

enraizada

REVISTA DE DIVULGACIÓN E INVESTIGACIÓN



INSTITUTO
DE LA
CULTURA
TRADICIONAL
SEGOVIANA
MANUEL
GONZÁLEZ
HERRERO

Número 017 - Año 2 - Agosto 2017. *Especial Alimentación*





Fotografía de portada: *Aparejo tradicional*, obra de Alberto Fernández Hurtado.

Edita

Instituto de la Cultura Tradicional Segoviana
"Manuel González Herrero".
DIPUTACIÓN DE SEGOVIA

Coordinadora, Responsable de Contenidos
y Maquetación
Esther Maganto Hurtado.
Doctora en CC. de la Información
e Investigadora de la Cultura Tradicional.

Diseño
Paulino Lázaro

Textos y Fotografías
© de los Autores

I.S.S.N.
2445-3080.

© Reservados todos los derechos.
Prohibida la reproducción total o parcial de
la revista, sin autorización expresa de los
autores.

sumario

editorial 3

divulgación 4

La Urdimbre

La gastronomía en las publicaciones del IGH 5

Ferias y eventos gastronómicos, en alza 6

Entrevista a Pedro J. Cruz: el Cochinillo de Segovia 8

Las Tramas

Cándido y Duque, el peso turístico de los Maestros 10

La cocina conventual: dulces glorias 12

A tí, querido cochino, un disco del Mester 13

Los brindis del vino, de Ignacio Sanz 14

En Agenda

Fuenterrebollo: Feria de Artesanía y Alimentación 15

Agenda: A todo folk y otras citas 16

investigación 18

Con Firma: Pedro L. Castro Alonso.
Veterinario. U. Las Palmas de Gran Canaria.
"Influencia de la cultura mudéjar en la
gastronomía de la Comunidad de Villa y
Tierra de Cuéllar. El pincho de lechazo". 19

editorial

En torno a la mesa y el pan

En Segovia y en el siglo XXI, la mesa de las celebraciones suele mostrar ollas de acero que comparten espacio con la cerámica de barro usada para "el asado", el chorizo frito, los torreznos o la sopa castellana. La cocina tradicional sigue alimentada de sabores y olores que nos vinculan a la tierra castellana: pan y cerdo, como base alimenticia, y como orgullosos alimentos para invitar y convidar al amigo y visitante. En la reflexión pictórica sobre lo cotidiano de Alberto Fernández Hurtado, ambos elementos se cuelan en su mirada: el barro sustentador de tales viandas, y el acero más tardío en el tiempo, conviven en la obra *Aparejo tradicional*, de la portada; y *Pan*, es el escueto título que da a un pedazo repleto de trazados sinuosos en la corteza y más que apetecible.

El Número 17 de la *Revista Digital enraiza2*, el segundo Especial de esta cabecera, está dedicado exclusivamente a aspectos vinculados con la Alimentación y reúne para ello diversos materiales plenamente actuales, puesto que las gastronomías locales están siendo objeto de estudio de la Antropología de la Alimentación -presente en títulos universitarios, congresos y cursos-, y siguen formando parte de los recetarios turísticos, conformando rutas cuya denominación responde al plato a degustar: la Ruta del Cordero y la Ruta del Cochinillo constituyen el resultado del "empuje" dado por dos de los Maestros Asadores que más han prodigado a Segovia a través del paladar, Cándido y Duque, y que mostraron cuánto de arte hay detrás del manejo de las carnes de la oveja y el cerdo.

Al mismo tiempo, la variada gastronomía segoviana, impulsada en la actualidad en nuevos espacios generadores de comensalidad grupal -ferias, catas, fiestas específicas...-, también está presente en ritos que permanecen en nuestras festividades, y en obras escritas y discográficas, localizando títulos dedicados a la repostería conventual, al cerdo y todas sus nutrientes partes corporales, o a los brindis, en los que las copas se alzan en algarabía para chocar entre sí y deleitar gargantas y almas. Finalmente, este suculento número se cierra con un artículo de investigación que sigue de cerca la historia del lechazo y la elaboración del pincho que se degusta en la localidad de Cuéllar... Hecho al calor de los rescoldos, al amor de la lumbre y del contexto festivo, y para compartir en armonía familiar y de amistad.



Pan, obra pictórica de Alberto Fernández Hurtado. Óleo sobre tabla. Fernández Hurtado Art Gallery.

divulgación

La Urdimbre

La gastronomía en las publicaciones del IGH

La identidad y su ligazón con la alimentación

Por: E. Maganto

Entre los contenidos de los libros y Becas de Investigación del IGH, las alusiones a la gastronomía segoviana son evidentes: si en *Canciones de aurora, albas y danzas al despertar en el folklore castellano* el aguardiente ma-drugador está presente en los encierros campestres cuellaranos, en *Los danzantes de enaguillas de la provin-cia de Segovia* las roscas ofrecidas por las "gitanas" a la Virgen del Rosario en Orejana cobran especial significado; las recetas de pastores, como las migas y calderetas, resultan indispensables en el libro *Cultura Pastoril*, también presentes en el título *Prádena* -de la colección *Una mirada al ayer*-, y no dejan de pasar desapercibidas las rosquillas del Domingo de Resurrección, reflejadas en el texto que ilustra la obra discográfica *La tradición oral en Pinarnegrillo*, en la colección del Archivo de Folklore Segoviano. Tales peculiaridades locales, fijadas en el calendario festivo, se erigen como perfecto complemento del rito, convertidas en elementos conformadores de una identidad comparti-da por los vecinos, al tiempo que explicativas de la historia de nuestra cocina tradicional.

"Alimentación e identidad. Ámbitos para el patrimonio", es precisamente la contribución de Ignacio Fernández de Mata -Universidad de Burgos- en la reciente obra *El Patrimonio Cultural Inmaterial de Castilla y León. Propuestas para un atlas etnográfico*, para explicar que "la alimentación es una compleja construcción cultural que genera poderosos vínculos emocionales, define hábitos y pertenencias, tiempos y significados. Una exigencia biológica transformada por la fuerza de la cultura". De esta forma, considerada como una parte fundamental en este trabajo de pre-inventario, la cocina tradicional se convierte en una temática para reflexionar desde la Antropología de la Alimentación: de ahí, las múltiples opciones visibles actualmente en programas universitarios de América Latina, y las citas académicas que se suceden en España a través de congresos como el organizado en Granada en el año 2015 -I Congreso Internacional de Sociología y Antropología del Turismo-, en el que se presentaron entre otras propuestas de análisis las cocinas indígenas mexicanas y su llegada a programas televisivos con formatos similares a los de MasterChef, o la limitación de visitas turísticas a espacios públicos como el Mercado de la Boquería, en plena Rambla de Barcelona. Entre los cursos más recientes, el celebrado el pasado mes de abril en Madrid, en el Museo Nacional de Antropología, bajo el título "Comer es cultura. Antropología de la Alimentación".

Sin duda alguna, este enfoque puede aplicarse a su vez a los ejemplos contenidos en las respectivas Becas de Investigación y de Fotografía Documental que el Instituto de la Cultura Tradicional Segoviana "Manuel González Herrero" (IGH) ha publicado en los últimos tres años: en las obras referidas en la entradilla de este artículo, se recono-



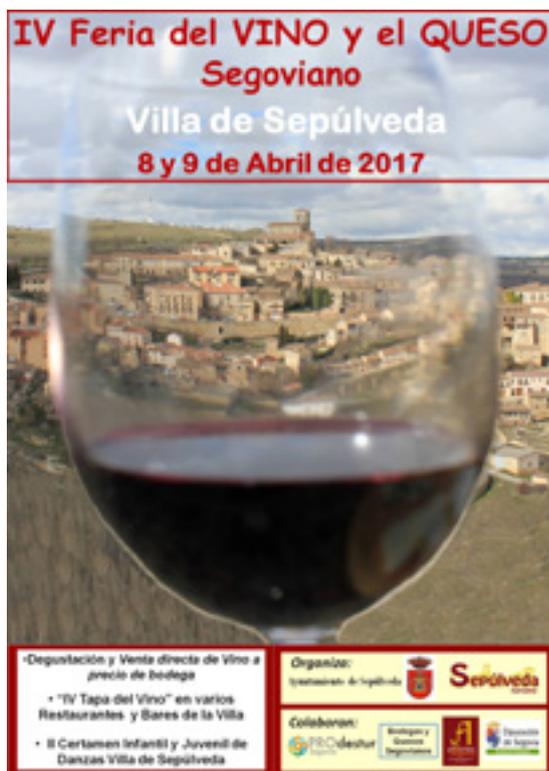
"Gitanas" de Orejana a la salida de la iglesia, con sus roscas. Tras ofrecerlas junto con diversos versos a la Virgen del Rosario. Foto: E. Maganto. Octubre 2013.

ce la íntima imbricación entre las fiestas patronales y el consumo vecinal de ciertos productos adquiridos o elaborados en el ámbito doméstico -caso del aguardiente y los encierros campestres que se suceden en el estío en dieciséis localidades de la provincia de Segovia-; entre la religiosidad popular y el ofrecimiento de dulces a imágenes de culto -como las roscas de las "gitanas" en Orejana o las rosquillas elaboradas para el Domingo de Resurrección en Pinarnegrillo-; o entre un oficio y la economía de subsistencia -claramente representada por la migas y las calderetas que los pastores de Arcones, Prádena y otros pueblos serranos cocinaban en sus recorridos trashumantes desde Segovia hasta Extremadura-.

