

DISCURSO PARA LA RECEPCIÓN PÚBLICA EN LA ACADEMIA DE GASTRONOMÍA DE CASTILLA-LA MANCHA DEL ACADÉMICO DE NÚMERO ILMO. SR. DON TOMÁS NIETO TABERNÉ.

Desde mi elección en el año 2001 como Académico de Número de la Academia de Gastronomía de Castilla-La Mancha han pasado muchas cosas, entre otras que no he tenido la oportunidad de leer el discurso de ingreso preceptivo, habiendo estado en una especie de limbo estatutario, hecho que no me ha impedido actuar como Secretario General durante algo más de 15 años. Y ahora, que ha llegado el momento de hacerlo, se me plantea un grave problema, la elección del tema, hecho que no ha sido fácil para mí. La gastronomía puede abordarse desde innumerables puntos de vista, y de ahí mi desconcierto.

Pronto deseché la primera idea, la de presentarme con una especie de *recetario local de la abuela* para demostrar mis conocimientos y mi interés por el tema, ya que de otra forma no podía competir, en su terreno, con mis compañeros, afamados académicos, productores de palabras, platos, carnes, quesos, aceites, harinas, vinos etc. y, menos, en una región como Castilla-La Mancha donde el nivel culinario es excelente.

Claro que la segunda idea fue todavía peor. Con la Wikipedia podía hacer un *mini discurso académico camuflado* que, resumido, podía haber valido. No sería la primera vez en este país, a todos los niveles, o en este mundo de la gastronomía que, cortando y pegando, se triunfa.

Continué pensando que ya que la gastronomía y la arquitectura siempre han sido inseparables y que, ya que yo había conseguido crear algún espacio construido que, por su calidad, había enmarcado dignamente el placer de comer y beber contribuyendo a que ese acto sea inolvidable, podía intentar avanzar por ese camino. Cuando hice esos trabajos, el único mundo que yo consideraba se basaba en la relación lógica del hombre con la cultura heredada, el clima, la alimentación y el paisaje, y con la verdadera cocina, que nació con el primer asentamiento humano al borde de un río pesquero o bajo unos árboles frutales, y que fue enriqueciéndose y depurándose hasta llegar a esos pequeños rincones anónimos donde se come bien, o a esos restaurantes que empiezan a conocerse donde se sigue comiendo bien. Ese era el mundo al que yo había contribuido.

Además, yo era de los que opinaba que la auténtica y ancestral dieta mediterránea, con lo escrito por la Académica Dra. Pilar Gil Adrados como referencia, se parecía mucho a disfrutar de una tortilla de patata a la sombra de un árbol en jornadas de campo, a un bocadillo de pimientos y queso manchego a caballo bajo la lluvia, a unas migas en la bodega del albañil amigo o a un cocido de herradero. Y ya en el campo de la filosofía y como estilo de vida propio de un omnívoro prudente, también pensaba, como Julio Camba que, en esto de la gastronomía, los vegetarianos, los ecologistas de salón y los fabricantes de preparados artificiales, tienen razón, pero poca, y que de lo bueno, poco, pero abundante.

Todo este bagaje cultural donde me había refugiado no me había permitido darme cuenta, estaba fuera de órbita, de que en este mundo que vivimos, cegados por la contaminación, ya no podemos ver las estrellas, ni darnos cuenta que la primavera llega sin ser anunciada por el regreso de las golondrinas, los murciélagos, las mariquitas y las luciérnagas, y de que los amaneceres están extrañamente silenciosos allí donde antes se llenaban con el canto de las aves, ni de que vivimos una época cuando se olvida con demasiada frecuencia de dónde venimos, de cómo consumimos sin freno siempre a costa de algo o de alguien y de cómo se nos ha ido de las manos la acumulación de contaminantes y residuos. Por eso ahora me siento rebasado. En esta línea y en particular, me refiero a la imparable costumbre de construir rutilantes instalaciones y locales para camuflar lo que siempre fueron humildes pero admirables bodegas y casas de comidas. El deseo de sobresalir y la necesidad de aparentar, maridados con el consumo voraz mientras se hacen recetas con especies que no pueden soportar la presión depredadora, es lo que ahora impera, en una sociedad incapaz de reaccionar racionalmente, convertida unánimemente en cómplice de un progreso de dorada apariencia, con ambiciosos ciudadanos sin criterio que solo se manifiestan con incansables aplausos a la norcoreana. No podían competir mis humildes aportaciones arquitectónicas, contenedores espaciales de comidas caseras, de la dieta mediterránea de verdad, de la comida y bebida proporcionadas a nuestra cultura y posibilidades, con la corriente dominante donde se prima el espectáculo, el postureo y el negocio, además de la complicidad con las administraciones que ahora casi todo lo pagan y utilizan, ninguneando los valores que hemos heredado de nuestros padres. Otra vía, la de la Arquitectura sostenible de toda la vida, que también se cerraba para mí.

Me quedaba hacer un recorrido por la arquitectura de moda, sobre todo haciendo un discurso, seguro que bien recibido por la cultura gastronómica oficial, resumiendo y aplaudiendo las realizaciones de arquitectos conocidos (caso parecido a los cocineros conocidos), que nos abruman con su genio, también mediático, cuando lo utilizan para hacer impresionantes edificios imposibles, imagen y contenedores de algo tan natural como es, por ejemplo, el vino. No puedo mejorar lo que nos cuenta la arquitecta María José Yravedra Soriano en su tesis doctoral ... *como resultado no deseable de este proceso de degradación social y cultural, surge una Arquitectura mediática y mercantil enfocada al márketing, nuevas construcciones cuya última razón de ser no siempre surge del misterio relacionado con el vino, su cultura, su mitología, producto divino regalo de los dioses y vía de comunicación con ellos, sangre de Cristo como simbolismo*. Una de mis referencias culturales, que no tecnológicas, más consistente, eran las cuevas-bodega populares de las que adjunto una mini reseña al final, ejemplos de fidelidad al medio natural y al paisaje, a los rituales de cata y a las ceremonias de gran valor simbólico y social; construcciones interrelacionadas con el clima y la morfología del paisaje, ecológicas y bioclimáticas, resultado del máximo aprovechamiento energético natural. Si como dicen el Génesis y María José Yravedra, *después del diluvio Noé plantó viñas y bebió vino*, no cabe duda de que sería un tinto tipo del que hacen los Académicos May Madrigal, con un puñadito de uvas cencibel y

garnacha, La Plazuela, en Dosbarrios, o Víctor Fuentes, con unas poquitas tempranillo y sauvignon, el Rionegro, en Cogolludo, y que además, seguro, que el susodicho Noé no fue cómplice ni de un progreso mezquino ni de un beneficio inmediato, y que no lo elaboró en uno de estos monumentos arquitectónicos, innecesarios ejemplos de la ambición de sobresalir, del derroche y del consumo. Otra vía muerta para mi discurso.

Y entonces se me apareció Miguel Delibes. En 1975, hace ahora más de 45 años, escribe un discurso de entrada en la Real Academia de la Lengua Española, recogido en un librito de setenta y cinco páginas, que titula SOS. Y allí estaba en mi estantería, llamándome a voces, al lado de otras aportaciones clásicas de referencia: *Dónde está el matorral? Destruído. Dónde está el águila? Desapareció. Termina la vida y empieza la supervivencia* (1854. Noah Seattle), *Primavera silenciosa* (1960. Rachel Carlson), *¿Podrá sobrevivir el hombre?* (1967. Erich Fromm), *El círculo que se cierra* (1973. Barry Commoner), *La advertencia ecológica. Las flores y los peces, las aves y los árboles, el agua y el aire, ¿a dónde irán?* (1974. Osborn Segerberg), *Desperdicio y desarrollo* (1974. Octavio Roncero), entre otros. En todos ellos me he inspirado para el trabajo que viene a continuación. En su discurso, Delibes no se dedica a hacer una reseña literaria de su obra, nada de literatura en esta ocasión, sino que se pregunta qué ha sido, qué va a ser, de ese mundo y de los personajes que él ha recogido en sus libros. Él sabía, como nosotros sabemos, que el hombre actual, insolidario y hermético, ya convertido en una masa sumisa frente al poder y al consumo, devorará la tierra dejando atrás solo un desierto, que el servilismo, los espejismos ofrecidos por los demagogos y el consumo imperan, que hoy contaminamos el entorno y que mañana el medio ambiente contaminará a nuestros hijos.

Para conocimiento de la Academia (1975) Delibes manifiesta ... *al mundo rural se le ha ido desangrando, humillando, desarbolando poco a poco, paulatina, gradualmente, aunque a conciencia. Se contaba de antemano con su pasividad, su desconexión, su capacidad de encaje, de tal modo que la operación, aunque prolongada, resultó incruenta, silenciosa y perfecta. Hemos matado la cultura campesina pero no la hemos sustituido por nada, al menos, por nada noble. Al hombre se le arrebató la pureza del aire y del agua, pero también se le amputa el lenguaje ... Y mientras, y esto lo escribí yo en el libro Matallana (1992), ... las administraciones públicas ni han realizado una política integrada de planificación, programación y gestión para salvar nuestro Patrimonio cultural, ni han sentado las bases de una indispensable coordinación para ello, aún sabiendo que estas honradas obligaciones no supondrían para el erario público casi ni una infinitésima parte de los gastos que la actual vida pública exige en asistencias y apaños que para contentejas, suntuarias apariencias y otras prebendas se destinan.* Más actual, el Académico Dr. Pedro Aguilar Serrano escribía, en 2001, algo sobre Umbralejo que, parafraseándolo, reescribiéndolo y haciéndolo extensivo a todos los núcleos de la provincia vaciada, sonaría así ... *La administración, todos, dejamos que los pueblos se muriesen con sus hijos vivos, hoy lejos, o enterrados para, mucho después, hoy en día, proponer el engaño de la*

recuperación de ese mundo con artificios que nos deslumbran y que solo sirven para aligerar nuestras conciencias. Seguimos siendo nuestro peor enemigo.

En este estado de desconcierto, me vino a la memoria el personaje de Delibes, el señor Cayo; cuando uno de los visitantes a su aldea, digno descendiente de aquellos espíritus progresistas que hicieron las desamortizaciones del 1837 y del 1855 que privaron a los pueblos de casi todas sus tierras y dejó a los campesinos más pobres que nunca, le pregunta ...¿y por qué los jóvenes se fueron del pueblo ?, él comenta ... *aquí se aburrían ...* y el otro ... *joder, ¿ quiere usted decirme qué horizontes les ofrecía esto? ...* y él ... *necesidad no pasaban...* y otra vez el prenda ... *joder, según lo que usted llame necesidad,* y ya sin palabras, el señor Cayo solo puede murmurar ... *creo que no nos vamos a entender;* y también recordé a Blasillo, el entrañable personaje de Forges, incansable en su imposible esperanza por un futuro digno para nuestra España, que no comprende nada de lo que le circunda.

Aún así, empezaba yo a ver la luz, empezaba a ver claro que el tema que yo quería tratar no era otro que el del valor del legado de nuestros mayores, humildes pero auténticos gastrónomos populares que nos precedieron. Estaba decidido. En este discurso iba a recordar lo que construyeron nuestros abuelos en el campo de la gastronomía (si ellos levantaran la cabeza ...), el mundo que crearon esos hombres sabios, sin prisas, ajenos a todo espíritu competitivo, liberados de la atracción por lo superfluo, que no pudieron o no quisieron subirse al tren de esta modernidad tan artificial que hemos creado, seres por nosotros marginados y dejados a su suerte, que inútilmente esperaron algo de un Dios eternamente mudo, pero que siempre comía en la mesa del patrón, y de un prójimo cada día más remoto. Debía ser un ejercicio mezcla de nostalgia por lo que fue y de esperanza sin esperanza por su recuperación. Y claro, me van a acompañar en este viaje el señor Cayo, Blasillo, Matías Taravillo, Valentín Pérez Bodega, el Nini, el Mochuelo, Dersú Uzalá, el ratero, alguno de los inocentes, el jefe indio Noah y tantos otros, casi marginados, que he conocido. Con ellos, seguro, que sí me voy a entender.

EL TEMA

Por si hiciera falta aclarar lo expuesto en el Preámbulo y para dar forma a esta Comunicación, he comenzado mostrando de dónde vinieron nuestros ancestros preindustriales, cómo se establecieron en el territorio y organizaron sus asentamientos y, después, cómo construyeron sus casas y crearon una serie de artilugios comunitarios, lo que tuvieron que hacer para comer, a veces cenar y así entrar en el mundo de la gastronomía, inventos que les permitieron sobrevivir dignamente en condiciones extremas. Los molinos de agua, las cuevas excavadas, los hornos privados y comunales, los molinos de aceite, las parideras, acompañados por las casas, los monasterios, las iglesias, las fraguas y los lavaderos, como elementos complementarios imprescindibles para su organización y subsistencia, representan la permanencia del conocimiento espontáneo de aquellos hombres y mujeres, ejemplos inigualables de brillantes recursos

imaginativos y de una sabiduría clara, sencilla, modesta, abnegada y desapercibida en el paisaje. Y, desde luego, subrayar la riqueza y vivacidad del lenguaje, el vocabulario usado para estas actividades, de una extraordinaria belleza, hoy lamentablemente desaparecidos como conocimiento en los distintos ambientes y organizaciones que en estos momentos tienen acaparada oficialmente la verdad sobre la cultura y sobre el mundo gastronómico.

