

# JAN-EDANAK

Teodoro Bardají, bein baño geiagotan atal ontan izendatutako Aragoitar sukaldari ospetsua, il zaigu.

Azkeneko urte auetan Madrid'en bizi zan, baña len denboraldi luzeak Euskalerrria'n igaroa zan, ta iñork gutxik bezala ezagutzen zuan gure Sukaldea.

“Egia bada —zion atal ontan bertan orain urte bi argitaratu genuen eskutitz batean—, Dionisio Pérez'ek esan duan bezala, España'k erakutsi ziola Europa'ri jaten, Euskalerrria izan da noski España'ri sukalkintzan, España'ri kozinan erakutsi diona.”

Ta eskutitz artan bertan EGAN-i buruz onela zion: “Zorionak..., aldizkari ernagarri ortan egiten ari zeraten lanagatik.”

Teodoro Bardají, iñolaz ere, ta gure ustez beintzat, Europa guziko sukaldari onenetako bat zan. Ta gure ustez bakarrik ez. Luis Antonio de la Vega'k, oraintsu argitara eman duan “Guía Gastronómica de España”-n, “autoridad máxima de Europa en asuntos gastronómicos”, deitzen dio.

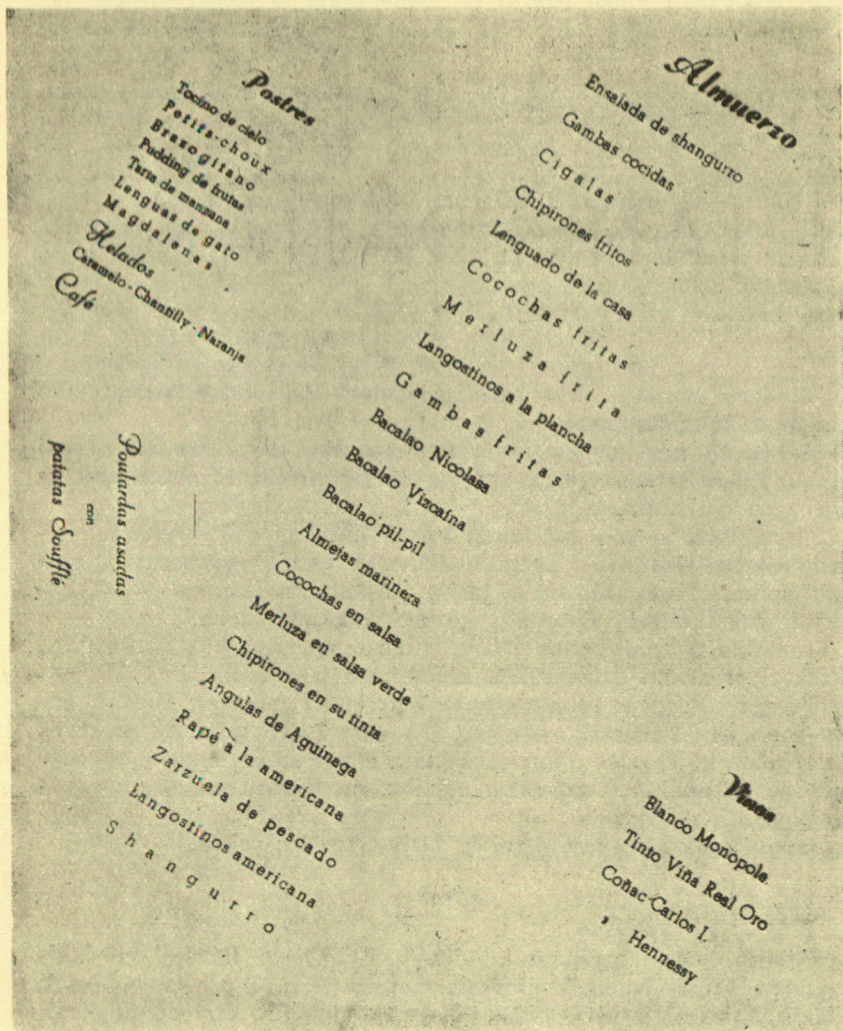
Jaun Zerukoak eman dezaiola betiko atsedeen-pakea.

\* \* \*

Egunen batean argitaratuko ditugu EGAN-en Bardají'ren jaki-prestaera berezi batzuek. Euskalerrria'koak dira guziak, eta berak bidaldu zizkigun il baño illabete batzuek aurretik. Arront-samarrak dira, baña oraindik egundano iñon azaldu-gabeak.

