



Pierre Lafitte jaunak bidalita —milla esker!—, jan edan gaiaz idatzitako liburutxo berri bat jaso degu oraindik orain: *Cuisine Basque et Béarnaise*.

Aurten Biarritz'en Michel Barberousse'k argitara emana da, ta eun ta bost-bat jaki-prestaera dakarzki.

Gaiñerakoz, oso ongi aurkeztutako liburutxoa da, ta barrunbez ere txit ernagarria.

Jaki-prestaera geienak Euskalerrri'koak dira. Ta jatorrak gañera: *Ttoto du Socoa, Potage basque, Piperade basquaise, Anchoaide euskarienne au jambon de Bayonne, Chipirons à la Guipuzcoane, Bakalao a la Biscaina, Matelotte d'anguille de la Bidassoa, Tournedos de Cambo, Gâteau basque d'Itxassou* ta abar.

Bearno'koen artean merezi dute aipamen berezi bat iru auek: *Sauce béarnaise, Ramiers a la béarnaise* ta *Garbure béarnaise*.

Ona emen Euskalerrri'ko bat: *Moules basquaises*. Lapurdi'n oso ezaguna da, baña ez aibeste Gipuzkoa'n ta Bizkaia'n. Emen ia orain arte ez baitziran muskuluak aintzakotzat ere artzen...

Tomate batzuei kentzen zaie azala ta ebakitzen dira zatitan. Gero zartagi batean maneaten dira koipetan ordu-laurden batez gutxi-gora-beera. Aldeurrez bota bear zaizka koipeari piper-auts eta gatz piska bat. Baita ogi gogor-apur batzuek ere.

Bitartean muskuluak egosten dira ardo zuri ta usanbelarrekin.

Ondoren nastutzen dira tomatearekin.
Ta ateratzen dira maira bero-berotik.

* * *

Jan-edan gaiari berari buruz idatzitako beste liburu berri bat ere irakurri degu oraintsu: Rafael García Serrano'ren *Feria de Restos*

Egia esan, liburu au iru zatitan bereistua dago, ta bigarrenean bakarrik erabiltzen da jan-edan gaia.

Bigarren zati onen izenburuak *Figón* dio, ta Euskalerra'ko ta batez ere Napparroa'ko jan-edan kontuak ikututzen ditu. García Serrano naparra bait-da.

Adibidez, *Figón* zati onen atal batean dio egilleak, 1936'garren urteko Abendua'n Donostia'ko jatetxe batean bost pezetaz bazkari au egin zuala: zizka-mizka, otarraifia ta ollaskoa.

Figón zati ontan bertan badakar unore jatorrez tajututako liburu onek *Academia de mus* deritzan beste atal atsegingarri bat.

Ona beraren errenkada batzuek:

“El mus es un juego de *tripaundis* satisfechos, un ejercicio de atletas que no corren los cien metros, pero que han templado sus músculos en las danzas rituales... Al mus le sobran el sol y el azulejo de las tascas madrileñas. Necesita los verdes paisajes del Norte, la niebla del Norte, la nieve del Norte dando humanidad al horizonte. Las hermosas nubes bajas y grises asomadas a la ventana. El fuego de la gran cocina, la plata olorosa de las sardinas y el lejado rumor del mar que sedimenta su bravura hasta hacerse un mínimo arrullo de gato mansurrón... Hay que ser un poco versolari, bastante comilón, muy risueño, muy tenaz, algo diestro en el trinquete y tener una nariz de águila bajo la boina amplia, para soportar la batalla del mus sin perder los estribos y con una cortesía multiseular que para sí quisieran los diplomáticos... El buen jugador de mus hace alardes de diplomacia cazorra, es un olímpico del engaño sutil y divertido; todo un tratado de política, de buena política, podría escribirse alrededor del mus, que es tener y no tener y hacer que se tiene, tirar y aflojar, amenazar cautamente, y todo con la sonrisa en los labios...”

* * *

Joan dan Azaroa'n il da Galicia'n ango izen aundiko olerkari bat: Ramón Cabanillas.

