

TEMAS VASCOS

EUSKERA LANTZEN EUSKERAZAINTZA (EUSKERA'REN ERRI AKADEMIA)'REN LAN-SAILLA

ITZ SARIKETA

Aste ontako sariaketa au: Zelan esango zendeke euskeraz **CONTABILIDAD**. -Oraino onetan erantzun gitxi jaso ditugu; jaiak artu dabez urean, eta lanerako gogo aundiegirik ez la urrengorako erantzun geiago bialdaukuen.

Epai-maikekoen erantzuna auxa: «Gaztelanizko Contabilidad itz onen adie razpene zeatz jakiteko, onena UEC iztegira jotzea iruditu yaku, UEC izkia «Union Européenne des Experts Comptables Economiques et Financiers» izan luzearen ordezkoak dira-ta. Ona beraz gaztelaniz zer dinon: **CONTABILIDAD**: 1.-Técnica que tiene por objeto registrar, cronológica, sistemáticamente y sin omisión, las operaciones económicas-financieras, o los actos jurídicos relativos a una actividad social, para obtener los resultados de dichas operaciones y facilitar su control. 2.-Servicio de una empresa donde se aplica esta técnica. 3.-Conjunto de libros y documentos contables de una empresa o de un particular.

Asotan, erderaz dagoan zeozer euskerazkoan, itzulpena itzez-itz egin naiet eginalean salatzen gara. Itzur orrenbeste begiratu bearrik ez dogula ikusteko, Lexique UEC berberak emoten dausku itzak: fr. Comptabilite; al. Suchführung, Suchhaltung; ing. accounting, accounts department, bookkeeping department, business records; ned. boekhouden; sv. bokföring; it. contabilità; esp. contabilidad; port. escrituração, contabilidade, escrita.

Jatorrizko itza italiarrak **CONTO** dogu; fr. compte; al. Konto; ingl. account; ne. Rekening; dan. nor. sv. konto; esp. cuenta; port. conta; Euskerazko iztegiak zer esaten dauskeu?

Azkue, Kontu. 2.-Cuenta, operación de contar cantidades. **KONTULARI**, administrador, cajero.

Lhante: Kontu, khontu, khondu. 1º comple. Khondak bihurtu = rendre ses comptes; khontu-eigile 1º S(Fx) comptable; 2ºL surveillant; khontukatu = calcular; Khondulari C(A) administrateur, comptable.

Toribio Echebarria: Kontua: cuenta, cuenta. Kontua egiteko orduan izaten ziran kontuak. Kontura: a crédito. Ogia ta ardaia ataratzan zituan kontura Buruñian. Kontuak egin: Hacer cuentas. Juan daneko urte beletan, kontuak eih barik gara dendarilagaz.

Larrazketa: Khuntu compte.

Itz barriak sortzen jardun bearrik ez dogu beraz:

1.- **CONTABILIDAD** (accounting) = KOTUIZTIA.
2.- Accounts department, bookkeeping department:
a) KONTU-IDAZGOA (Tokia); b) KONTULARITZA (kontuetan jardulen dabenak).

3.- (Business records, accounting) KONTU-IDAZKIAK.

Jasotako erantzunetan, itzulpenik egokienak oneik: Zenbakuntza, zenbatzeketa, zenbatkuntza, zenbakunde, zenbakunde-idaztiak, zenbatza. Orrelako erantzunen bat bialdutakoak: Zestuako Tomas Zulaika; Donostiko Muxika'tar Begona; Ernani'ko Isaak Ansorena, ta Ondarrabiko Herrera'lar Jose Ramon.

Zozketa egin eta gero, saritua, Muxika'tar Begona, Balleneros, 8, Donostia.

Urrengo sariaketa: Zelan esango zendeke euskeraz.

BOLSA (de acciones).

Nai alibat erantzun bialdu zuzenbide onetara: EUSKERAZAINTZA. Getari kalea 21, Donostia.

