

chimenetas

donde el fuego es arte

SOMOS ESPECIALISTAS

MÁS DE CIENTO MODELOS

KEBIDEK

Rancho el Sabío, 4 - Teléfono 46 55 88 - San Sebastián



Las chimenetas de un funcionamiento perfecto. Instaladas por nuestros técnicos de montaña.

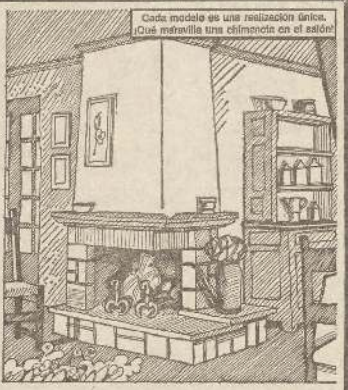
SIDRERIA "SAIZAR"

— USURBIL —

COMUNICA A SUS CLIENTES Y AMIGOS SU REAPERTURA EL PROXIMO VIERNES, DIA 16 DEL CORRIENTE ASIMISMO, COMUNICA QUE LA CENA DEL SABADO ESTARA AMENIZADA POR LA TRIKITIXA LAJA Y EPELDE


Teléfono 36 22 28

Cada modelo es una realización única. ¿Qué maravilla una chimenea en el salón!



KEBIDEK DECORACION

KEBIDEK le ofrece con sus dos plantas de exposición, todo lo que usted necesita para amueblar y decorar su hogar.



Y compruebe los precios, LE ASOMBRARAN! Visítanos, le esperamos en KEBIDEK - Rancho el Sabío, 4

JAN-EDANAK, MOKO-FINEN GOMENDAGARRI

Egunotan, beste zenbaiten artean, liburu berri bat agertu dugu Gipuzkoako Aurzoldo Kutxa Probatzailek: «Jan-edanak». Liburu edor honek, izan buratik, dión bestia, gastronomiari diu gaitzak, baina libururaren baretara literatura umoretsua baiten jabe da. Berri jakinagarriz horietan, hizkuntzez eta informazioz aborats eta idazlagarri bezela bano benetan atseginia.

F. Krutwig adiskide onaren abuztuak ez ditut ukatuko, berak esaten duelaiki eskaldari liburuarekiko aparte ezer gutxi idatzi dugula euskaldunok garrantziorik. Hain zuzen, hort aitorzera bai dator A. Arrese zonenan liburu hau.

Hiruoratu ta barrogata bi orrialdeko liburua da. 156k 207. orrialdean arte, partetik gehiengoa noaki, 1954tik 1975.ora bitartean «Egana» aldizkarian euskaraz emanen zuten artikuluak bildurak dira. Eta 202.etik aurrera zenbait hitzaldi eta laneez osatua. Lan hauek hainak dira eta bat beste guzizkerdaraz. Bigarren zatit honako lanak gobeiki: Cofradía Vasca de Gastronomía delako elkartearan boteleinen argitaratutak zitzen.

Asteleki honetan, 1977ko abuztuaren batean, «Jan-edanak inguruen» zeritzan artikulu batean eman zuen euskaraz gastronomía guziz zehituratutik dardan baretaria euskaraz hain euskaraz nuen: «Arrese» 1964/1975 hogaita bat urteen «Egana» aldizkarian eman zuen Jan-edanak zeritzan sail beretik liburu ederro osatu dezake, bere kontara umoretsu eta gaitz-berduz». Batek eta osatuaren, jakituz zereendak bat aurkituakiztat beharke zueis; baina, zozbitarrez hau gabe argitaratua da.

A Zuzena izan da hitzaldi eta libururaren prestatzaile eta L. Villaseñe euskaratzenburuaren hitzaroa daria.

Sukaldaritza liburuz leugarren liburua dugu euskaraz: «Eskaldariak kuzinara» (1964), bere berri 40. orrialdean emanen du A. Arreseon liburu honek; «Koztan ikasteko liburua» (1989), 17-39 orrialdeetan adierazten duena; eta, Osasuna, morketa ta janariak» (1920), 177 orrialdean aipatzen duena. Horiez galnera badira beste bi libururak, «Ederleak eta Janariak», Gordaliek 1975ean argitaratutak.

