



# Lazos

La Revista del Centro de Interpretación del Folklore y la Cultura Popular  
Nº 37 El otoño, 2012



*El abuelo Mateo.  
San Pedro de Gaillos*



Ayuntamiento de  
**SAN PEDRO DE GAILLOS**



# A mis queridos abuelos

## Petra Llorente Sanz y Francisco Sanz Bravo

**E**n una noche oscura, mirando a través de la ventana de la casa; a lo lejos en medio de las angostas líneas de una pared de madera, alcanzaba a mirar una luz parpadeante que constantemente titilaba y por momentos se apagaba.

La noche era fresca, como suelen ser las noches de invierno; el ligero viento mecía las ramas de los árboles con sus escasas hojas. El silencio reinaba en aquella noche entristecida, ni siquiera el murmullo de un ave nocturna se escuchaba; fue una noche encantada por el silencio.

Cuando la luz parpadeante se apagó por completo, pregunté a mi padre: por qué la luz ya no se ve Papá?, al instante él respondió: Hijo mío, es la fogata de tus abuelos que ha dejado de arder, que al igual comienza un nuevo día; pues ya la media noche ha llegado y los viejos esperan el nuevo amanecer.

Vamos hijo, insistió Papá: ha llegado la hora de dormir, aún eres muy pequeño y debes comprender que así como esta noche, tendrás las tuyas; pues tienes para ti sólo, todo un mundo entero por recorrer.



*Nunca os olvidaremos,  
de parte de vuestras hijas, nietos, nietas ...*

OSCARO

*Desde "Lazos" nos sumamos a este homenaje con la transcripción de un viejo romance que grabamos a Petra Llorente el 25 de noviembre de 2003. Con 79 años y casi sin aliento por encontrarse enferma, subió al Ayuntamiento acompañada de su marido, Francisco, para dejarnos este texto que aprendido en la escuela, recordaba y conservaba desde niña.*

*Esta pobre viejecita  
que estos renglones perguena  
es tan pobre, tan pobre  
y es tan riguenta, riguenta  
que por dar a unos valientes  
abrigo en su casa mesma,  
se fue a dormir a la calle  
y al volver, vio que la puerta  
estaba medio caída.  
Aquella mala ralea  
tomaron las de Villagodio<sup>(1)</sup>*

*después de haber hecho presa  
en los pobres garbancicos  
que guardaba en la despensa.  
Después prendieron fuego  
bribones, a un acerico<sup>(2)</sup> de leña  
que truje del monte arrastras  
pa calentarme con ella.  
Tres hijos tuve y el rey  
se me los llevó a la guerra.  
El uno ha vuelto destrozao  
los otros dos me da pena*

*allá en el monte se quedan  
pa que los piquen las aves  
pa que los muerdan las fieras.  
Y yo solita me quedo  
sin pan, sin hijos y enferma.  
Santo Padre, Santo Padre  
que haya paz y se remedie  
prontito tanta miseria.  
Te lo pide esta ancianita  
desde su pobre choza  
humilde vuestros pies besa.*

*Anotaciones al romance de Pedro Luis Siguero Llorente*

<sup>(1)</sup> Según el Diccionario de Madoz (1845), Villagodio era un "despoblado del partido antiguo de la provincia de Zamora de Pan"

<sup>(2)</sup> Acerico: posiblemente derive de hazo, "hazado, con forma de faja o banda".



La Revista del Centro de Interpretación del Folklore y la Cultura Popular  
Nº 37: El Olivo, 2012

Edita: Centro de Interpretación del Folklore y la Cultura Popular  
Dirige: Arantza Rodrigo  
Consejo de Redacción: Demetrio Casado, Ismael Peña, Carlos de Miguel y Pedro Luis Siguero.  
Colaboran en este número: Diego Águila, Santos Casado, Ulises Castro y Carlos de Miguel.  
Fotografía:  
Fotos portada: cedida por Isaac Bravo  
Fotos pág 2: Familia Sanz Llorente  
Fotos pág 6: Carlos de Miguel.  
Fotos pág 8: Demetrio Casado

Deposito legal  
SG.73/2003

## Si quieres colaborar

Envíanos aquellas coplas que cantaban en tu pueblo, expresiones, refranes y chascarrillos propios de tu localidad, aquellos aspectos de la vida tradicional, etc. Debes incluir los siguientes datos: Nombre, apellidos y edad de quién envía la información. Cuando corresponda también de quién y dónde se ha recogido la información.

Enviar a:

CENTRO DE INTERPRETACIÓN DEL FOLKLORE  
40389-San Pedro de Gaillos SEGOVIA  
Teléfono: 921 531001 y 921 531055  
Fax: 921 531001  
centrofolk@sanpedrodegaillos.com  
www.sanpedrodegaillos.com

