

Prólogo a la *Historia de la confitería y repostería vasca*

Cuando me dispongo a escribir estas líneas de presentación a un libro importante, como es la *Historia de la Confitería Vasca* de José María Gorrochategui Picasarri, mi magín vuela a través del tiempo y se posa unos años atrás. Y este desplazamiento mental no se halla exento de cierta carga nostálgica, puesto que en mi caso particular responde a una vivencia muy sentida e indeleble.

Mi niñez y juventud transcurrieron en el ambiente familiar del obrador doméstico, donde el hogar y el trabajo casi cotidiano se hermanaban. Como se confundían asimismo el ruido algo lento del molino chocolatero y el sonido peculiar y más rápido que producía el accionar de los tambores precisos para arrollar la desnuda y blanquecina mecha de algodón, que no tardaba en ocultarse tras la capa de cera en continuo y paulatino proceso de aumento de grosor.

Con los años, y sin distanciarme del todo de la actividad de mis mayores, mis pasos me alejaron del calor del a la sazón indefectible brasero cargado con carbón vegetal; pero el recuerdo de aquel mundo me llega embellecido con la pátina del tiempo, y me resulta cada vez más humano y entrañable.

Ahora, mi buen amigo y paisano José María Gorrochategui Picasarri me ofrece la grata oportunidad de prologar una obra suya acerca de una materia cultivada y vivida por él, con inquietud y constancia ejemplares. Y todos sabemos, o deberíamos saberlo, que para conocer y hablar de una cosa nada hay mejor que experimentarla, que el vivirla. De esta manera, pues, con la solvencia que la autoridad en el tema objeto de interés le confiere, José María Gorrochategui nos ofrece el interesante estudio de la *Historia de la Confitería Vasca*, lleno de ubérrimas nuevas, que expuestas en letra impresa nada pierden de las ricas cualidades primigenias de lo que representan.

La vasta actividad industrial que completa el contenido del libro intitulado *Historia de la Confitería Vasca* no se ha llevado a cabo de forma improvisada.

El mundo del trabajador manual no ha corrido a cargo del diletante de turno. *Tiene su aprendizaje cada oficio y lo debe tener según mi juicio*, nos dice Samaniego en feliz expresión que hace al caso.

Para corroborar lo que acabo de apuntar me ceñiré a uno de los capítulos principales que forman el cuerpo de la *Historia de la Confitería Vasca*, y me serviré, en parte y a guisa de ejemplo, de unas notas del Libro de Cuentas de Fábrica del templo parroquial de la villa guipuzcoana de Gainza, cuyo conocimiento debo a deferencia desinteresada de amigo.

9 de junio de 1842. Primeramente dio en data 138 reales de vellón pagados a D. José Martín de Erausquin, maestro cerero de Villafranca, por el importe de 12 libras de velas blancas que dio dicho año de 35 (...).

57 reales y medio pagados a Miguel de Gastesi, maestro cerero de Alegría (...).

50 reales pagados a D. José Ignacio de Pagola, maestro cerero de Amézqueta, por cuatro libras de velas blancas (...).

11 reales pagados a D. Juan Martín de Sarasola, cerero de Zaldivia, por 15 velas pequeñas que dio para tinieblas del año 35.

12 reales a Salsamendi, maestro cerero de Villafranca.

En una publicación del *Siglo de las Luces* –en denominación que me brinda la ocasión del tema–, en lo que a nosotros repecta acerca de la cera leo lo siguiente:

En Vizcaya y Montañas cogen bastante cera para su consumo, pero los Naturales no la benefician; y así, la venden a bajo precio a los aceiteros, por ser muy bronca y estar mal purificada. Estos, después de mejorarla, la venden en tierra de Castilla, entretanto que aquellas Provincias gastan para el consumo de Iglesias y Funerales la cera extranjera que entra por los puertos de Bilbao, Castro y Santander, sin que haya más motivo que el de ignorar aquellas gentes el modo de beneficiarla, y el de aumentarla según la disposición y bello temple de las Sierras y los Valles.

Sin apartarme de la luz y enhilando un poco mi empeño me fijaré en el cirio pascual, las velas rojas, etc., cuyo destino describe diáfamanamente Gorrochategui Picasarri. Para ello traeré a colación, de manera muy extractada, un contrato de suministro de cera, aceite y vino a la iglesia parroquial de Tolosa, que corresponde al año 1802.

En esta villa de Tolosa a tres de diciembre de mil ochocientos y dos, ante mí el Escribano Real del Número (...), Regidor (...), y D. Juan Antonio de Urcola, vecino concejante de esta dicha villa y Mayordomo de su iglesia parroquial (...), de la otra.

(...), la hizo presente que la persona que se encargaría del suministro de los tres ramos anotados era el compareciente D. Juan Antonio de Urcola (...).

Que por la Semana Santa de cada año haya de dar y franquear veinte velas de cada media libra rojas, a saber: las seis para el altar mayor, y las catorce restantes para el tenebrario (...).

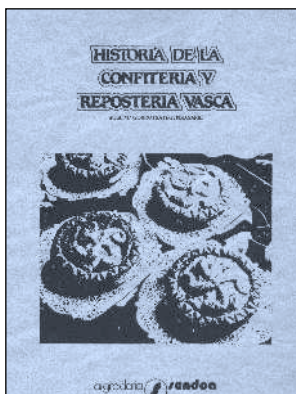
Que la iluminación del monumento por Semana Santa sea de precisa obligación (...).

Que además de las obligaciones puntualizadas sea indispensable del mismo Urcola el suministro de la vela añal conocida con el nombre de Vela-María para el tenebrario (...).

Que añalmente haya de poner de su cuenta un cirio pascual de doce libras (...), cuyo cabo quedará a beneficio del mismo Urcola (Archivo de Protocolos de Guipúzcoa –Tolosa. Leg. 703– Años 1802-1803. Fols. 344-349. Escribano: Ramón Antonio de Goyvideta).

Detrás de lo que llevo expuesto acerca de la vela blanca y de la roja, del cirio pascual, etc., tenemos al cerero que trabaja para el culto de la Iglesia. Mas este artesano tiene asimismo su envés, que pertenece a los campos de la leyenda y de la magia, que José María Gorrochategui no los descuida. Tras la nube imaginativa columbramos al cerero que bruñe el cirio negro que la bruja encendía en casa, cuando partía en dirección a su conciliábulo de costumbre, al cerero que elaboraba los cirios, negros asimismo, para los siempre sibilinos akelarres que tenían como escenario preferido un bosque, una encrucijada de caminos o las proximidades de un río o un regato. Sin olvidarnos del artífice que modelaba el símbolo de cera que ha figurado en las reuniones/celebración brujescas.

Dentro de un terreno más concreto, merece la pena señalar que la *Historia de la Confitería Vasca* consigue que el Museo de Confitería creado por el mismo Gorrochategui en su villa natal de Tolosa, pierda su mutismo. Si en cierta ocasión un dulzainero de Azcoitia me decía cómo cuando a la pieza en confección sacaba los orificios precisos para emitir el sonido *ponía a la madera hablando o dulzainaren egurra izketan*, con la publicación de este meritorio libro, José María Gorrochategui Picasarri ha hecho que el mentado Museo se exprese en inteligible lenguaje escrito. Ha logrado que el Museo y la *Historia de la Confitería Vasca* se complementen.



Prólogo / Juan Garmendia Larrañaga. - En : *Historia de la confitería y repostería vasca* / José María Gorrochategui Picasarri. - San Sebastián : Sendoa, D.L. 1987. - 2 vol. : il. ; 28 cm. - P. 9-11