

Jan-Edanak

Oraintsu il da Barcelona'n Ignacio Domenech sukaldari txit ospetsua.

Bera izandu zan urte askotan *El Gorro Blanco* aldizkari ezagunaren zuzendaria.

Gaiñerakoz, jan-edan-gaiaz idatzitako ogei ta geiago liburu utzi dizkigu. *La Guía del Gastrónomo*, *La Manduca*, *El Cocinero Americano*, *La teca, la veritable cuina cassolana de Catalunya*, *El Arte del Coctelero europeo* ta abar.

Liburu orien artean merezi du emen aipamen berezi bat. *La Cucina Vasca* deritzaionak. Bera baita, gure uste apalez, Euskalerrri'ko sukaldeaz egundano egin dan lanik garaiena.

* * *

Angers'en, Curnonsky'ren jaioterrian, kale bati moko-fiñ eta idazle ospetsua izandu zanaren izena eman diote.

Iragarkaiak dio: "Maurice-E. Sailland, dit Curnonsky, prince des gastronomes, né à Angers, 1872-1956."

* * *

Gipuzkoa'ko gure adiskide on eta txit begiko ditugun Praille batzuek argitaratutako *Egutegi* batean, eta joan dan Abendu'ko 18'garren eguneko orrian, errenkada auk ezartzen ziran:

"Gorputza zindo ta indartsu izan nai ba dezu jan arraia naro, ugari ta batez ere bakallua. Emen dakartzut arraia janaz bizi danari dagozkion garaitzar batzuk:

- 1) Arraiak beste edozein janarik baiño bizitasun aundiagoa ematen ditu.
- 2) Jan arraia eta minbizia nekez izango dezu.

3) Arraiaz bizi diranak gizentasunaren martirioa ez dute eza-
gutzen.

4) Apetitu ederra egin eta egundaño nazkatzen ez.

5) Eta azkenez dirua erasteko eztago arraia bezelakorik, *oso merke bai dago.*”

Prailleak ez dute gezurrik botatzen, Gañera, Prailleak jakintsuak izaten dira eskuarki, baña *Egutegi* orren egilleen jakinduria ezta nolanaikoa. Bai-baidakite non saltzen dan egungo egunean arraia merke. Are geiago: oso merke.

Garaitzar ona izango genduke EGAN'en irakurle ta idazleok, esango baliguteke —ixilpean bederik— zein arrano tokitan saltzen diran oso merke, ez otarraña edo izokia, baizik legatza edo neska-zarra...

* * *

Baiona'ko “Gazte” deritzan aldizkari ernagarriak, azkeneko zenbakietan atal berri bat dakar. Sukalde-gaieri dagokiona. Ta gure atal onen izena ber-bera darama: *Jan-edanak*.

Ar beza bere zuzendariak gure agur maitekor bat.

* * *

Paris'eko “Cuisine et Vins de France” aldizkari izen-aundikoak Euskalerrri'ko odolki-prestaera au argitaratzen digu Jorralle'ko zenbaki ernagarrian.

“Artu txerri baten barea, birikak, lepo-barrungo gizenak eta bu-
ruko azalak. Sartu txerriki auek guziak tupi batean, estali ur otzez eta ipiñi tupia su-gaiñean. Kendu gero afarra eltzekoarekin egiten dan bezala, ta geitu azenario, porru, arbi-txiki, perrejill, baratxuri ta gatzez. Ta iru-lau ordutan egosten eduki.

Ondoren, kendu ura txerrikiei ta, txe-samar zatituta gero, txe-
rriaren odolarekin nastu. Bereala geitu urdaiez eta koipetan prejitu-
tako tipulaz. Bota ondoren orrela gertutako oreari jirofla-iltze, mos-
kada-intxaur, kanela-zotz eta pipar-auts eta gorri batzuek, ondo txikituta.

Esteak orearekin bete, muturrak lotu ta ipiñi egosten, len txerri-
kientzat erabillitako saldan.

Azkenik, jarri lenbizi txukatzen lasto edo kañabera-gañean, eta gero zintzilika legortzen berrogei ta zortzi-bat ordutan.”

* * *

Apai argi ta onbidetsua zan, Matsaren zumoa, ordea, ez degu geiegi ere esango baña, tira, gogoko-samar zuan...

Gaiñontzean, eta erabiltzen zuan euskera mordollo-antzekoa izan arren, sermolari bikaña zan.

Ona emen, Gipuzkoa'ko erri-ballara bateko Erretore zalarik, eta Kana'ko eztaietako Ebanjelioa'ren *gañean* egin zuan sermoi baten zatitxo gogoangarri batzuek:

“...azkenerako ardoa zearo aitu zitzaien, eta orduan, Ama'k Semea'ri esan zion: ardorik ez daukate!”

Ta, bere euskera mordolloan, gaiñeratu zuan: “Au da iñolaz ere, nere kristau maiteak, Eskritura Santu'etako *pasazorik tristeenetako bat!*”

* * *

“Osasunarako edari egokiena ardoa da.”—Pasteur.

A. A.

