

BASQUE.

1 X 02. ENKO ATXA: AMONAREN SUKALDETIK MICHELIN IZARREN KONSTELAZIORA

ENKO: Ohitura handia daukat, herrialde berri bat lehenengo aldiz ezagutzen dudanean. Iritsi eta merkatura joaten naiz normalean.

OIER (OFF): Merkatura herrialde bat irakurtzeko, entzuteko, sentitzeko, deszifratzeko tresna gisa.

ENKO: Joaten zara merkatu batera eta ikusten duzu merkatura nola antolatuta dagoen, argirik dagoen, argindarrik dagoen ala ez dagoen. Nola antolatuta dauzkaten produktuak. Zer produktu dauden. Nortzuk dauden erosten. Zenbat kostatzen diren produktuak. Diagnostiko txiki bat egiteko, jakiteko non zauden, ez?

OIER (OFF): Oier Aranzabal naiz eta hau BASQUE. da, Etxepare Euskal Institutuaren podcasta, Ulu Mediak ekoitzia. Euskal kultura eta sorkuntza garaikidea deskubritzeko leihoa. Atal bakoitzean euskal sortzaile baten begietatik begiratuko diogu munduari. Dela idazle, dela artista, dela musikari... Edo dela sukaldari.

ENKO: Guk ez daukagu Euskal Herri bat, guk Euskal Herri asko daukagu. Esango nuke urtaro bakoitzean Euskal Herri desberdin bat daukagula. Usain desberdin bat, kolore ezberdinak, sentitzeko era desberdinak... Usain desberdinak eta zaporeak ere desberdinak dira. Zapore batekin bakarrik geratzea oso pobrea izango litzateke aberatsa den kultura batentzat.

OIER (OFF): Gaur BASQUE.-n, hiru izar Michelin dituen Eneko Atxa sukaldaria.

ENKO: Bat, bi, hiru, lau, bost... Eneko Atxa naiz, Azurmendi jatetxeko sukaldaria. Bilbon jaiotakoa baina zornotzarra betidanik. 46 urte daukat...

OIER (OFF): Euskal Herria munduan metro karratuko Mitxelin izar kontzentrazio handiena duen herrialdea da. Eta konstelazio horretako izar argitsuenetakoa da Eneko Atxa. Berak zuzentzen duen Azurmendi jatetxeari munduko jatetxe jasagarrienaren titulua eman zitzaion. Baina mundua bera bezalaxe, Euskal Herria ere zapore anitzez osatua dago. Zapore anitzez dago osatua Euskal Herria. Eta baita mundua ere. Eneko Atxak zaporeok aztertzen ditu. Eta zaporeok proposatu. Euskal merkatutik mundura, eta alderantziz. Azurmendi jatetxe ospetsua

Larrabetzun du, baina, beste hainbat ere baditu mundutik barreiatuta: Tokion, Sevillan, Madrilan edo Bilbon bertan.

ENEKO: Sukaldeko zarata eta musika-iskanbila. Musika-iskanbila deituko nioke, zeren beti jaleoa egoten zen, baina, beti jaleo zirrargarri eta erakargarria, ez?

OIER (OFF): Sukaldeko oroitzapenak txikitatik gordetzen ditu Atxak.

ENEKO: Eta usainak. Lapiko usainak beti, klan klan klan, klin klin klin... Eta nagusiak hitz egiten gelditu gabe, ez? Amama, ama...

ENEKO: Gero askotan nire haurtzaroko flash horiek... Konparatzekotan konparatuko nituzke, gaur egungo telesail trepidante horiek, non, pertsonaiak agertu eta desagertzen joaten diren? Ba holakoa zen gure etxeko sukaldea, ez? Han agertzen ziren bat-batean gure gainean bizi ziren izeko, osaba, lehengusinak, haien txakurra, gurekin bizi zen osaba... Baina, batez ere, sukalde hartan gobernuak amamak eta amak zeukaten. Sukalde txikiak eta egongela edo sala handiak egiten dituztela jesukriston telebistekin, eta niri pena ematen dit, zeren lehen sukaldea zen etxeko epizentro hori, ez?

OIER: Hitz egiteko lekua ez?

ENEKO: Bai! Eta ikasteko eta entzutekoa. Hitz egitekoa baino, nire kasuan entzutekoa gehiago. Entzutekoa eta ikasteko. Hori beti gustatu izan zaidan zerbait da. Eta hortik datorrela esango nuke. Haiek entzun, haiengandik ikasi, partekatu, tristurak bizi... Baina, batez ere, momentu zoriontsu asko ere bai.

