

PREGÓN
"XVI JORNADAS GASTRONÓMICAS DE
COCINA DE CAZA"
XIII TROFEO "CIERVO DE ORO"
RESTAURANTE SAN NICOLÁS-CUENCA
18 NOVIEMBRE 2014

Por Miguel Romero

*Académico Correspondiente de las Reales Academias de
la Historia y de Bellas Artes de San Telmo*

"Has de saber amigo Sancho que la salud de "todo el cuerpo" se fragua en la oficina del estómago", tal vez este inteligente aforismo del bueno de Don Quijote, camino de Barcelona por tierras de Cuenca, bien nos podrían servir para iniciar, con buen tino y mejor camino, estas XVI Jornadas de un "Buen Comer" y así abrir Pregón que el bueno de Maese Adolfo me ha hecho encargarse a tenor de ser discreto y no hacer tardar a quienes aquí estamos para homenajear a hombres de bien.

Buenas tardes amigos.

Es para mí, un gran honor poder compartir estos alegres momentos y servir de pregonero a un evento que ya cumple dieciséis años en pro y beneficio de enriquecer la cultura gastronómica que, por ende, es la cultura social para hacer de la amistad, -vínculo del sentimiento-, el objetivo loable de personas y personajes.

Tal vez, uno que ha sido "Vocero Mayor" en más de cuarenta pregones a vuela pluma -término elegido a buen criterio para este momento- se encuentre ante un difícil reto, no tanto en su literaria compostura sino más bien, en su escaso quehacer como lego en Gastronomía y Cinegética; pero cierto es, que esa carencia puede y deber ser bien suplida por ilusión, agradecimiento y buena humanidad que aglutina esa familia Castillejo, creadores de este

nacional evento y que te hace sentirte y nunca mejor dicho "como liebre por sementera". Muchísimas gracias a Adolfo por considerar que un servidor puede ser un "locuaz pregonero" para estas "XVI Jornadas nacionales de Gastronomía de Caza" y su "XIII Ciervo de Oro."

Vayamos pues, al "meollo de la cuestión" y lo hagamos como mejor me siento, dando pinceladas de Historia, de esa disciplina que me ha hecho conquense adiestrado.

Conjugemos pues aquí dos términos de amplio espectro mediático: Caza y Gastronomía. Seamos o lo intentemos, seguidores orteguianos para definir con acierto cada término, no sin dejar de citar el concepto platónico, no por eso de plato sino de Platón, de ambos a la vez por coincidir entre ellos la ocupación, felicidad, placer, ética y razón.

No sé si sexo y gastronomía van parejos de la mano como bien nos dijo D. Enrique de Aguinaga o simplemente se conjugan en el mismo tiempo, pero sí sé que en la gastronomía se adereza un fuerte aliño que hace del sentimiento la cultura del placer. Bien lo dijo Sancho en sus diatribas: "Panza vacía, corazón sin alegría"

Pues bien entremos con cierto aliño en esto del buen comer, ya que no es persona de bien quien hace en la vida un buen trabajo, por vocación o profesión, y no atiende como bien debe en el trato de la Gastronomía, ciencia que siempre estuvo como pilar de civilización humana. Si quisiéramos podríamos retroceder hasta tiempos muy antiguos para valorar, tal vez, la riqueza de la cazuela pues en el "Satiricón" de Petronio nos marca con un lujo de detalles el festín de Trimalcón, dejando de lado el resto del contenido de la obra; no ha mucho leía como el arabista Fernando de la Granja explica en sus "Maqamas y Risalas", el aspecto de un borrego ideal para la comida del musulmán de la época –que bien pudiera ser en esta ciudad de las Hoces- y que a bien decía: "...un borrego grueso, ancho de pelo, de lomo enhiesto, negro, soberbio, con cuernos como un carnero, con grasa que dé buen olor, con más sebo que carne, con huesos por los que corra el tuétano, engordado con cebada, de ancas

repletas, con el que puedan guisarse buenos platos y preparar en cualquier momento sabrosos asados, del que puedan hacerse buenas sopas y guardar tasajo para más adelante..."

Cuando Enrique de Villena, al que bien llamaron Nigromante por su afición a la alquimia, abandona sus tierras por persecución de linaje, bien se refugiará entre Torralba e Iniesta donde augura Señorío y entre sus muchas obras escritas para engrandecer aquella gran biblioteca que la Inquisición quemara, con un obra excelente llamada "Ars Cistoria", donde enseña a todos, grandes y pequeños, reyes y nobles, a usar el cuchillo y demás enseres con acierto, tino y educación, en el buen estar de la mesa para comer. Es decir, todos cuidaron hacer de la Gastronomía el mejor arte de la vida.

