

Martintxo

¿QUÉ SE CUECE ESTE MES EN SAN MARTIN MERKATUA?

Nº 22

MARTINTXO SUKALDARI

Pasión por las alcachofas.

8 DE MARZO

Conocemos en primera persona a algunas de las protagonistas de la vida diaria de nuestro mercado.

TALENTUZ

Iñigo Argomaniz, fundador de Get In.



HISTORIAS
DE MUJERES

ALCACHOFA FLOR CON SALSA DE ROMESCO



2



fácil



60'

- 6 alcachofas
- 3 tomates maduros
- 1 pimiento rojo
- 3 dientes de ajo
- 80 gr almendras tostadas
- 40 gr avellana tostadas
- 75 ml de aceite de oliva virgen extra

Elaboración

- 1 Colocar en una bandeja de horno los tomates, el pimiento y los ajos y hornearlos 30 min a 180°.
 - 2 Dejar templar y pelarlos.
 - 3 Triturar los frutos secos en un robot de cocina.
 - 4 Añadir el tomate, el pimiento y los ajos y trituras junto.
 - 5 Agregar el aceite poco a poco sin dejar de batir. Rectificar de sal y reservar.
 - 6 Pelar las alcachofas, quitándole el tallo, las hojas duras exteriores y cortar la punta.
 - 7 Cocer en abundante agua con sal durante 12 min.
 - 8 Sacar del agua y colocar boca abajo sobre un papel de cocina para que escurran bien.
 - 9 Abrir las hojas de cada alcachofa con cuidado, hasta formar una flor.
 - 10 Poner un poco de aceite de oliva en una sartén y dorar las alcachofas 2 min por cada lado.
- Servir acompañadas de la salsa romesco.

Errezeta honetan
erabilitako orburuak
Tolare Baserrikoak
dira.

NOS ENAMORAN LAS

ALCA
CHO
- FAS

Como hay pocas cosas mejores que aprovechar los alimentos de temporada, dedicamos estas páginas a una de nuestras verduras favoritas. Nutritiva y saludable, es muy versátil en la cocina, como puedes comprobar en estas dos recetas.

REALIZACIÓN Y FOTOS SARA LUENGO

ARROZ

NERONE CON ALCACHOFAS Y FRUTOS DEL MAR

		
2	baja	1 h y 15'

- 200 gr de arroz Nerone
- 1 txipirón mediano
- 6 langostinos
- 2 alcachofas
- 2 dientes de ajo
- Perejil
- 1 guindilla
- Aceite de oliva virgen extra

Elaboración

1 Poner en una cazuela tres partes de agua por cada parte de arroz Nerone y cocer durante 40 a 50 min.

2 Limpiar las alcachofas quitando las hojas duras y la punta y cortar longitudinalmente en 6 trozos.

3 Cocer durante 10 min en agua con sal.

Ecurrir y reservar.

4 Limpiar y trocear el txipirón y pelar los langostinos.

5 Poner en una sartén el ajo picado, la guindilla y un buen chorretón de aceite de oliva virgen.

6 Dorar un poco los ajos sin que se quemen y añadir el txipirón y los langostinos.

7 Saltear un poco, añadir las alcachofas y seguir cocinando.

8 Por último añadir el arroz y mezclar todo.

9 Añadir al plato perejil picado antes de servir.



Orburuak oso ondo uztartzen dira edozein arroz motarekin. Nerone klasekoa Granel postuan topatuko duzu.

Con motivo del Día Internacional de la Mujer, queremos convertir en protagonistas de nuestra revista a Rosa Mari, Sheila, María Magdalena, Miren y Eukene, mujeres que trabajan en nuestro mercado y que forman parte de su historia. Podían haber sido otras, porque cualquiera tiene una historia que contar. Este es nuestro homenaje a todas ellas.

HISTORIAS DE MUJERES

POR ESTIBALITZ ORTEGA ARSUAGA / FOTOS ESTITXU ORTOLAIZ



“Soy mujerista y apoyo a todas las mujeres del mundo”

De su abuela y de su madre heredó la garra y las ganas de comerse la vida. Benedicta y Manoli le enseñaron a ser trabajadora y a tratar bien a las personas, por encima de su condición masculina o femenina. “Gracias a los

jóvenes estoy entendiendo que el género no está ligado al sexo. Una persona puede ser hombre y sentirse mujer, y a la inversa. Me gusta la variedad en las personas”.

