



ALEJANDRO'REKIN ELKARRIZKETA

Alejandro au gure lagun zar bat da. Badira onezkero berrogei urte ezagutzen degula. Txikitan Aletxo deitzen genion.

Ia lurbira osoa ezagutzen duan gizona da Alejandro. Ta, orain urte pare bat arte, sukalkintza-eginkizunak izan ziran bere bizimoduko oñarri nagusienak.

Lengo arratsalde batean Donostia'n egin genduan biok topo, ta *Parte* zarreko kafetxe batean sartu ta eseririk, elkarrekin jan-edan-gaiezko itzaspertu au izan genduan.

GAURKO SUKALKINTZA

—Nola dabilta gaur lurbiran jan-edan-gauzak?

—Ez dabilta gaizki. Erri aurreratuak beintzat ematen die gauza oiei merezi duten ajola.

—Beti izan al dira gizonarentzat jan-edan-gaiak ernagarriak?

—Bai, noski. Begira: gure lenengo gurasoak, Paradisu'tik irten ziranean, aurreneko buruaustea au izan zuten. Alegia, nondik, nola ta zer jan eta edan. Egungo egunean, jakiña, baditu gizonak beste buruauste geiago, baña jan-edan-ardura au beti berekin darama. Bes-

talde, ezin uka sukalkintzak zer-ikusi ta artu-eman aundiak dituala zibilizazioarekin eta kulturarekin. Are geiago: ezin diteke erri bat ondo ezagutu bere sukalkintza berezia kontuan eduki gabe. Orobat, urruti-samarrera erbesteratzen dan jendeak askotan sukalkintza obeto gordetzen du izkuntza baño. Ala gertatzen da beñepein, adibidez, India'n gelditu ziran ingelesan artean. Ta nik neronek ezagutzen ditut Ego-aldeko America'n euskaldun bat baño geiago euskeraz jadanik mintzatzen ez diranak, baña oraindik ere aldiz-aldiz bakallaoa Bizkai-erara maniatzen eta jaten dutenak. Gaiñontzean, ta idazle frantzes umoredun batek egoki esaten duan bezala, gauza jakiña da, emakumeak gizona biotzetik elduta bereganatzen duala, baña gero eutsi ta gorde, beraren urdailla betetzen saiatuaz noski.

SUKALKINTZA ONENAK

—Gaur sukalkintza onenak nongoak dira?

—Geienak, Frantzia'koa ta Txina'koa jotzen dituzte munduko bi onentxoena bezala. Frantzia'koarengatik gaur batzuek ez dira oso ongi mintzatzen, baña, nere iritzi apalez, bera dar gaur ere lurbira osoko onena. Esate baterako, ez da iñon obeto jaten, iñolaz ere, *La Tour d'Argent*, *Laperouse*, *Le Grand Vefour*, *Maxim's* edo *Lasserre* deritzaian Paris'ko jatetxetan bezala. Txina'koari buruz, berriz, esango dizut, bera jotzen zala orain bi milla urte ere lurbira osoko onenetako bat bezala. Gauza jakiña da, gañera, gaur munduko uri aundi guzietan —Paris'en, baitipat; Londres'en, Madrid'en eta abar— gero ta txinatar jatetxe geiago ari dirala idikitzen. Bestalde, jakingo dezu noski, portzelanazko jatontziak lendabizi Txina'n egin zirala.

—Frantzia'ko ta Txina'ko sukalkintzen ondoren, zeintzuk dira onenak?

—Raymond Oliver, len aitaturako Paris'eko *Le Grand Vefour* jatetxearen nagusiak dionez —ta gu bere iritziarekin bat gatoz—, Italia'koa, España'koa ta Mexiko'koa. Gero, Hungria, Alemania, Canada, Suiza, Grecia, America ta Ipar-Africa'koak, eta, azkenik, Escandinavia, Ingalterra, India ta Indonesia'koak eta abar.

EUSKALERRI'KO SUKALKINTZA

—Zer derizkiotzu Euskalerrri'ko sukalkintzaz?

