



Gipuzkoa'ko Moko-fiñen Elkarteak antolatuta, Donostia'ko udazkeneko Euskal-jaietan berealdiko jan-edan-sariketak izandu genituen.

Lendabizi, txakoliñ, sagardo ta gazta-txapelketak jokatu ziran. Txakoliñ-txapelketan Errenteri'ko *Bar Cándido*'k irabazi zuan lenengo saria. Sagardo-txapelketan berriz Donostia'ko *Barkaiztegi* baserri ezaguneko nagusiak, eta gazta-txapelketan Donostia'ko bertako *Bar El Caserío*'k.

Ondoren, sukaldarien arteko txapelketa gain-gaiñeko bat jokatu zan. Donostia'ko ostatu ta jatetxe onentxoenetako sukaldari geienak aurkeztu ziran bertara, ta lenengo saria —amar milla pezeta— Donostia'ko Hotel María Cristina'ko sukaldarien buruzagi dan Adolfo Kormenzana'k eraman zuan, *Belle-vue* erara gertutako amorrai batekin.

Gipuzkoa'ko jan-edan-elkarteen arteko sariketa bat ere jokatu zan, ta Donostia'ko *Aitsaki* deritzaiona garaille gelditu zan, *Goieneko bakalloa* izeneko jakiarekin.

Jan-edan txapelketa auek bukatzeko, Gipuzkoa'ko etxeoandreen arteko sariketa ernagarri bat tajutu genduan. Ogei ta geiago etxeoandre aurkeztu ziran, jendeak txit gogoko zuan sariketa ontara. Irabazleak izandu ziran: Karmen Agirre, Jose Maria Busca-Isusi'ren anderea; Maria Luisa Lasurtegi ta Mari Sol Matximbarrena. Karmen

Agirre'k, *Sorkalde erara* gertutako muskuluak aurkeztu zituan, ta Homann-sukalde eder bat saritzat jaso zuan.

* * *

Orain illabete batzuek, Gazteiz'en, ta uri artako *Caja de Ahorros*'ek eratuta, Araba'ko Rioja-ardo arrunten sariketa bat jokatu zan. Epai-maiekoakin batera, ta laguntzalle bezala, guk ere eskuartu genduan txapelketa gogoangarri artan. Baita dastatu ere ardoak. Bikañak, gañera. Bai, alazankoa!

Sari asko banatu ziran, ta lenengoak jaso zituzten Baños de Ebro'ko Angel Otero'k, Navaridas'eko Nikanor del Guayo'k, Lapuebla de Labarca'ko Gerardo Txabarri'k eta Lanciego'ko Pablo Agirre'k.

Epai-maiaren aipamen berezi bat merezi izandu zuan, Yécora'ko *Bodega Cooperativa San Sixto*'k aurkeztutako ardo gorrixka —gaztelera, *clarete*, frantzesez *rosé*— goien-goieneko batek.

Ez degu uste gaur Europa osoan arek bezalako sañitea duan ardo asko egongo danikan...

* * *

Azkeneko aldi ontan, jan-edan-gaiaz idatzitako liburu asko-samar eskuratu ditugu. Onatx batzuen izenburuak:

Les Guides Michelin. Hotels et Restaurants. Espagne. — 1962. Paris.

Prontuario de Cocina.—Maya Cortadella. Ediciones Zeus. 1962. Barcelona.

Mi Libro de Cocina (alemanez, *Mein Kochbuch*).—Elizabeth Schuler. Editorial Gustavo Gili. 1962. Barcelona.

La vuelta al mundo en 80 platos.—Courtine (Savarin). Editorial Bruguera. 1962. Barcelona.

Le Cuisine des Quatre Saisons.—Caroline Haedens. Préface de Pierre Benoit. Editions Gallimard. 1961. Paris.

Cooks, Gluttons and Gourmets. A. History of Coekery.—Betty Wason. 1962. New York.

* * *

Cooks, Gluttons and Gourmets liburu orren egille Betty Wason andereñoa, emen, Donostia'n, aurtengo udaran egun batzuek igaro zituan, ta Gipuzkoa'ko Moko-fiñen Elkartekoa'k *Gaztelupe'n* afari bat eman genion.