Nieta, hija y hermana de pescadores, Rosa Mari lleva salitre en las venas. Su disparejo se siente nada más llegar a la zona de pescaderías. Allí atiende a sus clientes de toda la vida con palabras cariñosas, algún que otro grito y los labios pintados de rojo. “Heredé la pescadería de mi amoñi y de mi madre. Yo soy la tercera generación y siempre hemos sido mujeres quienes hemos estado al frente. Los hombres estaban en la mar. La pescadería me apasionaba desde pequeña. Disfruto muchísimo cada día con el trato de la gente”.

Vivaraz y “glamurosa”, como ella misma se define, afirma no sentirse identificada con el feminismo. “En la vida no importa si eres mujer o eres hombre. Lo importante es que seas buena persona. No entiendo ni lo feminista ni lo machista. Yo creo en las personas. Los extremos no me gustan. A mi hijo no le he educado diciendo que tiene que respetar más a las mujeres que a los hombres. Le he educado en el respeto a las personas: a las chicas, a los chicos y a les chiques. Me encanta aprender cosas nuevas de la gente joven”.

Desde pequeña, Rosa Mari se ha movido como pez en el agua en un mundo de hombres. “Nunca he necesitado que nadie luche por mi igualdad, me la he conseguido yo misma. He trabajado en un mundo de hombres, y ninguno nunca me ha hecho sentir diferente. Tenemos que ayudarnos y emocionarnos entre todos. Creo más en el grupo, que en el colectivo masculino o femenino. Yo apoyo al 100% a todas las mujeres del mundo. Soy femenina y mujerista. No soy feminista. Quizá mi punto de vista en muy torpe y poco culto, pero yo lo siento así”.



ROSA MARI
GIL

→ Pescadería Rosa Mari
Planta -1
San Martín Merkatua



EUKENE ULI

→
Tolare Baserría
-1 solairua
San Martín Merkatua


“Feminista
naiz, erabat”

**Zuzenbide ikasketak
bukatu eta gero, Eukene
Ulik Genero Indarkeria
eta Berdintasunaren
masterra egin zuen Euskal
Herriko Unibertsitatean.**

“Bizi-estilo moduan ulertzen dut feminismoa. Nahiz eta oraindik desberdintasunek biziraun, egungo emakumeok ditugun eskubide eta askatasun ugari feminismoari esker lortu dira”, dio.

Pandemiaren hasierarekin batera ekin zion lanari San Martín Merkatuan. Bere asmoa lana eta ikasketak uztartzea zen eta baita amari laguntzea ere. Kaletarra bada ere, oso lotuta dago baserri munduari, familia gutzia baserritarra baita.

“Merkatuan emakume asko ibiltzen gara lanean eta lan mota ezberdinak egiten ditugu. Ez salmenta bakarrik, furgoneta kargatzen eta pisu handiarekin ere ibiltzen



SHEILA GARRIDO



“El 8 de marzo es un día de reivindicación y de lucha”

Sheila Garrido reconoce abiertamente que es feminista y afirma que el Día de la Mujer no hay nada que celebrar, que es un día para echarse

a la calle, ya que todavía queda mucho camino por recorrer para conseguir la igualdad real entre hombres y mujeres.

A diario, antes de que se haga de día, Sheila va a la lonja de Pasajes a escoger el pescado que luego venderá en la pescadería familiar. Allí se mueve como una anguila en un espacio en el que lo diferente es ser mujer. Pese a su juventud -empezó a las 19 años y ahora tiene 27-, ha sabido hacerse respetar, aunque haya sido, en alguna ocasión, a base de enseñar los dientes. “En la lonja la gran mayoría son hombres. Normalmente la gente se comporta conmigo como si fuera una más, pero no siempre me he sentido cómoda. Hay quien me trata especial porque soy mujer y luego están los que me miran diferente por ser mujer y ser joven. Soy una persona muy goxua en el trato y me han tratado, muchas veces, con condescendencia. Me he tenido que poner firme y mostrar el carácter. En la compraventa de pescado, si no te espabilas, te comen”.

