

Miren Lacalle: «Se puede ser también punk en la cocina»

Miren Lacalle, excantante de Las Tampones, grupo femenino del rock radical vasco, se estrena como escritora con un breve relato pu-

blicado por Desacorde. «Ultrachef» aún a punk literario y guerrilla gastronómica acompañado de recetas ideadas por Edorta Lamo.

Ariane KAMIO | DONOSTIA

Miren Lacalle es el seudónimo tras el que se esconde la cantante del grupo iruindarra Las Tampones. «Somos Las Tampones y estamos contra las reglas», rezaba el estribillo de su canción más conocida. Han pasado ya varios años desde que el grupo dejara de pisar los escenarios, allá por la década de los 80, pero el alma punk permanece viva todavía en el corazón de Lacalle, que se estrena como escritora con «Ultrachef», un breve relato publicado por la editorial Desacorde y que se edita con un prólogo de Patxi Irurzun, colaborador de este diario.

«En realidad es difícil ser punk –dice Lacalle–, con tanto mangarrán suelto por ahí. Me puse a escribir y quería hacer algo bonito, pero me fui calentando y me salió un relato de lo más macarra». Y tanto. La autora se ha decantado por elaborar una ácida crítica contra los programas y talent shows gastronómicos a través de la historia de un chef novel y su abuelo Arcadio. «Yo he sido punk siempre, en todo lo que hago, tocando, escribiendo o cocinando porque creo que se puede también ser punk en la cocina o, mejor dicho, contra la cocina, contra todo ese espectáculo en el que la han convertido algunos», afirma.

De Nueva York a Iruñea

Miren Lacalle empezó a cocinar de casualidad. Viajó a Nueva York y para ganarse la vida trabajó con un puesto de comida móvil en la calle. «Un perrito caliente muy elaborado no es, pero yo intentaba darle siempre mi toque, les hacía crestas a las salchichas con trozos de patatas, ketchup, chorradas así», recuerda. De ahí dio un paso más y montó su propio restaurante, un pequeño local cerca de la sala CBGB, muy conocido por acoger conciertos de grupos internacionalmente reconocidos. «Siempre fardo de eso, porque, oye, que yo les he dado de papear a los Ramones y al Iggy Pop y a Johnny Thunders, y una vez

NO PUDO ASISTIR

El nuevo libro fue presentado hace unos días en el restaurante A Fuego Negro de Donostia. Miren Lacalle no pudo asistir a la misma por una gripe que la obligó a permanecer en la cama. El autor del prólogo Patxi Irurzun y el cocinero Edorta Lamo se encargaron de ofrecer todos los detalles ante muchos curiosos que se dieron cita en el establecimiento de la Parte Vieja donostiarra.

también a Fermin Muguruza, que tocó en la sala...», dice.

Ahí empezó a «trastear» con las recetas, menús, y le fue cogiendo el gusto a la cocina. «Me parecía una cosa muy bonita». Hasta que regresó a Iruñea y se encontró «con todos esos programas en los que la creatividad importaba una mierda, lo que contaba era la competición, la audiencia a cualquier precio... Y por eso decidí escribir 'Ultrachef'», asegura.

La autora intercala su relato con varias recetas elaboradas por Edorta Lamo, chef del restaurante A Fuego Negro de Donostia, donde hace unos días se presentó el ejemplar. «Eso fue idea de Patxi Irurzun, autor del prólogo y quien me ha ayudado a sacar todo esto adelante». Cabe destacar que Lacalle ha hecho una excepción al realizar declaraciones a este diario. «Esta entrevista la hago excepcionalmente como favor a Patxi, porque se que escribe en el periódico y eso y me dice que lo tratáis bien», puntualiza.

Dicho eso, recuerda que fue idea del propio Irurzun enviar el relato a un cocinero, para ver si se atrevía a hacer realidad los pintxos que menciona en el libro. Foie de ratas al aire, Tortillitas de fruto del pantano... «Cuando se lo envié a Edorta entró de cabeza, es un kamikaze. Además, se dieron algunas coincidencias felices: el protagonista de mi cuento se llama Leontxo y su abuelo Arcadio; y el hijo de Edorta se llama Lehoi y su abuelo o su bisabuelo, no recuerdo, Arcadio».

Así, las recetas van apareciendo intercaladas a medida que se citan los pintxos en la historia; «pensaba que iban a estorbarse, pero cuando leí todo junto maridan muy bien, las recetas no despistan el relato, y al revés». Quizá la mejor manera de leer el libro sería ir degustando las seis elaboraciones que se proponen... Si alguien se atreve a cocinarlas «y tiene cuidado con algunos ingredientes», Edorta Lamo ha dado todas las indicaciones en el ejemplar.



El autor del prólogo Patxi Irurzun y el cocinero Edorta Lamo presentaron el libro hace unos días.

Jon URBE | ARGAZKI PRESS

Mockingbird



Jon GARMENDIA

Idazlea

Hi da urretxin-dorra, mundutik urrun, lurraren erdigune emozional eta erraietatik, baina Nelle Harper Lee non eta nola hil den ez da erraza asmatzen, "To kill a Mockingbird" arrakastatsua idatzi zuenetik lehen lerrotik desagertu zelako Atticus Finch abokatu hilezkorraren sortzailea. El-karrizketak eskaintzeaz utzi zion, Alabamako Monroeville jaioterriko isiltasunera erretiratuta. Batzuek Gregory Peck oroituko dute azal beltzeko gizona defendatzen, azal zuriko neska bat bortxatzeaz injustuki akusatu, semeari ausardia ez dela pistola bat eskuetan izatea kontatzen: «Ausarta zara, aurrez galduta daukazula jakinda, saiatu eta bukaera arte borrokatzen bazara. Ez duzu askotan irabaziko, baina noiz-bait irabaz dezakezu». Eta beste batzuek Scout Finch oroituko dute, Atticusen alaba, eleberraren narratzailea, bere begi gazteekin aita ikusten, nola dabilen kiratsa darion gizartea hobetu nahian.

Truman Capote handiaren laguna izan zen Harper Lee, eta Pulitzerrarekin saritutako liburua Capotek idatzi ziola iradoki duenik izan da. Emakumea ezbaian, juzgatua, gutxitua, esklabotzan azal beltzekoak bezala. Harper Lee gizona izan balitz, ehunka elkarrizketa emango baitzituen, eta famaren olatuan hara-honaka ibiliko zen burua agertzen, kontsiderazio handiagoa izango zuen, eta kultura liburuetan puntaren puntan agertuko zen. Eta albistegiek bere heriotza kontatuko ziguten beste ezer baino lehen. Hori da nire teoria.