No sin tardar mucho tiempo, Cristóbal Colón emprende la aventura de descubrir las Américas, posiblemente el error más acertado de la historia del mundo, buscando aquel camino más corto para llegar a la ruta de las especias por entender el gran valor de su aplicación y hacer con ello, que el mundo cambiase sus hábitos gastronómicos al traer desde lejanas tierras el maíz, las alubias (judías o frijoles), la mandioca (tapioca), la batata, el boniato, la patata (papa), el cacao, la yuca (y el tabaco para después del café), productos que agregados a las recetas de la cocina española dieron el mayor vuelco que nuestro estómago pudiera agradecer.

Pero amigos, no hay gastronomía que se precie sin caza como recurso. Arte venatoria y arte culinaria nacen vinculadas y crean su propia cultura. Por eso, hoy aquí conmemoramos dos buenos aspectos sociales: La Gastronomía en esa peculiar y sabrosa cocina de caza, cumpliendo ya esas XVI ediciones y la Caza, en ese homenaje con especial dedicatoria del Trofeo "Ciervo de Oro" que cumple hoy su decimotercera edición.

Hablar de lo primero es hacer hincapié en **la historia de la Caza** como valor cinegético y de alimento. Aquí la historia ha sido siempre fiel al protagonismo de una necesidad que, desde su primitivo tiempo, definió el alimento del ser humano como parte indispensable de una función que la propia caza exigía. En la

Prehistoria todo marca el hito de una subsistencia feroz para sobrevivir. Luego en la Reconquista La caza debió contribuir a la alimentación de los ejércitos que estaban en constante movimiento; sabemos de organización de partidas comunales para conseguir el alimento necesario para los lugares recién repoblados, dirigidas por los señores condes, duques o reyes para evitar que las alimañas pudieran dañar los ganados, base del sustento cotidiano. De igual manera, conventos y monasterios, por medio de la caza obtenían beneficios económicos para sustentar a sus comunidades. Era, por tanto, una finalidad necesaria en aquellos años de la Edad Media.

Sin embargo, esa caza menor que hemos aludido, tenía un complemento mayor en la caza como "entretenimiento" y sobre todo, según bien definían los grandes nobles, al utilizar el sistema que ellos llamaron "caza mayor", "montería" o "venatoria", llamada así por tener en cuenta las grandes dimensiones de los animales que son objeto de persecución, acoso y muerte, siendo utilizada para reyes y nobles como adiestramiento como así se expone en el famoso *Libro de la Montería* del rey Alfonso XI, muy dado a esta actividad. Curioso es, en la historia, cómo aparece la dimensión de la caza, siendo la "venatoria" la que más se practica en la antigüedad sobre todo en los países del Oriente Próximo, mientras que el "arte de la caza de vuelo" se introduce en la península ibérica por dos vías: por los germanos y por los árabes, costumbre llegada de Persia y Siria donde las aves cetreras y su dominio era razón de buen ver, sentir y poseer de las clases nobles árabes.

La Edad Media será la etapa principal para el uso de las aves de presa, de tal manera, que en los tratados árabes bien quedaba definido cuando se reflejaba que: "*las aves de caza forman dos grandes grupos: por un lado los ojos amarillos que son azor, gavián, avutardas y águilas; los ojos negros son los falcónidas: sacre, peregrino, laniero y esmerejón; estando al final, las que no saben cazar derechamente por natura porque lo hacen por la noche por miedo: buitres, franhuesos, milanos, búhos y lechuzas*". Pero es curioso también aquí decir cómo se identificaban en aquellos tiempos los cetreros con los hombres de letras, mientras los

venatores o monteros con los hombres de armas, habida cuenta de que son actividades distintas en ejercicios y técnicas.

Tal es así, que unos y otros, escritores muy vinculados a Cuenca y por ende a Castilla, como el Canciller de Ayala, el propio Jorge Manrique, el Infante Juan Manuel o el rey Alfonso X, consideran la cetrería como el "arte de cazar", mientras que el arte de benar con b, era el arte de cazar venados con v, en el monte, algo que ahora llamaríamos exclusivamente "caza mayor".

Pues en ese poema de Alfonso XI bien nos dice que:

*Compañero gracioso
real, sin mala codicia
caballero muy hermoso
peso igual de justicia
cazador, real montero
muy fiel batallador
en lidiar fuerte bracero
de espada buen servidor*

Relación que bien determinada, el arte de la montería con el arte de las armas.