El territorio. Los asentamientos

En España, durante los siglos XII y XIII, se produce una coyuntura histórica excepcional, perfectamente diferenciada de la del resto de Europa: el enfrentamiento de dos culturas, disputándose un mismo territorio, entre cristianos y musulmanes. Esta lucha, que terminará con la victoria de los primeros y la expulsión de los segundos, va a llevar a una nueva ocupación del territorio, a una colonización del mismo que se va a plasmar, físicamente, en la fundación de una ininterrumpida y regular red de asentamientos. El estilo Románico va a ser el arte que acompañó a los repobladores en su aventura. En España, este primer estilo internacional europeo se desarrolla como un fenómeno paralelo al grandioso proceso de repoblación-colonización y a la consiguiente nueva organización de núcleos que configuran, físicamente sobre la geografía, la estructura política, social y económica de la nueva sociedad cristiana.

El surgimiento de estos pueblos aparecía sin estrépito, como una tarea ordinaria, mientras las iglesias iban apareciendo a medida que los colonos, procedentes en gran medida de las tierras castellanas de la meseta superior, se iban instalando. Esta ocupación uniforme del territorio conforma una distribución de aldeas menores nucleadas en torno a centros de gobierno, producto tanto de condicionantes geográficos como históricos y económicos.

La presión humana iría transformando lentamente el medio, convirtiendo el paisaje, según el proceso comentado, de bosque primitivo de frondosas, encinas y robles, en un continuo de matorral arbustivo, cuando no vacío, en sus últimas etapas. El aprovechamiento de leña, el pastoreo excesivo, el carboneo de encina, roble y brezo y una agricultura de subsistencia, actividades económicas que permitieron sobrevivir a los antiguos habitantes fueron, sin embargo, las que a la larga iban a hacer tan difícil su permanencia *... e que antes de aora a tenido mas vecindad, e se han muerto por enfermedad, y otros se han ido por estar en tierra esteril e misera*. Dicha transformación del bosque en tierras de labor, con un substrato de roca casi superficial y un suelo muy somero, unido a las laderas erosionadas y perdidas, nos reflejaría la situación, también actual, de la zona. El encinar del páramo ha dado paso al cultivo de cereales de secano, mientras que en las laderas es tradicional el olivar, estando el fondo del valle dedicado al cultivo de cereal y hortalizas.

Mientras, se desarrolla simultáneamente el proceso de creación de los pequeños núcleos con la implantación de un estilo arquitectónico ya transformado en arquitectura

popular, el estilo artístico Románico. Debemos señalar que es el último territorio que, tras la reconquista y repoblación de la meseta norte, se coloniza mediante Concejos y multitud de aldeas dependientes, todas acompañadas siempre de su iglesia románica cargada de toda la significación social, simbólica y urbana. Las Alcarrias de Guadalajara y Cuenca, repobladas prácticamente en el siglo XIII, es el espacio físico donde este binomio excepcional se agota y desaparece, perviviendo su herencia en la idiosincrasia de los pobladores. En la España del sur no va a coincidir la repoblación con la construcción en estilo románico, el último románico europeo; cambia tanto la forma de organización política del territorio como el estilo artístico que le acompañó. Estos iniciales asentamientos nacen como simples agrupaciones de casas, sin ningún tipo de estructura definida, ni siquiera la del viario; es el tiempo el que los va a ir configurando y, en todos los casos, con la iglesia románica como único edificio representativo cargado de significado social y simbólico, y siempre conformando el único espacio comunitario diferenciado que determina un elemental ámbito público, único entorno, por muy indefinido y amorfo que se presente, que se puede considerar mínimamente urbano



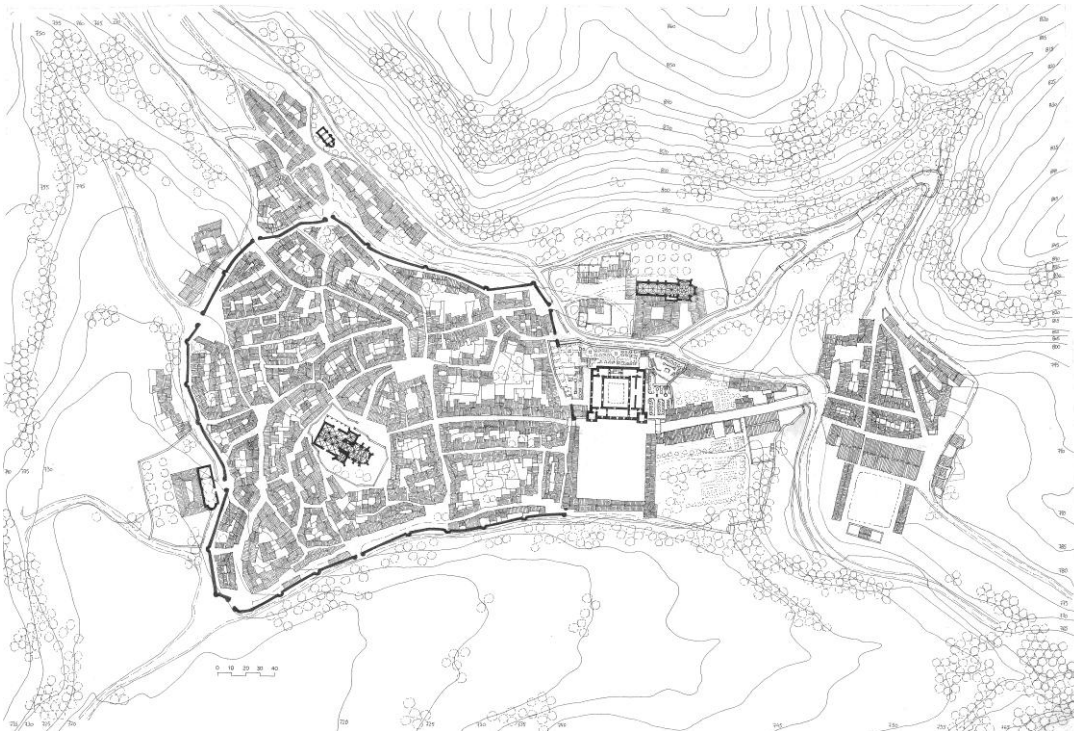
Matallana

Con el tiempo, el paso de una economía rural a una elemental organización urbana a la que accedieron un pequeño grupo de aldeas de colonización, que consiguieron prosperar gracias a que sus condiciones iniciales propiciaron su desarrollo, definido éste por una economía más compleja basada en actividades comerciales o industriales, molinos, batanes, tenerías, tintorerías, alfarerías, hecho posibilitado por la aparición de dos nuevas clases profesionales, los artesanos y los comerciantes. Se convierten así en núcleos intermedios dentro de la estructura territorial reticular y jerarquizada y que, investidos de jurisdicción y dotados de sus propias instituciones locales, evolucionarán constituyéndose en centros urbanos comarcales de consumo, intercambio y servicios primarios.



Campisábalos

Desaparecida la necesidad defensiva, las puertas se conservarán como puntos de control del tráfico de productos, mientras que las murallas pasarán a ser el límite físico de los derechos ciudadanos, la frontera jurisdiccional. Espacios libres extramuros terminan incluyéndose dentro de los perímetros fortificados, dando lugar a los recintos funcionales que serán las plazas y calles soportaladas comerciales y artesanales. El centro urbano reúne el conjunto de símbolos que representan la conciencia democrática colectiva de esta sociedad colonizadora, resumida en elementos arquitectónicos como los edificios de gobierno y las plazas mayores, unido a lonjas, pósitos y mercados, hospitales y conventos y, todo ello, dominado por el símbolo religioso de la iglesia.

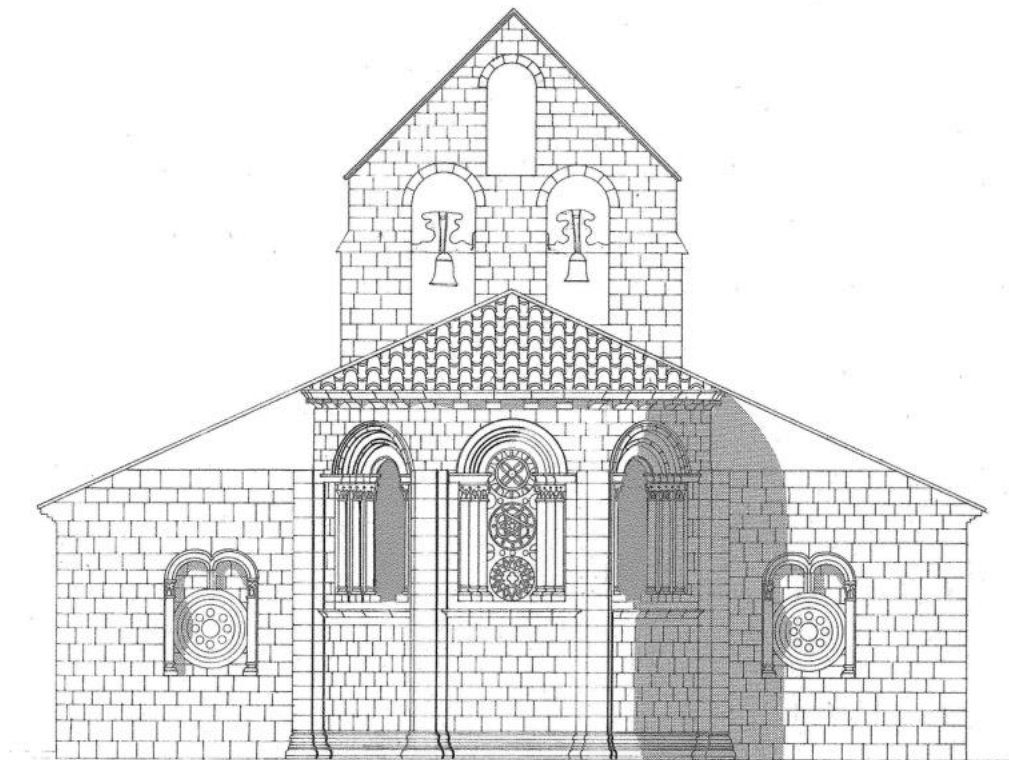


Pastrana

Las Iglesias

Es la iglesia románica no sólo el edificio singular que acompaña a los repobladores en su aventura, sino el elemento común que aparece en todas y cada una de las aldeas y que, con ellas, en algunos casos desaparece, en otros permanece congelada en el tiempo, o evoluciona y se transforma en las de mayor desarrollo y, siempre, presidiendo y determinando los espacios urbanos fundamentales, único edificio que se constituye como lugar de culto, de reunión del Concejo, defensivo, entorno de fiesta y de mercado, cementerio, etc. Desde su construcción la iglesia, con su espadaña, se convierte en el hito visual identidad de estos núcleos.

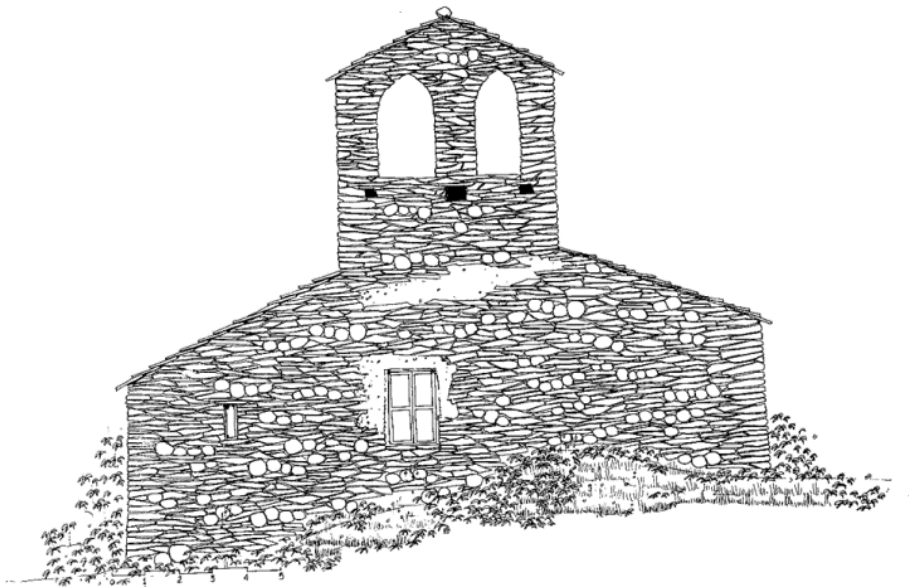
En las aldeas menores van a coincidir la iglesia y la plaza del mercado, conformando un único recinto centralizador, núcleo básico de la elemental estructura urbana. Al exterior, estos edificios definen el centro alrededor del cual se nuclean los caseríos. La fachada principal cobra una importancia fundamental dentro del paisaje urbano. Los atrios porticados, podrían servir de salas de reunión o de justicia, mientras que las torres servirían de puesto de guardia o de vigilancia contra incendios. Sus robustos muros y los recintos circundantes murados que muchas veces acompañaban al edificio, posibilitaron que fueran utilizados ocasionalmente para usos defensivos.



