



Azkeneko illabete auetan Donostian jan-edan-gaiezko batzar eta sariketa ugari izan ditugu.

Batzar eta sariketa orietako goikoenak inoiz ere bertako *Cofradía Vasca de Gastronomía*-k joan zan azaroan antolatatu zituanak izan ziran noski.

Guk beintzat, eta esate baterako, ez degu sekulan sariketa ura bezain bikañik inon nabaitu.

Ona emen sarituak izan ziran sukaldari guzien izenak: Jean Claude de Hay, Francisco Centeno, Julián Cano, Rufino Zubigaray, Miguel Mailín, José Romero, Luis Irizar, Froilán Tomás, Julián Arzaillus, Iñaki Aramberri, Francisco Castellanos, Eugenio Iarregui, Robert Etxeberri, Dominique Saint Martín, Manuel Sánchez, José Luis Varela, Pierre Ameztoy, Antonio Unanue, José Miguel Miner eta Juan Martínez.

Jaialdi aietan bi itzaldi gain-gainekoak ere izan genituen. Bat, Zaragozako legegizon José María Zaldívar Arenzana-k eman zigun, eta bestea berriz Madrideko idazle ospetsu Antonio Díaz Cañabate-k.

Azken-eguneko afariko jaki nagusienak, Vichyssoise zuku beroa, izokia ta basauntza Austria-erara izan ziran.

* * *

Donostiako *Cofradía Vasca de Gastronomía* aitatu degun ezke-ro, ezin geldituko gera ezarri gabe bere Etxean lengo ekainan España guziko Etxegilletalde batek egin zuan afariaren jaki-errenkada.

Onatx emen: antzar-gibel preskoa, xangurroa Jaizkibel-erara, txer-ranka Jose Castillo-k erre ta gertua, Idiazabalgo gazta ta Tolosako opil-goxoak. Edariak berriz aukeratu izan ziran: Astigarragako sagardua, Getariko txakoliña, Erriojako ardo beltza ta zuria, Champaña, Armagnac, Izarra ta Pacharan.

* * *

Euskalerriarekin zer-ikusi duten jan-edan-gaiezko bi liburu eskuratu ditugu aldi ontan.

Bat, Ana Maria Calera-ren *La Cocina Vasca* da, ta bestea Luis Gil Gomez-en *Gastronomía Ribereña*.

Lenengoak Jose Maria Busca Isusi-ren itzaurre bat dakarki, ta bestea berriz Naparroako Erriberako jaki-prestaeren bilduma bat da.

Bigarren ontan berealdiko ajola ematen zaio *Tudelako orburuak* deritzaion *errezetari*.

* * *

Sukalkintzarekin eta Euskalerriarekin ere zertxobait zer-ikusi duan beste liburutxo bat ere egun auetan eskuratu degu. Bere izenburua *Sesenta recetas prácticas para la conservación y condimento de la sardina* da.

Alicanteko Udal-batzarrak argitaratu zuan liburuxka polit au, ta bere egillea legegizon Jose Guardiola Ortiz zana da.

* * *

Aurrera jarraitu baño len oartxo bat. Edota zeatzago esateko, eskaritxo bat. Gu liburu zaar-zale purrukatuak izan gera beti. Batez ere, nabarmen-samarrak baldin badira. Izan bear du, adibidez, emezortzigarren mendean Parisen argitaratutako txit ernagarri bat. Iñork beraren berri badaki, mesedez gaztiga deigula. Liburutxoaren izenburua, gutxi-gora-beera, au da: *Avis aux curés, de se trouver toujours aux noces et aux batêmes.*

* * *

Berri itun bat eman bearrean arkitzen gera. Gure adiskide on Francis Amunategui-ren eriotza.

Amunategui jaun au Frantzian jan-edan-gaiaz azkeneko urte aue-tan idazten zuten bi edo iru eskribatzallerik ezagunenetako bat zan. *La Cuisine et Vins de France, Aux Ecoutes du Monde* ta *Sud-ouest*-en sarritan idazten zuan. Gañera, bera zan *L'Art de Mets* liburu adituaren egillea.

