

TENE MUJIKAREN SUKALDE-IZTEGIA

I. Sarrera

1. *Lan hau.*

Errobustene MUJIKA EGAÑA Deban jaio zen 1888-V-24an. Eta 1981-XI-16an bukatu zen haren bizitza.

Majisteritza egin ondoren irakasle izan zen emakume hau eta euskal idazle ere bai garai zail haietan. Bere euskal lanak Jon Bilbaok aipatzen ditu, *Eusko Bibliographia* liburuan 5. tomoan, 507. orrialdean. Baina hemen aurkezten dudan lantxo hau ez da agertzen *Bibliographia* horretan ez beste inon. Egile berak *Eusko Bibliographia 1976-1980*, 860. orrialdean beste T. Mujikaren lantxo bat aipatzen du, baina hau ez. Gure arteko euskaltzale jator baten lana da eta gure oroimen kulturalaren ataltxo bat. Eta oroimen kultural guztiak bezala, lehenaren alderditxo bat erakusten digu eta lehen hori orainera ekartzen digu, guk geure lehenagoko sustraiak ezagutuz, geroa osoago eraiki dezagun, lehenago hutsuneak errepikatu gabe eta geure nortasuna gordez.

Testu hau garai hartako grafian idatzi zuen Tenek. Hemen 'Euskal klasikoak' sailak jarraitzen dituen irizpideak hartuta aurkezten dut. Bokal luzeak ez ditu jartzen askotan baina hemen bikoitzez idazten ditut: maairatu eta ez mairatu, leen eta

ez len. -A eta mugatzailea elkartzerakoan ez du disimilaketarik egiten: saldaa eta ez saldea etabar. Baina erea idazten du behin.

Letra gaineko pikor guztiak kendu ditut eta beti ll edo tt agertuko da pikordunen tokian. Eta rr silaba ez tratatuetan. N eta y agertzen diranean bere horretan utzi ditut. Idazkerako hutsak zuzendu eta apostrofeak eta gidoitxoak kendu ditut deklinabidean eta hitzetan. 'Euzko' horrela utzi dut garai bateko lekuko bezala.

Orritxo hauek Zornotzan 'Jaungoiko zaleren' irarkolan argitaratu zituzten edo argitaratzeko prestatu behintzat 1931n. Aurrengo orrialdeak zenbakirik gabe daude hiztegiko lehenengo hitza hasi arte. Hor 7 zenbakia dago. Zenbakirik gabeko orrietan, hirugarrenean, eskaintza bat jartzen du: 'Opalitz. Nereztat onginai aundia zuan irakasle maite, Buztintzatar Ebaista jaun zanaren oroipenez, bere alargun Buztintzatar Basile andreari. Egillea.' Bosgarren orrialdean, Teneren iritziz hartzaile izango direnentzat hitz batzuk jartzen ditu: 'Etxekoandreari itz bi'.

Eta horren ondoren hiztegitxoa dator. Orrialde bakoitzean zutabe bi jartzen ditu, baina hemen hitz bakoitza datorren jarraipenean ezarri dut, zutabeak kenduta. Hamaseigarren orrialdean amaitzen da testu hau 'aiori txaldana' azken janaria delarik. Bila ibili arren ez dut gehiago aurkitu eta ezin dut jakin gehiago argitaratu zuen edo gehiago prestatu zuen argitaratzeko.

2. Lan bonen gaia.

Gaia izenburuak berak ematen digu: sukaldaritza da. Sukaldaritza liburuak bazeuden eta euskaldunek eginak. Baina egile asko ez ziren euskal hiztunak eta gehienak erdaraz zeuden. Gainera zeudenak ere ez ziren lar ezagunak egun haietan. Euskal sukaldaritzaren bibliografia J. MARDONES ALONSO jaunak bildu du, *Bibliografía de Gastronomía Vasca (1800-*

1959). *Apuntes y anécdotas sobre libros y autores*, Arabako Foru Aldundia, Gasteiz, 1997, liburuan. Tenek euskara arlo berri xamar baten erabiltzeko asmoa agertzen du, eta asmo hori bete ere bai, saio hau hain luzea ez bada ere. Diglosia egoera baten, hizkuntza ahulena sendotzeko bide bakarra, hizkuntza hori ahal denik eta ondoen ezagutu eta erabiltzea da. Eta horixe nahi du lantxo honek. Emakumea izanik eta gainera itsasertzekoa, ondo ezagutzen zituen sukaldaritza eta arrain sukaldaritza eta inprimategian ere atera zizkioten orritxo hauek. Baina ez dakit zatika ateratzeko ziren ala orritxo hauetan amaitzen den lana. Aragi batzuk, arrain batzuk, ezta eta ahi batzuk maneatzeko moduak adierazten ditu.

3. Hizkuntza

3.1 Lexikoa.

Hizkuntza txukuna erabiltzen du. Izen tekniko batzuk aipatzen ditu, arrain izenak, tresna batzuen izenak eta dagokionean, aditz aproposak ere sartzen ditu. Adibidez ´maluskatu´: janari bat alperrik galdu dela adierazteko.

Neologismo batzuk ere sartzen ditu baina testua ez dute asko astuntzen eta gogortzen, eta hiztegitxo honek ez du garbizalekeria kutsu gehiegirik. Batzuetan gaztelerazko hitz ezagunago eta errezagoari euskal ordain bat jartzeko. Esaterako ´Aari egosgozatua. Ez bururik nastu: egosgozatua erdel usaindun gixatu kendu nai degu-ta´. Ez dut uste besterik gabe arbuiaitzeko hitza denik. Badira egosgai, egogaitz, eta egoserrez behintzat, euskal hitz jatorrak direnak. Eta kontu handiagoraz ibili beharra daukagu euskal maixurik ezagunena den ETBk honelakoak erakusten dituenean kirol sailean behinik behin: ´X jokalaria faltan bota dute´ edo 1996an entzun nuen beste hau: ´munduko txirringularitzaren florea eta esnegaina bildu da hemen´. Badu T. Mujikaren lantxo honek erakutsi egokirik euskara erabiltzerakoan, hizkuntzaren sena gorde nahi bada.

