



Berandu-samar bederik, ez degu Nikolasa Pradera'ren eriotzaren berri eman gabe gelditu nai.

Donostiarra genuen Nikolasa, baña Madrid'en il zaigu. An bizi baitzan aspaldi ontan.

Euskalerrria'k mende ontan izan ditu makifibat sukaldari on, baña gutxi, oso gutxi ere, Nikolasa'ren mallakoak.

Esan genezake oker aundirik gabe, ia Europa osoan ezaguna zala. Ez gaitu beraz batere arritu, bere eriotzaren berria Paris'ko ta baita Londres'ko egunkari batzuek barreatu dutela jakiteak.

La Cocina de Nicolasa liburu ezagunaren egillea ere bera zan. Bear bada, liburu onek ez du Euskalerrri'ko sukaldearen usai aundirik izango, baña, dana dala, bai emen bai kanpoan, sukalkintza-zaleak oraindikan ere txit begi onez ikusten dute. Ta, egungo egunean, bostgarren argitaldian dabil. *Marka* polita, iñolaz ere, jan-edan-gaiaz idatzitako liburu bat izateko.

Jaun Zerukoa'k Berekin beza emakume onbidetsu ta sukaldari artetsua.

* * *

Luis Antonio Vega bilbotar idazle ezagunak liburu berri bat argitaratu digu: *Guía Vinícola de España*.

Bere lengo *Guía Gastronómica de España*ren antzekoa da, bai azalez ta mamiz, bai tankeraz ta unorez.

Naparroa'ko ta Araba'ko ardoak goienetako mallan ipintzen ditu. Batez ere, Araba'ko Rioja'koak. Aitzitik, Luis Antonio Vega'k ez ditu ain gogoko Lapurdi ta Bearno-aldekoak.

Txakoliña ere ez du oso gogoko, naiz ta goramen batzuek Bizkaia'ko ta Gipuzkoa'ko ardo edo dalako oni zuzentzen badizka ere.

Bein batez —dio Luis Antonio Vega'k— napar idazle Ramón Resa zanak, bilbotar adiskide batekin bazkaltzen ari zala, esan omen zuan etzuala egundaño txakoliña dastatu.

—Arritzekoa da Iruñe'ko seme batek txakoliña ez ezagutzea —erantzun omen zion bilbotarrak.

—Alaxe da, ba.

Ta, txakoliñ-txarro bat eskatu ta bien artean edan ondoren, bilbotarrak galdegin omen zion Resa'ri:

—Ta, zer derizkiotzu?

—*Que es un buen vinagre de salón.*

* * *

Galizia-aldetik liburu atsegin ta dotore bat eldu zaigu: *Teatro Venatorio y Coquinario Gallego*.

Bere egilleak, Jose Maria Castroviejo, Alvaro Cunqueiro ta Emilio Alvarez Blazquez entzute aundiko idazleak dira. Ta badakarzki Ricart ospetsuaren apaingarri eder batzuek ere.

Barrunbez oso ernagarria da liburu au, ta idaztankeraz berriz asko landua. Baña *barroko*-samarra. Iru egilleak, lanegin ontan, Kastilla'ko klasikoen idaztankerara jotzen bait-dute. Ez ordea uste gabe, baizik gogoz...

Liburuaren idazpuru osoak onela dio:

“Teatro Venatorio y Coquinario Gallego, o sea, Arte de la Caza, contraída a las varias especies venatorias, así de pelo como de pluma, que se crían o avecindan en el antiguo Reino de Galicia. Por José María Castroviejo y Blanco-Cicerón, Guarda Mayor honorario de pesca fluvial y caza del Reino de Galicia y sierra de Ancares, Licenciado *in utroque*. Y Arte de Cocina, referida a las susodichas especies, según los usos habidos en el expresado Reino como más deleitables al buen gusto del paladar. Por Alvaro Cunquei-

ro y Mora Montenegro, graduado en *Ars cisoria* civil y canónica por la Universidad Mindoniense, individuo de varias Cocinas extranjeras. Lleva además un Epilogo Galeato por Emilio Alvarez Blázquez, Bachiller en Mirlología y Canto de Jardín, por la Academia Tudense. Obra enriquecida con once hermosas xilografías abiertas en boj expresamente para ella por E. C. Ricart, Maestro grabador catalán, primera medalla en la última Exposición Nacional de Bellas Artes."

* * *

Oraindik orain, Inazio Olague'k Paris'en 1957'garren urtean argitaratu eman zuan *Journal de bord de Juan de la Cosa* liburu ederra irakurri degu.

Jakifia, egunkari au ez da zerao egiazkoa, baña ez eta Inazio Olague'k edozein eraz asmatua ere, baizikan XVI'garren mendeko idazki batzuek oñarriztat arturik antolatua.

Dana dala, egunkari onen orrialde batean, Juan de la Cosa'k, edo zeatzago esateko, Inazio Olague'k, errenkada auk ezartzen ditu:

"Nous devons nous contenter d'un rôti. Point de sauces! Je tressaille malgré moi. Adieu le *pil-pil*, les sauces vertes qui enrobent si délicieusement la chair laiteuse des merlues et des turbots, la sauce noire des *chipirones*, ces petits calmars pêchés à la ligne et dont la blancheur contraste avec leur encre aussi belle que celle de Chine; adieu les gourmandises de mon pays que l'on savoure dans les bistros avec du vin de sable..."

* * *

Ona emen, Baiona'ko "Gazte" aldizkariak joan dan Abendu'ko zenbakian, eta "Jan-edanak" atalean, zekarren sukalde-*errezeta* bat.

"ARROCHKILA (*Galette Basque*).—Kilo bat irin. 200 gr. sukre. 100 gr. burra. 3 arroltze. Levura paketa bat. Zitroin bat.

Ezar irina untzi batean. Zitroinaren achala rapaturik eman.

Zilo bat egin, arroltzeak eta sukrea ezar; burrarekin nahas, pasta bat frango gogorra egin arte.

Orduan ezar mahain baten gainean eta heda. Berriz pasta bil eta heda, *pâte feuilletée* aren bezala. Bizkotcha untzi batean ezar: lehenik kucha bat gero *crème patisère* hortarik eta berriz pasta gainetik.

Ezar labe beroan."

* * *

Ardo geiegiak ekartzen dituan kalteak txit nabarmenak eta ezagunak dira, baña...

Ona zer gertatu dan oraintsu Alemania'ko uri batean.

Jakinduri aundiko aleman batzuek, ardo geiegiak ekartzen dituan ondoren txarrak baieztu nairik, goiz batez ogei olloei ardoa neurririk gabe edanerazi zieten. Asi ziran egaztiak bereala, txit alai ta lumak arroturik, ka-kara-ka, ta azkenean moskor-moskor eginda gelditu ziran.

Ta egun artan, ogei olloak —guziak eta bakoitzak— arraultz baten orde zuten bezala, bi ipiñi omen zituzten...

* * *

Iru bider egin bear du arraiak igari: uretan, oliotan eta ardotan.
Luis Antonio Vega'k *Guía Vinícola de España*'n aipatzen duan esatera zarra.

A. A.

