

EMILIO LOPEZ ADAN

Euskal Herrian Euskaraz erakundearen Ipar Euskal Herriko adarrak lehen jaialdi eguna ospatuko du gaur Aiherrako herrian (Nafarroa Beherea). Jaialdi euskaldun bat, nola ez, euskararen babestea eta bultzatzea

xedea duen elkarte bati dagokionez. Euskara oraindik legez kanpo dagoen Ipar Euskal Herri honetan EHEk zein moduz diharduen azaldu digu bertako kide den Emilio Lopez Adan 'Beltzak'.

«Euskaldunok ere badugu zeregina euskararen ofizialtasuna lortzeko»

ALLANDE SOKARROS / BAIONA

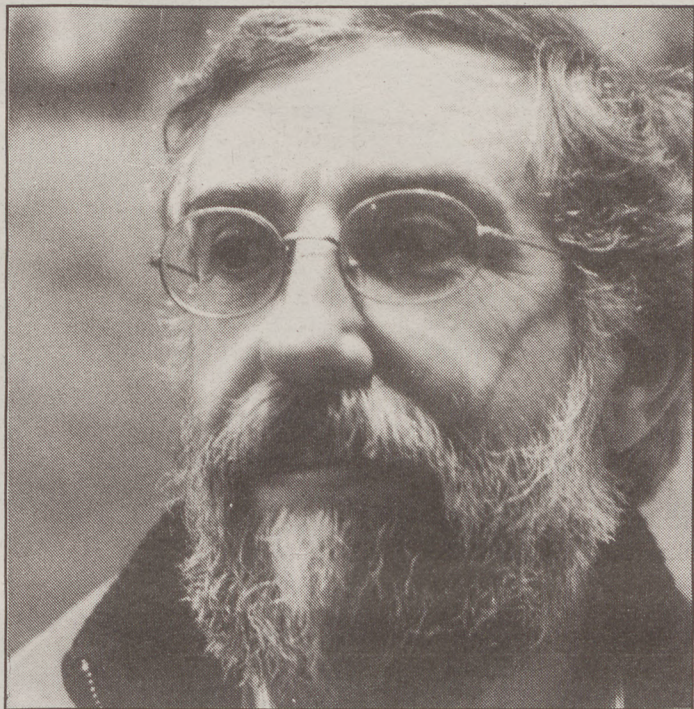
EGUNKARIA.— Joan zen larunbatean bide seinale erdal-dunaren salatzeke ekintza bat egin zenuten, Bayrou Kontseilu Nagusiko lehendakari berriari mezu bat zuzenduz. Zer adierazi nahi izan zeniotuz?

EMILIO LOPEZ ADAN.— Bayrouk adierazpenak egin zituen esanez hizkuntzalaria dela eta euskararen alde dagoela. Guk esperientziak dakigu erraiten denetik obratzera tarte handia dela eta orduan egin duguna zera izan da, erdarazko bide seinale batzuk kendu eta Kontseilu Nagusiak Baionan duen ordezkari izan Bayrouren idatzitako gutun ireki batekin. Horretan erraiten genion, bera hizkuntzalaria denez, ongi jakin behar duela hizkuntza baten bizitza erabilpen publikoarekin lortzen dela eta xede horretan bide seinale euskaldunak izatea badaezpada dagoela. Guk beraz gure lankide

«Bide seinalearen bidez erdarazko bide seinaleak kenduz eta beraz eskatzen diogu berak egin dezan beste erdia, bi hizkuntzetakoak emanaz. Gauza sinbolikoa nahi bada, baina beti bezala inoiz betetzen ez duenez hitzetik obratzera doan uea.»

EGUNKARIA.— Hain zuzen ere azpimarratu behar litzateke orain arte kaltetuak izan diren bide seinale erdal-dun ia guztiak aldatu dituztela baina beti ere erdarazkoak emanaz berriro.

LOPEZ ADAN.— Hori bera da. Hemen Ipar Euskal Herrian errepide nazionalen seinaleak Estatuak kudeatzen ditu, Kontseilu Nagusiak departamenduko bideetakoak eta udalek herri barneko bideenak. Orain arte tindatu eta kendu diren seinaleak berriz ezarri



Emilio Lopez Adan 'Beltza'.

JOXEAN GOYA

dituztelarik, bakarrik frantseseraz eman dituzte. Nonbait opada jaso dute, baina frantsesaren alde eta ez batera euskararen mesedetan.

EGUNKARIA.— Ipar Euskal Herrian EHEko adar bat eratu ordutik, bide seinalearen euskaratzeari eutsi diozue. Nolako ondorioak hautematen dizkiozue borrokabide honi?