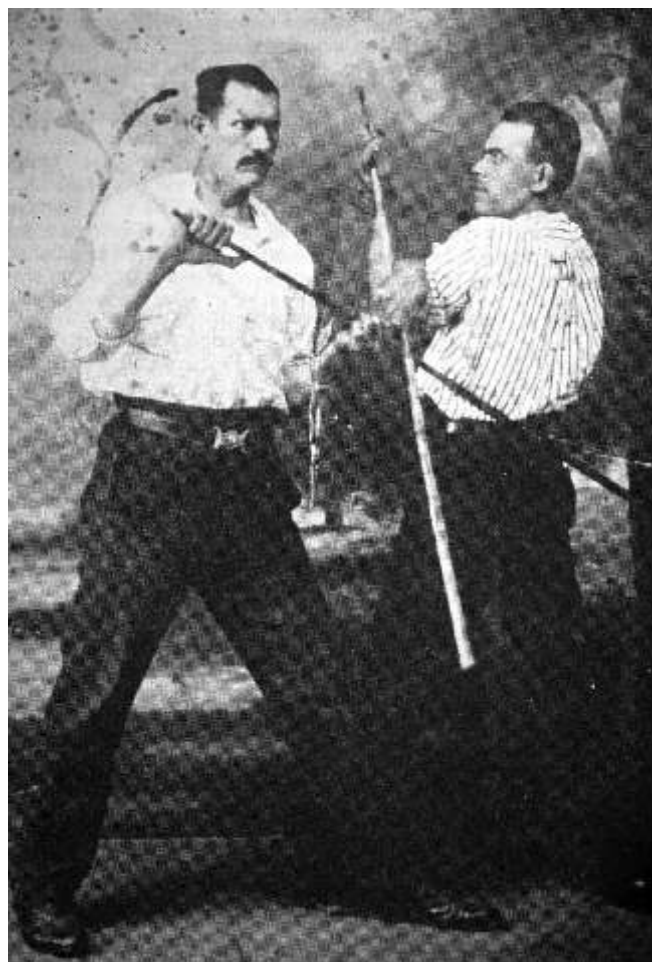
Página en facebook: centro de interpretación del folklore

La Revista "Lazos" no comparte necesariamente la opinión de sus colaboradores.





## PALO CANARIO



Esta práctica lúdica tradicional es un enfrentamiento de dos jugadores que portan un palo que manejan con las manos. Puede ser definida como una esgrima de bastones de diferentes tamaños y agarres (palo chico, vara, lata y garrote), cuyo fundamento se basa en la realización de técnicas de ataque, de forma controlada, que son defendidas por el otro jugador. Según González y Martínez (1992), el Palo Canario *“es una práctica lúdico-deportiva de manejo (esgrima) de palos con habilidad, a modo de combate simulado («juego») entre dos contrarios («jugadores») que tratan de «marcarse» (simulaciones de golpes sin contacto, «retenidos») en las partes desprotegidas que el otro presente, tratando de atacar («mandar») estando previamente defendidos («atajados»)”*.

El término de Palo Canario agrupan todas las modalidades de esgrimas con palos que se manifiestan en el Archipiélago de Canarias, así, trataremos bajo ese epígrafe modalidades como el juego del palo, la lucha del garrote, y el tolete. Las distinciones habituales se establecen en

función del tamaño del palo, dando lugar a la presencia de un palo chico, macana, tolete y palo arriero; un palo medio, vara; y un palo grande, garrote y lata.

Canarias cuenta con un importante catálogo de juegos y deportes tradicionales. Los motivos de esta riqueza lúdica habría que situarlos en las características físicas, geográficas e históricas del Archipiélago Canario. La existencia de un territorio conformado por islas hace que la dificultad de las comunicaciones permita una conservación de actividades y prácticas que son realizadas por sus pobladores. Su ubicación en el océano Atlántico, en la encrucijada entre Europa, América y África, ha permitido el paso de diferentes pueblos y culturas que han dejado su huella en la Cultura Canaria. La presencia de un pueblo aborigen de origen norteafricano, si bien fue rápidamente absorbido por una cultura superior, dejó muestras de aquellas actividades lúdicas que realizaban en sus fiestas y ceremonias, pasando algunas de ellas a formar parte de las del pueblo colonizador, en un proceso de sincretismo.





El enfrentamiento con palos fue una práctica común entre los aborígenes canarios y su origen habría que localizarlo en la actividad bélica o el entrenamiento para la misma.

«(...) sus armas eran piedras y palos tostados (...)»  
(Crónica Ovetense, s. XV).

«(...) i de gran destreza en la pelea con las armas que traían, que era a modo de espada de palo toxtado i de madera mui resía.»

(Antonio Sedeño, 1484).

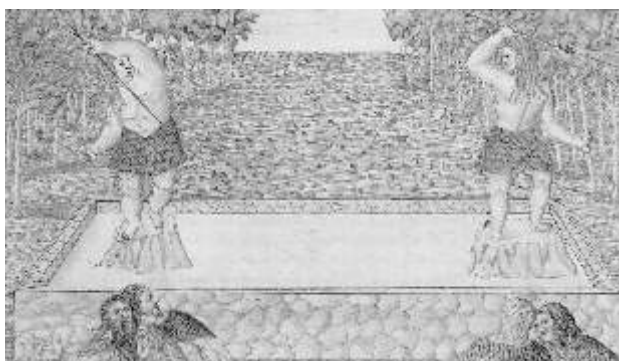
«Tenían muchos desafíos. Salíanse al campo a reñir con unos garrotes de acebuche, de vara y media de largo, que llamaban tezzeses.»

(Abreu y Galindo, 1602).

También existen algunas referencias que nos indican el carácter lúdico que tenía entre los aborígenes cuando llegaron los conquistadores:

«El día que celebraban la boda, (...) la llevaba a su casa la mujer i hacían grandes comidas y juegos: (...); hacían un general torneo de palillos o varillas pintadas de colorado con sangre de drago; (...)»