OARRA.- Joan dan astean beste amazapki erantzun artu genduzan, baiña berandu; ez ziran ba zozketan sartu.

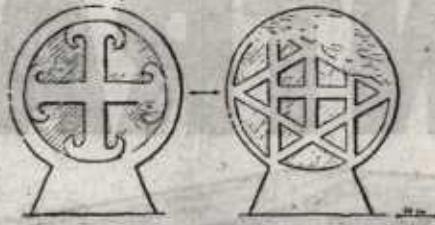
Erantzule batek, orain arte aukeratutako itzakaz zerrada bat egin eta astero izparriengietan agertu egin bear gendukezala diño.

DOS ESTELAS DISCOIDEOS DE GAZOLAZ (NAVARRA)

Gazolaz es un lugar de la Cendea de Zizur, distante a unos 10 kilómetros de Pamplona, habitado por un puñado de familias cuya dedicación preferente ha sido la agricultura. Destaca de este pueblo su iglesia de la Purificación, con su magnífico atrio, de tipo románico. Frente a la iglesia precisamente hay una pequeña plaza y en su centro, en un pequeño jardín, se encuentran estas dos nuevas estelas. Ramón María de Urrutia, como con otras muchas de Navarra, las ha estudiado y dado a conocer en «Cuadernos de etnología y etnografía de Navarra». El señor Urrutia preguntó sobre el origen de dichas estelas, indicándosele que llevaban ya mucho tiempo en el pueblo y que habían estado junto al atrio de la iglesia en un primer arreglo de la plaza, pero que no procedían del pueblo, ignorándose su origen.

LAS ESTELAS Y SUS CARACTERÍSTICAS

La primera de ellas está muy desgastada por ambas caras, si bien parece presentar en su anverso una cruz ancorada. En su reverso presenta una cruz de Malta, tema muy común en



todo el País Vasco. Tiene un diámetro de 30 centímetros y un espesor de 11 centímetros.

La otra estela, mejor conservada, presenta en su anverso igualmente una cruz ancorada. En su reverso presenta una estrella de David en alto relieve, que tiene una cruz inscrita en el hexágono central. Este motivo es poco común en nuestras estelas —al decir de Urrutia— y entre los escasos precedentes que se pueden citar existe una de Mendioroz, así como en Olaverri, Espinal y Sanzoáin. Tiene un diámetro de 42 centímetros y un espesor de 12 centímetros. En suma, dos nuevos ejemplos para el catálogo de estelas de Navarra.

E. DE SANTIMAMIÑE

LAS SOCIEDADES GASTRONÓMICAS DONOSTIARRAS O «TXOKOS»

De todos son conocidas la existencia de las llamadas sociedades gastronómicas en el área vasca y ha acentuado la cuestión, llamándolas donostiarras, debido a que han nacido precisamente en San Sebastián, aunque luego se vaya extendiendo por todo el País, pero con incidencia mayor en San Sebastián.

Creo que habría que ser mejor etnólogo o folklorista que yo para explicarse del origen de estas sociedades. Para mí son un vestigio del matriarcado vasco, que ha vivido vigoroso hasta estos tiempos.

En las sociedades donde existe el matriarcado, los hombres suelen reunirse como en sociedades secretas y durante ellas hacen ruidos que asustan a las mujeres, como es el empleo de zumbaderas. La cosa es tener alejadas las mujeres de las reuniones de los hombres.

En San Sebastián estaba rigurosamente prohibida la entrada de mujeres a estas sociedades hasta el momento actual, cuya presencia se ve con general agrado.

Patina el hielo delgado al ahondar en la explicación del fenómeno, al decir que San Sebastián es una ciudad mixta de vasco y gasconés, que para Unamuno son una misma cosa, pero que tenían un vivir diferente.

En Gascuña la vida era fácil y agradable y los hombres se casaron lógicamente con las invadidas guapas, pero éstas, que habían sido «neskas», se convirtieron, como sus madres, en unas «etxeandoresserias», que no permitían a sus maridos irse de merienda con sus amigos.