Albendiego



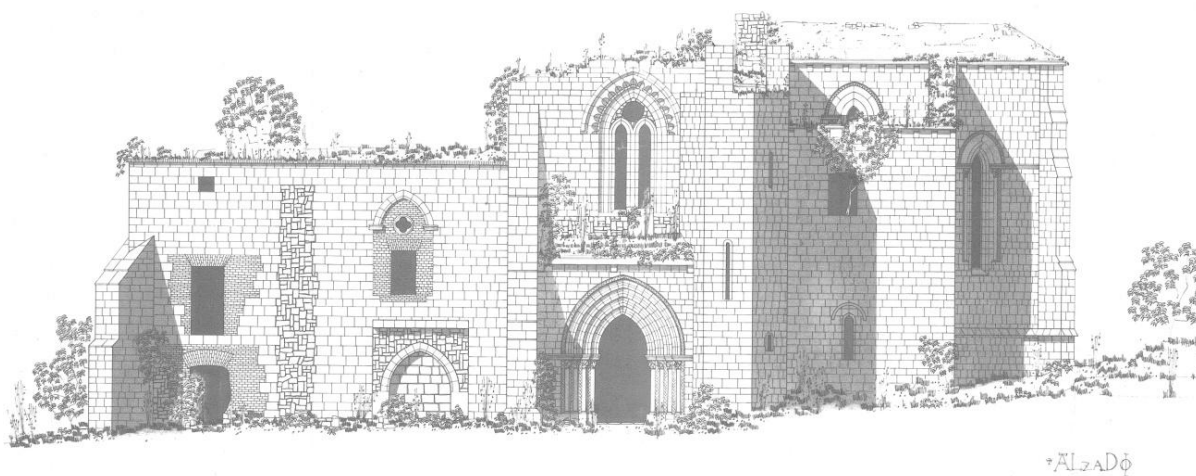
Matallana



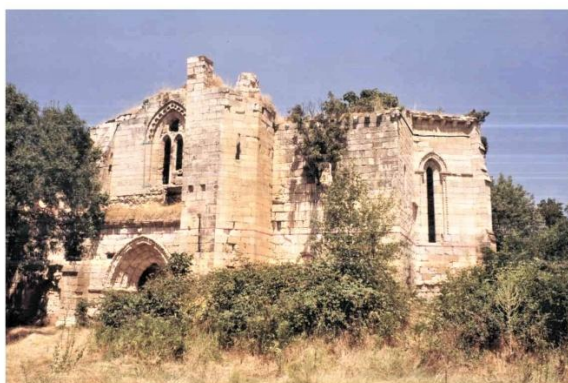
Carabias

Los monasterios

El estilo románico se había mostrado ya como el arte de unidad y de afirmación de lo europeo frente al mundo islámico, no abandonando aquí ese carácter internacionalista y cristiano, viéndose favorecido y reforzado por la dimensión europea que trajo consigo la instalación de la Orden del Císter. El ascetismo monástico tiene una repercusión fundamental sobre el alma de los primeros habitantes y, por supuesto, sobre las construcciones populares de la repoblación como manifestaciones de la parte más humilde y auténtica de la Iglesia. Además, la ideología cisterciense marcará todas las construcciones románicas de esta época y sus valores simbólicos y constructivos ya transformados en invariantes arquitectónicos. A través de la organización del artesanado fue por lo que el monacato ejerció la más profunda influencia en la evolución cultural de nuestros mayores, al propiciar la enseñanza de los oficios dentro del marco de talleres dirigidos racionalmente. Fueron los monjes los primeros que les enseñaron a trabajar metódicamente, estableciendo la división del trabajo como fundamento de la producción. Monasterios y órdenes eremíticas y cistercienses conforman la base de apoyo para la consolidación de poblaciones en esta zona de frontera. Es en sus talleres, laboratorios, bibliotecas, fincas de cultivo, almacenes, lagares, bodegas, donde se forman artistas, albañiles y artesanos errantes, agricultores, ganaderos y, cómo no, enólogos, cocineros y gastrónomos, que difunden los oficios enseñando a sobrevivir de una forma eficiente a los repobladores.



Monasterio de Bonaval



Los hombres

La cultura popular es el resultado de actividades desarrolladas por estratos sociales carentes de ilustración que no pertenecen a las poblaciones urbana o industrial. Es decir, es un fenómeno preindustrial de creación anónima, localizada fundamentalmente en el medio rural, todo ello posible gracias a lo que se conoce como sabiduría popular, que no es otra cosa que un enorme conjunto de conocimientos y un tipo de cultura que les es común y que les ha permitido, en una unión extraordinaria con la naturaleza y sus recursos, sobrevivir de una manera sostenible en medios físicos de una extrema dureza. Lo que hemos olvidado sin aprender nada. Siguiendo a Carlos Flores, la siega, la trilla, la ganadería, la viticultura, el pastoreo, la horticultura, la alfarería, la molienda, la cestería, la construcción con barro, piedra y madera, la carpintería, los trabajos de herrero, rejero, herrador, cerrajero etc. han sido oficios imprescindibles. En estos mínimos y aislados núcleos, el excepcional dominio que sobre estas habilidades alcanzaron nuestros ancestros, supuso un logro que hizo posible el mundo popular, estableciendo un patrón de vivencias y preferencias de los pobladores, de su orgullo, de su valor y de su resistencia, conquistados con honor, ingenio y gracia.

Dentro de esta cultura y conocimientos extraordinarios, la identificación con el medio que venimos enunciando es la que ha producido estas formas de relación, de trabajo, de creencias y formas de celebración, un sustrato social y cultural base de este mundo, que si no hubiera habido tantas y tan extremas interferencias exteriores, habría posibilitado una vida digna y sostenible para sus habitantes. Estas construcciones preindustriales que presentamos en este discurso, se han ido definiendo muy lentamente, generación tras generación, a través de los siglos y, cuando alcanzan la forma idónea para contener las actividades productivas necesarias, cristalizan en prototipos que se repiten siempre como experiencia acumulada a lo largo de una civilización explicando, con la evidencia de la imagen, la historia de un territorio y de su gente y expresando el orden que en este territorio se dio entre el hombre y su medio. Tenemos ante nuestros ojos la enseñanza cultural de ciertos tipos arquitectónicos, de ciertas soluciones morfológicas y de cierta forma de hacer, cuya continuidad debemos asegurar. Y desde luego representa inevitablemente la imagen construida de una forma de supervivencia local, una arquitectura hecha para un clima, una luz, un paisaje, unas actividades y unas personas determinadas, un ejemplo de lógica y de racionalismo que permanece por encima de las contingencias temporales, con unos planteamientos rigurosamente funcionales que, para nosotros si fuéramos inteligentes, deberían ser un modelo de sencillez, de coherencia y de humildad.

En su concepción y evolución, la continuidad y la tradición han dominado siempre sobre la novedad y la ruptura en estas elementales construcciones que son el fiel reflejo de unas formas de vida casi inmutables perpetuadas a través de los siglos. Es importante señalar que esta continuidad se basa en la obligada situación de austeridad y privaciones del hombre popular derivada de los mínimos recursos disponibles, de la dureza climática, de la escasez de agua y en fin, del abandono secular.

Las casas

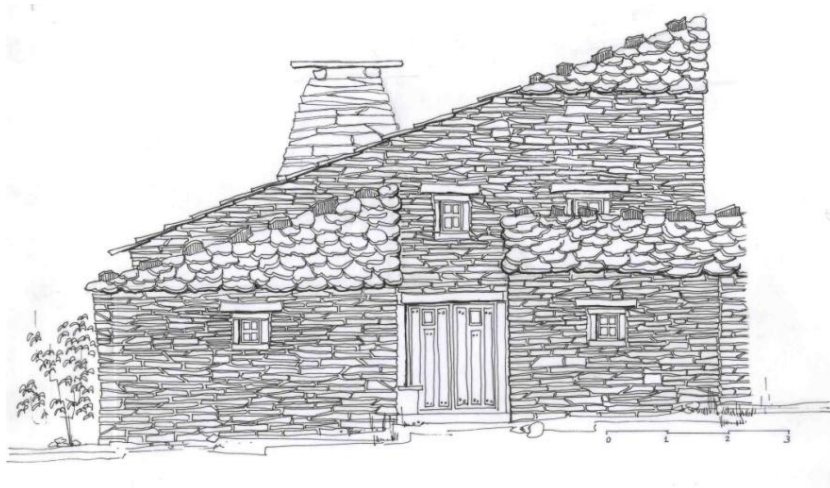
No podemos olvidar, ahora que nos hemos convertido, algunos, en nuevos ricos amnésicos, que nuestros abuelos vivían en ... *edificios de las casas del dicho lugar, son e se usan de piedra e pizarra e teja, y madera de roble y otras maderas toscas, e canto e barro y estos materiales los ay en el dicho lugar, especialmente cantos e tierra.* En todas aquéllas construcciones, las fachadas al sur eran las únicas con huecos aparentes, mientras que las restantes aparecían prácticamente ciegas. El conjunto de huecos, incluidos los de acceso, se encuadraban (dinteles-cargadero, jambas y base-vierteaguas) con gruesas escuadrías de madera o *vergüenzas*. Por otra parte, las construcciones se situaban apiñadas entre sí, en un todo continuo, formando un sólido capaz sin fisuras, ininterrumpido y compacto y, debido a la utilización de los materiales de construcción citados, de una uniformidad textural que conduce a la formación de conjuntos de una calidad plástica inimitable.

El programa funcional de la vivienda era sencillo. A través del hueco principal se accede al zaguán o portal, amplio espacio repartidor, solado con lanchas de pizarra y provisto de poyos corridos adosados a las paredes. Desde aquí se accede a la cuadra, a la habitación o habitaciones, alcobas, y al desván o cámara, a través de una usualmente empinada escalera, y desde luego, a la cocina, dependencia central y singular de la vivienda. Es esta cocina un habitáculo que sirve, además de lugar donde preparar los alimentos, de cuarto de estar, de comedor, de habitación donde se fabrica el pan y se cura la matanza, y de estancia donde se recibe.

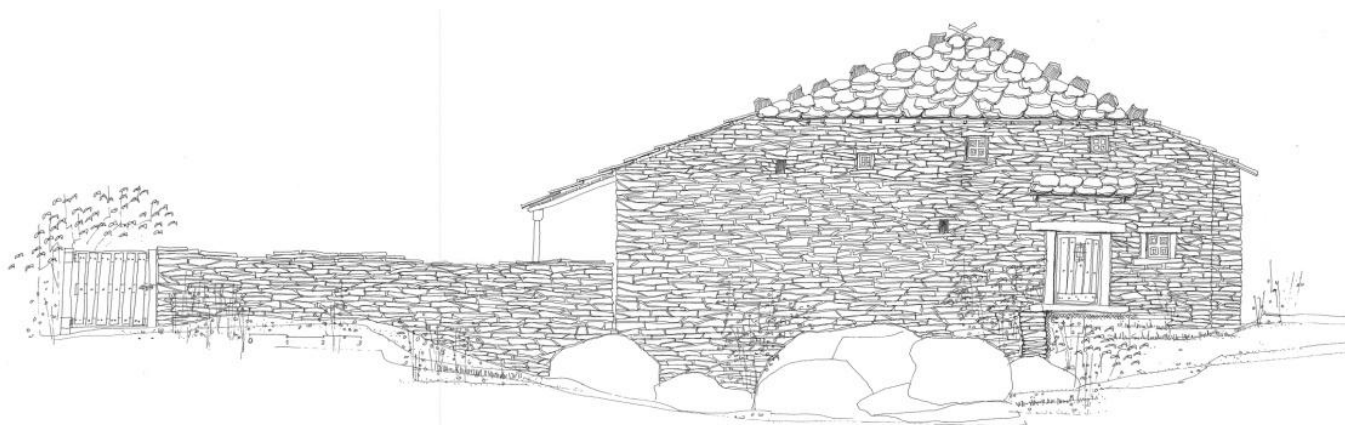
El hogar, punto central de la cocina, se sitúa debajo de la gran campana que forma la chimenea, que ocupa gran parte de la habitación. La hornacina para situar el fuego se llama *fraile*. Para sujetar el tronco de pirámide que forma la chimenea, construido por palos y barro, se disponen unas vigas o *soleras* que lo soporten, por lo que queda fuera de su planta una zona de techo plano que rodea el hogar y es bajo esta cornisa donde se sitúan los asientos en forma de poyo corrido a lo largo de todas las paredes de la cocina. No existe otro hueco al exterior que el de la chimenea, única ventilación de la cocina, por donde entra una luz cenital, difusa, que ilumina todo el recinto de una forma que aúna la belleza indescriptible del espacio con la funcionalidad y racionalismo del conjunto. Antecedentes primitivos de estos espacios centrales que contienen el fuego y que concentran la vida de sus habitantes, los tenemos en toda la Europa antigua, en las cabañas celtas y en las *pallozas* gallegas y portuguesas, y en la gran variedad de construcciones con techos *humeantes* o de paja que se extienden como invariante desde los *cottages* o *halls* en el mundo anglosajón, las *casas largas* de la tradición danesa o las *stav* de troncos escandinavos, tipologías que anticipan como lugares centrales de reunión, a nivel espacial, construcciones tan singulares como los de las *träkyrkor* escandinavos. Se conserva el uso comunal de la cocina como espacio único de relación, de ocio, de trabajo y de conservación de algunos alimentos aunque, con el tiempo, el fuego y la gran campana de salida de humos y de iluminación se adosan a una de las paredes, ocupándose las restantes por un asiento corrido.



Las Navas de Jadraque



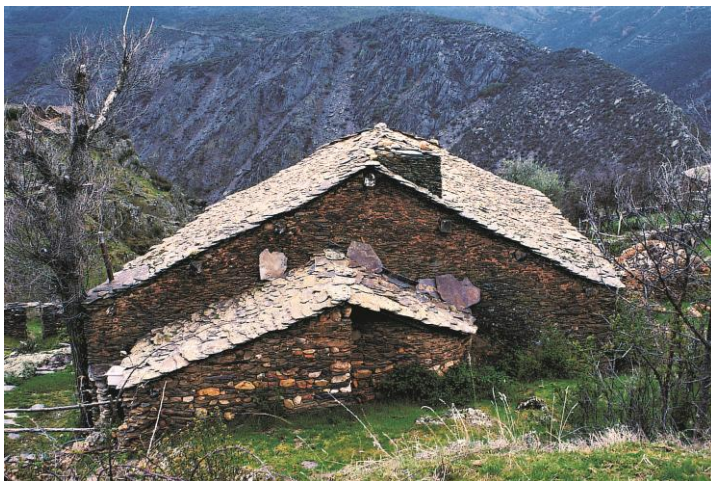
Campillo de Ranas



Majaelrayo



Matallana



La Vereda



Prádena de Atienza

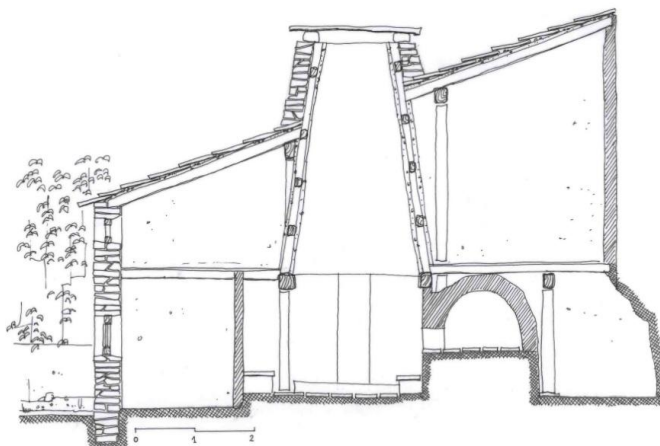
Ahora ya sabemos de dónde vinieron, venimos, y nos podemos imaginar cual era su bagaje espiritual, su dureza y determinación, cómo se asentaron en el territorio, cómo se guarecieron de las inclemencias del tiempo y qué sabiduría popular trajeron consigo. Y fue esa sabiduría la que les permitió utilizar sus aplicaciones para sobrevivir, y así fue el desarrollo de los ingenios productivos que lo hicieron posible.