(Antonio Sedeño, 1484).



«Cuando dos canarios se desafiaban a duelo, iban al lugar señalado para ello, que era una plazoleta alta, que en cada extremo tenía una piedra llana, grande tan sólo cuanto podía mantenerse encima de ella un hombre de pie. Primeramente cada uno de ellos se ponía encima de su piedra, (...) con el bastón llamado magodo o amodeghe. (...). Después bajaban en tierra y se enfrentaban con los magodos, esgrimiendo y buscando cada uno su ventaja (...)»  
(Torriani, 1590).

A partir de esta época los datos son escasos por la poca importancia que cronistas e historiadores les dan al tema y por la prohibición a los aborígenes de llevar algún tipo de armas:

«(...) que ningún guanche pueda tener ni tenga agora sea horro o cautivo, ninguna arma ni género de las ofensivas y defensivas, chicas, ni grandes ni puñal ni espada ni lanza ni dardo ni otra ninguna arma de palo (...)»

(Acuerdo del Cabildo de Tenerife, 1514).

La tradición oral se ha encargado de conservar y transmitir datos y noticias que han hecho posible recabar más información sobre épocas recientes donde el palo es utilizado como defensa, manejo de los animales o útil en las labores de pastoreo.



Lucha de garrote

Las diferencias entre los distintos tipos de palos se establecen en función de su tamaño (se toma como referencia que el palo está apoyado en el suelo). Tradicionalmente se reconocen tres palos: el *palo grande*, *garrote* o *lata*, cuyas dimensiones oscilan entre la altura de la boca del individuo que lo utiliza y una cuarta por encima de su cabeza, y cuyo grosor es uniforme de un extremo al otro; el *palo medio* o *vara*, cuyo tamaño no excede como máximo de la altura de la barbilla del jugador, ni queda por debajo de su cintura, siendo lo frecuente que alcance hasta la altura del corazón del jugador, y observándose una diferenciación clara y progresiva entre sus extremos; y el *palo chico*, *macana*, *tolete* o *palo arriero*, cuyas dimensiones son siempre inferiores a la cintura del jugador, con un grosor y forma variables.



Palo medio o vara

El palo chico está actualmente desaparecido en las Islas ya que fue muy perseguido por ser un «palo de peleas», y en estos momentos se intenta



recuperar a través del proceso de difusión que del mismo se hizo en Venezuela y Cuba por parte de los canarios que allí emigraron en un momento determinado de nuestra historia, y donde se ha conservado, y los esfuerzos de algunos entusiastas por reconstruir un “juego completo” a través de algunas técnicas aisladas que se han recogido en trabajos de campo realizados en Canarias en los últimos años.

El palo medio y el grande se manejan con dos manos, mientras que el palo chico se manipula habitualmente sólo con una (por un extremo o por el centro). Aunque se agarren con dos manos no lo hacen de igual forma debido a unas dimensiones y peso distintos. En la vara se agarra por un extremo, el trozo (extremo más grueso) o la punta (extremo más fino) según la modalidad y en el garrote y la lata por su parte central. A causa de sus características morfológicas y de la forma de agarre, varían las técnicas que se ejecutan con los diferentes palos.

El proceso para la elaboración de un palo es muy interesante ya que hay que cortarlo cuando la luna está en menguante, porque la savia está en la raíz; y de la parte ventosa y con menos nudos del árbol. Después del corte, es fundamental la preparación que se realiza, en donde intervienen el fuego para enderezarlo y quitarle la corteza, y la grasa animal. Las maderas más utilizadas son: sabina, palo blanco, acebuche, tarajal, mocanera, eucalipto, acebiño, almendrero, membrillero, afollado, etc.

La figura del «hombre bueno» es importante en el juego; es la persona conocedora del manejo del palo y que se encarga de que las acciones se «ajusten a la tradición» y de controlar cualquier elemento de violencia que pueda aparecer en el desarrollo del enfrentamiento. Esta función suele ser representada por los «maestros» o los jugadores más destacados.

En la actualidad, a partir de la Orden de 15 de octubre de 1996, por la que se regula la constitución y funcionamiento de las Federaciones Canarias de los Juegos y Deportes Autóctonos y Tradicionales de Canarias, el palo canario se encuentra organizado en torno a dos federaciones: la Federación del Juego del Palo Canario, a la que pertenecen jugadores de palo chico, palo medio y palo grande, y la Federación de Lucha del Garrote Canario, que agrupa a los jugadores de palo grande o garrote. Un matiz importante que diferencia la filosofía de ambas instituciones es que la Federación del Juego del Palo Canario pretende conservar la práctica con un carácter lúdico tradicional, es decir, sin reglamento, sistema de puntuación y competición, mientras que en la Federación de Lucha del Garrote Canario coexiste una postura lúdica con la de la creación de una modalidad donde hay un reglamento, un sistema de puntuación y competición, es decir, con todos los rasgos que caracterizan a los deportes.

Ulises Castro



Para saber más:

Domínguez, J. (1999). *Introducción a la Historia de la lucha del garrote*. Las Palmas de Gran Canaria: Dirección General de Deportes del Gobierno de Canarias.

González, A. y Martínez, G. (1992). *El Juego del Palo Canario*. Santa Cruz de Tenerife: Centro de la Cultura Popular Canaria.

