Ida, con vuelta, a la Edad Media

Texto y Fotos: Jesús Rivero Laguna

Todo lo medieval va ligado a sus intrincadas calles, callejones y callejuelas –en Sigüenza, desembocando todas en el "castillo protector" ... Parador de Turismo–, y por supuesto, va ligado a su artesanía, que en este número hemos focalizado en los "boteros".

He elegido este tema para hoy, porque creo que SIGÜENZA bien vale un día de nuestras vidas, como mínimo; cuando vayan, probablemente me dirán que merece varios días de nuestras vidas: será su problema.

Razones de espacio no obstante, me impedirán comentarles como merece y me gustaría, la rica monumentalidad de Sigüenza, encabezada por la **Catedral** cisterciense y su "*Doncel*" (no dejen de visitar la "Casa del Doncel" del siglo XV, muestra única de la arquitectura gótico-civil de la ciudad, con los escudos del "Doncel", D. Martín Vázquez de Arce), y la **Plaza Mayor** (urbanizada entre 1484 y 1494) donde se encuentra el **Ayuntamiento** (principios del siglo XVI) y la **Puerta del Toril** (otras "Puertas" que le recomiendo son, la "**Puerta del Hierro**" con la Purísima en su hornacina, la "**Puerta del Portal Mayor**", con la de la Virgen de la Victoria, y la "**Puerta del Sol**" del siglo XIV).

En la **Ermita del Humilladero** (construida por los cofrades de la Vera Cruz en el siglo XVI) se encuentra la *Oficina Municipal de Turismo* (www.siguenza.com), que cuenta asimismo con un "*punto de información turística*" frente a la Catedral.

Existen visitas guiadas a la:

- Catedral
- Museo Diocesano de Arte
- Patio de Armas del Castillo
- Casa del Doncel
- Iglesia de San Vicente
- Iglesia de Santa María
- Iglesia de Ntra. Sra. de los Huertas

También es recomendable visitar:

- Palacio Episcopal (antigua Universidad del siglo XVII) y el Seminario (antiguo Monasterio de Jerónimos y actualmente Seminario Mayor, en sustitución del antiguo Seminario de San Bartolomé, del siglo XVII)

Catedral de Sigüenza (entrada por Pza. Mayor)

Catedral de Sigüenza
(entrada por Serrano Sanz)

Parque de la Alameda

- Palacio de Infantes, del siglo XVIII, destinado a colegio de niños cantores en el coro de la Catedral
- Plazuela de la Cárcel
- Iglesia de Santiago, románica del siglo XII.
- Ermita de San Roque, destinada en la actualidad a sala de exposiciones.

Si quiere programar su viaje a SIGÜENZA, en coincidencia con alguna festividad local destacada, deberá elegir:

- **ABRIL:** durante la Semana Santa tiene lugar una escenificación tradicional realmente espectacular
- **JUNIO:** los días 9 y 10 tendrá lugar la "Semana Medieval"
- **AGOSTO:** los días 15 y 16 se celebran las "fiestas patronales" en honor de San Roque.

Durante el mes de **ENERO** merecería la pena estar presente en las "fiestas de San Vicente", cuando tienen lugar las "Hogueras". Este año 2007, las fiestas fueron el 21 y 22, y las hogueras la noche del sábado 20 de enero.

Por otra parte, no estaría de más programar su viaje a SIGÜENZA con la visita a ciertos lugares próximos, tales como:

- Iglesia románica de Ntra. Sra. de la Asunción, en **SAUCA**
- Castillo y Cañón del Río Dulce, en **PELEGRINA**
- Recinto amurallado, de **PALAZUELOS**
- Iglesia románica del Salvador, en **CARAVIAS**
- Salinas del siglo XII, en **IMÓN**.
- Castillo – Fortaleza, en **RIBA DE SANTIUSTE**

Plaza Mayor, con Ayuntamiento al fondo

TREN MEDIEVAL A SIGÜENZA
(www.renfe.com; 902 240 202)

El primer sábado de este mes de marzo, es decir, el día 3, será la primera vez de este año que podrá tomar el **"Tren Medieval a SIGÜENZA"**; según la propia publicidad de RENFE: *"Hay un tren que te lleva a la Edad Media"*.

Existen "*trenes*" similares –proliferan con la llegada de la primavera–, con destino a ciudades próximas a Madrid, que también son fórmulas recomendables para viajar *despreocupados* –en familia– y en coherencia con esa *alternativa* que empieza a ganar adeptos en el mundo de la comida, y de la mismísima vida en su conjunto: el **"vivir despacio"**. Sin embargo, no voy a hablarles en este *EPICUREANDO*, de aquellos "trenes" (les dejo la referencia: www.renfe.com), ni tampoco de esta "filosofía de vida" del *slowly*! Tiempo, habrá.

