Lopezen mendeurrenez

Duela berrehun urte, euskararentzat aski bitxia izango zen liburu bat argitaratu zen Aviñon hiriko inprimategi batean. Bitxia, bai gaiaren aldetik eta bai euskararen mota aldetik. Alfonso Rodriguez jesuita Valladolid-arrak 1609an gazteleraz idatzi zuen ***Ejercicio de Perfección*** *zelakoaren zati hautatuen itzulpena, baina ez gazteleratik itzulia, baizik frantzezezko itzulpen batetik. Gezurra badirudi ere, liburu horrek, gazteleraz baino argitalpen gehiago ezagutu bai zituen frantzezez. Lopez deiturako apaiz euskaldun bat zen euskaratzailea,*

Donaixtin apez zelarik Ibarreko haran hartan egiten zen euskalkian idatzia. Beraz, Baxenabarren ere euskalki berezia. Eta itzultzaile horren bizitzaz ez dakigu deusik. Ibarreko agirien gordailuak erreboluzione garaian erre omen ziren, eta Apezpikutegian ere, garai hartakoak galduak omen.

Donaixti-Ibarren oraindik mintzatzen diren euskara motaren berrehun urteko lekukotasuna dakar Lopezen itzulpenak.

Izenburuan jartzen zuenez, ***"heuzkara becic eztakitenen dako"*** *idatzia zen. Hortik ikus Amikutzeko euskalkia baino zerbait gehiago zegoela Lopezen gogoan.*

Garai haietan holako libururik maiz ez zen sortzen. Hainbeste hizkuntzatara itzulia izan zen Alfonso Rodriguez-en lanak, osorik ez bazen ere, bere tokia aurkituko zuen gure hizkuntzan ere. Horregatik, ongi merezia zuen Lopez zenak Euskaltzaindiaren oemena eta hala gertatu ere. Baina, ez nolanaiko omenalida. Zenbait euskaltzainekin batean han ziren Donaixti-Ibarren hogetamar lankidetik gora hiru egunez bilduak, euskararen Atlas linguistiko bat burutzeari lotuak. Eta, apirilaren 16, 17 eta 18.ean. lehendabizi ikasgai eran Mitxelenak bidalitako txosten bat irakurri zen, gero Karmele Rotaetxe, Ana Mari Etxaide eta Jose Maria Etxebarriak beren esperientzietatik erakuspen ederrak agertu zituzten dialektologiaz.

Elkarrizketa askoren ondorean Atlasgintzarako lehen inkesta bat ere oinarritu zen, Anatomiaz bereziki, lexikoz gainera morfologiazko ageriak ere jasotzeko eran. Han bertan konprometitu ziren zenbait lankide Euskal Herriaren euskalki guzietarik lehen datoak jasotzeko, helduden udaguenarako burutzeko asmoz.

Azken eguna, igandea, Lopezen oroitzapenez hermezarekin hasi zen. Ondorean, herriko ostatu batean, Jaun-Mera eta Euskaltzainburuaren agurrezko hitzen ondotik zenbait hitzaldi labur, Lopez eta bere lanez: Piarres Lafitte jaunaren txosten bat irakurri zuen P. Charritton-ek. Noiz eta non jaio eta hiltzearen berrik ez badakigu ere, Haristoyk eman zituen zenbait berritatik dakigu herri hontako erretorea izan zela. Frantzezko itzulpen osoan baizik laburpen batean oinarritu zela hautapenak egiteko ere, eta K. Bouda eta A. Lizartzak zenbait ikerketa egin zituztela bere lanari buruz. Gero, Charles Bidegain gazteak "Alokutiboa Lopez-engan" zeritzan txosten bat irakurri zuen, paradigmak paperean jarriak zabalduz eta zenbait adibideren argitasunak azalduz. Azkenik, A. Lino Akesolok beste txosten bat irakurri zuen Lopez-en aditz erabilkeraz. Aita Linoren eritziz, Lopezek euskal jite jatorra ematen jakin zuen itzulpen horri. Bukatzeko, Euskaltzaindiko buruordearen hitzak, Jaun-Merari eta Donaixti-Ibarreko herriari eskerrak emanaz, egun horietan Euskaltzaindiko lankideak hain ongi hartu zituelako.