Y lleguemos pues ahora, a la Gastronomía como ciencia del buen comer, porque sin duda, todo en ello tiene razón. ¿Qué decir de la cocina de nuestra Tierra?

Cuenca es una despensa que propicia un enorme caudal de recursos para sus cocinas. La gastronomía tradicional de esta provincia es tan variada como su propia geografía y los platos o guisos son tan diferentes como sus comarcas, sus paisajes y sus tradiciones. Toda su rica y variada colección culinaria está condicionada al clima, al calendario agrícola, a sus ríos, a sus montes y a esa fauna que le define y le caracteriza.

Tal es así, que esta provincia del centro de nuestra península, dentro de la región castellano manchega, resulta por sí misma una

verdadera encrucijada. Una encrucijada, ante todo, de caminos, tan angostos como extensos, tan de subida como de bajada; de civilizaciones que en su paso, han determinado su impronta y su fuerte personalidad; de orografía, peculiar e inmensa, generadora de enclaves donde la montaña alterna con la llanura, los picos con los valles o los ríos con sus lagunas. Y es, por tanto, encrucijada del *"buen yantar"* con ese fuerte mosaico de marcado acento gastronómico que el mismo Cervantes dejase reflejado en su Quijote universal.

El Quijote –por tanto- constituye el pensamiento y realidad de la cocina manchega, madre y escuela de la cocina de Castilla. Esta cocina manchega que no es solo propiedad de Cuenca, sino de toda la extensa región de Castilla La Mancha. Dijo el bueno de Sancho:

"...una olla de algo más de vaca que carnero, salpicón las más noches, duelos y quebrantos los sábados, lentejas los viernes, algún palomino de añadidura los domingos, era lo propio que se consumía en las tres partes de una hacienda."

Porque lo que Cervantes hizo en muchos pasajes de su universal obra no era otra cosa que trasladar las vivencias y penurias de hidalgos, clérigos venidos a menos, duques de tres al cuarto, gañanes, campesinos o arrieros envueltos en usos y costumbres culinarias de aquella época que sigue estando viva en ésta nuestra. Lorenzo Díaz, gastrónomo y sociólogo retrata con maestría en su obra "La cocina del Quijote" esta faceta cervantina: *"Ninguna cocina del mundo tuvo más noble legitimación que la manchega y, a su vez, la serrana; nada menos que el Quijote ha servido de modelo literario para cantar, ensalzar o subrayar las bondades de esta culinaria de pastores, gañanes, arrieros, cazadores los muchos, correcaminos, cómicos de la lengua..."*

Y es que hay tantas cocinas como paisajes. La Sierra, la Alcarria, el Campichuelo, la Manchuela, la Mancha...

Pero aquí nos trae esa cocina de caza, la que ya hicieran reyes y señores y ahora degustamos en buen solar gastronómico: El

Restaurante San Nicolás; hacer de este momento, encuentro de amistades es fácil por dos razones: la buena cocina que en sabio hacer aquí se cuece y el rincón de belleza que atesoran estas piedras milenarias en una Cuenca eterna que hace su Patrimonio, universal encanto. ¡Qué más podemos pedir!

"En casa de galgos no busques mendrugos" dice el refrán; y en Casa de Adolfo no busques desatinos, ni pereza, mala tripa ni fealdades...

Caza y Gastronomía; Gastronomía y Caza; amores compartidos, deleites sentidos; todo en un todo; y con el mismo tino hagamos pues de este momento un buen camino –aparcando unos minutos la consabida crisis- porque dice el refrán que *"en los malos años pican los pollos a los gallos"* pero también dice que *"cuando salta la liebre no hay galgo cojo"*, pues hagamos de nuestro emblema la carpa del sentimiento más comprometido, creyendo que en la cultura está el buen caminar de un progreso que necesita llegar con la misma rapidez que pasa el vino por el gaznate y la Gastronomía es la ciencia que hace del placer la cultura del poder no sin que afinemos nuestro intelecto tal cual lo juzga el silogismo quijotesco que a bien dice *"de la perdiz lo que mira al suelo; y del conejo, lo que mira al cielo"*.

