

# JAN-EDANAK

Beste errietan bezala, Euskalerrria'n ere baditugu janari ta edari berarizkoak. Baita jaki-gertuera bereziak ere.

Gaur lurbira guzian ezaguna da, esate baterako, bakallaoa Bizkaia'ko erara, "Cotelettes d'agneau a la Navarraise"-n prestaera ere, badira onezkero irurogei-bat urte Escoffier aundiak bere "Le Guide Culinairre" ospetsuan ezarri zuala.

Txipiroiak, txitxardiñak, kokotxak, errosela edo marmitakoa Euskalerrri'ko erara, egungo egunean Madrid'ko edo Barcelona'ko jatetxe dotorenetakoetan ere badakizkie maneatzten.

Gañoontzean, beti izan ditu gure erriak entzute aundiko jakiak. Adibidez, txit ezaguna da Archipreste de Hita'k "El Libro del Buen Amor"-en (1389) Bermeo'ko bixiguetaz egiten duan aipamena. Lengo mendean, El Doctor Thebussem'ek "La Mesa Moderna"-n (1888) esaten digunez, Vergara'ko kapoiak ere oso ederretsiak omen ziran orduko jale onen artean. Baita noski, Angel Muro'k (1890) dionez, Araba'ko erreketako amarrak, batez ere Alegria de Dulanzi inguruko errekatxo batekoak.

Erronkari'ko gaztaren ospea berriz are zarragoa ta zabalduagoa da. Gipuzkoa'ko antziñako prantzi-porruak ere, etziran noski izango bear bada Iztueta "baba-loreak" dion bezain laudagarriak, baña, tira, aipamentxo bat bederik merezi dutela emen, derizkiogu.

Baña gerta liteke ordea antzin-antziñan —orain bosteun edo seireun urte, esate baterako— euskaldunok jan-edan kontu auetan atzerasamar ibilliak izatea.

Eztakigu egia izango dan Enrique de Villena'ren esana, baña onek bere "Arte Cistoria"-n (1423) dio, bizkaitarrak, larrapoteak, au da baso-langostak, lasai jaten zituztela...

Txakoliña ta sargardoa ditugu, enura gabe, gure erriko edari eza-gunenak. Jakiña, metalura eta... bestelakoak alde batera utzita. Baño ardo egiazkoa ere, Euskalerrri-barrunbean gertutzen da. Ta ugari ta ona gañera. Benaparroa'ko Irulegi'koa —“mizpira bezain latza”, Francis Jammes'en esakeraz— izen aundikoa da. Araba'koa —Laguardia edo El Ciego'koa— eta Napparroa'koa —Peralta ta Tudela'koa, Artajona ta Mendigorria'koa, Artazu ta Lerin'goa, ta abar—, zer esanik ez.

Napar-ardo onentxoena antziñan, Gipuzkoa'n, Peralta'koa jotzen zan. Orain egun eta geiago urte, Juan Bautista Agirre'k bere “Erakusaldietan” onela zion: “Zazpigarren aginteak debekatzen du... gauza mota bat beste mota txarrago batekin nastutzea, nasketarik ezpaliz bezala”. Ta ondoren, adibide au ezartzen zuan: “Nastuko balitz mota obearekin, egin dezagun kontu Estella'ko ardoa Peralta'koarekin, orduan ez du erosleak kalterik, Estella'kotzat ematen badioe”.

Dana dala, gure gaurko lan ontan txakoliñaz —eta txakoliñaz bakarrik— zertxobait mintzatzeko asmoa degu.

Gauza ezaguna da erderazko iztegiek txakoliñari buruz diotena. Ardo ariña, mikatza ta indarrik-gabea dala, diote guziak. Ta iztegiak ezezik baita idazle erdeldun geienak. Onela, Baron Ch. Davillier'ek “Voyage en Espagne”-en (Londres, 1873) dio, ardo gutxi egiten dala Euskalerrria-n, eta izen au ere ez duala ia merezi euskaldunak txakoli deitzen dioten edari motel, mikatz eta garratzak.

Euskaldun bat baño geiago ere mintzatu oi da gutxi-gora-bera one-latsu. Adibidez, Novia de Salcedo'k bere “Diccionario Etimológico del Idioma Bascongado”-n (1867), “Chakolina, chacoli, vino de poca sustancia..., vinum imbecillum”, dio.

Alaere, ezin uka euskaldun geienok —edo askok beintzat— gogoko degula txakoliña. Batez ere, gaur dan egunean, Ketari'n esate baterako, zogi ta ardura guziaz landutzen dutena.

