

## ZENBAIT OHAR EIBARTARRON

### GASTRONOMIAZ

1791. urteko udaran, Gaspar Melchor Jovellanos Eibarrrera agertu zenean, bertako armagintza hurbildik zuzenean ezagutu guran, Juan Esteban Bustinduiaren etxean bazkaldu zuen. Abuztuaren 21a zen, hotzik gabeko eguna, baina jakiak, kaloria aldetik, kantitatez eta kalitatez, negukoak ziruditen. Bazkaldiarrak: Andres Mendizabal, Juan Andres Gabiola txispagina, Bizente Aldekoa kañogina, Juan Garagartza arma merkataria, Jovellanos eta bere laguntzan etorri ziren Peñalva aita- semeak. Eta, jakina, J. E. Bustindui bera.

Umore ona eta janari ona: okelerrea, txibiak, aingirak, amorrainak, urdeiazpikoa, gisadua eta frutak; besteak beste, okaran haundi batzuk, oilo arraultza hainakoak; doratuak ziren klaudien antzera, ondo helduak, saborez leunak, baina ez klaudiak bezain finak, hain eztitsuak eta mamitsuak. Ardo oparoa, bizkotxo melatuak eta gozokiak; azkenik, aniseta.

Fede eman nahi duenak irakur beza Jovellanosen *Diarios*. Urdail onekoak nonbait, eta bazkalondoan ez zuten ezer «armatu»; bereala armak ikustera joan bai ziren.



Zer zela uste duzute postre ondoreko edaritzat hartzen zuten aniseta? Eibarren bertan Fernández eta Diegok Bidebarrietako 14.ean zuten inprimategian 1913. urtean argitaratu zuten *Manual del arte de cocina, útil para aprender a componer de comer con perfección y economía* zerintzan liburu-txoan dator «Anisete»-ren errezeta: Bi ontza anis, beste bat txarrangilla deritzaion hormabedarra (*cilatro*), kanela baten erdia, bi itze-kanela (*clavillo*); morkoan zanpatuz xehe-xehe egin ondorean azunbre bat pattar edo koñaketan ipini eta bi libra azukre ihota gainera bota eta hilabetean infusioan

laga, tapaz ondo estalirik; hilabete geroztik txanoan edo oihal sarratu batetik pasatu eta botillan gorde.

Hura bai dela edaria hura! Ura ez den mama goxoa. Jovellanosen egunkariko aipamen soila ez da ezer. Neurritz edanaz, bidaia jarraitzeko kemenik emango zion, noski.

Baina, holako edari goxoan, errezetaren neurria zaintzea erraz ezta. Elgetakaleko Manuelak hor izaten zituen kontuak; aniseta gozoari neurririk hartu ezinez. Joakin aguazilak esaten omen zion, anisetaren pizgailuak (*especia*) berez ez zuela kalterik egiten, anis eta koiñak edo pattarrak baizik. Ah! bi ontza anis eta azunbre koiñak horren espirituz ipintzen zen Manuela trantzean, hitzak nahasturik eta lau haizetara deiharkara: «Biba la koiña dela Niseta!».

★ ★ ★

Aipatu dudan *Manual del arte de cocina* horretan era guztietako janarien errezetak datoz: Lapikokotik hasi eta postreak arte, kazuelako, zartaineko, parrilleko..., salda, sopa, baba, okela, arrain, hegazti eta abar, edaririk ere falta ez dela, 33 errezeta guztira.

Baina bada etxeko sukaldean ezagutu ditugun zenbait janari arrunten hutsunerik. Eta hain arruntak ez direnena zer esanik ere ez. Hara hemen adibidetxo soil bat:

Esate baterako, berenjenak albardaturik, bizi guztian ezagutu bai nituen. Egia esan, denborarekin konturatu nintzen etxe guztietan ez zela normala. Askorentzat, berenjenak, oso arraroak ziren eta zenbaitzuen ahoetatik inoiz entzun ere bai: «Kastillanuen janarixak dittuk horrek». Eta ni, mutiko nintzena, lotsaz.

