



Zenbat jatetxe ta arandegi uste dezu, irakurle, daduzkagula, egungo egunean, Donostia'ko *Parte* zarrean? Eundik gora, noski. Bai. *Parte* zarrean bakarrik.

Lurbira osoan ere uri gutxi izango dira gure erri onek adifia jatetxe ta arandegi dituztenikan. Batez ere, jakifia, beren biztanleak kontuan edukitzen badira.

Ta geigarri au, zerzelada au, doaia ala akatsa ote da?

Akatsa, ziur asko erentzungo dute jende geienak. Ta, baten batek, eta gure adiskide Eibartarrak esango luteken bezela, *materialismoak* zearo mendean artuta gaudela, geituko du, apika, gañera.

Baña, egia esan, gu ez gera iritzi ontakoak. Ez, alazankoa!

Guy de Maupassant'ek dio: "Il n'y a que les *imbéciles* qui ne soient pas gourmands. On est gourmand comme on est artiste, comme on est poète. Le goût, c'est un organe délicat, perfectible et respectable comme l'oeil et l'oreille. Manquer de goût, c'est être privé d'une faculté exquise, de la faculté de discerner les qualités des aliments, comme on peut être privé de discerner les qualités d'un livre ou d'une oeuvre d'art".

Ta gu, ze arrano!, ontan bat gaude Guy de Maupassant'erekin.

* * *

Donostia'ko jatetxen artean ezagunenetako bat *Juanito Kojua*'rena degu, iñolaz ere.

Ezta bear bada dotorenetakoa izango; baña bai, orratik, onentxo-entakoa —ta ezta *propaganda*, egia baizik— eta, batez ere, garbiene-takoa, txukunenetakoa. Ta ezin iñork uka doai onek jatetxe batean ajola aundia duala:

“Que pan blanco y limpia mesa
abren las ganas a un muerto”,

Rojas Zorrilla'k idatzi zuan bezala.

* * *

Lengo eguardi batez bere Puerto-kale'ko jatetxean Juan Iturralde Andonegi'rekin —auek dira *Juanito Kojua*'ren izen-deitura egiaz-koak— elkar izketa ernagarri bat izan genduan...

—*Nongoa zera jaiotzaz eta norekin edo nola ikasi zenduan sukalkintzan?*

—Donostia'n bertako semea naiz, Aingeru-kalea'n jaioa. Ta iñork ez dit sukalkintzan erakutsi. Gaztetandikan izan ditut beti nik sukalkintza-lanetarako gogo ta zaletasun biziak. Aurrena erdi-txantxetan asi nintzan sukalde-kontu ta arazoetan, ta gero, arituaren *poderios*, ikasi det gaur dakidana. Lendabiziko sukalkintza-lanak, itxas-ontzi batean, arrantzale nintzala, egin nituan.

—*Noiz idiki zenduan zure gaurko jatetxe au?*

—Orain amasei urte, au da, 1944'garren urtean. Esku-aldaketa batean artu nuan jatetxea. Ta orduan 25 pezetatik gora etziran biltzen bertan egun guzian.

—*Euskalerrri'ko sukalkintza jatorra, zer da berez eta lenengoz: aragi ala arrai-sukalkintza?*

—Mota ta era guzietako arrai-sukalkintza.

—*Zer ikuririk ba-aldu Euskalerrri'ko sukalkintzak Frantzia'koa-reakin?*

—Arrai-prestaera batzuek —lengoradua-renak eta lupiarenak, adibidez, ta orobat atun txikia tomatearekin ta misera Amerika-erara— berdintsuak dira sukalkintza bietan. Arrai urdin batzuek ere —bokartak, sardiñak, berdelak eta abar— Euskalerrri'ko sukalkintzan Frantzia'koan bezelatsu gertutzen dira. Baña ez gaiñontzeko arraiak. Esate baterako, txipiroiak, bakallaoa pil-pil'ka, legatza ta itxas-zapoa saltsan ta txabaloa udaberri-erara.

—*Ba-alda donostiar sukalkintza berezirik?*

—Antziñatik datorren donostiar sukalkintza berezirik ez da noski,

baña esan liteke, egungo egunean, berri-samarra izan arren, badala.
—*Gaurko Donostia'ko sukalkintzak eta Bilbo'koak, ba-aldute antzik?*

—Bakallau, txipiroi ta txitxardin-prestaeretan berdintsu-samarrak dira biak. Baña ez, adibidez, arrai-zukua, magurio-krema, arrokako antxarraña, txabaloa, itxas-zapoa, xangurroa ta legatz-kokoteari dagozkien prestaeretan. Oartzen dira berezitasun arin batzuek ere batel-arraiak —panekak, krabak, donzaillak eta abar— eta bixigua, otarraña ta misera gertutzeko eran.