Hogares. Hornos familiares

El pan ha sido la base fundamental que les permitió llegar hasta nuestros días con cierta dignidad, aunque nosotros olvidamos en estos momentos, cuando sobra de todo, que hasta hace poco cuando todavía no nos habíamos subido a la parra, vivíamos con la idea de que hasta “las miguitas del zurrón, por la tarde buenas son” y que “donde hay hambre no hay pan duro”. Con el pan podemos explicar el mundo, podemos referirnos a nuestra clase política... “a pan ajeno, navaja propia”; al conjunto de valores que están desapareciendo... “dame pan y llámame tonto”; al amor al prójimo... “quien tiene la panza de pan llena, no cree en el hambre ajena”. Nuestros antepasados idearon un artefacto singular, el horno de pan, espectacular construcción en bóveda, de planta circular, construido con adobe colocado de punta enlucido interiormente con barro mezclado con tamo, con suelo de barro cocido.

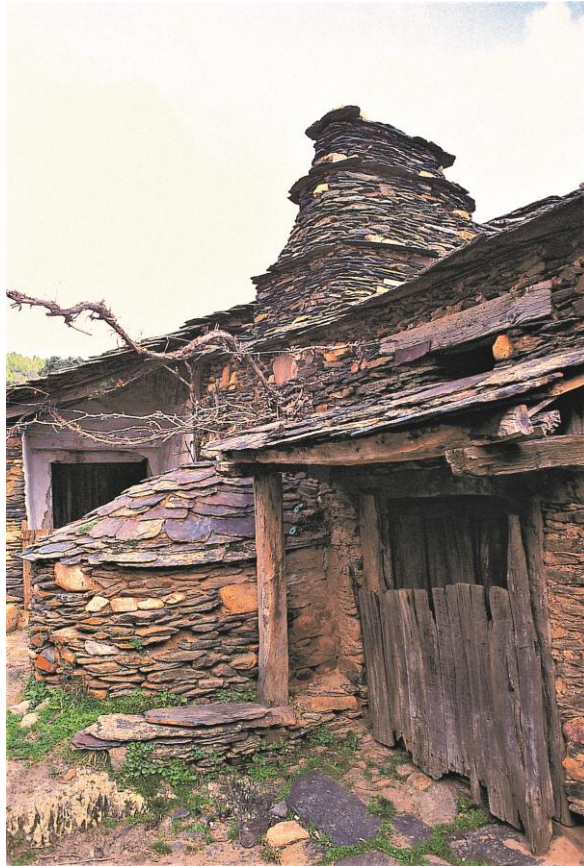


Corralejo



Campillo de Ranas

Cada casa tenía su horno; se cocía el pan cada diez o quince días. Para comerlo cuando se ponía duro, se mojaba o se *ensopaba*. También se cocían rosquillas, magdalenas y bollos de manteca y de aceite. Los hornos se añadían a las fachadas, cubriéndose, a efectos de aislamiento, con una verdadera montaña formada por capas sucesivas de barro. Siempre se abría su boca al habitáculo del hogar, formando parte del mismo como una pieza más, completando ambiental y funcionalmente ese espacio mágico de invierno, centro de la vida familiar.



La Vereda



El Espinar

Las construcciones auxiliares

Todo lo dicho para los edificios de vivienda puede aplicarse a las construcciones secundarias, como pajares, parideras, cortes etc., incluso podrían asimilarse a ellas, como tipologías constructivas y volumétricas, los edificios de las iglesias. Cuando no estaban incluidos en la vivienda, conviene recordar cómo se apañaban para construirlos: ... se desbroza el terreno *hasta llegar a la peña* y desde allí arrancan los muros, realizados con *piedra sentada* con barro, barro que debe hacer *buena liga*, ser *pegajoso*, no puede ser *flojo*. Para prepararle *se hace una pila buena*, se le echa agua hasta que se empape, se le pisa y se le echa paja trillada. Para las separaciones interiores se utilizan adobes fabricados en *adoberas* que tienen cuatro o cinco *casullares*

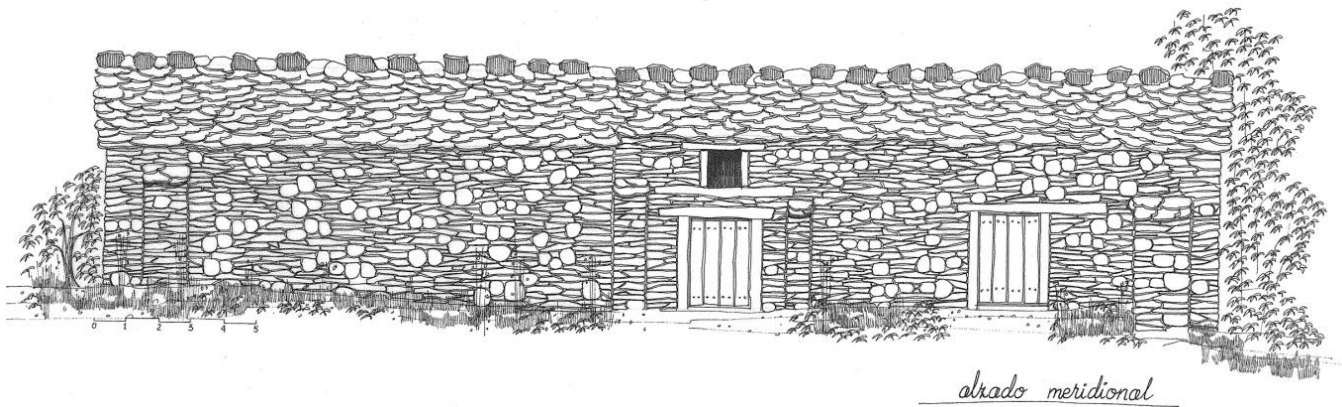


La estructura interior se realiza a base de postes, apoyados en basas de piedra para evitar su contacto con los suelos de tierra apisonada y los detritus depositados por los animales. Sobre estos postes apoyan los tirantes y soleras para formar la entreplanta. La cubierta se construye a base de mocetes que soportan las *sobrecarreras* y sobre una segunda línea de mocetes, la madera de la cumbre; apoyando en todas ellas, los *cuartones*, que soportan el *enramado*, la capa de barro mezclado con paja y la teja.



El Ordial

Entre estas construcciones auxiliares no nos podemos olvidar de las *tinadas* para los animales, de planta rectangular y cubierta de grandes faldones a dos aguas sujeta por una cumbrera apoyada sobre pilares con basas de piedra. Disponen de una cámara realizada con vigas de madera destinada al almacenaje, hierba y ramas de *robre*, chopo o fresno, para cebo del ganado, que consumía las hojas durante los largos inviernos, mientras que las ramas *iban para leña*



Matallana. Paridera

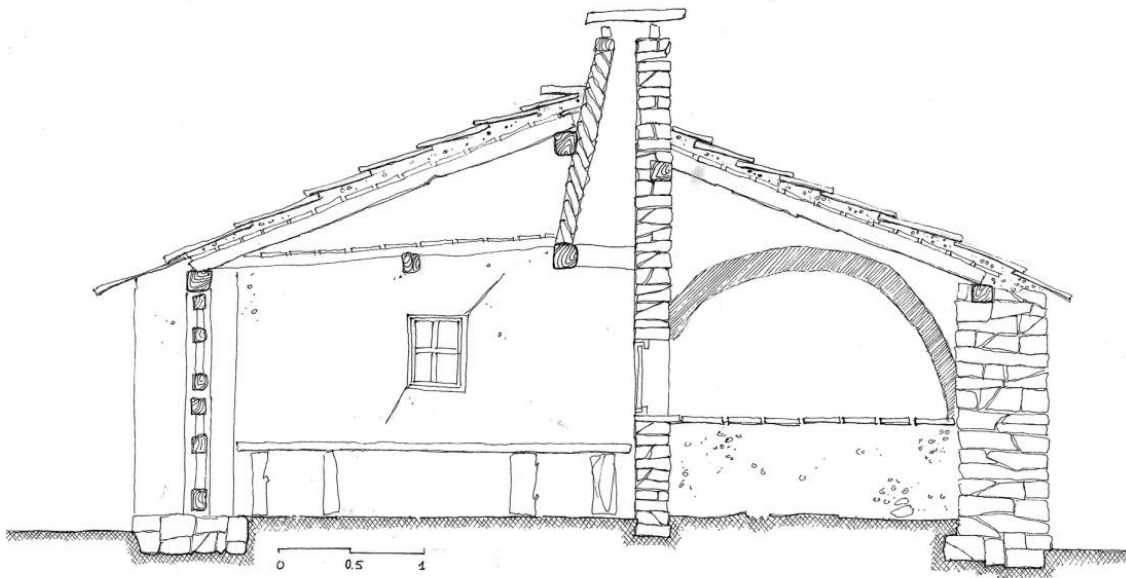


Hiendelaencina. Parideras

Hornos comunales

Durante siglos el pan fue amasado en cada casa por lo que en casi todas hubo horno. La especialización propició la aparición de los hornos colectivos de pan cocer al amparo de los municipios, estableciendo el horno de poya en el que el hornero cobra un porcentaje en masa, llamado *poya*, que él cuece para sí, y vende. Estos hornos podían cocer hasta tres fanegas y media, lo que suponía 155 panes por hornada.

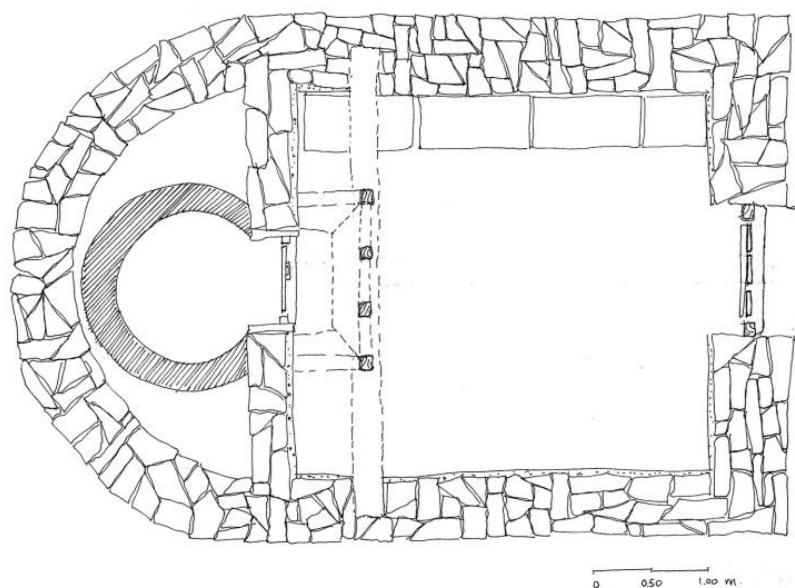
El material en que se construían los hornos era de tapial de barro y paja, de barro y sal, de adobe, de ladrillo refractario o de piedra arenisca. La bóveda se enfoscaba con barro colorado. El piso podía ser de losas de barro endurecido con sal.