Sheila reconoce la importancia del feminismo en su vida. “Soy 100% feminista. Para mí el feminismo es la lucha por la igualdad real entre hombres y mujeres. ¿Cuántas mujeres mueren al año en manos de hombres? A mí se me encoje el corazón. Se han conseguido muchas cosas, pero queda un camino largo por recorrer. Deberían educarnos en feminismo desde la infancia. Ahora los jóvenes tenemos más información. Pero hay una brecha generacional con mujeres de otras generaciones, que por ejemplo, ponen al mismo nivel el machismo y el feminismo”.

gara. Orain arte, beharbada, lan horiek normalean gizonezkoek egiten zituzten. Gauzak aldatu egin dira. Merkatuan emakumeak oso ondo ikusita gaudela esango nuke. Oso baloratuta gaude, nik horrela sentitzen dut, gutxienez. Eta nik ere asko baloratzen ditut merkatuan lan egiten duten emakumeak. Emakumeen artean oso ondo moldatzen gara eta elkarri laguntzen saiatzen gara beti. San Martín Merkatuan, orokorrean, ez dago gizon eta emakumeen arteko desberdintasun nabaririk.

“Merkatuan ere gauzak aldatu egin dira. Emakumeok lan mota ezberdinak egiten ditugu. Saltzeaz gain, furgoneta kargatzen eta pisu handiarekin ere ibiltzen gara. Orain arte, beharbada, lan horiek gizonezkoek egin ohi zituzten”.

→
Pescadería Garrido
Planta-1
San Martín Merkatua



“Las mujeres aquí viven mucho mejor que en Rumanía”

María Magdalena no tenía una vida fácil en Rumanía: a las dificultades económicas y al escaso acceso a una educación y sanidad dignas, se sumaba el maltrato físico y psicológico al que le sometía su exmarido. Hace nueve años llegó a Gipuzkoa. Aquí consiguió divorciarse y ser libre. Hoy afirma vivir feliz. “Me siento como una reina. Trabajo, mis hijos tienen educación y no me falta nada. Jamás volvería a Rumanía”.

El próximo tres de mayo se cumplirá un año desde que María Magdalena comenzara a trabajar en San Martín Merkatua vendiendo las verduras y hortalizas que cultivan en Uresaundi Baserría, en Azpeitia. “Estoy muy contenta en el mercado, porque me gusta trabajar con las verduras y el trato con la gente”, cuenta con una sonrisa. Antes de vivir en Gipuzkoa, Magdalena relata que su vida en

Rumanía no era fácil. “Vivía con mi exmarido y nuestros tres hijos en un pueblo pequeñito. Poder ir al colegio o al médico era muy caro. En mi país, aunque pagues para tener seguro médico, tienes que dar dinero en negro para que el doctor te atienda”. María Magdalena no quería esa vida para sus hijos. Además, era víctima de violencia de género. Lo cuenta sin filtros. Y sin miedo. “Mi exmarido me pegó muchas veces. No podía pedir el divorcio, porque la casa estaba a su nombre y podía quitarme a mis hijos”. Aunque llegó a Gipuzkoa tras los pasos de su exmarido, su vida cambió en Azpeitia. Ante las evidencias de maltrato, sus jefes de Uresaundi le alentaron a pedir el divorcio. “Me dijeron que aquí no me quitarían a mis hijos. Y me divorcé. Conseguí ser libre. Aquí las mujeres viven mucho mejor que en Rumanía. Tienen libertad y viven con más tranquilidad”, afirma. Y añade: “Yo, sin ninguna duda, me quiero quedar aquí. La vida es mucho más fácil. Y mis hijos también viven mejor. Han podido estudiar gracias a que han tenido becas y han encontrado trabajo. No se me ocurriría volver a Rumanía. Quizá de vacaciones, pero no a vivir. Nosotros ya tenemos aquí nuestra vida. Estoy muy feliz ahora, pero he vivido experiencias muy duras”.

MARIA
MAGDALENA
ISTOC

→ Uresaundi Baserría
Planta 0
San Martín Merkatua

MIREN CELAYA

Directora de
San Martín Merkatua

“El 63% de la
plantilla de todo
San Martín
Merkatua somos
mujeres”

Miren Celaya lleva tres años al frente de la dirección de San Martín Merkatua. Además de ser testigo de cómo la pandemia ha modificado algunos hábitos de compra, también está viviendo en directo el relevo generacional en varios de los puestos de San Martín, que augura un futuro con buena salud al mercado.

Los mercados han sido, tradicionalmente, el lugar al que acudían, sobre todo, las mujeres a hacer la compra. ¿Ha cambiado en los últimos años el perfil de cliente de San Martín? Sí, podríamos afirmar que poco a poco va cambiando. El perfil de compra diaria del mercado sigue correspondiendo con el de una mujer de cierta edad, es decir, la etxeoandre de toda la vida,

que conoce bien lo que quiere comprar y a quién. También es verdad que, actualmente, se ven más hombres en el mercado, de diferentes edades, sobre todo los fines de semana, que piden consejo a los puestos para preparar alguna comida especial. Además, hemos detectado un público más joven que da mucho valor a la calidad del producto, a lo local y a que sea de temporada.