—Gure sukalkintza ere, zalantzarik gabe, onentxoenetakoa dala. Gaur ezin diteke berari buruz orain urte batzuek Regoyos'ek bere *La España Negra'n* itzegin zuan bezala itzegin. Alegia, gure sukalkintza *guisados rojizos*, *calamares negros* eta *quesos petrificados* baidzik etzala.

—Ta zeintzuk dira, zure ustez, Euskaljerri'ko sukalkintzaren berezitasun nagusienak?

—Esan izan oi da gure sukalkintza batez ere arrai ta saltsa-sukalkintza dala, baña au ez da egia osoa; gaur aragia ere, baitipat errea, txit ongi gertutzen bait-da Euskaljerri'ko leku batzuetan beñepein. Gaiñerakoan, gure sukalkintzaren beste berezitasun nabarmeneko bat oparotasuna da. Ta, berebat, garbitasuna: sukaldeari ta batez ere maiari dagozkien gauza guzien garbitasuna. Jakiña, Euskaljerri'ko sukalkintzak ez dira berdiñak toki guzietan. Gipuzkoa'koak eta Bizkai'koak elkarren antza badute, baña, ta esate baterako, bestelakoak dira Lapurdi'koa ta Zuberoa'koa, ta bai Nafarroa'ko Ego-aldekoa ere. Nafarroa'ko Ego-aldekoa badu Aragoi'koaren antza piska bat, eta Gipuzkoa'koak, berriz, batez ere Donostia'koak, baita Frantzia'koarena ere, ta zeatzago esateko, gaskoi-sukalkintzaren alako kutsu bat.

—Ta zeintzuk dira Euskaljerri'ko jaki nagusienak?

—Nagusiena edo beintzat ezagunena bakallaoa Bizkai'erara da. Jaki au, adibidez, Txina'n ere ezagutzen da. Gero, legatza koxkerarera, txitxardiñak, piperrada ta arkume saieskiak eta amorraiak Nafar-erara. Ondoren, salda garbia, eltzekoa, ttioro, txipiroiak, bigu ta xangurroa; sardiñak eta bakallaoa pil-pil-erara ta Busturia-erara; porrusalda, zurrkutuna ta *ajo-arriero* Nafar-erara; marmitakoa, kokotxak eta mendreska; perretxikoak Araba-erara, pagusoak Etxalar-erara, babarrun zuri-ezeak galeperrakin, trinpollarrabak, zurrakapotea, mamia, gaztanbera ta abar.

—Beraz, eta zuk diozunez, jaki asko ditugu?

—Bai, asko. Nafar-izen kutsua dutenak bakarrik ezagutzen dira eun eta geiago.

—Ta antziñakoenak, zarrenak, zeintzuk dira?

—Antziñakoena, bear bada, mamia izango da. Erromatar idazle ospetsu Strabon'ek orain bi milla urte aipamentxo bat bere lan batean jaki onezaz ezarri zuan. Gaztanbera, gazta-ustela edo gazta-miña ere zarrenetakoa izan bear du. Badakizu jaki onekin zer-ikusi duan ipuitxo bat ere badala. Alegia, Txirrita bertsolaria jaki onekin betekada bat eginda ill zala.

—Ta kanpoan ezagunak al dira gure jakiak?

—Bai, gutxi bezala. Ez Madrid'en edo Paris'en bakarrik, baita, esate baterako, Miami'n ere arkituko dituzu euskal-jatetxeak. Baita, jakiña, emengo sukaldariak ere. Auek leku guzietan ongi ikusiak izaten dira. Onela, ill onen 12'an gipuzkoar sukaldari aditu bat bere laguntzalle batzuekin Bartzelona'ra joatekoa da, ango *Hogar-Hotel*'ek antolatutako bosteun bazkalдарrekiko oturuntza batean emengo erara arrai-jaki bat maneatu ta serbitzatzera.

—Zerbait geiago esan nai al dezu Euskalerra'ko sukalkintzaz?

—Bai. Euskalerriko jakiak al bada bertan edo bertako sukaldariak maneatuta artu bear dirala. Kanpoan, Euskalerra'ko sukalkintzako jakiak balira bezala serbitzatzen diranak, askotan *izena* bakarrik izaten dute-ta.