Ferias y eventos gastronómicos, en alza

El apoyo de Prodestur visible en la provincia

Por: E. Maganto



Prodestur, el Organismo Autónomo de la Diputación de Segovia dedicado a la Promoción y Desarrollo Económico y Turístico de la provincia de Segovia, gestiona numerosas actuaciones y programa variadas actividades a lo largo del año en torno al turismo monumental, el industrial, el religioso, el familiar, además del turismo de congresos y reuniones, y el enoturismo. En múltiples ocasiones, este apoyo se hace visible en la organización de ferias alimentarias, que se consolidan en el territorio provincial, tal y como se constata en las sucesivas ediciones que suman citas como la Feria del Vino y el Queso de Sepúlveda, la Feria Gastronómica de Cuéllar, la Fiesta de Exaltación del Cochinillo, o las catas enológicas y de cerveza que tienen lugar en el seno de fiestas patronales o como actividades culturales.

El objetivo primordial de Prodestur, promocionar el turismo provincial -enmarcado en el turismo de interior-, se refuerza con el acercamiento a la cultura gastronómica a través de Alimentos de Segovia, una marca creada en 2005 por la Diputación de Segovia que logra aunar un número en ascenso de empresas segovianas que producen, elaboran o transforman alimentos con una reconocida calidad. De esta forma, entre el listado de alimentos que promocionan en eventos tanto provinciales como fuera de nuestras fronteras, figuran las carnes y embutidos, los quesos y lácteos, las legumbres y hortalizas, los dulces y los caldos tintos y blancos, algunos de los cuales han alcanzado los sellos de calidad como el de DO (Denominación de Origen), IGP (Indicaciones Geográficas Protegidas), o la ETG (Especialidad Tradicional Garantizada).



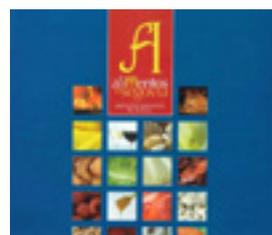
Entre las fórmulas de promoción en las que Prodestur y Alimentos de Segovia están presentes de forma conjunta se encuentran las ferias gastronómicas, fiestas específicas y catas de vino o de cervezas artesanales, puesto que este producto aumenta progresivamente en número de emprendedores y actividades programadas para dar a conocer las respectivas marcas locales. Las citas del 2017 se han sucedido en fechas marcadamente turísticas, como los días cercanos a la Semana Santa -Feria del Vino y Queso de Sepúlveda-, o en jornadas programadas dentro de otros eventos de mayor envergadura, como la V Fiesta de la Exaltación del Cochinillo, en coincidencia con la celebración del V Congreso Regional de Turismo y Gastronomía. Asimismo, tales eventos han tenido lugar en espacios públicos y abiertos a una masiva concentración de visitantes, con el fin de que la venta y la degustación o consumo de los productos sea lo más relevante posible.

No obstante, y aunque los alimentos englobados bajo esta Marca de Garantía rezuman "tradicionalidad" -tanto por los ingredientes utilizados en la producción como en las fórmulas empleadas en la misma, como la ecológica o la artesanal-, y se asocian con valores culturales como el de pertenencia a una comarca o la identidad, ¿cómo son vistos por la Antropología? El antropólogo aragonés Carmelo Lisón Tolosana afirmó el pasado mes de marzo en las IV Jornadas sobre Antropología: Antropología de la Alimentación, celebradas en su pueblo natal, el zaragozano La Puebla de Alfidén, que "comemos, más que alimentos, cultura", sentencia que transmite a la sociedad la íntima implicación de un alimento o un plato con su entorno físico más inmediato, convirtiéndose en un fenómeno social y cultural. En este sentido, la pregunta pertinente sería, ¿y cuántas localidades españolas se dan a conocer al exterior por una determinada receta o plato, o por un conjunto de platos "típicos"?

Las ferias alimentarias o gastronómicas refuerzan los lazos entre las diferentes economías y los lugares físicos, -puesto que toda alimentación está condicionada por el medio circundante-, pero también se convierten en lugares de encuentro vecinal y propiciatorio para la visitas de los habitantes de los pueblos limítrofes o de una comarca, generando una nueva sociabilidad en un ambiente festivo que logra visibilizar productos y recetas locales enmarcadas en distintos periodos estacionales y festivos.

Pongamos un ejemplo: la Feria del Vino y el Queso Segoviano, que tiene lugar en la localidad de Sepúlveda y que ya ha cumplido su cuarta edición en 2017, logró reunir a bodegas llegadas de toda la provincia y a diversas queserías artesanales: siete bodegas y tres queserías ofrecieron sus productos en el mes de abril a un nutrido público, que también pudo disfrutar de actividades complementarias como las catas, y el concurso paralelo a la feria denominado "La Tapa del Vino de Sepúlveda", y que igualmente cumplió su cuarto año de celebración. Además de la venta y la promoción de tales productos, el objetivo primordial del consistorio es dinamizar la vida social y el turismo, por lo que la inauguración de la feria tiene como protagonista al grupo de danzas local; al mismo tiempo, y durante el fin de semana respectivo, tiene lugar el Certamen Infantil y Juvenil de Danzas, en el que junto al grupo sepulvedano también interviene el Grupo de Danzas de Riaza, una localidad cercana al área de influencia de Sepúlveda.

No obstante, el queso es un producto que se unió a la citada feria en el segundo año -2015-, puesto que la primera edición tanto solo estuvo dedicada a los caldos segovianos. La adaptación del evento a nuevas demandas, pasa por tanto por la incorporación de un nuevo producto que en la religiosidad popular de la Villa de Sepúlveda sigue teniendo junto con el vino, un peso importante en la vida de las cofradías: durante las fiestas patronales de septiembre, dedicadas a la Virgen de la Peña, la Cofradía que lleva su nombre ofrece a hermanos y visitantes vino, queso y los conocidos bollos sepulvedanos.



Cata de Cerveza



PELAYOS DEL ARROYO

Sábado, 15 de julio de 2017
Centro Cultural

20:00 horas CATA DE CERVEZA
Cerveza artesana 90 VARAS

MÁXIMO: 40 personas

Precio de inscripción: 3€

Se obsequiará con una copa de cristal tallada y con la degustación de alimentos de la marca "Alimentos de Segovia"

COLABORAN:
Diputación de Segovia
Alimentos de Segovia



Diputación de Segovia



AYUNTAMIENTO DE PELAYOS DEL ARROYO





Entrevista: Pedro J. Cruz, antropólogo

El Cochinillo de Segovia, en el Pre-Inventario del PCI de Castilla y León

Por: E. Maganto



El antropólogo Pedro Javier Cruz en Valladolid, con el Palacio de Santa Cruz al fondo. Foto: E. Maganto, 2017.

El antropólogo salmantino Pedro J. Cruz es el investigador que ha plasmado en un informe la actualidad del Cochinillo de Segovia, estudiado desde una perspectiva sociocultural y considerado como uno de los platos "típicos" y turísticos segovianos. Su texto forma parte del Pre-Inventario del Patrimonio Cultural Inmaterial de Castilla y León, y es consciente de que el binomio Alimentación-Turismo es uno de los grandes retos de la antropología actual. La **Revista Digital enraiza2** le ha entrevistado en Valladolid, y trae hasta sus lectores ideas globales sobre el tándem Alimentación-Cultura, y parte de los resultados de su trabajo sobre "El Dorado", término con el que este plato se promociona turística-mente desde Procese (Asociación para la promoción del Cochinillo de Segovia. Marca de garantía).

RDe. De manera global, ¿qué representa la alimentación en nuestra cultura?

PJC. La alimentación es en primer lugar el sustento del hombre, y a partir de ahí se crea la cultura de la alimentación, puesto que en la Edad del Bronce ya se constatan rituales y maneras de comer ciertos alimentos, y en Roma se establecen espacios públicos y privados para su consumo. En este sentido resulta inevitable citar trabajos de investigadores clásicos que abordan qué se identifica como bueno para comer, qué se convierte en tabú, o cómo influye la religión en la cultura alimentaria entre otros aspectos, ya desarrollado por el antropólogo Marvin Harris, y que aún hoy sigue vigente.

RDe. ¿Por qué estudiar la alimentación local desde la perspectiva antropológica?

PJC. La primera cuestión es hacerse preguntas como cuáles son sus orígenes o por qué son característicos ciertos alimentos, donde intervienen esferas como la económica o la industria asentada en una zona. Por ello resulta posible explicar cuáles son las zonas de espacio agrario, o el porqué de la presencia de ciertas arquitecturas, comidas rituales y otros aspectos colaterales de la alimentación estudiados desde corrientes clásicas, y ahora también desde la Antropología de la Alimentación.

RDe. ¿Cómo se conforma un plato en "plato típico"?

PJC. La base la conforman los productos zonales -some- tidos a calendarios festivos, costumbres...-. Se puede elaborar una vista retrospectiva, que recoja si se enmarca en una economía de supervivencia, de reaprovechamiento... o si pasa por una fase de recreación moderna, caso del cochinillo segoviano, donde pueden intervenir personajes que asocien el consumo del plato a tradiciones, ritos, e incluso, a una indumentaria específica.

RDe. Segovia cuenta con Rutas Culturales y Gastronómicas como La Ruta del Cordero /Ruta del Cochinillo, con mucho "peso" turístico. ¿Cómo surgen y se crean?

PJC. Existe una dialéctica inicial: la identificación del cordero con el campo, que trasciende las fronteras de la provincia, y la identificación del cochinillo con la ciudad, donde ya se han conformado diversas vías principales repletas de restaurantes y puntos hosteleros a las que he denominado "vías sacras profanas", que remiten no solo a los lugares donde degustar "el Dorado", también a la propia experiencia de viajar hasta la ciudad de Segovia motivados en primera instancia por probar la carne del lechón asado. El turismo gastronómico y experiencial entran de lleno en la historia y en la actualidad del plato, puesto que el conocimiento del patrimonio monumental se convierte en un refuerzo de la experiencia de comer, y no al contrario, ya que la clave está en la trasposición del orden: oler, saborear, degustar... y después conocer el entorno paisajístico e histórico. En este sentido, he trasladado hasta Segovia la idea recogida por Francesco Careri en su obra *Walkscapes. El andar como práctica estética*, puesto que los paisajes generan sus propios paisajes, y andando somos capaces de transformar simbólicamente un determinado recorrido.