Hernández Moreno, J.; Castro, U. y Navarro, V. (2003). *Catálogo de los deportes y juegos motores tradicionales canarios de adultos*. Las Palmas de Gran Canaria: Dirección General de Deportes del Gobierno de Canarias y Universidad de Las Palmas de Gran Canaria.

Hernández Moreno, J.; Navarro, V.; Castro, U. y Jiménez, F. (2007). *Los juegos y deportes tradicionales de Canarias*. Las Palmas de Gran Canaria: Dirección General de Deportes del Gobierno de Canarias y Universidad de Las Palmas de Gran Canaria.

Morales, J.V. (2010). *Historia del juego del palo canario*. Santa Cruz de Tenerife: Idea.

Ossorio, F. y Cárdenes, P. (1987). *Juego del Palo. Peleas de Gallos*. Las Palmas de Gran Canaria: EDIRCA.

Rodríguez Buenafuente, A. y González, A. (2005). *El juego del palo en El Hierro. El estilo Quintero*. Santa Cruz de Tenerife: Cabildo Insular de El Hierro y Colectivo Universitario de Palo Canario.



# DULZAINEROS

## SEMBLANZA Y REPERTORIO

### III CICLO DE OTOÑO

Con la colaboración de Carlos de Miguel Calvo  
A las 19:30 en el Centro de Interpretación del Folklore  
(Entrada libre hasta completar aforo)

**Flaviano Hernández Antón**

(10 de noviembre)

**Grupo VILLNIAR**

(17 de noviembre)

Con noviembre llega a San Pedro de Gaiños el tercer encuentro de otoño dedicado al instrumento más representativo de nuestro folklore. Este ciclo iniciado en 2010 nació con el objetivo de mostrar diferentes perfiles de músicos tradicionales; dulzaineros y tamborileros que a través de sus vivencias y su repertorio nos acercan con nuevas miradas a este viejo oficio.

Demetrio García, Mariano Matey y los Hermanos Ramos nos acompañaron en 2010. En el 2012 contamos con Juan del Val, Joaquín González y los Mellizos de Lastras. Ambas ediciones tuvieron una muy buena acogida por parte del público.

Este año centraremos el ciclo en un dulzainero ya desaparecido, Crescencio Martín Martín (1917-2001). Este músico tradicional, que nació en Santiuste de San Juan Bautista, aunque todos identifican con Santa María la Real de Nieva, pueblo dónde se afincó, fue uno de los grandes del siglo XX. Crescencio fue discípulo de otro mítico dulzainero, Venerando García "El Jejo", del que tomara algunas melodías Agapaito Marazuela para perpetuar en su Cancionero de Castilla lo más representativo de nuestra tradición musical. Cuentan de él que tocó en 176 pueblos y con 70 tamborileros. Por sus cualidades y buen hacer, fue uno de los dulzaineros tradicionales elegido como profesor de la Escuela de Dulzaina de Segovia, creada por la Diputación Provincial en 1982, desarrollando su labor docente en la sede comarcal de Santa María.

Para mostrar el repertorio y la semblanza de este dulzainero, contaremos con la presencia de sus compañeros y alumnos. El día 10 nos acompañará Flaviano Hernández Antón, tamborilero tradicional del pueblo de Villoslada, que fue durante muchos años compañero de toques de Crescencio. El día 17 tendremos con

nosotros al grupo VILLNIAR, compuesto por músicos de Villoslada, Nieva y Armuña. Entre ellos, dos de los mejores discípulos de Crescencio, Esteban Martín Tejedor y Roberto Valle "Piruli", que acompañados de la percusión de Manuel M<sup>a</sup> Martín Tejedor y Jesús Álvaro Navas, nos deleitarán con lo mejor del repertorio de su maestro.



Dulzaineros de Villoslada  
Foto: Carlos de Miguel





## MUSEO DEL PALOTEO

### Nuevo horario de apertura para la temporada 2012-2013

Parece inevitable que la cultura sea considerada un bien prescindible. Ante el incierto futuro que nos pronostican y la conocida y padecida situación económica, son muchas las instituciones culturales afectadas por los recortes e incluso algunas condenadas a desaparecer.

Frente a esta situación el Ayuntamiento de San Pedro de Gaillos, referente cultural a través del Centro de Interpretación del Folklore desde hace más de una década en nuestra provincia, modifica los horarios del Museo del Paloteo, que había permanecido abierto al público los fines de semana desde su inauguración en 2009 hasta finales de agosto del presente año.

Tras un paréntesis de dos meses, septiembre y octubre, el Museo del Paloteo vuelve a abrir con nuevo horario, en un esfuerzo más por mantener un proyecto de futuro para un pueblo que busca en la cultura su modelo de desarrollo.

A partir de noviembre el Museo del Paloteo se podrá visitar el 1<sup>er</sup> y 2<sup>o</sup> sábado de mes y también durante la Semana Santa.

De 11:30 a 14:30 y de 16:30 a 19:30.

De Navidad a Jueves Santo y resto del año permanecerá cerrado, atendiendo sólo a grupos con reserva previa.



*El uso del folklore en los distintos niveles educativos es una buena herramienta a la que los alumnos responden de manera muy positiva. Para el Museo del Paloteo esta actividad se ha convertido en parte fundamental de la oferta que desarrolla.*

El Museo del Paloteo seguirá ofertando a los grupos, centros escolares y asociaciones el programa de interpretación del folklore que combina la visita al Museo con actividades adaptadas a los diferentes niveles educativos y edades.