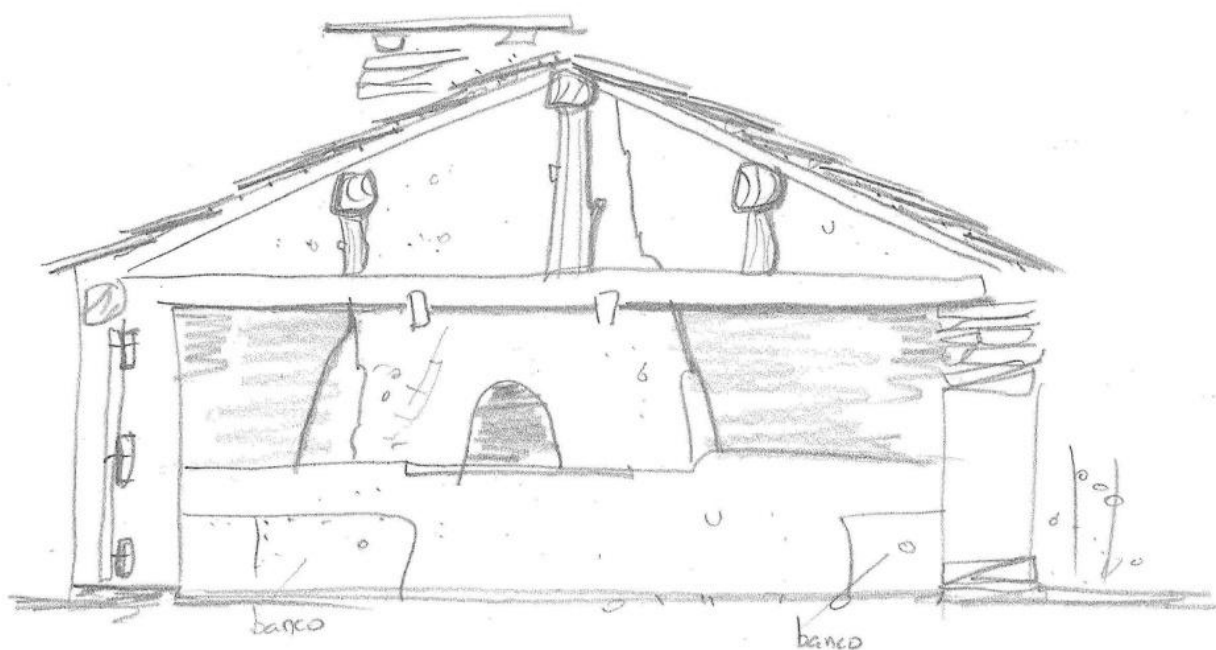
Arroyo de las Fraguas



Cuando el trigo venía sin *cerner*, lo cernían nuestras abuelas con un *cedazo*. Sobre la *artesa* donde amasaban, se ponían *las varillas* y el *cedazo*; el salvado se quedaba y la harina caía a la artesa. La levadura la iban *dejando* entre varias mujeres, e iban rotando, para tener levadura siempre. Por la noche se amasaba un poco con la levadura. Por la mañana añadían el resto hasta la fanega y, al día siguiente, se amasaba todo con un *torno de manilla* para *sobar* bien el pan, se hacían los panes, se dejaban encima de las *meseras* en el poyo de la cocina y, cuando el pan *soltaba*, lo metían al horno. El horno ya estaba *caldeado*, se sacaba la brasa con un *rodillo* a la puerta y se metía el pan.



Las Navas de Jadraque



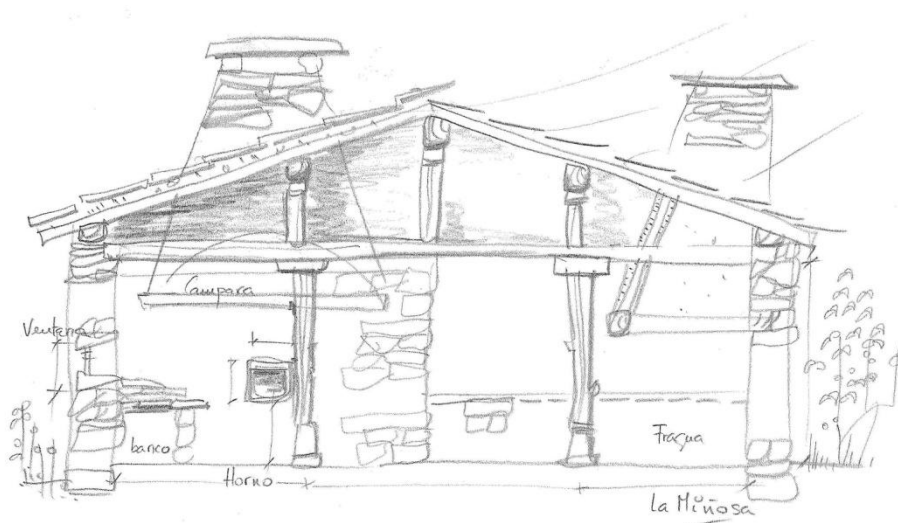
Las Navas de Jadraque

Estos hornos comunales cumplían varias funciones de gran relevancia para la sociedad de la Sierra. En primer lugar, se conseguía una economía importante en la construcción frente a los individuales familiares, ahorrando además espacio y trabajo. En segundo lugar, al profesionalizarse la actividad, se ganaba en funcionalidad y eficacia, había un oficio realizado por expertos que se ocupaba del mantenimiento del edificio y del mismo horno, de racionalizar el consumo de combustible y de hacer el trabajo, con el consiguiente ahorro de tiempo y de dinero. Por último, los hornos comunales representaban, como ya hemos señalado para los lavaderos públicos, el principal centro de reunión fundamentalmente de las mujeres, al igual que las fraguas en invierno serían el centro de reunión casi único, exceptuando las iglesias y sus pórticos, de los hombres del pueblo.

Fraguas y lavaderos

Son estas instalaciones una de las más especiales construcciones que encontramos en estos núcleos populares que, aunque no relacionados directamente con la gastronomía, sí hicieron posible la supervivencia de nuestros antepasados y, por tanto, la cultura gastronómica que nos legaron. Reúnen los ambientes resguardados e íntimos de los hogares-chimenea, razón por la que fueron uno de los centros de reunión más frecuentados por estos pobladores, además de crear un espacio sugerente y primitivo, ejemplos de construcción casi troglodítica, con un ambiente interior indescriptible, cavernario, que podemos imaginarlo iluminado por el resplandor del fuego de la *hornilla* y enmarcado por los rostros, también pétreos, de la concurrencia.

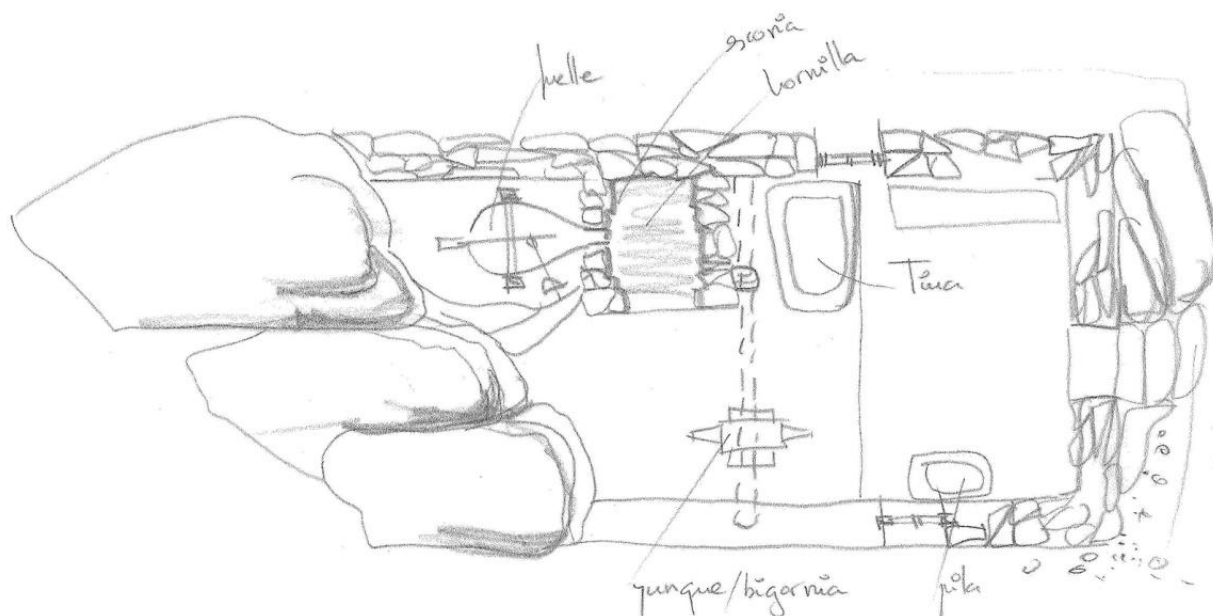
Allí se hacían elementos tan fundamentales como las clavazones para las carpinterías, las piezas para los ensamblajes de las estructuras de madera, los herrajes para las caballerías y los carros, y las herramientas para todas las labores, en particular la fabricación y mantenimiento de los aperos de labranza. Aún así, en las antiguas *relaciones*, aunque se nombra esta labor de los herreros, no se refleja la importancia que indudablemente tuvieron como actividad básica para la supervivencia de estas comunidades.



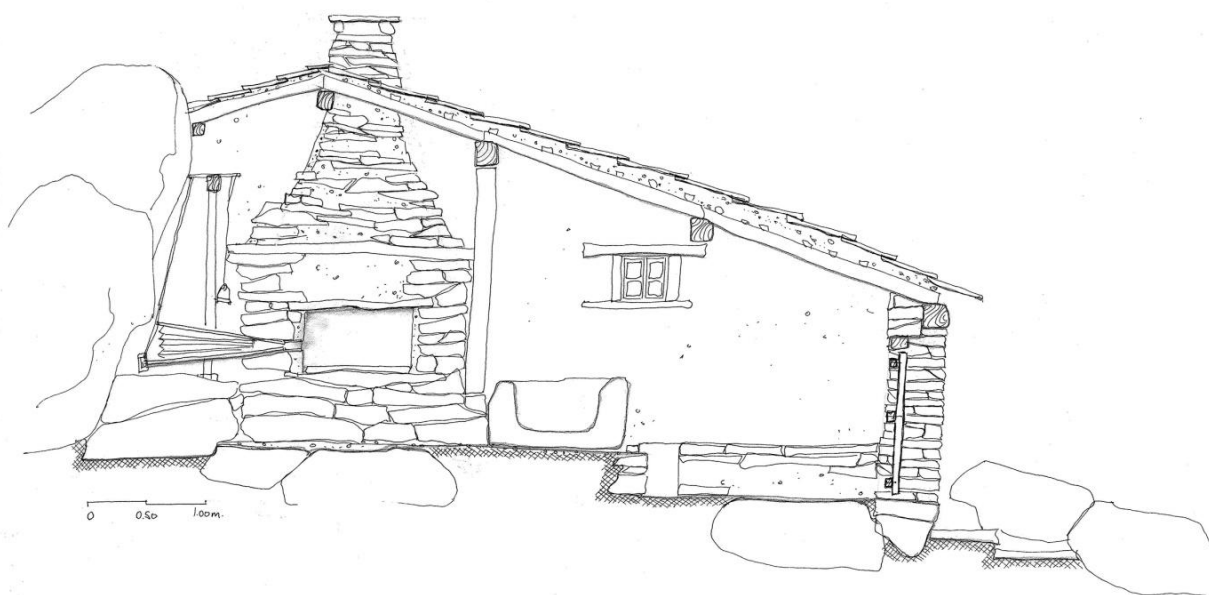
La Miñosa

En la Miñosa se juntan, en una gran sala, la fragua y un excepcional horno de leña construido con sillarejo, casi sillería, de piedra arenisca, en un conjunto de una belleza digna de resaltar. Éste sí que sería un centro de reunión, según hemos venido señalando, de gran originalidad y de capital importancia para ambos sexos, lo que hoy llamamos, en la patética jerga institucional, un centro social polivalente.

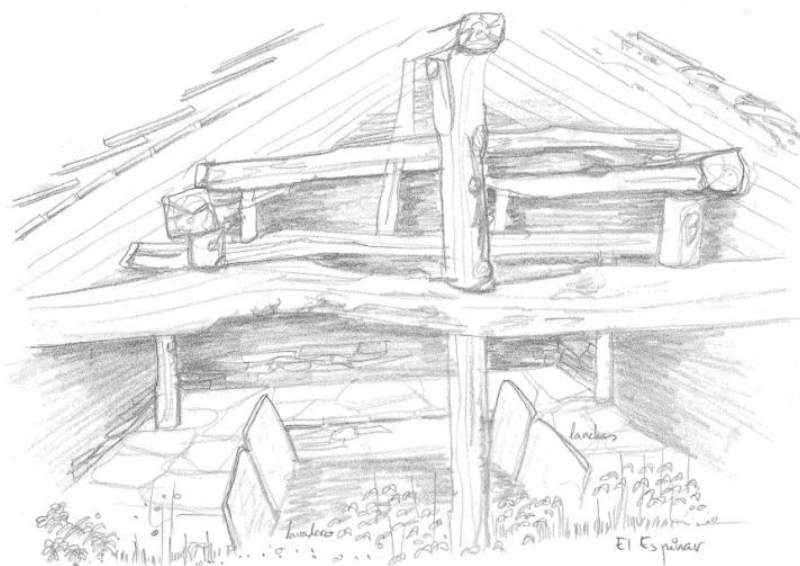
El herrero comenzaba por hacer fuego en la *hornilla*, a base de carbón vegetal para iniciarlo y luego, con *carbón piedra* para conseguir y mantener las temperaturas necesarias, ayudado siempre por el *fuelle* comunicado con la hornilla, fija la tapa inferior y móvil la superior por medio de un artilugio compuesto por un *enganche* a un *palo de giro* superior en ménsula accionado por una *cadena* terminada por un tirador. Los residuos de carbón y de hierro que se producían, la *escoria*, se ahuecaban con el *punzón* y se extraían con la *caidilla*, utensilio en forma de gancho que se sujetaba con un asa o *maneral*. El yunque o *bigornia* era uno de los elementos imprescindibles: constaba de una superficie plana y dos troncocónicas como bases de golpeo con los martillos, y de unos agujeros cuadrados, la *tajadera* para fijar y cortar unas piezas, y el *sacabocaos* para fijar y hacer taladros en otras. Otro de los elementos más comunes en las herrerías era el *banco de trabajo*, donde se situaba el *torno de pie* que se sujetaba al suelo y al banco, y el *torno de banco* sujeto únicamente a éste último. Otras herramientas eran las tenazas, la *plana* y la *de oreja* que se utilizaba para las hachas, la máquina de taladrar *de volante*, y la *rueda de esmeril* utilizada para desbastar. Usualmente disponían de dos recipientes con agua, la *tina*, pila relativamente grande y profunda utilizada para enfriar piezas que salían de la hornilla, y la *pila*, alargada y plana, para la piedra de afilar usada para sumergir la piedra y *afilar en frío*.