Hiztegia begiratzen badugu aberatsa da eta zehatza. Esate baterako, ahariaren izen desberdinak jasotzen ditu adinaren arabera. Hori euskararen aberastasuna bada ez dago arrazoirik baztertzeko. Dena den, hiztegi honen adibide egoki batzuk aipatu nahi nituzke hemen, esandakoa argitzen dutenak.

Erabiltzen ditudan hiztegiak hauek dira: Azkue, L. Akesolo etabar, *Diccionario Retana de Autoridades*, L. Mitxelenaen *Orotariko Euskal Hiztegia* eta P. Mujikaren *Euskal Hiztegia*.

Abakandoa : bogavante.

Abao, abau : panal de miel

Abatz : cuenco.

Abazeria, abazuzi : condimento, guiso (Azkue eta DRA).

Abo : ´almaiza, euskel gaiztoz´; mortero (DRA).

Abrina, abrena : colayo, ´un pez sin escamas´(DRA).

Aiaundi: erderaz crema deritzana

Aingeru guardakoa : raya (DRA).

Aingiratxa : ´ur kresal eta geza nastuan egiten dan aingira zuri txikia´; angula (DRA); anguila (Azkue).

Aingira morea : lamprea, angula de pintas, (DRA).

2 Aiori : natilla (DRA).

Arrautzorakia: bizkotxoa.

Ayetz : machete, (DRA).

3 Bira eman : dar la vuelta, (DRA).

Elar : Brezo, aulaga (DRA).

Erregorritu : dorar (DRA).

Ezur lokarriak: ´tendones´ esateko.

Gardoztu : chamuscar, (DRA, P. Mujika, L. Mitxelena).

4 Irabiatu : batir (DRA).

5 Iransagar : membrillo (DRA).

Kusku : cáscara (DRA).

Kutsua : el resto (DRA).

Gorritu : pelar; gorritzen dira :se pelan. Narru gorritu : quedar desnudo (DRA).

6 Maluskatu : estropear (DRA).

Matxarda : rejilla (DRA).

Sukuontzi: edo "sopera".

Txaldana (aiori) : natilla ´simple´ (DRA).

Txongo : txerri ezurra giarrarekin (DRA).

Uraza: lechuga.

Zali : cucharón (DRA).

Zaranda : criba (DRA).

Zuku : caldo, papilla (DRA).

Zukutu : hacer sopa, reducirse a pasta (DRA).

Gazteleraren menpekotasunean ez erortzeko asmoa ere erakusten du, euskal hitz jatorrak erabiliz, gaztelerazko forma errazagoak ez hartzeko. ´Ogi xeetatutan bildu´ esaten du behin, ´pan rallado´ adierazteko. ´Uraza´ hitz zaharra berreskuratzen du.

Neologismoak. Batzuk sartzen ditu, baina ia denetan gaztelerazko ordaina jartzen du. Horrela zein den neologismoa eta zergatik jarri duen adierazten digu. Dena den, ´baño maria´erabiltzen du.

Asko ez dira eta adibide ia denak aipatuko ditut hemen.

Akeita: ´akeitazko aioria´: natilla de café.

Arrautzoraki : bizcocho.

Azpintxua : solomillo.

Egosgozatu : ´erdel usaindun gixatu kendu nai degu-ta´.

Eikontza : construcción. Ez du adierazirik ematen, baina hau dela dirudi.

Erregosi : prejittu.

Gatzozpinka : ´erderaz ensalada´.

Ingi : paper.

Iraukitzeko : irauki = conservar (P. Mujika).

Iroiren : minuto (P. Mujika).

Okoren : pastela (P. Mujika).

Atsotitzak. Atsotitzen bat edo beste ere aipatzen du era egokian eta bizitasuna ematen dio testuari. ´Aarrak eltzarretik, eltzarrak euli kaketatik´ aipatzen du janari batzuk nola galtzen

diren azaltzeko. ´Eltzarrak aarra berea du´ ere jartzen du. Biak AAR hitzean. Eta sarreran beste esaldi hau: ´ez du ba arto bero usairik nik bayezten detan onek´.

Erdal kutsua. Baita lokailuaren erabileran nabaritzen da. Honi adibideren bat: ´azala kentzeko baita sutan igaro´ edo ´etxean jateko asmoz il oi duten ardiak baita´. Ere bat falta da dagokion tokian jarrita.

3.2 Morfologia.

Morfologia egiturak gipuzkerakoak dira. ´Zertzat´ kasua, maiztasun gutxikoa dena egoki jartzen du behin: ´langostatzat jaten dute´. Bide batez jateke batzuen eta arrain saltzaile batzuen iruzurtzua agirian uzten du. NORI singularrerako -RI jartzen du eta pluralerako -I: arrainari, eta pluralean aingirai edo geyenai.

3.3 Morfosintaxia.

Perpaua bakunak antolatzeko egiturak ezagunak dira. Testu honetan erabiltzen dituen menpeko egiturak aipatu nahi ditut. Alfabetoz honelako menpekotasunak agertzen dira: baldintzazkoak, denporazkoak, erlatibozkoak, helburuzkoak, kausalak, kontsesiboak, moduzkoak eta osagarriak.

Baldintzazkoek hiru egitura dituzte: menpekotasuna baldinean; nominalizazioa + -kotan; ezkerreko lokailu lexikalizatuarekin. Adibideak: ´arrikatz sukaldetan eukitzen badira, bereala egiten zaye txongo inguruan hasita´. ´Eta erabiltzekotan, garbienak arrizkoak´. ´Ba irakin ezkerreko arrautza pikortu egiten da´.

Denporazkoak.