Jakiña, Euskalerrri'ko jaki ta edari jatorrak bakarrik eskañi genizkion, ta berak agindu zigun zertxobait idatzi ta argitaratuko zuala gure sukaldeari buruz.

* * *

Aldiz-aldiz, jan-edan-gaiaz erderaz idatzitako liburuetan arkitzen dira euskerazko itz batzuek. Batez ere, jaki-prestaeren izenburu bezala. Oraintsu bi auekin egokitu gera :

Porrusalda.—*El Arte de Bien Guisar o La Cocina Práctica en Cuba.*—Berta Crespo. 1926. La Habana. 125'garren orrialdea.

Torta de chatchigorris o salsigorris.—*La Mejor Cocinera.*—Editorial Saturnino Calleja. 1921. Madrid. 267'garren orrialdea.

* * *

Gauza jakiña da, *Bizkai-erara* deritzaion bakallao-jakiak, *erreze-ta* asko dituala.

Ezagunenak, Bilbo'ko Amparo-etxekoa ta Arrasate'ko seme Antonio Azkoaga sukaldariarena dira noski. Auek biak, munduari bira osoa aspaldi eman zioten.

Dana dala, ona emen beste bat. Azpeitia'tar Julen idazle ezagunaren *Osasuna, Merketza ta Yanaritzaz* izenburuko liburutxoatik itzez-itz aldatzen degu :

“Makallaua atzegunetik beratutakoan uretatik atara ta zapi bategaz legortu. Kasuela sakon orioa, tipula zetua ta berakatz zetua —orioa ta tipula ondotxo dirala— erre. Tipula gorritzen azten danean makallau zatiak kasuelara bota ta su txikian bira batzuek eman, tipula larregi erre gabe, orioen gustoa makallauak artu dezan.

Beste ontzi batzuetan, saltza bi egin bear dira, bata tomatiaz, azala ta aziak kenduta; bestea, lukainkak egiteko piper gorri miñ bakoaz.

Edozeñek daki piper saltza au zelan egiten dan, bafia bada ez bada be emen esango det. Piperrak garbitu, ebagi, aziak atara ta ur epeletan beratzen euki ordu batzuetan. Ondo beratzen diranean aunditu egiten dira, ta orduan uretatik atara ta koladora batetik ondo estutuaz igaro. Onela kentzen yake daukaten piper guzia ta azalak koladoran gelditzen dira.

Tomate saltzea zelan egin be esango dot, bat edo batek gauza gaitz bat izango dala edo oldoztu ez dezan. Tomatiak zatitu ta parela baten surtan ipiñi apur baten, irakiten dabenean kollara zurezkoaz eragin eta atara, koladora estu samar batetik estutuaz igaro, azalak eta aziak kentzeko. Orra ba saltza biak egin da. Piper saltzea ta tomate saltzea

bardintzu bear dira. Adi bidez, katillu bat bete tomate saltza ta katillu bera bete piper saltza. Ta guztira makallaua ondo estaltzeko lain. Orio tipuletan makallaua ondo egiten danean bota bertara saltza bitzuok, zurezko kollara bategaz eragin, irekiten duanean sua gutxitu, ta su txikian "pil-pil" ordu erdin baten irakiten euki. Bear ba'dau gatza emon eta egiña dago.

"Bizkai-erara" dala ta nik liburu batzuetan beste arau asko irakurri dodaz makallaua gertatzeko. Neuk onela egin izan det beti, onela ikasi neban, ta yaten dabenak ondo dagoala esango dau."

* * *

Ona emen, Karlos VII'ren anai Alfonso-Karlos'ek, karlisten bigarren gerran berarekin ibillitako lagun batzuei, 1889'garren urteko Urrilla'ren 24'ean, Viena'n eman zien bazkaria, gure paper zarren artan gordetzen degun *menu* dotore batek dionez:

"Potage: Consommé de volaille.—Hors d'oeuvres: Corbeille de caviar, Sardines, Saumon fumé.—Relevés: Filet de boeuf, Jambon.—Poissons: Homard, Saumon du Rhin.—Entrées: Chaud-froid de volailles, Pâté de fois gras.—Rôts: Selle de chevreuil, Chapons de Styrie.—Salade: Salade Russe.—Entremets.—Bavarois à la vainille et au chocolat, Pâtisserie, Macedoine de fruits."

