

Jan-edanak

Aspaldi ontan lurbira guzian *menu* prantses-itzez ezagutzen diran jaki-errenkadak autu ditugu gure gaurko lantxoaren gaitzat.

Edouard Nignon'ek «Les Plaisirs de la Table»-n dio: "*Le menu*. Après de multiples recherches dans les archives culinaires, je n'ai rien trouvé qui indique son origine...» Ta gaineratzen du: «Placé en face de chaque convive, il permet a chacun de faire son choix et de réserver quelque peu son appétit pour les mets qu'il apprécie».

Esan izan oi da, Brunswick'o Enrike Dukea'k, 1849'garren urtean Ratisbona'n eman zuan bazkari batean lenbizi erabilli zuala. Ta, diotenez, maikide batek ea zer zan idazki ura galdegin zuanean: «Aurkeztuko dizkiguten jaki ta edari guzien errenkada», erantzun omen zuan Dukea'k.

Baña, izen onekin edo arekin, eta sukalderako edo maierako eratua, jaki ta edari-errenkada antolatzeko oitura, askozaz zarragoa dala inñolaz ere, derizkiogu.

Adibidez, Martinez Montañó'k «Arte de Cocina»-n (1628) badakarzki errenkada auetako batzuk. Eta ez nolanaikoak, gañera. Eguberrietako egokia bezala azaltzen duan batean, ia berrogei jaki berezi ezartzen dira: urdalazpikoa, ollandak eta usakumeak, eperrak eta atea, kapoiak eta indiolloak, erbiak, amorraiak, bixiguak eta abar.

Arestian aitatutako Brunswick'o Dukea'ren menu ura, larruzkoa izan bear zuan noski. Baña, gerozkoan, paperezkoak eta

batez ere kartoi me ta leunezkoak erabiltzen dira eskuarkiro, jakifia danez. Ta, Frantzia'n berariaz, apaingarri dotorez edertuak.

Bein batez —diotenez—, Makay ipar-amerikatar aberatsak, Paris'en 1877'garren urtean bere lagunei eskaiñi zien oturuntz aundi batean, zillarrezko menu-orri lodi ta landutako bana eman omen zien, doarik, maikide guzlei...

Gañoitzean, menu bat gertutzerakoan, egoki izango litzakela uste degu, Brillat Savarin'en ongiesan ontaz gogoratzea: «L'ordre de comestibles est de plus substantiels aux plus ligers». Paul Reboux'ek «Plats nouveaux!» deritzan liburu zoragarrian dakarzkin beste itz zeatz batzuetaz ere, bai noski: «La valeur d'un menu n'est pas une affaire de qualité. C'est une affaire de choix».

Ez daukagu esan bearrik noski, makiñabat menu nabarmen antolatu dirala bai antziñan eta bai gure egunetan ere.

Ona orietako bat. 1870'garren urtean, prantses-alemanen arteko garratean, Paris'ko jatetxe batean maneatu zuten bazkari garesti batena da.

«Pain de siége. Potage: bouillon de cheval. Côtelletes de chien aux champignons, Civet de chat à la parisienne. Ane a la sauce Lyonnaise. Terrine de souris et de rats à la chinois. Filet de mulet à la portugaise. Rôti d'autruche. Petits pois à l'allemande. Pommes de terre à la maître d'hotel. Salade de mâches et celeris. Plum puding».

Menu-gai oni buruz, eta euskaldunei ta Euskalerrriari dago-kienez, ez gelegi baña, zertxobait beñepein idatzi da.

Ezaguna da, esate baterako, arabar Becerro de Bengoa gizon adituak, Madrid'ko «Almanaque de Conferencias Culinarias»-en, eta «Apalaurreandiak con ardaurgozatza» idazpuruz, 1892'garren urtean argitaratu zuan «xelebrekeriz» eta... ortografi-utsegitez jositako lantxo bat.

Alda dezagun oso-osorik.

«En la gastronomía vascongada, que cuenta con tan buenas cocineras y con tan sabrosos tragadores, son las merendonas, las meriendas cenas, verdaderas solemnidades para los bienaventurados cuya preocupación en la vida se reduce a la de: «comment l'on dine». *Apalaurreandiak* es la gran merienda eúskara y se compone de las siguientes minucias: aperitivos o entremeses: *andiabizilla*, salchichón; *maginchetac*, quisquillas; *ceceña*, cecina, y *percebiac*, percebes. Platos de ordenanza: *andoilla-zopa*, sopa de chorizos, *bacallaoa*, bacalao a la vizcaina, *okeletac*, chuletas; *chipiroiak*, calamares; *errejatiak*, asados. Nada de Valde-

peñas, ni de Burdeos, Chateau Iquem, Laroze ni Clos Saint Urbain, sino de interminables sorbos de *ardaurgozatza*.