OIER: Eta nondik sartzen zaizu sukaldaritzaren arra?

ENEKO: Sukaldaritzarena oso berandu, ez da bokazionala, inondik inora ere ez. Niri jatea asko gustatzen zitzaidan eta sukaldean egote horrek bazeukan magia hori, ez? Ba usainak, amamak Muxikatik ekarritako produktuak laguntzen genituen... Ba adibidez babak ekartzen bazituen, zuritzen. Edo berdurak garbitzen. Orduan, sukaldaritza ikusten nuen... Eta jarraitzen dut ikusten eh? Artisau munduarekiko lotura handia duen eginkizun bat bezala. Ogibide bat bezala. Eta hor hasi nintzen, eta bat-batean joan nintzen deskubritzen oso apasionantea zela. Egunero gauza berriak ikasten zenituen, baina, gauza aplikableak. Egunero aplikatu zenitzakeen gauzak. Adibidez jakiei buruzko teknologia, ulertzea zer den jaki bat berez, nondik datorren, nola transformatzen joaten den jaki hori, norberak zer egin dezakeen jaki horrekin... Nola prestatu daitezkeen... Zer gauza egin daitezkeen harekin... Eta hor hasten zara mundu infinitu batean

barneratzen, eta ate batek beste ate batera eramaten zaitu, eta beste batera, eta beste batera, eta beste batera. Orduan hasten zara sukaldatzen ikasten. Gero hasten zara ikasten, nik gaur egunean sukaldaritza esango nuke lengoaia unibertsal bat dela, hainbat eta hainbat dialekto ezberdinekin ez? Ba hori gertatu zitzaidan. Dialekto desberdin horiek ezagutzen hasi nintzela. Gastronomia hain da aberatsa, ba Euskal Herrian bakarrik begiratu zer txikiak garen, baina badauzkagu tabernak eta pintxoak, sagardotegiak, badauzkagu erretegiak, badaukagu sukalde popularra... Txoko edo elkarte gastronomikoak ere baditugu, goi mailako sukaldea ere bai eta begiratu 15-20 segundotan zenbat dialekto aipatu ditudan gure euskal gastronomiaren hizkuntzaren barruan. Orduan, joan naiz urte guzti hauetan deskubritzen eta ikasten eta nire erara moldatzen eta abar gastronomia hau.

OIER: Zer zaporerekin kontatzen duzu Euskal Herria?

ENEKO: Jo! Zapore asko. Guk ez daukagu Euskal Herri bat, guk Euskal Herri asko dauzkagu. Gaur abenduari begira sartuta ia, freskotasuna edo hotza ere sumatzen ari garen egunotan, nik esango nuke tximinia usaina, ez? Eta tximinia usaina da epeltasuna, berotasuna, egurra... Udazkeneko orbelaren kolore hori. Eta baita piper gorriak erretzen diren tximinia hori. Eta baita gatzainak erretzen ari diren tximinia horiek eta usain horiek eta soinu horiek... Tris tra tra... Hori izango litzateke gaur Euskal Herria usaintzeko eta dastatzeko kolorea. Gaur! Zeren hemendik gutxira beste gauza bat izango da...

OIER: Hori esan behar nizun... Ze podcast hau udaberrian, edo oraindik udaberrian ez, negu amaieran entzungo da... Udaberrira begira zer?

ENEKO: Udaberrira begira, koloreak, usainak, txoriak berriz ere ari dira... Erleak itzultzen ari dira... Usainak, polena... Landareei eta guri gauza berbera pasatzen zaigu: kimuak apurtzeko momentu horretan gaude. Gu ere bai berriz ere berpizteko moduan, ez? Negua joan eta gu bueltatzen gara batzuetan ere ez? Urtaro bakoitzak baditu bere usain, bere zapore, bere koloreak... Eta Euskal Herria oso berezia da horretarako.

ENEKO (Sukaldean): Sartu! Sartu! Bera Pilar da, sukalde nagusia.

OIER (Sukaldean): Aupa Pilar!

ENEKO (Sukaldean): Sukaldea sakabanatuta dago. Batzuk orain ekoizpen zentroan daude. Goizetan iristen diren produktu guztiak sakabanatu egiten dira partida ezberdinetan eta aurre-elaborazioak egiten dira. Behin aurre-elaborazioak egiten dituztenean, hasten dira sukalde

nagusira sartzen. Sukalde nagusia hau da. Ikusi dituzu, batzuk badaude jada sukalde nagusian, hemen da okindegi eta azkenburukoen partida...

