



Aurtengo udazken ontan berealdiko perretxiko-jaiak izan ditugu Euskalerrian. Billerak, sariketak, itzaldiak, elkarrizketak, erakuspenak eta abar.

Batzuek Leitizan, Galdakanon eta Gasteizen egin dira ta beste batzuek berriz Donostian eta Tolosan.

Tolosan egin zan gañera perretxiko-sukaldarien artean gain-gaineko sariketa bat. Eta lenengo saria bertako Luis Angel Cereceda'k irabazi zuan; bigarrena berriz Ondarrabiako Juan Atxukarro'k eta irugarrena Donostiako Faustino Jiménez ezagunak.

Perretxiko-jai oriek zirala-ta eman ziguten berri polit bat ere. Alegia, Donostiako karta-sillu-zale porrokatu batek ia irurogei ta amar perretxiko gaiezko silluak gordetzen dituala. Geienak, Checoslovaquia, Mongolia, San Marino ta Bulgaria'koak omen dira, ta besteak berriz Congo ta Republica Centroatricana'koak. Ta euren gaiak, zeazki, kuletoak, galanpernak, ziza zuri ta oriak, barrengorriak eta abar.

Jakiña, berri txar batzuek ere eman zizkiguten: gipuzkoar batzuek perretxiko pozoituak jan eta gaixo zeudeia. Are geiago: Italian, Venecia'ko bi ume koskor ontoekin pozoituta il zirala.

Ezin uka, gaurko sukalkintza-mundu nastu ontan gutxi dirala perretxiko-gai auk bezain ernagarriak.

Onatx, lengo maiatzean Elgoibar'ko baserri batean, bertako ume batek goizean lenengo aldiz Jaunartu zuala-ta, eguerdian larogei-bat bazkaldarrekin egin zuten otorduaren jaki-errenkada:

Zizka-mizkak: urdaiazpiko, lukainka ta atun-zatitxoak, bokartak eta Prantzi-porruak.—Salda garbia arraultz-goringoekin.—Legatza prejitua.—Kroketak.—Ollaskoak barazkiekin saltsan.—Arkume errea gatz-ozpiñarekin.—Mamia ta arraultz-opillak.

Arkumeak eta ollaskoak, etxean bertan aziak ziran, eta mamia ere etxeko ardien esnearekin gertua.

* * *

Ona berriz emen erderaz, Bilbon, Begoñako jatetxe txit ezagun batean, *Chaine des Rotisseurs*'eko bazkideak urrillaren 30ean egin genduan tropical-afariaren jaki-errenkada:

Aguacate a la Isabela de Sagua.—*Pollo a la criolla con arroz a la indiana.*—*Ananás al Kirsch.*—*Ron El Guajiro.*

* * *

Azken-aldi ontan gure jan-edan-gaiaz idatzitako iru liburu eskuratu ditugu: *Guria, Cocina Vascongada; La Cuisine Rustique, Pays Basque;* ta *Los vinos de Rioja.*

Irurak ernagarriak dira, batez ere azkenekoa. Au, Llanos Gorostiza'rena da, ta zalantzarik gabe beinere oraindiano Erriojako ardoei buruz argitaratu dan onena.

Beste liburutxo bat ere egun auetan eskuratu degu. Au Madrid'eko gure adiskide *Cofradía de la Buena Mesa*'koak argitaratu dute, ta bere izenburua *Madrid Gastronómico 1973* da.

Liburutxo ontan ere erabiltzen dira aldiz-aldiz (batzuetan egoki-samar eta beste batzuetan berriz ez ain ongi) Euskalerriko jaki-gaiak. Gañera, badatozte bertan Madrid'eko euskal-jatetxe batzuen izen, kondairatxo ta jaki bereziak ere. Adibidez, *Trabuco, Guria, Zarauz, Señorío de Bertiz, Gure-Etxea, Príncipe de Viana* ta *Alcalde*'renak.

* * *

Lengo udaran, Erriojako erri txiki-polit bateko ostatu batean, *Pura* sukaldari ospetsuarekin itzaspertu txit atsegin bat egin nuan.

