

***Excmo. Sr. Presidente de Academia de Gastronomía de Castilla-La Mancha,
Ilmo. Sr. Presidente de la Diputación Provincial de Guadalajara,
Ilmos. Sres. Académicos,
Señoras y Señores
Queridos amigos***

Cuando se interviene en actos tan solemnes como el de hoy, por ser una ceremonia pública de extraordinaria relevancia para la Academia de Gastronomía de Castilla-La Mancha, lo más aconsejable es, sin duda, dejarse llevar por el procedimiento tradicional y renunciar a cualquier vana tentación de comenzar haciendo alardes de originalidad. El respeto que me merece, pues, me lleva a confesar mi agradecimiento por el gran honor de haber sido designada para recibir los discursos, en nombre de la Academia, de los Ilustrísimos señores académicos que relaciono por orden de su ingreso en nuestra casa: D. Juan Antonio Nuevo Sánchez en 1994, D. Tomas Nieto Taberné en 2001 y D^a María Gonzalez Prats en 2018.

Despejado el obstáculo principal, una vez aprobada la Ley 2/2019, de 15 de marzo, de Academias de Castilla-La Mancha, nuestra institución se constituyó en corporación de derecho público y carácter consultivo, como academia científica, artística y literaria de la Comunidad Autónoma con el nombre de Academia de Gastronomía de Castilla-La Mancha, mediante el Decreto 256/2019, de 22 de octubre.

Con ello, ha recobrado fuerzas e ilusión y se aplica con esmero, diligencia y cuidado en promover, fomentar e investigar todo lo relacionado con la Gastronomía de Castilla-La Mancha. Fruto de este resurgir académico son los actos como el de hoy, donde los académicos con sus discursos argumentan a propósito de la gastronomía, dándose a conocer a la comunidad.

No ocultaré que, mi ánimo alegre y complacido por la deferencia, algo se empaña preocupado por el temor de no ser capaz de exponer brevemente los

muchos merecimientos de los recipiendarios, lo que ya han dejado patente con sus valiosos discursos que acabamos de escuchar con tanta complacencia.

Mi admiración iba en aumento, según leía sus currículum vitae. La calidad de sus trabajos y conquistas no es inferior a la cantidad. Sería imposible aquí, reseñar con detalle los méritos particulares de cada una de sus contribuciones porque, en muchos casos carezco de la competencia exigible, aunque algo se me alcance de la cultura gastronómica en general. No obstante, la verdad me obliga a declarar con cuanta satisfacción he aceptado, sin vacilar, la tarea de dar la bienvenida académica a nuestros compañeros.

Son los tres - académico Nieto Taberné, académico Nuevo Sánchez y académica Gonzalez Prats- y sus sobresalientes discursos una prueba más de que, siendo una realidad universal y completa la gastronomía, no es menos cierto que puede abordarse desde las distintas facetas que la componen, enfocando su luz, quien la cuida o estudia, directamente sobre alguna de sus caras. Así, dependiendo de las referencias cognitivas, axiológicas y pragmáticas, con las que cada académico se acerca a la gastronomía es diferente la proyección que nos muestra.

Tomás NIETO TABERNÉ

El académico Nieto Taberné enfoca su interés en la gastronomía desde la perspectiva de la arquitectura. Bueno de la arquitectura y del lenguaje, recorriendo los muchos pueblos de la provincia de Guadalajara para reseñar y recopilar el estado de los edificios, sus instalaciones y utillaje, que han servido - y sirven- para la obtención, preparación y conservación de los alimentos. y, sobre todo, para ayudarnos a recordar sus nombres, un lenguaje olvidado.

Cultura y gastronomía. Utilidad y belleza para resolver cómo sobrevivir, que nos ha contado su brillante discurso con un tono ciertamente nostálgico, por el estado del patrimonio arquitectónico y la pérdida del conocimiento y los fundamentos que sirvieron a nuestros antepasados para mantenerse dignamente en esta tierra extrema y formar parte de la cultura gastronómica, pero - jeso sí! - una disertación atractiva y amena.

Los molinos de agua, las cuevas excavadas, los hornos privados y comunales, los molinos de aceite, las parideras, las fraguas, los lagares o bodegas. Y sus palabras asociadas: enramados, sobrecarreras, carboneo, trilla, cedazo, artesa, torno de manilla, meseras, caidilla, bigornia, tajadera, sacabocaos, lenzón, dedileras, zoquetas, zaranda, arneros, serones, culeca, husillo, chivos, cacharrilla, fielato, fanega, cuartilla, celemín, galpujos o aburracao

A menudo nos centramos en averiguar el verdadero nombre de las cosas, pero el hecho de poder poner nombre a esas cosas no nos garantiza saber lo que realmente son. En realidad, el conocer qué es algo, no tiene absolutamente nada que ver con el ser capaz de ponerle un nombre, sino somos capaces de describirlo, de comprender su funcionamiento y su contexto.