OIER OFF: Azurmendi jatetxeko sukaldea erraldoia da.

ENEKO (Sukaldean): Aperitiboen partida...

OIER OFF: Jangelaren alboan dago. Eta jangelatik dena ikusi daiteke. Jendetza dabil lanean. Platerak jasotzen, platerak prestatzen... Produktu freskoak ekartzen.

ENEKO (Sukaldean): Mahai luze-luze hau pasea da. Hemen platerak bukatzen dira eta hemendik irtetzen dira jangelara.

OIER (Sukaldean): Jangelan zenbat mahai daukazue?

ENEKO (Sukaldean): Depende egun bakoitzean, bezeroen mahaien konposaketaren arabera izaten da. Ba, pentsatu, batzuetan bateko mahaiak ere badituzu hiru, beste batzuetan lauokak gehiago, bikoak...

ENEKO (Sukaldean): Depende, hori da. Konposaketa aldatzen joaten da egunetik egunera.

OIER: Zaila da jatetxe bat eraikitzea?

ENEKO: Oso zaila da, oso zaila. Baina beste disziplinetan ere gertatzen dena, ez? Eraikitzea da zaila. Idea bat eraikitzea ere, eta denboran mantentzea ideia hori... eta ideia hori intelektualki aberasten joatea zaila baldin bada... Ba hemen niretzako beste zailtasun bat ere izan dugu urte guzti hauetan, ez? Eta da pertsonen arteko hartu emana. Pertsonak oso konplexutasun handiko izakiak gara eta hori egunero lantzea eta gure elkarlana eta elkar lan egiteko era hori aberastea egunetik egunera... Hori bai izan dela eta da erronka handi-handi bat. Eguneroko elkarlan hori.

OIER: Haserretu gabe.

ENEKO: Bueno haserretu gabe eta besteengandik ikasi eta besteei ere, ahal den neurrian eta umiltasunez eta apaltasunez erakustea ere bai.

OIER: Nola izan zen? Klaro, orain ni hona nator eta eraikuntza handi bat topatzen dut, kristalerak... Eta kontakizun bat ere sumatzen da ezta?

ENEKO: Bai.

OIER: Nola izan zen hori dena sortzea?

ENEKO: Ez da egun batetik bestera sortzen den istorio bat ez? Izaten da gutxika gutxika hasten zara zure narratiba edo zure esperientzia hori sortzen zeure buruan... Lehenengo eta behin, nire kasuan behintzat, hasten naiz narratiba bat sortzen nire buruan nola izan beharko litzatekeen nik amestutako esperientzia gastronomiko hori, gero besteei eskainiko diedana. Eta beste horiek nortzuk izango dira, ez? Bertakoak eta mundu osotik datozen pertsonak. Eta zer eta nola adierazi nahi dut. Eta buruan ideia hori eraikitzen zoazen bezala, beti nirekin eramaten dut arkatx asko eta koaderno txiki asko. Eta buruko ideia horiek intangibleak izaten diren ideia horiek marrazten hasten zara koadernotxo batean. Eta marrazten hasten zaren heinean, niri iruditzen zait tangibilidade bat ematen zaiola ideia hori. Jada ideia hori zeozar gehiago dela, jada ikutu dezakegula ideia hori. Gero prozesua izaten da lagun eta kideen artean partekatzea, eta ideia kontatzea. Eta zuk bizi duzun indar horrekin kontatu behar duzu ideia eta besteak konbentzitu behar dituzu jakiteko ideia horren parte izan nahi duten edo ez, eta elkarrekin nola eraikiko luketen, eta ze gauza aldeko eta ze gauza kontrako ikusten dioten ideia horri ere bai.

ENEKO: Burutik paperera pasa da arkatxaren bidez. Eta koadernotik sutara pasa behar da gure eskuen bidez. Eta hori izaten da momentu zirraragarria, ederrena eta zailena ere bai askotan.

OIER: Esperientzia gastronomikoak eskaintzen ditu Azurmendik. Janarekin eta edanarekin zer ikusia duten sorkuntzak dira Eneko Atxarenak.

