi ez nuena. Nire askatasuna aurkitu nahi nuen, eta barruan nuena ateratzeko bide bat topatu. Eta hara, Herbehereetan aurkitu nuen hori, sukaldarian lanean. Sukaldarian lanean nintzenez jakin nuen zer zen bakean sentitzea. Najat Kaanache izatea lortu nuen, etorkinen alaba. Beti etorkina izango naiz, baina oriotarra naizela jakinda.

Nondik datorkizu sukaldarako grina?

Hazi eta hezi naizen lekuak eman dit sukaldarako pasioa. Janaria lehentasuna den lurralde batean bizi izan naiz beti. Orion, esaterako, sekulakoa da sukaldeak eta otorduek duten garrantzia. Gogoan dut, etxera iristen nintzenez, beti nituela lehenengo eta bigarren platerak, eta amaitzeko

postrea. Gero, kalera irteten nintzen kafea hartzera, eta asteburuetan, kuadrillarekin ogitarteko bat edo pintxo batzuk jatera irtetea zen planik onena.

Herbehereetan pintxoak egiten hasi nintzen, eta bide hori jarraituz murgildu nintzen sukaldaren munduan. Izan ere, egunerokotasuneko ohiturek baldintzatzen dute gure etorkizuna. Zortekoa sentitzen naiz, sukaldeak lehentasuna duen inguru batean jaio eta hezi nintzelako. Gerora, pixkanaka, haurra nintzeneko zapoak gehitu dizkiot nire ezagutzari, baita nire kultura eta printzipioak ere. Urte asko kostatu zait ni nor naizen jakitea, baina sukaldari esker lortu dut ni neu izateko bideari heltzea.

Herbehereetan hasi zenuen, beraz, zure ibilbide profesionala.

Egun batean, autobusa hartu eta Herbehereetara alde egin nuen, lagun baten etxera. Bere pisua utzi zidan, eta bera Donostiara etorri zen. Iritsi orduko, sekulako lekua zela konturatu nintzen, harrigarria zen dena. Garai hartan, bertako hizkuntza ez nuen hitz egiten eta ez nuen lanik, baina, bueltan-bueltan, nire etxe inguruan zegoen



Nur jatetxea.

"HAZI ETA HEZI NAIZEN LEKUAK EMAN DIT SUKALDERAKO PASIOA"

"49 GUTUN IDATZI NITUEN MUNDUKO JATETXE ONENETARA, ETA 27K ERANTZUN ZIDATEN"

"EGUN BATZUETAN EZ NUEN JAKITEN NON LO EGINGO NUEN EDO BAZKALTZERIK IZANGO OTE NUEN"

arte galeria baterako pintxoak egiten eta saltzen hasi nintzen. Zeretik hasi nintzen.

Gogorra izan al da aitorpen profesionala lortzeko egin duzun bidea?

Ezetz esango nuke. Lan asko egin dut, eta ordu ikaragarri sartu ditut, baina jardun naizen lekuan jardun naizela ere, asko errespetatu naute eta naizen bezala onartu. Nire jomuga ezagutza ingurukoekin partekatzea da orain, horregatik nabil bigarren liburu batean lanean. Orain arte egindako bideari esker, nire egunerokotasunaz oso harro nago. Asko sufritzen dut, baina bidea egitearen alderdi bat da hori.

Emakumea izateagatik oztopo gehiago izan dituzula uste al duzu?

Sukaldarian egiten duzunean sukaldaria zara. Ama izan nuen lehen irakaslea, baina gainontzean, sukaldarian erakutsi didaten denak gizonezko profesionalak izan dira. Beraz, ezin dut esan emakumea izateagatik oztopoak jarri dizkidatenik. Lan egin dudan eremuetan behintzat, Estatu Batuetan, Danimarkan, Espainian edota Marokon profesional bat gehiago sentiarazi naute beti. Hala, sukaldarien jakatxoak gainean dudanean profesionala naiz, lanean murgiltzen naiz eta nire onena ematen diot jankide bakoitzari.