Gero, herriko eskola libreetan Kermesa anaikiro. Baita ere, esan beharrekoa da, larunbat gauez Ostibarreko talde batek Monzonek Molieregandik euskarara egokitu zuen Hazparneko anderea deritzan antzerkia aurkeztu zuela.

Egun bateak izan ziren haiek. Beretatik ezer azpimarratzekotan, Atlas linguistikoa egitea bideratzea da helbururik nagusiena; horren bidez euskararen motak eta horien mugak hobeto eta sakonago ezagutzeko. Villasante jaunak hain ongi adierazi zuen bezala, batasunik ukatu gabe, euskalkieri ere laguntzeko; batak ez bai du bestea kentzen. Baina, batez ere, euskalkietatik oraindik jasotzeke duguanaz ere balia gaitezan.

Lopez apezak, astia zuenean herriko behartsuentzat galtzerdiak egiten bazituen; gaur egun euskara bera da jantzi behar duguna, euskaldun guzion lanaren beharrean aurkitzen bait da, herri batek bere nortasunean iraun dezan.

Juan SAN MARTIN

Hace cien años se publicó en Aviñón un libro que sería muy importante para el conocimiento de la variedad dialectal bajo-navarra del país de Mixe o Amikutze, como antes lo hiciera Tartas. La traducción abreviada de la "Práctica de la perfección cristiana" del jesuíta vallisoletano Alfonso Rodríguez, que tuvo su primera edición en tres tomos, en Sevilla en el año de 1609, que seguidamente tendría otras ediciones y fue traducida a numerosas lenguas, teniendo en francés más ediciones que en castellano. López, de Ibarre, de cuya vida apenas sabemos que en los tiempos dedicaba a hacer visitas a las familias necesitadas del pueblo, es quien hizo la versión al euskara validísima de esta edición resumida en 3 tomos.

Con motivo de cumplirse su centenario, durante los días 16, 17 y 18 de abril, los académicos de Euskaltzaindia, laboradores de esta obra, se reunieron en St. Jean-Pied-de-Port, para contrastar diversos puntos de vista y confeccionar un mapa de trabajo para los dialectólogos de un Atlas lingüístico de aquel lugar tras los pasos de dialectología en Europa, conmemorar, como se ha dicho, el centenario de la obra de López y las experiencias francesas sobre el lenguaje rústico que allí lo llevaron a adelantado. Se leyó un texto de L. Michelena y hubo convenciones de K. Rotaetxe, A. M. Echaide y José Maria Etxebarria, y se confeccionó un diccionario inicial.

El último día se dirigió sucesivamente a López y a la lengua euskara, con las intervenciones de P. Lafitte, Ch. Bidegain y Aquesolo.

Barakuilu eta perretxiko - nahaskiak

Euskal sukaldaritzak berezitasun goxorik eskaini dio munduari: bakalau pil-pil nahiz bizkaitar erara, txipirotak, bixigu errea, porrusalda, amoarrain nafartar erara, Baztango izokina, txitxardinak, Urbia eta Idiazabalgo gaztaiak...Zerrenda luze honetan Arabako perretxiko-nahaskia sartu beharra dago, edozein jalek eskatuko lukeen bezala.

Arabako San Prudentzioz mintzatzea eta perretxiko-nahaskia gogoratzea gauza bat da. Batak bestea dakar, ondorio legez. Arabarrek ba dute sukaldaritzan ospe haundia irabazita eta, batez ere, bi berezitasun aipa daiteke: baba eta perretxikoa. Ez ahaztu arabarri "babazorro" deritzaionik. Baina, ene ustez, perretxiko-nahaskia irabazle geratuko litzateke bi berezitasun hoietatik aukeratu behar izanez gero.

Buruhausterik gabeko sukaldaritza —agian— arabarra, baina entzule haundikoa. Udaberriak berarekin dakarren alaitasunezko leherpenak San Prudentzio egunean lortzen du gailurrik garaiena Araban. Probintziako zaindariaren jaia dela eta arabarren gorputz eta gogoak askatu egiten dira, hura elkartasunean behar den bezala omentzeko. Baina gogoa eta gorputzaren askatasunek ez dute zergaitik elkarren kontrakoak izan behar eta hau arabarrek ederki ondo ezagutzen dute.