Orain bost-bat urte emen, Donostian, egun batzuek igaro zituan, eta elkarrekin eta eskuz-esku bein baño geiagotan egokiera artan jan genuen. Jan bakarrik ez, mintzatu ere bai luzaro. Ta jan-edan-gaiaz ezezik, baita bere euskal-deitura Amunategui-ri buruz ere.

Goiko Jaunak Berekin beza.

* * *

Lenago aitaturako Beasaingo izen aundiko Jose Castillo sukaldariak, goierriar batzuek antziñan Gabonetan gertutzen zuten *Kapoi ziza oriekin* zeritzan jaki baten prestaera bialdu digu.

Errezeta ernagarri onen gaiak auek omen ziran: bi kilo t'erdiko kapoi bat, ogeita amar ziza ori, sei-bat baratzuri, sei koillarakada olio, beste sei koillarakada ardo zuri, iru koillarakada ogi-irrin, amar koillarakada ur eta gatz piska bat.

Oar bat. Alegia, zizak saltsarekin serbitzatzen omen zituzten, ba-ña gertu, lendabizi, kapoiaren beraren barruan.

* * *

Orain berrogei ta amar urte il zan elgoibartar euskal-idazle jator Pedro Miguel Urruzuno-k utzi zizkigun jan-edan-gaiaz eraturako olerki errikoi atsegin bat baño geiago. Gure uste apalez bere *Ardoaren bentajak* deritzaiona, adibidez, iñoiz euskeraz ardoari buruz idatzi diran goieneko bertsoen mallan arkitzen da.

Ona beraren aapaldi pare bat:

Ara, ara:
napar ardo zarra;
zuk kentzen diguzu
urdalleko arra:
illa piztutzeko
ba dezu indarra;
edan dezagun
bada zarra, zarra
Ez, ez, bai, bai,
jai beti balitz jai!
ardoa edan eta
bizitzeko alai:
ardoak egiten
gaitu danok anai,
ardo zaleok
gera berdiñ non nai.

* * *

Emen, Donostian, joan zan urtean, Bilboko *Athletic* eta gure *Real Sociedad*-ek futboleko partidua jokatu zuten eguna zan. Eguerdi-inguruan, gu, donostiar lagun-talde bat, Bar batean ardoa edaten ari giñala, bilbotar batzuek barrura sartu zitzaizkigun. Ta guztiak, bu-llaka gañera, whisky eskatu zuten.

Edaten asi ziranean, guretar batek, irri-parrez, bilbotarrei gal-
detu zien:

— Ze, ez aldezute orain *bilbainoak* Bilboko... ura edaten?
Ta bilbotar batek erantzun zion:

— Ez, orain whisky edaten degu. Bai, Bilboko... patarra.

* * *

Beiñola, Donostiako Parte zarreko Bar batean, amerikano bat, ingelesa beste izkuntzarik etzekien ipar-amerikano bat, ardoa edan eta edan ari zan. Ta, jakiña, azkenean berebiziko amorraia arrapatu zuan.

Orduan, inguruan zeuden donostiar batzuek, ingelesez mintzatzen asi ziran berarekin, ta saio luze-samar bat egin zutenean, amerikanoak galdetu zien donostiarrei:

— Barkatu, baña: ze izkuntzetan ari gera izketan?

Ta donostiar batek, txantxetan, erantzun zion:

— Euskeraz.

— Euskeraz?

— Bai, euskeraz.

Ta, *serio-serio*, ta baso-ardoa jasoaz, esan zuan ipar-amerikanoak:

— Nolako mirariak egiten dituan ardo onak!

* * *

Or dijoakizute lengo egun batean entzun genduan gazta-marka batekin eta euskaldunokin zer-ikusi pittin bat duan kontutxo polit bat.

Andereño bat omen da. Donostiarra. Gazte-eder, argi ta umoreduna. Madriden irakasle omen dago. Ta bere ikasleak —guziak neska-mutil zortzi-amar-bat urtekoak— *La vasca que ríe* deitzen omen diote...

* * *

Donostiako Conchako ondartzan, erdi-baserritar sagardo-zale batek, lengo abuztuko egun batean onela zion:

— *Aquí no hay más que «txilborras» al «aide».*

Ta, ondoren, euskeraz esan zuan:

— Gaitz-erdi, txilbor oiek, kupelak bezala zulatuta, sagardo pis-ka bat emango baluteke.

