

LA SOLANA

Revista de la Asociación Cultural Reyno de Viguera / Nº2 / Diciembre 2021

EJEMPLAR GRATUITO



BIENVENIDOS



Al número 2 de La Solana, que llega tras superar no pocas dificultades. Hemos intentado hacer un número ameno y lleno de contenido, que esperamos no te defraude.

En primer lugar, un recordatorio a la presentación, el pasado 19/7/21, del primer número de La Solana y de nuestra asociación en el Centro Riojano de Madrid por parte de Valentín, nuestro presidente. Por su parte Álvaro, el alcalde, se centró en promocionar el municipio de Viguera a través de una exposición del patrimonio cultural, histórico, natural y personal de nuestro pueblo. También se habló de los planes que hay desde el Ayuntamiento y las Asociaciones para dinamizar estos proyectos. Nuestro agradecimiento a sus socios por sus muestras de cariño y su hospitalidad y en especial a su presidente José Antonio Rupérez Caño.

En este segundo número, aquí al lado en la página 3, tenemos una nueva entrega de las rutas senderísticas, que esta vez nos habla del barranco del Badén. Las páginas 4 y 5 contienen la segunda entrega de la historia del reino de Viguera. En la página 6 inauguramos la sección destinada a personajes vigueres ilustres con José Gregorio Alonso de Ortigosa, insigne obispo del siglo XVIII de Oaxaca (México), un paisano con una biografía apasionante. Las páginas 7, 8 y 9 están dedicadas a la patatada popular, dentro de nuestras tradiciones, y al almuerzo que prepara todos los años José María para los cocineros, incluyendo su succulenta receta. También queríamos dedicar un pequeño homenaje a Diego Ochagavía, vigueres de pro, recogiendo aquí una leyenda sobre el Castillo, que él mismo recopiló y escribió con maestría y entusiasmo, como todo lo que hacía. Hemos adaptado el texto para que cupiese en dos páginas esperando no haberle hecho perder ninguna de sus cualidades. También se

estrena como poetisa en nuestra revista Andrea, que ha puesto toda su sensibilidad al servicio de este proyecto. Lucía Jalón es la persona a entrevistar en esta ocasión por ser la más longe-

va del pueblo, corriendo tal cometido a cargo de Lucía Galilea, su nieta y periodista. La sopa de letras está dedicada esta vez a las calles de Viguera, Panzares y Castañares. Desde el rincón de la alcaldía Álvaro nos ofrece su reflexión porque la pandemia sigue. El último y muy interesante artículo de este número de La Solana corre a cuenta del arqueólogo Chema Tejado, que aborda en esta ocasión el tema de la alimentación de los habitantes de Viguera al filo del siglo XVIII. Parece que nos ha salido un número muy culinario.

Además de esperar que te guste te animamos a participar en **La Solana** y también a formar parte de la **Asociación Reyno de Viguera**, que no tiene otro interés que el de hacer cosas buenas por este pueblo. En la penúltima página tienes la hoja de inscripción, solo tienes que rellenarla, fotografiarla y enviarla a reynodeviguera@gmail.com o entregarla en el Ayuntamiento.



Fotos cedidas por el Centro Riojano de Madrid.

¡Viva Viguera!

RUTA DE EL BARRANCO DEL BADÉN

Viguera es un paraíso natural situado a caballo entre el valle del Iregua y la tierra de Cameros, se encuentra bordeado por una serie de angostos precipicios esculpidos por la naturaleza, en concreto por el poder del agua. En esta ocasión visitamos el más espectacular y enigmático de todos ellos: El Barranco del Badén.

Itinerario:

Salimos de Viguera en dirección al túnel pequeño de la N-111. Si bajamos en coche, lo aparcamos a la izquierda de la carretera frente a la entrada de una finca. Ante nosotros, junto a la carretera, ya vemos los primeros bloques de conglomerado que desde lejos llaman poderosamente la atención. Es como si nos invitaran a conocer sus secretos.

Iniciamos la marcha atravesando una valla. **Muy importante durante el recorrido: debemos de cerrar toda portillera que atravesemos.**

El camino va subiendo poco a poco rodeado de olivos, a la sombra de las peñas que nos rodean y vamos encontrando ganado pastando y algunas vallas de corrales. Aquí comienza la ruta por el interior del barranco.

Tras pasar una alambrada, penetramos ya en un espectacular tajo donde la luz apenas se abre paso para llegar al suelo. Sin embargo, caminamos fácilmente porque la senda es ancha y está limpia.

Continuamos entre impresionantes paredes verticales, donde cada vez impera más el silencio.

Dejamos la parte más angosta del pasillo para salir a una hoya rodeada de peñas, surtida de vegetación. Afortunadamente, tras atravesar una nueva alambrada, el sendero se abre paso sin dificultad entre los matorrales permitiéndonos



Fotos: *Álvaro Manzanos Santibáñez.*

adentrarnos aún más en el Badén.

Tras llegar a un pequeño cruce, tomamos el desvío por la izquierda que poco después emprende una vertiginosa ascensión por un estrecho pasillo. A nuestra derecha tenemos una empinada pared que cae en vertical y a nuestra izquierda seguimos bordeando el abismo cuyo fondo va quedando cada vez más abajo. Aunque no es peligroso, hay que tener precaución y prestar atención para ver donde pisamos.

Tras superar las últimas pendientes, bastante empinadas, llegamos al llano situado sobre la parte superior de las peñas y que está ocupado por un pinar. Continuamos por el bosque. Entre los árboles, la senda continúa rodeando la cabecera de los precipicios y sigue describiendo una amplia curva que va desde el oeste hasta lo alto de **Peña Moya**, lugar donde disfrutamos de una impactante panorámica del Castillo de Viguera. Sin duda, solo esta privilegiada visión ha merecido todo el esfuerzo.