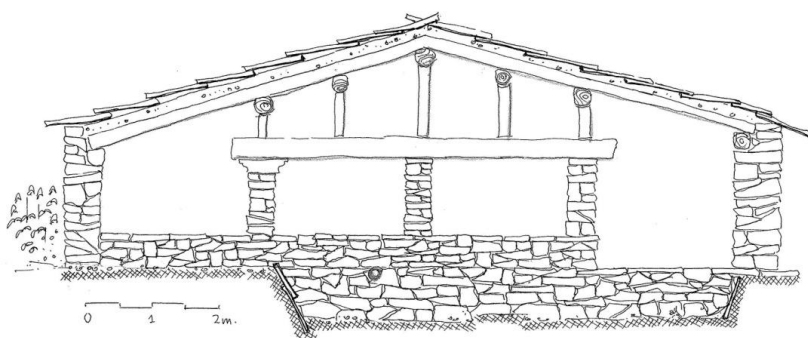
Las Navas de Jadraque



Los lavaderos públicos se construyen con una gran simplicidad, solo comparable a las construcciones auxiliares más elementales. Postes de madera, ahora sustituidos por pilastras de obra, sobre las que apoyan troncos sin trabajar que actúan como vigas y, sobre ellos, mocetes y troncos más pequeños, también sin desbastar, que actúan como correas. Sobre ellas, ramas, barro y lanchas de pizarra en el único que conserva el aspecto original, El Espinar, o teja cerámica curva en los más retocados como el de Las Navas o el de Arroyo de las Fraguas. En realidad esta construcción de los lavaderos consiste en un espacio cubierto, sin proporciones, cerrada en tres de sus lados y abierto en el del mediodía. Solo encontramos construcciones estructuralmente tan sencillas en edificios para el ganado o en alguna iglesia como la de Matallana, construida a dos aguas, postes de madera y *mocetes* sobre vigas sujetando la cumbrera.



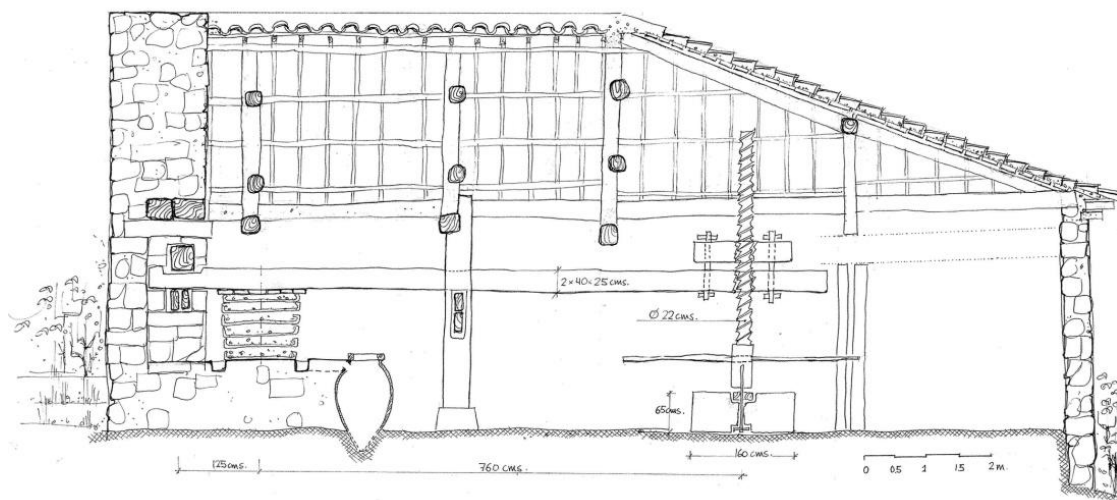
El Espinar



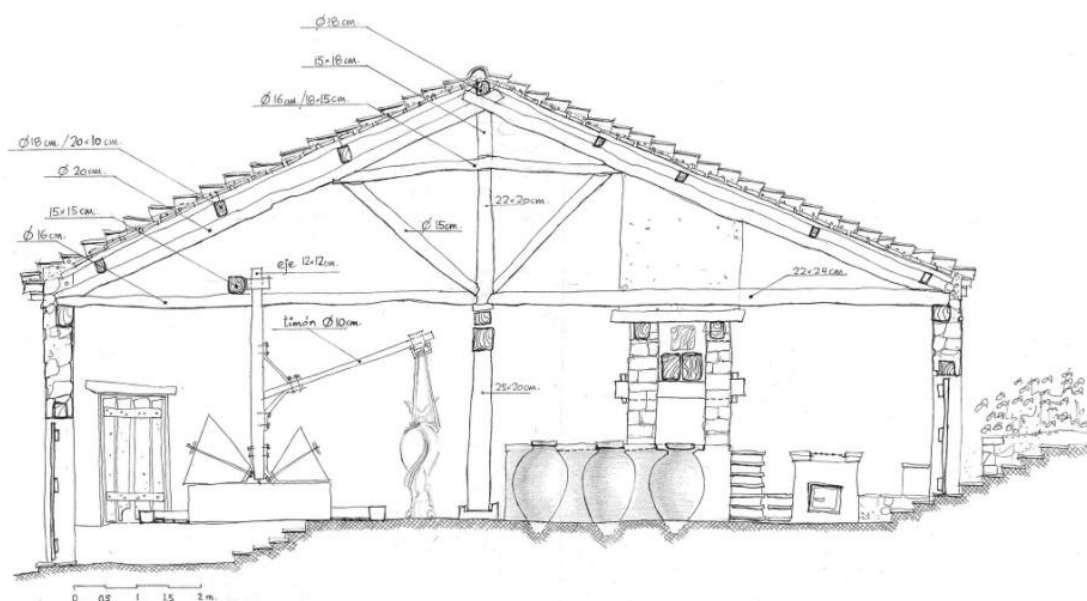
Las Navas

Molinos de aceite

La contribución a la dieta mediterránea, que nuestros ancestros descubrieron y nos legaron, aunque no se lo reconozca suficientemente la cultura oficial, podría resumirse, para el aceite de oliva, de esta manera: había una vez un valle, por el que discurre un río que se llamaba Badiel, donde se daban las variedades de aceituna *manzanilla* y la *azucheña* o *abucheña*. También estaba la *cornicabra*, poca, eran contadas en el término. La aceituna se cogía *a ordeño* de la rama, con unos cuernos de cabra a modo de dedales protegiendo los dedos índice y corazón, y con un material suave entre los dedos, las *dedileras*, para proteger la unión entre los dedos. De ahí iba la aceituna a los *lenzones*, cuatro trozos de arpillera y, más modernamente, a las *canastillas* de mimbre, cestas sujetas con una cuerda a la cintura y con otra a los hombros. Las aceitunas que caían de las cestas se recogían en el suelo con el *lenzón*, entonces no había redes. Ahora ya no se cogen las del suelo, se vive en la abundancia, antes no se dejaba ni una. Después, en costales, se llevaban las aceitunas a los *oliveros* en las casas, pero antes se pasaban por la *zaranda*, con travesaños y malla de alambres de entre 2-2.5 cms. por la que pasaba todo, colaban las hojas, y dejaba la aceituna limpia. Los atrojes para los cereales estaban en la planta primera, bajo la cubierta, grano que se cernía con *arneros* y *cribas*, *cedazos* hechos de piel de cabra con agujeros, mientras que los *oliveros* estaban en las plantas bajas.



Utande



Al lagar bajaban después la aceituna en *serones*, de allí a la *tolva*, y entonces caía la *molienda* sobre la *solera*, donde los *rulos* o *muelas* movidas por la mula atada al *timón* machacaban la aceituna; la pasta resultante, la aceituna molida, iba *gomitando*, *escupiendo* el aceite a la *canal*. De allí con cubos rellenaban los *serillos* o *capachos*, moldes de esparto que se colocaban uno encima del anterior, todos llenos a rebosar de pasta, y se colocaban en la prensa. Situados los capachos en su sitio, *molinada* se llamaba cada grupo de ellos que se formaban para una prensada, unos doscientos kilos de aceituna, procedían a levantar la *culeca* que hacía la palanca, el gran contrapeso de piedra caliza compacta tallada, dando vueltas con la barra al *timón* situado en la parte inferior del *husillo* hasta que *despegaba*; para eso se necesitaban dos o tres mujeres que eran las encargadas de ese trabajo. El aceite salía de los capachos a *chorro*, y por los *escurrideros* iba a las tinajas. Los posos o *chivos* los ponían a cocer y producían más aceite. Al lado de la prensa había una *hornilla* donde calentaban agua que añadían a la pasta de los capachos para que con el calor saliera más aceite. Al final, de las tinajas pasaba a las *cántaras* y a las casas. Casi toda la producción era para autoconsumo, había poco aceite y mucha gente. Freía con aceite quien podía, los demás a aguantarse, freían con sebo. Así era lo que hacían, y alguna vez lo que pasaba era que, si sobraba, iban a vender una *cacharrilla* de aceite a Jadraque, pero allí había un *fielato* y, con mala suerte, se la confiscaban.

Los molinos harineros

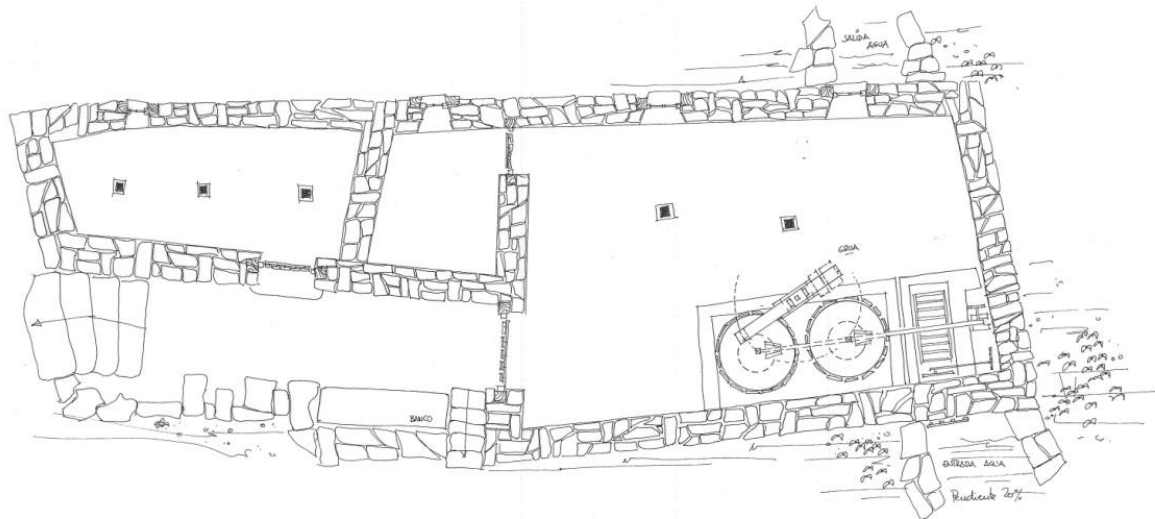
La actividad de los molinos ha sido vital para la colonización y el mantenimiento de las poblaciones en el mundo rural. La importancia económica y social que tuvieron se ve reflejada en el continuo interés que los gobernantes tuvieron en su regulación y en su control que, para variar, sería por motivos fiscales. El Fuero de Guadalajara, confirmado en 1219 por Fernando III, exime de la toma de prendas en ganado a las

actividades estratégicas de la economía como son las fraguas y los molinos. En el Fuero de Cuenca, promulgado en 1190, se especifican las tecnologías más usuales relacionadas con la industria movida por el agua, como martinetes del cobre, batanes de tejidos, ruedas hidráulicas verticales (aceñas), ruedas de pozo, de noria o de huerto. Regula además de una forma muy completa las condiciones para construirlos y los deberes de los propietarios, y las sanciones para todos los que osen quebrantar los derechos de los titulares de la actividad.

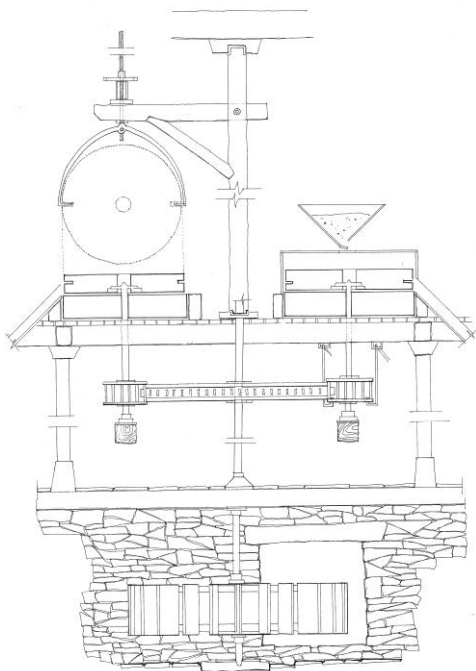
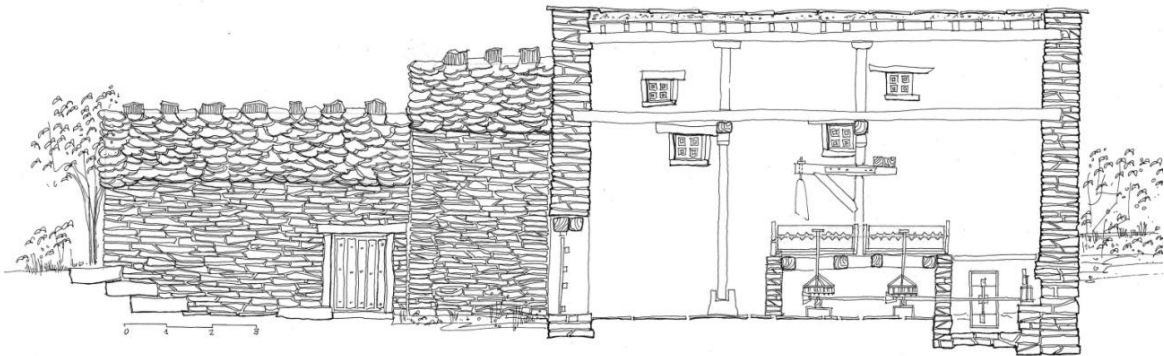
Los molinos se convirtieron uno de los centros de la vida comunitaria, junto a los lavaderos, los hornos de pan cocer, las fraguas y los mercados. En los molinos y fraguas los campesinos, mientras esperaban turno, intercambiaban noticias, hacían transacciones de terrenos o de productos mientras, principalmente los molineros, más ricos, testigos de estas transacciones, a veces hacían de prestamistas. No hay que olvidar que los molineros recibían como pago por sus moliendas un % de lo que molían, la *maquila*, que podía oscilar entre el 5% y el 9%, aunque la tradición cuenta los *arreglos* usuales en las medidas, fraude que beneficiaba siempre al mismo aunque no fuera fácil de demostrar, por lo que se aceptaba con resignación, hasta que, con el tiempo, se nombraron alguaciles para controlar estos excesos o para fiscalizar los impuestos.