\* \* \*

Donostia'n, ta Pysbe'k antolatua, joan dan Epaillean emengo, Frantzia'ko ta Portugal'go bakallao-arrantzale ta tratalariaiak bereal-diko batzar bat egin zuten.



Jakiña, orrelako batzar guzietan oturuntza bat naita-naiezkoa izaten da, ta batzar artan ere egin zan bazkari bat, baña, alazankoa, ez badaezpadakoa...

Irurogei ta amar maikide bildu ziran, ta Nikolasa-jatetxe ezagunak gertutako ogei ta amar-bat jaki —geienak arrai-jakiak—, bata bestearen atzetik, irentsi zituzten.

Zenbaki ontako beste orrialde batean ikusi lezake irakurleak jakierrenkadaren fotokopia.

\* \* \*

Ipar-Amerika-aldeko arrai jator eta berezi bat, laister gure itxa-soetara, ta emen azitzeko asmoan, ekarriko ote duten, entzun degu.

Arraiak ingelesez *Striped Bass* izena du, ta lupiaren antzekoa omen da.

Arrai ugari ta merke-samarra izan arren, txit ona ta gozoa omen da, ta, egungo egunean, Ipar-Amerika'n oso *modan* dago.

Lengo urtean, Ingalterra'ko Erregiña ara joan zanean, agintariak Walford-Astoria'n eskeñi zioten afarian, arrai au izandu zan jaki bat.

Ona emen oturuntza artako *menu* osoa:

South Carolina Green Turtle Soup.

Long Island *Striped Bass* with Champagne Sauce and Golden Fleurons.

Filet of Beef with Truffle Sauce.

Walford Savarin au Rhum.

Haitian Cofee.

\* \* \*

Paris'ko *Cuisine et Vins de France* aldizkarian argitaratu da oraintsu idazlan ernagarri bat Oporto'ko ardoaz.

Idazlan ortan bere egille Pierre Berchoux'ek dio, enura gabe, Oporto'ko ardo-etxerik garaiena Ferreira deritzaiona dala.

Ta zuzentzen dizka bere nagusi Jaime Olazabal jaunari goramen bereziak.

Olazabal jaun au donostiar zaldun *Don Tirso* zanaren billoba bat da.

\* \* \*

Oraintxe, une ontan bertan, eldu zaigu eskuetara, egilleak berak bidalduta, José María Buska Isusi jaunaren "Alimentos y Guisos en la Cocina Vasca"-ren ale bat.

Eskarrikasko, adiskide. Ta urrengo zenbakirako gertuko ditugu, zure liburu dotore ta ernagarriaz, errenkada berezi batzuek.

\* \* \*

Lengo egun batez Donostia'ko arrandegian entzundako elkar-  
rizketa.

—Ze balio dute kokotxak?

—Kokotxak? Berrogei ta bost pezeta.

—Kiloak?

—Ez, Kilo-erdiak.

—Aitaren eta Semearen...! Ezta zerorren senarrarenak balirake  
ere...

A. A.



# BUZKANTZAK

Udazkenean, egoaizea askaturik urrutiko mendiak argi eta urbil ageri zaizkigunean, garo gorria tontorka daramaten gurdiak astiro dabilzanean kamio eta bide-xidorretan barrena, asten da zabaltzen Goierrri-aldeko sukaldetatik usai gozo ezagun bat: buzkantz-usaia, ardi naiz aarien odol eta gantzez egiten diran odolkienea.

Jan, ordea, eztira ainbeste jaten San Martin inguruan eguraldia oztutzen asi arte.

Jaki sendoa eta atsegiña da buzkantza. Nekez arkituko dezu berdiñik bi leku berezitan, nork bere errezeta zaarra gordetzen baitu etxe bakoitzean. Zenbait erritan, gaiñera, Zaldibia'n esaterako, arraultzez betetzen dituzte odolez bete bearrean.

Edozein errezeta zaarrek balio du, ordea, arretaz egin ezkeru prestamenak. Betegarriak omen dira, baiña bear bezala maneatu ez tiranean bakarrik dira pixu eta biotzerre-iturri.

Aspaldi asiak gera noski euskaldunok buzkantzak jaten. Erririk gienetan beintzat odola da aurren-aurrena jasotzen dana animali bat il ezkeru eizean naiz etxean. Ori egin oi degu aari, arkume ta txerriakin.