Entzun oi degu iñoiz edo berriz Prantzitarren beren aotik, ez dala txakoliñak bezalako Champagne'ko berezko ardo gertu-gabekoa-aren antza duan edaririk.

Ez dira auek guk asmatutako kontu berri batzuk. 1775'garren urtean, Bowles ingelesak “Introducción a la Historia Natural y a la Geografía Física de España”-n zion, txakoliña, bear bezala landu ezke-ro, Champagne'koaren gisako ardo “petillante” bat izango litzakela.

Burdeos'ko ardoaren iduria ere baduala txakoliñ onak, irakurri oi degu nonbait, baña, dana dala, gure iritzi apalez, Champagne'ko landu-gabearena geiago du.

Ta zarra ba-da berriz —zarra ta ona, jakiña, ta ez zarra ta txarra— Rhin'go ardoarena. Emen bertan, Donostia'n, Mundaiz'ko jauregiko ardangelan, orain ogeita amar-bat urteko txakoliñ-bonbilla ale batzuk gordetzen dira, gure iritzi au ontzat emango litzutekenak...

Euskalerrri'ri dagozkioen beste gai askotan bezala, ontan ere G. Humboldték ongi oartu zituan gauzak; "Diario del Viaje Vasco"-n (1801), Bizkaia'ko Mazarredo zeritzan landako txakoliñ zuria oñarritzat arturik, "vin de Grave"-n antzekoa dala txakoliña, dio; ta zarra danean, Rhin'goaren gisakoa; gañera, Mosela'ko ardoa bezain freskagarria dala, ta arduraz landu ezkeru, urte askotan irauten duala. Benetako ederkaturak auetxek...

Euskalerrri'n antziñ-antziñatik ezagutzen dan edaria da au iñolaz ere. Errege Katoliko'ek 1489'garren urtean ontzat emandako Donostia'ko arau zarretan aitutzen da. Iturriza'k eta Larramendi'k, Mogel'ek eta Iztueta'k, Labairu'k eta Trueba'k, Gorosabel'ek, Soraluze'k eta Camino'k ere izendatzen dute.

Ta Garibai berak, izendatu gabe baña, Ketari'ko txakoliñaz "Compendio Historial"-en (1571) itz auk dakarzki: "...siendo Guetaria la villa que en vinos excede, de donde muchas veces se lleva vino a algunas partes de Francia, aunque más por curiosidad que mucha necesidad".

Txakoliñ beltza ez da egiten Gipuzkoa'n. Baña bai Bizkaia'n. Bakio'n eta Valmaseda'n, esate baterako. Gipuzkoa'koa, eskuarki, zuria izan oi da. Ta len Donostia'n, Zumai'a'n, Motriko'n eta agian Ibarra'n ere egiten bazan, gaur Ketari'n eta Zarautz'en bakarrik landutzen da. Naparroa'n ere, gutxi-asko, Iruña-aldean—Ezkaba'n adibidez—gertutzen dute.

Orain larogeita amar-bat urte inguru, Gipuzkoa'n txakoliñak, "oidium" deritzan matsaren gaitzaren erruz, beera-aldi aundia izan zuan.

Txakoliña, iñolaz ere, arrai ta itxasoko beste jaki guziei laguntzeko, edari txit egokia da. Aje bat du: garesti-samarra izatea, gutxi egiten dalako-edo noski. Ta ez da oraingoa akats au. Soraluze'k "Historia de la Provincia de Guipúzcoa"-n (1864) dio, ordurako naparroa baño garestiago saltzen zala txakoliña Gipuzkoa'n.

Euskalerrri'ko idazleak ezezik, erbesteko bat baño geiagok ere txakoliñ-gai au erabilli izan oi dute. Ikusi bestela, adibidez, Mariano Porta'ren "El Arte del Licorista y del Fabricante de vinos de todas clases" (Zaragoza, 1883).

Liburu ontan, beste mirapilli batzuen artean, Portugaleta'ko Bikuña jaunak 1862'ean gertutako txakoliñ zuriaren azterketak, 0,0975 alkohol eman zuala, ezartzen da.

Alkohol-gai oni buruz esan izan oi da, txakoliñak gain-gañekoa izateko amaika "gradu" bear dituala; amar ona izateko, ta baldin bederatzí baño geiago ez baditu, erdipurdikoa izango dala.

Ezin genezake gure lantxo labur au bukatu, José Urkullu'k txako-

liñaz "La Gastronomía"-n egiten dituan aipamen batzuetaz itz bi esan gabe.

José Urkullu au gaztetan gudari-buru ta gero idazle ospetsu-samar bat izan zan. Bere "Lecciones de Moral", urte gutxien buruan, bost-bat bider moldezko letretan argitaratu ziran.