Nos demuestra Nieto Taberné con su exposición que el lenguaje, como nos diría Rodríguez Adrados, *“ha sido siempre, continúa siendo el gran instrumento de conocimiento, de expresión, de influjo voluntarista del hombre. No es un instrumento exento y aséptico, un sistema cifrado en sí mismo con alma puramente matemática. Es un intermedio entre varios mundos, está ligado a demasiadas cosas. Está, sobre todo, ligado al hombre mismo. Su grandeza y su debilidad, su arcaísmo y su creatividad, su universalidad y su particularismo, su claridad y su ambigüedad son cosas propias del hombre.”*

No sabría explicar muy bien la razón pero las sentidas palabras de Nieto Taberné me recordaron a Pessoa cuando en *El libro del desasosiego* sostiene que *“Una sociedad indisciplinada así en sus fundamentos culturales no podía, evidentemente, ser otra cosa que víctima de esa indisciplina; y así fue como despertamos a un mundo ávido de novedades sociales. ...Con alegría iba a la conquista de una libertad que no sabía lo que era, de un progreso que nunca definió.”*

No se refiere Pessoa concretamente ni la arquitectura rural ni al lenguaje y mucho menos a la gastronomía, pero yo quiero creer que también cuando

escribe: *“ Nuestros padres destruyeron alegremente porque vivían en una época que todavía tenía reflejos de la solidez del pasado. Era aquello mismo que destruían lo que prestaba fuerza a la sociedad para que pudiesen destruir sin sentir agrietarse al edificio. Nosotros heredamos la destrucción y sus resultados”.*

Nieto Taberné nos declara que *“se siente rebasado por la imparable costumbre de construir rutilantes instalaciones y locales para camuflar lo que siempre fueron humildes pero admirables bodegas y casas de comidas”* y confiesa, con motivo de una entrevista por haber sido galardonado en 2020 con el Premio José Ramón López de los Mozos de investigación etnográfica por la Diputación Provincial de Guadalajara, que, aunque es su debilidad la arquitectura negra de la provincia, ha dejado de ir porque se deprime.

Sin embargo, su ingente labor e impresionante trayectoria profesional le describe como alguien entusiasta y tenaz que no renuncia a nada y menos a la defensa del patrimonio y, en particular, la cultura y la arquitectura popular de Guadalajara. Una cara más de la poliédrica gastronomía.

Tomás es arquitecto –en la especialidad de Urbanismo y de Economía y en la de Técnicas de Obra-- por la ETS de Arquitectura y diplomado en Ordenación del Territorio por la Universidad Politécnica de Madrid. Es Técnico Urbanista del Instituto de Estudios de la Administración Local y cuenta con estudios de postgrado de Ordenación del Territorio y de Urbanismo.

Es Académico Correspondiente de la Real Academia de Bellas Artes de San Fernando desde 1996 y premio de Investigación Tierra de Guadalajara, entre otras distinciones.

Ha desarrollado una amplia actividad institucional como presidente electo, en dos ocasiones, de la Delegación de Guadalajara del Colegio Oficial de Arquitectos, vicepresidente de la Asociación Nacional para la Ordenación del Territorio o vicedecano del Colegio de Arquitectos de Castilla-La Mancha, así como en diferentes actividades urbanísticas.

Ha ganado numerosos concursos públicos, como la rehabilitación del Real Balneario de Carlos III y del poblado de El Colvillo, ambos en Trillo o proyectos de viviendas sociales en Guadalajara y en Toledo.

Ha publicado varios libros: *El románico en Cuenca*, *Los jardines de la villa de Pastrana*, *Guía de la arquitectura negra de Guadalajara: una guía para conocerla y visitarla* o *Matallana*. Y una infinidad de estudios y artículos: *El patrimonio popular construido y la legislación urbanística*. *El molino de aceite (lagar) de Utande*. *Apuntes sobre las cuevas-bodega y su utilización*. *La arquitectura tradicional en la Sierra del Ocejón*. *Arquitecturas Negra y Dorada*. *Teoría e instrumentos para la protección*. *Tipologías singulares*. *La iglesia parroquial de Pastrana: siglos XII al XVI* o *Dos ejemplos de arquitectura románica en la Sierra de Guadalajara: Villacadima y el monasterio de Bonaval*.