Gazte-gaztetandikan kantatu zuan era guzietara bere erria bertso ederrez. Orobat, bere lureko gauza berezi guziak: itsasoa, mendiak, ibaiak, kaiak —batez ere, bere jaioterri Cambados'koa—, oiturak,

neskatxak —Rosa, Rosiña, Pastora, Mari-Estrela...—. Baita, poeta aundi geienak bezala, ardoa ere.

Onatx bere *Diante d'unha cunca de viño Espadeiro* olerkiaren azken zatia:

¡Espadeiro! ¡Espadeiro! ¡Ledo viño
das noites mozas! Craridá d'estrelas...
O aturuxo zoando nas quebradas...
Mozos... Pandeiros... Un amor que empeza...
Arumes das carqueixas e do trebo...
De man en man, a bota carreteira...
Unha cantiga ó pé d'unha ventana...
¡Detrás dos vidros, Ela!
¡Ou, espadeiro amante! ¡Ou, roxo e quente
sangre do corazón da nosa terra!
¡Encende os corazós dos apoucados!
¡¡ Prende lume nas almas, viño celta!!

* * *

Bilbo'n jatetxe berri bat idiki da. Baña ez nolanaikoa: *txinoa*.

Antziñatik ospe aundia du lurbira guzian Txina'ko sukaldeak. Ta, egungo egunean, ospe ori gora dijoa, dirudienez.

Lengo illean Madrid'en Giovanela (Joan Markson) pintatzalle iparamerikatarrak bere lanen erakusketa idiki zuanean, jendearen artean California'ko goxotegi txinatar batetik aidez ekarritako *Of Good Fortune* deritzaien opiltxoak banatu ziran.

Julio Camba'k —ta *La Casa de Lúculo*'ren egilleak gai ontaz zer-bait badaki noski— dio: "La cocina china resulta inadmisibile para los occidentales y, sin embargo, es la más sabia, la más exquisita y la más civilizada del mundo."

Guk bein Burdeos'en dastatu genduan *enada-kabia* deritzan Txina'ko jakiarekin gertutako zuku bat, baña egia esan, gure ausapai arruntak etzuan onartu. Gañera, libera-mordo ederra ordaindu bear izan genduan...

Dana dala, Bilbo'ko tripazai dirudunak —donostiarrok diru kon-tuetan apalagoak gera— jan lezazke noski emendik aurrera nai dute-nean enada-kabiak, marrazo-egatsak, alokak, arroza txiritxoekin Can-ton'go erara, *tchap-tchui* ta abar, baña alaere ez degu uste Txina'ko janari auek baztertuko dituztenikan, zearo beintzat, Bilbo'n, bakallau, txipiroi, txixardín, *Villagodio* ta beste bertako jaki jatorrak.

Oker ote gaude bada?

* * *

Ez da iñolaz ere mundu ontan gauza atsegingarriagorik, jatetxe batean sartu, bazkari on bat egin ta, kontua eskatutakoan, dana ordaindua dagoala serbitzariaren aotik entzutea baño.

Au gertatu zitzaigun Eibar'en, bertako azkeneko euskal-jaietako egun batean.

Milla esker, San Martín ta *konpañiya*.

* * *

Orain denbora asko ez dala adiskide tripazai batek esan zigun: —*Aviso a los navegantes*: len merke-samar ta ongi bazkaldu nai genduanean, apaizak non jaten zuten somatu bear izaten zan, baña egungo egunean, ortarako, gauzarik egokiena da *kamioyak* eguardiko garaian non biltzen diran jakitea, inguruan egongo da ziur asko erriko jatetxerik onena-ta.

Oraindik orain egin degu ibillialditxo bat Madrid-aldera, ta, bai aruntzean bai onuntzean, adiskide tripazaiaren esana gogoan eduki degu. Ta, egia esan, jan-kontuetan beñepein txit ongi ibilli gera.

* * *

Ahoa debilano sabela botz (*Atsotitzak edo refrauak*, Oihenart).

A. A.