¿Cuántas mujeres trabajan en el mercado? Hoy en día el 63% de la plantilla de San Martín Merkatua somos mujeres. Además, se está dando un relevo generacional gracias al cual podemos ver mujeres jóvenes atendiendo los puestos con alegría y mucha chispa.



“Txispa handiko belaunaldi berriak daude San Martinen. Poza eta modernitatea ekarri dute. San Martin Merkatuko gauzarik onena: denok norabide berean arraun egiten dugu.”



¿Qué tipo de trabajo es el más frecuente entre las mujeres del mercado? Las mujeres de San Martín Merkatua trabajan en todo, atienden a sus clientes, venden, montan sus puestos todas las mañanas con un toque especial, recogen, limpian, reciclan. Hacen de todo, como los hombres.

¿El perfil de mujeres baserritarras que trabaja actualmente en el mercado es muy diferente al que había antes? En su día, la mujer baserritarra se relacionaba con una mujer mayor. Sin embargo, hoy en día tenemos jóvenes baserritarras al frente de sus puestos. Han tenido buenas maestras que les han enseñado a cuidar el producto y trabajar en la huerta.

¿Cómo es tu día a día en el mercado? La relación con la gente y conocer al usuario es algo que me gusta. Aunque yo no les venda nada, acabo saludándoles y manteniendo una conversación con ellos. Por otro lado, somos muchas las personas que estamos trabajando aquí y es importante tener una buena relación, a veces toca ponerse sería pero siempre pensando en el buen funcionamiento del mercado. Lo mejor del mercado es que todos remamos en la misma dirección, dar lo mejor al cliente de San Martín Merkatua para que su experiencia sea positiva y vuelva a visitarnos.

GOUR- MET

DE
PRIMAVERA



REINA DE LA HUERTA

Para saber si una alcachofa está en su punto para poder comerla, sigue esta recomendación: presiónala por los laterales con las puntas de los dedos y escucha si crujen. Si no crujen quiere decir que están blandas. Aun así, siguen siendo perfectamente comestibles.

→ **Arrospide Banaketak**
Planta 0
San Martin Merkatua

ALEGRÍA EN CASA

Las flores siempre son el mejor recurso para alegrar cualquier rincón de casa. Y en primavera apetece que entren los colores en nuestro hogar. Disfruta eligiendo tus favoritas en la floristería del mercado.

→ **Mimiku**
Planta 0
San Martin Merkatua



¡YA ESTÁN AQUÍ!

Los espárragos ya han llegado al mercado. ¡Qué buena noticia! Asados, salteados, en tortilla... nos gustan de todas las maneras.

→ **Altzueta Barazkiak**
Planta -1
San Martin Merkatua



CEREZAS DE LA PATAGONIA ARGENTINA

No solo están buenísimas, sino que son fuente de vitaminas y antioxidantes gracias al color rojo de su piel y de su carne. Estas llegan directamente de los mejores suelos de la Patagonia Argentina.

→ **La Supera**
Planta 0
San Martin Merkatua



INMA-LO

ZAPATOS CON PERSONALIDAD

Calzado de calidad fabricado en España, con diseños especiales y mucha elegancia. Para una mujer femenina que busca la comodidad en el día a día.

Emprendedora. “Adoro el calzado. Siempre tenía que recurrir a comprarme zapatos cuando viajaba oirme a Bilbo a buscar allí, porque en Donosti no encontraba nada que se adaptase a mi estilo. Me pareció un nicho que estaba por explotar en la ciudad y abrí mi negocio el 30 de abril de 2016 con toda la ilusión del mundo”.

Mucho estilo. “Donosti me parece una ciudad muy cómoda para caminar, pero esto no significa que haya que hacerlo con deportivas. Por muy de moda que estén, no va conmigo para nada. Pueden estar bien para un día puntual, pero donde esté un buen zapato, que se quiten las deportivas. En mi tienda tengo calzado de diseño, plano, o con tacones muy asequibles para el día a día y de calidad. Creo que es un triunfo en lo que a mi negocio se refiere”.