- Taller 1: EL PLANETA DE LAS MIL DANZAS (Infantil y 1er ciclo de primaria)
- Taller 2: JUEGOS TRADICIONALES (2º y 3er ciclo de primaria y secundaria)
- Taller 3: PALOTEO (2º y 3er ciclo de primaria y secundaria)
- Taller 4: TODO LO QUE SUENA (2º y 3er ciclo de primaria y secundaria)

### MÁS INFORMACIÓN

Ayuntamiento de San Pedro de Gaillos

Tfno: 921 531 001 / [centrofolk@sanpedrodegaillos.com](mailto:centrofolk@sanpedrodegaillos.com) / Pagina en facebook: Museo del Paloteo

*"Toda persona tiene derecho a tomar parte libremente en la vida cultural de la comunidad, a gozar de las artes y a participar en el progreso científico y en los beneficios que de él resulten"*  
(Primer párrafo del Artículo 27 de la Declaración Universal de los Derechos Humanos)

OSCARO

Curso 2012-2013

Aulas de Música Tradicional

Museo del Paloteo  
San Pedro de Gaillos  
(Segovia)

CURSO DE CANTO Y PERCUSIÓN TRADICIONAL

Impartido por VANESA MUELA  
las clases comienzan en enero

MÁS INFORMACIÓN  
Tfno: 921 531 001  
[centrofolk@sanpedrodegaillos.com](mailto:centrofolk@sanpedrodegaillos.com)  
[www.sanpedrodegaillos.com](http://www.sanpedrodegaillos.com)



## LAS MATANZAS QUE YO RECUERDO: GOCHU

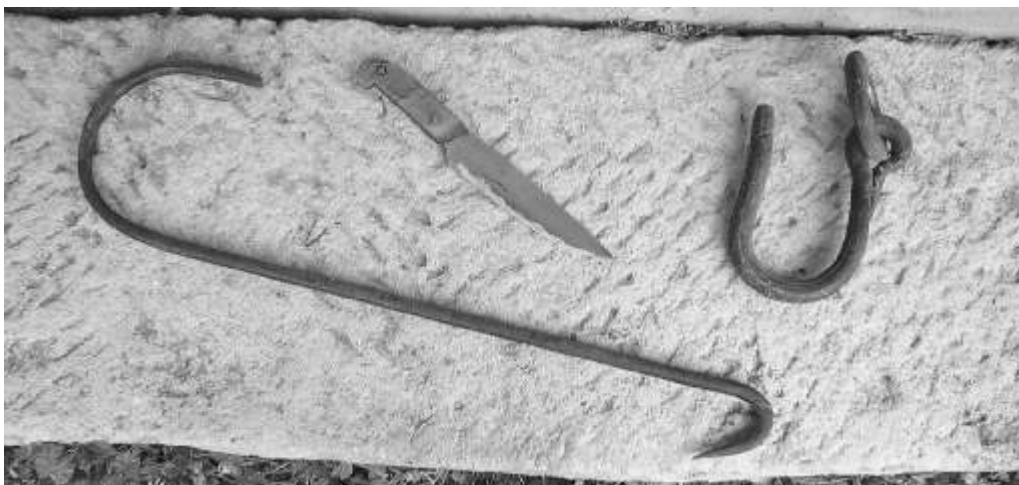
*Santos Casado*

Cuan sorprendente puede ser el mensaje de algunos profetas. ¡Allá por el siglo VIII!, Mahoma, inspirado por ALA, fue sacando a la luz el CORÁN. Se trata del libro sagrado de los mahometanos y en él se vierten normas de conducta, enseñanzas, consejos y también toda una serie de prohibiciones, como aquella que advierte a los fieles que deben abstenerse de comer carne de cerdo por ser este animal sucio y pecaminoso.

Menos mal que el Nuevo Testamento, que inspira la civilización cristiana, no dice nada alusivo al cerdo, mamífero pacífico y doméstico, también denominado gorrino, guarro, puerco, marrano o gochu, en el bable asturiano. A pesar de estas denominaciones, la carne y los embutidos de carne del cerdo, en nuestro medio, están casi elevados a los altares, sobre todo si proceden de ciertas razas criadas en el campo y alimentadas a base de bellotas. Todo lo que ofrece el organismo del cerdo es aprovechable, incluso su sangre, que convenientemente aderezada, resulta sabrosa al paladar, y que también se puede usar para hacer las morcillas; solamente la vejiga no era considerada apta para el consumo, aunque convenientemente tratada satisfacía una necesidad lúdica para los niños al simular un balón. Además, el cerdo también guarda en su interior un alma blanca, junto al corazón y que se me hizo visible en la primera matanza que guardo en mi memoria cuando aún era muy niño.