ENEKO: Eta esperientzia horretan askotan begiratzen dugu 'Zer', eta ez 'Non' eta 'Zelan' ez? Eta esperientzia horrek behar du askotan 'Non' hori eta 'Zelan' hori. Horrela hasi zen Azurmendi sortzen. Pentsatzen genuen zer esperientzia mota sortu behar genuen, eta gero esperientzia horri, kontenidu horri kontinentea sortu behar izan genion. Eta hori da. Guzti horren bilakaera Azurmendi da.

OIER: Lehen esan dizut artista. Badakit hitz handi bat dela, baina, hein handi batean ere, autoreko sukaldaritza hau ere nolabait edo sukaldaritza honek badauka puntu bat hortik. Norbere ahotsa. Norbere kontatzeko modua. Begiratzeko lekua.

ENEKO: Bai. Baleike. Baina nik gastronomia erraminta baten moduan ikusten dut. Erreminta bat da laguntzen gaituena gauzak adierazten. Eta debate horretan ez naiz batere eroso sentitzen. Artista hitz potoloa da. Gutxi batzuentzat eginiko hitza da eta ni ez naiz eroso sentitzen artistan aterkiaren babesean. Ni artisauaren babesean erosoagoa sentitzen naiz eta artisaua, baina, gero

hor kontraesan asko daude baita. Zeren artisauak normalean bere eskuarekin lan egiten du, buruarekin ere bai, bihotzarekin ere bai, eta artistek ere bai. Eta gero beste alde batetik esaten duzu: artisaua bai, baina baita autonomoa ere bai... Eta autonomoa izateak dakarzkienak... Enpresa gizona ere izan beharra dut, zeren beste gauza batzuk kudeatu behar ditut egunerokoan.

OIER: Ze motako jendea etortzen da? Aipatzen dituzu bertakoak, kanpokoak... Harrituko zintuen ere.

ENEKO: Pixkanaka izan zen. Ez zen izan bapatean atzerriko jendea hasi zela mundu guztitik etortzen. Izan zen pixkanaka-pixkanaka. Eta gaur egunean bai. Gaur egunean sumatzen dugu. Baita bertakoa ere, gustatu egiten zaigu bertako jendea mantentzea. Hurbiltasuna ematen digu. Bertako jendearen maitasuna sentitzea guretzako oso garrantzitsua da eta bertako jendea etortzen denean beraien besarkada sentitzen dugu. Besarkada ez literala, baina, bai maitasun hori sentitzen dugu. Eta kanpotik jendea etortzen denean ere, gure kultura beraiengan barneratzeko aukera paregabea dela sentitzen dugu. Eta uste dugu aukera polita dela gure kultura beraien herrialdeetara eraman dezaten.

OIER OFF: Mitxelin izarrek, kasu honetan hiru Mitxelin izarrek, alde on asko dituzte. Baina baita ere txarrak, ala?

ENEKO: Gure kasuan ez. Gure kasuan nik naturaltasunez hartu izan dut beti. Nik hiru izar jaso genituenean taldeari esan nion: 'Ez dizkigute eman egin behar dugunagatik, eman dizkigute egin dugunagatik. Orain, mantentzeko eta naturaltasun batekin mantentzeko, zer egin behar dugu egunero egunero?' Etxera hiru izar Mitxelenekin joan bai, baina, hurrengo goizean etortzen garenean pentsa zero izar Mitxelenekin hasi dugula eguna. Eta gaur ere, etortzen diren bezeroei eman behar diegula, guk normaltasun batean egiten dugun bikaintasun hori. Hiru izarretako bikaintasuna. Eta eguna bukatutakoan, bazkariak eman eta gero etxera goazenean arratsean, sentipen hori izan behar dugu: 'Gaur ere irabazi ditugu hiru izar Mitxelin'. Baina naturaltasun batekin. Eta pentsatuz norberaren disfruterako dela bikaintasun hori lortzea. Ederra da goimailan ibiltzea. Presioa dauka? Bikaintasunaren munduan denak dauka presioa. Kazetaritzan, kirolean, arte mailan, igeltsaritzan.... Alor guztietan. Bikaintasunak badauka bere presio hori. Baina norberak jartzen duen presioa, ez? Bueno, niri gustatu egiten zait. Motibantea da eta niretzako polita da.

OIER: Inoiz sentitu duzu izarrek galtzeko beldurra?

