



Gipuzkoa'ko moko-fiñen Elkarteak asi da lanean. Ta berak antolatuko ditu noski Donostia'ko aurtengo euskal-asteko jan-edan-sariketak.

Itzalditxo batzuek ere eratzeko asmoa badu laister Donostia'n bertan. Lenengoa, ziur asko, José Pla idazle ta *periodista* ospetsuaren gain izango da.

* * *

Donostia'ko aurtengo jan-edan-sariketak aitatu ditugun ezkerro, esan genezakeala uste degu, sariketa oietako baten gaia, txipiroi-prestaera izango dala.

Orobat, ziur asko antolatuko degu noski, igaz bezalaxe, sagardo-sariketa bat ere. Ta ikusiko degu nork bialtzen digun Guipuzkoa'ko aurtengo sagardorik *le plus gouleyant...*

* * *

Joan dan Uzta'ren 10'ean, Donostia'ko *Gastelupe* Elkarteko jangelan, ta beste donostiar batzuekin batera, Biarritze'ko *L'Operne* deritzaion *Confrérie*'ko zaldun autatua izandu zan errenkada auen egille apala.

Jai-aldi atsegin-polita egin genduan gure *intromisazioa*, frantzesak esaten duten bezala, ospatzeko: bazkari bat, jakiña; itzalditxoak, kantu alaiak, zin *serioak*...

Ona emen ondoren bazkariaren jaki-errenkada.

Janariak: arrai-zukua *Donostiarra*, legatza *Koxkera*, Idiazabal'go gazta ta Bergara'ko bizkotxa sakatuak. Edariak: Getari'ko txakoliña, Gaztelupe-sagardoa, Gaztelupe-ardo beltza ta likurak.

* * *

Oraintsu irakurri degu, lenengoz, *Arte español de la comida* dertzaion Enrique Sordo idazle *catalan* ezagunaren liburua.

Lengo urtean argitaratu zan, ta idazlan atsegingarri-samarra da.

Euskaldunon jan-edan-zaletasunari buruz dio: "Si en algún lugar de la geografía hispana puede ser situado actualmente el viejo y burlesco mito de Tragonia, este lugar ha de ser el país vasco".

* * *

Orain aste bi, Madrid'eko aldizkari batek Carmen Nonell idazlearen *Itinerario Gastronómico Español* izenburuko lantxo polit bat argitara eman du.

Onatx bertan Euskalerrri'ko sukalkintzaz ezartzen diran lerrotxo batzuek: "Cocina sencilla, pero fuerte, como sus gentes, como sus costumbres... Vasconia, tierra marinera, de gentes recias y primitivas, debe la mayor parte de sus platos a los marinos que acomodaron el producto de su trabajo a sus necesidades".

* * *

Sukalkintza portitzaz zertxobait irakurtzen edo entzuten degun ba-koitzean, alako Hita'ko Artzipreste Juan Ruiz aren bertso bat etortzen zaigu beti ta beti gogora: *Figados de cabrones con ruybarbo almorcaba*.

* * *

Paris'en argitaratu da orain illabete batzuek "Guide Gastronomique de l'Auto-journal 1961". Frantzia'ko milla jatetxeren berriak dakarzki ta txit ernagarria da. Beraren egilleen iritzian, Frantzia guziko bi jatetxerik onenak Paris'eko *Laperous* eta Vienne'ko *La Pyramide (Point)* omen dira.

* * *

Beste Gida bat ere agertu da oraintsu. Au Ingalterra'ko jatetxena da. *Egon Ronay recommends* deritza, ta orobat, bai barrunbez bai azalez, ongi tajutua dago.

* * *

Norbaitek galdegin digu, ea lengo zenbakian aitatzen genituen Mexiko'ko janari batzuek —*mole de guajolote*, adibidez— zer diran: egiazkoak ala txantxetakoak...

Egiazkoak, motel, egiazkoak! Esate baterako, *mole* itzak euskeraz gutxi-gora-beera egosaria esan nai dik, eta *guajolote*'k berriz indiolloa.