Con intención de regresar y ya de nuevo en el sendero, deshacemos el ca-



mino andado a través del bosque para retornar al lugar por donde accedimos desde lo profundo del despeñadero. Según vamos perdiendo altura, las vistas y panorámicas se van engrandeciendo y nos vamos dando cuenta de la verdadera magnitud del conjunto de abismos, cárcavas y despeñaderos que conforman el Badén.

Ahora ya solo tenemos que deshacer el mismo recorrido por el que penetramos en el barranco.

Álvaro Manzanos Santibáñez.

APUNTES DE HISTORIA



Monasterio de Leyre. Autor Donato Albéniz.

EL REINO DE VIGUERA (2ª PARTE): RAMIRO GARCÉS I, PRIMER REY DE VIGUERA (970-981).

No abundan los datos del primer rey de Viguera, pero los que hay son fidedignos y apasionantes. Ramiro fue coronado rey de Viguera y Leza en el 970, a los 27 años de edad, al mismo tiempo que su hermano Sancho Garcés II Abarca heredaba el reino de Pamplona y quedando bajo su imperio. La madre de Sancho, la aragonesa Andrégoto Galíndez, había accedido a la anulación de su matrimonio con su primo García Sánchez I de Pamplona a los cinco años de celebrarse, a cambio de asegurarse que su primogénito Sancho fuera erigido rey. Por eso Teresa Ramírez, la segunda esposa de García Sánchez I,

hija del rey Ramiro II de León y madre de Ramiro Garcés, sabía que sus hijos nunca heredarían Pamplona y por eso trabajó para crear un nuevo reino para su primogénito.

Teresa tuvo otros tres hijos Teresa, Jimeno y Urraca. Jimeno fue enviado a Córdoba como rehén, una práctica habitual de la época para asegurarse el cumplimiento de los tratados de paz.

Todos ellos sabían de su papel en la historia, de otra manera no se entendería la buena relación entre las dos ramas de la familia.

La preparación de Ramiro fue siempre militar, primero en León, hasta los 22 años y después en Pamplona. Ya era un avezado

capitán cuando le llegó la hora de convertirse en rey de Viguera.

Ramiro estuvo casado, pues tuvo tres hijos legítimos, los dos varones que le sucedieron como reyes y otra hija llamada Toda, sin embargo, no se conoce el nombre de su reina. Si hay algo que llena de encanto a todo lo que rodea al reino de Viguera son algunas lagunas, que como esta, invitan a soñar.

La capitalidad estaba en la plaza fuerte de Viguera, cuya ciudadela tenía un gran prestigio entre los pamploneses y mozárabes descendientes de los visigodos que de allí procedían. El reino de Viguera tuvo un carácter básicamente militar, para consolidar y mantener la región frente a

las acometidas musulmanas. Era un reino autónomo militarizado.

En el 973 el teniente de Viguera es Eneco Blasconis, lo que quiere decir que el rey Ramiro tenía su gobernador y él se dedicaba a descansar en Sos, que era uno de sus señoríos, o a batallar.

Ramiro aparece en las crónicas árabes con el sobrenombre de Naq̄tal-Arus, que hace referencia a su tez morena.

El 6 de julio del 975, participó en la batalla de Estercuel donde se enfrentó a El Turchibi Abd Al-Rahman Ibn Yahyá al-Tuyibi, caid de Zaragoza. Al regresar de Gormaz, Ramiro le cortó la retirada desde Sos con 500 caballeros y le persiguió con 200 de ellos hacia Tudela, cayendo en una emboscada cerca del río Ebro y pereciendo una treintena de ellos. Según las crónicas árabes, entre los muertos estaban algunos de los lugartenientes de Ramiro: Iñigo Velasco, Iñigo Galindo y García Salit. Ramiro resultó gravemente herido, aunque esta vez consiguió recuperarse.

En el 976 el escriba Vigila en Albelda, importantísima población situada dentro del reino de Viguera, finaliza el Códice Albedense que contiene una miniatura del rey Ramiro. En el código también se nombran a los dos hijos varones del rey, Sancho y García, que además terminaron siendo los otros dos reyes de Viguera.

La vida de Ramiro finalizó en duro combate sostenido el 9 de julio del 981, a los 37 años de edad, en tierras sorianas junto a la aldea y castillo de Torre Vicente, entre Atienza y Gormaz. El rey de Viguera junto a García Fernández, conde de Castilla, y a tropas mercenarias leonesas ayudaban a Galib frente a Almanzor, que por otro lado eran suegro y yerno. En plena batalla Galib falleció por causas naturales y el ejército que comandaba huyó en desbandada. En cuanto Almanzor se dio cuenta de lo que había pasado y que había ga-



Leyre. Panteón real. Wikipedia.

nado ordenó perseguir a todos cuantos habían combatido al lado de su suegro. Las fuerzas cristianas se refugiaron en el castillo de Simancas donde fueron pasadas a cuchillo, siendo el conde de Castilla el único que milagrosamente consiguió salvar su vida. Mientras tanto, Almanzor lleno de odio y con una insaciable sed de venganza, ordenó atacar Viguera y no dejar piedra sobre piedra. Afortunadamente la población pudo escapar pero Viguera quedó destruida.

Hay que destacar que ninguno de los dos principales caudillos cristianos, los reyes Sancho Garcés II de Pamplona y Nájera y Ramiro III de León, tomaron parte directa en la batalla y por ello pudieron negociar posteriormente un tratado de no agresión con Almanzor. Era la forma de la época de hacer política.