RDe. *¿Cómo se conforma entonces el cochinito en uno de los iconos segovianos?*

PJC. Una de sus claves fue la presencia de personajes como Cándido, impulsor de una nueva imagen del plato a partir de la década de 1950, basada en la tradición: el cochinito asado constituyó una tradición en parte inventada, puesto que se asoció a espacios folklóricos -lo castellano, las danzas tradicionales y su indumentaria o los cargos rituales como las Alcaldesas...- .

Se reinventó el mundo rural, trasladado al mundo urbano a través de los mesones repletos de cerámicas y utensilios del campo, y se creó el rito de "cuartear" el lechón, reposado sobre una cazuela de barro, con un plato lanzado finalmente al aire. Sin duda, el acento en esta ritualidad entroncaba con un pasado mítico, irreal... creándose un modelo a seguir, para finalmente equiparar al Cochinito de Segovia y su degustación con un valor netamente turístico.

RDe. *Las gastronomías locales triunfan ante la población local y el turista, de ahí la proliferación de museos gastronómicos, con zonas de tienda a disposición del turista, o la venta de productos con marcas de garantía en nuevos comercios como los diseminados por Castilla y León bajo "Tierra de Sabor". ¿Qué opinión tiene de los museos gastronómicos?*

PJC. Al hilo de esta pregunta me surgen diversas cuestiones: en el análisis de la función que cumplen estos espacios se debe tener en cuenta qué se explica, qué se refuerza -¿refuerzan una imagen? ¿La imagen de Segovia?-. Lógicamente, también hay que preguntarse por los productos que llegan al punto de venta: ¿bajo qué criterios se seleccionan y cuál es ligazón con la zona donde se ubica el museo?

Sin duda alguna, y como reflexión final, puedo apuntar que todas estas temáticas constituyen un tema puntero desde la antropología urbana, es decir, un "topos": la vinculación entre el turismo y la conformación de recorridos urbanos, históricos... da como resultado el surgimiento de "vías sacras paganas" donde se prodigan los restaurantes, entendidas finalmente como vías donde tienen lugar todo tipo de cruces alimentarios y experiencias, además de sentidas, vividas por el visitante.



Arriba: Cándido. Mesonero Mayor de Castilla.
Web Fundación Cándido.
Centro: Web Museo Gastronómico de Segovia.
Abajo: Ingredientes y recetas -lechazo asado-.
Web Fundación Dionisio Duque.



Las Tramas

Cándido y Duque, el peso turístico de los Maestros

Su trayectoria histórica, convertida en Fundación

Por: E. Maganto



Izda: Cándido López, Mesonero Mayor de Castilla.
Dcha: Dionisio Duque, Maestro Asador de Segovia.
Fuente: las respectivas webs de ambas Fundaciones
Ambos, una Fundación como legado a Segovia.

El turismo gastronómico segoviano se lo debe "todo" a ambos Maestros: el uno, nacido en Coca en 1903 y quien fuera Mesonero Mayor de Castilla; el otro, nacido en la ciudad en 1925 y poseedor del título de Maestro Asador de Segovia. Mano a mano, cada cual en su mesón y casa de comidas -ubicadas en pleno centro de la capital-, supo personalizar una gastronomía tradicional que aún hoy triunfa no solo entre los paladares más exquisitos, también entre los llegados desde todos los confines del globo terráqueo a nuestra ciudad. Ambos fueron sabiamente receptivos y mediáticos, y abrieron sus salones a plumas famosas, intelectuales y artistas; en el siglo XXI, su legado se hace patente en la continuación de la saga: sus respectivos hijos y nietos siguen enriqueciendo e innovando el recetario castellano, y reconocen a las figuras de Cándido y Duque y a sus trayectorias culinarias a través de sendas Fundaciones: su sello de calidad y el compromiso con la ciudad y provincia que les aportó la fama, se prolongan a través de la red de redes, entregando al mundo nuevas recetas y programando actividades anuales que promocionan su "marca personal" y su lugar de nacimiento. Gracias Maestros, por llevar a Segovia en la piel.

Cándido López y Dionisio Duque crecieron entre fogones, y a ellos decidieron dedicarse para ponerse al frente de negocios familiares. Aquella oportunidad laboral, se convirtió en la décadas de los 50 y 60 en el centro neurálgico de un turismo incipiente, y en los 80 y 90 en una imagen de Segovia ya televisiva y masiva. Transcurridas varias décadas más, su quehacer puede analizarse como una "marca personal" con sello de calidad en la gastronomía tradicional segoviana, y ambos nombres siguen liderando el denominado turismo gastronómico y el turismo experiencial, en una ciudad de interior que solo dista de la capital madrileña treinta minutos en AVE.

¿Cuáles fueron sus señas de identidad en la cocina? Dos fundamentales: la revalorización de productos de la tierra -carnes de cerdo y cordero, legumbres, hortalizas y espe-

cies de río, aderezadas con la sabiduría en el manejo del fuego y los hornos-, junto con su proyección en el mercado turístico de una ciudad con un importante patrimonio artístico y monumental. Entre las coincidencias en sus respectivas carreras culinarias, pueden citarse las contribuciones de las "dos escuelas" a la literatura gastronómica: *La cocina española*, por Cándido, de 1970 y con varias reediciones en los 80, fue declarada de Interés Turístico al sumar unas mil recetas de toda la geografía de España; y *La Cocina de Casa Duque*, ya editada en el 2003, con cerca de cincuenta platos y un "Prologuillo a modo de entremés" firmado por Narciso Ibáñez Serrador, significó el reconocimiento público que Marisa Duque hizo a la cocina de su padre. No obstante, los dos habían participado en la obra *La cocina segoviana*, todo un referente para los estudiosos de la historia del siglo XX de nuestra ciudad.

Las Fundaciones, la proyección social

Las trayectorias profesionales y vitales también unen a ambos maestros en lo relativo a las distinciones y premios, que no solo han asentado y lanzado al exterior el nombre de Cándido y Duque, también han logrado convertir en referente de otros hosteleros locales una gastronomía suculenta, repleta de guarniciones y salsas, y apetecible en cualquier momento del año: si en 1976 la Organización Mundial del Turismo entregó a Cándido la Medalla de Oro, en el año 2003 el Ayuntamiento de Segovia le dedicó a Duque un Homenaje póstumo, puesto que su fallecimiento tuvo lugar en 1997.

A partir de la desaparición de ambos personajes, su dedicación a la cocina tradicional segoviana sigue viva a través de sus respectivos hijos y nietos, que en el siglo XXI continúan con los negocios "abiertos al mundo", y a través de su presencia en la red de redes: internet da visibilidad a las respectivas Fundaciones creadas en torno a Cándido López y Dionisio Duque, desde las que se programan diferentes actividades lúdicas y formativas, y entregas de premios anuales o bianuales. La revisión de sus contenidos, permite al internauta, consumidor, posible visitante a Segovia, o segoviano curioso, conocer más a fondo a Cándido y Duque, Duque y Cándido, ambos, segovianos *de pro*.

La Fundación Cándido Mesonero Mayor de Castilla se creó en el 2003, centrando sus labores en la investigación gastronómica y en el Programa Formativo de Ayudante de Cocina y Sala para discapacitados intelectuales. Los premios que concede tiene lugar cada dos años y reconoce el recorrido de aquéllos que "merecen gozar de un lugar privilegiado en el mundo de la hostelería". Entre los reconocidos por la misma en el 2009 figura el ciclista segoviano Pedro Delgado, que fue galardonado con el Premio Especial Cándido, existiendo dos categorías más: Premio a la Innovación Gastronómica Turística y Premio a la Promoción de la Región.

Por su parte, la Fundación Duque fue creada en el 2005 y sus objetivos, entre otros, se consolidan en la creación de una escuela para la formación de profesionales en el asado tradicional, el desarrollo de programas de investigación en salud alimentaria, la participación en actos culturales de la ciudad de Segovia -conciertos, exposiciones y concursos gastronómicos-, o dentro de la labor social, ayudas a proyectos humanitarios. Entre los nombres que pueden citarse respecto a los premios que se conceden cada año figura Milagros Novo, la que fuera propietaria del restaurante madrileño Lhardy y que responde al reconocimiento de la mujer en el mundo de la hostelería del año 2010.

El objetivo de ambas fundaciones, difundir la "marca personal" de Cándido y Duque, ya forma parte de una de las parcelas que forma parte del Inventario del Patrimonio Cultural Inmaterial de Castilla y León: la gastronomía tradicional segoviana, con el Cochinillo de Segovia.

Cándido y Duque, presentes en el paisaje cultural de una ciudad

Si una de las rotondas y salida de la ciudad cercana al Alcázar de Segovia nos presenta a un Cándido con los brazos en alto a punto de "cuartear un cochinillo", la Plaza del Azoguejo conserva entre su arquitectura más emblemática el Mesón de Cándido, donde se siguen sirviendo miles de raciones de cochinillo en sus salones y en una terraza desde donde se observa la bulliciosa vida de una ciudad netamente turística.



Web: Fundación Cándido

Si la Calle Real de Segovia sigue albergando las dependencias del Restaurante Duque, repletas de fotografías de Dionisio Duque rodeado de artistas, literatos, cantantes y otros famosos, el acceso a las Cuevas de Duque -en la planta baja del restaurante- sigue siendo unos de los referentes del "chateo" segoviano con la consiguiente "tapa", y donde también pueden contemplarse imágenes del maestro en el programa de televisión "Un, dos, tres".