Ona emen orain eun-bat urte inguru Mexiko'n bertan jan-edangaiaz argitaratutako liburutxo batean ezartzen dan *guajalote en mole poblano*'ren *errezeta*:

A un guajolote, cuarenta chiles pastillas tostados y remojados, cuatro piezas de pan y unas tortillas tostadas en manteca, dos cuarterones de chocolate, una poca de semilla de chile tostada; de todas especias, poquitas; y ajonjolí, también tostado; todo esto bien molido se deslíe en agua y se fríe en manteca; se acaba de sazonar con un polvo de canela, tantito vinagre y un terroncito de azúcar. Estando sazonado, se le agrega el guajolote, hecho cuartos”.

* * *

Datorren zenbakirako *cocktail*'ari buruz idaztitxo bat gertutzeko asmoa degu.

Idaztitxo ortan azalduko degu argi ta garbi guk edari (?) orrezaz degun iritzia.

Gaurkoz naikoa izango degu, bein batez Castilla'ko ardantegi batean irakurri genituan bertso batzuek ezartzea: “Todo el que sabe beber — sabe también cuando menos — que mezclar dos vinos buenos — es echarlos a perder”.

* * *

Iruñea'n laister izango dute jatetxe berri bat. Ta ez nolanaikoa. Aiuntamentua'k idikitzen du.

Non? Katedralaren atzeko arresi zarren gañean. Zumalakarregi'ren atarean inguruan.

Lengo egun batez eman genion begiralditxo bat, eta bai etxea ta bai beraren atari ta ingurumaia, txit eder eta dotoreak iruditu zitzaizkigun.

Gure ustez, eta oso oker ezpagaude, etxea lengo Redin'go gaztelu-txoa bera da, baña, jakina, eraberritua.

Izen berria *Zaldi Zuria* izango omen du, ta bertan Naparroa'ko jan-edan jator-bereziak baizik ez dira serbitzatuko.

Gure zorion beroenak Urmeneta Alkate jaunari.

* * *

Madrid'a erregebidez goazela, ezker-aldetik eta amabost-bat kilometro bertara iritxi baño lenago, ikusiko dezute, baldin begiak ongi idikiak badaramazkizute, iragarki aundi bat. Iragarkiak dio: *Ongi etorri*.

Badira onezkero gutxienez urte bi, Alcobendas izeneko toki artan oriotar jator eta prestu batzuek *gasolina* saltzen dutela. Orain illabete batzuek, berriz, *Bar* polit bat idiki zuten. Ta, entzun degunez, laister jatatxe bat ere jartzeko asmoa omen dute.

Ezagutzen ditugu aspaldian oriotar oriek, eta ziur gaude, baldin asmo eder ori betetzen badute, ta emen beren errian bezelaxe, ongi baño obeto emango dutela jaten. Ta ez da *propaganda*...

* * *

Lengo zenbakian aitatzen genduan *Mushrooms, Russia and History* liburuan ezartzen da, arrigarria dala Castilla'n *niscalo* ta Cataluña'n *revellón* deitzen zaion perretxikoak —*lactaria deliciosus*— Euskalerra'n izenik ez izatea.

Telesforo Aranzadi'k gai au, arin-samar bederik, ikutu zuan. Ta beraren iritzia zan, Euskalerra'n izen berezirik ez baldin badu, emen perretxikoa bera ere ezagutzen etzalako, zala. Gure lurretan ia orain arte piñudi gutxi baitzan, ta perretxiko au eskuarki piñudietan sorzen bait-da.

Dana dala, baliteke Iztueta'ren *zizgorri* —*zizgorri*, ta ez *zisori*, diogu— perretxiko au, *lactaria deliciosus*, izatea.

Gaur ez dago eztabaidarako biderik. Egungo egunean gure base-ritar geienak *piñu-perretxiko* deitzen diote-ta perretxiko mota oni.

* * *

Orain dala denbora gutxi, Ramon Perez de Ayala'ri galdegin zioten, interviu batean, ea beraren jaki ta ardo gogokoena zeintzuk ziran. Ta *Tigre Juan*'en egilleak erantzun zuan: edozein jaki —esate baterako, baita baratzuri-zopa ere—, ongi maneatua izan ezkerero, ta ardoetan berriz, Frantzia'ko gorriak eta España'ko jereza.

Gabriel'i.—Txipiroiak in ze ardo mota edan bear dan? Zuria ala beltza? Galdera egokia...

Gauza jakiña da, arraiakin, magurioakin eta, erabat esateko, itxasgarau guziekin, ardorik onena zuria dala, Baña, ala ere, gure iritzia da, txipiroiekin, ta orobat bakallaoarekin, ardo beltza ta gorria ere ongi datozela. Batez ere, indar aundiko orietakoa ezpada. Esate baterako, Arabar Errioja'koa edo orrelakoa, ta ez naparra edo Aragoi'koa.

