

JAN-EDANAK

Aldizkari ontan bertan orain illabete batzuek argitaratutako gure lantxo batean genion, osoro euskeraz jan-edan-gaiaz idatzitako libururik, bat bakarrik ezagutzen genuela: Tolosa'n, 1889-garren urtean, "Cocinan Ikasteko Liburua" izenez azaldua. Ta ala zan. Baña lantxo ura argitaratu orduko, izan genuen mota artako beste liburutxo baten aztarrena, ta, azkenik, oraintsu eskuratu degu beraren ale bat.

Liburuxka onek "Escualdun Cocinera" deritza, ta Baiona'n, 1864'garren urtean, P. A. Cluzeau *baithaco imprimarian*, argitara eman zan.

Irurogei orrialde ditu, ta eun da irurogei-bat jaki, maiazken eta likur-prestaera dakarzki. Gaiñontzean, jakiña, Lapurdi'ko euskalkieraz idatzia da, ta frantsez itz ugariz josita. "Abisua —dio bere bigarren orrialdean—. Liburu huntan hanitz gauza frantxes gisa izendatuak izanen dira, ezdakiulakotz eskuaraz izenak".

Jaki-gertuera-bilduma bezala ez du asko balio. Gertuera geienak arrunta-samarrak bait-dira. Gañera, iru edo lau ez beste guziak, jatorriz erbestekoak dira. Euskalerra kanpotik sartuak, alegia.

Izkeraz ere ez da goiko mallakoa, baña, orratik, badu ontan euskal-usaia, ta antziñako nabarmena, gañera.

Egia da, len esan degunez, frantsez itz eta frantsesetik sortutako asko erabiltzen dirala "Escualdun Cocinera"n. Adibidez: *citron, cornichon, carrota, amanda, ecreviçac, cochevisac, yus, irris, hachicha, arrosatu, grillatu, flanbatu, petillatu...* Amaika onelako itz ba-datoz liburutxo ontan! Baña euskerazko jator-askoak ere bai noski: gerren, sister, ahur, artha, lumaki, sanyatu... Alaber, erabiltzen dira euskal-itz batzuek txit esangura bereziaz ere: yo=*batir*, erraustatu=*espolvorear* eta abar. Anemenka arkitzen dira, berebat, esakera ernagarriak ere: "noizetik noizera", "noiz eta ere", "su ezti", "amanda ezti ta khirexak", "irin-lore", "aur-

diki duen yusa”, “emaiten zaiote zenbet iskilinba sistako”, “bear den kantitatearen arabera, sukriarekin arauka”, ta abar ta abar.

Beraz, eta gure iritzi apalez, mai-zabal-zalentzat baño euskalarienzat ernagarriagoa da gure “Escualdun Cocinera” au.

Amaitzeko: ona bertan datozen “errezeta” batzuek.

“OGI-ZOPA.—Zopa guzietarik xinplena eta errexena. Ezarrazu supier batean behar den ogi-axala mehe pikatua eta kolore ederrekoa, ixurazu gainera bi zalhi edo kullera handi salda ogiaren trenpatzeko, eta gero bethezazu supiera. Eltzeko berdagailiak azieta batean berex zerbitzazaitzu”.

“ODOLGIAK.—Garbi zatzu ongi hertziak eta utz zaitzu trenpan ur freskoan gau guzia arramu hostoekin; emazu egosten xerriaren burua, beharriak, muthurra eta mihia khendurik, emoitzu karrotak, nabetak, perrexila, baratxuria, zenbeit biper gorri, xingar gizen puxka handi bat, eta xerriaren biria xiri batean sarturik goiti yuan ez dadin; horiek guziak egosi-eta hatxitxa zazu, salbu xingarra xehatu bear da puxketan; emaitzu horiek guziak xerriaren odolian, emaiten duzularik gatza, biper beltza, tipula fritatua eta espizeria puxka bat; emaiten duzu pasta hori suaren gainean eta bethetzen tuzu hertziak, estekaten tuzu odolgiak eta egosten xingarra egosi duzun ur hartan berian, bethi higituz eta xistatuz iskilinba batekin. Ezagutuko duzu noiz diren egoziak odolgi lodia urratzen hasten denian”.

“AINGIRAK SALTSAN.—Behar da tipula xehatua fritatu. Khen zazu kasola sutik eta eman kullera on bat irin uzten delarik puxka bat gorritzerat. Trenpatzen da emeki bi baso ur eta baso bat arnorekin. Emaiten da aingira lehenik suan pasaturik, frottaturik eta txehaturik; uzten da egosterat eta emaiten zaizko ogi-axallak xiorturik eta kullera bat sukre”.

“ERREGE-BISKOTXA.—Hartzaitzu zazpi arroltze fresko, yo zaitzu xuringoak elhurra bezala, emaitzu zazpi unza marmalade asko xuringo horiekin yoten tuzularik berriz; gero emaitzu bortz arroltze gorringo. Yo zaitzu guziak oren laurden bat. Hartzaitzu zazpi unza irris-irin eta zazpi unza sukre nahasten tuzu bertze goitikoekin. Anthola zaitzu paper moldetan eta errearaz zaitzu arras su eztian”.

A. A.