LOPEZ ADAN.— Guretzat borroka hori garrantzitsua eta errankorra zen hasiera hasieratik. Izan ere, guk euskararen ofizialtasuna lortu nahi dugu Ipar Euskal Herrian. Honetarako badago, gure iduriko, bi borroka fronte batera eramateko. Lehena da Estatua eta aginte publikoari buruz eta bigarrena euskaldunen alderat. Botere publikoengatik erdietsi behar dugu ezagutza baina geuk euskaldunok ez badugu indarririk egiten euskara biziartzeko eta euskaraz gure gauzak egiteko, ez dugu holakorik lortuko. Orduan, bide seinaleetako borroka bitartez, karrika eta bideetan agertarazi dugu arazo latz eta garbi bat, hau da, frantses Estatuak ez dituela gure eskubide txikiak ere ezagutu nahi.

EGUNKARIA.— Frantziako Legebiltzarrak erabaki berri du frantsesera Errepublikako hiz-

kuntza bakarria izango dela Konstituzioaren arabera. Honelako jarrerari zer deritzo EHEk?

LOPEZ ADAN.— Guretzat egitate honek esanahi bikoitza dauka beharbada. Bat guztiz positiboa da, orain arte frantses Estatuan frantsera zen legez hizkuntza ofiziala, naturazko egitate antzekoa zen, berez inposatzen dena. Aldiz orain testuan jartzen badute, horrek erakusten du nonbait problema pausatzen dela. Arazoa planteiatzen da alde batetik Europako Komunitatek datozko presioengatik, Estatu frantziarra bait da, Grezia eta Turkiarekin, Europar hizkuntza minorizatuak ezagutzen ez dituen bakarretarik. Bestalde, guk geuk eta esango nuke beste herriek egindako presioen eragina ere badela. Beraz legez dute problema pausatzen delako.

Irakurketa negatiboa da ordea, legez dute erabiltzen dutela gure mintzairak ahaztuta. Orduan hor berriz ere lan egin behar da behar den konponbidea ateratzeko. Honi buruz zerbait planteiatuta dago; ez dugu ahaztu behar hemengo sozialistek euskararen aldeko zerbait erran dutela azken egunotan.

Horrek erakusten digu ere borrokan segitu egin behar dela etengabe.

GURE ETXEAN SUKALDARI EMATZEA GEHIENETAN, GAURTIK AUERRERA LAN HORI NIK LARUNBAT IGANDEETAN

Karlos
ARGIÑANOREN
MENUA

1993rako
DENOK
SUKALDARI



Legatza baratxuriaz galiziar erara

OSAGAIK

- Lau legatz xerra borobilean
- Bi patata ertain
- Olio txurrustada bat
- Goilaretxo erdi piperrauts gozo
- Goilaretxo erdi piperrauts min
- Perrexil adaxka bat
- Piper bikorrak
- Gatza

SAL TSA

- 6 goilarekada olio
- 3 baratxuri atal
- Goilarekada bat ozpin
- Goilarekada bat saltsa

PRESTATZEA

Ontzi batean jarri patatak, zuritu eta zetimetro erdiko xerratan ebakirik, perrexila, piper bikorrak, gatza eta olio txurrustada bat bota. Urez estali eta irakiten utzi 15 minutuz. Patata egosia dagoenean, legatza sartu eta lapikoa estalia dagoela bost bat minutuz egosten utzi. Sutatik kendu eta geldu utzi hamar minutuz. Bestalde, zartagin batean olio jarri eta baratxuriak frijitu. Ongi gorritutakoan piperrautsa eta salda goilarekada bat gehitu. Ongi nahasi eta ozpina eta gatza eman. Mahaira ateratzeko legatza azpil batean jarri, saltsaz busti eta patatak alboan dituela atera.

Laranja karamelotuak

OSAGAIK

- 5 laranja
- Edalontzi bat azukre
- 3 arraultze zuringo
- 4 goilarekada azukre
- Ron kopa bat
- Txokolate egina, hotza

PRESTATZEA

Laranja bati zuku atera eta gorde. Beste lau laranja zuritu eta xerratan ebaki behar dira. Zukuren erdia hartuta azukre basokada gehitu eta karamelo egin. Laranja xerra batzuk karamelotan pasa eta laberako azpil batean jarri. Gainerako karameloari zuku hondarra gehitu eta nahastura hau laranjen gainera isuri.

Azkenik, zuringoak lau goilarekada azukre horiekin irabiatu eta merengea egin. Merenge uztai bat laranjen gainean jarririk, labean sartu azala gorritzeko.

Nahi bada, txokolate egina gehitu, hotza edo beroa.



Gauza onak denbora luzez irauten duenean, eskola sortzen du. Kaferik onena den BAQUEk, kafearen sekretuak eskaintzen dizkizu

Borgia kafea

- 6 goilarekada Baque kafe instantanea
- Kanela hautsa edo laranja hautsa
- 3/4 kizarakada txokolate hauts
- 6 kizarakada ur irakin
- 100 gramo esnegain irabiatu gozoa

Kafea eta txokolatea ontzi batean jarri eta pixkanaka ur irakina bota etengabe mugituz, dena urtu arte. Esnegain kanelaztatu edo laranja zatuarekin apaindu ateratzen da, aukeran.