Cientas. “Vivimos en una ciudad en la que siempre se ha vestido muy bien y las mujeres quieren ir guapas, actuales y cómodas. Y ahí entra Inma-Lo”.

Clave de un estilismo. “El calzado te arregla o te destroza cualquier estilismo. Me sorprende ver invitadas de boda monísimas pero con zapatos horribles. Es una pena, porque se puede acceder a un calzado de calidad, básico y bonito y darle un muy buen uso”.

 inma_lo_shoesdonostia



El Donostia de Inma-Lo

UNA RUTA PARA CAMINAR POR DONOSTI.

Urgull da una perspectiva maravillosa de toda la ciudad y eso es un lujo, y si el Polvorín está abierto, triunfo asegurado.

UN TXOKO PARA RELAJARSE.

Si es al aire libre, me gusta sentarme en la figura de Oteiza en el Paseo Nuevo y ver pasear a la gente.

UNA PRENDA IMPRESCINDIBLE PARA ESTE VERANO.

Un vestido, sin dudarlo. Según el calzado que le

pongas, te dará muchas funciones.

TU RELACIÓN CON SAN MARTIN MERKATUA.

Acudo todas las semanas a comprar la verdura a mi puesto de siempre. Son un encanto y tienen un producto espectacular, de aquí, y de temporada.

IÑIGO ARGO- MANIZ

Fundador de Get In



“HE VISTO
COSAS DESDE
EL BACKSTAGE
QUE HOY NOS
PARECERÍAN UNA
BARBARIDAD”

“Con la exposición Backstage: Get in 1991/2021 queríamos que la gente viviera la experiencia de estar en un backstage, como los artistas y los promotores. Estamos muy contentos, porque además del éxito del número de visitas, hemos conseguido emocionar a la gente y que salga el orgullo guipuzcoano de ver cuántas cosas se han hecho en Donosti y desde Donosti”.



**EXPOSICIÓN
BACKSTAGE: 30 años
de música en directo**
Sala Patio de Tabakalera,
Hasta el domingo
6 de marzo.
Entrada gratuita.

¿Cuántas cosas que no puedes contar has visto desde el backstage de los conciertos que has organizado? ¡Buf, muchas! Además, algunas de ellas, ahora con la perspectiva del tiempo, te das cuenta de que eran una barbaridad. Veníamos de un mundo en el que no había ningún tipo de reglas. En los años 80 no había normas ni control en la organización de conciertos. Afortunadamente, se ha profesionalizado. Ya nadie aguantaría el desmadre que había en los 70 y en los 80. Eran épocas más salvajes. El comportamiento del público, el de los artistas... Ahora las cosas se hacen muy profesionalmente.

¿Se cumplía aquello de sexo, drogas y rock & roll? Sí, se ha cumplido. Seguro que también se cumple ahora, pero imagino que se harán de otra forma. Antes se hacían las cosas desde una libertad mal entendida. Incluso teníamos problemas de orden público en los conciertos en los años 70 y 80. Ahora, el comportamiento del público es muy bueno.

¿Cómo se siente uno cuando sabe que es parte de la historia musical de San Sebastián? Muy contento. Tenemos la suerte de trabajar con un equipo profesional y un equipo humano muy bueno. Yo suelo decir que las horas que se meten en este trabajo y la presión que se sufre solo compensa si lo haces con pasión. Si no te gusta, es mejor que te dediques a otra cosa. Y nos sentimos muy felices y privilegiados de trabajar en algo que tiene una respuesta social tan buena. Es muy gratificante ver a la gente disfrutando en el concierto que has organizado tú.

Get In ha organizado más de 12.000 conciertos organizados en tres décadas. ¿Cómo ha llevado el frenazo que ha supuesto la pandemia? Ha sido un palo. Nosotros veíamos como se pirateaban discos y canciones, pero siempre decíamos que nadie podía piratear la música en directo. Hasta que la pandemia lo paró todo. El golpe ha sido durísimo. Estamos deseando que nos quiten la mascarilla en interiores, pero soy de los que piensan que nada volverá a ser igual. Será distinto.



Tratamientos
Geuria®

ESPECIALISTAS

**GESTIÓN DE TODO TIPO DE RESIDUOS
Y ASESORAMIENTO MEDIOAMBIENTAL PARA EMPRESAS**

Polg. Bidaurre-Ureder 45b · nave 5 | 20305 Irun · Gipuzkoa
| geuria@geuria.es | 943 26 01 56 | www.geuria.es |