Para su funcionamiento los molinos necesitaban el agua, y ésta no siempre cooperaba; aparte que, ante otras necesidades más urgentes, se podía desviar el suministro y parar el trabajo. Además las sequías y las inundaciones podían arruinar un molino, desde llevarse la presa superior hasta enterrar las instalaciones, *le cogió la recula, el agua llegaba hasta los rodeznos*. Para hacer funcionar los rodeznos, construían una presa formando un estanque, en una cota superior; con salida por un canal que vertía el agua directamente desde el embalse a la turbina

La maquinaria se componía por una rueda principal exterior o *rodezno* movida por el torrente de agua; ésta hacía girar un eje horizontal (o vertical en las instalaciones técnicamente más sencillas) al que se unía una rueda dentada, conectada una pequeña rueda piñón y a través de un eje vertical, con la piedra superior de moler que, al girar con todo su peso, se movía sobre la piedra base fija produciendo la molienda. Todo este peso de la piedra superior, unido al del eje y de la rueda dentada pequeña, descansaban sobre una viga, que al ser movida en vertical, hacía subir o bajar la piedra superior, modificando la separación entre las piedras y produciendo una harina más fina o más gruesa; la harina *gorda* o gruesa se utilizaba como alimento para las vacas y las ovejas, la *delgada* para los cerdos y la fina para hacer pan. También servía este mecanismo para desconectar una de las piedras del eje principal para proceder al mantenimiento de las estrías, *sentando* una piedra sobre la otra. El grano pasaba por una tolva al *ojo* central de la piedra superior, caía sobre la inferior fija y se producía la harina que era expulsada hacia fuera por la propia fuerza centrífuga ayudada por el diseño de las idénticas, profundas y amplias estrías radiales o helicoidales grabadas en las piedras, aunque en direcciones opuestas en cada una de ellas. Estas ranuras radiales, las más profundas, la temperatura de las piedras podía quemar la harina, permitían la ventilación y mantenían el grano fresco y seco.



La Huerce



Plymouth. MA



Ithaca. NY

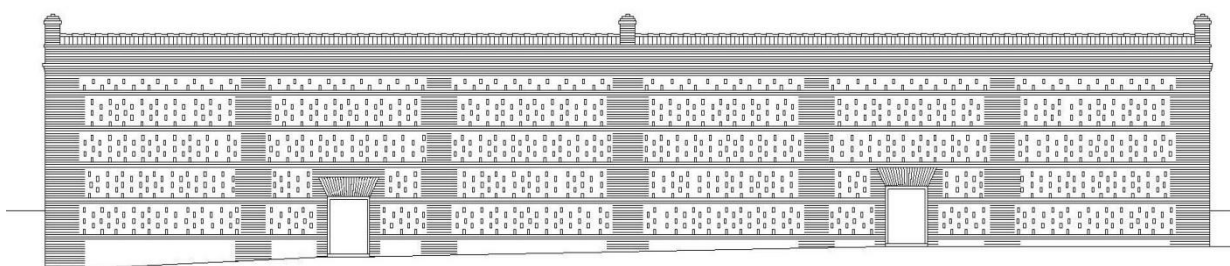
El mantenimiento era complejo. Había que cuidar la presa, el caz, todos los engranajes y transmisiones, además del edificio del molino. Y especialmente, cada cierto tiempo, era necesario reconstruir las estrías, radiales y gruesas en la piedra solera fija y helicoidales en la muela o piedra superior móvil, de las piedras de moler. Primero se elevaba la rueda pequeña dentada, independizándola de la gran rueda dentada general y entonces se levantaba la piedra y se podía seguir trabajando con otros ejes, si el molino era de dos o más piedras, para lo que se necesitaba un caudal de agua considerable. Para levantar la piedra se utilizaba una *cabria* o *guindaste* y unas *pinzas* en forma de arco, pudiéndose además girarla o darle la vuelta para trabajarla por la cara inferior haciendo la estría más efectiva.

En el molino, por moler, cobraban la *maquila* que venía a ser $1/2$ *celemín* por *fanega*. La misma medida se pagaba por el salvado o *espojo*, que también era $1/2$ *celemín*. Las medidas que se utilizaban eran, para el peso, la *onza*, el *cuarterón* (4 onzas), la *media* (4 cuarterones), la *libra* (8 cuarterones o 32 onzas) y la *arroba* (25 libras o 11,50 Kgs): para el volumen, la *arroba* (16 litros), la *cuartilla* ($1/4$ de arroba) y el *cuartillo*, y para el grano, el *cuartillo* ($1/4$ de celemín), el *celemín*, la *cuartilla* (4 celemines), la *media* (8 celemines) y la *fanega* (16 celemines o 40.5 kgs.)

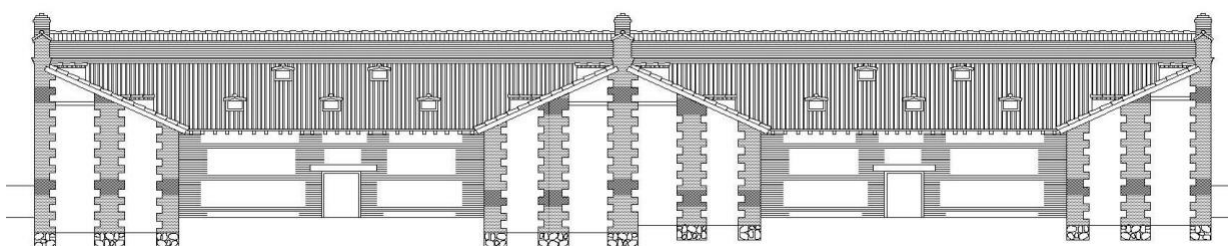
El palomar

Últimamente, desde que las palomas han invadido las ciudades formando plagas descontroladas, el prestigio de estas aves como alimento ha decaído notablemente. Sin embargo, en épocas todavía recientes, los palomares proliferaron por ser una actividad de muy bajo coste y gran rendimiento, al utilizarse estas aves como complemento histórico en la alimentación casi de subsistencia de la población y la palomina como abono. Aunque inicialmente eran los Señores del territorio los que controlaban esta actividad, más tarde se popularizaron extendiéndose su explotación. Estos edificios que se mostraban con volúmenes geométricos y herméticos, sin vanos salvo las *piqueras* o entrada de las aves de forma cuadrada o triangular, podían decorarse profusamente con grecas, cresterías, azulejos, pináculos o cubos de ladrillo y constituían, por sí mismos, muestras de la mejor y más auténtica arquitectura popular, además de complementar y explicar el paisaje circundante. Los ejemplos más humildes solían situarse en los edificios de vivienda, integrados en los altillos, cámaras y desvanes. Como muestra del tamaño mínimo de estas instalaciones tomamos por ejemplo los dos de la aldea de Ciruelas, que las Relaciones Topográficas nos describen... *que ambos reúnen 55 pares de palomas ... que cada uno producirá al año seis pares de pichones*. Los más importantes se construían, aislados, en altozanos y laderas orientadas al sur resguardadas del viento. Señalar que esta actividad llegó a ser tan importante que se procedió a su regulación en fueros como el de Cuenca, que nos da idea de la protección que disfrutaban: *Quien paloma de palomar matare en la villa o fuera, o la tomare en lazo o en otro engenno, peche cinco sueldos; por paloma de natura doméstica, peche diez sueldos; quien alas finiestras del palomar ageno rred o lazo parare o dentro entrare, peche trezientos sueldos; quien gato ageno en su palomar matare, non peche nada por ello*.

La vida de estos pichones bravíos era corta, y aunque la primera cría se dejaba volar, la segunda se recogía a principios de verano, cuando ya tenían *pelo bueno*. Los palomares se construían con gruesos muros de tapial o barro que mantenían temperaturas uniformes, en los que se embutían cantarillas cerámicas, las hornillas o nidales, de forma circular, cuadrada o rectangular, con una repisa de posadero para que las palomas no necesitaran entrar volando en el nido; estos muros debían estar enlucidos y encalados, con superficies muy lisas inescalables para ratones, culebras, comadreja, lagartos, hurones, garduñas y gatos; también los grajos suponían un peligro para los huevos y los pichones.



Valdeavero. Alzado



Valdeavero. Sección

El uso de la paloma, del pichón o de la tórtola en la cocina sigue vigente. Cocineros de gran prestigio utilizan estas aves dentro del repertorio de sus creaciones, aunque hay que hacer notar que los pichones de campo, como en todo, son siempre preferibles a los de criadero, aunque haya que darles una vuelta más. Néstor Luján nos describe un menú de pichones con uvas incluido en un recetario toscano del siglo XIV; Miguel de Cervantes nos presenta a Don Quijote añadiendo los domingos, lo que en la época suponía un cierto lujo, un palomino a su frugal sustento; Carme Ruscalleda, en Sant Pau de Mar, incluye en su carta un arroz de pichón (o paloma torcaz) anémonas y

setas; Adolfo Muñoz Martín, en Toledo, prepara un plato que titula “Pajaritos del aire, aves de tierra y pescado del mar”, donde utiliza a la tórtola como protagonista; Martín Berasategui nos ofrece paloma asada en su jugo con terrina de patata y tocineta; en el Parador de Sigüenza se puede degustar un original paté de pimiento de piquillo, higadito de ave y manzana; en su restaurante Cenador de Amós, Jesús Sánchez cocina un excelente plato de pichón relleno de puerros y hongos. Se pueden preparar pichones al vino tinto, o pichones de Tierra de Campos, éstos sí que son silvestres, hay que guisarlos. Para preparar “Pichones a la Alcarreña”, solo hacen falta cuatro pichones con sus hígados, manteca de cerdo, una cebolla, un pimiento, laurel, pimienta en grano, tomillo, unas rebanadas de pan, medio litro de vino blanco, medio litro de agua, sal, ajos y brandy y, luego, un poco de arte.

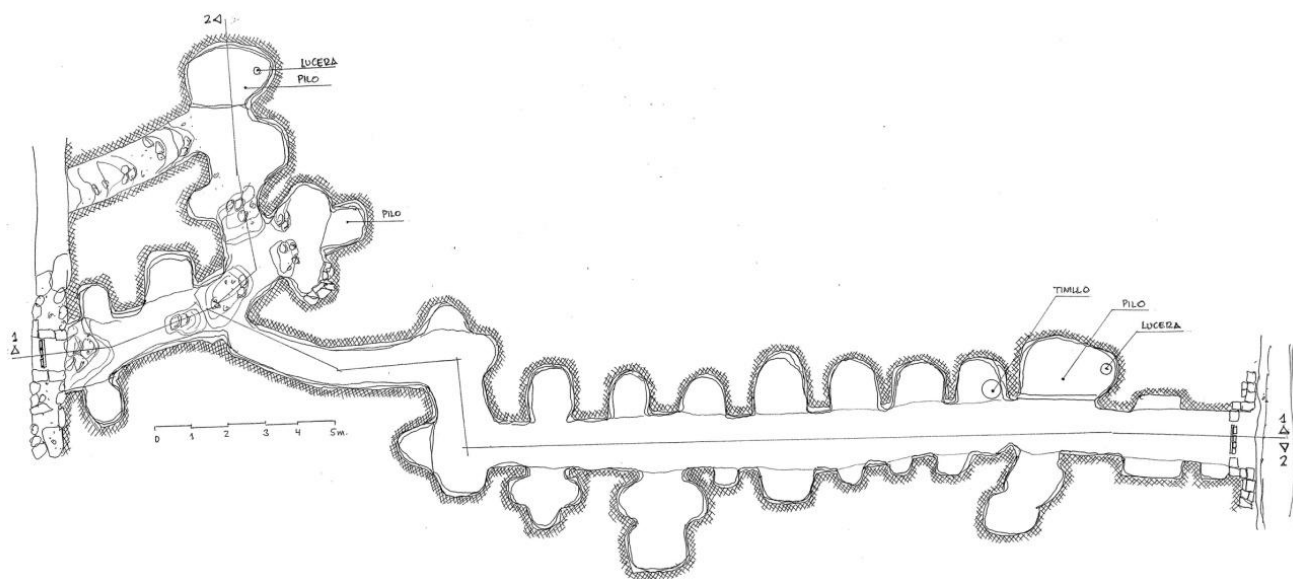


Valdeavero

Los palomares llegaron a ser signo de estatus social, y formaron parte singular de grandes fincas agrícolas y de recreo junto a las viviendas, graneros, pajares, establos, norias y bodegas. Éste que adjuntamos, el del Señorío de Valdeavero-Valdeaveruelo, es un edificio funcional como proveedor de alimentos a la Casa señorial a la que pertenecía. Consta de dos módulos iguales bordeando sendos patios; las cubiertas, de faldones vertiendo hacia el interior, provocan que, hacia el exterior, se presente una imagen cúbica de adobe con verdugadas de ladrillo, rematada en las esquinas y en la separación de los módulos por pequeñas pilastras coronadas con esferas cerámicas de un elevadísimo valor plástico.