Web: Restaurante Duque

La cocina conventual: dulces glorias

La obra *Delicias celestiales*, por Sor Liliana y Sor Beatriz

Por: E. Maganto



Portada del libro *Delicias celestiales*, y algunas recetas.

Los dulces amasados en los conventos forman parte de la historia culinaria española desde la Edad Moderna, y hoy en día son fomentados como recetas poderosamente atractivas para el turismo en ciudades como Granada, donde abundan los conventos de clausura. Del mismo modo, en la ciudad de Segovia, la conservación de tales recetas en los distintos edificios religiosos constituye uno de sus mayores logros locales, y la bollería y otros postres elaborados artesanalmente por las Hermanas Concepcionistas Franciscanas de Segovia, ya se dieron a conocer, primeramente, en el Canal Cocina -a través del programa televisivo *Bocaditos de cielo*-; después, gracias al libro titulado *Delicias celestiales*, que llegó al gran público en el 2010.

¿Entre sus contenidos...? Una sorprendente y variada repostería entre la que se contabilizan dulces, bizcochos, hojaldres y tartas, cremas y natillas, además de mousses, espumas y soufflés, y postres de frutas. Entre las recetas estacionales, los dulces de Semana Santa y los navideños. Todo un universo apetecible desde el primer bocado, al que vez sucumbe cada vez más la población segoviana, puesto que las religiosas aportan sus trucos caseros.

El éxito de los roscones y turrone navideños de las monjas del Convento de Santa Isabel -en Segovia capital- fue rotundo en las Navidades del 2016, pero también el generado por dos de las hermanas de la comunidad Concepcionista Franciscana de Segovia, Sor Liliana -llegada desde Latinoamérica- y Sor Beatriz, quienes hicieron las delicias de los televidentes a lo largo de los veintitrés programas en los que mostraron una selección del voluminoso listado de recetas sobre repostería conservadas en el convento.

De esta forma y aunque su quehacer diario es el de la contemplación, por las cámaras de *Bocaditos de cielo* discurrieron los postres elaborados por sus sabias manos, entre los que pueden citarse el mostrado en primer lugar en el libro, el *alajú*, presentado en forma de dos obleas de veinte centímetros de diámetro, rellenas con una masa a base de almendras o nueces tostadas, pan rallado, miel y la corteza de una naranja rallada, y servidas en porciones triangulares como las reconocibles en las pizzas. El rastro de este dulce castellano puede seguirse a su vez en conventos zamoranos, y también en Cuenca, con variaciones de nombres, como *torta de alajú* o *alajuz*.

Sin saber elegir entre su sorprendente recetario, el primer capítulo dedicado a los dulces es el que más nos acerca en ingredientes y formas de cocinar a la repostería tradicional: los *almendrados* preceden a los *barquillos*, y éstos a los *bocaditos de coco*, las *cañas borrachas* y los *costaleros de manteca*, para continuar con los *cortaditos de anís*, las *almendras garrapiñadas* y los *amarguillos*. Sin respiración dejan dulces como el *chocolate frito*, y los que reciben nombres donde la imaginación debe dejarse llevar: los *cordiales* -rellenos de cabello de ángel-, los *cuchiflitos* -en forma de pequeñas tiras, y cuya denominación nos conduce hasta el lechón frito-, los *alfeniques* -rollitos alargados aromatizados con agua de azahar-, los *hojuelos* -que no hojuelas, como el dulce segoviano reconocible en la fiesta de invierno de Santa Águeda, junto con los *florones*-, así como las *Isabelas* -hechas con manteca de cerdo, canela y mermelada de fresa entre otros ingredientes-, o las *Florentinas* -a base de pasta de hojaldre bañada con zumo de naranja y chocolate, y cubiertas con piñones-.

Sin duda, tal y como reza en el texto de presentación, el objeto del libro es el de reunir a las familias en torno a la mesa, puesto que es en este espacio, "con los abuelos, los padres y los hermanos donde la familia crea una unidad de vida en la que se reciben los valores del amor, de la caridad, de la generosidad, de la aceptación de sufrimiento, de la entrega, del respeto... tan necesarios en los tiempos actuales".

Tal aseveración pone sobre la mesa la tensión actual visible en torno a los espacios donde consumir y crear comensalías familiares, y el consumo de alimentos en las grandes superficies y los nuevos gustos por el consumo de productos con identidad global, lejos del fuego lento, la selección de materias locales, y sin los consejos de quienes supieron conservar en su memoria y en sus manos la elaboración de una sana y variadísima repostería.

A tí, querido cochino

Los entresijos del disco del Nuevo Mester de Juglaría publicado en 2006

Por: E. Maganto



En el año 2006, y transcurrida ya una década, el folklorista Ignacio Sanz puso letra a parte de las canciones incluidas en el disco del Nuevo Mester de Juglaría dedicado al puerco, al cerdo, al cochino, al marrano, al lechón..., al "príncipe de los yantares segovianos", como sentencia el componente del grupo, Luis Martín. Con ello, el Mester dedicaba con catorce piezas que recorren la seguidilla, la jota, la sevillana o el fox, un espacio a uno de los manjares de la cocina tradicional segoviana, por otro lado, presente en la gastronomía de cualquier rincón de España. El objetivo tuvo un resultado cocinado con los mejores ingredientes: las letras compuestas por Ignacio Sanz y Jose Aldea se regaron con creatividad y jocosidad, y el disco "constituye un producto completo, atractivo, festivo, divertido y original", puesto que según declara Martín, "queríamos pasarlo bien, y así ha sido y sigue siendo".

El guarrido o sonido que emite el cerdo es el saludo inicial del disco *A tí, querido cochino*, antes de escuchar la bandurria y la letrilla de la "Oda Al Cochino". Tras el énfasis puesto en el sonido de la dulzaina, con la que se inicia la segunda parte, la pieza concluye con los siguientes versos:

*"Por ello señor cochino / yo te vengo a pedir perdón
a glorificarte tu vida / y a nombrarte mi santo patrón"*

Oda al cochino

*A tí, querido cochino / digno de veneración,
que eres regalo en el campo / y en la mesa bendición;
A tí querido cochino / mi animalito gruñón,
que te entregas a los hombres / para su satisfacción;
Arrepentido y contrito / hoy te vengo a pedir perdón,
por las veces que maldije / a los hombres con tu voz;
Por las veces que he llamado / cerdo, guarro, puerco y chon,
a ladrones y canallas / de torcida condición;
También me arrepiento ahora / en pública confesión,
de los reproches que te hice / por aquello del colesterol;
Por ello señor cochino / yo te vengo a pedir perdón,
A glorificar tu vida / y a nombrarte mi santo patrón.*

Tal y como reconoce Luis Martín, el título y las letrillas del resto de piezas, como La jota chacinera, El que tiene un marrano, Romance de la matanza, Viva San Martín, Viva Doña Gurriguarra, Jota de Magullo, La boda cochina, Oda al cochinillo, La Puerca Marrana, Vamos a Belén o Cochinos, son el resultado de la creatividad de Ignacio Sanz en colaboración con Jose Aldea, sorprendentemente para muchos, "el seudónimo con el que colectivamente, el Mester registra todos sus temas en las sociedades de gestión de derechos audiovisuales". Aunque también se tomó un tema popular salmantino recogido por Angel Carril, la participación de Sanz en este trabajo tuvo sus razones en la prolija obra que ha dedicado a muchos temas populares y segovianos, donde también ha habido tiempo para "el cerdo y sus circunstancias".

A lo largo del trabajo, en el que las músicas están firmadas por el Nuevo Mester, los versos cobran variadas formas populares, "entre ellas, romances, cuartetos, seguidillas", distinguiéndose del conjunto el tema "No somos lighth", compuesto por Fernando Ortíz, que puede bailarse a ritmo de fox-trot y que constituye un "todo un manifiesto irónico y jocosos".

A la petición de unas palabras dedicadas al cochino, Luis Martín se recrea y responde de forma contundente a la **Revista Digital enraiza2:**

*De madre cerda y puerca / y de padre cerdo y marrano,
Nace un lechón cochino / que alimenta a los cristianos.
¡Nada hay en el mundo mejor / que el cochinillo segoviano!*



Los brindis, poesías gastronómicas

El vino. Cultura y Tradición Oral, obra de Ignacio Sanz

Por: E. Maganto



Izda: Portada del libro de Ignacio Sanz.

Dcha: Cartel del Ciclo de conferencias de Valladolid en las que Sanz participó en marzo del 2017.

María Díez (Lastras de Cuéllar)

*"La bendición de Ramos:
que no vengan más de los que estamos.
Y si han de venir,
que vengan por Madrid.
Y si han de llegar,
que se enreden en un zarzal".*

Recogido en una bodega (Fuente de Santa Cruz)

*"Casa grande,
gente hermosa,
plata mucha,
comida poca,
pan con queso,
vino con medida,
el que entra en esta casa
lo joden enseguida"*

Recogido en Montejo de Arévalo

*"Sol puesto, obrero puesto,
los cuartos en la mano, y que den por culo al amo"*

Entre las numerosas aportaciones del folclorista Ignacio Sanz figura el libro *El Vino. Cultura y Tradición Oral*. En el año 2009, su revisión sobre la vieja y la nueva cultura del vino quedó plasmada en más de ciento cincuenta páginas donde incluyó un capítulo dedicado a los brindis, uno de los momentos más hermosos de cualquier celebración familiar, de una reunión en torno a una merienda, o en una bodega, donde la comida y los caldos cobran máxima relevancia para el disfrute colectivo. Definidos por Sanz como "un género menor de poesía festiva con ribetes gordialescos", los brindis no solo alegran el momento compartido por el grupo, también se quedan en la memoria, y cómo no, en el alma.