Bilboko irakurle guziok dakizuten bezala, doña *Pura* Iturralde, Santiago Garmendia jaunaren alarguna, urte askotan, Matxin-kaleko

El Marinero zeritzan jatetxeko etxeoandre ta sukaldaria izan zan.

Esan bezala, gure elkarrizketa zoragarria izan zan, eta bere aotik entzun genituen sukalkintzari dagozkien egia eder ugari: alegia, marmitako deritzaion jakian lursagarrak atunak adiña ajcla badutela; arraultzopillak, egin bezain laister serbitzatu bear dirala, ta ez gero *zurezkoak* biurtzen diranean; gaurko bei-aragiak, etzekiela zergatik baña, geienetan batere *gustorik* ez duala izaten; sukaldean beti esku-zabala bear dala izan eta etzaiola diruari begiratu bear, eta abar eta abar.

Ar zazu, *Pura* adiskide, errenkada auen bidez, nere esku-muin biotzkoi bat.

* * *

—Kaxo, Joxe!

—Kaxo, Pello!

—Egia al da lengo astean ikusi uala Miarritzen *Azkenengo Tangoa* *Parisen* deritzaion pelikula?

—Bai. Ta zer?

—Ez, Ezer ez. Eta zer moduzkoa iruditu zitzaian?

—Txarra. Oso Txarra.

—Oso txarra?

—Bai. Oso txarra. Beste gauzarik esan al diteke, gaztarekin metal-ura edaten dan pelikula batengatik?

* * *

—Zer moduz ire erri ortan?

—Ongi.

—Oraindik ere irauten al dik Mañuelen trabenak?

—Bai. Ta, gañera, sekulan baño jende geiago biltzen dek bertan.

—Len baño ere jende geiago?

—Bai. Orain erriko apaiza ere an biltzen dek gurekin. Ta elkarrekin egunero baxo-erdi batzuek artzen dizkiagu.

—Ori dek demokrazixa, ori...

—Egia esan, nik etzekit demokrazixa zer dan. Baña guk orain erriko apaizarekin konpianza aundia zedukagu. Onela, len berari Don Santiago esaten genitxon, eta gaur berriz Xanti deitzen ziogu.

* * *

—Neri geiena gustatzen zaidan edariaren izenak iru letra baka-
rrik dizkik.

—Iru bakarrik?
—Bai, iru bakarrik.
—Ta jakin al diteke ze edari arrano dan ori?
—*Dron!*

* * *

Izen aundiko sukaldari atzerritar batek, emakumeak jaki batzuekin berdintzen ditu.

Gutxi-gora-beera ta laburki onela dio.

Amabost urteko neskatxatxoak, txal-xerrak omen dira. Ogei urteko illegorriak, barbariñak. Ogeitamar urteko emakumeak, ollaskoak arrozarekin. Berrogei urtekoak, berriz, indiollarrak. Eta berrogeitamartetik goragokoak ez omen dira eltzekondoa baizik...

* * *

J. L.—Whisky egiazkoa, Escociako whisky jator-egiazkoa, Ipar-American saltzen da geiena, ta, gero, Frantzian.

* * *

Jakinzale bati.—Ain zuzen ere, aurtan bete dira Claudina Colette, Frantziako idazle txit ospetsu ura jaio zala. Ta egia da zuk diozuna. Alegia, bere lanetan sarri-samar erabiltzen zituala jan-edan-gaiak, eta, gañera, osoro egoki. Berea da gogoeta txarmagarri au: «Baldin sorginkerietan sinisten ezpadezu, etzaitetz sukalkintz-arazoetan sartu.»

* * *

Itxasmendi'ri.—Arrazoi dezu: gaur Donostiako ogitegi batzuetan ogi txar-samarra egiten da. Bai, *ogi zerutik etorria* bezalakoa ez beintzat...

* * *

Ardoa, zarren esnea da.—*Aristófan*es.

* * *

Ez da maiean korrokadarik egin bear. Ez-eta tabakorik erre kafea artu baño len.—*Curnonsky*.

A. A.