Libururaren 268. orrialdean Bibliografia bat ere azaltzen da, que herriko jakiez nortzuk edatit dutan aipatuz. Hala ere, badit nik Elbarren bertan mende honen hasieran publikatu izan liburuak bat, 33 orrialdeko. «Manual del arte de cocinar» deritza. Herriko inprentastegietan euskaraz eman izan baton azaldu nizen bere baretatzenak (Boletín R. S. V. Amigos del País, XXXIV, 1978, 311-315 or.) Ondarean, gal honetaz, hain jakitua den Jose Mari Basco Izuel adiskideak, liburu baretu beste edizio batan berri eman zidan. Berak dute alega ere Elbarren argitaratua da 1913. urtean Fernández y Diego inprentastegian.

Honek erakusten dugu etnizistako elbarrenak amagintzak bakarrik ez zirela erdaratu, baita, orain esaten dion gisa «gourmet» onak ere baziren. Honek, oraindik, aipatzen dugun libururazoz ez aitz, Jovellanos-ek egin zuten baretuak hiru dugu adierazpenik onena. 1730ko abuztuiko egun batean heldu zen Elbarren, bere Diario-an ageritzen duenez, amagintzak sagatu nahirik eta amagintekin haretako baten bitartean, bezala. Hara hemen berak dioten hitzak: «Hubo buen humor y buena comida: asado, calamares, angulas, truchas, magros, guisado y frutas; entre otras, unas croquetas de enorme tamaño, pues igualaban al más grande huevo de gallina; son docenas como las croquetas, bien molidas, de gusto suave; pero ni tan finas, ni tan dulces, ni tan jugosas como ellas. Buen vino generoso, bizcochos bañados y confitures; por último, anisete».

Ohitura onak ez gaitzerren, elbarrenak bati abalegintza gara mahala ondo zerbitzei, eta herrietako eskuzabaitasuna erakutsiz. Hau ere azaguru zuten Arrese herak. Euzkaltzenbait zozik ez eta egiten zituen baretora joteko, ojidizko lanerako eguna gaitzez galnera, bideko gaitzak eta bazterak baretatzak bere politzikotik ordandit behar izaten zuen. Elbarren ordas, 1859. urtean Juan Antonio Mogel onenak egin geroen hartan herriko semeen lototik izan zen. Horik dator 77. orrialdean jasotzen den esker onak: «Ez da inolaz ere mundu otan guziz atseginagarririk, jabetza baiten sarru, baretari emat egin ta, kontara sartatutakota, dera ordandit duguola zerbitzarenatik entzuten baño. Au gertatu zituztigan Elbarren, bertako azkeno-

ko euskar-jakelako egun batean. «Jovellanos-ena baretan onak eta gaitz izan ez bazen ere, prezio berrietan izan zen» duan.

Hain esaguna dion Arreseare da Hita-ren baretu saretara onak dalar 313. orrialdean. Bermeo baretu da eta ez Oñdarean.

Angula kontuz eta umoretsu itozkarrik baretu. Libururaren 326. orrialdean Inbarri baretetik ez dugu, baretatzak bere etseko sursi puti egiten dioia. Luis Antonio de la Vega eta Bardaji jaunon arteko etzirik, angulatik onenak nortzuk ditren erakaldi nahirik, «Bibo eta Donsia birt agerituen tira-bietako indarra nortak da. Hiritik zenbat eta handiago, zabalkandeko indar handiagoa, eta honen arabera ospea. Nere ustez, ibal baretetik baretariko diferentziak ez zitren hain handirik izango. Era berean, ibal baretatzenbait baretatik eta Debarrukoartzat Sasiolaik. Zer gaitik ez? Gure gertu honen Mediterranean eskertu heman, miniatzen direnek era oso onak bi dira.

Libururak, tartika-merteka gaitzera eta hizkuntzari politik ere jasotzen du. Hara hemen bat, adibidez:

—Egie el da lengoan erbi kokkor bat jutsa usiat!

—Bai.

—Ta jan el zanduen?

—Bai.

—Ta zenbat legun zistaten jaten?

—Bai.

