

# Betiko etimologiak,



## Hiru bide desberdin, egiazko iturri bakarrentz

### EDORTA AGIRRE

Lurra makilaz astintzeko garaia igarota, batzuen kaska zerbaitekin astindu beharko, argi bila, lehenago konturatu ez izatearren. Historikoki zintzo-zintzoak izan gara eta, Eliza Santuak agindutako garizuma gorri-beltzean aspaldiko proteina iturri bakar izan dugun arrainen etimologia dugu jorra-gai. Letra auzoko atal hau ez da egungo kezka nagusietako bat, XIX. mendeko erromantizismoaren agindua baizik: kontua zen, gurea denetan zaharrena izaki, Adan eta Tubal euskaraz mintzatzen zirela zientifikoki frogatzea. Euskara? Baita gainerakoak oro.

Hortaz, bakailaoari ahalik eta arbaso zaharrena bilatu behar zitzaion, Ameriketara Colon baino lehenago (eta baliabide urriagoekin) iritsi ginela erakutsiz, gizakiaren lehen elikagaia bizkaitar bakailaoa izan zela finkatzeko.

### BILBOKO BAKAILAOAREN JATORRIA

Bilbo aldean bakailaoak ospea hartu izanaren errudun nagusietako bat, M. Llano Gorostizak adierazi bezala, XIX. mendean Jose Gurtubai almazenista apalak merkataria handiari idatziz 100 edo 120 bakailao eskatu izana da. Eskaria erdaraz eta kopuruak zenbakitan, zerbitzatu behar zuenak «100 o 120» irakurri ordez, bokal hura zerotzat hartuta, «1000120» ulertu eta halaxe (milioi bat ehun eta hoge ale) igorri zion Botxokoari. Honek, bere buruaz beste egitear, arrain

pila amaigabe hura gainetik nola kendu ez zekiela, Lehen Karlis-taldian setiatu suertatu zen Bilbo: Gurtubairen bakailaoari esker elikatu ziren bilbotarrak setioak iraun bitartean. Almazenista apala, jakina, patrika eta patriarka handi bihurtu zen.

### LATINETIK

Bakailao hitzaren etimologia *makila* edo *makulu* terminoetan bilatu izan da, azalpen funtzional edo morfologikoan oin harturik: tresna hori bezain lehor eta jangaitz agertzen baita idorrik, eta, bestetik, hagetan (makiletan) lehortzen da. Horren aldeko, *stick-fish* eta antzekorik iparraldeko hizkuntzetan, behintzat, ez da falta.

Makila eta makulu, dena den, latinetik (*bacculum*) hartu ditugu.

### PROZEDURA

Bada gure toponimian –ao bukaerako hitz bakanen bat: Lazkao, Miñao, Dorrao, Galdakao, Lasao... Eskuarki, horietako batzuk bokal arteko /n/ erortzearen ondorio dira; lehen sudurkari (ãō) zena ahokari bilakatu da (ao): jatorrizkoa \*ardano ziteke elarik, hortik *arno* (BN), *ardāō* eta egungo *ardao* horren pareko sudurkaria, bestetik; hurrengo urratsean *ardo*, etab.

### GURE ASPALDIKO PROPOSAMENA

• *placare*, latinez, ‘atundu, tolestu, metatzea’; hortik, diakronian goiti, ‘atsegin izan, egokitu, egokiera bilatu, baretu’.

• *placatu(m) > palacatu* (hitz hasieran euskarak ez du maitea bi kontsonanteren multzoa: forogatu, Polentzi, tarabila, giristino, Garazi, boronde (kopeta, Zub); v., bestetik, *cruji*, *croqu*-, etab., (*karrask*-, *kurrusk*-, etab.). Latinezko –m hori beti erortzen da.

• *palacatu > pacalatu* (ohiko metatesia: taladro (daratulu, txarkuteria > *txakurteria*, etab.) > *bacalatu > bacalau* (edo *bacalao*) etab., gorra ozendu eta, ondoren, mututzearen, sarri legez.

• *bakalau > bakallau* palatalizazio enfatikoak eragin duela esatea ortodoxoa al da? Hor ditugu *muxarra*, *txitxardiña*, *pantxo* (< ?*panza*), *xabirol*, *kabuxa*, *txelba*, *neskaxar*, *lotxa*, *muxumartin* (hau ez da enfatiko inmanentea), *txerna* (> *fr. cer-nier*), etab.

(...) Hortik aurrera, ikerlariak ateak zabalik ditu.»

### BESTE DATUREN BAT

Beste lan bat prestatzen ari ginela, Erdi Aroko (XII. mendean) holandarrek *kabeljauw* (hortik *bakeljaw*) izeneko arraina harapatu eta, idortuta, jan ohi zutela irakurri genuen. Datu zehatzagoa topatu genuen frantseseko hiztegi entziklopediko batean: Flandrian (1163) cabellauwus kontsumitzen zela, alegia.

Bistan denez, hitz horietatik gaskoierazko *cabilhau* hurrera pauso txiki bat baizik ez. Eta horiei metatesia eginaraziz, egungo *bakailao* horren atean gara.