—*Zein dira donostiarren jaki gogokoenak?*

—Arrai-jaki mota guziak eta, bereziki, legatza prejitua edo saltsan, kokotxak, andeja, erreboilloa, arrokako antxarraña, legatz-kokotea saltsan, bixigua arranparrillan, txipiroiak eta txitxardiñak, txirlak eta xangurroa, beren garaietan.

—*Ta zure etxera etortzen diran atzerritarrenak?*

—Frantzesak, dirudunak badira, otarraña, misera ta xangurroa eskatzen dituzte geienak. Besteak, paella ta itxas-zapoa Amerika-erara. Ingelesak berriz, geientsuenak, otarraña burni-gaiñean erreta ta merua arranparrillara.

—*Zuk gertutzen dituzun berarizkoenak, zeintzuk dira?*

—Arrai mota guziak, erabat esateko; baña, batez ere, arrai-zuku berezia ta krabarroka saltsan.

—*Noiztik erabiltzen da itxas-zapoa Donostia'ko sukalkintzan, ta zer derizkiozu arrai orrezas?*

—Gutxi edo geiago, ta nere gogorantzean beñepein, beti jan da arrai au Donostia'n. Baña, egia esan, ia orain arte, donostiar batzuek etzuen oso gogoko. Berdin gertatzen zan *bou*'etako otarraintxoekin ta legatz-buruekin ere. Aitzitik, egungo egunean, itxas-zapoa, rap edo rapea, donostiarrak txit begiko dute. Ta, nere ustez, uretik atera-berria bada, nik erabiltzen dedan bezala, itxas-zapoa arrai ona da. Guziz ona, gañera.

—*Zerk eramanazten du berariaz jendea zure etxera?*

—Arrai onak, batez ere, nere ustez. Nere etxean erabiltzen dan arraia, beti gain-gañekoa izaten bait-da. Gero, badakizu, nere etxeak alako *koxkero* usai jator eta nabarmen bat ere badu. Gañera, nere etxean arrera ona egiten zaie bezero guzié. Ona ezezik, etxetiarra. Bestalde, janaren ordaña ere ezta izaten beñere geiegizkoa ta...

—*Jende aundizki ta dotoreak ere bein baño geiagotan elduko ziran zure etxe ontara: ez al-da ala?*

—Bai. Gaitz izango litzake guziak aitatzea, baña nere etxean jau dute emengo ta kanpoko Gobernari batek baño geiagok; Geznari batzuek ere bai; ikastetxe nagusietako irakasle ospetsuak, goieneko

sendagilleak —beren artean oraintsu ildako Marañon jauna—, tore-roak, pelotariak, otsaundiko korrikalariak...

—*Zure etxean jazotako gertaera ernagarri edo xelebrenen bat kontatuko al-zeniguke?*

—Ona emen bat. Lengo udaran, eguardi batez, iritxi ziran nere etxera bost txinatar, *intrepete* ta guzti. Arrai gordiña xerretan zati-tuta eskatu zuten. Gertu nizkioten, erratillu aundi batzuetan, andeja, txabalo ta legatz-xerrak. Baita barbariñ batzuek txikituta. Jakiña, guzia gordin-gordiña. Atera zituzten berak bonbillatxo batzuek, alakoxe saltsa itxurako mamaz beteak. Bota zuten saltsa arraien gañera. Ta bukatu zuten bazkaria arrai-zukuaz. Arrai gordiña jaten ari ziran bitartean, zorionak emanez, egin zituen alegin guziak nik beren jaki ura dastatzeko. Baña beren alegin guzi aiek alperrikakoak izan ziran, Ezpaitzan kristautentzat erakoa...

—*Sukaldaria ezpaziñake, zer izan naiko zenduke?*

—Zezen-iltzalle izandutako Lekunberri bezala, itxas-ontzi eder bateko buruzagia, kapitana...

—*Begi onez ikusten al-dezu Donostia'ko Julio Urkijo deritzan Mintegia'k euskeraren alde, ta batez ere EGAN aldizkariaren bidez, egiten ari dan lana?*

—Bai, txit begi onez. Lan ori, nere iritzi apalez, guziz bikaña, onurakorra ta, gañera, bear-bearrezkoa bait-da.