Los pocos clásicos en la lengua del país del *amarretaco*, llaman también a esa bebida *limoyadá*, y también *limoya-ezer-baga*, cuya sencillísima confección es esta.

Veinticuatro horas antes de la función se ponen a macerar, en agua, cortezas de limón; se añade una tercera parte de vino blanco y tinto por partes iguales; se azucara bien y se enfría o hiela en total en una garrafa improvisada, que todo buen *guisatzallea*, *japrestatzallea*, *ostalaria*, *landecharia*, *erberatzallea* o *edalea*, cocinero, figonero, ventero, gastrónomo o bebedor, saben disponer en el caserío más apartado de Vizcaya, con una herrada o cubo, un caldero y una arroba de nieve. Aquellos *guizonak* o aldeanos, de camisa gorda, boina, pipa, atarres y pantalón «de bargueta», ocultan muy buenos potistas:

"Eztarria chiqui, balitzaque edale andi"

Esta limonada perpetua, desde la sopa al último postre, entona mucho mejor los estómagos que el sorbete *au Kumel*, y que el *foie gras de Colmar*, *servi sur un bloc de grace éclairé*, y es mucho menos empalagoso y embriagador que la *macedoine de fraises*, *raisins*, *amandes*, *pêches*, *cassis*, etc., que, con *une pelletée de neige*, *au sorbet au Kirsh*, se empieza a servir ahora en las mesas del gran mundo, después de los *petit pois á l'anglaise* o del *jambon d'York a la Pompadour* o de los *homard á la royale*.

Los vascongados legítimos no toman después de la merienda, café ni champagne, ni ron ni ningún otro producto del moderno y maldito liberalismo. Se continúa apurando la *ardaurgozatza*, hasta que no quede ni una *ondarra* en el cubo ni una persona en la mesa.

¡Agur, benévolo lector, *ongi eidaquiala, eta prochu on deguizula!* ¡Dios te guarde, y que aproveche!»

Orobat, ezagun-samarra da, orain irurogeita host-bat urte, Madrid'eko egunkari batean agertu zan udara artan, Lekeitio'n, «periodista» batzuei eman zioten bazkariaren euskeraz idatzitako jaki-errenkada bat ere. Ona bertan:

Jatecua

Carramarruak
Chapiroyak bere salsan

Perloyak
Atuna Guiputza
Limonadia

Angel Muro'k onela biurtu zuan gaztelera menu au: «Cangrejos de mar, calamares o gibiones, *perloyak*, un pescado parecido a la berrugueta, si no me engaño; atún, y luego, limonada, y después... alinearse para reventar».

Bada beste euskal-menu bat ere, *Post-Thebussem*'ek barreatuta orain urte batzuk ia lurbira guziaz bira emandakoa. Buenos Aires'ko ain ezagun dan «Laurac-bat»-eko lagunak, 1891'garren urtean, eta Elkartek-sortueraren amalaugarren urteurrena ospatzearen, egin zuten bazkariarena.

LAURAC BAT

Amalaugarren urtean

Viva gu ta gu'arrak!

Jainkoak eman deizula osasuna eta bearbada ondasuna

Lagun jana

Zopa

Otarrai-salda Indiagariaz.—Ardo-gorria.

Sarrerak

Korbina errea gure erriko guisa.—Sauterne-ardoa.

Urdaiazpikoa naparguisa.—Napar-ardoa.

Bitarteak

Oliogayak, guria, chardiñak, chipiroyak eta beste alartak.

Janari-otza

Otarraizko mayonesa.—Burdeosko ardoak.

Bedarpilla, urrazkoa, lekak eta maillarrak.

Erreak

Idisko eraguiya.

Bildotsak labean erreak.—Ardo gorri-zarra.

Mayazkenak

Gozoak, udareak, mixikak eta matsak.—Sagardoa.

Babaismiña eta likurak.

Buenos Airesen Epailleko amabostean eta millazortzireun eta larogueta amaika.

Larramendi ta Aizkibel'en itzala —ona ala txarra?— argi ta garbi azaltzen da jaki-errenkada onen idaztanceran. Egia esan, aldi artako euskal-menu guzietan oartzten da itzal... kerri ori.

Begira bestela, Irun'en 1894'garren urtean Ruiz Capdepon Ministroa'ri eman zioten bazkari baten «cheamen» oni:

AY ARRIKO MEATZERI IKUSTAMENA

Irun-Uranzuko batzarrearen, On Trinitario Ruiz Capdepon, oso bitore jaun, ekadoyaren ekidariari menekioa.

