

autor) y monolitos, además de algunas estructuras de habitación, tales como supuestos fondos de cabaña y recintos fortificados. Esta relación, aun siendo de interés para el montañero o el excursionista, nos parece todavía de un valor más considerable para los investigadores, quienes por fin pueden disponer de un inventario preciso sobre los monumentos prehistóricos y protohistóricos de la región.

En definitiva, la obra de Blot no es un manual de Prehistoria, ni una guía de itinerarios montañosos, ni una carta arqueológica, pero participa precisamente de todo ello con amabilidad y rigor científico.

Angel Armendariz

Busca Isusi, José M.^a
 Antología gastronómica
 Academia Vasca de Gastronomía, 1993

La publicación de la obra en este año da pie a mi doble propósito de que conste su referencia, por merecerla, en las páginas de la RIEV y de ofrecer un recuerdo de admiración a la memoria del amigo Busca Isusi.

Como bien dice su título se trata de una selección de textos relacionados con la gastronomía y no de una guía culinaria o un repertorio de recetas de cocina hoy tan en boga y que tal éxito editorial o de audiencia logran.

Busca, escritor y conferenciante polifacético se ocupó a lo largo de los años de los más variados temas de índole humana que iban desde costumbres y tradiciones, hábitos sociales o cuestiones alimentarias hasta de sus aficiones, bien dispares de las anteriores, como era la tauromaquia en sus relaciones con el país vasco. Y de todo con tal conocimiento y destreza como de eclecticismo pues junto a la exaltación de la cocina tradicional vasca sorprende su apología de los congelados, horror de todo buen *gourmet* o de "moco fino" según expresión popular, llegando incluso a su comercialización.

Pero su campo predilecto fue siempre el de la bromatología o tratado de los alimentos y de la gastronomía o adecuada preparación culinaria convertida de, habitual práctica familiar obligada para la manutención, en auténtico arte para regalo del paladar y satisfacción personal por obra de destacados profesionales, expertos aficionados y también, aunque en otra escala, de escritores especializados en la materia. Por algo dijo Brillat-Savarin que "El Creador, obligando al hombre a comer para vivir, le invita con el apetito y le recompensa con el placer".

La experiencia de Busca quedó patente desde su primer libro "Alimentación y guisos en la cocina vasca" publicado en 1958 con tal éxito que fue reeditado varias veces y también con otras variadas obras que no es del caso mencionar, así como en infinidad de notas y de charlas anteriores o posteriores.

A partir del 1 de junio de 1982 y durante algo más de cuatro años Busca Isusi mantuvo cada día en EL DIARIO VASCO de Donostia una sección denominada "El Mirador" que le fue adjudicada a fin de explayarse, según sus palabras, "sobre diversos temas actuales o pasados de la vieja Vardulia por considerar que deben ser glosados o puestos al día" entre los que ocuparon lugar preferente los relativos a la alimentación. Según se dice en uno de los

prólogos que preceden al texto de la obra, el último “Mirador” apareció el mismo día del fallecimiento de su autor el 17 de julio de 1986.

Las páginas del citado periódico no le eran ajenas pues, entre otras colaboraciones, merece citarse un interesante artículo del 23 de marzo de 1975 en el que airadamente muestra su disconformidad con una publicación referente a vinos del Ministerio de Agricultura en la que la gastronomía vasca queda relegada al capítulo de las salsas. A más de mencionar nuestras tres típicas, la verde, la negra y la roja, hace una exaltada defensa de nuestros asados de carnes, pescados y vegetales ventajosamente comparables con los de otras regiones y da una larga relación de los más conocidos con indicación de los topónimos de cada especialidad.

La Academia Vasca de Gastronomía y en su nombre el destacado especialista Juan José Lapitz, seleccionando los artículos de “El Mirador” ha formado con los idóneos esta “Antología” centrada en la cocina vasca en la cual y a semejanza de las habituales Cartas de los restaurantes los temas quedan clasificados por secciones desde la de los entremeses hasta la de postres con el obligado complemento de bebidas e infusiones que completan una buena comida.

A diferencia de en otras publicaciones suyas en ésta no se trata, según queda dicho, de técnicas culinarias o normas de preparación de manjares sino de curiosas reflexiones acerca de ellos o de los productos alimentarios que los componen con una erudición garantizada por su saber y la experiencia práctica pues, no en vano, era además de conocedor un gran cocinero. Reflexiones enriquecidas con dichos, leyendas, refranes y referencias literarias o históricas reveladoras de sus conocimientos, privilegiada memoria y acertado recurso a los tomos de su magnífica biblioteca de cocina y alimentación de la que podría presumir por sus más de 3.500 títulos de la materia.

Su claridad de exposición, la sencillez de estilo, las aclaraciones de índole científica y también las alusiones al saber popular rayano con el curanderismo, más empírico que exacto, hacen que la lectura de este libro sea particularmente amena e instructiva, no carente de inesperadas sorpresas agradables. Las Notas de la Academia editora que completan algunos textos y que son debidas a miembros de ella mencionados en la contraportada, aclaran conceptos del autor. Termina la obra con un detallado Índice que facilita el encuentro de los temas en ella tratados.

Si por sus escritos Busca Isusi dejó para la posteridad una muestra evidente de su saber culinario, su recuerdo como persona buena, cordial y agradable será imborrable para quienes tuvieron la suerte de conocerle y tratarle.

Ignacio M.^a Barriola

LETAMENDIA, Ander
El dedo blanco del pelotari
Fundación Kutxa, 1993

El juego de la pelota y los pelotaris, como algunas otras especialidades genuinas del deporte vasco, se hallan hondamente enraizadas en nuestro ser. No en vano los pelotaris han dado a conocer en el mundo entero la pelota con el calificativo de vasca y los frontones dispersos por los distintos continentes son testigos del deporte de un pueblo, precisamente el nuestro.