Así que Sancho Ramírez I, el hijo mayor de Ramiro y su sucesor, heredó la dignidad, el título de rey y una población en ruinas. No obstante, la relación de la rama viqueña de la dinastía Jimena con Sancho Garcés II, del cual dependían, siempre fue muy buena. Así que la familia de Ramiro Garcés se estableció en Nájera mientras Viguera era reconstruida. Con el tiempo, Viguera volvió a ser una destacada fortaleza militar y a albergar una importante

guarnición con lo mejor del ejército, pero el reino había entrado en declive. En la práctica, la soberanía efectiva y la plena autonomía militar no se prolongaron más allá del reinado de Ramiro Garcés I.

Nájera, donde desde hace años estaba establecida la corte del reino de Pamplona por las repetidas acometidas musulmanas a las defensas de Pamplona, era mucho más apetecible además de para la corte para las minorías judía y extranjera, sobre todo francos, allí asentadas. Estaba modélicamente urbanizada desde la época árabe, también acogía la sede episcopal y había un floreciente comercio. Por todo ello, era más atractiva para retener a las gentes que dinamizaban la vida económica (campesinos, artesanos y comerciantes), mientras que Viguera se quedaba como un gran recinto militar rodeado de atalayas, muros y defensas, y donde quedaba establecida permanentemente una gran guarnición.

Ramiro Garcés era, además de rey de Viguera, señor de Sos, Navardún y Apardués villas que, a cambio del privilegio de ser enterrado en San Salvador de Leyre, fueron dadas en testamento al monasterio.

Continuará.

José Miguel Cañoto López.

HIJOS ILUSTRES DE VIGUERA: JOSÉ GREGORIO ALONSO DE ORTIGOSA



Viguera ha tenido un buen número de personajes ilustres a lo largo de su Historia, la mayor parte desconocidos para la gran mayoría. Con el fin de rescatarles del olvido comenzamos esta serie de artículos con el obispo JOSE GREGORIO ALONSO DE ORTIGOSA, que nace en Viguera el 28 de mayo de 1720. Hijo de padres nobles y virtuosos, naturales de nuestra villa; estudió en el Seminario de Logroño, donde se distinguió por su aplicación, claro talento y virtudes. Posteriormente estudió leyes en la Universidad, por lo que mereció el premio de enseñar latinidad, filosofía y derecho canónico. Fue nombrado por la Corona promotor de la Bula de Santa Cruzada y tras varios importantes puestos en España y de ser nombrado Inquisidor Apostólico del Santo Tribunal de México, terminó por ser designado obispo, por el mismísimo Carlos III, de la Antequera de Oaxaca, una de las sedes episcopales mexicanas más importantes, cargo que desempeñó entre los años 1775 y 1791, falleciendo el 27 de agosto de 1797 de una apoplejía en México, de donde nunca regresó. Le movía instruir hasta depurar las prácticas supersticiosas, como cabe suponer de su pasado Inquisidor.

Su mayor legado fue el impulso al reconocimiento del milagro de la imagen de la Inmaculada Concepción de Juquila que tras un aparatoso incendio apareció tintada de negro y con el manto intacto, iniciándose desde ese momento un gran foco de peregrinación que el obispo Ortigosa impulsó hasta convertirse en uno de los puntos más importantes de la geografía espiritual del sur de Nueva España, siendo hoy en día el santuario de Juquila el tercero más visitado de todo México, solo antecedido por las basílicas de Guadalupe y de San Juan de los Lagos.

Fue él mismo quien otorgó a la virgen de Juquila el título de «Consuelo de los afligidos».

La imagen de la virgen tiene un origen incierto y es una pequeña escultura de madera compañera de innumerables misiones evangelizadoras, no olvidemos que los habitantes de la zona eran en su mayoría indígenas, y que había acabado entronizada en una pequeña iglesia, que fue donde sucedió el milagro acaparando el fervor de toda la zona y de comunidades aledañas.

Desde el primer momento, Ortigosa pretendió que el nuevo santuario fuera uno de los más célebres de toda la monarquía y lo consiguió, aunque nunca lo vio terminado.

Tras un larguísimo proceso, en 2014, se produjo la coronación pontificia de la imagen de la virgen.

El peregrinaje a Juquila y el culto a la virgen siguen todavía hoy muy arraigados.

Por otra parte, el obispo José Gregorio Alonso de Ortigosa fue siempre calificado como lleno de dinamismo y de afanes renovadores dentro de la Iglesia a la que le debía una de sus

dos lealtades, la otra era a la Corona. Fue el encargado de acometer las reformas que emprendieron los borbones reinantes mientras él ejercía de obispo, primero su mentor Carlos III y posteriormente Carlos IV.

Recorrió su inmensa diócesis de manera incansable y se preocupó de reorganizarla y proveerla, y también de los indios a los que defendió y ayudó frente a abusos y atropellos. También destacaba su enorme capacidad de organización y la exactitud con las que llevaba las cuentas de su diócesis.

Además, durante el transcurso de su obispado, se le atribuye un milagro de curación de una niña por imposición de manos.

¿Qué más se puede pedir?

Un personaje importantísimo de la España del siglo XVIII, viguereño por los cuatro costados, que al menos se merecía este artículo y toda nuestra admiración.

Valentín Sáenz de Santiago.



NUESTRAS RECETAS: CARETA CON FRITADA

Receta proporcionada por José María Rodríguez Jalón

Josemari ha acostumbrado a los colaboradores de la patatada anual en la fiesta del Ecce Homo a disfrutar con el almuerzo que nos prepara año tras año.

Al terminar de pelar patatas y mientras los cocineros ya están con la faena de hacer el refrito de la enorme marmita que reparte su aroma por la plaza del pueblo y alrededores, disfrutamos entre unte y trago de vino de la tartera que tan amablemente y con tanto cariño nos ha preparado.

Recordad como dice, que hay un ingrediente que no puede faltar en ningún plato y que no se guarda ni en la nevera ni en la alacena, es el amor. Con este mejunje cualquier plato sabe mejor.