### ATZERA BERRIZ ERE

Orain hiru urteko planteamendu horiek desegoki bihurtu zaizkigu Michael Brakham Huxleyk *Tabula* aldizkarian idatzitako artikulua irakurritakoan. Brakham irakasleak frogatu bezala, euskaldunok bakailaoa harapatzen XVI. mendean hasi gara. Jaten, dezente geroago. Artean Euskal Herrian euskaraz, frantsesez, gaztelaniaz eta gaskoieraz egiten zen, gutxienez; latinez, ez. Zertara joan, ordea, Lazioraino etimobilat?

Garai hartako bakailaoazoka behinenetako bi (gure gertukoena: Bordeaux eta La Rochelle) Bordele eta Arroxela euskaratu genituen, hurko ziren seinale. Horietan bi kontzeptu bereizten ziren: *morue* (gazia) eta *cabillaud* (freskoa): hau da gure (eusk) *bakailao* [bakajaô] horren berdintsuena, silaben metatesia eginik.

Ondorioa, argi: bakailao hitza orain bostehun urte eskas *langue d'oil*-etik hartua omen dugu. Iraganari distira ateratzeko kezka bizia duenari, berriz, lasai bego esango diogu: bakailaoa gure-gurea (ere) izan da eta, Terutik zeharo desagertu arte.

### BESTELAKOAK

Hitz horren atzeko errealizazio fonetikoak ere kausitu ditugu Europako mendebaldean: *kabeljau* (alemanieraz), *bakelau* eta *kabeljo* (danieraz), *baufelja*, *kabeliaalzw* eta *kabeljauiv* (nederlandieraz), *kabeljü* (suedieraz), etab.

Plegu historikoetara osteratorrita, aitor dezagun alemanierazko *laberdan* (bakailao gazia) terminoak Laburdum (Lapurdi) izan zezakeela asaba, etimologo askotxok adierazi bezala.

Hizkuntza joko horietan politena, gure ustez, (funtzionalki) legatzarekin nahasi eta lapurteraz eman duen *marluza fresko horixe* da: *gazitutakoa* (*makallua*) freskotik (*marluza*) bereizteko, agian. Edo *makarel* (*Scomber japonicus*) baldresago horrekin ez nahasteko, nork jakin!

Segurutik, gaurko irakurleari barkamena eskatu beharko genioke, jasanarazi diogun txapla toilagatik. Barkatu eta, bide batez, gogora zaitez etimologia duela euskaldunak maite-maitea, goian azaldu bezala. Plazako gastronomo eta sukaldari gehienek irakatsi digute (gutxienez) bakailao hitzaren jatorria. Ezin huts genezakeen guk plaza horretan!

Etimologiak, dena den, ez digu beti bide zuzenena adierazten. Horretan aditu ez garenoi, batez ere.

### Ardoraren

### Txokoa

#### Ochoa moscatel

- Urtea: 2000
- Ardo mota: Txuria
- Mahatsa: Moskatela
- Graduazioa: %11.5
- Jatorrizko izendapena: Nafarroa (Olite)
- Egilea: Javier Ochoa
- Prezioa: 10 euro



Kalitate handiko ardoak egiten dira Ochoa ardandegian, besteak beste ardo gozo hau dugu. Ale txikiko izeneko moskatelaz, modu berezian egin. Ongi ondutako mahatsaren hartidura geldiarazten da hotzaz. alkohol maila baxua izan dezan eta aldiz gozoa, azukre maila handia izanik. Ondorioz, lasto hori disdiratsu kolorea duen moskatel gozo hau dugu. Sudurrean, lurrintsua, ezti eta menta moduko belar fresko ikutuak moskatel mahatsarekin batera noski. Ahoan, ongi gorpuztutako azidotasuna nabarmentzen. Iraupen onekoa.

### Postreen lagun

Jaki eta edarien arteko ezin konbinaketa hobearren lorpena, zalan-tzaz beteriko lana bilakatu ohi da. Jatordu osoaren balorazioa amaierak ematen dio sarri. Hasierako ardo oroitzapenerako gelditu den aldia postrean harturikoa gelditzen zaigu gogoan. Ezkontza zaileko postre plateren aurrean, otorduko ardo berarekin jarraitzea erabakitzen da sarri, ardoaren kaltean – beltza denean batik bat – eta, era berean, postrearen kaltean.

Gazta da postreen artean ardoe-kin egokien ezkontzen denetako bat. Ardo beltzarekin egoki uztartzen da, eta horrez gain, Oportoko ardoe-kin eta beltz gozoekin ere nahasketa polita egiten du. Esnekiekin egindako beste postre batzuekin ere gauza bera gertatzen da.

Txokolatea dugu postreen artean ezkongai zailenetarikoa. Haren garratzasunak ardoarenarekin topo eginez gero, ahoan sortzen duen ondorioa desatsegina bilakatu ohi da. Den den, Pedro Ximenez ardo gozoarekin ezkon liteke, akaso. Pedro Ximenez ardo gozoa, izen bereko mahatsaz egin da; eguzkitan luze egon eta pasa bihurtutako mahatsarekin. Mahats horien zukua txokolate eta beste gozoen lagungarri egokia izaten da.

Cava gozoa ere lagun ona izan daiteke. Azkenik, moskatel mahatsaz eginiko ardoak ditugu. Erraz edatekoak izateaz gainera, fruta osagai deneko postreen lagun ezin hobeak dira.

### URKIZU