La pluma de Ignacio Sanz ha atesorado numerosos versos breves y jocosos, a veces transgresores, o repletos de expresiones vulgares, puesto que la poesía en torno a los brindis es un corpus arrebatador que sorprende a quien los aprende memorísticamente y a quienes, por supuesto, los escuchan. La amalgama de frases, de énfasis verbales, de regodeos, en suma, para llegar al punto álgido de las palabras rimadas, es todo un arte que requiere de ensayo previo, con el fin de captar la máxima atención de los presentes y demostrar la sabiduría verbal en torno a los caldos sobrios, apetecibles, redondos, saciantes, afrutados y/o conmovedores... repletos de historias burlonas, desenfadadas, pícaras, dedicadas a una persona o a varias, o puestas en voz de mujeres, al celebrar su fiesta, Santa Águeda.

Sostiene Sanz que "la costumbre de brindar chocando las copas es una herencia que arranca con la cultura grecolatina", de ahí la presencia de estos versos en Italia, Francia, Rumanía o Portugal. No obstante, el territorio donde adquieren profusión es en Castilla y León, aunque La Rioja, Aragón, Madrid, Extremadura, Castilla La Mancha o Murcia, cuentan con un determinado repertorio. En la provincia de Segovia, y de acuerdo a su trabajo de campo, Ignacio Sanz recorre Lastras de Cuéllar, Fuente de Santa Cruz, Montejo de Arévalo, Pinarnegrillo, Laguna Contreras, Sebúlcór, Abades o el Valle del Tabladillo, y riega y complementa tales rimas con ejemplos vallisoletanos, riojanos o zamoranos, trayendo más allá de nuestras fronteras brindis aragoneses.

Entre sus informantes, su abuela María Díez nacida en Lastras de Cuéllar en 1902, quien le aportó un brindis que "echaba" en ocasiones como las matanzas o las fiestas, espacios de reunión para "mucho parentela", y que puede leerse en la ventana de la izquierda.

En agenda

VI Feria de Artesanía y Gastronomía en Fuenterrebollo

Sábado 12 de Agosto: catas y degustaciones a lo largo de la jornada

Por: E. Maganto

El Ayuntamiento de Fuenterrebollo organiza la VI edición de la Feria de Artesanía y Gastronomía, fijada el sábado 12 de agosto. En la línea de las ferias ya citadas en el artículo dedicado a Prodestur, el objetivo de esta jornada lúdico-cultural es la promoción de la localidad, "a través de la cultura, el deporte y el medioambiente", de acuerdo a lo afirmado por Daniel Sacristán, Concejal de tales áreas junto con Juventud.

Cada mes de agosto la localidad de Fuenterrebollo abre las puertas a una feria donde los stands participantes, ya sean de artesanía o de gastronomía, no tienen ningún coste por la inscripción y disponen de alternativas tan llamativas para el público asistente como la organización paralela de catas, degustaciones, demostraciones en vivo sobre técnicas..., y que se prolongan a lo largo de toda la jornada. Como actividades organizadas por el consistorio, la oferta se amplía con otras actividades: este año, un pasacalles musical (Compañía Zurracatillo), el III Torneo de ajedrez (Club Ajedrez Cuéllar) y la actuación de la Banda de Gaitas Sartaina.

Respecto a los productos gastronómicos, en las pasadas ediciones los stands han dado muestra de la enorme variedad que se elabora, produce y vende en nuestra provincia. Entre los caldos: las cervezas artesanales, los vinos jóvenes y los licores caseros a base de bayas y plantas; respecto a los productos lácteos: los quesos, yogures, cuajadas y requesones, a los que se suman las mermeladas y confituras, las mieles y los pólenes. Como complementos a tales recetas en la feria se ofrecen diferentes aceites de oliva y una consolidada bollería artesanal, tan del gusto de los segovianos.

Como llamamiento añadido, en esta edición se repetirá el sorteo de dos cestas provistas de productos segovianos bajo la marca Alimentos de Segovia, así como la degustación de una paella cocinada por una empresa local. Fuenterrebollo consolida así un evento veraniego en el que el público puede adquirir productos artesanales vinculados a la madera, el cuero, la plata, el cristal, el esmalte, los encajes, la porcelana, la escultura, la cosmética, e incluso, la encuadernación y los productos únicos de decoración, o los abanicos pintados.



Tres momentos de la Feria del 2016.
Fotos: Ayuntamiento de Fuenterrebollo.



A TODO FOLK - AGO. '17

Miércoles 2:

22:30. Veganzones
Free Folk. Concierto Despierta Castilla

Viernes 4:

22:15. Martín Muñoz de Las Posadas
Free Folk. Concierto Despierta Castilla

Sábado 5:

19:30. Castillejo de Mesleón
La Esteva. Encintados, seguidillas y paloteos

20:00. Vivar de Fuentidueña
Danzas y Paloteos de Lastras de Cuéllar

22:00. Peromingo (Muñopedro)
El Albor de la Yesca. Concierto El Albor de la Yesca

22:30. Nava de la Asunción
Free Folk. Concierto Despierta Castilla

Domingo 6:

13:00. La Velilla (Pedraza)
Danzas y Paloteos de Valleruela de Pedraza

18:30. Cabañas de Polendos
Free Folk. Concierto Despierta Castilla

Jueves 10:

12:00. Donhierro
Charanzaina Folk. Música

Viernes 11:

20:30. Narros de Cuéllar (Samboal)
La Talanquera de Segovia. Música

Sábado 12:

19:00. Castiltierra (Fresno de Cantespino)
A traque barraque. Concierto A traque barraque



20:00. Aldeosancho
Grupo de Jotas "Cal y Tomillo. de V. de Matute

22:00. Aldeanueva de la Serrezuela
Ronda Segoviana. Concierto Gira 2017

22:30. Mozoncillo.
Sunsucorda. Música.

Domingo 13:

12:00. Carrascal del Río
Tiroateiro. Encierros infantiles

20:00. Castillejo (Arcones)
El Hombre Folkíbero. Concierto

Lunes 14:

19:30. Losana de Pirón
La Camioneta I. Encierro infantil

Martes 15:

18:00. Hontanares de Eresma
La Talanquera de Segovia. Encierros infantiles

19:00. Villarejo (Santo Tomé del Puerto)
Danzas y Jotas de Prádena

20:00. Tabladillo
La Esteva. Fandangos, seguidillas y jotas

Miércoles 16:

12:00. Martincano (Aldealengua de Pedraza)
Los Galleguillos. Concierto música folk

20:30. Navares de Ayuso
La Esteva. Danzas Aniversarios 2017

Jueves 17:

19:30. Chañe.
Los Segovianos. Encierros infantiles

21:00. Carrascal de la Cuesta (Turégano)
Rumba que te Zumba. Concierto Jotas Cuentadas

22:30. Moraleja de Coca
Los Torronchos. Danzas de Etreros

Viernes 18:

22:30. Escobar de Polendos
A traque barraque. Concierto A traque barraque

Sábado 19:

11:00. Vellosillo (Sepúlveda)
Danzas y Paloteos de Valleruela de Pedraza

13:00. Castroserracín
Valle Folk. Concierto Caminando por Castilla

13:00. Aldeacorvo
Danzas del Grupo de Riaza

20:00. Aldeasoña
Danzas del Grupo de Riaza

Domingo 20:

19:00. Valdeprados
A traque barraque. Concierto A traque barraque

Miércoles 23:

19:30. Marazoleja
Tiroateiro. Encierros infantiles

Jueves 24:

10:30. Montuenga
Charanzaina Folk. Música

18:30. Ciruelos (Carabias)
Danzas de Sepúlveda

18:30. Torreadrada
Flau y Cía. Encierros infantiles

Viernes 25:

19:00. Labajos
La Talanquera de Segovia. Encierros infantiles

20:00. Valleruela de Sepúlveda
Los Segovianos. Encierros infantiles

20:00. La Revilla (Orejana)
La Camioneta II. Encierro infantil

20:00. Duruelo
Danzas y Paloteos de San Pedro de Gaiños

20:00. Real Sitio de San Ildefonso
Pa jota la mía. Concierto Pa jota la mía.

20:30. Vegas de Matute
El Albor de la Yesca. Concierto El Albor de la Yesca

Sábado 26

18:30. Sangarcía
Tiroateiro. Encierros Infantiles

19:00. Chavida (Santiuste de Pedraza)
Danzas de la A. C. Andrés Laguna (Segovia)

19:30 Santa María de Riaza (Ayllón)
La Espadaña. Concierto
¡En Castilla no hay romances!

Domingo 27

18:00. Villaseca
Grupo de Danzas de Prádena

OTRAS CITAS - AGO. '17

Exposiciones "Itinera" (Diputación)

Ortigosa del Monte. La vuelta de los resineros
Collado Hermoso. Cultura Pastoril
Valverde del Majano. Memoria y lugar.
Segovia en la fotografía
Navas de Oro. Encajes de cal y arena
Hontanares de Eresma. Pintores de paisajes 2000



**XXVIII Encuentro Folklórico "Mariano Contreras"
Barrio de San Lorenzo (Segovia)**



investigación

Influencia de la cultura mudéjar en la gastronomía de la Comunidad de Villa y Tierra de Cuéllar.

El pincho de lechazo

Con Firma: Pedro Luis Castro Alonso.

Veterinario. Universidad de Las Palmas de Gran Canaria.



Pincho de lechazo hecho. Foto: El autor.