Munduko jatetxe onenetan egin duzu lan. Nola sortu zitzaizun aukera?

Egun batean lapsus moduko bat izan nuen. 49 gutun idatzi nituen munduko jatetxe onenetara, eta 27k erantzun zidaten. Multzo horretatik zein jatetxetara joan nahi nuen erabaki nuen, eta horrela hasi nuen abentura berria. Urte asko pasa ditut doan lanean. Pezeta bat ere ez didate ordaindu, baina ez zait axola izan, nirekin beren ezagutza partekatu baitute. Ulertzen lagundu didate, amesten, aurrera ateratzen, hazten, porrot egiten... denetarik. Bizitzak jakinduria asko eskaini dit leku horietan. Berriz atzera itzuli beharko banu ere, bide berbera jarraituko nukeela uste dut. Egun batzuetan ez nuen jakiten non lo egingo nuen edo bazkaltzerik izango ote nuen. Dolar bakarria izaten nuen eguna pasatzeko; patata bat erosi eta zopa egiten nuen. Hala ere, bizitza pasibo bat ez dudanez, egunero nengoen energiak eta bizitasunez beteta. 24 ordutan barre egiten dut, negar, oihu... gizakia naiz. Pertsona perfektua ez da existitzen, eta urte haiek orain naizena izaten lagundu didate.

Jatetxe horietan ikasitakoa erabakigarria izan da zure proiektu propioa eratzeko?



Najat Kaanachek sortutako platera, *Scallop* izenekoa.

Jatetxe bakoitzean diruz ordaindu ezin den zerbait desberdina ikasi nuen. Sukaldean egiten ikastez gain, bizitzeko tresnak lortu nituen. Sukaldea gizakiak duen gauzarik garrantzitsuena da. Egia da, denborarekin komertzializatu egin dela, eta ahaztu egin zaigula zer garen, baina azken urteetan ikasi dudana guztia partekatu, sentitu eta oparitu egin nahi dut janariaren bitartez. Gainera, nire publikoak ez badit uzten naizen bezala izaten, ez zaizkit interesatzen. Naizen bezala izaten jarraituko dut.

Hortaz, garrantzitsua da zuretzat esentzia propioa ez galtzea.

Askotan pentsatzen dut horretaz, eta uste dut, 70 urte ditudanean, ni neu izango naizela nire heroi propioa, egin behar nuena egin dudala sentitzen dudanean. Gaur egun, jada, irabazlea sentitzen naiz. Jendeak atea itxi didanean, unibertsoak zerbait harrigarriagoa oparitu dit. Horregatik pentsatzen dut beti positiboki; pertsona ezkorra banintz, ezingo nuke onik atera bizitzak jartzen dizkidan bataila guztietatik.

Hainbat lurralde eta kontinentetan lan egin duzu, eta orain, zure familiaren jaioterrira itzuli zara, Fez hirira (Marokora).

Hori da, hain zuzen ere, irabazle sentitzen naizen arrazoietakoa bat. Ez Afrikan nagoelako, nire historia kontatzeko kontinente ezin hobean nagoela sentitzen dudalako baizik. Guk historia zati bat dugu, denekin konpartitu nahi duguna, eta kontakizun hori jatetxearen bitartez egiten dugu. Hemen egotea oparia da niretzat, egunero ikasten baitut zerbait berria.

Zure ibilbide profesionalak aurrera egin ahala, asko eboluzionatu al da zure sukaldaritza?