Ingredientes:

- Ajos
- Aceite de oliva
- Cebolla
- Sal
- Pimiento rojo y verde
- Tomate o salsa de tomate casera
- Guindilla
- Careta de Cerdo

“El aroma del ajo en el aceite caliente en una cocina, es como el incienso en una iglesia”

Preparación

Cocer la careta de cerdo, bien limpia y depilada en una olla rápida durante unos 30 minutos.

Mientras tanto se prepara la fritada:

En una tartera ponemos a calentar tres o cuatro cucharadas de aceite de oliva y se añaden los ajos laminados, sin que se doren en exceso, para que desprendan

su olor a la salsa y la guindilla para “darle un toque de amor al guiso”. Ponemos la cebolla picada finamente y salamos, se añade el pimiento rojo y el verde picados del tamaño de la cebolla, y se pone otro pellizco de sal, removemos y se deja rehogar lentamente y sin prisas hasta que quede perfectamente sofrito. Para terminar la fritada se agrega la salsa de tomate casera mezclando todos los ingredientes, (como envidio el olor que tiene que estar soportando mientras realiza semejante guiso).

Cuando se haya cocido la careta se deja templar un momento para poder cortarla en finas tiras, se incorporan a la tartera para que se mezclen todos los aromas y sabores y se cocina todo junto durante unos 30 minutos.

Después de terminar de cocinar este plato, dejar reposar la tartera.

Y yo estoy seguro, aunque no me lo ha confesado, que disfruta en solitario de semejante fragancia mientras piensa en el disfrute de los comensales.

José Ignacio Elías Salvador.

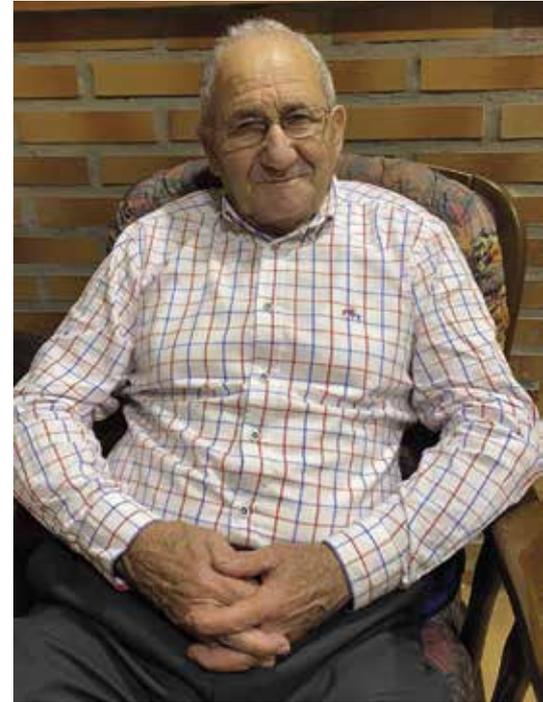


Foto de Laura Rodriguez Santibañez.



Foto de Maribel Cillerosf.

NUESTRAS TRADICIONES

PATATADA DEL ECCE HOMO

Pese a que este relato, en principio, estaba destinado a contar la receta de nuestra popular *Patatada*, además de la receta en sí, con sus ingredientes culinarios, que los tiene; lo que quiero transmitir son sus ingredientes emocionales, la fuerza que imprime la ilusión y la unión de las gentes a la hora de llevar a cabo una empresa por muy complicada que ésta sea. El embrión de nuestra popular Patatada nace durante el transcurso de unos partidos de pelota celebrados en el túnel, concretamente en el chalet de Rafa y Pura allá por la década de los ochenta, sobre 1987; cuando en la fiesta del Ecce Homo, insigne patrón de nuestro pueblo Viguera; y debido al maltrato e impracticable frontón municipal del que disponíamos por aquel entonces, los partidos hubo que celebrarlos en este lugar. Pues bien, durante esos partidos se encontraban entre otros, el Propio Rafa, dueño del frontón; Domingo, el entonces alcalde; Ángel, el carnicero; Gelo, Fede, Daniel (torero), por citar algunos. Entre todos ellos surgió la idea de organizar una comida popular donde participara todo el pueblo, con el fin de dar un aliciente más a las fiestas de nuestro querido patrón. Rafa, por aquel entonces dueño del famoso restaurante logroñés Los Gabrieles, se ofreció a preparar un rancho; Ángel el carnicero, ofertó la carne necesaria para el mismo; Cipriano (piano), dueño del estanco, aportó las patatas y Sixto proporcionó dos grandes cacerolas de su propiedad.



Foto de Rosa Ana Martínez Galilea.

Así, con toda la intendencia organizada y teniendo como maestro de ceremonias al ya citado Rafa; asistido por otros dos Rafas como ayudantes (Rafa Villareal y Rafa Arroyta), se realizó la primera comida popular; donde colaboraron de forma desinteresada numerosos voluntarios para preparar el fuego, pelar patatas, etc.

Se animó a la gente del pueblo a salir de sus casas y degustar la sabrosa comida en la plaza de España, siendo la asistencia a la misma todo un éxito; culminando el banquete con la feliz idea de los entonces componentes más jóvenes de la Peña de Viguera, que por aquel entonces contaba con unos ciento cincuenta integrantes, de sacar al centro de la plaza a unas cuantas parejas a las que tras sentarles en un devencijado sofá y leerles un breve responso, se les vaciaba un cubo

de agua por encima, algo que resultaba cómico a la par que agradable ya que de este modo se mitigaba el calor que solía y suele hacer por esas fechas.