* * *

Atzo illunabarrean, mariñel gazte-bikain batek, Donostiako kaia-ko *trabena* batean onela zion:

— Ardoak indarra ematen dik, eta urak, berriz, *reuma*.

* * *

Beterri-ri. Bai, egia da joan zan iraillean Jerez de la Frontera-n ango ardo-egilleak saritu zizkidatela euskerazko bertso batzuek.

Urrezko sotoko opor bat eman zidaten saritzat, eta gañera Jerez-en igaro genuen nere emazteak eta biok aste oso bat sariketaren antolatzaileak —Domecq, González Byass, Rumasa, Sandeman, Palomino ta abar *Etxeak-gonbidatuta*.

Or dijoazkitzu, *Beterri* adiskide begiko, nere olerkitxoaren aapaldi batzuek:

MATSAREN ZUMUA

Jerez-ko Ardoari

Gauza txit on asko dira
gure mundu zaar ontan;
baña bat bakarra ere
bear bada ez
ardoak aiñakorikan.

Edan -jakintsuak zion-,
ardoak beti egin bear dala.
Ta ura...
ibaian beera dijoala.

Eskritura Sakratuek,
itzez-itz,
ardoak alaitzen dituala
gure biotzak,
esaten digute berriz.

Euskal-poeta
jator Aita Meagher-ek,
orain berreun ta geiago urte
sortuak dira
bertso adigarri auk:
«Erroma-n ta Paris-en
Jerez-en dagoan
ardoaren usaia
daukate gogoan».

Or goien ere, zeruan,
jaiegunetan batezpe,
Jerez-ko ardo maitagarri au
seguru asko edango dute.

Dana dala ta
esanak esan,
ni iltzen naizen
egun berean,
oso gogoko
izango nuke
norbaitek, bada-etzpadan,
ipintzea, adibidez,
ezkutu ta ixilpean,
Jerez-ko ardo-
bonbillatxo bat
nere zerraldo-barnean.

Jakinzale bati. Urta arrai-izena euskal-itza ote dan ala ez? Badi-teke ta ez diteke euskal-itza izatea.

Azkue-k itzez-itz onela dio izen onezaz: *Cierto pez marino parecido a la breca, pero mayor, vulgarmente llamado en Santander cuco merlucero.*

Egia da Gipuzkoako itxas-erri batzuetan erabiltzen dutela arrantzaleak urta itz au, baña ez zeatzki Azkue-k dion esanguran.

Dana dala, iñolaz ere urta arraia Andalucia-n da ezagunena. An-

go mokofiñak gañera oso gogoko dute. Jerez-en iraillean izan giñanean ere serbitzatu ziguten oturuntza batean.

Candido-k bere *La Cocina Española*-n dio urta *pargo* —*pagrus pagrus* (L.)— arraiaren antzekoa dala, baña txikixeagoa ta Andaluçia-n entzute aundikoa. Are geiago: bere liburu ortan bertan, *Urta a la Roteña* deritzaion Sevilla-ko sukaldari José Rodríguez Calera-ren prestaera bat ere ezartzen du.

* * *

J. L. M.—Barkatu, adiskide, baña egia da Atal ontan orain irubat urte gure lagun Alejandro-k esaten zuana. Alegia, egungo egunean txinatarrak mundu guziko uri aundi geienetan jatetxeak idikitzen ari dirala.

Frantziako *Le Nouveau Guide Gault Millau* aldizkariaren azkeneko zenbakian esaten da gaur Parisen arkitzen dirala txinatarrak eta vietnamdarrak azkeneko urte auetan idikitako ia irureun-bat jatetxe.

Gaiñontzean, arrazoi dezu. Bai, guretzat ere gaurko txinatar sukalkintzako jakirik onenetako bat *Aate lakatua Pekingo erara* deitzen diotena da.

* * *

«Azpeitiako langille batek, Cordobako edo Jaengo aberats batek baño geiago ta obeto jaten du».—Ortega y Gasset.

* * *

«Poema batek ez du sekulan bazkari on batek aña balio».—J. Berchoux.

A. A.