Menpekotasuna aditza jokatura + nean; aditza jokatu eta arte/artean lokailuen bidez. Honen aldaki bat aditz laguntzailea ezabatuta:

´erregorritu danean, gelditu dan kutsua zukutu...´. ´umeari titiko dan artean, arkume...´; ´zerbait gorritu dedin arte egiñaldi bat eman´; ´salda agortu xamartu arte, irakiten euki´.

Menpekotasuna aditza jokatu gabe eta ondoren jarriz; edota lehenengo partizipioari -takoan erantsiz: ´onela euki ondoren, erre bear dan erratilluan ipiñi´; ´alde bat gorritutakoan arduraz beste aldera bira eman´.

Erlatibozkoak.

Menpekotasuna aditza jokatuta +n; edota aditza jokatu gabe lehenengo partizipioan + tako: ´gelditu dan kutsua iragazi zainoriak zukutuz´; ´gurinez igortzitako paper edo ingi zuri arizkoan aingira bildu´.

Helburuzkoak.

Menpekotasuna aditza jokatzuz subjuntiboan: ´ipiñi...baña su arinaz geldika egin dedin´; ´ta ingurua atxurtu, zabaldu ez ditezen´.

Menpekotasuna aditza jokatu gabe +nominalizazioa + -n, -ko, -arren erantsiz: ´leenengo gardoztu azala kentzeko´; ´ta la-bean erretzen ipiñi´; ´salneurri obeago irixtearren langosta ize-narekin saltzen dute´.

Kausalak.

Menpekotasuna aditza jokatzuz -lako atzizkiarekin: ´...uretarik kanpora ere luzaro bizirik irauten dutelako, bearrezko izaten da norberak erailteza´.

Menpekotasuna aditz jokatuari -ta, -eta atzizkia erantsiz. Nominalizaziori ere eransten dio -eta: ´...gutziz ona da, egazti abek galdu egiten dute-ta´; ´gizasemeak aintzat artzeko lain lan ez du ematen ezti argizagiak banatzeak-eta´.

Menpekotasuna aditz jokatuari -z erantsiz perpaus kausal adierazgarria antolatzeko: ´Gure basetxeetan, etxeoandreaken

gain oi da abaotik ezta kendu ta argizagia garbi bereizteko lana, erlauntz gutxi ta txikiak ditugunez...´.

Kontsesiboak.

Menpekotasuna aditza baldineran jokatzuz eta naiz (nahiz)... ere lokailuak jarriz: ´...zerbait atsegiña, naiz eta basa gustoa zerbait nabaitzen bazaio ere´.

Moduzkoak.

Menpekotasuna aditzari lehenengo partizipioan -ta erantsiz: ´...ta su gainean ipini ondo astalduta´.

Aditz jokatuari -la erantsiz. Baina -la hau denpora adierazteko ere bada, eta hemen bezala ez dago argi denpora ala modua gehiago adierazten duen: ´...zenbait barazki lurtean dago-la, jotzen ditu aarzuri kaltegarriak´.

Osagarriak.

Menpekotasuna aditza jokatzuz: ´...irakiten euki (baiña aragia geiegi egin ez dedin ardurearekin)´.

Menpekotasuna aditza jokatzuz -la atzizkiarekin: ´...bear beste eginda dagola irixten zayonean, etxeoandarearen gain oi da...´.

Menpekotasuna aditza jokatzuz eta -na erantsiz, perpaus nagusiko aditzak iritzi bat adierazten duenean: ´...onelako lan aundi bat akats gabe egiteko lain ez naizena ondo dakit´.

Menpekotasuna aditza nominalizatuta jarriz: ´... ollo ta aatak baratzean askatzea guztiz ona da´.

Amaiera emateko sarreratxo honi, ez dut lortu jakiterik luze-agoa zen ala zatika argitaratzeko asmorik zuten, ala Tenek bukatu gabe utzi zuen. ´Saltsa au ta besteak beren atalean´ idatzi zuen, baina hiztegitxo honen azken hitza ´aiori txaldana´ da. Eta besterik gabe hona hemen Tene Mujikaren testua.

II. Sukalde iztegia

Etxekoandrei itz bi

Euzko usaindun ‘Sukalde Iztegi Orokor’ batekin natorkizu, etxekoandre. Onelako lan aundi bat akats gabe egiteko lain ez naizena ondo dakit; baña, etxaldeko-zuurtasun-jakintza gauza bearrekoa da emakumearentzat; eta jakintza ontan, sukaldeko lanari dagokiona, garrantzi aundiduna; ta euskel idaztietan utsune au arkitzen det. Berau betetzearren ba, ta bestek ez dagine ezkeru, neuk egitera ausartu naiz. Jaungoikoa lagun detala, aalegindu naiz jangintza edo sukalde gayetan garrantzidun ezer guzia biltzen, batez ere zerbait euskel usaya arkitu badiot.

Norbaitek esango du, jangintzan ez degula euskotarrak geure era berezirik, baña bayetz uste det nik. Beintzat jatekoa ongarrizeko erea oso geurea degu; ernarazteko mota gutxiago ezartzen diogu jatekoari beste errietan baiño; ta ala ere, egikeragatik edo, atsegiñagoa irteten zaigu. Etxekoandra gaztelar batek onela zesakion euskotar bateri: Zuk ez diozu nik ainbat ongarriz ezartzen jatekoari, baña nik baiño goxoagoa egiten dezu’. Ez du ba arto bero usairik nik bayezten detan onek.

A

AARI.- Adar unbil, zeartara zimurtu ta biribilduak ditun, abeltxo illedun ausnartzalle etxetia. Aragi urintsu ta onuratsua du; baita larru ta illea ezer askotarakoak ditu.

Beronen emeari, ardi deitzen diogu; umeari, titiko dan artean, arkume; urte bete duan arte, bildotx; bigarreanean, arkazte; baita berauen taldeari, artalde.