Como todas las tradiciones, en mayor o menor medida, ha ido evolucionando; eso sí, sin perder su idiosincrasia y el ánimo con el que fue creada. Las cacerolas con que se inició; fueron sustituidas al año siguiente por una prestada por la Diputación Provincial y con posterioridad a ésta, y durante bastantes años, fue el Regimiento de Artillería de Campaña nº 46 afincado en Logroño, quien cada año nos dejaba una gran cacerola donde se cocinaban las más de 500 raciones que con posterioridad se distribuían entre los comensales. Según me manifiesta el, por aquel entonces alcalde, Luis M^a Jalón, fue en el año 2002

cuando en vista de que esta bonita tradición, en lugar de decaer, cada año cogía más auge; se decidió adquirir en propiedad para los años venideros una gran cacerola provista de patas, sufragando los gastos de la misma a partes iguales entre nuestro Ayuntamiento y la Asociación de Mujeres de nuestro pueblo. A día de hoy esta cacerola es la que se sigue utilizando y esperamos que sea por muchos años más. Así mismo, me comenta Luis M^a, fue por esos años cuando el Ayuntamiento ofreció un merecido y emotivo homenaje a los tres Rafas; tristemente dos de ellos hace algún tiempo que nos han dejado, quedando solamente Rafa Arroyta el cual, agarrando fuertemente el testigo dejado por los otros dos Rafas; cada año con sus amplios conocimientos culinarios y



Fotos de Rosa Ana Martínez Galilea.

su buen hacer como cocinero experimentado y la inestimable colaboración como gran pinche de cocina de Cristóbal (esposo de Felisina, la hija de Fidel Nalda), nos deleita con su exquisito guiso de patatas con carne.

Algo que tampoco ha variado ha sido la gran colaboración de voluntarios para ayudar en la preparación: acopio de leña para el fuego, pelado de la gran cantidad de patatas, organización y puesta a punto de todos los condimentos y demás tareas preparatorias.

Toda esta colaboración desinteresada, tiene su recompensa en modo de almuerzo; cuando ya las patatas están en el fuego en espera de su cocción. Dando buena cuenta de unas succulentas caretas de cerdo, cocinadas a modo de callos; que, como cada año, tiene a bien preparar José M^a Rodríguez, regándolo con un buen vino de rioja;

como no podía ser de otra manera.

Antes de pasar a desglosar la receta de estas famosas patatas con carne o Patatada, no puedo por menos que volver la vista atrás para recordar con todo cariño a todas esas personas, familiares unos, amigos otros, todos ellos hijos de nuestro pueblo, que nos han dejado a lo largo de todos estos años. Un cariñoso recuerdo para todos ellos y nuestro más sincero agradecimiento por su legado.

Ahora sí, os transmito de primera mano, ya que ha sido Rafa Arroyta quien me la ha proporcionado, la receta de nuestro guiso y es la siguiente:

INGREDIENTES:

- Patatas (cosecha de nuestra huerta en la ribera del Iregua);
- Carne de cordero (de la propia ganadería de Ángel, apacentada en nuestros montes);
- Cebolla, pimiento, ajos, perejil;

- Pimienta, nuez moscada, tomillo, romero, laurel, pimentón;
- Vino blanco (un buen blanco riojano);
- Aceite de oliva y sal.

Como es comprensible, no ponemos cantidades dado que doy por hecho que ninguno vamos a elaborar en nuestra casa tamaño guiso.

ELABORACION:

Se prepara el fuego con leña de nuestros montes y se vierte el aceite, cuando éste está caliente se realiza el sofrito, con posterioridad añadimos la carne se sazona todo y se sofríe conjuntamente hasta que adquiere un color dorado, sin que se queme; a continuación incorporamos las especias y el vino blanco dejándole hervir un poco para evaporar el alcohol. Por último, se añaden las patatas mezclándolas con el resto de ingredientes y se añade agua hasta cubrir las patatas, probando su punto de sal; se le pone el pimentón, unas hojas de laurel y tras poner la tapa se deja cocinar a fuego medio, removiendo un poco de vez en cuando hasta comprobar que las patatas están cocidas momento en que, apenas sin fuego, se deja reposar el guiso.

Como me dice Rafa, nuestro genial cocinero, “seguro que se me olvida algo”, y como todo buen maestro culinario nunca revelan sus trucos. Por lo tanto, creo que lo mejor será dejarnos seducir por un buen plato de este exquisito guiso bien cocinado y si acaso, otro día; lo intentamos nosotros.

Desde aquí os invitamos a todos a participar de esta bonita tradición y os deseamos:

UNAS FELICES FIESTAS DEL ECCE HOMO 2022.

¡¡BUEN PROVECHO!!

Alfredo Rodríguez González.

LEYENDAS

LA LEYENDA DEL CASTILLO DE VALDEMETRIA.

Viguera y sus maravillosos parajes han inspirado muchas leyendas, aquí intentamos recuperar una de las más conocidas: La leyenda del Castillo de Valdemetria. Como curiosidad también hace referencia al terremoto que asoló Viguera en 1929 y que provocó la caída de un trozo de la peña.

Había el alcaide castellano de la fortaleza viguereña un joven hijo, mancebo fuerte y gallardo, jinete consumado y valiente, buen guerrero y cazador avisado y contumaz, que era la luz de sus ojos, contemplado como futuro flageador del enemigo y señor del recinto.

También el jefe árabe del fuerte fronterizo, separados ambos por dos pendientes contrarias que el río Iregua cose con la cinta de plata y la espuma de sus aguas, tenía una hija en la mejor edad, bella como una primavera, gentil espigada, con talle como las palmeras de su desierto lejano, en la que depositó su corazón y en cuyo homenaje, con delicadezas orientales y primores de raza, ordenó construir el fino palacete que, junto a la fortificación que da acceso a las cuevas, todavía puede ser contemplado.

El paisaje, agreste y bravío, seducía al joven, que en la caza tenía puesta su pasión. Sus halcones amaestrados no perdonaban paloma, liebre o perdiz y volvían a la mano de su dueño, depositando la presa en la margen derecha del río, que cumplía imperturbable su misión de foso y frontera entre los dos territorios rivales.