También ha redactado las memorias y proyectos de restauración de las iglesias de Albendiego, Aldeanueva de Guadalajara, Villaescusa de Palositos, Carabias, Villacadima, La Puerta, Campisábalos, Viana de Mondéjar, Escamilla, San Francisco de Pastrana, El Carmen de Guadalajara, Santa María de Bonaval y Morillejo.

Además, prueba de que, como el personaje de Publio Terencio Africano: *“Hombre soy, y nada de lo humano me es ajeno”*, también es reconocido Capitán de Yate por la Dirección General de la Marina Mercante.

Juan Antonio NUEVO SANCHEZ

Juan Antonio Nuevo Sánchez, nacido en Tendilla (Guadalajara), es uno de los académicos más veteranos y a quien debemos gran parte de lo que somos, puesto que ha formado parte de nuestra Junta directiva durante más de veinte años.

Nos expone sobre la gastronomía regional desde su particular y rica óptica, que yo calificaría de triple influencia. La primera, su profesión docente con una amplia labor como Maestro Nacional desde 1966, en distintos destinos y

asumiendo grandes responsabilidades. La segunda, su actividad empresarial en el ámbito de la hostelería y la restauración, con el restaurante Los Condes de Tendilla que marcó el inicio, en 1973, de su pasión por la cultura gastronómica junto con su dedicación al crecimiento y desarrollo del tejido empresarial de la provincia como Secretario y Presidente de la Caja de Ahorros Provincial de Guadalajara. Y la tercera, su dilatada carrera política desde 1978 como Alcalde-Presidente del Ayuntamiento de Tendilla, su pueblo, durante más de seis mandatos, y posteriormente como Diputado de las Cortes de Castilla-La Mancha, hasta que decidió abandonar la política activa en el año 2000.

Entre sus logros políticos, nos concierne y, sin duda, mucho nos interesa por no ser un mérito menor la recuperación en 1994 de la Feria de la Mercaderías de Tendilla que, posteriormente, fue reconocida en 2013 como fiesta de interés turístico regional.

Según recoge José Luis García de Paz, autor del libro *La Feria de las Mercaderías de Tendilla* y en el que lógicamente colabora Juan Antonio, las ferias de Tendilla datan del tiempo del reinado de Juan II de Castilla (1405- 1454), lo que se menciona en el Privilegio Real dado por los Reyes Católicos en 1484. Se piensa que sería Iñigo López de Mendoza, marqués de Santillana, quien tras lograr el pleno dominio de la villa aprovechará las oportunidades del lugar, en el camino que unía el centro de Castilla con el puerto mediterráneo de Valencia, para desarrollar su potencial comercial. Los sucesivos señores de Tendilla promocionaron esta feria franca, obligando a edificar casas con soportales para resguardar los puestos de mercaderías e imponiendo bajos impuestos, lo que atrajo mercaderes no solo de España, sino de toda Europa occidental a lo largo del siglo XVI.

Eran ferias de febrero con mucho frío y alimentos fuertes para soportarlo. *“Se tiene constancia de las declaraciones de las ancianas de Tendilla, que pasaban la feria "entre cacharros y fogones" para atender a los que se alojaban en sus casas. Madres e hijas no daban abasto pues la población de visitantes era hasta cinco veces superior al de los vecinos.* Gentío que deambulaba entre los puestos de productos de matanza, quesos, escabeches, botijos, calderos, almireces,

cacerolas, pucheros de porcelana o miel. Había puestos famosos como el del almendrero de Pastrana, con almendras garrapiñadas y dulces. y del vecino Peñalver venían los mieleros con blusa a rayas y alforjas donde llevaban queso, miel, chorizos y morteruelo, siendo época de matanza.

“Era típico comer churros o, al mediodía, un poco de escabeche de besugo de barril con pan y, de postre, un "sombrero" o "sombrerillo" recién hecho en el horno. Éste era un bollo casero típico de Tendilla, que competía con los dulces del confitero, donde siempre había cola para comprar. Muy apreciadas eran las aceitunas "aliñadas al estilo de Tendilla" o las patatas asadas, vendidas como "chuletas de la huerta".”

Hoy se ha recuperado la feria con puestos de alimentos tradicionales y artesanía, animando calles y plazas de Tendilla con espectáculos teatralizados, caballos y luchas medievales. Para aliviar el frío, degustación de unas buenas migas castellanas con torreznos que no hay que perderse.