Euskotar artean, toki geyenetan beintzat, aarikitán geyen jaten dana bildotxa da; ez gera aariaren aragi sendo usaindunaren ain zale; ala ere, aariki ondo ipiñia jaki onuratsu ta atsegiñia da. Baña aragi onek bearreko du beti, jan bear dan baiño egun bat aurretik, ondo zanpatzea, zerbait samurtu dedin. Berau ipintzeko era batzuk ara;

Aari-iztar errea. Zaiñak ebaki, baita anka-ezurra ere erdi in-gurutik, eta kendu. Ayetz edo matxet batekin, edo obeto, be-ronen gorroakin goitik beerantz mamia jo, zanpatu bigundu dedin; olio-z busti, gatz eman, baita kipula zati batzuk, bi edo iru baratzuri atal, perrexil eta zaiñori txikituak ere bai, ta egun bat ososan utzi. Onela euki ondoren, erre bear dan erratilluan ipiñi urdai-gizen zati batekin; baita katillu bete salda ere ego-tzi, ta labaan erretzen ipiñi; beti ere, erratilluan egin dan ku-tsuaz iztarra berriro bustiaz. Erre samartu danean, erratillu sa-kon batera aldatu bere kutsu ta guzti, ta su ganean ipiñi ondo estalduta, baina su ariñaz, geldika egin dedin. Gero kutsua ira-gazi, ta maairakoan bero-bero iztarrari berriz gaiñetik berau egotzi. Uraza gatzozpinduaz maairatzen da.

Aari-iztarra gipuzkeraz. Urdai-gizen eta azpiki zati bi kipula ta perretxiko batzugin era bat txiki txiki egin. Aari iztar on bat ar-tu, goitik beera ebaki ta sakon bat egin, eta urdai ora orrekin bete; baita au eginda biribilean iztarra ondo lotu. Erratilluan koipe ta kipula zati aundi batzugin ipiñita, zerbait gorritu den arte eginaldi bat eman; ondoren salda egotzi, ardo beltz pixka bat, eta zaiñori batzuk. Aragia biguntzen danean, gelditu dan kutsua iragazi zaiñoriak zukututa, baiña koipea zerbait kendu. Saltsa mee-xamarra gelditzen bada, irakin batzuk eman beroni bakarrik eta zerbait loditu dedin arte.

Beste era bat. Al dan itxura oneneko utziaz, iztarra goitik be-era ebaki ta ezurra kendu. Barrungo aragi bitarteetan urdai gi-zen xerrak zirrindaratan ipiñi, gatza eman, eta ogi xetua ere egotzi. Ogi au ganetik jerez ardoaz busti. Au eginda, iztarra ondo ondo lotu, eta erre bear dan ontzian ipiñi, koipe, kipula, perrexil, eta baratzuri atal batzugin; salda-z busti, ta labaan sar-tu. Erre-gorritu danean, gelditu dan kutsua zukutu ta iragazi ganera botatzeko. Edozein gatzozpinkiz maairatzen da.

Onezkero irakurle orrek galdetu dezu: ¿“Zeri deitzen dio onek gatzozpinkiki”? Erderazko ensaladatatzat auxe eman digute, ta po-zik artu leike, egokia da-ta.

Aari-sayeskiak. Sayeski edo txuleta ebaki, ayetzakin jo, zanpatu, gatz eman eta antolatu oi bezela. Ogi xeetuari perrexil ta baratzuri txikituak nastu, ta sayeskiai egotzi zapal-zapal ondo ogitu ditezen arte. Erratillu zabal-zabal baten koipetan ipiñi bat-banan, ozpiñez busti ta laba beroan egin. Alde bat gorritutakotan arduraz beste aldera bira eman. Egin eta bereala maaira bear dute.

Aari egosgozatua. Ez bururik nastu: egosgozatuaz erdel usaindun "gixatua" kendu nai degu-ta. Aarikia zatitan ebaki, ta erratillu baten, koipe, gatz, kipula zati aundi, urdai-giar, ta baratzuri atal batzukin ipini. Ez su aundi ez txikiegian egin, erratillua ondo estalita, ta beti ere aragi zatiai bira eman, barrenean eldu ta erre ez ditezen: baña ardura aundiz, aragia maluskatu ta apurtu gabe.

Gorritzen danean, salda, naiz ur beroa egotzi aragia estaldu arte; baita egotzi zaiñori txiki ta uraza zati batzuk ere. Salda agortu xamartu arte irakitan euki (baña aragia geyegi ez dedin ardurearekin), gero zaiñori ta urazak atera, gelditu dan saltsa zukutu, iragazi, ta maairakoan bero-bero aragiari egotzi ta beronekin egin diran barazkiak apaindu.

Aari azpintxua. Erdel solomillo ordez, darabilt "azpintxo". Egun bi aurretik gatzuretan ipiñi, gatz, kipula txikitu, ozpin, perrexil, eta olio on pixka batekin. Olio goritan gorritu bat eman; gero, kipula ta baratzuri txikitua ta urdai zatitxo batzuk egotzi. Abek gorritu ondoren ardo zuri ta azukre pixka pixka bat egin eta egosi. Gelditu dan kutsua iragazi, piper beltz pixka bat eman ta bero-bero maaira.

Aari burua. Ur epeletan aal guzia garbitu; gero irakin bat eman leen kendu ezin izan zaizkan odol zikiñak kentzeko. Onela ondo garbitu ondoren, ezur lokarriak aizto batekin ebaki, ta baratzuri, perrexil ta urdai-giarra elkarrekin txikituak barruan sartu; baita koipe, piper beltz eta gatz pixka bat ere. Ondo lotu, ta erratillu baten koipetan gorritu arte egin; ondoren

koipe ontara kipula txikitua ondotxo bota ta gorritzen danean, salda egotzi, burua egosi dedin, pipermin pixka bat ere eman.

Esan bearrik ez dago, saltsa iragazi.

Aari mingaÑak. Leenengo, gardoztu azala kentzeko; gero egosi bigundu ditezen arte. Zati mee luxezkatan ebaki, iriñetan bildu, ta koipetan erregosi (prejittu) saltsamiñ bero-beroz atera. (Saltsa au ta beste asko beren atalean datoz).