* * *

Adiskide batek lengoan *La Revista Vascongada* zeritzan aldizkariaren zenbaki bat irakurtzeko utzi zigun. 1902'garren urteko Epaila'ren 21'ekoa zan. Ta bere orrialde batean zion, igarotako neguan, ta *Sociedad Económica Vascongada de los Amigos del País* elkarteak sortuta, Donostia'ko *Palacio de Bellas Artes*'en, Sukalde-eskola bat, *Academia de Cocina* bat, idiki zala; Felix Ibareguren ta Alfonso XIII'garrenaren sukaldarien buru izandako Loreto Capella zirala irakasle; eskola ura España guziko *lendabizikoa* ta *bakarra* zala, ta irurogei ta geiago emakume goiz ta arratsalde zebiltzala bertan sukalkintzan ikasten.

* * *

Ondoren ezartzen degun jaki-errenkada, Gipuzkoa'ko erri txiki bateko baserri batean 1942'garren urteko Azentzio-egunean egin zan bazkariarena da.

Olo-zopa. Arroza olo ta arkume barrunbeakin. Barbantzua lukainkarekin. Bei-aragi egosia tomatearekin. Txal-aragi-xerrak piper-

morruakin. Oloa saltsan. Ollasko erriak. Arkume erria. Ta maiaz-kenak: mamiya, gazta, budiña ta fruta.

Jaki batzuetatik maikide geientsuenak bi bider serbitzatu ziran. Bearko, gañera. Bigarren aldiz dastatzen etzuanari, ea urdalletik gaizki zebillen, galde-egiten baitzioten.

Maikide batek —ain zuzen ere, erriko Albaiteroa'k— biaramoneko egun osoa oean gaxorik igaro zuan...

* * *

Orain illabete pare bat, Andaluzia'ko adiskide batzuek ikustalditxo bat egin ziguten. Gipuzkoa'ko jaki berezi batzuek dastatu nai zituzten. Eraman genituen Donostia'ko jatetxe jator batera, ta egin genduan bazkari tajuz-antzeko bat.

Andik egun batzuetara, mesedetxo ura eskertu nairik-edo, beren lurreko dozena pare bat botella-ardo bidaldu zizkiguten.

Ain zuzen ere, ardoa, Villanueva del Ariscal erriko *Góngora* etxekoa zan, ta etzuan Jerez, Sanlúcar de Barrameda, Palma del Condado, Montilla edo Moriles'eko onenen zorrik.

Ta ez da *propaganda*, eskerrona baizik.

* * *

Gaur gure etxean sortu dan iskanbilla! Goierri'ko bezero batek berebiziko mondeju-pilla ekarri digu. Eltze ta gutzi. Ta iñork jan nai ez. Ez emazteak, ez semeak, ez alabak, ez mirabeak. Koipe geiegi dutela-edo noski...

Arranopola!

* * *

“Egun batean —al dan beranduenan izan dedilla—, Jaungoikoa'ren aurrera agertu bearke det. Baita mundu ontako nere egintza guzietaz kontu larria eman ere. Nik txit ongi dakit ezer gutxi balio dedala. Aita Betikoak galde-egingo dit: egia al da bekatu au ta ura egin dituzula? Zer erantzuten dezu? Ta nik esango diot: bai, Jauna, egia da. Ni errudun aundi bat baizik ez naiz, eta Zuk dakizun guzia egin det. Ba'da, ordea, gauza bat beñere egin ez dedana: Zure lan-nagusiak —ardoa, esate baterako— gaiztetsi. Ni ez naiz egundaño filisteoa izan. Ez eta eskergabea ere.”—Paul de Cassagnac.

* * *

“Deabruak bakarrik daki maitetasuna ta ardo ona non gordetzen diran.”—Gaskoi-esaera zarra.

A. A.