Los hombres reaccionaron ante esta presión femenina, creando sociedades sólo para hombres y diciendo que en ellas practicaban una cocina mucho mejor que la que hacían las mujeres.

El caso es que estas sociedades tuvieron un gran éxito, en parte debido a que sus preparaciones culinarias eran magníficas y en parte también debido a que



eran mucho más económicas que en los establecimientos públicos, como tabernas, cantinas y restaurantes, principalmente debido a que no había que contar beneficio industrial y servicio, ya que el socio o los socios, además de cocinar, se servían las comidas.

Además, las bebidas eran muy selectas y había comisiones en las sociedades, cuya única misión era la compra y selección de bebidas, tales como el vino y sidra.

Estas sociedades fueron unas adelantadas en lo que ahora se llama «self-service» o autoservicio, puesto que a ningún socio se le caían los anillos por servir a otros socios, cualquiera que fuese su nivel social en la vida del pueblo.

El pago de los servicios está dejado a la libre voluntad de los socios y se puede decir que funcionaba bien en la mayoría de las sociedades, pero últimamente, a consecuencia de las nuevas formas de vida, esta práctica de libre pago está, por lo general, controlada y el tesorero de una sociedad sabe con bastante aproximación la cantidad que

puede faltar y a quién o a quiénes puede ser debida esta falta, pues hay sistemas de control que, sin ser riguroso, son eficaces.

Estas sociedades se llaman populares, pero en el fondo de la cuestión no lo son, debido a que en la mayoría de los casos en una sociedad de éstas se pude impedir la entrada de un señor como socio, aunque una mayoría absoluta de socios lo desease.

Es una votación al estilo de las que se hacían en la Grecia clásica para excluir a un individuo de la vida social.

Los griegos votaban con conchas de ostra y de aquí vino lo de relegar a uno al ostracismo, pero aquí se votaba con habas. Las blancas eran signo positivo y las negras eran signo negativo.

Si los griegos practicaron el ostracismo como medio de exclusión, podemos decir que los vascos hemos practicado el fabismo como sistema eliminatorio del vecino al que no consideramos deseable.

J. M. BUSCA ISUSI

VASCOS IGNORADOS

Fernando de Zabala, el oscurecido guerrillero carlista

Controvertida biografía la de este militar, nacido en Munguía en 1771. Ya en su adolescencia, ausentóse de su villa natal para empuñar las armas contra el ejército francés que penetró en Vizcaya al mando del general Moncey.

Más tarde, ya comenzada la Guerra de la Independencia, se puso al frente de una partida de guerrilleros, que combatieron contra aquel invasor. Prestando grandes servicios a las tropas nacionales, que le fueron recompensados —al final de la contienda— con el nombramiento de capitán de Caballería del Ejército.

El fuerte carácter absolutista de Zabala le hizo apartarse de la milicia al proclamarse la Constitución de 1812. Y sólo en los períodos en que ésta fue marginada volvió a ocupar su puesto en el Ejército. Llegando en él al grado de brigadier a la muerte de Fernando VII.

Consecuente con su modo de pensar, pusose fervorosa y apasionadamente del lado del pretendiente Carlos IV en las Juntas Generales de Guernica, celebradas el año de 1833, recayó sobre Zabala el nombramiento honorífico de diputado general por el bando gamboino. Debiendo hacerse constar que el otro diputado general, el del bando oñacino, lo fue el liberal Uhagón.

Interesantes son los episodios que relata Delmas en sus «Claro varones» sobre la encarnizada lucha entre ambos bandos (dignos de la pluma galosiana), en los que Fernando de Zabala fue escéndico protagonista; y al que —como dice el aludido Delmas— «eclipsó el genio militar de Zumalacárregui».