Agorrillaren bederatzigarren eguneko bazkaria.

CHEAMENA

Zopa

Illar iriñduak Brunoise gisara

Jakiak

Basauntz azpizunak Villeroi gisara

Izokea arraultz-olio nasjakiagas

Erragosiak

Ollaskoak eizari gisara

Indiar lekak.

Errekiak

Aari-anka. Olio belarrak

Indiollo boillur eta aragilikarekin

Isotzora leka usaintzuarekin

Edariak

Riscal, Rioja, Manzanilla, Champagne, Cogniac, Anís,

Sagardoa, Garardoa.

Kafea eta Zigarroak (1).

Dakusgun orain, bukatu baño len, menu-gai oni dagokion beste arlo bat. Txiki-ariña, baña, ordea, bai gure errian eta bai besteetan ere eztabaidatxo bat baño geiago sortu dituana: zein izkuntzetan idatzi bear ote diran, alegia, jaki-errenkadak. Erri bakoitzaren izkuntza berariazkoan ala... prantsesez.

Urte askotan ia lurbira guzian frantzieraz idatzi dirala menu geienak, agerrian dago. Zergaitikbait dira betidanik jan-edan-sail auetan prantsesak nagusi. Baña, aitzitik, egungo egunean, kontrako joera oartzen da, ta jaki-errenkadetan maikideen izkera jatorrizkoa erabiltzen da, eskuarkiro.

(1) Irun'go lagun zar batek gaztigatzen digunez, menu au Ermojenes Balzola'k tajutu omen zuan, eta euskeratu Rafael Murga Murgategi'k. Argitaratu berriz, gure adiskide begiko Antonio Valverde'ren aiton Bernardo zana-ren moldiztegian egin omen zan.

Jakiña, badira izkuntza guzietan beste mintzoeretara ezin itzuli litezken jaki-izen bereziak: foie-gras, choucroute, roast-beef, zakouskis, spaghetti, paella, kokotxak eta abar. Ta jaki auek, itz berezi oriekin ezartzen dira menuetan toki guzietan.

Nere ustez, Euskalerrria'n, eta orain urte batzuk arte, euskera gaur baño geiago erabiltzen zan menuetan.

Adibidez, nere arrega batek gordetzen du eskuz idatzitako paper zartxo bat, Obispoa, 1884'garren urtean, Orio'ko gure aide baten etxean izan zaneko euskerazko menuekin.

Dio: "*Afariya*. Ollanda erriac, usacume erriac, chuleta erriac, langosta ensaladan, arrangorri egosiya, legaz pregi-tuba. Chuletac ziran: gatza ta barachuriyakin eduqui eta ogui mamiya ta perregillaquin mantequetan igurzi ta paper chur-riyan erriac.

Bazcariya. Aragui tronzo bat guisatuba, ollanda guisatubac, ollanda erriac, usacumeac eta chuletac, langosta bayonesaquin eta chipiroi guisatubac. Ollanda erriquin piparrac eta usamea-quin corgetac atera ziran.

Guero, *bigarren afariyan*, langosta ensaladan, izoqui egosiya perregillarequin, chuletac eta legaz pregituba».

Beraz, gu nor izatera, egoki izango litzakela derizkiogu, antzi-nako oitura oni jarraitzea. Au da, geren erri ta etxeetako jaiak eta pozaldiak ospatzeko antolatzen ditugun otorduetako menuetan, euskera —euskera jator eta adierraz bat— erabiltzea.

Lanbide gaitza dala au? Bai, zera!...

Ona emen, adibidez, eredutxo bat. Lerro auen egille apalak, joan dan neguan, lagún-arteko bazkari-lege baterako idatzi zuana.

Jakiak

Lanpernak

Urdaiazpiko-gordin-zerrak

Salda-garbi beroa

Amorrai prejitauk

Arraingorri egosia

Arkume-saieski erria

Errege-sagar umatuak eta mamia

Kafea

Edariak

Sagardoa ta txakoliñ zuria

Ardo gorri nafarra
Armagnac zarra

Egia da, maikide guziok euskaldun jator eta Euskalerrri'ko oitura zarren gordetzalle benetakoak izan arren, ez gerala bazkari artan limonada-tanto bat ere progatu. Bafña, egia esan, elur-eguna baizan, eta eguraldi otz-gogor arek etzuan edari freskagarririk onartzen.

Barkatu bada, jaunak, gure bekatua.

A. A.

