



Agertu zan mugonez Gipuzkoa'ko Moko-fiñen Elkartearen aldizkaritxoak. *Boletín de la Cofradía Vasca de Gastronomía* deritza, ta lendabiziko zenbakiari jendeak arrera txit ona egin zion. Bigarrena egun auetan irteteko da.

Ona emen lenengoaren arkibidea:

I. La Cofradía Vasca de Gastronomía.—II. Nuestros dulces de San José (Néstor Luján).—III. La Gastronomie basque et bayonnaise (René Cuzacq).—IV. Notas sobre Gastronomía (F. Mocoroa). V. Codfish a la Viscaine (J. Gaytán de Ayala).—VI. La Sociedad Vascongada de los Amigos del País en su segunda época y la Gastronomía (A. V. L.).—VII. Menús finiseculares (A. Valle-Lersundi). VIII. Merluza a la koxkera (A. Arrúe).—IX. El bacalao (José María Busca Isusi).—X. Entrefiletos (A. Arrúe).—XI. Bibliografía: *Cocina Vasca*."

\* \* \*

Aurten ere, ta Gipuzkoa'ko Moko-fiñen Elkartek berak eratuta, jan-edan-txapelketa ta sariketa ernagarri batzuek izan ditugu. Donostia'n.

Lengo urtean bezala, gazta-txapelketan Donostia'ko *Bar El Caserio* garaille gelditu da. Txakoliñ-txapelketan, *Bar Urola*, au ere

Donostiakoa. Ta sagardo-txapelketan, Astigarraga'ko *Mendiola* baserriko Juan Migel Zeberio.

Sukaldari *profesionalen* sariketa, berriz, Iruñe'ko *Maisonnavé* Ostatu'ko sukalde-buru dan Jose Antonio Rodero'k irabazi du, *meroa Donostia'ko erara* deritzaion jakierarekin; etxekoandreen artekoa, Azkoiti'ko Juanita Arrieta'k; neskameen artekoa, Zumarraga'ko Agustina Aramendi'k, eta, azkenik, Gipuzkoa'ko jan-edan-elkarteen, Villabona'ko *Bearzana*'k.

\* \* \*

Orain illabete pare bat, eta Frantzia'ko ego-aldeko moko-fihen Elkarte batzuek antolatuta, sekulako *Disnée* bat egin zan Biarritz'en. An izan giñan donostiar *anaikide* batzuek ere, eta *egun-pasa* polita egin genduan.

*Disnée*'aren jaki-errenkada —*escriteau*— onela asten zan: “Salut à tous en notre bon Maître François Rabelais!”. Ta jarraitzen zuan: “*Première assiette*: Le parfait de foie gras des Gastronomes lustré et accompagné de gelée.

*Deuxième assiette*: La darne de saumon frais des Gaves grillée rehaussée de sauce crevette.

*Dorure*: Les gentilles cailles blotties dans leur nid entourées de pommes noisette. La gerbe d'Argenteuil tiède fondant en bouche après trepette dans subtile sauce mousseline.

*Issue de table*: Les bons fromages des Pyrénées et leurs compagnons d'Ailleurs.

*Boutehors*: La bombe sorbet aux framboises escortée des mignardises du Palais.”

Jardun au luze-samar dijoa, ta beste egun batean emango degu edarien errenkada.

\* \* \*

Jan-edan-gaiaz idatzitako liburuxka berri polit bat argitaratu da oraintsu Paris'en. Beraren izenburua *Toros, Aficion et Gastronomie* da, ta egilea berriz, Jacques Legris.

Frantzia'ko ta España'ko jaki jator askoren berri zeatzak dakarcki, ta oartxo ernagarri bat edo beste ere bai.

Oartxo auetako batek dio: “Etzazute España'n metal-urik eskatu; ardoa baño garestiago bait-da”.

\* \* \*

Edarrietan geiena munduan artzen dana ura da. Gero, esnea. Ta te-belarraren ura dator irugaren mallan.

Dana dala, ardoa edaten duten *gizarajoak*, ura, esnea edo tea artzen dutenak baño askozaz gutxiago dira,

\* \* \*

Badakizu, irakurle, nola deitzen dioten frantzesak patatari: *pomme de terre*. Baña, ba-aldakizu nola esaten zioten antziñan tomateari? *Pomme d'amour*...

\* \* \*

Orain denbora gutxi dala, joan giñan Erramun izeneko azkoitiar jator batekin jatetxe batera bazkaltzera.

Jakiak aukeratu genituanean, mirabeak galdegin zigun:

—Ta, ze ardo nai dezute?

—Etxeko ardo beltza —erantzun genion biok.

—Etxean ardo beltz bat baño geiago daduzkagu... —oar-arazi zigun mirabeak.

Ta itzetik ortzera agindu zion Erramun'ek:

—Ekar-zazu orduan nagusiak edaten duana.

\* \* \*

A. E. (Tolosa).—Ez da gain-gaiñekoa whisky ori, baña ez eta txarra ere. Are geiago: Eskozia'koaz landara, ta gure iritzian beñe-pein, beste edozein bezain ona da. Ta gañera, jakiña, merkeagoa.

\* \* \*

Ogiak begi asko  
Gaztak berriz gutxi  
Bear duela izan  
Edozeñek daki.

*Iturriaga.*

\* \* \*

“Jaungoikoa'ren urrena, eltzekoa”.—*Quevedo.*

A. A.