Eztitugu buzkantzak atzerriko arrozaz betetzen. Emen sortzen diran barazkiez baliatzen gera orretarako. Usaia, berriz, bertako basalandareak eta munduko lau bazterretatik gure mariñelak ekartzen dituzten bixigarriak ematen diote buzkantzari.

Larunbatetako afari-meriendan jan oi dira buzkantzak, asteko lana bukatu ondoan. Baserrietan ere egun jakifiak izaten dituzte aziendak iltzeko.

San Martin-egunean (ori baitute patro) nai-ta-ezkoak dira buzkantzak Urretxu'n, meriendan edo afaritan. Baiña, santu ark kapa

erdibitu eta banatu egin zuen modura, erdibitua ageri da Urretxu'ko oitura, eta Zumarraga'koak dira oitura ortaz baliatzen diranak.

Maiz jaten dira gaur dan egunean buzkantz kaxkarrak, ezpaitira ia etxerako egiten. Tabernariak, berriz, buzkantz ugari egin nai, nekerik eta gasturik gabe. Orrezaz gaiñera, eztituzte aziendak ondo aukeratzen eta ardi zarrak, bear dan bezalako gizenik gabeak, il oi dituzte.

Errezeta zaar oriek galtzerik edo aldatzerik nai eztedan ezkerro, emen dijoakizue nereea. Ezta, noski, gaurkoa: orrela egiten zituzten buzkantzak orain 80 urte nere aiton-amonen arategian, eta orduan ere zaartzak omen zeukaten errezeta.

Juana eta Kasimira izeba zanak irakatsi zidaten. Aiek egiten zituzten buzkantzak, gaiagatik eta prestamenagatik, etzuten parerik.

Aukerako azienda iltzea izaten da aurrena. Bildotxak, zikiroak eta ardi antzuak izaten dira onenak. Ondo aziak badaude, gantz on eta ugaria ez ezik, aragirik onena ere ematen dute, bigantxena baiño obea.

Neurriak, litro eta kilotan ipiñi ditut, errazago uler ditezten, irakurleren bati buzkantzak egiten astea gogoak emango balio ere.

#### GAIK ZENBANA:

Gatzatu gabeko odola, 2 litro t'ardi.

Ardi edo aari-gantza, ondo txeatua, 2 kilo.

Tipula gorria, 6 kilo.

18 porru larri (zuria bakarrik).

6 piper min, ondo txeatuak.

Klabo txigortu ta eioa, zorrotxo bat.

Anis txigortu ta eioa, zorrotxo bat.

Piper beltz txikitua, iru zorrotxo.

Loragiñoa, txigortu ta txikitua, iru zorrotxo.

Kanela txeatua, zorrotxo bat.

Gatza, nai adiña.

Zorrotxoa dendetan saldu oi duten neurria da. Bixigarriak etxean txeatu bear dira beti.

#### PRESTAERA:

1.º Tipula-porruak, ondo txikituta, poliki egosi bear dira beren saldatan amarren bat orduren bitartean. Bota bekie ardi-koipe piska bat. Tipula-porruak, ordea, ez tute iñolaz ere prejitu bear. Ai illun baten itxuran agertuko dira amar orduren buruan. Bezperan asi oi dira lan au egiten.

2.º Ontzi batean naasten dira odola eta koipea: onek, esan be-

zala, ondo txeatua bear du izan. Naas bitez ederki, gei bekie tipula-porru-ai, eta naas berriz ere.

Lurrezko ontzia izaten da egokiena onetarako: epel xamar baldin badago, ezta koipea geiegi ziatzen.

3.º Bota espeziak eta naas ongi berriro. Bota gatza.

4.º Ondo garbitutako esteak bete bitez.

5.º Egos bitez ordu-erdi batean koipedun porru-saldatan, ondo gatzaturik ager ditezefio.

Jan baiño leen, egos beste ordu-erdi batean.

Buzkantzak jan ditezke egosirik, errerik, prejiturik, aza-babarrunakin nai bada. Berebizikoak dira, nolana ere. Ongi maneatu badira, eztiote kalterik egingo urdailleko makurrik eztuenari.

Kontu, ordea, edariakin. Ez beintzat urik edo ardo motelik edan. Ardo beltz andia eta lodia izaten da onena.

Joxe Mari BUSCA ISUSI

