



Eragozpen batzuek menderatu ondoren, Gipuzkoa'ko Moko-fiñen Elkarte aurrera dioa. Etxea, bere gelakin, emendik bi edo iru ille-betera bukatuta geldituko da noski. Araudia, berriz, ontzat eman digute, ta Boletina'ren zenbaki berri bat ere ari gera gertutzen.

\* \* \*

Azken-aldi ontan eskuratu ditugun jan-edan-gaiaz idatzitako libururik jakingarrienak, iru auek dira: Juan García Abellán'en *Murcia entre bocado y trago*, Julio Escobar'en *Itinerario por las cocinas y bodegas de Castilla* ta José Pérez eta Ramón Alsina'ren *Diccionario de vinos españoles*.

Lenengo biak, jakîña, Euskaljerri'ko sukalkintza-gaiarik ez dute ikututzen, baña bai irugarrenak. Onek, Naparroa'ko ta Araba'ko ardo-gaiak egoki-samar erabiltzen ditu. Ta txakoliña ere, tira, bein edo bein aitatzen du beintzat. Dana dala, ez da osoa ta gutxiago ere. Esate baterako, *Vega Sicilia*-ardoa ezpaitu izendatu ere egiten. Ori bai, Barcelona'n argitaratutako liburua da ta Cataluña'ko ardo-kontuak txit ongi erabiltzen ditu.

\* \* \*

Ia orain arte, txitxardiñak, angulak, Euskalerrria'n bakarrik jaten ziran, eta Euskalerrria'n ere ez toki guzietan. Orain, berriz, kanpoetan ere, leku askotan jaten dira: Madrid'en, Paris'en, Barcelona'n, Torremolinos'en...

Lengoan eman genion begiralditxo bat Alicante'ko sukalkintzaz idatzitako liburutxo berri bati, ta arrituta gelditu giñan. *Manjar exquisito*, deitzen zion angula-jakiari, ta berari buruz bi orrialde osoak zekarzkian.

\* \* \*

Eskuz idatzitako lengo mendeko paper zar batean, eta Euskalerrri'ko beste jaki batzuen izenen artean, au arkitzen da: *Talos rellenos, emparedados o crepés de Deva*.

Irakurleren batek, mesedez, jaki onen berri emango ote liguke? Eskarrikasko, aldeaurrez.

\* \* \*

### *Legatza Jaizkibel-erara*

Jaki-prestaera au Donostia'ko *Bar Jaizquibel*'en nagusiak sortua da. Beraren baimenarekin argitaratzen degu emen. Milla esker, *Kan-dido*.

Jaki au sei-bat lagunentzat gertutzeko, bear dira: lurrezko kazuela zabal bat; ezurrik gabeko kilo ta erdi legatz-xerra; aurrez ego-sitako kilo-erdi bat txirla; kilo-laurden bat ixkira-aundi; beste kilo-larden bat illar; kilo-erdi bat prantzi-porru; baxo pare bat ardo zuri on-sikua; litro-laurden bat olio; ogei gramo ogiriñ; ondo txeatutako perrejill-adartxo bi; orobat, ondo txeatutako bost-bat baratzuri; bi arraultz-gorringo ta piper-aust zuri pittin bat.

### *Prestaera*

Ipintzen da su-gaiñean kazuela olioarekin eta baratzuriekkin. Auek erdi-erregosten diranean, botatzen dira perrejilla ta ogiriña. Ondoren jartzen dira kazuelan legatz-xerrak eta, bueltatxo bat edo beste emanaz, *egiten* dira zertxobait.

Erasten zaizkie gero txirlak eta ixkirak —auek soilduta— eta bustitzen dira ardoarekin eta txirlen salda-erdiarekin.

Illarrak ere botatzen dira kazuelan eta ipiñi ere bai bertan prantzi-porruak.

Uzten da guzia su-ondoan beste bost-bat minutuetan egosten.



Azkenik, botatzen da legatz-xerren gaiñean txirlen beste salda-  
erdia, arraultz-gorringo eta piper-autsarekin nastuta, eta batutzen da  
guzia kazuelari geldiro eragiñaz.

Ta, bereala, serbitzatzen da.

### Oarra

Jaki onekin edaririk egokiena, bera gertutzen erabilitako ardo  
zuria da.

\* \* \*

Irakurle guziok ongi dakizuten bezala, aurten betetzen dira be-  
rreun urte Aita Larramendi il zala.

Urteurren au dala-ta, aspaldi ontan asko itzegin eta idatzi da  
Euskalerrria'n andoaindar ospetsuaz.