—*Entzun izan oi degu bertso-berri-zalea zerala. Egia al-da?*

—Bai, egia da. Bertso ta bertsolari-zale amorratua izandu naiz ni beti. Batez ere, lengo zarrena. Pello Mari Otaño izan da bertsolari guzien artean nere biotzaren barrunbea portitzago astindu duana. *Basarri* ere gogoko det. Ezta arritzekoa nere bertsoetarako zaletasun au. Nere aurrekoak ere bertsolari edo sasi-bertsolariak izan baitziran. Ta nik ere bein edo bein tajutu izan oi ditut bertsoak. Adibidez, 1930'garren urte-inguruan, *Kai-Arriba* zeritzan Elkarteari *paratu* nizkion bertso berri batzuek. Kaia'koa zan Elkartea ura, baña bertan, arrantzaleekin batera, legortarrak ere biltzen zian. Ona emen bertso kaxkar aiek, nai badituzu argitaratu.

Bertsuak nai ditut jarri
gure Soziedadeari
edo bertako
Presidente ta
kobratzalleari;
zenbat diru degun jarri
badegu oinbeste memori
etzazutela
burlarik egin
arrantzaleari.

Larogeienbat duro an
baziran gure ustetan
lagun artean
gastatutzeko
kondiziyoetan ;
engañatzeute izketan
jendea bere ustetan
eta gafiera
esan digute
gaudela zorretan.

Azpeiti'ra zan legia
lenbiziko biajia
bi automovil
aundiyetan
sartuta jendia ;
orduán soziedadia
etzan dirurik gabia
bañan gosiak
egin genuen
ango biajia.

Bertsuak egitakuak
auék dirade naikuak
neronen ustez
gizon fiñaren
lapurretakuak ;
egon bagera altuak
orain gaudela bajuak
orra bertsoan
egi bat esan
JUANITO KOJUAK.

* * *

Bazkaltzeko garaia da. Ta jendea barra-barra dator *Juanito Kojua*'ren etxera.

Ta Juanito bera, gure elkarrizketa bukatutzat emanaz, sartu da, irriparrez, bere sukalde zuri ta idiki-agirian ta, bezero guzien aurrean, begi-argidun *errodaballo* eder bat eskuetan emeki arturik, asten da gertutzen, maneatzeko asmoz.

Bitartean, zillarrak bezala dizdiratzen duten labetxoei begiratuaz, ausnartzen ditugu guk aopean Marco Antonio Desaugiers'én bertsoak :

“...la cuisine est un temple
dont les fourneaux sont l'autel”.

A. A.

PAYS BASQUE, BEARN, LANDES.—RECETTES DU
PAYS.—P. E. L.—Paris, 1960.

Liburu txikia, baña txit dotorea. Kolorezko apaingarri ta guzti ornitua, gañera. Gutxitan erori da gure eskuetara liburutxo au bezain ederki aurkeztutakorik.

Kontrara, barrunbez, eta batez ere jan-edan-gaiari dagokion aldetik, ezta ordea gain-gañoekoa. Ontan arin-samarra da. Ta gauza berri gutxi eskaintzen dizkigu.

Ogeita amar-bat jaki-prestaera dakarzki. Baita amabost-bat idaztitxo ere. Auen egilleak, Curnosky, P. E. Lamaison, Ph. Veyrin, Mme. Le Bondidier eta Raymond Rotter idazle ezagunak dira.

Badira idaztitxo auen artean jan-edan-gaiarekin ikuskizun aundirik ez dutenak: *Eskual-Herri, Bérets et Makhilas, Pelotes et Frontons, Danseurs basques, Quelques notes sur la Corrida...*

Idaz-buru auek argi ta garbi erakusten digute liburutxo au *turistei* bereziki begiratuta eratua izan dala.

Baditu ordea, an-emenka, orrialde bizi-samar eta jasoak. Ta ematen dizkigu, bidenabar, berri enagarri bat edo beste ere: *Armagnac* edari ezaguna zala amabostgarren mendearen erdi-aldean; *saltsa bearnesa* 1830'garren urte-inguruan Paris'ko Pavillon Henri IV'ko sukaldeetako buruzagiak sortu zuala; *txokolatea* Mazarin ta Grammont'ek 1660'garren urtean sartu zutela Fantzia'n; aatearen gibelkia Jaungoikoa'ren *esistentziaren* ezaungarri bikañenetako bat dala..., ta abar.

A! ta ia aztu zitzaigun. Ikuitzen du liburuxka onek beste auzitxo bat ere. Aspaldikoa. Aspaldikoa ta labain-samarra. Baña erabaki gabe uzten du.

Dio: “Une querelle se perpétue: Bayonne est-elle ville basque ou gasconne? Pour parler franc, personne n'a tort et tout le monde a raison”.

Zer derizkiozu, Lafitte jauna?

* * *

L'Art des Mets ou traité de plaisirs de la Table.—Francis Amunategui.—Paris, 1959.