JAKI-ONENAK

—Zeintzuk dira, zure ustez, jakirik onenak?

—Galdera ori ausarta, txit ausarta da. Baña, tira, or dijoakizu nere iritzia. Nere gogorako, jakirik onentxoenak, urdaiazpikoa, otarraintxoak eta *foi* preskoa dira.

—Zertxobait esango al zidazuke jaki oiezaz?

—Txerriki guziak dira onak, baña batez ere urdaiazpikoa, eta Trevelez, Baiona edo Montanchez'koa bada, berriz, are geiago. «Urdaiazpikoa, beste jaki guziekin ere ongi dijoa», dio esaera gaskoi zar batek. Otarraintxoak ez dira, egosita gero, ur otzean sartu ta eduki bear. Egosi ziran urean bertan ostutzen utzi bear dira. *Foi* onena, berriz, preskoa da. Bestelakoa ere ez da *mokau* txarra, bereziki Strasburgo'koa edo Toulouse-aldekoa bada.

—Beraz, zure ustez, urdaiazpikoa, langostinoak eta *foi* dira jaki lenenak. Eta gero?

—Inguru-samarrean, caviar, ostrak, otarraña ta amarrak, errebo-lloa, izokia ta amorraiak, galeperrak eta ollagorrak datoz. Ondoren, faisana, Guinea'ko olloa, eperra, abelgorri ta ardi-aragiak, trufak, perretxikoak eta abar.

—Ba aldakizu gaur Euskalerra'n berealdiko perretxiko-zaletasuna dagoala?

—Bai, ta nik ongi ikusten det zaletasun ori. Emen Euskalerra'n sortzen ziran perretxiko batzuek, txit onak izan arren —*clitopilus prunulus*, esate baterako—, len bildu ere ez baitziran egiten.

—Ta egia al da perretxiko-izena emen, Euskalerra'n, ijitoak sartu zutela?

—Baditeke, ta ala ezartzen da gañera V. P. eta R. G. Wasson'en *Mushrooms, Russia and History* deritzaion liburu ernagarrian.

—Ta zer derizkiotzu oraingo gure arteko amorrai-zaletasunaz?

—Ni beti izan naiz amorrai-zalea. Jakiña, amorrai-presko-zalea. Amorraiak, arrapatu ta andik ogei ta amasei ordu barru geienez jan bear dira. Gaiñerakoan, euskaldunon amorrai-zaletasun au aspaldikoa da. Ez da oraingoxea euskal-kanta ura: «Goazen erre kara —amorraiketara— gogoz afaltzeko gabea...» Egia esan, lurbira osoan da,

aundiagoa edo txikiagoa, amorraiz-zaletasuna. Jakizu, bein batez Abisinia'ko adiskide bati entzun nionez, amorraia omen da Negus'en jakirik begikoena...

GAZTAK

—Zer diozu gaztaz?

—Badakizu Brillat-Savarin'ek zer zion. Alegia, gaztik gabeko otordua, begi bat palta duan emakume eder bat bezalakoa dala.

—Non egiten dira gaztik onenak?

—Onenak edo beintzat geienak Frantzia'n egiten dira. Brie, Roquefort, Camembert, Camargue, Cantal, Pont-l'Eveque, Port-du-Salut, Banon, Saint Maure ta beste ia irureun geiago. Holanda'koak ere, Gouda ta Edam bereziki, txit onak dira. Suiza'ko Gruyere ta Emmenthal ere bai. Baita Italia'ko Gorgonzola, Bel Paese, Parmesano ta Robiola ere. Ingalterra'ko Chester ere ona da. Ta Españaia'ko Cabrales, berriz, iñongoari zorrik ez diona.

—Ta Euskalerra'ko gazta ezagunenak zeintzuk dira?

—Ezagunenak eta onenak, dudarik gabe, Erronkari'koa ta Idiazabal'goa. Urt, Tardets eta Santa Garazi'koak ere goiko mallakoak dira. Bestalde, jakingo dezu noski, Roquefort'eko gazta egiteko Beeko Naparroa'ko ardi-esnea ere erabiltzen dala.