Iñolaz ere, Aita Manuel jan-edan-gaiak zertxobait ezagutzen zi-  
tuana zan. Bere *Corografía de Guipúzcoa* liburuan ala azaltzen zaigu.  
*El imposible vencido* deritzaionean, berriz, gai auezaz tajututako ber-  
tsotxo batzuek ezartzen ditu. Bereak ala besterenak? Ez dakigu. Api-  
ka, bereak. Ona bertso txo oriek:

Baldin bada zeruan  
Jaten usakumerik,  
Ezin lizake oberik  
Auxe baño an ere jan.  
A zer usaia zeuan!  
Hil bat lezake piztu,  
Ezen ez ni sendatu.  
Zer? uste det aingeruak  
Ziradela gosetuak  
Usakumez zaletu.

\* \* \*

Ona berriz emen, gure adiskide min Eusebio Erkiaga'k moldatu-  
tako *Cástor'en Leyenda del agua de Bilbao* deritzaion olerkitxo irri-  
garriaren euskal-itzulpena.

Bella Easo, San Sebastian edo Donostian  
Bilbotar batzuk afaldu zuten jatetxe aundian.  
Akeitez, txolez eta txokorrez «ondo» zeudenean,  
«Bilboko ura» eskatu zuten farrez azkenean.  
Bai otseña ta bai ugazaba billa-billa alperrik,  
«Solares» eta «Sobron» bai baño an ez zan beste urik

Orduan, orra, bilbotar batek argi jarri dana:  
Bilbotarrentzat, «Bilboko ura» omen da txanpana.  
Ugazaba arek kontu-garaia eldurik zanean:  
—Urik beñere ez degu kobratzen Donosti-aldean.

\* \* \*

Tudela'ko jatetxe batean entzundako 3R'ko elkarrizketa.  
—Aizu, serbitzari: barkatu baña, nongoa zera zu jatorriz?  
—Cascante'koa.  
—Ta... jaki-errenkada ontan ezartzen diran amorrai oriek, zer moduzkoak dira?  
—Onak, oso onak.  
—Errekakoak ala viverokoak?  
—Ez, ez, errekakoak.  
—Freskoak?  
—Txit freskoak: gaur goizean arrapatuak.  
—Ta arrak ala emeak?  
—.....

\* \* \*

Beste elkarrizketa au, berriz, Goierri'ko bi eiztariri entzundakoa da.  
—Egia al da lengoan erbi koxkor bat bota uala?  
—Bai.  
—Ta jan al zenduen?  
—Bai.  
—Ta zenbat lagun ziñaten jaten?  
—Bi: erbia ta ni.

\* \* \*

Patxi (Tolosa).—Bai, Inazio Domenech'en *La Cocina Vasca Lau rak Bat*, iñoiz gure sukalkintzaz argitaratutako libururik onenetako bat dala, ezin uka. Gañera, liburu ortan ezartzen diran jaki ta pres-taeren euskal-izenak, egoki-samarrak dira. Bein batez Domenech be-raren adiskide bati entzun genionez, euskerazko izen oriek Lazkao'ko *organistak* eman omen zizkan gilleari.

A. M. (Donostia).—Gaztanbera euskeraz *requesón* eta *cuajada*'ri deitzen zaio. Baña baita antziñako beste jaki berezi bati ere. Orain-dik Gipuzkoa'n —Idiazabal'en, Ataun'en, Zaldibi'n eta batez ere Amezketa'n, esate baterako— jaki au gertutzen da. Baditu berak beste izen batzuek ere: gazta-ustela, txarroko-gazta, gazta-manteka ta abar.



Azkue'k bere iztegian, gaztanbera, *cierto alimento hecho de sobras de queso*, dala dio, ta gaztaustela, berriz, *cierto alimento hecho de residuos de queso: es agrio, produce gusanos y se conserva largo tiempo*. Gaztanbera ardi-gaztarekin eta ardo zuri sikuarekin, eskuarki, egiten da, ta berrogei-bat egun bear dira ondo gertutzen. Beste egokiera batean mintzatuko gera luzaroago jaki portitz onezaz.

J. Z. (Donostia).—Euskaldun jatorrak ez esnea *edan*, baizik esnea *jan*, esaten dute. Domingo Agirre'k ere *Garoa*'ren lenengo atalean onela idatzi zuan. Are geiago: Julio Escobar'en bere len aitatutako *Itinerario por las cocinas y bodegas de Castilla* liburuan esaten danez, Castilla'ko nekazariak erabiltzen duten erderazko esaera zar batek onela omen dio: *Come leche y bebe vino y hacerte has de viejo, niño*.

\* \* \*

«Napoleon aundia, il baño bi egun aurrez ocan etzanda zegoala, altxatzen asi zan, baña osoro auldua egon nonbait eta berriro etzin egin bear izan zuan. Orduan ardo pixka bat eskeñi zioten, eta edan ondoren, esan zuan gizarajoak aopean: A, zer gauza ederra dan ardoa!»—*Napoleón*, Hilaire Belloc.

\* \* \*

Jan-edanetan ezjakiña dana, beste gauza geienetan ere ezjakiña izango da. Gaskoi esaera zarra.

A. A.

