**Acceso**

Unidad 2, Almanaque

La cocina de Elena Arzak

<https://acceso.ku.edu/unidad2/almanaque/elenaarzak.shtml>

**Mujeres que cuentan - Elena Arzak**

<https://www.youtube.com/watch?v=cRUPIaXwGvk>

En Arzak, como siempre ha habido muchas mujeres, mi amoña era cocinera, Amma también ha estado mucho en el restaurante. Prácticamente, la mayoría del personal en Arzak siempre han sido mujeres. Entonces, yo crecí pensando que eso era normal.

Me chocó, cuando fui al extranjero, que sí que había muy pocas mujeres en las cocinas. Soy Elena Arzak y soy una mujer que cuenta. Las mujeres siempre han estado en los restaurantes, trabajaban, cocinaban, cuidaban a los niños, pero no se les tenía tan en cuenta como al hombre que era el que daba la cara.

Yo sé que mi haitá, cuando hizo la Escuela de Hostelería en Madrid, creo que estaban de mujer estatusa, fombellida y alguna más. Yo, cuando hice la Escuela de Hostelería en Suiza, éramos un 40-60, y a día de hoy uno va al Vasco Linares Center o alguna de nuestras maravillosas escuelas que tenemos en Euskadi y ya está igualado. Al ser mi haitá un chef famoso, sabía que me iban a comparar, eso no me pillaba de sorpresa.

Yo decía, yo tengo que entrar muy bien formada. Ya en la época de mi haitá, sus compañeros, Pedro Sobejana, Carlos Argueñano, Martín, yo tuve una formación, por ejemplo, Martín en Francia, Carlos Argueñano en la Escuela de Hostelería de Zaragoza, Pedro Sobejana también, en mi haitá hice una Escuela de Hostelería en Madrid. Se mezclaban con los que eran autodidactas o aprendían en los restaurantes.

En mi generación, casi todos hemos pasado por escuelas, trabajé en hoteles, en restaurantes muy variopintos, restaurantes también de alta gastronomía, con estrellas Michelin, y así puede ver la realidad de la hostelería, sin esfuerzo y sin trabajo no se consigue nada. Cuando creces entre fogones, todo ocurre entre fogones. Mi hermana y yo cogíamos el autobús en la puerta del restaurante y luego, cada vez que bajábamos, veníamos a pedirle a la moña la maiketaku.

Luego, en verano, Marta, mi hermana y yo, veníamos a ayudar un poquito en el restaurante, un par de horitas, limpiábamos chipirones, hacíamos postres. Yo tengo fotos de cuando era pequeña rodeada de cazuelas. Y fue fascinante, porque yo no me acuerdo exactamente cuándo lo decidí, pero sabía que me gustaba, porque me gustaba el ambientillo, la atmósfera que había.

Más o menos cuando ya tienes 17 años y tenías que decidir qué vas a estudiar, claro. Entonces, yo dije, bueno, aprovechando que había ido al colegio alemán y que hablaba alemán, me enteré que había una escuela de hostelería en la Suiza alemana y dije, bueno, voy a probar. Crecer a la sombra de una persona como la Itar, por un lado, es algo fascinante.

Mi hermana y yo, ya con ocho años, comíamos naranjas chinas, trozos de trufa, jengibre. Y luego, cuando venían sus colegas, Pedro, Carlos, Ramón Roteta, Carlos Avellano comía mucho. Y se comía la cena de mi hermana y la mía antes de salir a cenar.

Y mi hermana, yo, que viene Carlos, que viene Carlos. Y su convencimiento era lo que más me gustaba. Lo convencidos que estaban de su causa, cómo en la nueva cocina vasca, cómo querían que la cocina meuscada y mejorara.

La verdad es que lo consiguieron. La Moña, que vivía en casa, lo daba todo y cocinaba como los ángeles. Ella se quedó viuda muy joven.

Fue muy valiente, porque ella confió mucho en mi Itar y en mi mamá, una gran mujer. Y era increíble la fuerza que tenía, porque ella lo que quería era que el tema avanzara. Y yo le solía preguntar, en plan de broma, Moña, ¿qué te parecen los platos que está haciendo tu hijo? Y ella siempre decía, no sé lo que estoy comiendo, pero me sabe rico y espero que no haga deudas.

Toda la vida he estado al lado de una persona creativa, muy especial, pero que a la vez es padre. Mi hermana y yo hemos disfrutado mucho de él. Y luego también mi mamá ha sido una persona muy valiente.

Yo crecí a la sombra de dos grandes personas. Él, desde un principio, creyó en mí, como contaba a todos los clientes, este plato ha hecho mi hija. Y yo tenía, a lo mejor, 22 años y le decía, por favor, cada vez que recibo un premio, él es el que más contento está, parece que el premio es para él.

Nos llevamos muy bien, discutimos todos los días. Es normal cuando estás trabajando en familia. Yo, cuando estamos tres días sin discutir, me preocupo, digo, aquí pasa algo.

Va o va, la corteza de un árbol. Yo, como cocinera, soy incapaz de que si alguien va a Asia y me trae un jengibre rosa especial, no guardarlo, aunque no lo utilices. Pues de viajes, o que nos traen, o buscando, mirando.

Al final resultó que teníamos tantos ingredientes que teníamos un poco de desorden. El Haitá dijo, yo lo que quiero también es ordenar, alrededor de 1.400 ingredientes. Al principio, intentamos hacer familias, dulce, salado, ácido, y nos dimos cuenta de un ingrediente, un chile.

Podía ser crujiente y, a la vez, podía ser un poco dulce y, a la vez, picante. Entonces, ahora los clasificamos por un código QR y cada vez que necesitamos, imaginaos, un crujiente y un ácido, le damos a crujiente y ácido y salen los ingredientes. Pasta de picado, como me gusta.

Es como un banco de ideas, un banco de sabores, que te da pie a, cuando busquemos un ingrediente para terminar un plato, conseguirlo. Nos preocupa mucho el medio ambiente y, por supuesto, cada vez estar más en contacto con los proveedores locales, porque hay muchos que lo hacen muy bien estar cerca. Que sea del kilómetro cero es muy importante.

Seguir innovando, seguir buscando texturas y sensaciones nuevas en torno al productor y a la naturaleza. Se lo debemos a las siguientes generaciones.