

Jan-edanak

Azkeneko «Boletín de la Real Sociedad Vascongada de Amigos del País», en, S. I.'ren idazlan ernagarri bat argitaratzen da. Idazlan ortan, 1627'garren urtean Tolosa'ko Yurramendi jauregi-ko liburutegian gordetzen ziran gutunen errenkada ezartzen da.

Badira gutun orien artean aipamen berezia merezi duten batzuek; baña, gaurkoz, eztegu bat baizik aztertzeke asmorik. Bera bakarrik bait-da «Jan-edan» atal onekin zerikusit zerbitxo duana.

Gutun ori XVI'garren mendeko idazle Diego Granado'rena da, ta S. I.'ren idazlanean berari buruz itz auek ezartzen dira: «De la arte de cocina por Diego Granado con privilegio en Madrid por Luis Sánchez año 1599».

«Arte de Cocina» au txit ezaguna izan bear zan antziñan. Orain eunbat urte ere maiz aitatzen zuten jan-edan gaiaz idazten zuten egilleak. George Vicaire'k, Anjel Muro'k eta Doctor Thebussem'ek, adibidez. Baña, gero, liburuzaleen artean ere agortua bezala jotzen zan. Are geiago: gaur bertan Madrid'eko «Biblioteca Nacional»-en ere ez da arkitzen gutun au.

Onela, Dionisio Perez'ek, Roberto de Nola'ren 1929'garren urteko «Libro de Guisados» ospetsuaren argitaldiko itzaurrean, alegiñak egin arren etzuela iñon arkitu liburu au, zion. Egia esan, gero, oar batean, lortu zuala ale bat, gaiñeratzen du baña esan gabe zein urteko ediziokoa.

Dana dala, Dionisio Perez'ek, Nikolas Antonio'ri jarraituaz, dio, Granado'ren liburua 1609 ta 1641 urtean artean lenbizikoz argitaratua izango zala noski.

Anjel Muro'k ere, «Diccionario de Cocina General»-en (1892), 1609'garren urteko argitaldia bakarrik aitatzen du. Onela dio: «Libro del arte de cocina, en el qual se contiene el modo de guisar, de comer en qualquier tiempo, assi de carne como de pescado, para sanos y enfermos y convalecientes, assi de pasteles, tortas y salsas como de conservas a la usança Española, Italiana y Tudesca de nuestros tiempos, por Diego Granado. Madrid, Libreria de Fe, edición de 1609, en castellano antiguo».

Beraz, S. I.'ren idazlanean ematen zaizkigun berriak badute bere ajola. Alegia, 1609 baño lenago, au da, 1599'ean, zeatzago esateko, Granado'ren liburuak argia ikusi zuala.

Orain, enura bat gelditzen zaigu: 1599'ko edizio ori lenengoa zan —Palau'k dion bezala— edo ez.

1872'garren urtean Barcelona'ko Manuel Sauri'ren moldiztegian argitaratu zan «Nuevo Arte de Cocina»-n, Granado'ren liburuaz itz auek ezartzen dira:

«ADVERTENCIA DEL EDITOR. Sabido es que las conservas, que algunos califican de golosinas, son el complemento, el verdadero remate, digámoslo así, de toda mesa, desde la más rica a la más modesta. Así pues, hemos creído hacer un servicio a nuestros favorecedores enriqueciendo el presente volumen con el siguiente *Modo de hacer diferentes clases de conserva*, según el formulario del célebre cuanto famoso D. Diego Granado, cocinero que fué del rey Don Felipe III.

«Conocida y respetada por todos los aficionados es esta verdadera autoridad del arte culinario en España y hasta en el extranjero, para que nos detengamos en hacer su elogio. Lo que no debemos dejar de poner en conocimiento de nuestros lectores, para su satisfacción, es que el siguiente tratado es el mismo de que se valió el famoso cocinero para confeccionar las excelentes conservas que tan merecida fama le valieron, pues al efecto y después de no pocos desvelos, hemos podido procurarnos un ejemplar, tal vez el único que existe, del *Arte de Cocina*, escrito y publicado por el citado Don Diego Granado, impreso en Lérida el año 1614, y que hoy se reimprime por primera vez después de 258 años.»

Onatx bilduma ontako «errezeta» bat:

«Azenario beteak. Artu azenario gizen eta leun batzuek eta, ongi garbitu ondoren, ebakitzen dira erroska txikietan, biotzak arduraz atereaz, erroskatxoak puskatu ez ditezen. Egosiko dira gero zearo bigundu artean, eta egositakoan, ura ongi kendu bezaie. Bereala, azukre, almendra ta intxaur batzuek nasturik egin-

go da ore bat, erantsiaz azahar-ur tanto batzuek, ta ondoren ego-tzi bezaizka oreari piper-beltz, kanela ta jirofla-iltze bat edo beste. Ondoren, beteko dira errokatxoak oreaz, eta arraultzez ongi bustirik, prejitu, gero berriro bein eta berriz arraultzez bustiaz, arraultzak bukatu arteraño; zenbat eta geiago arraultzez busti, obeto gelditzen dira-ta. Azkenik, eztitu ta erraustatuko dira azukre ta kanela pittin batez».

Bukatzeko, galdera bat, irakurle: norontz joan ote zan Yurramendi jauregiko liburutxo?

Gaur urrea balioko luke...

A. A.