El pincho de lechazo es una forma diferenciada de cocinar el cordero, concretamente de la variedad Churra, con un sistema de barras metálicas o “pinchos” y asado con brasas a partir de la leña del sarmiento, subproducto de la poda de la vid. Forma parte de la gastronomía tradicional de Castilla y León y tiene su origen en la Comunidad de Villa y Tierra de Cuéllar. El contacto continuado con las poblaciones mudéjares durante siglos habría sido base de esta evolución de los asados de cordero en barra, legados de la tradición musulmana.

La Comunidad de Villa y Tierra de Cuéllar

Las Comunidades de Villa y Tierra constituyeron una forma de organización política con las tierras conquistadas a Al-Ándalus entre los siglos XI y XII. Consisten en tierras comunadas que incluían a distintas aldeas alrededor de una villa mayor, subdivididas a su vez en sexmos. Había dos elementos muy diferentes, por un lado, Cuéllar, el núcleo villano que mantenía numerosas y variadas capacidades de decisión sobre el territorio de su jurisdicción, siendo el núcleo poblado más importante. Y por otro lado, se encontraba la tierra, alfoz o término, subordinado a la villa y que englobaba a las aldeas que tenían un representante ante el concejo villano. Los vecinos o villanos, orga-

nizados en concejo, reciben un amplio territorio de miles de kilómetros cuadrados sobre el que ejercen unos derechos de propiedad y organización que anteriormente correspondían al Rey, magnates y abades. El centro y eje del esquema administrativo es la villa. En concreto la comunidad de Villa y Tierra de Cuéllar contiene seis sexmos que son Cuéllar, Valcorba, Montemayor, Hontalbilla, Navalmanzano y La Mata. Santibáñez de Valcorba es la cabeza de su sexmo y límite norte de la comunidad¹.

La constitución de la Comunidad de Villa y Tierra de Cuéllar, aunque no está documentada, aparece ya en 1147 cuando se otorgan desde Sacramenia, al abad del monasterio de Santa María de la Armedilla, los terrenos en el sexmo de Valcorba y se procede a su amojonamiento. En este mismo sexmo, la aldea de San Juan (Sancte Ioannes, Sanctiuanes) figura en un importante documento firmado el 7 de enero del año 1111. Se trata de una donación por la reina de Castilla y León, doña Urraca, hija de Alfonso VI, conocida por sus continuadas actuaciones a favor de la nobleza y el clero. Dicha propiedad rural era lo suficientemente importante para figurar en un documento regio y, por tanto, anteriormente a esa fecha existía. La Carta-Puebla y Fueros de Peñafiel en el año 942 menciona el valle y las poblaciones del Valcorba. Santibáñez, pertenece



a la Comunidad de Villa y Tierra de Cuéllar desde sus orígenes, y gracias al cuidadoso mantenimiento de su archivo municipal fue trascendental la recuperación del único ejemplar de las Ordenanzas de Villa y Tierra de Cuéllar de 1499, con lo que se pudo demostrar la gran antigüedad de los encierros de la villa^{1,2,3}. A diferencia de los textos históricos, estas ordenanzas nos hablan de aspectos cotidianos de la sociedad de la época y son un instrumento único para comprender las tradiciones y usos actuales.

Mestizaje cultural. Alarifes y tradición mudéjar

Para consolidar los territorios de la comunidad se empieza la construcción de la sencilla iglesia románico-mudéjar de San Juan (siglo XII-XIII) y los únicos profesionales cualificados disponibles en los nuevos territorios recién incorporados eran los constructores mudéjares. El mudéjar de ladrillo y tapial es el estilo predominante en Cuéllar y uno de los mejores exponentes de este estilo arquitectónico en España. El término mudéjar se refiere a aquellos musulmanes que permanecieron con sus costumbres y religión en territorios cristianos después de 1086 (Toma de Toledo), hasta el año 1502 cuando definitivamente son expulsados. Al mismo tiempo de la fábrica de la parroquia en la aldea de San Juan, empezó una actividad constructiva inusitada en la zona. Tenemos en esta zona, y a menos de una legua, la construcción de la abadía de Santa M^a de Retuerta (1146); y dentro del sexmo del Valcorba, la construcción de Santa M^a de la Armedilla a menos de dos leguas, que fue el primitivo monasterio de referencia de la comunidad. En ambos casos Santibáñez, aparte de cabeza del sexmo, era la única población suficientemente relevante donde abastecerse.



La iglesia de San Esteban, en Cuéllar.
Arte Mudéjar. Foto: Web Cuellar.com

Por tanto, un movimiento más o menos constante de alarifes mudéjares convivió con los pobladores locales durante décadas, eran los llamados “moros de paz”. Estas diferentes cuadrillas estarían relacionadas, bien porque dependieran del mismo contratista como por lazos familiares. En concreto, se conoce un grupo de cinco personas, Mahomad Dentudo, Mohamed, Galve, Yuçafe y Zalema, que coinciden en el año 1148 en la construcción del Monasterio de Retuerta y residían en el centro de la villa de Cuéllar. El término alarife abarca desde arquitecto a maestro de obras o también contratista, por lo que tenían una cierta categoría social, ya que cobraban los mejores sueldos y tenían el derecho de no trabajar en viernes. Esta información acredita la presencia temprana de mudéjares en la villa de Cuéllar donde, hasta la actualidad, se han mantenido emplazamientos históricos como la Calle de la Morería y la Fuente de los Moros. Posteriormente, en el siglo XIV, artesanos mudéjares tramaron el hermoso artesonado mudéjar o “alfarje” del bajocoro de la parroquia, lo que indica unas relaciones continuadas en el tiempo. En este periodo los mudéjares, entre otras actividades, trabajaban la madera y las ordenanzas de Villa y Tierra estipulaban que si los mudéjares querían aprovechar la madera concejil debían avecinarse (Ordenanza CLXXI)^{1,4,5}.

Por otro lado, en zonas rurales alejadas de vías de penetración de los ejércitos cristianos, permanecieron grupos de musulmanes rebasados súbitamente por la línea fronteriza. Estos pacíficos pastores y labradores no debieron ser especialmente molestados en una época en que la presión demográfica sobre la tierra era pequeña; además, no debían desconocer que si emigraban al Sur su situación personal no mejoraría gran cosa. Estas poblaciones en los primeros tiempos incluso eran consentidas, ya que se necesitaba fijar población. Una manera de trazar los orígenes de dichas poblaciones sería mediante la toponimia. Este es el caso de poblaciones dentro del propio sexmo con este posible origen como es Cogeces (Coxiezes), que provendría de una palabra árabe que significa “lugar donde se recoge la cosecha”. También Muriel, ahora despoblado: un “moriel” era el nombre que los repobladores cristianos daban a una población existente donde permanecía población norteafricana^{1,3,4}. Existen otros casos en la provincia de Segovia como el pueblo de Alquité. Por tanto, aparte de los contactos profesionales había población mudéjar tanto en la villa, como en el sexmo.

La gastronomía mudéjar

Esta diversidad y tolerancia produjo una riqueza cultural con métodos constructivos que se han conservado hasta nuestros días, como las caceras para el regadío o el revoco de las paredes conocido como “esgrafiado segoviano”. Pero aparte de lo arquitectónico también afectó a otros ámbitos, como es el caso de la gastronomía. Esto es observable en la repostería a base de almendra y miel conservada en los conventos por siglos. Respecto a la carne, en aquella primera época los alimentos más frecuentes

eran las aves y el cordero. El cerdo estaba vedado a los mudéjares por razones religiosas y el vacuno era valioso como animal de tiro. Tanto la oveja como el cordero eran un componente básico en la dieta musulmana. Debemos tener en cuenta que la etnia predominante en la zona era de origen bereber, que es un pueblo de pastores. La grasa que desprenden los corderos detrás de la cola se utilizaba como grasa que se extendía sobre las sartenes antes de comenzar los guisos, el sebo de cordero era considerado un alimento energético e incluso la clavícula era utilizada para la adivinación, la denominada escapulomanía. Se consideraba que, para el cordero, el asado a la brasa era más alimenticio que el asado al horno y más lento de digerir.

Las clases menos pudientes consumían animales de edad mayor, borregos o carneros, mientras que las clases más elevadas gustaban de animales más jóvenes en concreto el de un año -“añal”-, considerando que tenía el sabor más agradable, contenía un mayor alimento y que su carne es rápida de digerir y “de mucha afinidad con nuestros cuerpos”. Esta carne era la preferida para asados a la brasa, donde la calidad debe ser mejor, ya que se disimula peor la falta de calidad o la pérdida de frescura, siendo el pincho de cordero una comida incluida dentro del protocolo del Califato de Córdoba. Esta forma de entender el consumo del cordero se ha mantenido hasta la actualidad como una técnica clásica de la gastronomía musulmana mediante platos tradicionales como el *mechoui* y el *kebab*. El *mechoui* sería el cordero entero ensartado en una barra, que es un sistema muy popular en todo el Magreb. En la localidad de Vadocondes, cercana a Aranda de Duero y con un pasado medieval vinculado a la cuenca del río Duero, el asado tradicional es un asado en pincho con brasa de sarmiento, pero con fragmentos muy grandes, en cuartos, muy similar al *mechoui*. El *shish Kebab*, que significa “carne a la parrilla”, corresponde a los pinchos conocidos en nuestro país como “morunos” siendo los más tradicionales aquellos de oveja o cordero. No debemos confundir con el *Döner kebab*, “carne rotando”, producto procesado de comida rápida que ha resultado como la evolución del asado de origen turco. El modelo del *shish Kebab* es la forma de preparación del cordero mantenido en la tierra de Cuéllar mediante la relación con las poblaciones mudéjares. Este contacto sería continuado en caso de adaptación, pasando a la condición de cristianos nuevos después de 1502, como está documentado que se hizo de forma masiva en la meseta. La palabra “mudéjar” deriva de “mudaÿyan” que significa “el que se queda, el que permanece en casa del enemigo”^{6,7,8,9}.