Aari birika. Egosi bat eman pitza ondo kenduta. Egosi ondoren zati txikitan ebaki, ta erratillu baten koipe, gatz eta kipula txikitu ugarirekin ipiñi guzia erabat, eta eragiñaz su bizian egin. Ondoren tomate gordin batzuk egotzi, baita su bizian berriez ere egiten jarraitu, tomateak gordin gustua utzi dezan arte. Egin eta bereala maaira.

Aari gibela. Zati mee txikitan ebaki, baita kipula ugari ere txikitu, eta alkarrekin koipetan erratillu baten egiten ipiñi; gatz eman baita, ta sarri-sarri eragiñaz su bizian egin. Bear beste eginda dagola irizten zayonean, zali bete jerez ardoa egotzi, ta zerbait agortu dedin arte egin. Egin eta bereala maaira bear du, bestela gogortu egiten da ostera ere.

Aariki gordiña iraukitzeko. Edozeiñek daki "frigorífico" izendun gordeleku otzaren berri; baiña edozeiñek ez du onetariko tresnarik etxean, garestiak dira ba. Zenbat gauzari iraun arazteko bearreko zaigu leengo era zaarrai eldutzea.

Basetxeetan, etxean jateko asmoz il oi duten aari edo ardiak baita, ta onelako batek egun askotarako jakia du sendian, eta gazitu gabe iraun arazten jakitea, ondo datorren gauza. Iraukitzeko era zaarretako bat, ara: aragi zatiak zapi zuri garbitan ondo bildu estu estu, ta ondoren lotu. Egur-ikatz autsetan gorde, ipar aldera ematen duan gela ezean; eta onela gordetako aragi orrek amar edo amabi egun ondo irauten ditu, gazitu gabe.

AARIKI.- Aariaren aragia.

AAR.- Soin luze, biribil, estuerraz, bigun, ezurgabeko ta eraztun antzekotan ataldua oi duten zomorro mota geyenai ematen diegun izena; batez ere gauza ustelduetan sortzen dirainai. "Aarrak, eltzarretatik; eltzarrak, euli kaketatik" esaera zaarrak diotenez baiña eulikaka gabe ere, udaldian beintzat bereala egiten zayo aragi ebakiari; ta: "eltzarrak, arra berea du" esaera zaarrak dio baita, ta onetan kontu aundia bear da. Udaldian egun batetik bestera aragi ebakia euki bear bada, baratxuriz ondo igurtzitzea guztiz ona izaten da, ta zatiak elkarren gainean ipiñi gabe bat-banan zabal ipiñi. Urdai azpikoari ere, arrikatz sukaldeetan eukitzen badira, bereala egiten zaye txongo inguruan asita; augatik ez dira sukaldeetan euki bear egur sua ezpada beintzat.

Zenbait barazki lurrean dagola jotzen ditu aarzuri kaltegarriak; batez ere aza ta urazak, eta berealako baten kirtenuts utzitzen ditu.. Onela jotakoak, ondotik atera, ta ingurua atxurtu zabaldu ez ditezen, lurrak galdu egiten ditu ba; ta beti ere sail ura sarri atxurtzea bearreko da, zabaldu ez ditezen.

Aar zuri au galtzeko baita, ollo ta aatak baratzaan askatzea guztiz ona da, egazti abek galdu egiten dute-ta.

AARJUA.- Sagar, iransagar, madari ta orrelakoak, zuaitzetik ekarri oi duten gaxoa. Bai da negu sagar mota bat, aundi ta garratza, geyenbat jotzen duana; ta augatik ondo eldu baiño leen merke oi da salgai. Sagar au onela ondo eldu gabea "jalea" deritzan gozokia egiteko berau da onena, ta merke irteten du.

ABAKANDO.- Otarrain mota bat langostino deitzen zayostenen endakua. Beronek bezela buztan motz eta agin aundiak ditu; soin biribil luzeska, kuskur gorri-beltz, pikortsuaz jantzia. Jatetxeetan-da, langosta izenakin maairatzen dute; baiña onek baiño mami gogorkiango ta zakarrago du, naiz ta alde gutxi; beintzat asko dira ezagutzen edo igartzen ez dutenak, eta langostatzat jaten dute; baita izen ori eman ere, ta izen orrekin saldu.

Gure arrantzale artean eta itxas urietan, bere euskel-izen "Abakando" besterik etzayo ematen; baiña arrain saltzalleok, salneurri obeagoa irixtearren, langosta izenarekin saltzen dute. Erderazkoen artean ere, au bera gertatzen da. Ez diote saltzalleak beronen izen jator "bogavante" ematen baiña bai langosta; ta aintzat saldu-erosten da. .Abakandoa ba, langosta ipintzen dan era beretan ipintzen da. Onen atalerako utziko degu abek irakastea.

ABAO (Abaraska).- Erleak ezta ezartzen duten, sei-aldedun zulo sakon berdin elkartuz egindako eikontza; argizagia deitzen diogun gayez egiña.Gure basetxeetan, etxeakoandreak gain oi da abatotik ezta kendu ta argizagia garbi bereizteko lana, erlauntz gutxi ta txikiak ditugunez, gizasemeak aintzat artzeko lain lan ez du ematen ezta argizagiak banatzeak-eta. Ziyo beragatik ontako tresna berezirik ere ez da erabilten; eskuz egiten dute lan au egoki asko gure etxeoandrak.

Leenengo, abaoa ondo estutu, ezta aal guzia kentzeko, garbi garbi argizagi apurtxo gabe. Gelditzen dan argizagi kondarra ontzi garbi baten ipiñi, ta su geldian ondo urtu. Bero dan arte, zapi zarge baten igaro, barrenean ur piska batekin eukiko dan beste aspil batera. Argizagi garbia artzen dan aspillean ur piska ipintzea, berau gogortzen danean ontziari egotzi ez dakion izaten da.

Argizagi opil abek, ez dituzte gure etxeoandrak edozertarako izaten; agitz beintzat, onen obaria sendiko ildakoen oroimenez argitan erretzeko gordetzen dute.