Momentu garrantzitsu batean hasi zen eboluzionatzen nire sukaldaritza, munduari Marokoko gastronomia kus-kusa baino askoz gehiago dela esaten hasi nintzenean. Marokoko onddo harrigarriak ditu, itsaso aparta, mahasti ederrak, fruta eta olio bikainak. Ez diogu inori inbidiarik zor, hemendik mundu osora irteten baitira produktuak. Nire jatetxean ez dut kus-kus eta taginik prestatzen, kluxe bat da hori. Guk bertako produktuekin egiten dugu lan, eta batetik bestera ibiltzen naiz produktu eta ekoizle berrien bila, horiek baitira onddoak, tomateak, urazak edo piperrak lantzen dituztenak. Sukaldariok lortzen dugu ospea, baina nekazari horiek sukaldaritzarentzat ezinbestekoa den lana egiten

dute, zentimo gutxi batzuen truke. Beraz, ekoizleek egiten duten lana azpimarratu nahiko nuke.

Euskal Herriko sukaldaritzaren eragina presente al dago zure plateretan?

Noski baietz. Euskal Herriko sukaldaritzatik jaso dudana baliorik garrantzitsuena, produktuarekiko dudana errespetua izan da. Horrez gain, arrainari ere garrantzia berezia ematen diot. Nire kartaren %80, esaterako, arrainez eta mariskoz osatuta dago. Ez dut prestatzen bisigua *Orio Estilora*, oraindik inoiz jan ez dudalako. Urriaren hasieran, Donostia Gastronomika jaialdian izan nintzen, nire sukaldaritzaren printzipioak erakusten, eta banuen Joxe Mari erretegiko bisigua jatera joateko asmoa, baina, azkenean, ez nuen denborarik izan. Bizitzan behin gutxienez egin behar dudana zerbait dela iruditzen zait. Hamabi urte nituenean, Paxitak izozki hura eman zidanetik barruan gordetzen dudana ametsa da.

Galderara itzuliz, uste dut janarekiko errespetua Orion jaso dudala, ulertzen baitut arrainari olio eta baratxuri pixka bat botatzea nahikoa dela sekulako platera izateko. Ez du ezer gehiago

behar. Jendeak, hala ere, maiz uste du Marokon espezia asko botatzen dizkiogula edozein plateri, baina gure sukaldaritza oso garbia da, erabiltzen ditugun espeziak piperrautsa, kuminoa eta kurkuma dira, ezer gutxi gehiago. Ez dugu kilo bat botatzen, pittin bat soilik, presentzia nabaritzeko neurrian.

Nola definituko zenuke, esaldi bakarrean, zure sukaldaritza?

Sukaldaritza garbia dela esango nuke, produktu marokorak oinarri hartu eta errespetu handiz prestatua, eta munduko maitasun guztiarekin egin.

Zerbait esan nahiko zenieke Orio eta Aiako herritarrei?

Eskerrak eman nahi dizkiet. Mezu ugari jasotzen ditut bertako herritarrek bidalita, eta denborarik ez dudanez, ezin izaten diet denei erantzun. Hala ere, denak irakurtzen ditut, eta benetan bihotzera iristen zaizkit. Esaera zaharrek diote nork bere lurraldean ezin duela profeta izan. Ni lurralde batetik bestera nabilenez ez dut lurralderik, baina beti izan dut eta beti izango dut argi, euskaldun-marokorra naizela, oriotarra, eta titulu hori ez didala inork kenduko. ■■■



GABON GAUEKO AFARI BEREZIA 2019

- Orarain krema txanqurro kurruskariarekin
- Gorbak aire zitriko eta plankton zukuarekin
- Itsas kabro pastela jengibre eta kurkuma mahonesarekin
- Gulaz beteriko leqaiza errega-saqarrez egindako pil-pilarekin
- Hezurgabeko zezen-isats zilindro gaztaina pormentier-arekin
- Bonilla krema eta turroi hostopile fruitu lehor krokantearekin
- Gure bodegako aukeraketa onena

74 € (ostatu hartzeko aukerarekin, pertsonako 164€-tik hasita)

HOTEL & THALASSO VILLA ANTILLA · 943 892 102 · reservas@villaantilla.com · HONDARTZA BIDEA 1, ORIO