El ajuste por San Pedro de junio

La pujanza material de Cuéllar se basó principalmente en la numerosa ganadería ovina. “Antes sin orejas que sin ovejas” dice el adagio castellano, ya que producen carne, leche, lana e incluso el estiércol utilizado como fertilizante. Existe documentación del aprovechamiento ganadero en el sexmo desde 1340. Una curiosa normativa de Villa y

Tierra que se pactó en 1458 ajustaba que se podían tomar los corrales del sexmo de Valcorba al amanecer del día de San Esteban (26 de diciembre) y durante todo el año, siempre que se tuviera una oveja, cabra o perra parida. En las Ordenanzas de 1499 y en las de 1546 se refiere expresamente el marco legal respecto a todo lo relacionado con el ganado ovino dentro de la comunidad y se describen de manera minuciosa distintos aspectos respecto al manejo de las explotaciones, como el caso de la ordenanza CXIII que impone fuertes multas y la pérdida de la cosecha a quien invada zonas de pastos. En aquellos años, el trabajo del pastor estaba mejor considerado que el del obrero agrícola, ya que en el campo se trabajaba de sol a sol.

Más recientemente, durante el siglo pasado e incluso antes y gracias a la longevidad de los habitantes y el peso de la tradición oral, sabemos que el pincho de lechazo es una forma tradicional de cocinado del cordero y que ha estado presente en el sexmo del Valcorba desde tiempos remotos. Según los testimonios de los habitantes de mayor edad, las fechas tradicionales de consumo están asociadas a los ciclos de las labores ganaderas y agrícolas. No era un plato de diario, ya que el pueblo llano comía poca carne y cuando lo hacía era generalmente en fiestas señaladas. La carne que más se utilizaba era la de ave o la de caza menor, seguida del cerdo. El cerdo tenía la mayor importancia por su grasa, la manteca, que junto al aceite de oliva y la mantequilla eran los tres elementos grasos más habituales para cocinar. En fiestas muy señaladas los campesinos comían carne de cordero o cabra (generalmente asados), que eran considerados un manjar extraordinario. Las ordenanzas de villa y tierra de 1546 (ordenanza CLIVIII) recogen que para las bodas se consuma cerdo, ansarones (gansos), vaca y tocino (cerdo). La carne de buey o ternera la comían casi exclusivamente las clases más altas.

En Santibáñez la fecha de consumo tradicional de cordero en barra era el día de San Pedro, el 29 de junio, siendo origen del actual consumo de pincho de lechazo. Era uno de los pocos días en que los pastores podían acudir a oír misa y se hacía el “ajuste” entre pastores y amos por un año completo. El trato era de San Pedro a San Pedro y empezaba a regir el día 30. Era un apalabramiento que se hacía antiguamente a la puerta de la Iglesia, y a través de contratos orales, quedaban claros los términos y condiciones del trato, los jornales correspondientes y las obligaciones y deberes de ambas partes. Se sellaba con un apretón de manos entre el amo y el pastor y se respetaban hasta el último día. Ahora los pastores generalmente son ganaderos, pero antaño un pastor solía llevar en el rebaño ovejas de uno o de varios amos. Si amo y pastor estaban a gusto prorrogaban el ajuste y si no el pastor buscaba otro amo y el amo otro pastor. “Por San Pedro, cada pastor con su rebañuelo”, “El día de San Pedro cuantos pastorcitos cambiarán de pan, unos para bien y otros para mal”. Si no había sintonía entre las partes se decía que había hecho “el San Juan”, que significa que no había llegado a cumplir el año completo a falta de unos días.



Al pastor se le solía pagar en especie en base al número de cabezas que llevaba de cada amo, aunque había múltiples opciones según si se podían llevar ovejas propias o la edad del pastor. Se pagaba con dinero por San Pedro y el resto del año en especie. Los últimos ajustes recordados, cuando en Santibáñez había más de diez atajos de ovejas, incluían entre veinte y treinta duros al año según la calidad del pastor, más dos fanegas de trigo al mes y tres celemines de garbanzos.



Bodegas sobre las que se asaba en San Pedro de junio
Foto: el autor.

Este día de San Pedro por la mañana se contaban las ovejas. Una sola vez, si se continuaba con el mismo pastor y dos veces si había cambio. Se cambiaban los cencerros, cuyo sonido era característico de cada pastor. El uso de los cencerros o cencerras era obligatorio: tanto su uso, como no llevarlas tapados (ordenanza XVIII). Para celebrar el ajuste, propietarios y pastor hacían una merienda en concordia. Se hacía en la zona más alta del pueblo, encima de las bodegas, junto a las ruinas del castillo, ya que no existían merenderos, y con los manojos de sarmiento se hacían las hogueras de San Pedro iluminando el valle. Con las ascuas se asaba al pincho. Al ser una primitiva cena de negocios sólo participaban pastores y amos o los matrimonios, nunca niños. El día de San Pedro para los pastores era un día grande, una fiesta donde eran los protagonistas. Esta tradición local podría haber sido mantenida desde las usanzas de los pastores cristianos nuevos o moriscos que quedaron en la Comunidad de Villa y Tierra bautizados después de 1502 tras la emisión de la Pragmática de Conversión Forzosa de los Reyes Católicos que obligaba al exilio o a la conversión. El ajuste estaba arraigado en toda Castilla y está reflejada, como comienzo del ciclo ganadero, en las Ordenanzas de Villa y Tierra tanto de 1499 como en las de 1546, denominándose como el día de "San Pedro de junio". En otras zonas de Castilla la merienda se hacía con productos de la matanza o con platos específicos como los *huevos asados*, el *bollo* del pastor de la pro-

vincia de Soria o los *duelos y quebrantos*. Hacer hogueras por San Pedro, aunque menos populares que las de San Juan, sigue siendo tradición en muchas zonas de España. Los mudéjares en estas fechas celebraban la "Ansara" encendiendo hogueras y cambiando la ropa de invierno por los vestidos blancos de verano. Destacar también, como muestra del profundo arraigo pastoril en el sexmo, la hermosa misa pastorela de Nochebuena, conservada en Cogeces del Monte.

La otra fecha de consumo fijo era el día de Santiago Apóstol (25 julio), normalmente festivo. La siega duraba unos 40 días, desde San Juan -más todo agosto- y solo se paraba el día 25 -aunque después de la guerra se paraba también el 18 de julio-. Se asaba al pincho como en San Pedro en colaciones más o menos ligeras, también encima de las bodegas. Las últimas generaciones, al haber cada vez menos atajos de ovejas, era en Santiago y el 18 de julio cuando todo el pueblo asaba al pincho. Por último, cuando se pingaba el "Mayo", costumbre muy enraizada en la Comunidad de Villa y Tierra de Cuéllar. Consistía en colocar un álamo de grandes dimensiones en el centro de la plaza del pueblo, el primer día de mayo, estando a cargo de los quintos. Las ordenanzas de Villa y Tierra en aplicación de la ordenanza CXXXV daban permiso para cortar el árbol que se quisiera, incluso en contra de la voluntad de su dueño. Los quintos holgaban comiendo y cenando fuera de casa. En este caso, aunque en los últimos años era frecuente tomar pincho antes del baile, se hacían otras recetas que se pudieran tener preparadas de antemano, como cangrejos o unas patatas con costillas. Las madres de los mozos se juntaban todas en una cocina, como todavía es recordado. La plaza mayor de Santibáñez se denomina "del Mayo". Es interesante resaltar que el pincho, en lo social, es una comida menos formal ya que, por ejemplo, hoy en día durante el día de la fiesta mayor el cordero se toma asado al horno, lo mismo que en Navidad. Respecto a la restauración destacar establecimientos como la venta de D. Francisco Calvo y su mujer, D^a Isabel Guijarro, que se estableció en la calle Platerías de la localidad en 1894. Era referencia gastronómica y de ocio en la zona, donde se partía carne para pincho al disponer de carnicería^{1,5,9,10,11,12}.

El pincho de lechazo

La carne

Churro significa "labriego" o "labrador". Existen los trajes churros, carretas churras y la vaca churra indicando una condición ligada con la agricultura. El lechazo churro es la cría de la oveja de esta raza, siendo muy característico y fácil de reconocer por su hocico pigmentado en negro. Su origen está en Castilla León y es una de las razas más primitivas de la península ibérica, proveniente del *Ovis aries celticus*. Un lechazo no pesa más de 12 kg. en el momento del sacrificio, no tiene más de 30 días de vida y únicamente se ha alimentado de leche materna. Lo más

característico del lechazo churro es el menor rendimiento en canal con menos cantidad de carne, pero de una calidad superior gracias a la escasa infiltración grasa intramuscular. Forma parte del grupo de razas autóctonas más importantes de España por su alta especialización en la producción de leche y por la calidad de la canal. Se cultiva en toda la zona junto con la raza castellana y la ojajada. De temperamento vivo, resistente y andadora, es capaz de buscar alimento en condiciones adversas. La cría, en extensivo, y una alimentación 100% natural de las madres hacen que la leche con la que se alimentan los lechazos sea excelente. Según nos refieren los mayores de la comunidad, en tiempos anteriores las canales no eran de animales tan pequeños, ni para asado ni para pincho, ya que era un cierto lujo el propio hecho de comer carne. Se tomaba cordero e incluso oveja. De hecho, la gente más mayor, acostumbrada a los sabores tradicionales, prefiere que el lechazo haya salido algún día, no muchos, con la madre al campo y haya probado alguna hierba aromática o “pasto seco” en los perdidos. Toda la zona de la Comunidad de Villa y Tierra de Cuéllar es productora de ganado castellano y churro, tanto para carne como para leche. Las amplias zonas por donde transitaban los grandes rebaños de la comunidad de Cuéllar se conocen como “la Churrería”^{1,13,14,15}.

