

Jan-Edanak

Laburzki bederik, oraintsu argitara azaldu diran jan-edan-gaiaz idatzitako liburu biren berri eman nai genduke gaur. Merezki dute-ta, noski.

Alimentos y Guisos en la Cocina Vasca. José María Busca Isusi. San Sebastián, 1958.

Liburu ederra benetan. Are geiago: zoragarria. Sekulan Euskalerrri'ko sukalkintzaz argitaratu dan onena, inñolaz ere.

Iru zatitan bereistua dago. Lenengoan eta bigarrengoan gure erri-ko jan-edanen kondairatxoa, beren prestaera ta abar dakartzki. Ta irugarrengoan, berriz, gai auezaz oraindaño argitaratu diran liburu ta idaz-lanen errenkada osoa.

Egilleak dio itzaurrean: "No pretendemos que sea un libro más de cocina." Ta gaiñerutzen du: "Vamos, sencillamente, a procurar estudiar la forma en que nuestro pueblo ha resuelto el problema de la alimentación a través de los siglos, estando asentado en un suelo que, salvo zonas, es muy corto en recursos alimenticios."

Jakiña, mundu ontako gauza guziak bezala, baditu liburu onek ere bere akatsak. Baña gutxi ta koxkorrak.

Onela, ta gure ustez beintzat, *Béarnaise* izenez lurbira osoan eza-gutzen dan saltsak zer-ikusirik ez du Euskalerrria'rekin. Ezta bear bada —edo txit gutxi beñepein— Bearnorekin berarekin ere.

"La sauce Béarnaise est une sauce bien parisienne, puisqu'elle fut inventé vers 1860 par un chef béarnais du Pavillon Henri IV, à Saint Germain-en-Laye", dio Curnonsky aundiak.

Cuisine et Vins de France deritzan aldizkariaren idazle-buru R. J. Courtine, Pierre Labracherie, Simin Palay ta abar ere iritzi ontakoak dira guziak.

Are geiago: Simin Palay, *Autour de la Table Béarnaise*'ren egille

ezagunak, dio: "Cette sauce n'est pas plus béarnaise que d'autres."

Bestalde, ta adibidez, Jose Maria Busca'k dio, *errodaballoa* saltsa berdean dagoala ongiena. Ta gaiñeratzen du: "En primavera y aconr pañado de guisantes, espárragos y alcachofas es un plato de excepción."

Gure iritzi apala da, Gouffé'k egoki dion bezala, erreboilloa edo *turbota*, Frantzi-aldean eta... Iztueta'k arrai oni deitzen diotenez, one-na egosita gelditzen dala. Baña ur utsean, au da, esnerik gabekoan.

Erreboilloa izango da bear bada itxas-arrairik onentxoena. Itxaso-ko *faixana*, deitzen diote tripazai batzuek. Baña, alaere, *gusto* gutxi ta illa du. Ori bai: txit ona ta berezia. Baña, orregatik beragatik, *gusto* ori gorde dezan, ez da nastu edo gertu bear beste jaki ta saltsa portitzez. Bestela ezaizaio antzematen zer dan.

Gaiñerakoz, erreboilloarentzat lagungarririk onenak, lusagar txiki-borobillak dira noski. Egia esan saltsa arin bat ere ez dijoakio gaizki.

Baña, esan oi danez, arpegi eder bat are ederrago egin arazten duten oriñak bezala dira, "Alimentos y Guisos en la Cocina Vasca" liburu bikañaren akats txiki auek.

Itz batean: euskaldunen artean ezezik, Euskalerra'ko gauzak era bat eta zertxobait maite dituztenen artean ere, ez luke iñork gelditu bear "Biblioteca Vascongada de los Amigos del País"-ek argitara emandako liburu au erosi gabe.

Gastronomie Basque et Bayonnaise. René Cuzacq. Pau, 1958.

Xarmanta benetan, *Pays Basque, Dans le Folklore Basque ta Petite Histoire du Beret Basque*-ren egilleak argitara eman digun ogei ta amabi orrialdeko liburuxka au.

Saiakera bat, ez oso sakona baña bai txit atsegiña, Euskalerra'ko sukalkintzari buruz, dakar lendabizi.

Saiakera ontan ezartzen diran oarpen zeatz batzuen artean auetxek arkitzen dira: "A l'image de la race, le style culinaire basque va droit à l'essentiel." "La gastronomie euskarienne est signée de la force saine et robuste d'autrefois, toujours durable."

Ondoren, Euskalerra'ko berrogei ta amar-bat jaki-prestaera dartzki: *Ttioro, Baratchuri salda, piperade, chipirons a l'encre, morue a la vizcaina, merluza a la koskera, truites Celhaia, poulet a la basquaise, salmis de Palombe Etchalar, gâteau basque a la Saratar, talua ta abar.*

Jaki-prestaera auek, batzuek Cuzacq'ena'k dira, ta gaiñontzekoak —geienak beintzat— Ttanta Madalen, Mme. Arzac, Mme. Grillet, Amélie Haran, Mme. Bidegain, Mme. Poupel ta Tante Jeanne'renak.

Ez bakalloa Bizkai-erara bakarrik, baita noski legatza koxkera-erara ere, gaur Paris'ko sukalde aundi ta dotorean erabiltzen dala

dio Cuzacq'ek. Ta, esate baterako, P. E. Lamaison'en *Recettes et paysages* deritzan sukalkintza-liburu gain-gaifekoan, ezartzen dala beraren errezeta.

Amaitzeko, euskerazko ta gaskoiezko bertso zar batzuek dakarzki. Adibidez, Salaberry'ren auek :

Ezpeleta herrian, ostatu batian,
Gerthatu izan naiz bazkari batian;
Uste gabian, laur lagunetan,
Etchek'anderia bere lanetan;
Espantuia franko bere salsetan,
Ageriko da gero obretan.

Xarmanta benetan —berriro esango degu— René Cuzacq'en liburuxka au.

A. A.

Berez Bilbao'ko semea degu Manu. Euskaltzale porrokatua da, baña, aberats-berri asko bezala, ezjakin-samarra.

Oraintsu, bere *Cadillac* dotorearekin, ibillaldi luze bat egin du Galicia'n zear, ta lengo egun batez, Cafe-etxean, *menu* bat erakutsiz, esaten zigun :

—An, Galicia'n, beren izkuntza guk gurea emen Euskalerrria'n baña geiago ta obeto maite dute. Ikus bestela. *Menu* au La Coruña'ko jatetxe batekoa da, ta orrialde batean, jakiña, jakien izenak gaztele-raz dakarzki, baña bestean gallegoz. Emen ere orrelako zertxobait ezin egin al-liteke?

Eman genion zearka begiralditxo bat *menu* arreri, ta Manu'k gallegoz jakien izenak ezarrira zeudela zion orrialde artan, irakurri genuen: *hors d'oeuvres, pot-au-feu, omelette au lard...*

* * *

Maiazkenik onena gazta da.—*Robine*.

A.