Sábados, en "primavera"
- Marzo: 3, 10 y 24
- Abril: 14 y 21
- Mayo: 5, 19 y 26
- Junio: 2, 9, 16, 23 y 30
- Julio: 7

Sábados, en "otoño"
- Septiembre: 15, 22 y 29
- Octubre: 6, 13, 20 y 27
- Noviembre: 3, 10, 17 y 24
- Diciembre: 1

FUENTE: Banco de Imágenes del MEC (CNICE)

Buitre Leonado

BARRANCO DEL RÍO DULCE

Todo amante de la naturaleza está obligado a disfrutar de este Parque Natural, declarado como tal hace ahora cuatro años, el 27 de febrero de 2003, mediante Ley de las Cortes de Castilla – La Mancha. Su importancia ambiental se debe al proceso de excavación por el río de un profundo cañón en potentes estratos de calizas: durante los periodos jurásico y cretácico de la era mesozoica, la zona estuvo frecuentemente cubierta por mares que depositaron las calizas que ahora observamos; la disolución de estas calizas y la excavación del cañón son del cuaternario.

El **Dr. Félix Rodríguez de la Fuente** rodó en la zona una parte importante de su producción cinematográfica. En su "**Mirador**" encontramos:

a) paneles de geología y geomorfología:

- formación de las rocas calizas
- pliegues originados por la Orogenia Alpina
- erosión de los cañones fluviales
- formación de la "ciudad encantada", con *tolmos* caprichosos y llamativos, de vistosas coloraciones anaranjadas y grises, que deja al descubierto el "*Sistema Kárstico*".

b) paneles de aves rupícolas:

- nidificación en cortados
- peligro de extinción
- identificación de diferentes especies

Los bosques de este Parque son de encinas y quejigos, aunque también encontramos sabinas y enebros. En las orillas del río proliferan los chopos o álamos, los sauces, fresnos y alisos. Incluso encontramos especies propias de otras latitudes como arces y serbales.

Entre las especies más relevantes del Parque, precisamente por su peligro de extinción, están las rapaces que anidan en rocas y cortados (rapaces *rupícolas*): águila real, águila perdicera, halcón peregrino, buitre leonado y búho real. En las masas forestales de sus bosques, anidan también otras rapaces como el águila calzada, el águila culebrera y el azor.

MICOLOGÍA Y CAZA

Pocas cosas tan "medievales", como "el deporte más antiguo de la vida": la caza. No se quedan atrás los aficionados al "deporte de la micología". Parece lógico pues, que en SIGÜENZA se organicen desde hace años las "*Jornadas Gastronómicas de Micología y Caza*", en la segunda quincena de noviembre. Resulta acertado por tanto, aquello de:

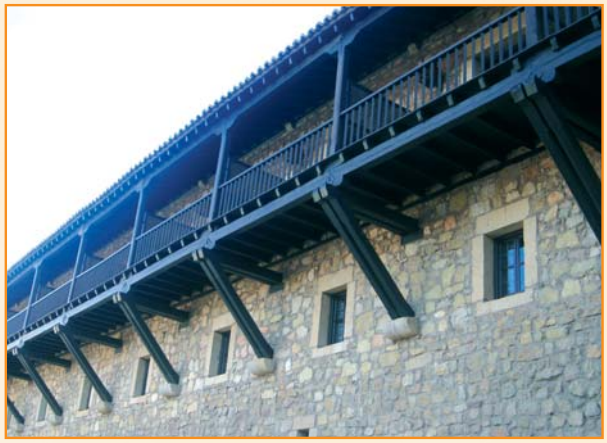
del bosque, al fogón;
del fogón, a la mesa;
de la mesa, al paladar;
y, que nuestros sentidos
... empiecen a funcionar.

Varios son los lugares, y asadores, que pueden recomendarse en SIGÜENZA. Basada en los productos de la zona (caza y hongos, entre ellos), la cocina seguntina tiene fama por su calidad, tradición y "*buenos rôtisseurs*".

Prestigio y tradición, convergen en el **Asador de Sigüenza**, en pleno Paseo de la Alameda (parque cercado, con barbacana, del siglo XIX, que tuvo al obispo D. Pedro Inocencio Vejarano como mecenas). El padre –Fernando Gracia Gonzalo–, aunque actualmente jubilado, se resiste a abandonar su "feudo", donde tantos honores profesionales ganó como *asador*; este patriarca de los fogones seguntinos, ha *abdicado* en su hijo Carlos Gracia, quien ya se halla igualmente en posesión de reconocimientos internacionales como *asador*. La saga de los Gracia se complementa de modo brillante con la hija/hermana, Elena, que destaca en el servicio a clientes donde asimismo ha obtenido sus galardones internacionales.