Los manojos

La brasa se prepara con sarmiento, subproducto de la poda de la vid. Es el aporte cristiano al plato y de importancia capital, ya que con otras leñas aporta un calor menos uniforme y una intensidad diferente al cocinado. Los restos de la poda se incineraban como deshecho, pero actualmente debido a los precios de los combustibles fósiles y al creciente mercado de distintas tipologías de biomasa, junto con su uso gastronómico, ha obtenido una gran revalorización. En 1499 el hurto de sarmientos en viñas ajenas tenía una multa de 30 maravedíes (ordenanza XXXIII). El grupo de cuatro manojos se denomina mostela aunque la palabra se puede utilizar para un único manojito, brazada, haz o gavilla. Estos nombres varían según zonas ya que el sarmiento es de uso general para asar, por ejemplo, las chuletillas de cordero. Los manojos se mantienen secos en las tenadas (cobertizos abiertos) para tenerlo disponible durante el año. Tradicionalmente se ha cultivado la vid para autoconsumo (clarete). Las familias de la zona disponen de viña o majuelo (viña joven) y bodega o sisa (una parte de la bodega), por lo que siempre se disponía de un manojito de sarmiento. En la Comunidad de Villa y Tierra de Cuéllar, las viñas eran junto con los pinares, el ganado, el pan (sembrados de cereal) y la rubia (tinte natural actualmente en el olvido) la principal fuente de sustento.

Tanta importancia tenía la viña que la manera de demostrar que se estaba establecido en la comunidad era la posesión de casa y viña (ordenanza CILVI), ya que había transeúntes que pasaban periodos sin establecerse y sacaban provecho de los pinares concejiles. A través del sarmiento corre la savia que ha hecho posible el fruto del

vino, esto hace que el sarmiento aporte unos matices de sabor únicos. Durante su quema impregna a los asados de un aroma intenso e inconfundible. La leña de sarmiento tiene una potencia calorífica muy alta, especialmente en los primeros minutos, durando la llama entre 10 y 15 minutos aproximadamente. Respecto a la brasa, la duración aproximada es de 30 minutos, que supone el tiempo exacto de cocinado del pincho. Como en otro tipo de brasas solo cuando están las ascuas, de un color vivo muy atractivo, sin llama, es cuando se comienza a asar. A finales de los años 50 la economía mejoró y se empezó a utilizar el pincho para celebraciones familiares o mañas (almuerzos al concluir campañas en el campo) trascendiendo así su uso tradicional y el ámbito de la comunidad. Se seguía haciendo en el suelo y al aire libre, a la portada de casa o de la bodega, pero en el campo se debía tener cuidado. Ya hace quinientos años estaba prohibido hacer fuego en las zonas cercanas a pinares entre los meses de julio y septiembre (ordenanza LXV). Los mudéjares hacían las hogueras en junio cerca o debajo de las higueras^{1,5}.



Manojito de sarmiento tradicional y en alpaca.
Foto: el autor.

Las "barras"

El pincho metálico se denomina “barra de asar”. En el pasado se utilizaba el propio sarmiento o varas delgadas y resistentes como, por ejemplo, de enebro, que se afilaban con una navaja. Unas de las primeras barras metálicas las fabricó un trabajador de los talleres de la azucarera de Santa Vitoria y todavía se conservan algunas de esas barras originales con mango metálico. Posteriormente se incorporó el mango de madera que no transmite el calor y es más manejable, además permite la rotación en cuartos de vuelta lo que facilita la cocción uniforme. Cada familia dispone de su juego de barras marcadas en el mango, para que en grandes reuniones no se pierdan. Los pa-

los con la carne o las barras se apoyaban sobre piedras con caras y en los últimos años sobre ladrillos cuadrados ya que tenían una forma y altura adecuada. Actualmente, aunque se sigue haciendo de esta manera, en las viviendas se realiza en chimeneas o también en unas mesas de asar metálicas de fragua que levantan del suelo unos 80 cms.

sin fuerza, hasta que se vayan agotando en los platos. Se acompaña, como el asado, con ensalada "verde", aunque puede llevar tomate y cebolla. Se puede añadir unas gotas de limón, pero cada vez va siendo más infrecuente ya que modifica el sabor. Es costumbre el aprovechar los restos de carne al pincho para un guiso con patatas.



Barras para asar. Foto: el autor

Elaboración

El pincho se confecciona con la canal entera, esto es sin cabeza y asaduras, incluyendo el riñón. Se trocea en tajadas pequeñas con hacha o podona, ya que la fragmentación y astillado del hueso favorece la infiltración y el reparto del sabor. A la hora de insertar o "meter" la carne se intenta repartir las diferentes partes del lechazo en cada barra. Cada comensal preferirá tajadas distintas con más o menos momio, por lo que es adecuado entreverar. Antiguamente, en Santibáñez cuando se compraba el lechazo para pincho te daban, incluido en el precio, un cartucho de papel de estroza con la sal, ya que al no consumirse en merenderos se tenía todo lo necesario. La carne debe de ser metida en las barras con una presión y distancia adecuada para evitar la rotación de la carne cuando se gire la barra. No muy apretadas, ni excesivamente sueltas, para que el asado sea uniforme. Se meten unos 500 o 600 gramos de carne dependiendo de la longitud de la barra (± 60 cm). La sal debe estar aportada poco antes del asado del lechazo. Se echa un poco de más ya que se perderá durante el proceso. Una vez dorado se reparte en platos por la mesa, reservando barras a la lumbre ya casi

Proceso de elaboración: los manojos, empezando a arder. Ascuas de los manojos de sarmientos. Metiendo la carne en las barras. Fotos: el autor.



El pincho de lechazo sobre las brasas del sarmiento.
Foto: el autor.

Conclusión

A diferencia de la forma de consumo del cordero en otras áreas de Castilla, en la Comunidad de Villa y Tierra de Cuéllar además del tradicional asado en horno se hace un consumo en pincho fruto de las circunstancias económicas e históricas, convirtiéndose en una alternativa gastronómica tradicional que aprovecha recursos locales como el sarmiento y el cordero. El actual interés por los distintos aspectos gastronómicos hace de esta forma de presentación del asado de lechazo en un elemento tradicional de la Comunidad de Villa y Tierra de Cuéllar que une tradición, cultura y gastronomía.

El autor desea expresar su agradecimiento a D^a Carmen San Miguel, D. Marín Parra, D. Ángel López, D. Eutimio Mozo, D^a Elena y Onésima Mozo, D^a Alejandra Caamaño, D. José Luis y Gabino López, D. Mariano Berzosa, D. Pablo Castro y D. Francisco e Isabel Alonso por su colaboración y testimonio.

Bibliografía

1. HERGUEDAS, E. O. (1998). *La comunidad de villa y tierra de Cuéllar a fines de la Edad Media: poder político concejil, ordenanzas municipales y regulación de la actividad económica*.
2. HERGUEDAS, E. O. (2000). *En torno al pasado histórico de Santibáñez de Valcorba*. Diputación Provincial de Valladolid.
3. GUINEA, M. Á. G., GONZÁLEZ, J. M. P., & MONTAÑÉS, J. M. R. (2002). *Enciclopedia del románico en Castilla y León: Valladolid. Santa María la Real*.
4. CABRERO, J. L. P. (2013). *Las comunidades mudéjares de la diócesis de Segovia*. UNED. Seminario: De la Alquería a la Aljama. Córdoba.
5. HERGUEDAS, E.O. (1997). *La comunidad de villa y*

tierra de Cuéllar a partir de las ordenanzas de 1546. Caja de Ahorros y Monte de Piedad de Segovia.

6. MARTÍN, M. Á. A. (2010). *La cocina del Cid: Historia de los yantares y banquetes de los caballeros medievales*. Ediciones Nowtilus S.L.
7. NASRALLAH, N. (2007), «Annals of the caliphs' kitchens: Ibn Sayyār al-Warrāq's tenth-century baghdadi book», Brill.
8. DÍAZ, A. (1983). *Un tratado nazarí sobre alimentos: al-kalam alà l-Agdiya de al-Arbuli: edición, traducción y estudio, con glosarios (II)*.
9. UBIETO, A.A. (1961). «Colección Diplomática de Cuéllar». Ed. Diputación provincial de Segovia.
10. ESCRIBANO, C., CRUZ, P.J., GÓMEZ, A., LOSA, R. (2008) *Pastores de la Comarca de La Churrería: Construcciones, formas de vida y artesanía en Cogeces del Monte (Valladolid)*. Junta de Castilla y León, Consejería de Cultura y Turismo, Valladolid.
11. LÓPEZ L.G. (1999). «Prácticas de cosecha y vendimia en tierra de campos: manadas, lagaradas y púas». *Revista de Folklore* número 223.
12. OLMOS, E. (1994). "Juegos y fiestas medievales en la villa de Cuéllar. Algunas notas sobre su pervivencia en la actualidad". *Revista de Folklore* número 164.
13. ESTEBAN, C. (2003). *Razas ganaderas españolas ovinas*. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, España.
14. MIGUÉLEZ, E., ZUMALACÁRREGUI, J. M., OSORIO, M. T., & MATEO, J. (2007). «Características de la canal de cordero lechal de diversas razas producidas en España 103 (1), 14-30. Separata ITEA. Vol. 103. N.º 1 (14-30).
15. ANÓNIMO. Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, ed. (2010). *Razas de ganado del catálogo oficial de España. Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino*. p. 20.



Diputación de Segovia



INSTITUTO
DE LA
CULTURA
TRADICIONAL
SEGOVIANA

MANUEL GONZÁLEZ HERRERO