—Zerbait entzun izan oi degu, alegia, gazta ez omen dala postrea-edo...

—Bai, ori egia da. Gazta, iñolaz ere, ez da postrea, ta maiazkenen aurretik, batez ere maiazkenak gozoak badira, jan bear da beti.

—Zerbait geiago gaztaz?

—Gure adiskide gazta-zale porrokatu batek, norbait ondo bizi dala adierazi nai duanean, «gazta-barrunbeko arrak berak baño obeto bizi dek ori», esaten duala...

EDARI ONENAK

—Edari onenak, zeintzuk dira?

—Onena, dudarik gabe, ardoa da. Onezkero badira bosteun urte eleizgizon batek idatzi zuala: «Edateko, ardoa, beltza edo zuria; ura joan dedilla ibaian barruna.» Bestalde, txit ezagunak dira Aita jesuita euskaldun baten bertso auek: «...edan ezkeru —ardoa txit ongi—, gizonik txatarrenak —balio ditu bi.» Zergaitikbait aitatzen da ardoa ainbeste bider Eskritura Santuetan.

—Askotan aitatzen al da?

—Bai. Bein batez Eskritura Santuak ongi ezagutzen dituan adiskide batek esan zigunez, lareun eta berrogei ta iru aldiz noski.

—Ta ardoa, beltza ala zuria da onena?

—Berez baditeke beltza onena izatea, baña zer jakiekin edaten dan eduki bear da beti kontuan. Adibidez, aragi-jakiekin beltza, eskuarkiro, ohea da zuria baño. Zuria ordea ohea da arrai-jaki geienakin. Gañera, badira ardo zuriak berenez ere txit onak diranak. Txanpaña, Jereza, Sauternes —esate baterako, Chateau Yquem bezalako gauza on gutxi dira mundu ontan— eta abar. Txakoliña bera ere itxas-frutuekin, bereziki, ona da. Dana dala, Harry Schraemli'k arrazoi du noski, ardoa, emaztea aukeratzen dan ardurarekin berarekin aukeratu bear dala, esaten duanean.

—Ta ardoa, gozoa ala sikua da ohea?

—Ardo gozo txit onak badira, baña guri sikua atsegiñago zaigu. Ez dakigu laister, gu ere adiñean aurrera goaz-eta, gozoaren alde jarriko geran edo ez.

—Zer bada, zarrei geiago gustatzen al zaie ardo gozoa?

—Gure adiskide euskaldun jator eta umoredun batek —ill zan gizarajoa!— esaten zuan: «Bein irurogei urte bete ezker, gizona gainbera gustu-gauzetan joaten dek. Eta orrela, *musica italianoa*, txanpan gozoa ta emakume gizenak atsegin izaten dizkik.

—Ta ardo zarra, berria baño ohea al da?

—Ia orain arte zarra, berria baño ohea jotzen zan beti; baña gaur mokofiñ bat baño geiago dira, onena iru edo lau urtekoa dala, diotenak. Dana dala, ezin uka, ardoak, gizonak bezalaxe, bere gaztaroa, adin eldu ta zarzaroa badituala.

—Ta, jakiak maneatzeko, ze ardo erabilli bear da?

—Sukaldari batzuek, jakiak maneatzeko, edozein ardo erabiltzen dute, baña oitura txarra da au. Jakiak maneatzeko ere, ongi aukeratutako ardo erabilli bear da beti.

—Zertxobait geiago ardoaz?

—Turquia'ko esaera zar batek, ardo ona ta emakume ederra bi pozoi gozo dirala, diola.

—Ta ardoaz landara, zer beste edari dira onentxoena?

—Whisky, Cognac, Armagnac —guri Armagnac zarra, on samarra bada Cognac baño atsegiñago zaigu—, sagardoa, garagar-ardoa, jinebra, vodka, calvados, tequila ta abar. Eta alkoholik gabeko edarien artean, herriz, kafea —o, kafea!—, tea ta limoi-ura, baña limoi freskuarekin gertua. Gaurko alkoholik gabeko beste edari berri oiezaz, obe degu itzerditxo bat ere ez esatea. Ez dute merezi-ta.