Gorago aitatutako "La Gastronomía"-ren lenengo orrialdean itz auek ezartzen dira: "La Gastronomía o los Placeres de la Mesa, por J. Berchoux. Traducido libremente del francés al verso español, por don José Urcullu, capitán graduado, teniente del regimiento de Infantería de León. Valencia, en la Imprenta de Estevan, 1820".

Joseph Berchoux ori berriz, Frantzia'ko olerkari entzute aundiko bat, 1772'garren urtean jaio ta 1828'ean ildakoa, degu. Urkullu'k gaztelera itzulitako "La Gastronomie ou L'homme des Champs à Table" poema, 1801'ean argitaratu zan lendabizi, ta geroztik ezin konta ala argitaldi izan ditu. Azkenekoa, oker ezipagaude, 1926'ean, Brillat Savarin'en "Physiologie du Goût"-ekin batera.

Urkullu'ren itzulpena ez da itzez-itzez egiña ta gutxiago ere. Berak arlo oni buruz onela dio: "Es cierto que he traducido libremente este poema, pero sin trastornar el fondo principal del argumento, quitando unas cosas y sustituyendo otras más conformes a los usos de nuestra nación: para lo cual me he guiado por aquel consejo de Delille: *una extrema fidelidad en las traducciones es una extrema infidelidad.*"

Baña goazen arira. Bi bider aitatzen du Urkullu'k bere lanean txakoliña. Begira nola.

Berchoux'k bere poemaren irugarren zatian dio:

"Mes amis, si jamais Plutus que j'importune  
M'accorde le bienfait d'une grande fortune,  
Je la veux consacrer à nourrir l'amitié:  
Je prétends qu'avec moi, tous les jours de moitié,  
Vous ne me quittiez point; que ma table chérie  
Devienne l'heureux gage et le noeud qui nous lie,  
Du nectar de Vougeaux vous serez abreuvés,  
*Et des vins de mon cru constamment préservés (1).*"

Onatx Urkullu'ren biurkera:

"Si Pluto, a quien molesto, amigos míos,  
Me colma de riquezas algún día,  
A la amistad al punto las consagro,

(1) Berchoux Lay-les Saint-Symphorien'go semea zan.

A fin de hacer la vuestra y propia dicha,  
 Porque del tiempo la mitad quisiera  
 Que vivierais conmigo; mesa limpia  
 Y en extremo abundante fuera el lazo  
 Para coger tan grata compañía.  
 Néctar de Valdepeñas presentara  
 Para que refrescarais las encías;  
*Preservándoos del vino de Vizcaya,  
 Del flojo chacolí que allí se estima."*

Berchoux'ek berriz bere poemaren laugarren zatian dio:

"Que si vous conservez quelques désirs vengeurs  
 Contre vos ennemis et vos persécuteurs,  
 Ne faites pas comme eux, vous seriez sans excuse.  
 Souhaitez seulement que le ciel leur refuse  
 Un heureux appétit, qu'un funeste dégoût  
 Les acable sans cesse, et les suive par-tout;  
*Qu'ils ne soient abreuvés que des vins de Surène (2),  
 Ou de ceux que produit leur aride domaine."*

Urkullu'ren biurkera:

"Si albergáis la venganza en vuestros pechos  
 Contra vuestros más crueles enemigos  
 No hagáis lo que hacen ellos, deseádes  
 Que desconozcan siempre el apetito,  
 Que un funesto disgusto les persiga,  
 Y que apaguen la sed en el estío  
*Con vino de Vizcaya, o bien tan sólo  
 Con el que nazca en su árido dominio."*

Iñolaz ere, Urkullu'k etzuan gogoko txakoliña. Are geiago: esan genezake, Urkullu'rentzat gure ardoa edari iguingarri bat baizik etzala.

Gu ez gera uste ontakoak, baña gerta liteke, bear bada, gure irakurle batek baño geiagok, euskaldunak izan arren, Urkullu'ren iritzia begi onez ikustea. Beraz, beste eraskiñik gabe, gure lan oni azken-tan-totxoa ezartzea izango degu noski egokiena

A. A.

(2) Brillat Savarin'ek bere len aitaturako "Physiologie du Gout"<sup>A</sup>-en dio: "Surène, village fort agréable, a deux lieues de Paris. Il est renommé par ses mauvais vins. On dit proverbialement que, pour boire un verre du vin de Surène, il faut être trois, savoir, Le Buveur et deux acolytes pour le soutenir et empêcher que le coeur ne lui manque."