Gaitza, herra heman postretarako ongi zoteren gertari bat. Mahal ondoko elkarzietako horetako batean, euskar filologiaz ere normal hitzen denez, f. Iñe euskariduna esatela eta bestia, Sabela ondo baretari eta geroa umoretsu. Neskarrek postretak eskintzen, bere ustez euskaridunak jatorrena zozak:

—Nik, «pleno» nahi dut.

—Bai, neskarrik, baretaridokos emazte: «Lot-segalon!».

A Zuzena hombre pajarista y laborioso, ha reunido en su libro toda la obra literario-pedagógica del fallecido amigo Antonio Arrese, bajo el título «Jan-edanak», que el autor usara en su sección sobre el tema en la revista literaria «Egana» y ha sido publicada por la Caja de Ahorros Provincial de Guipúzcoa.

La obra, que está dividida en dos partes, reúne en su primera los artículos en euskara que vieron la luz en «Egana» desde 1954 hasta 1975 y en su segunda parte varias conferencias y recetas culinarias: una en vascuano y las demás en castellano, que es la mayoría vieron la luz en el «Boletín de la Cofradía Vasca de Gastronomía».

Aparte de algunos folletos, que yo sepa, es el cuarto libro que se escribe sobre gastronomía en vascuano. Está, a sus valores culinarios, ha subido otro el literario como ningún otro. Además, aporta muchísima información de lo que en el país, y fuera de él, se ha escrito en esta materia. En mi comentario añado la cita de un «Manual del arte de cocinar», publicado, un año en Elbar, a principios del presente siglo. Ejemplar que localicé en el valle del Ronca hace tantos años y que otra edición del mismo, fechada en 1913, obra en poder del amigo José María Basco Izuel, también añado, como nota curiosa, el menú que los amigos elbarrenses le prepararon a Jovellanos e su paso por Elbar en 1791. Aquella comida tuvo lugar en casa del renombrado armero Juan Esteban Bustanuy, y participaron en ella representantes de los gremios de la armería: Andrés Mandiábal, Juan Andrés Gaviola, el más célebre «elbarren» Vionio Aldecoa, «cañonero», y Juan Garreñu, mercedero de la bajada de Santa Cruz y convecario de esos géneros en Madrid. El curioso en estos temas hallará en el texto un vascuano, intercalada la minuta tal como figura en los «Diarios» del ilustre estadista asturiano.

La obra está solicitada de chascorritas que, unido al buen estilo del autor, hacen una literatura amena.

Aparte del índice general, le hubiera venido bien otro del temario, ya que la obra aporta una valiosa y copiosa información en recetas y epígrafos, que agudizan a una mayor utilidad para consultar fórmulas de preparación culinaria.

JUAN SAN MARTÍN



MONTEFIEL

Pruebe un vino fuera de lo común.

MONTEFIEL es un vino elaborado cuidadosamente a partir de una selección de uvas que le confieren características de sabor y cuerpo, altamente interesantes. Pruebe MONTEFIEL y descubrirá una calidad superior. Montefiel, un vino que es diferente de lo común.

VACACIONES OTOÑO-INVIerno

SALIDAS QUINCENALES

BENIDORM APARTAMENTO	COSTA del SOL [ALMERIA - MOTRIL - ALMURCAR - TORREMOLINOS - FUENGIROLA - BENALEDENA]
15 días desde 5.800	APARTAMENTO
HOTEL -Pensión completa	15 días desde 8.100
15 días desde 10.700	HOTEL -Pensión completa
INCLUYEN ESTOS PRECIOS	15 días desde 12.800
VIAJES EN AUTOPULLMAN DE LUJO Y COMIDAS EN RUTA	INCLUYEN ESTOS PRECIOS
PARA SALIDAS INDIVIDUALES, INFORMESE.	VIAJES EN AUTOPULLMAN DE LUJO, COMIDAS EN RUTA Y ESTANCIAS EN MADRID
¡ATENCIÓN! PRECIO ESPECIAL PARA LAS PERSONAS DE LA TERCERA EDAD. ¡CONSULTENOS!	



Zubieto, Iteko 1
tel. 42 49 99
SAN SEBASTIAN
Euzkaltzenbait, 17
tel. 76 15 33
VIÑARA