—Whisky aitatu dezun ezker, esango al zidazuke zeintzuk diran, zure aburuz, edari orren *markarik* onenak?

—Barkatu, baña naiago det whisky-marken izenik ez aitatzea. Etzait gogoko izaten onelako elkarrizketetan ezeren *propagandarik* egitea-ta. Baña, tira, alaere esango dizut, Churchill zanak ain begiko zuan *King's Ransom* deritzaion marka, ez dala txarrenetakoa...

—Edari-gai au bukatzeko, beste galderatxo bat.

—Bota.

—Gaur Cognac, geienean aldeurrez edontzitxo berotuta edaten da. Oitura egokia iruditzen al zaizu au?

—Ez gizona. Oitura ori txorakeri bat da. Cognacak berotasun orrekin ez du ezertxo ere irabazten-da. Apika, galdu.

JATETXEAK

—Jatetxeak, aspaldikoak al dira?

—Ez. Jatetxeak, restauranteak, berri-samarrak dira. Boulanger deitura zuan sukaldari moko-fin batek, 1765'garren urtean Paris'en idiki zuan lenengoa. Emen, Donostia'n, lendabizi idiki ziran restauranteak *La Mallorquina* ta *Hotel de Londres* izan ziran.

—Zer jatetxe dira onenak?

—Jakiña, ondoen jaten ematen dutenak. Dana dala, jatetxe baten doairik gaillenena garbitasuna da. Ta nagusiak berak sukalkintzan egiten badu, obe. Baldin jaki-errenkada labur-samarra bada, ez du ajola. Baña bai, bezeroak errenkadan ezartzen dan jaki bat aukeratu ta eskatu ta gero, nagusiak amaitu dala erantzutea. Gaiñerakoz, nik ez dituk atsegin loreak maiean. Ez eta jan-bitartean musikarik jotzea. Topak eta brindisak ere neretzat *sobra* daude. Bazkaldarren artean elkarrizketa alai bat, ori da ongi bazkaltzeko saltsarik egokiena. A! ta ia aztu zitzaidan. Bazkaltzen ari geranean telefonoz iñork deitzen badigu, serbitzariak erantzun bear du beti ez gaudela jatetxean...

AOLKUAK

—Aolkutxo batzuek eguneroko jan-edan gora-beeretako emango al zizkidatzuke?

—Or dijoazkitzu batzuek. Gatza ta azukrea al dan gutxiena artu bear dira, batez ere barazkiak eta fruta jaten badira; barazkiak eta frutak baibadituzte berenez naiko gatza ta naiko azukrea. Ozpiña ere alik gutxiena erabilli bear da. Bere ordeztimoia askozaz ohea da. Yogur piskabatek ere, maiazken bezala edo arratsalde-erdian, txit ongi egiten du. Jakiak —naiz aragijakiak naiz arrai-jakiak— erreta, saltsan baño osasunerako iñolaz ere obeak dira. Bukatzeko: geiegi ez da ez jan eta ez edan sekulan egin bear, ta gutxiago oeratzeko garaian.

JAN-EDANAK ETA LITERATURA

—Ze esaten didazu gastronomi-literaturaz?

—Batzuek uste izan oi dute gastronomi-gaiak ez dirala literaturarako egokiak. Oso oker daude. Grecia zarrean, egia esan, tripazai gutxi zan, baña alaere ango orduko idazle bikain batek baño geiagok gastronomi-gaiak erabili zituzten. Aristofanes berak, *Akarnitarrak* deritzaion teatro-lanean, ikututzen ditu gai auek. Erroma zarreko Petronio ta Apicius aundia, berriz, gastronomigai-idazle txit adituak dira. Orobat Frantzia'ko antziñako Rabelais, Brillant-Savarin, Berchoux ta Montaigne, ta geroko Zola, Dumas, Daudet, Colette, Curnosky, Reboux, Amunategui ta abar. Ta berdin España'n lengo Villena, Lobera de Avila, Doctor Thebussem, Castro Serrano, Valera, Urcullu, Pardo Bazán ta Becerro Bengoa, ta gure gizaldiko Julio Camba, Mourlane Michelena, Darío Pérez, Azorín eta Marañón, Pérez de Ayala, Mikelarena, José Plá ta Néstor Luján, Cunqueiro ta Castroviejo, Escobar ta Entrambasaguas, Zunzunegui, García Serrano ta abar ta abar. Orain bi urte Nobel Saria irabazi zuan guatemalatar idazle Miguel Angel Asturias'ek ere erabili izan ditu gastronomi-gaiak. Oñela, berea da 1953'garren urtean Marta Beines'ek Buenos Aires'en argitaratu zuan *El Gran Libro de Cocina*'ren itzaurre ernagarria.