La matanza en sí misma era como un ritual. Toda la familia se reunía alrededor del sacrificio, en el

que no falta la sangre y el fuego. Pero en realidad la matanza era un ritual festivo que comenzaba en el corral de la casa y en medio de una cierta expectación y algarabía. A una hora no habitual, para el cerdo, alguien abría la puerta de la pocilga -en mi pueblo, corte- y arreaba al cerdo hacia fuera, pues era sabido que los marranos que por allí se criaban eran sedentarios y, si no sienten hambre, duermen y roncan lo que sea menester. Ya suelto el gochu, alguien generalmente joven y fuerte le asía fuertemente del rabo, haciendo palanca con los pies en el suelo; el bicho lógicamente se defendía empujando en sentido opuesto y, en esto, dos hombres le agarraban fuertemente cada uno por una oreja y, casi sin intervalo, el matarife clavaba en la succulenta papada del animal un gancho de tamaño regular; de esta guisa y en medio de un concierto ruidoso que orquestaban los gruñidos agudos y lastimeros del gorrino y el griterío del personal variopinto allí congregado, el animal era forzado hacia el banco del sacrificio, a donde finalmente era izado a fuerza bruta y acostado en decúbito lateral izquierdo para así facilitar el trayecto del cuchillo en busca de los grandes vasos. Muerto el bicho, flácido y exangüe, se depositaba en una porción de suelo liso y recién barrida, apoyado sobre sus cuatro patas esparrancadas; entonces se arropaba con gavillas de paja y se las prendía fuego. A los pocos minutos, el metabolismo muscular del animal se acelera y, ya rígido y rasurado, es abierto en canal, eviscerado y colgado de una viga de la portada para que el frío de la noche invernal remodele las estructuras con sus carnes y sus mantecas.



Gancho para sujetar y conducir, cuchillo para degollar y gancho para colgar.





En este punto, la actividad de la matanza se desplaza hacia otros espacios, generalmente cerca del pozo, donde las mujeres se disponen a limpiar los intestinos con múltiples irrigaciones de agua, después se eierten las tripas y se raen concienzudamente sus capas internas hasta desprender los epitelios y sus vellosidades; sucesivamente el equipo femenino, entre risas y lagrimas, pica las cebollas, elemento fundamental en la elaboración de las morcillas junto con el arroz, la sangre y algunas especias. El intestino grueso es el elegido para las morcillas, mientras el delgado se reserva en medio salino para embutir los chorizos algunos días más tarde. Si no se disponía de suficientes intestinos, todos los años por aquellas fechas venía un señor vestido de tratante que pregonaba por las calles: ¡Ha llegado el intestinero de Cantalejo! La sarta de morcillas se acomodaba en la caldera de cobre que contiene agua hirviendo y permanece colgada de las llares, ancladas en alguna estructura rígida de la chimenea y sobre la generosa fogata del hogar; el caldo resultante de la cocción -en mi pueblo, calducho- era muy apreciado y servía para hacer sopas de pan.

Otro elemento importante, por lo que tiene de profiláctico y sanitario, es el análisis de una pequeña porción de carne que lógicamente tiene que contener tejido muscular para ser estudiado por el veterinario en un microscopio de baja resolución que se denominaba triquinoscopio. Debí de ser hacia el año 1956 ó 1957, yo era estudiante de medicina y pude observar un caso de triquinosis que había detectado el veterinario de entonces, D. Jesús Zamarro. La triquina, a los pocos días de ser ingerida, pasa del aparato digestivo a la sangre y finalmente se asienta en el

tejido muscular adquiriendo sus larvas formaciones espirales, que con el tiempo acarrear graves complicaciones, incluso la muerte. Sin pérdida de tiempo, el equipo sanitario con el médico, el practicante y el propio veterinario, provistos de laxantes y algún otro fármaco más específico, se dirigieron a Consuegra, al domicilio del que procedía el cerdo infectado. A los que imprudentemente hubieran ya comido su carne se les administraba una buena dosis de catárticos y sin más dilación se procedía a depositar el bicho en un hueco excavado en tierra, se preparaba una pira y se prendía fuego. Finalmente, los restos calcinados eran enterrados.

La merienda del primer día era a base de oreja y rabo cocinados a la brasa y salpicados de sal gorda. Pero la comida cumbre es la que se celebraba al día siguiente del sacrificio y después de una mañana laboriosa dedicada a destazar el cerdo y preparar el picadillo y los jamones. De primer plato: paella mixta con chirulas, pollo y un pescado que podía ser congrio; el segundo plato era regularmente a base de pescado frito, muy frecuentemente pescadilla; y de tercero, para variar un poco, conejo guisado. Para el postre, siempre había naranjas, nueces y castañas; y como los niños no hacíamos la digestión, todavía con los últimos bocados en boca, si el tiempo era propicio, salíamos corriendo para jugar a la pelota. La cena del segundo día ponía el punto final a la matanza gastronómica y en ella nos solían obsequiar con unas sabrosas judías blancas con algo de unto, morcilla y unos filetes de magro de cerdo pasados por la sartén. Después una partida de brisca, unas frutas invernales, tal vez nueces con miel y una copita de anís para ir calentitos a la cama.



Noviembre mes del "matacochín", momento de sacrificar al cerdo. En la imagen se efectúa a golpe de pica, sujetándolo de una oreja.  
*Calendario agrícola de la Real Basílica de San Isidoro (León)*



## EL RETO DE AGAPITO "PITO"

### "EL TERMINILLO,"

En la bodega de esta finca se vende vino tinto superior, á 4 pesetas cántara de 15 litros.

### GRAN CAFE Y RESTAURANT

- El Montañés -

Espaciosos salones para bodas y banquetes.

BILLARES COMEDORES Y PERTUJIA

Helados de todas clases  
Conciertos todos los días

### CONVOCATORIA

Salón de limpiebotas

PLAZA - MAYOR - NUM. - 28

### SE ALQUILA

una habitación amueblada, por la temporada de verano, en la parroquia de San Esteban.