Ig. Domènech-i irakurri nion *Gran libro de la cocina* (1979) haretan, berenjenak XVII. mendean sartu zirela European eta gehienetan okela edo gisadoen lagungarri erabili dela. Hor ba; nik uste nuen aintzina gure Eibarko arbasoak Espainiatik az-

ken moroak botatzean hegoaldera saltzen zituzten armen trukean edo ekartzen zutela janari hau; baina Iñasi Domènechi jaramon egin behar badiogu, ez zen nik uste nuen bezala. Ustea, beti erdi ustela.

Denboraren arazoa izango da bitarte. Baina uste dut ez nenbilela guztiz oker. Maria Dolores Camps Cardonak duela dozenaldi urte *Cocina española* (1980) agertu zuenean, hara non aurkitzen dudan 42-43. orrialdeetan «Berenjenas y tomates a la moda de Eibar». Arraioa! Errezeta erraza ezta eta beste baterako utz beharko dugu. Holako sukaldaritzza liburu batean lekukotasun hau aurkitzea ez da gutti.



Jose Mari Busca Isusi adiskideari aspaldi entzun nion euskaldunok guti bezain abilak ginela sukaldaritzza kontuan: Ternuatik ekarritako makailoak, Erriojako piper eta tomatez, eta Andaluziako olio piskatekin «plato nacionala» asmatu genuela.

Saltsa horren gorritik eta makailo aragiaren zuritik ez ote zuten asmatu bilbotarrek bandera?

Baina, hor ere eibartarrok espezialak. Guk, bilbotarrak baino gutxiago ez izateagatik, ez Bilbo eraz eta ez pil-pil, guk makailoa gaztarekin. Arrapazak! Eibarko *Manual del arte de cocina* horretan dator, 13. orrialdean, baina ez uste zenbaki horrek sorte txarra ematen duenik. Eibartarrok, hilkor guziak bezala, gure akatsak izango ditugu, baina superstiziorik gabeak gara; aspaldi espabilatuak. Oroi, Eibarko pistoleri esker alde zutela betiko sorginak Euskal Herritik.

Makailoa gaztarekin errezeta laburra da: makailoa egosi ondorean gazta karrakatua, ogi mamiz estaltzen da eta kolorea ematen zaio.

Eskua hartu behar zaio eta eibartarrak ez dute nahi pro-

mosionatzerik. Bestela, auskalo! Lehen ere horregatik dago hainbeste kanpotar: etorri, probatu eta gelditu. Itzultzerik nahi ez. Tati! Gero, eibartarrantzat ere lekurik ez.

★ ★ ★

«Arroz con leche» ere, guk, espeziala: kuartillo bat esneri liberdi azukre bota; sutan berotzen ipini lapiko berri batean kanelarekin, limoi eta laranja azal karrakatua, makats esentzia (*esencia de bergamota*), eta irakinez hasten denean arroza bota, aurraz gatzakin erdi egosirik dagoela, eta etengabe eragin esnea ebaki ez dadin.

Hura bai dela izatekoa. Esku-liburu hori argitaratu geroztiko kontua, jakitekoa da.

Baserritik jeitsi zuten gurasoak ofizioa ikasteko sasoian zegoen mutil koskondua, Eibarren lantegirik lantegi. Hobeto esan: taillerik tailler, erabili zuten ofizio mota guztiak erakutsiaz gogozkoena hauta zedin, eta han pintxe edo ikasle sartzeko asmoz.

Eguerdian Badeteneko jatetxean bazkari eder bat gurasoekin, bere nahia lasai ager zezan. Halako batean, aitak, zer ofizio gustatuko zaion jakin nahirik, galdea:

—Beno, mutil; esaidak, zer gustatu jak gehien?

Semearen erantzuna:

—*Arroz kon letxe.*

★ ★ ★