También a la bella joven le atraían los

paseos, percibía el tinte de las flores, el aroma de las rosas o hundir sus breves pies en el agua pero, sin saber la causa, se ahogaba en su cárcel de oro y sentía sed de algo indefinido e inconcreto que le hacía odiar las alturas de su mansión y el color de sangre en las puestas del sol, por traer a su corazón presagios de crueldades y de venganzas.

Un buen día ocurrió lo que había de suceder. Desde las opuestas márgenes se vieron, se contemplaron y se prendaron. Por un meandro del río, recodo oculto y violento, el galán, saltando piedras del lecho del Iregua, pisaba territorio enemigo para postrarse, rendido y enamorado a los pies de la doncella. Ocultos en la espesura se decían palabras de nardo y de miel que el río y los robles guardaban en secreto. Celosos de su amor, lo guardaban en secreto y eran felices, aun cuando en el fondo de sus pechos sabían de lo imposible de su proyectada unión. Las diferentes patrias, las distintas religiones y razas, el odio y la secular enemiga de los dos territorios se ofrecían como barreras contra cuya firmeza se estrellaban sus afanes de dicha. Transcurrieron muchas lunas, primaveras y estíos, y mientras crecía incontenible la brasa del amor, planearon la huida como único remedio.

Junto al meandro de sus citas se abría una cueva espaciosa, con amplitud suficiente para ocultar dos monturas. La



Foto de Rioja Turismo.

entrada disimulábase por cortina de enredaderas, de forma que nadie a simple vista pudiera descubrirla y en un apacible atardecer nuestro héroe, portando en mano la rienda de los dos mejores alazanes de sus cuadras, cruzó el río, los ocultó en la sima y trabó sus cascos, retornando al Castillo en espera del momento propicio para huir con su dulce compañera.

Un tejón que tenía cerca su madriguera la abandonó para marchar en busca de sustento, se adentró en la cueva rozando al hacerlo las trabadas patas de los caballos, sabido es el espanto que este animal produce a las bestias, que con su fuerte y pavoroso relincho denunciaron al centinela su presencia. Los arneses dieron fe cumplida de su procedencia e investigando con celo el jefe árabe, hilo por hilo, dispuso de todo el ovillo de la trama. Hizo comparecer a su hija ante su presencia, recriminó su conducta que motejó de traidora y con un nudo en el pecho, que ira, furor y soberbia amortiguaban, la condenó a morir decapitada.



El galán, sin noticias, oteaba desde la opuesta fortaleza lo que en las cuevas acaecía, conjeturando males por el movimiento inusitado que en ellas observó, acrecentando su martirio la impaciencia, el temor y el aislamiento, hasta que, desde el vértice más avanzado del imponente peñón y con la mano por visera de sus ojos que pretendían descubrir el secreto, fue testigo de la ejecución, viendo caer desde la alta cueva la ensangrentada cabeza de su amada que rodando detuvieron unos espinos nacidos al pie de la fortaleza y fue tal su dolor, tan largo y angustioso el escalofrío de la muerte, tan intenso el espeluzno del miedo, tan agudo el estremecimiento de quien, sabiéndose responsable del crimen, no podía actuar en su remedio, maldiciendo al parricida y conjurando a su alma para que no pudiera gozar de descanso hasta que, ostensiblemente y por algún hecho extraordinario borrarse el tiempo las huellas de su acción, notó

que el corazón se le hacía insensible, se convertía en piedra, como también se petrificaban sus miembros, quedando muerto, rígido y tieso, inmóvil y perenne, eterno contemplador del ara donde se inmoló su amor y ahí le podéis contemplar, impasible, ausente a cuanto ocurra en su alrededor, pero presente, tenaz y constante en su mirar, sin tregua ni descanso, al rincón que fue el escenario de su drama.

Te anunciamos, lector amigo, que el monolito de la mano izquierda, rumbo a la sierra camerana, sería el protagonista de esta leyenda y si curiosos e interesados, quisierais saber más, añadiremos que el anatema del petrificado se cumplió en todas sus partes. El padre sin entrañas murió pidiendo a Alá perdones por su culpa para poder entrar en el ofrecido paraíso de las huríes; y su alma encadenada al lugar de la tragedia, vagó y vagó, en busca del negado descanso. Al fin, se produjo el suceso anunciado y

en una limpia mañana del mes de abril del año 1929, cuando las huertas fecundas se vestían de novia, volaban las primeras mariposas y transcendía del ambiente un aroma de violetas y azahar, se produjo el hundimiento del voladizo de las rocas, en el que cavadas y arañadas se hallaban las cuevas, arrastrando en su caída parte de ellas y quedando como hoy la veis, chata, tajada y como cortada a golpe de alfanje, igual que se cercenó la testa de la víctima.

Los trozos de piedra que yacen en tierra tapan la tumba de la mora enamorada y cubren el lugar donde al rodar paró su bella y sangrante cabeza. Pasad por estos lugares con respeto, porque es donde duerme su sueño eterno la que murió por pasión, siempre, desde lejos, contemplada por su firme amante, que así cantan, todos los días y a todas horas, un himno a la fidelidad y al amor.

Diego Ochagavía Fernández.

>>PASATIEMPOS: SOPA DE LETRAS

Encuentra 10 calles de nuestro término municipal.



