



Joan dan udazkenean, ta Donostia'ko XVII'garren Euskal-aste Aundia'ren barrunbean, jan-edan-sariketa ernagarri batzuek ere izau genituen gure erri ontan.

*Koskatarrak* deritzaion Elkartea garaille gelditu zan legatza saltsan gertutzen, ta *Jaizkibel* eta *Iru-txulo* jatetxeak berriz arrai-zukua-ren prestaeran.

Bigarren sail ontan, ta *Jaizkibel* ta *Iru-txulo*'rekin batera, Endaia'ko *Bar Txistu* ere saritua izandu zan.

Beste sari batzuek ere banatu ziran sagardo, txakoliñ ta gazta onenak aurkeztu zituenen artean.

Baita, sariak banatu ziran egunean, Zubieta-ballaran euskal-jai atsegin bat egin ere. *Txalaparta* ta guzti gañera...

\* \* \*

Sariketa aiek eratzeko, antolatzalleok billera batzuek egin bear izan genituen. Ta, jakiña, bazkari ta afari batzuek ere bai, billeren ondoren.

Ez ditugu sekulan aztuko bazkari ta afari aietako batzuek. Batez ere, Acapulco'ko Markesa'k Donostia'ko *Aero Club*'en ta Jose Maria Busca Isusi'k Zumarraga'ko *Beloki* Elkartean gertu zizkigutenak. Ain mallaz gañekoak izandu ziran...

Orain, Euskal-asteko sariketa aien antolatzalleok, Elkartea berri bat eratzen ari gera.

Beraren xede nagusiena, Gipuzkoa'ko jan-edan berezien jatorrasuna gordetzea izango da. Ta *Gipuzkoa'ko Moko-fiñen Elkartea* deituko zaio euskeraz, eta erderaz, berriz, *Cofradía Gastronómica Guipuzcoana*.

Arauditxo bat ere gertu degu, ta laister asiko gera noski lanean.

\* \* \*

Orain illabete batzuek, Madrid'en España guziko sukaldarien txapelketa izandu zan. Ta Ezekiel Santos Fernandez, Santander'ko senea bera, txapeldun gelditu zan, beste guziak baño obeto gertu zualako *aatea gereziekin* deritzaion jakia.

Txapelketa bukatuta gero, txapeldunak esan zien *periodistei*, berak ezagutzen dituan jakirik jatorrenak lau auetzek dirala: *legatza* Euskal-erriko erara, Asturias'ko *fabada*, Cataluña'ko *chanfaina*, ta arkumea, Aragoi'en ta Naparroa'n gertutzen duten bezala, au da, *chilindrón* erara.

\* \* \*

Frantzia'n ere, ta *Touring Club*'ek antolatuta, egin da beste txapelketa bat.

Larogei ta sei ostatu ta jatetxek eskuartu zuten txapelketa ontan, guziak *Calvados* eta *Manche* deritzaian lurraldeetakoak. Ta lenengo saria, Villedieules-Poêles'eko *Hôtel du Louvre*'k irabazi zuan.

\* \* \*

Bilbotar idazle ezagun Luis Antonio de la Vega'k jan-edan-gaiari buruz tajututako beste liburu berri bat —irugarrena— argitaratu digu: *Viaje por las Cocinas de España*.

Liburu atsegiña da, baña, gure uste apalez, ez bere bi lenengoak bezain bikaña.

Euskalerrri'ko sukalkintzaz berri asko-samar dakarzki, batez ere *El Kurdin Club y el verbo pilpilear* deritzaion atalean.

Gaiñontzean, liburu ontan ere, beste bere idazlan guzietan bezala, txit *unore* jatorraren jabe azaltzen zaigu egillea.

Onela, ta adibidez, len aitaturtako atalean, dio: "Los del Kurdin Club dieron un poquito —un poquito nada más— de escándalo porque en una ocasión que celebraron una cena romana fueron a buscar las bailarinas a Cádiz... Se enteró el secretario del Kurdin Club de

las habladurías que corrían por la villa, y comentó: Para una cena a la romana, ¿qué querían que trajésemos, sacristanes de Amorebieta para que bailasen el aurescu?”

\* \* \*

Barcelona'ko *Biblioteca El Ama de Casa* izeneko bilduman, Isabel Trevis'ek *La Cocina Regional Navarra, Vasca y Santanderina* deritzaion liburutxo bat argitaratu du.

Gauza berri aundirik ez dakar, egia esan, liburuxka onek gure sukalkintzaz, baña, tira, gogoz irakurtzen da beintzat.

Itzaurrean dio: “Un solo plato del portentoso fogón vasco, el *bacalao a la vizcaína*, se ha convertido en un plato mundial. La receta de este guiso no sólo se encuentra en Francia y en Italia; es que ha llegado también hasta el Japón y la China.”

\* \* \*

Aurtengo *Rutas Vasco-Navarras*'ek ere badakarzki lantxo bat edo beste jan-edan-gaiaz.