ABATZ - Esnea mamitzeko eukitzen dan lurrezko ontzi aundia.

ABAZERIA.- Itz au euskel sukaldeetan, naiz ezaguna izan ez, beintzat Azkue jaunaren "Diccionario Vasco-Español-Francés" onela dakar: Abazeria: (B-a) condimento, guiso". Itxura dagonez Bizkaiko Arratixan jatekoa ongarrizeari esaten diote orrela.

ABAZUZI.- Baita au ere ezezaguna, baiña iztegi orrek berak dakar: (Azkue: *Diccionario Vasco-Español-Francés*) Abazuzi : 1.º (B-m) guiso, condimento: appret, condiment. BAUKO ORREK KOIPEA TA ABAZUZIA. Azkue jaunak bildu duan itz onek bere esakun ta guzti, itxura dagonez Mundakan bizitokia badu.

ABO.- Euskel gaiztoz almaisaren izena ematen diogun burni gorri, zur, edo arrizko katillu antzeko ontzi sakon biribilla. Jatekoarentzako ongarri gayak sukutzeko erabili oi da; baiña sukaldari onak aintzat artzen ez duten tresna da. Geroago ta gutxiago erabiltzen da ba ontzi au sukaldeetan; eta erabiltzekotan garbienak arrizkoak.

Antxiñako beste burni-gorritzko oyek erabiltzeko baiño gauza zaar bezela gordetzeko edo apaingarri dist-dist agirian ipintzeko obeak dira; burni-gorriak edo gai orretazko ontziak, jangintzan ardura aundi ta bereziak bear dituzte-ta osasunaren kaltegarri izango ez badira.

ABRIÑA.- Eskata edo eskama gabeko larru lodi nabardun arrain ego zabal, biribil, luzea. Mami zuri izpitsu atsegiña du, baiña larrua kendu egin bear izaten zayo.

Itxas gizonak egin oi dute, iriki, barrunpea kendu, zabaldu egalik-egal, zotz bat katigatuta, ta aizetan legortu. Onela ondo-ondo legortuta noiz nairako jakia izaten dute; batez ere sagar-dotegietan, erreta jaten dute larrua kendu ondoren.

Berritan, larrua kendu ta buru-barrunpe gabe saltzen dituzte, ta agitz merke. Ez da berau ipintzeko era berezirik, ezta era asko ere; baiña ara batzuk:

Abrin erregosia. Garbitu, goitik beera bizkar ezur ondotik ebaki, ta gero bestera ere ebakiaz zati luzeskak egin; gatz eman, baita limoe ttantta batzuk ere. Zatiok iriñetan biratu, gero arrautzetan, eta su geldi xamarrean erregosi (prijittu); su bizian egiten badira ez da mamia bear ainbat egiten.

Abriña perrexil saltsan.- Erratillu zabal baten oliotan kipula buru bat eta bi edo iru baratzuri atal txikituak, zerbait gorritu; ondoren perrexil ugari xamar ta bereala irin pixka bat, eta zali bete saldarekin busti. Abriñ zatiak bertan sartu; gañetik berriz zali bete ardo zuri egotzi, ta amar iroiren betean irakitan euki.

Abriña Motrikuko erara. Oi bezela oliotan, baratzuri atal batzuk, txikitu ondoren gorritu ta patata batzuk zatituta olio orretan baita zerbait egin. Bereala salda edo ur beroa egotzi, ta irakin batzuk eman, bear duan gatzakin. Patatak bigun samartu diranen abrin zatiak sartu ta beste irakin batzuk eman biak bear ainbat egin ditezen arte. Zerbait saldatsu bear du onek izan.

AGAI.- Makilla luze, zuzen-zuzena. Esku makillak baiño iru edo lau aldiz luzeago ta lodiago diranai ematen zayote izen au. Gure sukaldeetan leenago bearreko gauza zan sabaiko karkoetan katigatuak bost edo sei onelako agai eukitzea, lukainkak legortzeko; gaur baiña lukainka txortak zintzilik.... dendentan bakarrik ikusten ditugu, ta nun ta nola egindakoak ez da kigunak jan. Ez degu ba sukaldeetan orain agai bearrik.

AI.- Iriñ, esne ta azukreaz egiten dan orea. Gipuzkoan toki batzutan, Gabon apariko jaki jatorra da; maai azken bearrekoa gabonean. Edozein egunetako ere baiña jaki atsegin ta merkea da. Galdara baten litro bi esne, kilo laurden azukre, gatz piska bat, eta kanela sotz birekin egosi. Katillu baten beste kilo laurden bat ogi irin ipiñi ta irin oni zali batekin eragiñaz, gutxika gutxika [zali?] txiki bat esne egotzi, pikorta gabeko ora mee bat egin dedin. Galdarako esneak irakiten duanean, baita esnari eragiñaz irin ora au egotzi, ta beti eragiñaz ontzi barrenan, egotzi ez dedin, irakin batzuk eman iriña egosi dedin arte. Naiz otxik, naiz berorik, norbera zaleen dan bezela maairatu.

Emen esan degun ainbat iriñekin aya lodi xamarra ateratzen da; meeago nai izan ezkeror iriñ gutxiago ipintzea besterik ez da. Berdin azukrea ere norberak nai beste kendu edo egotzi; bakoitza zale dan bestean.

AIAUNDIA.- Baita esne, iriñ, azukre, ta arrautzaz egindako orea. Erderaz “crema” deritzana. Iriñ gutxikin ai mee-xamarra egin; irakitan dagola sutatik alboratxo atera. Katillu baten., zali txiki bat bete urekin, arrautz gorringo batzuk ondo nastatuta, euki, ta ai bero ontatik piskaka piskaka arrautzai egotzi ondo nastatuaz edo eragiñaz. Bereala au bera su ondoan egin arazi unetxo baten, baña irakin gabe; ba irakin ezkerro arrautza pikortu egiten da. Litro bat esnerentzat sei arrautza gorringo. Kanela edo bainilla norberak nayen duanaz esnea irakindu. Aiaundi au, agitz, okore edo pastelak bete ta apaintzeko izaten da.