Pues, amigos, miremos al cielo con ese deseo de ampliar horizontes, creer en la amistad, compartir sentimientos, unir corazones y hacer de estos momentos el recurso de creer en un futuro mejor, el mismo que siempre guía a la familia Castillejo, quienes son ejemplos de tesón, sacrificio, trabajo, elegancia, ilusión, bonhomía y maestros, maestros en el sentimiento y maestros en la cocina del cuerpo y del alma: aquí, un año más, está el ejemplo. Gracias Adolfo y familia por permitirnos, a muchos, entrar en vuestro corazón y hacernos sentir que este mundo egoísta e hipócrita donde la guerra y la corruptela campa a sus anchas tiene también buenas dispensas por proyectos solidarios –en mi mente sigue constante Leticia-, por proyectos culinarios y por proyectos de grandeza en los

que vosotros, sois emperadores por creencia y por sapiencia, virtudes de poco uso en el sentir de una época, la nuestra.

Y como comencé quisiera acabar. El Quijote hace didáctica solemne porque tanto *se refranea que a veces demasiado colea*, pero cierto es que un refrán hace ilusión y comparte emoción. "*Después de Dios, la olla y todo lo demás es farfolla*", pues a la olla amigos.

CIERVO DE ORO para el Ilmo. Sr. D. Juan José Lucas Giménez, Vicepresidente primero del Senado de España, a quién admiro por su gran capacidad política y "saber estar", por sus dotes dialogantes y por su formación docente, algo que comparto y que me hacer sentirme más orgulloso si cabe, por nuestro común lazo de la UNED donde hace años fuese tutor.

Este hombre, Presidente que fuera del Gobierno de Castilla- León, soriano como nuestro Alfonso VIII del que este año conmemoramos el VIII Centenario de su muerte, de fuerte mentalidad europea, y que fuera secretario general de la Fundación "Cánovas del Castillo", Ministro de la presidencia y desde hoy, "Ciervo de Oro" en su decimotercera edición, nos honra con su presencia, haciendo de este evento –gastrónomo y cultural, cinegético y turístico, religioso y profano, noble y villano, estomacal y libertino, tradicional y político– un acto solemne, de importante solera humana y sobre todo, entrañable y sentimental.

Por eso, y como mi homenaje personal quisiera acabar esta su pequeña semblanza con las palabras que él mismo dijo en el Curso de Verano de Fundación Universidad Rey Juan Carlos "*un político encerrado en un minarete que no es sensible a las inquietudes de la sociedad, no merece ser político. El político que no es sensible es un político despreciable.*"

Y ahora, en tiempos de acabar recetario, conferencia gastronómica, texto de ensalce culinario entre agradecida fisonomía orográfica y natural, uno mismo que conquense te sientes y que de Cuenca todo amas, no podía por menos que acabar mi charla con esa receta decimonónica de nuestro universal **morteruelo** dada por el sainetero Tomás Luceño. Este plato en el que la caza tiene especial fundamento, pues sin ella imposible sería hacerlo, representa la

identidad culinaria de una tierra, la de Cuenca, imaginaria y jugosa en todos y cada uno de sus ricos y variados platos. Pues ahí va como final selecto:

Coges el hígado de cerdo/ lomo y aves, lo rehogas/ con aceite y ajo frito;/ pero, por Dios, no lo comas que todavía hace falta/ una multitud de cosas. /Todo esto cueces mucho/ porque de este modo logras/ deshuesar las aves y/ (procediendo en buena lógica)/ que se desmenuce el lomo/ y el hígado el cual colocas/ dentro de un mortero limpio,/ lo machacas en buena hora,/ por un colador lo pasas/ y el caldo donde todas /estas carnes has cocido/ con mucha calma lo embocas;/ si te gustan las especias / con especias lo sazonas.

Después rallas pan; lo echas/ en el caldo, se incorpora/ a las referidas carnes/ y toda una pasta formas/ que secas "in continente" en grandes tarros colocas./

Lo conservas algún tiempo/ librándolo de las moscas./ Y si quieres te lo comes, /que cada cual es muy dueño/ de su estómago y su boca.

No sé si debería o no, pero a bien tengo el hacerlo, acabar con unos versos asonetados de "mi cosecha", no muy buena, pero que al hilo de este caldo que hoy tomaremos para regar la cocina selecta de ese Hogar Gastronómico de los Castillejo, es posible que hasta pueda salir casi bien:

Alcemos, sí, la copa soberana
desde esta algarabía milagrosa,
este río ancestral, pasión y rosa
que reverdece la esperanza humana.

Y bien lo digo sin palabra vana,
que el vaso en nuestras manos ya rebosa
y el vino es una alegre mariposa
con deleite de música y campana.

Aquí, en San Nicolás, hay sinfonía

con la cocina de caza en melodía
pues alcemos la copa sin reparo

sin prisas, con amor y acierto claro
y hagamos del sentir un buen consejo
agradeciendo el hacer..a los Castillejo.