No ha debido querido hacer mención particular, nuestro académico, a los deliciosos bizcochos borrachos de Tendilla, a los que yo recuerdo con sumo gusto de mi paso por Guadalajara. Pero, Pedro Aguilar Serrano, compañero académico, si nos refiere, en su *Ruta del bizcocho borracho*, que, *“además de en los obradores de las confiterías de toda Guadalajara, en Tendilla fabrican sus propios borrachos y, aunque el bizcocho es similar en su elaboración, el jarabe con el que se empapa, y que embriaga el nombre del dulce, así como los elementos que lo componen, lo hacen distinto. La diferencia es que en Tendilla el jarabe es de agua y azúcar al punto de hebra fina. Después se le debe añadir licor, vino de Malaga o Jerez, que le dan ese sabor característico al bizcocho tendillero más fuerte y recio que el de la capital y no tan dulce.”*

Han coincidido, como hemos escuchado, los recipiendarios Nuevo Sánchez y Gonzalez Prats en el empleo de obras literarias para ilustrar su visión de la gastronomía. La literatura es una magistral fuente para estudiarla, puesto que siendo la gastronomía cotidianidad ambienta la narración y caracteriza

costumbres, procedencias, estaciones, condición social, o creencias, tanto religiosas como ideológicas.

El académico Nuevo Sánchez, se apoya, no es de extrañar, en el *Libro del Buen Amor*, de Juan Ruiz Arcipreste de Hita, escrito en el siglo XIV que le da la visión de la gastronomía medieval y, además, en *La Gastronomía de Guadalajara* de Antonio Aragonés Subero, un fantástico recopilatorio de las recetas contemporáneas, para argumentar y descubrir explicaciones, con pericia y perspicacia, sobre la procedencia, absorción y asimilación de recetas y productos alimentarios en la provincia de Guadalajara.

El combate entre Don Carnal y Doña Cuaresma no solo le sirve para ilustrar la cantidad y calidad de las viandas que se disponían en la época, sino, además, como Perez Samper señala en *Comer y beber* para destacar el contraste entre la abundancia y la escasez en la alimentación. “*Son claramente dos imaginarios, el del hambre, el de Doña Cuaresma, y el de la abundancia, el de Don Carnal, en este caso con claras referencias religiosas a la división entre los días de carne y los días de pescado, derivada de los preceptos eclesiásticos del ayuno y la abstinencia*”.

La mesnada Don Carnal era de “*gallinas, e perdices, conejos et capones.... de ballesteros: ánsares cecinas, costillas de carnero, piernas de puerco fresco y los jamones enteros. Detrás venían esforzados caballeros: tajadas de la vaca, lechones et cabritos... Muchos quesuelos fritos, los vinos bien tintos, muchos buenos faisanes, los lozanos pavones llegaba bien armados... muchos gamos y el fuerte jabalí, muy ligero el ciervo, la liebre, el cabrón montes con corzos et torcaces, el buey, don Tocino con mucha otra cecina...*”. Es un ejército compuesto por carnes de todas clases, los alimentos más apreciados de la época, considerados propios de nobles, ricos y poderosos, a los que se añaden quesos y vinos.

Les atacaban en tropel las huestes de Doña Cuaresma “*la salada sardina, las grandes mielgas, los berdeles e gibias, de parte de Valencia venían las anguilas, el atún de parte de Bayona venían muchos cajones, del río de Enares venían*

camarones, barvos et peces, de Santander vinieron las bermejas langostas, arenques et besugos vinieron de Bermeo, las sabaogas, el delfín, sábalos et albures et la noble lamprea de Sevilla et de Alcantara venían el sollo, el pulpo, las ostras, los ásperos cangrejos, congrio, cecicial e fresco, don Salmon de Castro Urdiales, la gigante ballena...” Doña Cuaresma recluta los alimentos de los días de abstinencia, fundamentalmente pescados, entonces en nada apreciados y considerados alimentos de gentes pobres.

Quizás habría que preguntarse por las razones que explicarían el aumento de su consumo hasta nuestros días. Hoy se registra en España un consumo anual de casi 25 kg de pescado per capita, estando, junto con Portugal y Lituania, entre los mayores consumidores de pescado de la UE. Si bien, aún lejos de Corea del Sur con 78,5 kg o de Noruega y Japón con más de 58 kg.

María GONZALEZ PRATS

La despedida la carne, tras la huida del ejército de Don Carnal, no solo nos advierte sobre la llegada de la Cuaresma, sino también sobre la diferencia entre aquellos que comían mucho y bien y aquellos que comían poco y mal. Este contraste nos lo presenta la académica María González Prats, a través del contrapunto de Alonso Quijano con Sancho Panza.