En la Administración de este periódico durante la noche.

Agapito Marazuela (a) "El Pito," da lecciones de guitarra en su casa, Esequederos, 25, taberna, ó adomicilio.

También se ofrece para tocar la dulzaina donde le llamen.

### PERDIDA

Del pueblo de Marazuela se ha extraviado un macho burrino, de dos años de edad, alzada seis cuartas y media, pelo negro, herrado de las extremidades anteriores y señales de haberlo estado de las posteriores.

El que le presente á su dueño, Eneas López, del mismo pueblo, será gratificado.

El 1 de abril de 1899 se crea en Segovia EL PORVENIR SEGOVIANO: Diario de Avisos de Segovia. A los 15 días cambió su título por el subtítulo y se quedó como DIARIO DE AVISOS DE SEGOVIA: defensor de los intereses de la provincia. Su importancia radica en que fue el primer diario que se consolidó en la ciudad, aguantando 18 años, hasta 1916. Su promotor, Gregorio Bernabé Pedrazuela, era abogado, profesor del Instituto de Segunda Enseñanza, diputado conservador, teniente de alcalde en el Ayuntamiento de Segovia, llegando también a ocupar altos cargos en el Ministerio de Gracia y Justicia. Todo un personaje en su época. Por contextualizar, el Diario de Avisos anunciaba, en su declaración de intenciones, nacer para contribuir a la regeneración de Segovia y de España tras la dolorosa experiencia de la derrota

frente a los Estados Unidos de América (el conocido desastre del 89, que supuso la pérdida de las colonias de ultramar), bajo la indiferente mirada del resto de Europa.

A lo largo de los 18 años de vida de este periódico, podemos encontrar no pocas referencias a la vida cotidiana de los segovianos, al comercio de la ciudad, a la tradición y a la modernidad, también al ambiente rural de su provincia, a las celebraciones festivas y por supuesto a la dulzaina. A veces son pequeñas notas, alusiones sin más a lo que era cotidiano y no necesitaba ser resaltado ni descrito. El baile de rueda, las dianas y pasacalles, algunos nombres de dulzaineros... pequeñas pistas, en definitiva, que nos ayudan a seguir rellenando todos esos recovecos de la intrahistoria que han quedado en la sombra.

De las muchas referencias curiosas encontradas en este diario, queremos hoy resaltar dos relacionadas con el maestro Agapito Marazuela y que nos ayudarán a comprender las vicisitudes de la dura vida del músico. La primera, que el

autor del Cancionero de Castilla fue pionero en lo de anunciarse en prensa, pues hemos encontrado varios anuncios en ejemplares de 1911. No en vano, su maestro, el gran Ángel Velasco, nos consta que también lo hacía.

La otra, más curiosa aún, del 30 de junio de 1914, está relacionada con uno de los certámenes de dulzaina que se organizaron en Segovia a principios del S XX. Nos referimos al celebrado el 26 de junio de ese mismo año, del que ya hablamos en el número 22 de esta revista, publicado en 2009. Entonces nos llamó la atención el hecho de que Marazuela, con su acreditada maestría como dulzainero, no consiguiera premio ni accésit alguno. A él no solo le sorprendió, sino que le provocó tal enfado que retó a una nueva prueba a los ganadores del concurso. Todo queda dicho en esta noticia de prensa, que no entramos a valorar, dejando su interpretación a juicio del lector. No obstante, hay en lo que dice Marazuela una verdad incuestionable -que hoy en día parece no tenerse en cuenta a la hora de contar con los servicios de un dulzainero- "... porque a malos tocadores, los bailadores se estrellan". ¿Será porque habremos sustituido el baile por el brinco...?

Carlos de Miguel

### Un reto

Recibimos un comunicado que firma el artista Agapito Marazuela, conocido por el Pito dentro y fuera de la Segovia en el cual protesta contra el fallo del jurado calificador del concurso que se celebró en la plaza de Toros el día 26, y del que solo era competente el digno organista de la Catedral, D. Luis Casares.

Reta á los agraciados collarinos, á tocar, en sitio y hora que se designe, apostando, de cien pesetas para arriba, y ante un Jurado, que presida el señor Casares, y con annuencia de personas competentes, á los que escucharon palmas que él había cosechado antes.

Y añade: «Si la pareja de baile que fué acompañada por mí, ganó el premio primero, es, sin duda, que podía competir con los mejores tocadores, porque á malos tocadores, los bailadores se estrellan».

Queda complacido nuestro comunicante.





## ARBOLITO FLORIDO

### Alberto Jambrina y Pablo Madrid



El dúo de música tradicional *Jambrina y Madrid Folk* ha editado el Cd recopilatorio "Arbolito florido" que recoge su trabajo en directo desde 2003, y que ha podido llevarse a cabo a partir de una novedosa fórmula de financiación, la

coproducción asociada.

Consideraron la posibilidad de hacer participe a la gente que les solicitaba la grabación del repertorio que interpretaban en los escenarios. Y llegado el momento de grabar decidieron articularlo a través de las redes sociales, concretamente de facebook, solicitando un voto de confianza a los amigos que siguen su trayectoria profesional y artística. La respuesta no se hizo esperar y en poco tiempo consiguieron que numerosas personas se sumaran y adquirieran por adelantado el disco, permitiéndoles de este modo disponer de un colchón económico para afrontar la finalización del proyecto.