ENEKO: Tira, errespetu hori existitzen da. Eh... Zu ahalegintzen zara egunero gauzak ahalik eta bikainen egiten eta kudeatzen duzu zure taldearekin. Bezeroekin ere baduzu hartu-eman bat egunero. Eta harreman horren berri daukazunean badaukazu informazioa gauzak ondo doazen ala ez jakiteko. Normalean gertatu zaigu gauzak ondo doazela. Aditzaileak ere bagara eta konturatzen bagara zeozer ez dela bezeroen gustukoa, ba askotan bideratu egiten dugu. Kontrol baten barne sentitzen dugu gure burua, baina egia da, erabaki hori ez dela guk hartzen dugun erabaki bat. Kanpotik datorren erabaki bat da. Inspektoreek kentzeko eta emateko gaitasuna daukate. Beraz ba beraien eskuetan gaude baina beno, gutxi gora behera ulertzen duzu, ibilbide bat jarraitzen baduzu, bide onean jarraitzen baldin baduzu, zure bezeroek esanda, ez norberak pentsatuta bakarrik, gauzak normaltasun baten barruan joanda, gauzak ondo joan beharko liratekeela.

OIER: Euskal Herria aipatzen genuen, baina, zu munduan ere asko ibili zara. Munduan ze gastronomia da zure kuttuna. Zein da zuri gehien harrapatu zaituena.

ENEKO: Askok daude eh! Nik, begiratu: Ohitura handia daukat herrialde berri bat lehenengo aldiz ezagutzen dudanean, iritsi eta merkatura joaten naiz normalean. Lehenengo egunean iritsi eta “Zer egin nahi duzu lehenengo egunean?” edo “Zer ikusi nahi duzu?” edo “Joango al gara sukaldatzera?” edo “Toki bat probatzera?” eta esaten diet: Ez! ahal baldin bada, herrialde honetako merkatuak ezagutu nahi ditut. Merkatura joaten naiz eta merkaturian ia ia ariketa soziologiko azkar bat egiteko gaitasuna daukagula esango nuke, eh! Ez? Ez daitezela haserretu benetako adituak honetan, baina, honakoa da egiten dudana. Joaten zara merkatu batera eta ikusten duzu merkaturia nola antolatua dagoen argirik dagoen, argindarrik dagoen ala ez dagoen. Nola antolatuta dauzkaten produktuak. Zer produktu dauden. Nortzuk dauden erosten. Zenbat kostatzen diren produktuak. Garbitasuna. Galdetu egiten dut askotan ea zertarako erabiltzen dituzten produktuak. Zer sukaldaritza egiten den. Jendeak zer sukaldatzen duen produktu bakoitzarekin. Egiten duzu erradiografia azkar bat nola bizi den jendea, beraien ekonomia nola dagoen... Beraien kultura nola dagoen, beraien tradizioak nola mantentzen dituzten... Nor dagoen merkatu horretan erosten. Emakumeak edo gizonak. Edo zer adin daukaten. Orduan azaleko ikerketa azkar bat egiten duzu. Diagnostiko txiki bat egiteko, jakiteko non zauden, ez? Hori dagoeneko erakargarria da. Horrek dagoeneko pista asko ematen dizkizu asmatzeko nolakoa izango den zure bizipen gastronomikoa leku horretan. Eta orduan, niri gustatzen naiz bidaiatzen dudanean, autentizitatea bilatzea. Eta joaten naizen lekura joaten naizela, ez zait gustatzen ezer oso internazionala bilatzea. Egon behar dira leku guztietan.... Baina gauza autentikoak gustatzen zaizkit. Herrialde guzti guztietan topatzen dituzu gauza autentikoak. Beno, hasiko naiz esanaz, guk Japoniarekin harreman handia daukagula. Bertan jatetxea daukagula duela urte askotatik. Eta hango jatetxeak dira... lehen esan dizut ba, badaukagula dialekto mordo gure gastronomiaren barruan. Ba hauek ere berdin. Ez? Dauzkate beren

Yakitoriak, beren Ramenak, beren Nigiriak, beren... Kaiseki sukaldeak... Hainbat eta hainbat gauza dauzkate eta horregatik oso apasionantea da. Baina Perura joaten bazara, Perun ere halako gauzak topatuko dituzu. Mexiko. Mexiko da munduan daukagun altxor handienetarikoa bat. Kanean ze ondo jaten den. Ikaragarria da. Etxeetan zein ondo jaten den. Kriston sukaldariak daude. Era guztietako sukaldaritzak motak daude. Mexikoko alderdi ezberdin bakoitzean gauza ezberdin pila bat topatu ditzakezu. Baina berdina gertatzen da Thailandian, eta hainbat tokitan. Denetan, den denetan. Zeren orain esango didazu Britainiarrak! Eta Britainian berdina pasatzen da. Eta Estatu Batuetan? Begiratu, Estatu Batuetan badaude hainbat proiektu, partikularrak, txikiak... Oso ezberdinak. Hain handia da eta hainbeste proiektu daude! Eta hainbeste jende sentsible topatzen duzu, non, kriston altxorrek baitauden bertan. Jendeak pentsatzen du Estatu Batuak! Hanburgesak eta Hot Dogak. Baina badaude beste hainbat gauza ere bai. Eta kontuz! Hanburgesen eta Hot Dogen munduan ere gauza interesgarri asko daude. Esan nahi dut, beti hartu behar dela begirada garbi-garbi batekin herrialde baten gastronomia nolakoa den.

