



Gipuzkoa'ko Moko-fiñen Elkarteak aldizkaritxo bat argitaratzen asteko asmoa du. Lenengo zenbakia egun auetan aterako da.

Aldizkari onen orrialdetan, jakiña, jan-edan-gaiak bakarrik erabiliko dira, ta, bereziki, Euskalerrri'ko sukalkintzari dagozkanak.

Lendabiziko zenbakian Elkarte'ko zuzendari guziok argitaratzen degu zertxobait. Baña, gañera, kanpoko idazle ospetsu batzuen lanak ere azaltzen dira. Néstor Luján ta René Cuzac'enak, adibidez.

* * *

Onatx azken-aldi ontan eskuratu ditugun jan-edan-gaiaz idatzitako liburu batzuek.

Un nuevo Arte de comer.—Robert J. Courtine. Prefacio de Paul Reboux. Librería Editorial Argos, S. A., Barcelona.

Liburu txit ernagarria ta batez ere gaurkotasun-usai aundikoa.

Robert J. Courtine idazlea, Paris'ko *Cuisine et Vins de France* aldizkari ezagunaren zuzendarietako bat da, ta Paul Reboux berriz, *Plats nouveaux* deritzaien liburu zoragarriaren egilea.

Vignes et vins de France.—Louis Jacquelin et René Poulain. Flamarion, Editeur. Paris.

Liburu egoki asko eskribatu dira Frantzia'ko ardoei buruz, baña, gure uste apalez, bat bakarrik ere ez au bezalakorik. Ain osoa ta dotorea da.

Recetario Lácteo.—Comité Nacional Lechero. Madrid.

Liburu apaiñ eta atsegiña. Esnearekin gertutako ia lareun jaki-prestaera dakarzuki. Aztu gabe Suiza'ko *fondue* izeneko jaki jatorrarenak.

La Cocina y la Mesa en la literatura (Textos españoles y extranjerros).—José María Mercadal, Taurus Ediciones, S. A., Madrid.

Cervantes, Juan Luis Vives, Ortega y Gasset, Marañón, Pérez de Ayala, Ramón Gómez de la Serna, Starkie, Somerset Maughan ta beste idazle askoren literatura-zatiez osatutako liburua da. Apaingarriak berriz Chumy Chumez'enak dira.

Bilduma ederra da, bafía, egia esan, jan-edan-gaiaz idatzi duten egille ernagarri geiago ere izan dira munduan.

* * *

Gertatua...

Naparroa'ko Erribera'ko nekazari jator bat joan zan oraintsu Iruñe'ko jatetxe batera ta bazkaria eskatu zuan.

Neskameak galdegin zion ea zer nai zuan jan, ta besteak erantzun zion berak aukeratzeko jakiak.

Serbitzariak zizka-mizka batzuek jarri zizkan lendabizi mai-gañean, ta nekazariak, denbora piska batean plateratxoei begira-begira egon ondoren, esan zion mirabeari:

—*Llévate estas "muestricas" y trae ya la comida.*

* * *

Garizuma ontako ostiral batean donostiar batzuek Madrid'a bideko Castilla'ko jatetxe batean bazkaldu genduan. Txit ongi, gañera.

Gurean bezala, beste maietan ere, bijili-jakiak serbitzatu ziran. Txoko batean zeuden bilbotar batzuek, ordea, kristau-zintzo-tankera izan arren, berealdiko odolki-jatea egin zuten.

Nabarmenkeri ura nabaitu genduanean, eztabaida gogorra sortu zan donostiarron artean. Geienak genion odolkia ez tala bijili-jakia, ta besteak berriz baietz. Auek zioten, alegia, Euskalerrri'ko baserrietako odolkia ta arrozarekin egindako Castilla'koa ez dirala berdifiak. Dana dala, oraindik eztegu auzia osoro erabaki.

Pozik jasoko genduke gure irakurle praille edo apaiz baten iritzia...

* * *

Jaki gutxi dira inñolaz ere otarraintxoak bezain onak. Baña, otarraintxoak egungo egunean garesti bait-daude, ta askok, beren orde, gaur *karabineroak* jaten dituzte.

Santa Kutz Apaiza'rekin gerratean ibillitako baten semea dan

gure adiskide batek ere, au bera egiten du. Ta, jatetxetara joaten danean, onela eskatzen ditu:

—Karabineroak Enderlaza erara...

* * *

Aita Zabala'k bildutako *Bertso berri* zar batzuen artean ahapaldi au arkitzen da:

Edari guztiz maitagarria
Dala dakit txakoliña,
Baldin neurritz ibilli ezker
Alimentu atsegiña;
Kolare txuri gorria eta
Argi klarua ta fiña,
Kasikan illak piztutzen ditu
Zar eta gazte berdiña,
Matsaren zumo gozuarekin
Euskal Errian egiña.

* * *

Lengo egun batean, Fermín Calbetón-kaleko *trabena* bateko atean zegoan arrantzale itxurako gizaseme bati, ateraldi au entzun genion:

—Badituk mundu ontan gauza txar pranko, baña, danetan txarrena, ardo txarra dek noski...

* * *

Joan dan Otsaill'eko gau batez, Burdeos'ko *Cuisines et Vins de France*'ren Adiskideak, Château Haut-Brion'en afari bat egin zuten.

Ardoak eta mai-azkenak goien-goienekoak izan ziran, ta jaki nagusiak berriz, auetxek: "*Foie gras truffé à la gelée de Porto.—Fruits de mer choisis.—Homard grillé flambé au whisky.—Bécasse sur canapé.—Cèpes à la bordelaise.—Fromages.*"

* * *

"Naitanaiezkoa da gazta bazkari aundi edo txiki batean. Egia au aitortzen ez duana ezin izan liteke sekulan moko fiñ on bat".—Alejandro Dumas (aita).

* * *

"Sabel betea, ao irritsu".—Gaskoi-esaera zarra.

A. A.