"Zenbatetan dago perretxikoen kiloa?" *da egun hauetan probintzian sarri entzundako galdera. Eta erantzunak zurbilik uzten zuen galdetzailea, zenbakiaren garrantziak haren bizkar-hezurrean hotzikara sortorazten zuelarik. Eta kiloa etxeratu gero sei "berde" inguru luzatu behar zion saltzaileari;* ***"urtean behin da eta..."*** *pentsatzen zuela, egindako erosketa justifikatu nahi izango balu bezala.*

"Tricholoma georgii" *izenaz ezagutzen denak eskaintzen duena?. Esan beza irakurleak, gustuz ez baita oraindik ezer idatzi. Nolanahi ere, herri-filosofian datzan esaera adieraz garri hau ezagutarazi nahi dut, itaunari erantzun egokia eman ahal izateko argibide izan baitaiteke:* ***"Los de abril para mí; los de mayo para mi amo, y los de junio para ninguno".***

Baina ez dira perretxikoak arabarren egun hauetako jangai-helburu bakarrak. Ba da animalia txiki bat askoren lo orduak galterazi dituena. Haren bila milaka irten dira bide-ertz eta ormetako zuloak aztertu asmoz. Gero buztinezko kazpeletan izango da zerbitzatua. Barakuilua dugu animalia hau. Eta —gehiegikeria ote?— Araba osoa "garbi" geratu da "razzia" hoien ondoren. Beste behin orrialde honetan aipatu nuen bezala, gaueko barakuilu-biltzaileek, heuren linternetaz dihardutela, giza-ipurtargi dirudite, hona eta hara geldo eta ixilean zorroak betetzen ari direlarik. Ez da iristen, jakina, perretxiko-nahaskiaren kalitate mailara, baina ba dauka barakuiluak bere jarraitzaile zintzorik, eta-batez ere San Prudentzio jai honen inguruan probintziako txoko elkarteetan ez da molusko honen faltarik izango.

Perretxikoak nahiz barakuiluak hartzeko biltzaileak zenbait arau gorde beharko luke, Arabako baso eta bide-ertzetan hain ugari eman ohi diren jangai hauen berezko sortzapen eta hazkundea agor ez dadin. Eta ez dut hau zerbait jartzearren esaten. Kexarik asko entzun da —batez ere lehengoei dagokienez— perretxiko lekuak ez direla sarri errespetatzen adierazten dutenak. Eta hau negargarria da, poliki poliki erre eta hondatu egiten baitira leku hoiek. Ez dakit zernolako neurririk har daitekeen hondamena gerta ez dadin. Kale eta basoetan gero eta ugariago agertzen den giza-basapiztiak ez daki ***zer*** *den besteen eskubidea eta tipo hauek birziklatzen ez diren bitartean nekez gerateraz ahal izango da perretxiko-lekuetako hondamendia.*

Gaurko artikulu honetan sukalde arteari eskaini nahi izan dizkiot lerro hauek, Arabako probintziak gehien maite dituen bi jangairen eredua azaldu dudalarik. Busca Isusi gastronomo eta zientzi gizon ospetsuaren hitzak dakartzat hona: "... ene ustez, arabarrak dira, euskaldun guztion artean, perretxiko-nahaskia era hoberenaz gertatzen dutenak". Ez diot hiz bat here kentzen baieztapen honi. Eta gainerako euskaldunak ez direla nerekin harrika hasiko itxadoten dut... Maixuaren aitorpena azaltzea beste asmorik ez nuen eta.

Ez datorrela neregana inor errezeta bila. Ez naiz sukaldari. Alde honetatik jai eukiko lukete nere "iaiotasunaren" kontura afaldu nahi izango zutenek. Dena dela, pres nago —esfortzu txiki bat egin eta...— erakutsi nahi didatenen sukalde-trebetasuna frogatzeko. Beraz, ba daki irakurleak...