Tampoco sobresalió la figura de Zabala más tarde, ni durante los siete años que duró esta guerra, sabiéndose tan sólo que no entró en el Convenio de Vergara por permanecer fiel a sus banderas; y que emigró a Francia, donde vivió exiliado algunos años hasta acogerse a una de las amnistías políticas. Así volvió a Munguía, en la que no supo soportar su oscuro vivir, por lo que se trasladó a Madrid, donde, privado de recursos y habitando una pobre buhardilla, expiró en 1843.

TOMAS DE GOROSTARZU

TXOKO DEL BASERRITARRA

El txacoli, riqueza vasca en peligro

El txakoli es la bebida tradicional vasca desde tiempo inmemorial, empezando a ser citada en las viejas crónicas, como en «Las Bienandanzas e Fortunas», de don Lope García Salazar, señor de Muñatones, precisamente en pleno corazón de Las Encartaciones, cuna de buenos caldos. Estudiando antiguos legajos, aparecen en diversas partes de Vizcaya ordenanzas protegiendo al vino terreno. También ciertos concejos dictaban normas acerca del momento óptimo de la vendimia de las uvas, previo recorrido por las viñas de los entendidos que decidían el inicio de aquella. Se conocen citas de autores extranjeros que recorrieron nuestra tierra a fines del siglo pasado cantando las delicias de la cocina vasca, así como de «su rico txakoli», cantado en zortizcos y canciones populares.

Recibe el nombre de txakoli o chacoli, el vino elaborado con uvas del País, de baja graduación, con sabor al fruto fresco, con «bishiarría», es decir, con burbujas de carbónico naciente al descorchar, atractivo transparencia, de un agradable a la vez que apetitoso acidillo con respeto propio para paladar exquisitos y manjares delicados. Las zonas tradicionales del cultivo de las parvas en Vizcaya son Baquio, Arrandiga, Gámiz, Lekueta, Valmaseda, Somorrostro, Lezama, Gordejuela y La Quadra, entre otras, y de preferencia en las munas, frente a las casas solaregas, y algunas en viñas de plantación regular. En Guipúzcoa destaca desde tiempo inmemorial Guetaria, cuna de ilustres navegantes, así como de poseer la mejor tradición artesanal txakolinera, que gracias a Dios ha llegado hasta nuestros días por la dedicación de la familia de Txomin Echaniz, que continúa elaborando con normas enológicas ancestrales el mejor caldo en blanco que se puede catar. Desde luego, constituye una experiencia única el saborear en el puerto de Guetaria un txakola regada con un txakoli como el citado.

Las variedades en Vizcaya de uvas para txakoli varían de unos lugares a otros, porque se elaboran tres modalidades: blanco («zuri»), ojo de gallo («gorri») y tinto («belitz»). En cambio, en Guipúzcoa predomina el blanco y las mejores uvas con la ondarrubi, en sus modalidades zuria y belitz, pues tipifican al de mejor calidad.

El secreto de la calidad se logra precisamente en la parva, dándole los cuidados oportunos; precisamente este año se ha comprobado la realidad de un avance decisivo con la introducción de la nueva técnica de lucha contra el mildiu o gorrine, a base del Mikal, que permite por primera vez en la historia establecer una cadencia fija de tratamientos, con la garantía de una buena cosecha, independiente del clima durante el desarrollo de la vinya. La elaboración en virgen con la flora de levaduras autóctonas, en barricas de roble, oportunos trastiegos y consumo en el año, y como se suele decir, «el txakoli, de la barrica a la tripa».

Pero como todo lo bueno, también el txakoli está sometido a fraudes y falsificaciones, pero lo cierto es que al buen catador no se le engaña con «etiquetas», sino que se le «gana» con la calidad del casero. Por algo se pagan los precios que se pagan, ya que basta con descorchar uno auténtico para, siendo de calidad, no olvidarlo jamás.

Como comprenderán, decimos lo de riqueza vasca en peligro, precisamente por tantas falsificaciones, que quizás si existiese un Consejo Regulador de Denominación de Origen se evitarían de

P. ORTIZ DEL PORTILLO
(Ingeniero técnico agrícola)