El disco recoge principalmente temas zamoranos: bailes charros de Sayago; jotas y brincaos alistanos; temas de baile para 'las aguedas', repertorio dulzainero de fiesta y pasacalles; romances; temas de carácter erótico festivo; muñeiras; etc.

El dúo de música tradicional Alberto Jambrina y Pablo Madrid nace de la colaboración profesional de estos dos músicos folkloristas desde la década de 1980. Pioneros ambos en trabajos de investigación, difusión e interpretación de la música tradicional zamorana.

## Concurso de Ideas para el Logotipo del Instituto de la Cultura Tradicional Segoviana.

Con motivo de la creación del Instituto de la Cultura Tradicional Segoviana "Manuel González Herrero", la Diputación Provincial de Segovia convoca un concurso de ideas para la creación del logotipo que establezca la imagen corporativa que otorgue de identidad al Instituto y se erija, por tanto, en el instrumento de identificación del órgano y sus actividades en consonancia con los fines que persigue. Estos fines se asientan en la defensa de los intereses de la provincia de Segovia, además de fomentar y coordinar, dentro de sus posibilidades, cuantas actividades tengan por objeto, investigar, recuperar y difundir el compendio de conocimientos que agrupan y conforman lo que podríamos denominar cultura tradicional segoviana. El Instituto, pretende con esta iniciativa invitar a la propia sociedad segoviana a crear un diseño representativo que identifique nuestra identidad. El concurso está abierto a todas aquellas personas interesadas, mayores de 16 años, que así lo deseen. Se establece un único premio de 600 € y cada trabajo deberá presentarse antes del 31 de Octubre de 2012 en el Palacio de la Diputación Provincial de Segovia. Las bases se encuentran publicadas en la página Web de la Diputación de Segovia.

[www.dipsegovia.com](http://www.dipsegovia.com)

## HEXACORDE & VANESA MUELA

### Nuevo disco: Agarraos

Se trata del tercer disco de Hexacorde, tras *Perpetuum Mobile* (2004) y *Desbarates* (2008), y a su vez el segundo en el que colaboran con esta cantante vallisoletana.



Agarraos alude, en su doble significado, a aquellos bailes en los que las parejas entran en contacto físico, frente a los bailes sueltos en los que corre el aire entre ambos. Pero, a su vez, "agarraos" podría entenderse como una orden o advertencia de que el baile va a comenzar, y que cada cual ha de buscar pareja urgentemente para poder bailar.

Una vez más, Hexacorde ha rebuscado en el cancionero tradicional para escoger piezas originales y menos conocidas, si bien la música popular y de autor juega cada vez un papel más importante en el repertorio de la banda, con piezas de orquestas de baile de principios de la primera mitad del siglo XX. En esta época, las bandas de música y baile tradicional vivieron el cruce y encuentro con las modernas orquestas venidas de Europa y de influencias allende los mares, viéndose obligadas renovarse y adaptarse a los nuevos gustos del público de entonces, fascinado por estos ritmos y melodías que proponían nuevas formas de entender el baile.





BAR - RESTAURANTE

**"El Caserón"**

Especialidad en  
Carnes Rojas y Asadas

40389-SAN PEDRO DE GAILLOS  
Tfno: 921 531 178  
reservas@restauranteelcaseron.es  
www.restauranteelcaseron.es

**Hornos**  
Castro

Horno de Asar para encargos  
(cordero, cochinillo y pollo)  
Productos de matanza artesanos  
Especialidad en chuletones de buey,  
ternera y cordero



Embutidos Los Sanpedros S.L.  
Ctra. de San Pedro de Gaillos a Aldealcorvo s/n  
40389-San Pedro de Gaillos - Segovia  
Tfnos: 921 063 898 / 660 619 031

Auto-Taxi  
**"JOSEMA"**



Tfno: 630 002 046

**San Pedro de Gaillos**

SERVICIO 24 h

**BOTIQUÍN**  
**FARMACÉUTICO**



Vinculado a la oficina  
de Farmacia de Sebúlcór  
(Segovia)

**LDA. PALOMA BRICEÑO GONZÁLEZ**

En San Pedro de Gaillos. Situado en la Plaza Mayor,  
Horario: 10 a 15 horas de lunes a viernes.  
Teléfono: 921 531 044



Albergue

*Hoces*  
*del Duratón*

Tels. 921 531 082 - 686 336 315 - 686 742 123  
E-mail: info@alberguehocesdelduraton.com  
www.alberguehocesdelduraton.com  
C/ Nueva, 1  
40389 SAN PEDRO DE GAILLOS (Segovia)

**NUEVO**  
**HORARIO**

Temporada 2012-2013  
Abierto 1º y 2º sábado de mes y en Semana Santa.  
De 11:30 a 14:30 y de 16:30 a 19:30  
Cerrado de Navidad a Jueves Santo, solo grupos con visita concertada.  
Resto del año solo se atenderá a grupos con reserva previa



**Museo del Paloteo**  
Centro de Interpretación del Folklore

SAN PEDRO DE GAILLOS  
www.sanpedrodegaillos.com  
centrofolk@sanpedrodegaillos.com  
Tfnos: 921 531 001 / 921 531 055

**CAJA SEGOVIA**  
Obra Social y Cultural