“Come Sancho amigo -dijo Don Quijote-, sustenta la vida, que más que a mí te importa, y déjame morir a mí a manos de mis pensamientos y a fuerzas de mis desgracias. Yo Sancho, nací para vivir muriendo, y tú para morir comiendo”. Mientras unos podían permitirse el lujo de comer, y disfrutar haciéndolo, otros, a veces, tenían lo imprescindible. Así dice Teresa Panza : *“la mejor salsa del mundo es el hambre; y como esta nunca falta a los pobres, siempre comen con gusto”.*

Cervantes nos descubre otras historias de hambre y sueños de abundancia, como la fascinación que priva a Sancho en las bodas de Camacho *“ Lo primero que se le ofreció a la vista fue, espetado en un asador de un olmo entero, un entero novillo, y en el fuego donde se había de asar ardía un mediano monte de*

leña y seis ollas que alrededor de la hoguera estaban, no se habían hecho en la común turquesa de las demás ollas; en sí carneros enteros, sin echarse de ver, como si fueran palominos; las liebres ya sin pellejo y las gallinas sin pluma que estaban colgadas por los árboles para sepultarlas en las ollas no tenían número; los pájaros y caza de diversos géneros eran infinitos, colgados de los árboles para que el aire los enfriase”.

Sin embargo, como bien ha inferido en su apasionado discurso la académica González Prats, el avance humano en ciencia, tecnología e innovación aplicado al campo de la producción, transformación, conservación y presentación de los alimentos, son los instrumentos con los que se ha logrado salvar esas épocas de falta de alimentos, de penuria y de hambre.

De trabajar, la mayor parte de la población, fundamentalmente para conseguir comida, de laborar para sobrevivir, hemos pasado, al margen de circunstancias, como las actuales, de elevada inflación o dificultades en las cadenas de suministro, a una situación donde hay alimentos suficientes y accesibles, no siendo la alimentación el mayor porcentaje de gasto en los hogares. Brindando, además, la oportunidad a la gastronomía de ofrecernos felicidad y no mera subsistencia. La tecnología “ha hecho de los cocineros algo así como alquimistas”, nos dice González Prats, dedicados a idear recetas y presentaciones para el deleite de los comensales.

Nuestra académica, nacida en Madrid, es Licenciada en Historia Antigua y Medieval por la Universidad Autónoma de Madrid y se dedicó durante algunos años a la publicidad hasta que en 1991 se decidió, como gran emprendedora avezada que es, a abrir su restaurante Las Llaves en Medinaceli.

Con avance seguro y optimista por la senda de la restauración que había iniciado, con ímpetu uniforme, mantenido contra viento y marea, y renaciendo de su propia inercia creadora como restauradora, traslado Las Llaves a Marchamalo en 1998. Sería en la Plaza Mayor de la localidad, tras una lograda restauración, en el que fue Palacio de Ramirez de Arellano en el siglo XVI. Un edificio de aparejo de ladrillo y zócalo de piedra caliza, donde destaca la puerta de entrada con

almohadillados de aristas rematada por el escudo de los Calvo-Ramirez. En 1706 fue cuartel general del pretendiente al trono Felipe de Borbón durante la Guerra de Sucesión, alojandose allí incluso el futuro monarca. En reconocimiento el ya Rey Felipe V concedió a Marchamalo el privilegio de cocer pan en sus hornos para abastecer a la ciudad de Guadalajara.

Con sentido crítico y objetivo, la académica González Prats, ha asimilado todo lo nuevo y ha recogido todo aquello que considera pertinente y útil para ofrecer una cocina tradicional con sabores de antaño, pero abierta y receptiva a los cambios sociales y a la innovación. Teniendo en cuenta no solo a la innovación en sí, sino el sistema de innovación en el que intervienen tanto los elementos estructurales, que condicionan el comportamiento de los actores, como las relaciones que se establecen entre todos esos actores que configuran la gastronomía. Desde el productor hasta el cliente del restaurante. Desde la calidad en el mercado de las materias primas a la gestión de las redes sociales.

Su capacidad de trabajo bien hecho, demostrada en estos treinta años de profesión, daría que pensar que, como decía de sí mismo Unamuno *"Mis horas son cuadradas y a veces cúbicas... Así mi hora cuadrada tiene 3.600 minutos y mi hora cúbica 216.000 minutos"*.

Termino felicitando a la Academia por las perspectivas dichas que nos prometéis. Y a vosotros, queridos académicos, en nombre de todos y con la emoción de la amistad, sed de nuevo bienvenidos a esta Institución, vuestra casa, y aportad a la Gastronomía de Castilla-La Mancha y a esta Academia todo cuanto podáis.

He dicho,