



Datorren garagarrillaren azken-aldian, eta «C.A.T.»-k antolatuta, berealdiko billerak egingo dira Donostia'n. Billera orietan erabilliko diran gai nagusienak, Eiza ta Arrantza izango dira.

Billera oriek dirala-ta, *Cofradia Vasca de Gastronomía*'k jai batzuek —itzaldiak, elkarrizketak, otorduak eta abar— gertutzeko asmoa du.

Ta orrela, illaren 28'an, len aitaturako *Cofradia*'ko etxean bazkari jator bat egingo da.

Bazkari ortako jaki oñarria ziur asko basurde-aragia izango da noski.

\* \* \*

Oraintsu eskuratu ditugun liburu berrien artean *Estire sus Billetes en la Cocina* deritzaiona arkitzen da.

Bere egillea Jose Maria Busca Isusi degu, ta liburua, txikia baña xit ernagarria da, batez ere etxekoandreentzat. Beraren gaia, erdi mallako famili batek astean zer jan bear duan bait-da.

Bosteko ori, Jose Mari!

\* \* \*

Aurten ere, lengoan bezala, Ondarrabi'ko ostatu ta jatetxe Jaizkiel'ek jan-edan-gaiezko liburu bat argitaratu du.

di, Conde de Llobregat, A. Larrea ta Unsain arkitzen dira.  
Aurkezpena, berriz, ezin diteke ederragoa ta apañagoa izan.

\* \* \*

Azkenengo Literatura'ko Nobel Saria irabazi zuan idazle japon-  
dar Jasunari Kawabata, iñolaz ere moko-fiñ on-samarra izan bear  
du. Ala azaltzen da beñepein guk irakurri ditugun bere lanetan. Ba-  
tez ere téa'ri dagozkien gaiak iñork ez bezala ikuitzen eta erabiltzen  
ditu.

Baldin gai auek gogoko badituzu, emaezu begiralditxo bat, ira-  
kurle, Kawabata'ren *Zembazuru* deritzaion nobelaren azken-orrialdiei.

\* \* \*

Ona emen Donostia'n, otsaillaren 16'ean, *Cofradía Vasca de Gas-  
tronomía*'k, *Real Madrid* eta *Real Sociedad*'en arteko futboleko par-  
tidua ikustera etorri ziran madridar adiskideai eman zien bazkaria-  
ren errenkada:

«Neskazar-zukua.—Tolosa'ko babarrun gorriak.—Lekunberri'ko  
odolkiak.—Belate'ko azak.—Zugarramurdi'ko mamia kaikuetan.—As-  
tigarraga'ko sagardoa ta Murchante'ko ardo beltza.»

\* \* \*

Orain illabete batzuek, Canarias'eko Las Palmas'en, *Los Toneles*  
deritzaion jatetxe berri bat idiki zan. Eta jatetxe ortan, Euskalerra'ko  
jaki jator batzuek ere —lur-sagarrak Araba-erara, arkume-iztarra Ara-  
ba-erara ta abar— serbitzatzen dira. Baita Errijoja'ko ardo aundiak  
ere. Arabarra bait-da nagusia. Ain zuzen ere, Gasteiz'ko semea.

\* \* \*

Madrid'en judu batzuek jatetxe bat idiki dute. Uriaren kalerik  
onenetako batean, gañera, ta oso dotorea.

Bertan serbitzatzen diran jan-edanak eta serbitzuak berak ere ju-  
dukutsu ta usai jator eta bereziak dituzte.

Eztakigu israeldarrak euren lur eta lur-inguruetan ongi edo gaiz-  
ki dabiltzan, baña gainontzean, mundu-zear, gero ta aurrerago da-  
biltzala, ezin uka...

Joan dan garizumako egun batez, Donostia'ko Parte-zarreko jatetxe ezagun batean adiskide-talde bat afaltzera bildu giñan. Eta, jakiak aukeratzen ari giñala, gure arteko erdi-teologo batek, *seriyo-seriyo*, esan zigun:

—Mutillak, gaur bijili-eguna dek eta ezin genezakek aragi-gauzarik jan. Ez jan eta ez... egin.

\* \* \*

Ondarrabi'ko jatetxe batean entzundako elkarrizketa:

Gaur ere angulak jan bear al dituk?

—Bai, gaxo-samar bai-natxiok.

—Gaxo agoala-ta, angulak jan bear dituala?

—Bai, sendagilleak arrai zuria jateko agindu bai-ziak.

\* \* \*

Gure erritar Juan Bautista Agirre, euskal-idazle gain-gainekoa ezezik, iñolaz ere eleizgizon argi, jakintsu ta onbidetsua gañera izan zan.

Beraz, Vaticano'ko Kontzilioa baño lenagokoa izan arren, euskaldun katolikoak beartuak gaude noski beraren iritzi ta esanak onartzea. Ez da ala?