SANTA LUCÍA
PARTIGLESIAS
MORCILLÓN
LILAY
LA PLATA
LA CARRETERA
LA CALZADA
HORNO
EL TERRADO
BEATO ESCRIBANO

VIGUERA

**La historia que recorre tus venas,
viguereño,
no es otra que aquella
de lo que un día
fue Reino.**

**Puerta desde tus montañas,
vigilante y protectora.
Chorroneos desde lo alto,
dando vida a estas tierras
construidas a orillas
del río Iregua.**

**La belleza que guardas
desde el mirador que invita,
a grabar en las retinas tu magia.**

**El orgullo del que nace en esta tierra,
se refleja en cada calle,
y en cada puerta.**

**Tus raíces arraigadas
en sus corazones.
Que crecen fuertes,
que se mantienen.
Transmitidas durante generaciones.
En tus fiestas.
En tus bailes.**

**La ilusión y la fuerza
de los que te habitan.**

A ti, Viguera.

No tiene posibilidad de ser descrita.

Se vive.

Se siente.

**Al que de sangre te pertenece,
tu firma llevará por siempre.**

**La identidad de ser parte
de esta Sierra riojana:
La Sierra de los Cameros.
Del Camero Nuevo.**

**A ti, Viguera
que en mi corazón te llevo.**

Hogar y guía.

Refugio hecho sueño.

Andrea Velilla Barrasa.

HABLAMOS CON... LUCÍA JALÓN JOSA.

Nacida hace casi 99 años en Viguera, Lucía Jalón Josa (1923) es hoy en día la vecina más longeva del municipio. Con casi un siglo de vida a sus espaldas esta viguereña ha sido testigo en primera persona de alguno de los acontecimientos más importantes de nuestra historia. Pero si alguno le marcó por cercanía fue sin duda la Guerra Civil Española, ya que fue una etapa que le tocó vivir cuando apenas alcanzaba la adolescencia.

Sin embargo, aunque la situación estaba tensa, como joven siempre sacó tiempo para divertirse. En su retina el recuerdo, entre otros, de aquellas chocolatadas y bailes improvisados con la cuadrilla en las laderas de El Castillo, que terminaban en algunas ocasiones con todos escondidos por la presencia de aviones sobrevolando la zona.

Fueron esos años así como la consiguiente posguerra los que hicieron de ella lo que siempre fue, una mujer fuerte, valiente, luchadora incesante y una trabajadora nata que pasaba las horas laborando en el campo codo con codo con sus padres o con quien tocara. Y tras el campo estaba la atención a los animales, lo que nada le costaba ya que incluso lo disfrutaba, sobre todo a sus queridas vacas, a las que ponía nombre y mimaba, así lo contaba en casa.



Lucía jamás quiso abandonar Viguera y así tras contraer matrimonio con otro vecino del pueblo, Santiago Medrano, se asentó aquí adquiriendo una casa donde trajo al mundo seis hijos, repartidos todos ellos en distintas décadas.

Amante de la lectura, deseosa de aprender, curiosa por naturaleza y sin que nada se le pusiera por delante sirvió junto a otras como partera para algunas de las mujeres del pueblo. Gracias al esmero y buen hacer de todas ellas en los partos nunca faltaron niños en Viguera. Y así con tanto trasiego de personas y sobre todo críos en casa y el barrio, los viajes al lavadero con el barreño en la cabeza para lavar las ropas formaban

parte de su rutina diaria y de la de todas las vecinas. Lo mismo que aprovechar las noches tras acostar a sus hijos para ponerse a coser, en esos ratos llegó a hacer un jersey diario o de un pantalón viejo de su padre conseguía hacer dos para que los aprovecharan dos de sus hijos.

La vida no se le fue poniendo fácil y entrados los años 90 tuvo que afrontar dos duros golpes, el fallecimiento de un hijo que la destrozó y una pancreatitis que le hizo debatirse entre la vida y la muerte durante meses. En contra de todo pronóstico salió adelante con unas ganas tremendas de vivir y aunque perdió la voz en el camino nunca permitió que la callasen. Hoy pese a que la memoria se le ha ido diluyendo por el devenir de los años y no es consciente de lo que acontece, de la pérdida de otro hijo o de su pasado, disfruta de una salud de hierro, incluso a pesar de que en el último año se cayó y tuvieron que operarle la cadera.

Madre, abuela de 11 nietos y bisabuela de otros 9, Lucía ha sido sobre todo una mujer entregada a la vida de los demás y ejemplo de lucha. Aunque el tiempo hace mella y ronda el siglo de vida, no se da por vencida y continúa junto a su taca-tá paseando por la calle que le ha visto crecer y vivir.

Lucía Galilea Medrano

CRÉDITOS

Diseño de logotipo: Victor Rodríguez

Diseño de revista y maquetación: Victor Rodríguez y Alexandra Martínez

Coordinación: Reyes Jimenez

Redacción: José Miguel Cañoto López, Álvaro Manzanos Santibáñez, Valentín Sáenz de Santiago, Alfredo Rodríguez González, José M^º Tejado Sebastián, Lucía Galilea Medrano, José Ignacio Elías Salvador, Diego Ochagavía Fernández, Andrea Velilla Barrasa.

Impresión y distribución: Ayuntamiento de Viguera.

EL RINCÓN DE LA ALCALDÍA

Es imposible no decir que son tiempos diferentes, sin evitar que la palabra pandemia venga a nuestra cabeza y haya cambiado hasta nuestros veranos.

Hemos salido de un periodo de invierno lleno de miedos y restricciones, todas ellas necesarias para en la medida de lo posible frenar el avance del COVID, pero no debemos olvidar que sigue ahí y que esto es una carrera de fondo, en la que tenemos que continuar.

Vamos viendo con ilusión, como la vacunación ha surtido efecto y los datos son cada vez más esperanzadores.

Cuando las restricciones frente a la enfermedad se fueron yendo, vimos como mucha gente optó por pasar el verano o una temporada en el pueblo. Sin duda el medio rural ha sido un factor clave en esta crisis y eso nos ha hecho poner en valor algo que siempre hemos tenido ahí y no habíamos sabido apreciar: un paseo por el río, dar la vuelta a las canteras, complacerse con el trinar de las aves en La Recleta, es decir, volver a regocijarnos con estos pequeños placeres es lo que siempre nos ha ayudado a salir adelante y que ahora tiene sin duda un valor especial.