Lasai... Txantxa bat izan da. Nereak ez, baina bi sukaldariren aholkuak dakartzat erdarazko laburpenean, zuen onerako izango delakoan nagoelarik.

Buenas tortillas
de perrechicos
de huevos frescos
y buen jamón,
que son los útiles
más convenientes
para este día
de animación.

On egin guztioi!

José Mari VELEZ DE MENDIZABAL

Dentro del arte culinario vasco existen ciertos platos cuya fama ha traspasado todo tipo de fronteras. A nadie se le escapa que el bacalao al pil-pil o a la vizcaína, el besugo asado, los chipirones en su tinta, el queso de Idiazábal o Urbía... son especialidades bien conocidas por cualquier cocinero que se precie. En esta sabrosa lista no puede faltar, en mi opinión, el revuelto de perrechicos alavés. Zuza o ziza para los guipuzcoanos. En palabras de Busca Isusi, "los alaveses son, de entre todos los vascos, los que mejor preparan el revuelto de perrechicos".

Llegando la festividad de San Prudencio el precio de esta seta suele dispararse. ¿Motivo? La costumbre existente entre los alaveses de preparar durante ese día el correspondiente revuelto. La ley económica —por ahora no rebatida— de "oferta-demanda" hace el resto.

Otro de los platos típicos por San Prudencio tiene como principal protagonista al caracol. Pienso que, quien más quien menos, todos los alaveses han hecho su tentativa durante las pasadas semanas por los caminos y tapias de la provincia, en busca de este —para un sito molusco gourmet— [illegible]

Mi poca habilidad [illegible] cocina no me permite [illegible] del lector, dar [illegible] la preparación de estas [illegible] mencionadas. En cuanto [illegible] disposición del que [illegible] trarme sus cualidades [illegible]

No obstante, [illegible] través de estas líneas [illegible] que, no dudo, [illegible] haciendo las delicias [illegible] primera de ellas [illegible] Caleta en su libro [illegible] (CAP-Alava) [illegible] preparación del revuelto [illegible] con la mano los [illegible] limpios y escurridos [illegible] jarlos una o dos horas [illegible] echen fuera el agua [illegible] en una sartén con aceite [illegible] les el ajo necesario [illegible] rada de perejil, [illegible] Seguir rehogando [illegible] setas fritas o algo [illegible] grasa sobrante. [illegible] añadirles las setas [illegible] sartén con la grasa [illegible] jeto de que el revuelto [illegible] No debe estar muy [illegible] dientes acusan [illegible] rrechicos para [illegible] de ajo picado, [illegible] ocho huevos.

Para los carnívoros [illegible] que el queso de [illegible] dano recogió de [illegible] del restaurante [illegible] ria: "Lavarlos muy [illegible] nagre, en seco y [illegible] muchas veces, [illegible] tados los residuos [illegible] volverlos a lavar [illegible] de nuevo, [illegible] bien secos, se [illegible] salsa se elabora [illegible] pone aceite, cebolla [illegible] y tocino de [illegible] hecho sin pasarlo, [illegible] abundancia y [illegible] Echarlo luego a [illegible] éstos reposen [illegible] se les rocía con [illegible] tanto mejor.

COLEGIO DIOCESANO
«MANUEL DE LARRAMENDI»
SEMINARIO — B° del ANTIGUO

El curso próximo 1.982—1.983 formará con el Colegio de S. Sebastián Mártir un único colegio mixto que abarcará desde la Preescolar al C.O.U.

Solicitud de inscripciones:
Preescolar, EGB, BUP y COU:
Dirigirse a, **Seminario Diocesano,**
P° Hériz
Tel. 21 38 00 **de 3 a 7 de la tarde,** de lunes a viernes.

Datorren ikastaroan 1.982—1.983
S. Sebastián Mártir ikastetxearekin, **neska-mutilen ikastetxe bakarra** izando da **Eskolaurretik COU'raino.**
Leku eskakizunak:
Eskolaurre, EGB, BUP eta COU'rako: Zuzendu,
Donostiako Seminariora, Hériz pasealekuan.
Tel. 21 38 00 arratsaldeko **3.etatik 7. etara,** astelehenetik ostiralera.