

De tabernas,
ventorros, bares
y otros lugares
Segovia, siglo xx



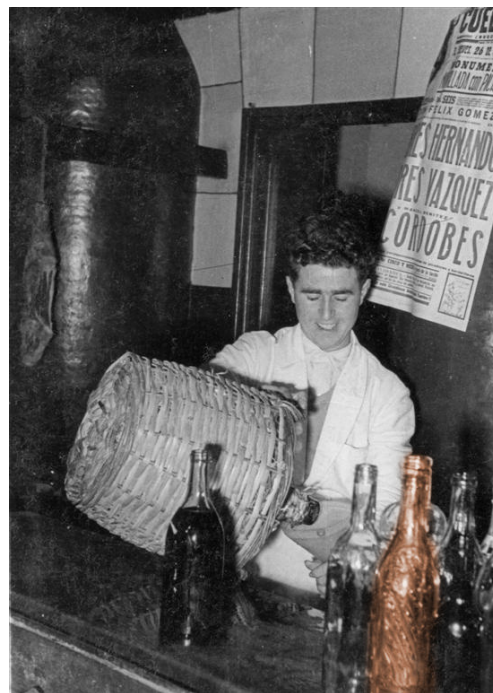


Coordinación: Juan Ignacio Davía San José
Realización: Juan José Bueno Maroto
Colaboran: Juan Pedro Velasco Sayago
Ramón de Blas Recio

De tabernas, ventorros, bares y otros lugares

Segovia, siglo xx

Es indudable que la monumental y turística ciudad de Segovia ocupa hoy un lugar muy destacado en su oferta hostelera. Cada día podemos ver reflejada en la prensa la importancia económica de la actividad de este sector. Encontramos establecimientos que se esmeran por servir a los comensales lo mejor de la gastronomía tradicional, o las últimas formas de cocina que pretender rizar el rizo de lo que ya era suficientemente bueno; profesionales locales que obtienen



premios de gran nivel por su conocimiento enológico; hoteles que se afanan por adaptar sus instalaciones a los viajeros más exigentes del momento: barras de bares que se convierten en pequeñas exposiciones de objetos comestibles que buscan la belleza plástica que puede encontrarse en sus ingredientes; bebidas de siempre que se sofistican exageradamente...

Pero este momento álgido de la hostelería segoviana tiene unos orígenes que habría

que buscar volviendo la vista atrás muchos siglos, porque viajeros han existido siempre y su necesidad de alojamiento dio lugar a la aparición de ventas, posadas y paradores. También los habitantes de la ciudad tuvieron siempre necesidad de acompañar sus vidas con vinos, con aguardientes, con licores y, por ello, hubo tabernas –incluso aquellas denominadas en los documentos “de lo bueno”– para surtir a la población de los vinos que llegaban desde Valdepeñas, de Arganda del Rey, de los viñedos que los





monjes del Parral poseían en Nieva, o de las cercanas viñas del Terminillo en la propia ciudad....

Y así fueron pasando los siglos, con establecimientos modestos, cuando no abiertamente indeseables, hasta su paulatina transformación a lo largo del siglo XX. Fue entonces cuando los viajeros



se convirtieron en turistas y el nivel de exigencia en productos, instalaciones y trato profesional hizo espabilarse a los empresarios hosteleros y buscar la manera de avanzar al ritmo de una sociedad cada vez más exigente. Surgieron entonces ofertas específicas para los visitantes, ofreciendo lo que más buscaba: la gastronomía propia de la tierra: y a las mesas fueron llegando platos con cordero, cochinito, truchas, judiones y un producto dulce diseñado para ello: el ponche segoviano.

Las barras de los bares también comenzaron a cambiar. Los camareros se uniformaron con impolutas camisas blancas, chaquetillas, lazos negros... y los camareros comenzaron también a sentir la importancia de su función social. Y las calles fueron llenándose de nombres que poca relación tenían con la vieja historia local: "Ketama" "Venecia" "La Suiza" "La Criolla" "La Meca" "Orly", "Maracaibo" "Siboney"...





A mediados de siglo, la construcción del "Gran Hotel Las Sirenas" supuso un revulsivo en las maneras de servir a los comensales en los banquetes correspondientes a grandes acontecimientos familiares o institucionales. Aquella fue una auténtica escuela de profesionales que actuó como embrión de una hostelería renovada y con una proyección más allá de los límites municipales.



Los viejos ventorros establecidos en las carreteras de entrada a la ciudad, antaño lugares de descanso de arrieros y personajes marginales, se convirtieron en atractivos merenderos en los que disfrutar de la posibilidad de comer, a veces en un jardín, platos de sencilla elaboración y gran éxito: ensaladas, embutidos y escabechados.

Y llegaron las salas de fiestas y las discotecas. Segovia se apuntó también a esta nueva demanda de la gente joven. Aparecieron grupos locales de música pop y llegaron artistas de éxito a actuar en aquellos locales. Pero también surgieron programas en directo con temas de actualidad, actuaciones y entrevistas. "Ladreda 25" –en origen "Ladreda Street" término inglés, desechado



en aquellos finales de los '60 en que todo se medía mucho- fue un lugar emblemático en unos momentos en que soplaban nuevos vientos... y los establecimientos de bebidas se convirtieron en algo más que espacios para beber y bailar.



El siglo XX finalizó sentando las bases para un nuevo tipo de entender un nuevo modelo de gastronomía, nuevas formas de elaborar las comidas... y las bebidas. Al cocinero se le dejó de denominar así y empezó a hablarse de restaurador, de jefe de cocina o de chef, pero es otra historia...

Esta exposición aglutina imágenes de algunos de esos establecimientos que aún permanecen en la memoria colectiva e incluso dando aún servicio a sus agradecidos clientes.

R.C. 2012.





MVSEO RODERA-ROBLES
Sala de exposiciones temporales

DICIEMBRE 2012 - JUNIO 2013

C/ San Agustín, 12
40001 SEGOVIA

www.rodера-robles.org

De tabernas,
ventorros, bares y
otros lugares
Segovia, siglo XX