Ongi. Ona emen *Erakusaldien* egilleak, itzez itz, ardoari buruz sermoi batean zer zion:

«Galde egin bide zioen bein norbaiti, zar batentzat zer gauza ziran onenak. Erantzun zuan: ardo gozoa, Jaungoikoa'ren itza ta konzienzia garbia. Iru gauza oek baña zer gauza obeagorik ta gozoagorik izan diteke? Ederki esana, nere kristauak. Eskritura Santa'k berak esaten digu: ardoak eta musikak poztutzen du gizonaren biotza. *Vinum et musica laetificat cor*. Au bera dio David Santua'k ere: *Vinum laetificat cor hominis*. Ekusiko dezue, ta ekusi ere dezue iñoiz, gizon adiñean sartu bat bere neke, kezka ta eginbearrakin moteldua ta illundua, ta ardo gutxi batekin aztutzen zaizkala bere nekeak, aienatzen illuntasunak ta jartzen dala gogotsuago nekeari ekiteko, baita Jaungoikoa'ren gauzetarako ere. Argatik zarrentzat ta zerbait eri diranentzat ardoa modu onean edatea gauza ona da. Ez oraindik urik edan; edan-ezazu ardo gutxi bat, zure estomagoari ta zure eritasunari begiraturik, esaten dio San Pablo Apostolua'k Timoteo'ri karta batean.»

*Masusta-berri*'ri.—Bai, ezagutzen degu trinpollarabak izeneko jakia. Ta, mundu ontako beste gauza geienak bezala, jaki au ere, ongi gertutzen bada, txit ona da, baña ez bestela.

Onatz Pasaia'ko adiskide batek bein batez eman zigun trinpollaraben prestaera. Baña, aldeaurrez, oartxo batzuek. Trinpollak —Imanol Beleak tripollak *esaten* du, ta Azkue'k, berriz, trinpoilak—; trinpollak, diogu, gure arrantzaleen izkuntzan, arraien esteak dira, ta ez, norbaitek uste duan bezala, *cuajo de ganado*. Ta arrabak, berriz, jakiña, *rabas*, au da, *huevas*; bai, *huevas de los peces*.

Gainontzean, gure errezetako tranpollak eta arrabak legatzarenak dira. Ta goazen arira.

Lendabizi, bai trinpollak bai arrabak garbitzen dira urez ongi ta euren lingirda —batez ere, trinpollena— zearo kendu arte. Edukitzen dira gero ur irakiñean ordu bete gutxienez, eta ondoren kentzen zaie urdana. Jartzen dira bereala kazuela batean olio ta tipula txikitua, ta tipula erdi-gorritzen danean, botatzen dira kazuelara trinpollak —trinpollak bakarrik—, baso bat ardo zuri ta perrejill txetuarekin. Ordu erdi batean guzia edukitzen da egosten, aldiz-aldiz ur irakiñ edo salda piska bat erantsiaz, eta, azkenik, arraba-zatiak ere botatzen dira kazuelara, ta uzten da egosten beste zertxobait. Gatza bota di-teke azken-aldiunean.

Jakiña, errezeta onek baditu aldakuntzak, eta, orrela, erabiltzen omen dituzte batzuek, tripollaraben prestaeran, tomatea ta baita azenarioa ere noski.

A!, ia aztu zitzaigun esatea. Donostia'ko tabernari ajolakabe batzuek bein baño geiagotan zerbitzatu omen dizkie trinpollarabak bezero ezjakiñei tripaki jator-egiazkoak balira bezala...

\* \* \*

*Ondarreta*'ri.—*Foie*'rekin ze edari mota serbitzatu bear dan? Arlo au guziz labaña da. Orain urte batzuek, berari buruz, Paris'eko aldizkari ezagun batean berebiziko eztabaida izan zan. Batzuek *foie*'rekin ardo beltza serbitzatu bear dala, zioten; beste batzuek, zuria; onek, ardo sikua; arek, berriz, goxo...

Gure iritzi apala da, baldin *foie* bazkalasieran artzen bada, edan litekeala, esate baterako, txakoliñ on bat, eta bazkalondoan artzen bada, berriz, jerez usaitu bat, au da, gazteleraz *jerez oloroso* deitzen dioten orietako bat; baña beti, bai bazkalaurrean bai bazkalostean, eta beste jaki askorekin bezala, *foie*'rekin ere txanpañ on bat dala edaririk egokiena.

*Arriurdin'i.*—Esker milla, biotz osoz, *Zeruko Argia*'ren maiatzeko zenbaki batean EGAN'eko atal onezaz ezarri ziñuan errenkada legunengatik.

\* \* \*

Gure mundu ontako bizitzako borroka gogorraren estalki gezurti au, ardoak austen du, eta, beraren bidez, kristal garbi batez bezala, gizonaren anima billutsiaren barrunbean ikusten degu.—*Unamuno.*

A. A.