AIGURENA.- Zuku atsegin eta aundikia. Erratillu sakon baten eun gramo esne guriñ edo mantekilla urtu. Bereala bi zali bete irin egotzi, guriñetan nastatu baiña erre gorritu gabe. Au egin da, litro bat inguru salda ugaldu, kopatxo bete Jerez ardo ona ere bai, ta ordu laurden inguru irakiten euki. Aurrez nastatuta eukiko diran iru arrautz gorringo, salda onekin batu, ta bereala zuku ontzi edo soperara iragazi maaira eramateko. Soperan baiña aurrez ogi-mami laukitan txiki-txiki ebaki ta oliotan prejittuak euki. Saldaa aben ganera bota. Zuku edo sopa atsegin eta errex egitekoa berau.

AINGERU-GUARDAKO.- Ez da berau euskal itz jatorra, baiña izen au ematen diote Donosti ta inguruetan, arraiñ zabal, zapal, mee, egaletan egotxuak ditun buru txiki bateri. Orain, gauza guzia bezela arraiña ere garestitu egin da asko ta, AINGERU-GUARDAKOA ere aberatsak aintzat artzen dutena da, baiña leenago agitz beartsuen jakia zan. Ez da arraiñ zazarretakoa; zerbait atsegiña, naiz eta basa gustoa zerbait nabaitzen bazaio ere. Ara ipinkera batzuk:

Aingeru-guardako egosgozatua. Ondo garbitu ta egatxuak ebaki ondoren, ontzi baten egosten ipiñi, ondo estalduko duan ainbat ur, kipula buru bat, perrexil, gatz, eta ozpin pixka batekin. Bi edo iru irakin artu arazita, egosi dan urtatik atera. Erratillu baten oliotan kipula txikitua erregorritu, bereala irin

pixka bat egotzi, berotu bat eman, eta zali bete ur egotzi, baita beste onenbeste esne ere. Irakin batzuk egin ondoren arraina bertan sartu; beste irakin txiki bat, eta jateko gertu dago.

Aingeru-guardakoa perrexil saltsan. Gorago esan bezela garbitu, egosi, ta azala kendu. Perrexil saltsa egin oi bezela, ta bertan irakin bat eman leen egosi dan arrainari. Ez du besterik bear. Baiña edozeiñ eratan ipintzeko ere bearreko du leenengo egosi ta azala kentzea, ta ez beste batzuk bezela gordiñik saltsai egotzi. Egosi-otza jateko ez da atsegiña.

ANGIRA.- Mota askotan banandutako arraiñ enda biribil, luze, buztan aldera zertxobait zapalagoa. Oso biurkorra da, ta gaiñetik duan likirdeagatik, leun eta guztiz labana. Ur gezatakoa. Era askotan ipiñi oi da aingira, ta edozela bere mami zuria guztiz atsegiña da. Urtatik kanpora ere luzaro bizirik irauten dutelako, bearreko izaten da norberak erailtzea, ta ontarako ezer ez errezagorik ontzi baten ozpin eta gatz ugarikin ipintzea baizik; bereala iltzen dira. Azala kentzeko baita, sutan igaro, ta zapi batekin goitik beera igortzi: bereala gorritzen dira.

Aingira erregosia italeraz . Garbitu ta azala kendu. Aingira aundia bada zatitan ebakita, ta txikiak badira osorik; salda, ardo zuri, kipula, zaiñori, ta perrexilakin egosi, bear dan gatza ere emanda. Aingirak kendu, ta gelditu dan salda ondo iragazi, ta berriz sutan ipiñi irakiten zerbait agortu dedin. Koipe berotan zali bete iriñeri bira bat eman, eta egotzi, salda ori loditze-ko baita. Bi edo iru arrautza gorringo esne pixka batekin nastatu, ta aingirak egosi diran salda lodia, egotzi; baita limoe tanta batzuk ere eman. Guzia ondo nastatu, ta aingira zatiak zabalean ipini ta abei ganetik bota; onela oztutzen utzi. Oztu diranean, aingira zatiok beren kutsuakin batera artu, ta ogi xeetatutan bildu; gero arrautzatan; berriz ogi xeetatutan eta onela olio berotan erregosi (prejittu). Abekin batera tomate saltsa maayan ipini bear da.

Aingira Tartaraeraz. Italieraz bezela berdin gertu; baiña erregosi bearrean, arizko paperetan bildu ta matxardan erre..

‘Tartara’ deritzan saltsa beronekin maaira bear da. (Saltsa au eta besteak beren atalean ikusi.).

Aingira laban erreá. Aingirak gertu, ta labarako oi diran erratillu oyetako (1) biribillean ipini. Aurrez oliotan kipula txikitua erregosi, bereala irin pixka bat bertan zerbait erregositu; salda egotzi, ardo zuri pixka bat ere bai, ta esan bearrik ez dago bear dan gatza ere emateko. Saltsa irakindu, iragazi ta aingirai gaiñetik bota. Onela labaan sartu bear ainbat egin ditezen arte.

Aingira illarrakin. Olio berotan aingirak erregosi; gero olio orretan kipula baita erregosi zerbait gorritu arte, ta bereala illarrak egotzi; ondoren salda ere bai. Illarrak zerbait biguntzen diranean, aingira sartu eta elkarrekin irakin batzuk eman.