ENEKO: Ba, akordatzeko naiz Cuzco adibidez, sartu nintzenean eta jada merkatu kanpoan ere ikusten zenuen, ezta? Zen merkatu bat, zeinetan ematen baitzuen duela 300 urtera atzera egiten ari zirela. Eta betiko produktuak, betiko indigenak saltzen beren produktuak. Elkar partekatzen beraien artean ere beren produktuak. Argirik gabe ere bai. Jo, zen bidaia bat egitea moduan hainbat urte atzera. Eta ezagutzea nola bizi ziren duela hainbat eta hainbat urte. Nola jaten zuten. Eta nola egiten zuten merkataritza beren artean. Oso liluratuta geratu nintzen zentzu horretan.

OIER: Gastronomia hor hasten da ez?

ENEKO: Ba nik uste dut baietz. Gastronomia hor hasten da, suarekin batera hasten da gastronomia. Edo aurretik ere bazen dagoeneko gastronomia, gordinik jaten zutenean. Jaten dugun momentutik gastronomia existitu izan da.

OIER: Euskal Herria nola irakurtzen da mundu mailan. Zu zirkulo gastronomikoetan ibili zarela. Zer ezagutzen dute? Zer da gelditu zaiena?

ENEKO: Ba badakite gastronomia guretzako ariketa soziologikoa bat baino gehiago dela gainera. Badakite gure kultura barneratu barneratua daukagula, eta gure DNA badakite, gastronomia hitzak momentu bat ere laburbildu dezakeela: mahaiaren momentua. Mahaiaren momentua euskaldunontzat ez da jatea bakarrik. Ez da gastronomia bizitzeko momentu edo toki hori bakarrik. Guk baten bat jaiotzen denean mahai inguruan ospatzen dugu. Ospakizunen bat daukagunean bizitzan... Lanean zeozer ondo joan zaigulako, edo baten bat ezkondu egin da, edo partidu bat ikustera joan gara, edo familia elkartzeko gara igandean aspaldiko partez... Mahai

inguruan izaten da. Mahaia da guretzako zeozer berezia. Baten bat hil eta agurtzen dugunean askotan mahai inguruan agurtzen dugu. Orduan guretzako zeozer ia ia espirituala izan daiteke. Onerako, elkar partekatzeko eta gozatzeko... Eta horren perfekzionamendua, urtez urte urtez urte, ba gaur egungo gastronomiararte ekarri gaituen gauza bat da.

OIER: Zeren bila zabilta orain?

ENEKO: Bueno, momentua disfrutatzearen bila. Beti ibili naiz mendi tontorra ederra izango delakoan, mendi tontor altuenaren bila beti... Ailegatzen ari naiz ze polita! Eta konturatu naiz urteekin bidean dagoela helmugan baino disfrute handiagoa. Eta horretan nabil, horretan nabil. Bidea egunetik egunera disfrutatuz, jakinda, helmuga bukaera izaten dela. Bidea dela onena.

OIER: Ba eskerrik asko Eneko.

ENEKO: Zuri.

OIER: Exeko atea zabaltzeagatik guri.

ENEKO: Plazer handi bat benetan, benetan.

BASQUE. Ulu Mediak Etxepare Euskal Institutuarentzat ekoizten duen podcasta da.

Oier Aranzabal da proiektuaren zuzendaria eta soinu diseinatzailea. Cristina Tapia Huici da ekoizlea. BASQUE. gustatu bazaizu partekatu eta jarrai gaitzazu edozein audio plataformatan. Euskal kulturari eta sormenari buruzko istorio gehiago aurkituko dituzu basqueculture.eus webgunean eta etxepare.eus-en.

Eskerrik asko entzuteagatik. Hurrengo atalean entzungo dugu elkar!