JANEDAN-LIBURU-BILDUMAK

Egia al da munduan gastronomi-liburu-bildumazaleak asko dirala edo zeratela?

—Bai, geiegi.

—Nortzuk dira mota ortako bilduma onenen jabeak?

—Raymond Oliver izango da ziur asko garaienaren jabea. Nik ezagutzen det bere liburu-sorta ori, ta izango ditu ia sei milla ale. Alemania'ko izen aundiko Harry Schraemli ostalariak ere oso bikaña du. Berebat Segovia'ko *Cándido* jatetxe ospetsuaren nagusiak. Baita Persia'ko erregiña izan zan Soraya ederrak ere. Orain lau-bat urte ill zan lord Westerbury'rena ere gain-gaiñekoa zan. Milla ta seireunbat ale baizik etzituan bere bildumak, baña ale geienak banan-banakoak ziran, ta euren artean 1475'garren urtean Aita Santua'ren liburuzai Platina'k argitaratutako *De honesta voluptate et valitudine*'ren bat arkitzen zan. Bilduma au, lord Westerbury'ren oñordekoak zearo sakabanatua izan bear dute.

—Ta zure bilduma, zer moduzkoa da?

—Ez da ain txarra ere, baña len aitaturako oien ondoan ezer gutxi balio du.

JAN-EDANAK ETA ERLIJIOA

—Zertxobait esango al zidazuke jan-edanen eta Erlijioa'ren arteko gorabeera ta artu-emanaz?

—Ongi. Azkeneko Kontzilioa baño lenagoko eleizgizon geienak jan-edan kontu ta gauzak etzituzten begi-onez ikusten. San Juan Crisostomo batek, Aita Granada batek, Axular batek eraso gogorrek egotzi zituzten gastronomisaillaren aurka. Baña orduan ere eleizgizon onbidetsu bat baño geiago beraren alde ere mintzatu ziran. Orain eun eta geiago urte Bartzelona'n argitaratutako liburuxka batean Aita Prantziskotar batek onela zion: «Mai eder-naro baten aurrean eseritzen dan gizonak, nai ta naiez goretsi bear du Jaungoiko Guzialduna, mundu ontako gauza on guzien iturburua.» Dana dala, gaur, Kontzilioa ezkeru, iñork gutxik jan-edanen aurka itzegiten du. Entzun: oraindik denbora asko ez dala, Errijoa'ko upelategi batean lagun batzuek ardoak dastatzen ari giñan. Ardoak txit onak, *apartak*, ziran, eta gure artean apaiz gazte bat arkitzen zan. Eta apaiz onek, ardo bat progatzen zuan bakoitzean, ezpañak mizkatuaz eta zerurontz begiak jasoaz, esaten zuan: *Benedicamus Domino!*

BUKAERA

Gaurkoz naikoa izango degu noski. Afalduko al degu elkarrekin?

—Nik afari ariña egiten det beti. Bazkaldu, portitz-samar, baño afaldu —berriro diot— arin.

—Nik ere bai, baño, tira, nere etxean afari-lege bat egin genezake: caviar piskabat, langostino batzuek, baserri-ollaskotxo bat erretoa Bilbo'ko ur sikuarekin...

—Bapo! Goazen...

—Ta nere etxean bukatu genduan, kontu zarrak kontari, gure elkarrizketa.

A. A.

Noviembre, 1969.

