

PROLOGO AL LIBRO DE JOSE CASTILLO: RECETAS DE COCINA VASCA (1983) *

La alimentación es un quehacer de los seres vivientes. De la alimentación humana se ha dicho que responde al viejo aforismo *primum vivere...* «primero vivir». Pero el material alimenticio debe ser buscado y recogido. A esta tarea primordial hay que añadir frecuentemente la preparación o elaboración de dicho material para que éste sea gustosamente consumido.

La labor de cocinar, que es muchas veces de alto grado de refinamiento grato al sibarita y que en ciertos casos alcanza niveles artísticos, ha sido practicada con extraordinaria competencia por el autor de este libro.

Son muchos y muy variados los modos de tratar los alimentos en la cocina. Los usuales en un pueblo o región son a veces diferentes de los empleados en otro. Los alimentos y aún los modos de condimentación propios de una época difieren de los de otra. Hay manjares característicos y comidas peculiares de ciertas fiestas u ocasiones, como las del santo patrón del pueblo, Navidad, Año Viejo, fiesta onomástica, cumpleaños, boda, bautizo, etc... En este aspecto y en otros, particularmente relacionados con cosas de arte culinaria, esta obra de D. José Castillo es una magnífica contribución de especialista a la gastrología vasca.

* Tomos 1 y 2, ps.3-5, Ondarribia: Imprenta Ondarribi.

En muchas de nuestras cocinas se han efectuado grandes cambios en lo que va del siglo, no sólo en cuanto al tipo de fogón y a los enseres utilizados, sino también en cuanto a la calidad y a la variedad de comestibles y a su tratamiento hasta ser presentados en la mesa. Estamos lejos de aquellos tiempos del panecillo subcinericio (en vasc. *sutopil*, *muillo*) hecho con masa de harina de trigo que los niños cocíamos debajo de la ceniza de hogar de nuestra cocina; del huevo calentado hasta sudar junto al rescoldo (en vasc. *arrautz izarditua*), y de la leche hervida con cantos ruidosos, procedimiento análogo al que era sometida el agua en ciertos casos de medicina popular de nuestro país.

Esta compilación de recetas recogidas en numerosas localidades de nuestra tierra y descritas detalladamente en este libro, es una valiosa aportación al conocimiento de la vida popular, como también al del léxico culinario de nuestro mundo rural y al del material de estudio para la Etnología de Vasconia.

Atáun, 31 de Marzo de 1983.