Egia esan, liburu onek ez du zer-ikusi aundirik Euskalerrri'ko

sukalkintzarekin; baña, tira, norbaitek —ezezagun batek— doarik bialdu digu, ta berari buruz zertxobait, aziera onak erakusten duan bezala, esan bearrean arkitzen gera.

Beraren egille Francis Amunategi ez degu ezagutzen; baña bai bere idazlan batzuek, Onela, ta esate baterako, bein baño geiagotan irakurri ditugu *Cuisine et Vins de France* deritzan Paris'ko aldizkarian bere idazti ernagarri batzuek.

Ta, oso oker ezpagaude beintzat, Curnosky aundia il zan garai artan, Paris'ko *L'Association des Chroniqueurs gastronomiques français*'en buruzagia zan.

Gaiñerakoz, ezin uka Amunategi deitura beñeipein emengoa dala, euskalduna dala.

Gauza jakifia da jan-edan-gaiaz idatzitako liburu asko argitara ematen dirala Frantzia'n. Asko ta, gaiñera, bikañak. Baña, azkeneko urte auetan, gutxi argitaratu dira Amunategi'ren au bezain zora-garriak.

Eztegu esango, alegia, ta bear bada, Paul Reboux'en *Plat Nouveau*'ren mallakoa danikan, baña, orratik, zertxobait alderatzen zaio.

Lau zatitan bereistutako lurbira guziko berrogei ta amalau jaki-prestaera dakartzki: arrontak, erdi-arrontak, bereziak eta banan-banakoak.

Onatx banan-banako auetako batzuen izenak: *La pôchouse*, *La coquille Saint Jacques*, *L'omelette suisse*, *L'empanada*, *Tarato*, *L'osso-buco alla milanaise*, *Sarma od kiselog kupusa*, *Mousaka a la turque*, *Le welsh rarebit*...

Baña liburu onen doarik garaiena, egilleak jaki-prestaera oriei ezartzen dizkien iruzkiñetan dago, iñolaz ere.

Ona emen ondoren iruzkin orietako batzuek. Irakurleak obeto gozatu ditzan, itzez itz eta frantzesez Amunategik berak idatzita bezala aldatzen ditugu. Euskeratu gabe, alegia. Onelako literatura-lan biziak, beste izkuntza batera itzultzen badira, gutxi edo geiago galdu egiten bait-dute beti.

“L'asperge est le plat humoristique de la cuisine française.”

“Le rouget, appelé aussi par les connaisseurs bécasse de mer...”

“Ces pommes de terre ne pouvaient que s'appeler Anna. Essayer autre chose: Marguerite, Thérèse ou Valentine, le plat était raté.”

“L'escargot est aussi ancien que notre globe terrestre. Les grands sauriens, les plésiosaures ont disparu et ne se trouvent plus, en plâtre, que dans les galeries d'histoire naturelle. L'escargot est resté. Il n'a pas changé de forme, il ne s'est pas perfectionné, il n'a pas évolué. Dieu l'a fait parfait du premier coup.”

“L'omelette enfin est une portion de notre territoire national. Il me suffit de voir la forme d'une omelette pour comprendre, mieux

que devant un douanier, que j'ai passé une frontière. L'omelette française est une ellipse allongée, l'allemande tire plutôt sur le rectangle, la chinoise est microscopique, l'anglaise est fade, l'espagnole est ronde et plate."

"Il y a quelques années, en effet, le théâtre et la table entretenaient d'excellentes relations. Il y avait la timbale d'oeufs à la Verdi, le tournedos Rossini, la pêche Melba, le soufflé Dame Blanche, le poulet sauté à l'Arlésienne, la glace Aïda, et combien d'autres! De nos jours une pièce de Montherlant, de Camus ou d'Achard n'inspire aucun cuisinier. C'est plutôt le contraire qui se produit, l'auteur s'inspirant de la cuisine et donnant à son oeuvre le titre de *Patate* ou de *L'oeuf*."

"...cherchons quelque chose, un dessert de préférence, qui ne soit pas le dessert de tout le monde, enveloppé dans de la cellophane et distribué dans toute la France et le Benelux par la même organisation qui distribue le camembert du Languedoc, le champagne de la Costa Brava et les Aventures de Jo le Cinglé."

"*Avoir sa ferme en Beauce, entretenir une danseuse et manger de bécasses flambées* figurent entre les expressions qui confèrent à celui à qui on peut les appliquer le titre ou à peu près de *maître de monde*. Je n'ai pas de ferme en Beauce, je n'entretiens pas, hélas! de danseuse, mais il m'arrive, en effet, quand je déguste une bécasse flambée de me croire d'une essence très supérieure à celle de mes autres voisins de table qui se contentent d'un coquelet à l'estragon."

A.

