

LAPURDIKO SUKALDARITZA

*Donibane Lohitzuneko
Begiraleak elkartearen
50 errezeta*

Pello Coudroy



55(466EH)

HIRIA



Lehen, Lapurdiko itsas-hegian arrain ainitz jaten zuten, eskura zutelako eta biziki merkea zelako haientzat. Lapurdiko barnekaldean, berritz, ostiraletan bakarrik jaten zen, erlijioneak horretara behartzen zuelako. Gehienetan bakailua eta amuarraina jaten zen, merkeenak zirelako. Gaur egun, arraina sobera garestia da, eta erlijioneak erraiten duenari nehork begiratzen ez dionez, sobera arrain gutti jaten da.

Tamalez, erran behar dugu gaur euskal sukaldaritza Lapurdi osoan galtzen ari dela. Egun denok gira lanean, baita amak eta amaxiak ere. Lasterka bizi gira, eta etxean bazkari-afarien egiteko arras denbora gutti dugu. Igandeetan bai, familiak mahain inguruan biltzen direlarik, hemengo errezetak egiten dire. Lapurdiko sukaldaritza atxikitzen da bizirik elkarte gastronomikoetan eta ostatuetan. Dena den, azken horietan ere, gero eta erdaldun gehiago daudenez, bestelako errezetak ikusten ahal dire.

Hona hemen lagun, Lapurdiko 50 errezeta, gure amaxi-aitatxiengandik jasoak.

Sig.: 641.55(466EH) COU lap
Tit.: Lapurdiko sukaldaritza : D
Aut.: Coudroy, Pello
Cód.: 1019633



ISBN: 978-84-9797-369



9 788497 97369