Nuestra firme apuesta por el medio rural viene marcada por diversos proyectos que enfatizan nuestro atractivo cultural y patrimonial, como son la nueva señalética en Viguera con cuatro rutas por nuestro municipio que iremos detallando en próximos números de La Solana y que realzan nuestro patrimonio natural, cultural, histórico y personal con la importancia de Viguera y su reino como tema estrella. Por otro lado, dentro del patrimonio cultural y de cara a un proyecto europeo del CEIP y promovido por la parroquia, la impecable actualización del retablo de la iglesia de La Asunción y la recuperación de la iluminación junto a la nueva zona de recepción de visitantes,

situada a la entrada de la Sacristía, para las visitas que tanto ansiamos recuperar. Tampoco podemos olvidar que, de la mano de la Asociación de informadores gráficos de La Rioja, la exposición de fotografías de José Ortiz Echagüe, quien estuvo muy vinculado con Viguera, en el Centro Cultural La Merced de Logroño. Esta asociación va a hacer una exposición en su memoria con sus mejores imágenes de nuestro pueblo. Todos estos temas se irán desarrollando en sucesivos números de La Solana.

Hemos vivido en el verano de la incertidumbre y esperanza, pues nadie estaba preparado para vivir una pandemia, y este año por fin hemos podido disfrutar de nuestras piscinas y de algunos pequeños actos festivos y culturales, que han servido para olvidarnos por un momento que el COVID sigue ahí.

Deporte, cultura, tradición y sobre todo compartir tiempo juntos han sido lo mejor de este verano. Me he sentido más que nunca orgulloso y emocionado por formar parte de este pueblo.

No hemos podido participar de nuestros eventos multitudinarios, como es la feria de vinos organizada por la Peña Viguera y otros actos que tanto gustan a mayores y pequeños, pero hemos aprendido cosas nuevas y entre ellas la importancia de estar juntos en los malos momentos, no solo en los buenos, por eso debemos continuar en este camino y seguir haciendo las cosas bien para poder disfrutar de un 2022 como recordábamos.

¡Salud para todos!

Álvaro Manzanos Santibáñez.



LA ALIMENTACIÓN EN VIGUERA A FINALES DEL SIGLO XVIII.

Río Iregua a su paso por Viguera

Muchas personas del pueblo nos preguntan sobre cómo sería Viguera antes de la llegada de “los franceses” y que “arrasaran y quemaran el pueblo”. Pues bien, tenemos la fortuna de disponer de un documento que nos cuenta los recuerdos de un ilustre viguereno, D. Ruperto Albarellos Sáinz de Tejada, que narra en primera persona diversos aspectos de la vida cotidiana de Viguera de finales del XVIII. Un valioso documento, gracias al cual os podemos mostrar datos muy curiosos y relevantes desde diferentes puntos de vista.

Concretamente, nos da valiosísima información sobre los alimentos que se consumían habitualmente y de los que, desgraciadamente, no quedan en el registro arqueológico en épocas pretéritas: tenemos que llegar a inferir su consumo por indicadores indirectos, fundamentalmente los isótopos que registramos en los huesos de los individuos que se encuentran en esas tumbas que excavamos. Se consumía una gran cantidad y calidad de frutas; zerezas, [sic.], guindas y ciruelas, melocotones, melones y zandias [sic.], etc. y toda clase de verduras. Y una cuestión muy interesante, uvas, en

gran cantidad, calidad y variedad de las mismas: “Ligeruelos (una especie de uva mui suave y de buen gusto), mui esquisitos moscateles colorados y blancos y tambien tiene ubas de teta de Baca que cada grano es como una ciruela...”

Ya teníamos constancia de la presencia de viñas en Viguera desde finales del siglo X (por su búsqueda en el Becerro Galicano), como habíamos visto en el 2016 y comentamos en la charla divulgativa que dimos en el pueblo ese año. Sí hubo viñas durante al menos 8 siglos, significa que tuvo que ser una buena tierra para la viña...

Lo del pescado abundante y de gran calidad, es un dato muy relevante, especialmente desde el punto de vista de las paleodietas que estamos investigando en Viguera desde el 2017.

En varias partes del texto habla de la magnífica calidad de las truchas de este río (como se puede comprobar hoy en la actualidad, con su explotación incluso industrial en el mismo término, a los pies del Castillo de Viguera.

Incluso nos habla hasta de su peso (2-4 libras, llegando algunas excepcionalmente a las 7 libras), las variedades de

pescados (anguilas, barbos, guetes y lampreas, cangrejos), o los diferentes métodos para pescar, con red o desviando el curso del río mediante la técnica de “menajos” (con la colaboración de más de 20 vecinos conjuntamente).

La alimentación por medio de pescado en zonas del interior como aquí, es un punto todavía no bien analizado pero que, si los contactos que estamos estableciendo por medio de la osteoarqueología del equipo Maite Iris García llevan a buen puerto, tal vez podamos averiguar si los habitantes de esta zona consumieron pescado o no en sus dietas entre los siglos IV y el XII, de qué tipo, o si suponía un aporte importante o era residual. Saber las especies que se daban en el río Iregua en un entorno preindustrial es crucial para saber qué buscar y dónde en los marcadores (isótopos). Unos animales éstos muy sensibles a los productos contaminantes industriales que se vierten en los ríos y que a veces desaparecen rápidamente, o los hacemos extinguir... Por eso es relevante esta información.

Para saber más: https://www.facebook.com/hashtag/castillo_de_viguera

José María Tejado Sebastián.
Arqueólogo.