Varios serían los platos que me atrevería a recomendarles de la carta de este *Asador de Sigüenza*, todos ellos en torno al cordero y el cabrito, como los riñoncitos a la plancha o las mollejitas encebolladas, sin olvidar sus ensaladas. En cualquier caso, lo mejor: el lechazo, y el cabrito al

Fernando Gracia, "patriarca" del Asador de Sigüenza, ante su "medallero"



Galería del Patio de Armas, del Castillo de Sigüenza

horno; no en vano, organizan desde hace años las "*Jornadas Gastronómicas del Lechazo*".

Un "*pero*". No se presenten a comer entre semana, sin previamente reservar ... su asado, en horno de leña: no lo tendrán, más que en la "carta". Por otra parte, los fines de semana, también convendrá reservar ... porque puede que ya no les quede "cuarto alguno".

Servidumbres del "buen yantar". No en vano su lema publicitario:

En el ara, sacrificio.
En la mesa, estás de vicio.

No negaré la mayor fama de los archiconocidos asados de cordero de las tierras de Segovia, Burgos y Soria, pero los de la "familia Gracia-López" merecen descorchar alguna buena botella de su aceptable bodega; tengan eso sí la precaución, de comprobar que la añada que le sirvan es la que desea catar.

Permítame unas curiosidades "definitorias", que tomo prestadas del *Pregón* de la periodista Mar Romero, en las X Jornadas Gastronómicas del Lechazo (febrero/marzo de 2004):

- **cordero mueso:** nace con las orejas muy pequeñas
- **cordero endoblado:** se cría mamando de dos ovejas
- **cordero en cesto:** lechal que meten debajo de un cesto para que no salga a pacer
- **cordero recentil:** lechal que no ha pastado todavía
- **cordero macaco:** lechal que empieza a pastar

DORMIR BAJO UN DOSEL

No dormirá mejor bajo un dosel, salvo que le relaje sentirse como el Cardenal Cisneros o el Cardenal Mendoza, o como Doña Blanca de Borbón o la mismísima Juana La Loca. En cualquier caso, sí se sentirá mucho más ambientado en la época.

Múltiples y diversos acontecimientos hicieron que personajes influyentes en su tiempo, como los que le citaba antes – y los mismísimos Reyes Católicos -, se alojaran en el actual **Parador de Turismo de Sigüenza**, antiguo Castillo medieval del siglo XII. Transformado sucesivamente este castillo visigótico, ha pasado de alcazaba árabe a palacio episcopal, siendo utilizado como centro de operaciones militares en la lucha por la Corona de Castilla en el siglo XIII, las Guerras de Sucesión, de Independencia y Carlistas.

En el hipotético caso de que no le haya convencido para que amanezca en este acogedor (ahora) "ambiente medieval", donde la Edad Media se masca piedra a piedra, permítame que le sugiera almorzar en el Castillo, en el marco inolvidable de su restaurante, donde podrá degustar una sugerente carta de platos autóctonos: huevos fritos, con migas (¿recuerda anteriores EPICUREANDO?) y torreznos, cabrito lechal al horno, bacalao al queso manchego, ... y borrachitos seguntinos. No se vaya, desde luego, sin visitar el "Salón del Trono" y la "Capilla Románica del siglo XIII".

Le voy a dar otra idea, para que su estancia en el Castillo la pague un *tercero*: organice *su evento*, en alguno de los Salones para Convenciones. Si necesita ayuda, ya sabe que puede contar con nuestra "**División DINTEL networking TRAVEL**" para que organicemos su *Reunión de Negocio*.

Por último, no olvide que: a 20 Km, puede visitar **Medinaceli** (con su Arco romano y Colegiata); a 30 Km, puede visitar **Atienza** (con su "*Fiesta de la Caballada*", que se celebra el Domingo de Pentecostés, desde el siglo XII); a 50 Km, puede visitar **Santa María de Huerta** (con su Monasterio cisterciense); a 60 Km, puede visitar **Hita** (con su "Festival Medieval", del 5 al 11 de junio), etc.

Jesús Blasco, en una operación de atado de brocales, en serie

Cosido a máquina de BOTAS

"JB" NO ES SOLO LA MARCA DE UN WHYSKY

En SIGÜENZA, existe desde 1899, un taller artesano de tradición familiar, dedicado única y exclusivamente a la fabricación de "**botas de pez**", para vino (entre otros "líquidos", como explica acalorada y razonadamente, el portador de la herencia y tradición, **Jesús Blasco**).