Lantxo orien artean merezi du aipamen berezi bat Pierre Larremendy'ren *La Gastronomie de notre pays*'ek.

Beste gauza batzuen artean, dio Larremendy'k bertan: “La garbure béarnaise est justement célèbre, je n'en dirai rien; mais quelle richesse de saveurs dans cette piperrade basque et davantage encore dans ces surprenants chipirons ou dans ces étonnantes piballes qui paraissent directement inspirées par d'antiques recettes chinoises.”

\* \* \*

Gure lankide L. Mitxelena'k utzita, irakurri degu oraintsu Font Quer'en *Una historia de hongos* izenburuko liburutxo bat.

Barcelona'ko *Collectanea Botanica*'ren *separata* bat da, ta bertan *Mushrooms, Russia and History* deritzaion liburua aztertzen da.

Font Quer'ek dionez, liburu ontan, bere sail askoren artean, euskerazko *perretxiko* itzaren jatorri-gaia erabiltzen omen da. Ta beraren egilleak, *perretxiko* itz au, *eslavo*-itz *pecharka*'tik datorrela, uste omen dute. Are geiago: ziur asko, *perretxiko* itza, Euskalerrri'ra ijitoak ekarria izango dala noski.

Datorren zenbakian idatziko degu zertxobait geiago Font Quer'en liburuxka ernagarriaz.

\* \* \*

1909'garren urteko Jorrailla'ren 22'an berealdiko pelota-partidu bat jokatu zan Elizondo'n. Jakiña, luzean. Ta pelotari *amateur* utsen artean.

Alde batetik jokatu zuten Jose Irigoyen, Braulio Iriarte, Franzisko Irigoyen ta Juan Iturralde (gorriak), eta bestetik berriz Antonio Gartxitorena, Vidal Osakar, Franzisko Ainziburu ta Pedro Arozarena (zuriak).

Zuriak irabazi zuten partidua. Baita jaso ere elkarren artean jokatu zituzten urrezko 10.000 *peso*. Ta, ondoren, Bozate'n, ta Lorenzo Jaurena sukaldariak gertuta, bazkari bikain bat egin zuten. Onatx beraren jaki-errenkada:

“Ostiones y ensalada de Guacamole y aguacanate con rábanos. Sopa de arroz con blanquillos y tropiezos. Blanquillos al gusto. Guachinango a la pepitoria. Mole de Guajolote. Chichimilotes al chile pasilla. Barbacia a la jalisqueña. Pato Agujero con chicharrón a la Poblana. Frijoles refritos. Entremeses. Enchiladas, quesadillas y tamalitos. Frutas: zapote, plátanos, mango, guayaba, mamey, etcétera. Pulque blanco y encarnado, curado y embotellado. Mezcal y tequila.”

\* \* \*

Paris'ko egunkari batean oraintsu agertutako iragarkia:

“La Table du MANDARIN.—8, rue de l'Echelle.—Dejeuners. Diners spectacles.—Cuisine Chinoise et Vietnamiennne.—Unique en Europe.”

Baldin Paris'a joaten bazera ta gogoko izan Vietnam'go sukaldea, badakizu, irakurle, nora jo...

\* \* \*

Paris'en bertako aldizkari batetik aldatzen ditugu ondoren dijoan errenkada auek:

“On assurait déjà: *Dites-le avec des fleurs*. On dira désormais: *Répétez-le avec des bombons*. C'est le slogan que Claude Christ, reine de la confiserie, a lancé au troisième Salon international de la Confiserie...”

\* \* \*

Eztakigu egia dan, baña entzun degu, Donostia'ko belarki-jaleak Elkarte bat sortzeko asmoa ote duten.

Au *pesadumbrea!*

\* \* \*

Lengo egun batez, eguerdi-aldean, baserritar erdi-bertsolari bat etorri zitzaidan etxera ikustalditxo bat egitera. Ta *despeidan*, atean, esan zidan:

—Beste bat arte, don Antonio. Ta ondo bazkaldu..., *gure partez*.

\* \* \*

Gure adiskide gipuzkoar moko-fiñ baten iritzia da, lurbira guziko babarrun gorri onenak Tolosa'ko Bedaio-ballarakoak dirala. Baña ez edozein, baizikan ospeleko ta karerik gabeko lurretan biltzen diranak.

\* \* \*

“Azoliyo, bixigu,  
Konpota, gaztañak,  
Gaur gauerako dira  
Gauzarik onenak.”

(Orain 80 urte Marzelino Soroa'k Gabon-gaueko afariaz tajututako bertsoak.)

\* \* \*

“Egungo egunean orain amar urte baño obeto jaten da Ipar-Amerika'n. Ta, bear bada, emendik beste amar urtera ongi jango da.”—*André Maurois*.

\* \* \*

“Adiskidea ta ardoa, obe zenbat eta zaarragoa” (esaera zarra).

A. A.