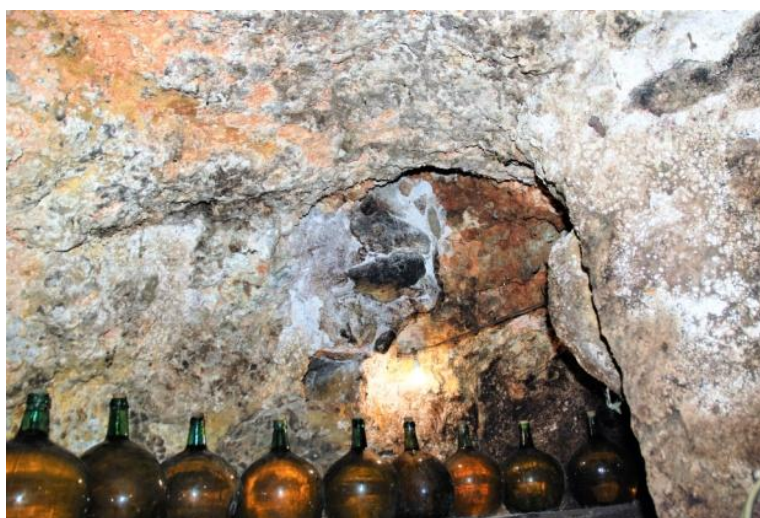
Las bodegas excavadas

La uva se echaba por una chimenea situada en la parte superior de la cueva y que arrancaba desde el *pilo* o *jaráiz*. Allí se llevaban las caballerías con los cestos de mimbre, *cubetos* o *cuévanos*, llenos de uva y se vertían por el *vaciadero*, *lucera* en Horche y *lumbrera* en Gárgoles, a través de esta embocadura con tapa de piedra.

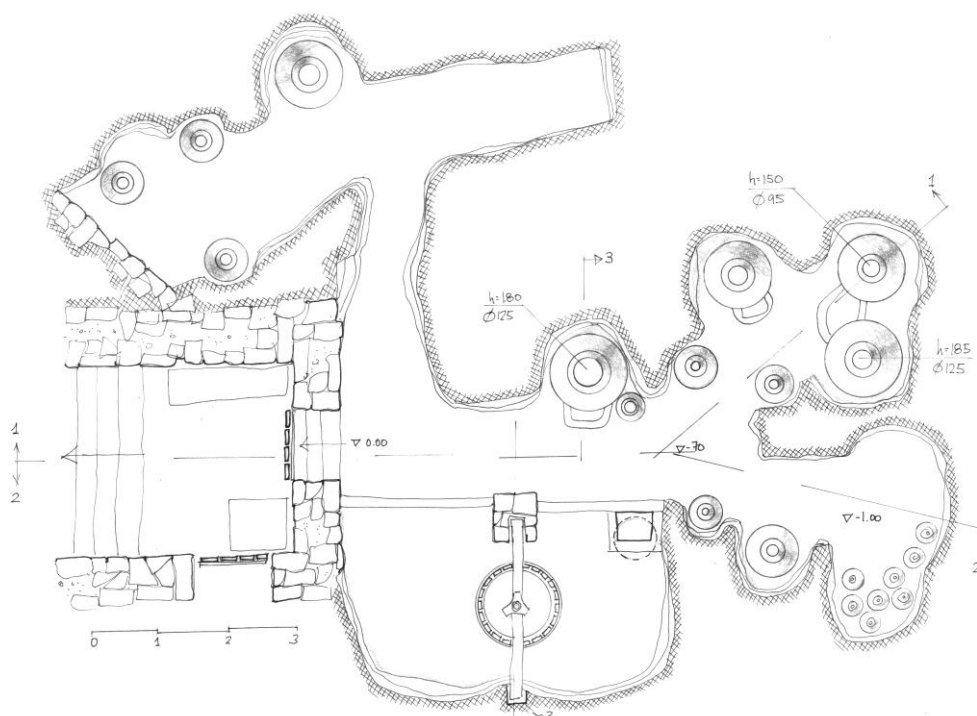


Trillo

Para empezar, siguiendo las instrucciones de Matías Taravillo Moratilla, se pisa la uva en el *pilo*, el mosto va por el *caño* al *tinillo* y de allí se pasa a las tinajas. Después de pisar la uva, en el *pilo* quedan los *galpujos* o *esterujos* (racimos), las *pites* (pipos) y el *orujo* (pellejo). Todo esto se criba (2 x 2 cms. de malla), pasando la mano, y pasa el orujo y las pites quedándose retenidos los galpujos que se tiran (también se llaman galpujos lo que queda en la viña sin coger). Las pites y el orujo se meten en la *embeleca* y se hace el *aprieto* con el *husillo* (tornillo) de madera (ahora, en las embelecas modernas, ya hay un tornillo metálico incorporado). Existe una tuerca especial para el tornillo de madera. Se obtiene así más mosto que se echa también a las tinajas. Parte de las pites y el orujo no se prensan y se echan directamente en la tinaja. Es lo que se llama *madre* (el mosto sin madre se descompone). La madre y el mosto hacen un *cocimiento*. Aproximadamente a los tres meses, la madre, que flotaba, comienza a *hundirse para abajo* y baja hasta el fondo, arrastrando todas las impurezas, o sea, *purificando* el vino. Lo que queda después de prensar se llama *casca*.

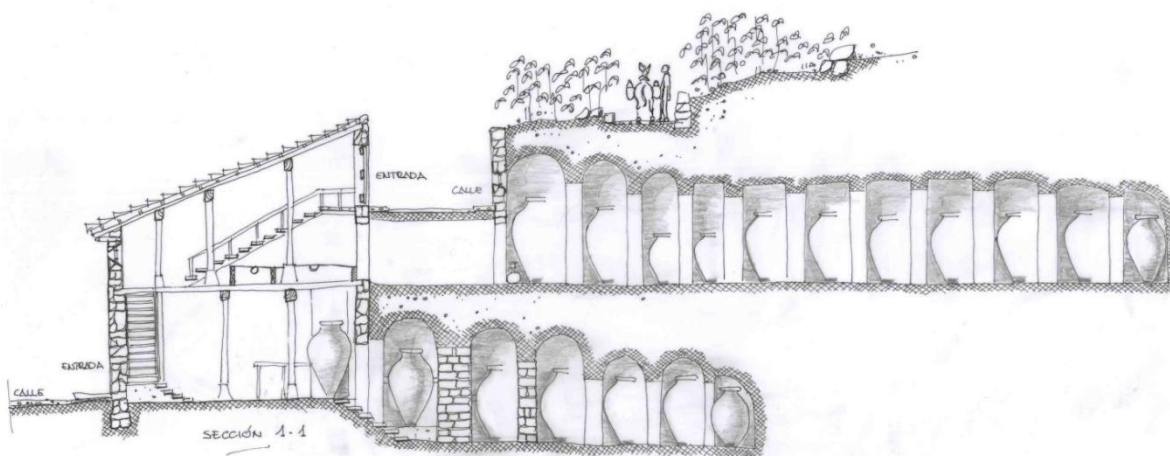


Horche



Horche

A la tinaja se le da pez; se tumba la tinaja en el suelo y con una antorcha (palo con algodón empapado en alcohol) o una lumbre de ascuas se calienta la tinaja, lo que aguante la mano, la pez en polvo se va echando contra la llama y con el calor se derrite y va cayendo al *casco*. Dando vuelta a la tinaja y repitiendo la operación se va cubriendo de pez hasta que queda totalmente *empegada*. Una vez empegada, se pone de pie y se la quema con la *pajuela*, una mezcla de azufre. La pajuela se mete en un bote de conserva, se la prende, se hace un asa con un alambre y se cuelga dentro, se tapa herméticamente con un saco empapado en mosto hasta que se gasta la pajuela, y al día siguiente se destapa y ya se puede echar el mosto o el vino.



Horche



Horche

La tinaja tiene un *canillero* o agujero por abajo; cuando se trasiega el vino, *darle canilla* se decía, desde la tinaja donde ha hecho el cocimiento a otra, ya sin la madre, se llena la tinaja hasta arriba, que rebose, y se la tapa con un papel o una tapa de madera sobre un saco bien estirado. Sacar el vino se llama *espitar* la tinaja; cuando se saca vino por arriba se llama *cacharrear* el vino. La *espita* es un agujero en la panza o el casco de la tinaja y puede taparse con una *canilla* o papel enrollado y metido a presión. Antes se trituraba papel, mascándolo, hasta conseguir una pasta que se colocaba en la espita y se machacaba. Con un punzón se hacía un agujero para sacar vino y luego se taponaba con el mismo papel aplastándolo. Según se va sacando vino, hay que ir rellenando la tinaja, porque si se tiene *rebajada* o *en hueco*, el vino se avinagra con el aire de ese espacio vacío. Si el vino se saca con una jarra, entonces el vino *se jarrea* o sea, se enturbia y entonces se dice que el vino *está triste* o *materioso*. Para aclarar ese vino se le echa un cubo de madre y a medida que baja esta madre hasta el fondo lo va *purificando*. También se le suele poner un hueso de jamón añejo, desaparece todo lo blando, queda el hueso limpio, y dicen que el vino sale mejor.



Ruguilla



Ruguilla

La uva se portea en cestos o *cubetos*. Se echa al *jaráiz* y el mosto escupe a la *pila* después de *aprensar*. La prensa tiene un husillo y un *gato* (tuerca). Si no hay prensa se pone un tablón, se suben dos y saltan. También se zarandean con la *zaranda* (especie de criba con *ataderos*), se quedan los escobajos, que se tiran. La pipa y el pellejo se llaman *orujo* y *casca*. La pila se baña de yeso para que no *coja porquería*. De la pila se echa el mosto a las tinajas. A una tinaja de 100 arrobas se le ponen unos 253 cubos de casca. Si el caldo es flojo se le echa más casca. Los grumos son los *rebuscos* o *caspujos*.

Cuando empieza a *cocer* (el cocimiento se *fomenta* con la casca), se mueve el caldo, se *mece* con un palo con estrías, operación conocida como *bazuqueo*. Siempre que se mece, hay que lavar la boca con una *rodilla* de tela y nunca menos de tres veces. Si no se hace así, se avinagra el vino por *el reseo*. Se le echan manzanas para que salga mejor vino. Algunas veces se echaba hinojo, cuatro tallitos (aunque el hinojo y el perejil son veneno puro). Cuando *cae la madre de por sí*, queda el *vanillo* que flota. Son los pellejos que *no tienen potencia*. Mezclando 20 kg. de madre tinta y 20 kg. de madre blanca, el vino sale *aburracao*. Si no tiene mucha fuerza se le añade alcohol, uno o dos litros cada cien arrobas. Antes de cocer, si se la añaden cuatro arrobas de agua a la tinaja de cien arrobas, el vino es mejor. Se deja el vino hasta Marzo y se trasiega a otra tinaja *cuando la luna está en menguante* para que el vino *no crezca*, quede un vacío y vuelva a fermentar.

Los cementerios

Es a comienzos del siglo XIX cuando existiría un máximo de población, repartida, con cierta homogeneidad, en el territorio. Las actividades fundamentales seguirían siendo las citadas agrícolas y ganaderas, complementadas con la exportación de frutos sobrantes y caza. Perdices, conejos, liebres, jabalíes, algún lobo, bogas y truchas sería la fauna característica, indicadora de hábitats ya degradados. Niños había, que iban a la escuela y que, tarde o temprano, iban a sufrir, probablemente, de reumas, fiebres gástricas, pulmonías, tercianas, cardialgias o fluxiones de muelas. El aislamiento y la incomunicación tradicionales persisten en este siglo.

Ya en esta época es cuando se empieza a detectar la tendencia migratoria de los habitantes, tendencia que se acentúa en los primeros años del siglo actual, aunque el

despoblamiento masivo se realiza en los años sesenta y setenta. La desertización poblacional se ha consumado

Sus conexiones con la pobreza que a veces se acentúa en este medio hasta límites intolerables, las privaciones sufridas durante siglos, son resultado fundamentalmente del sometimiento y dependencia de estas poblaciones a los intereses de minorías que ocupan el poder, unido todo ello a siglos de desidia de la administración, condiciones todas que han contribuido a degradar el medio rural y a destruir la posibilidad de mantener el mínimo ecológico de esas poblaciones. El despoblamiento masivo, la emigración a las ciudades, harán que desaparezcan los modelos tradicionales; la nueva cultura, el descubrimiento de la existencia de otro mundo dorado que transmite la televisión hasta los últimos rincones del mundo popular, han propiciado una radical transformación de las condiciones culturales, socioeconómicas y medioambientales que hicieron posible el desarrollo de la cultura popular. Todo ese modo de entender la existencia ha desaparecido, y el mundo popular, íntimamente ligado a ello, se encuentra en un proceso irreversible de desaparición. Y lo que es peor, esos migrantes que abandonaron sus tan limitados y naturales lugares de origen precipitadamente, olvidando el inmenso legado cultural de sus mayores, ahora se avergüenzan de sus humildes orígenes y procuran por todos los medios establecer, en forma de olvido, el mayor distanciamiento posible del hogar familiar donde pasaron su niñez.

El largo proceso de colonización y culturización de estas tierras termina en la ruina y el abandono actuales, situación que anuncia la enorme dificultad de la recuperación poblacional, económica, funcional y cultural.



Palancares

Esto es lo que queda de un mundo, de una iglesia Románica y de los habitantes que durante siglos vivieron aquí, que construyeron este país con unos valores, una inteligencia, un esfuerzo, una generosidad y una gastronomía admirables, y que nos legaron una cultura excepcional.

Y todo esto va a ser ... ¿ total pa ná ? Lo que vosotros digáis.