* * *

Lengo udaberrian, Aia'ko Iturriotz izeneko *Venta* ezagunean, lege zarreko bazkari koxkor bat egin genduan.

Amabost-bat bazkaldar giñan, eta guziok euskaldun garbiak eta jale on-samarrak. Onatx jaki-errenkada:

Xixa zuriak arraultz gorriekin, amorrai txiki prejituak, txal-sasieski erreak, ollasko basatiak, auek ere erreak, eta mamia. Ta mota guzietako edariak.

Bazkalondoan bertotan eta pelotan zerbait eginda gero, Andazarrate'n barrena itzuli giñan Donostia'ra.

Andazarrate'ra oñez —jakiña— jatxi giñan, ta zapelaitz aundieder bat, gure buruen gain biraka, laguntzalle genduala...

* * *

Garagarilla'ren azkeneko egunetan Maroilles'en (Frantzia, Nord) berealdiko jaialdiak egin dituzte bertako gaztaren sortzapenaren urtemuga —millagarrena— ospatzeko.

Oroikarri bat ere jaso dute erriko enparantza nagusian Maroilles izeneko gazta aditua —*réputé pour ses agressifs aromes et ses saveurs violentes*, Paris'eko egunkari batek dionez— goratzearren.

* * *

Ona emen jaki-prestaera berri bat. Zezen-gaiaz argitaratzen dan aldizkari batetik artzen degu. Egillea, Antonio del Amo, Madrid'eko Puerta de Hierro'ko sukaldaria da. Ta euskal-aldaera au Jose Maria Rekondo toreatzalleari eskeintzen diogu.

“*Zezen-isatsa babarrun zuriekin.*—Ipintzen dira kazuela batean tomate, azenario, baratzuri ta usanbelar batzuek, eta, urin berotan, *cgiten* dira gutxi bat. Bereala ipintzen da zezen-isatsa ere kazuelan, ogiriñez erraustatu ta bira batzuek zartagian, urre kolore gorriantz illuna artu arte, emanda gero. Guzia geitzen da ardo zuri, cognac eta salda garbiarekin. Botatzen zaizka neurritz piper-auts eta gazta ere.

Ta su ezti batez gutxitu ta saltsa lodi-samar baten antzera gelditzen danean, iragotzen da —jakiña, zezen-isatsa aurrez bereizturik— *txino* tapitu batez.

Bitartean egosten dira beregain eltze batean babarrun zuriak eta, zertxobait txukaturik eta zezen-isats eta saltsarekin su-gañean ka-zuelan batu ondoren, ateratzen dira maiera.”

* * *

Orain urte batzuek gure Joxe Txikia sendagille jakintsu ta jator batengana joan zan. Ta sendagilleak, mingaña, sabela ta birikak az-tertu ondoren, esan zion:

—Ezin dezakezu arraultzik geiago jan.

—Bapo ziok!

—Arrai urdifiñik ere ez.

—Sardiña bat ere ez?

—Ez. Ta gañera ezta ardorik edan ta tabakorik erre ere.

—Ederra dek kontua! Ta, miriku jauna, zer derizkiozu: *regimen* onekin urte askotan biziko al-naiz?

—A!, nik ez dakit, egia esan, urte askotan biziko zeran edo ez, baña bai, sendabide onekin, urteak txit luzeak irudituko zaizkizula...

* * *

Maite'ri.—Maia bedeinkatzeko euskerazko otoitz labur eta errex-errex bat nai zendukeala? Or dijoakizu bat.

“Jauna: bedeinka itzazu orain Zuri eskerrak artzera goazen jan-edanak eta gero egun batean bildu gaitzazu guziok zeruko maiean. Amen.”

* * *

Frantzia'n jan-edan-gaiaz argitaratzen dan aldizkari batetik alda-tzen ditugu bi errenkada auk: “Rien n'égale la joie de l'homme qui boit, si ce n'est la joie du vin d'être bu”.

* * *

“Azpeitia'ko langille batek Cordoba'ko edo Jaen'ko aberats batek baño obeto ta geiago jaten du.”—*Ortega y Gasset.*

* * *

“Ondo jan, gaizki jan, iru aldiz edan” (esaera zarra).

A. A.