Aingira eusko eraz. (Sic). Erratillu baten aingira ipiñi kipula, zaiñori, porru ta perrexillakin, salda ta ardo zuriz estaldu ta egosi; ta egositakoan aingirak saldatik atera, ta epelean euki. Zali bete irin, guriñ (mantekilla) berotan kutsutu, ta bereala aingirak egositako salda egotzi bere barazki ta guzi, ta irakin batzuk eman zerbait agortu dedin. Ondoren zarandan igaro, barazkiak zukutuaz eta saltsa garbia utzi, bere barazki kutsuakin. Bi arrautz gorringo, esne piska batekin nastatu ta abetara saltsa egotzi; su alboan “baño maría” deritzan erara eukiaz. Aldetik baita lusagar (patata) txiki batzuk beste erratillu baten koipeakin ipiñi; ondo estaldu, gatz eman, ta beste gabe su gutxian egin noizik bein eragiñaz, guziak berdiñ egosi ditezen. Ondo koipetan egositako patatatxuok, maairako plater azalean erdian ipiñi; aben inguruan aingira, ta gaiñetik guzia saltsa orrekin busti.

Aingira sakatua. Onetarako aingira aundia bear da. Goitik bera tripapetik iriki, mamiak alde bitara iriki, ta ezurra kendu.

Arrautz egosi gogor batzuk, eta urdai azpiko zati bat alkarrekin txiki-txiki egin ondo xeetu arte, ta trufa bat ere nastatu abekin. Guzi onekin aingira bete, ta zotz batzuekin egal biak

(1) oyetakoan jartzen du.

katigatu. Erdia salda ta beste ainbeste ardo zuriekin egosi, aingira, zaiñori, porru ta kipula bat ere egotzita. Egosi danean saldatik atera ta oztutzen utzi. Oztu danean, laba-erratillu baten ipiñi guriñez igortzita ta laban egiñaldi bat eman, beti ere egosi dan salda orrekin busti bat emanaz. Maairakoan zotzak kendu ta bere kutsu ta guzti atera.

Aingira errea. Guriñez igortzi, gatz eman eta laban erre. Bizkarretik mamia ezurretik askatzen asitzen danean, bertatik goitik beera ebaki ta gurin zatitxo batzuk sartu. Beste pixka baten laban euki, ta limoez bustita maairatu.

Aingira españeraz. Aundia bada, zatitan, eta txikiak badira osorik, iriñetan bildu, ta olio berotan erregosi. Aingirak egingakoan, olio orretan kipula erregosi tu, iriñ piska bat ere bai, ta salda edo ura egotzi zali bete; beste onenbeste ardo beltz; berdiñ Jerez deritzan ardoa ere; baita ereño, elar, perrexil, piper beltz eta piper gorri autsa ere. Ondo estaldu, ta aingira egosi danean, saltsa ori ondo iragazi maairatzeko.

Aingira egosgozatua. Aingira zatitan edo osorik, iriñetan bildu, ta zartagian olio berotan erregosi. Gero olio onetan kipula ta baratzuri txikituak erregorritu, ondoren iriñ pittin bat ere bai, salda egotzi, ardo zuri piska bat; eta bertan aingira egosi.

Aingira tomateakin. Egosgozatzeko bezela erregosi, ta gelditu dan oliotan kipula ondotxo baita erregosi gorritu arte. Bereala tomatea, oni egiñaldi bat eman eta bertan aingirak sartu, beste irakin batzuk emanaz.

Aingira saltsa zurian. Guriñez igortzitako paper edo ingi zuri arizkoan aingira bildu ta matxardan erre. Aldetik saltsa zuria egin; oni limoea eman eta aingira platerean eta saltsa bere saltsontzian, bakoitza bere gain maaira atera. (Saltsa au, "saltsa" atalean ikusi).

ANGIRA MOREA.- Bizkar nabar lerrotsua duan aingira mota.

ANGIRATXA.- Ur kresal eta geza nastuan egiten dan aingira zuri txikia. Aingira mota au azalik kendu gabe ipiñi bear da.

AIORI.- Esne, arrautz eta azukreakin egiten dan jaki gozoa. Beronen euskerazko izen au baiño geyago darabilgu erderatik artutako natillia; baña onen bearrik ez degu, etxeokandre; ba gure aiori jatorra, jaki oni oso-osoan dagokiona da-ta. Ez deza-zu ba geyago esan “Natillia egin bear det”. Esan zazu “Aioria egin bear det” eta abar. Ara nola egiten dan: Zortzi arrautza gorringorentzat kilo laurden azukre ta litro erdi esne. Esnea egosi kanela zotz edo bainilla zotz batekin, (bainilla, kanelaren seitik bat naikoa da) ta oztutzen laga. Arrautza gorringoak eta azukrea elkarrekin ondo eragindu ta eragiñaz esnea ugaldtu bertara. Baño marían sartu ta sutan ipiñi, gelditu gabe ta beti erabat eragiñez aioria loditu dedin arte. Ez du irakin bear. Ma-airatu bear dan ontzian ipiñi oztu dedin, eta arrautzoraki (bizkotxo) batzuk igari ditula.

Akeitazko aioria. Kanela edo bainilla ordez, akeita autsakin esnea egosi; txanoan pasa ta oztuten utzi. Bestea bezela arrautz azukreari egotzi, ta ur berotan baita sutan ipiñi, erabat eragiñaz loditu dedin arte.

Txokolatedzkoa nai danean, esnari ontza bat bota eta egosi. Limoezkoa baita, azaltxo batzuekin esnea egosita, ta abar. Baña txokolateduna danean, zortzi arrautzaren ordez sei naikoa dira.

Aiori erreá. Besteak bezela egin, baiña akeita edo txokolate gabea, esnea kanela zotz batekin egosita. Bear dan ontzira itzuli ta azala egin zayonean azukre ta kanela autsa nastuta gaiñetik bota. Onetarako oi diran burni zapal oyetakoa sutan goritu ta aioriari burni orrekin azala erre.

Aiori txaldana. Litro erdi esnetan lau arrautza gorringo ta kilo laurden azukre nastatu. Amabi arrautza zuringo gogortu ditezen arte irabiatu (batitu), ta gorringo ta esneakin bat egin. Ontzi sakon baten ipiñi baño marían, “mingañak” deritzagun arrautzorakiak (bizkotxoak) gaiñetik ipiñi, ta laban aldi batean euki.

J.M.^a Etxebarria