La fecha de 1899, es la más antigua de la que hay constancia. En realidad, los hermanos Jesús y Carlos, quienes trabajan y dirigen este taller de **BOTERÍA**, se remontan hasta 1850, cuando trajeron sus abuelos la tradición familiar, procedentes de Noblejas y Sacedón.

Todas las "botas" (de vino) están fabricadas a partir de piel de cabra:

- BOTA , con cordón rojo
- BOTA, con correas negras y PELLEJO NEGRO (tinte natural)
- TARRABATÁN (color marrón), con correas.

Se preparan según dos modelos característicos:

- RECTA: bota tradicional
- CURVA: bota especial (no se fabrica con "TARRABATÁN")

Los "brocales" utilizados pueden ser de espárrago, de copa, de espita, etc. Los materiales utilizados en su fabricación son el plástico y la baquelita (antiguamente, hasta los años 60/70, eran de madera).

Las capacidades de las BOTAS parten del medio litro (del litro, en el caso de los modelos curvados), y llegan hasta los 5 litros (dos litros, en el caso del TARRABATAN).

No obstante, **JB** – *Jesús Blasco, C.B.*, tiene un diseño propio de artesanía en piel de cabra, con pellejo negro, y brocales de copa y espita: "**El Botarrón**", con capacidades mínimas de 2 litros, y máxima de 24 litros. Se comercializa para su ubicación sobre una "mesa-soporte, en madera", específicamente diseñada; para las BOTAS, existe también una "mesa-soporte" similar.

La característica indiscutible de BOTAS y BOTARRÓN, que le da su indiscutible personalidad, es la "*PEZ interior*" que se deposita sobre la propia piel exterior de la cabra, previamente

Vista interior de una BOTA de pez

Carlos Blasco con una piel de cabra, ya cosida, sin "volver" todavía

Partida de BOTAS preparadas para su distribución comercial

Secado de BOTAS

lavada y recortada según patrones de años, y que será cosida con técnicas especiales (actualmente a máquina, con la que trajo el "abuelo Julián" en 1926).

Esta *PEZ* es el último producto de destilación de la resina, que se cuece a unos 200ºC, y a la que se le quitan puntuales amargores con azúcar, canela, ...

Fabricar entre 30 y 40 mil botas al año, no es una tarea sencilla ... pese a la destreza con que los operarios ejecutan (siempre artesanalmente) los sistemáticos procedimientos de elaboración: cosido, "vuelta", atado de brocales, etc. Existen operaciones propias de fabricación realmente curiosas, como el "soplado" (a mano, y con máquina).

Operación manual de "vuelta" (en décimas de segundo), previa al "soplado" (manual o con máquina)

Algo tendrá que ver con todo ello, que sólo haya en España unos 10 ó 12 boteros artesanos.

Para terminar, déjeme que le insista, porque así lo hizo conmigo el *artesano*, en la importancia de seguir al pie de la letra sus "instrucciones de uso" y sus "consejos para el buen uso". Si no lo hace puede "tirar el dinero de su inversión", sin que sea culpa del *producto*... lo que al final puede conducir a una menor demanda de BOTAS, que a fin de cuentas es lo que preocupa a "JB".

No son "instrucciones" complicadas, y sí muy útiles para su conservación y deleite, incluso admitiendo que se meta en el frigorífico para saborear fresco el vino. O, y esto puede sorprenderle, puede utilizar la BOTA para ¡llevar agua!

BOTARRONES para la venta, y otros reparados en modo natural, para exposición

Si ya hablamos del *BOTARRÓN*, las funciones que puede prestarle esta singular vasija, aumentan considerablemente:

- Beber, en forma de BOTA, por el brocal de copa o boca de llenado
- Ofrecer vino en vaso, abriendo su espita
- Conservar la calidad del vino, cuidando siempre de que al extraer la cantidad deseada no penetre el aire
- Conservar la cantidad del vino, ya que su interior no es absorbente
- Transportar el vino de la bodega a casa
- Efectuar el trasiego del vino desde zonas vinícolas
- Almacenar el vino, listo para beber en todo momento, durante fiestas camperas ... y en cualquier lugar de ocio (caza, pesca, ...).

Personalmente, puedo confesarles, que estas navidades pasadas he regalado BOTAS, y que este año también regalaré ¡BOTARRONES! Si desde muy antiguo el hombre se sirvió de la piel de cabra, sin curtir, para confeccionar vasijas lijeras donde transportar el agua y diversos líquidos, ¿por qué renunciar a este legado de nuestro más remoto, y cercano a la vez, pasado? Además, la actual BOTA de piel de cabra (que está curtida con taninos vegetales, y su interior recubierto de la tradicional pez de pino), dura en el tiempo ... y ¡no contamina!