



PATRIMONIO y
CULTURA RURAL
Mancomunidad Embalse del Atazar



PATRIMONIO Y CULTURA RURAL

Guía visual y sonora

**Mancomunidad del
Embalse del Atazar**

VALORIZACIÓN DE RECURSOS
DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL



SECRETARÍA GENERAL
PARA EL RETO DEMOGRÁFICO

<https://patrimonioinmaterial.embalsedelatazar.es>

MANCOMUNIDAD DEL EMBALSE DEL ATAZAR

EL ATAZAR – EL BERRUECO – CERVERA DE BUITRAGO – PATONES – PUENTES VIEJAS – ROBLEDILLO DE LA JARA

www.embalsedelatazar.es

Calle Real, 47. El Berrueco. 28192

Comunidad de Madrid

Coordinación del proyecto: Sagrario Alonso y Pilar González. Mancomunidad del Embalse del Atazar

Textos y contenidos: Fran Sueiro, Cristina Vadillo (Asociación Redes Educación Patrimonio y Cultura); Javier Gómez

Fotografías e imágenes: © sus autores

Elaboración y diseño de la guía:  **Arce** Consultoría · Turismo · Comunicación

Primera edición: noviembre de 2025



Guía de Patrimonio y Cultura Rural de la Mancomunidad del Embalse del Atazar

Licencia Creative Commons, en concreto la del tipo
Reconocimiento-NoComercial-CompartirIgual que:

Permites a otros

Copiar y difundir tu obra original para cualquier finalidad, pero no la comercial; crear obras derivadas y difundirlas sin fines comerciales,

Siempre y cuando

Se reconozca tu autoría y te referencien adecuadamente, la copia y/o la difusión de la obra original no se realice con fines comerciales, la difusión de la obra derivada se haga bajo la misma licencia.

En este enlace se puede ampliar información al respecto:

<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/deed.es>

Índice

La Mancomunidad del Embalse del Atazar	3
Patrimonio y Cultura Rural, valorización de recursos del Patrimonio Cultural Inmaterial	7
El Atlas de la Memoria de nuestros pueblos	9
• El Atazar	11
• El Berrueco	15
• Cervera de Buitrago	19
• Cinco Villas	23
• Mangirón	27
• Patones	31
• Paredes de Buitrago	35
• Serrada de la Fuente	39
• Robledillo de la Jara	43
Glosario de términos	47
Música y fonoteca	53
Recursos para la transmisión	59
Para saber más	63



La Mancomunidad del Embalse del Atazar

La Mancomunidad del Embalse del Atazar, conformada por los seis municipios que se extienden en torno al mayor embalse del ámbito madrileño (El Atazar, El Berrueco, Cervera de Buitrago, Patones, Puentes Viejas y Robledillo de la Jara), atesora rincones y lugares de enorme atractivo, en los que la historia, un rico patrimonio cultural y etnográfico y una asombrosa naturaleza son los indudables protagonistas.

Nuestro entorno ha sido testigo, a lo largo del paso del tiempo, del asentamiento de diversas civilizaciones, habiéndose localizado hallazgos vinculados a la presencia de pueblos prehistóricos, prerromanos, romanos, visigodos y musulmanes.

El aprovechamiento tradicional y sostenible de los recursos naturales, desde tiempos inmemoriales, en los seis municipios que conforman la Mancomunidad, ha modelado nuestro territorio, dando lugar a unos de los paisajes mejor conservados de la región, idóneos para realizar senderismo, ciclismo y disfrutar de nuestro medio natural.

Emplazada en una zona de media montaña, en las estribaciones meridionales de la sierra de Ayllón, en el Valle Bajo del Jarama, en la Mancomunidad del Embalse del Atazar se alternan diversos ecosistemas, como encinares, enebrales, fresnedas, quejigares, pinares, jarales, cantuesares, pastizales y roquedos, que albergan en conjunto una valiosa biodiversidad, única en la Comunidad de Madrid.



Una ubicación idónea y de fácil acceso

Situada a menos de una hora de la ciudad de Madrid, la Mancomunidad del Embalse del Atazar disfruta de una ubicación privilegiada, en el norte de la comunidad, con un fácil acceso.

Son seis los municipios que integran la Mancomunidad: El Atazar, El Berrueco, Cervera de Buitrago, Patones, Puentes Viejas (conformado por cuatro pueblos: Cinco Villas, Mangirón, Paredes de Buitrago y Serrada de la Fuente) y Robledillo de la Jara. Localidades, todas ellas, que conservan íntegra su esencia rural y que albergan una infinidad de rincones y enclaves de gran valor natural y cultural.

La manera más cómoda para acceder y recorrer los diferentes municipios que integran la Mancomunidad del Embalse del Atazar es a través de la Autovía A-1 (Autovía de Burgos), ya sea viniendo desde la ciudad de Madrid y sus alrededores, o desde otras provincias o lugares situados más al norte. Una completa red de carreteras comarcales conecta los pueblos de la Mancomunidad, como se detalla en el mapa de la página siguiente.

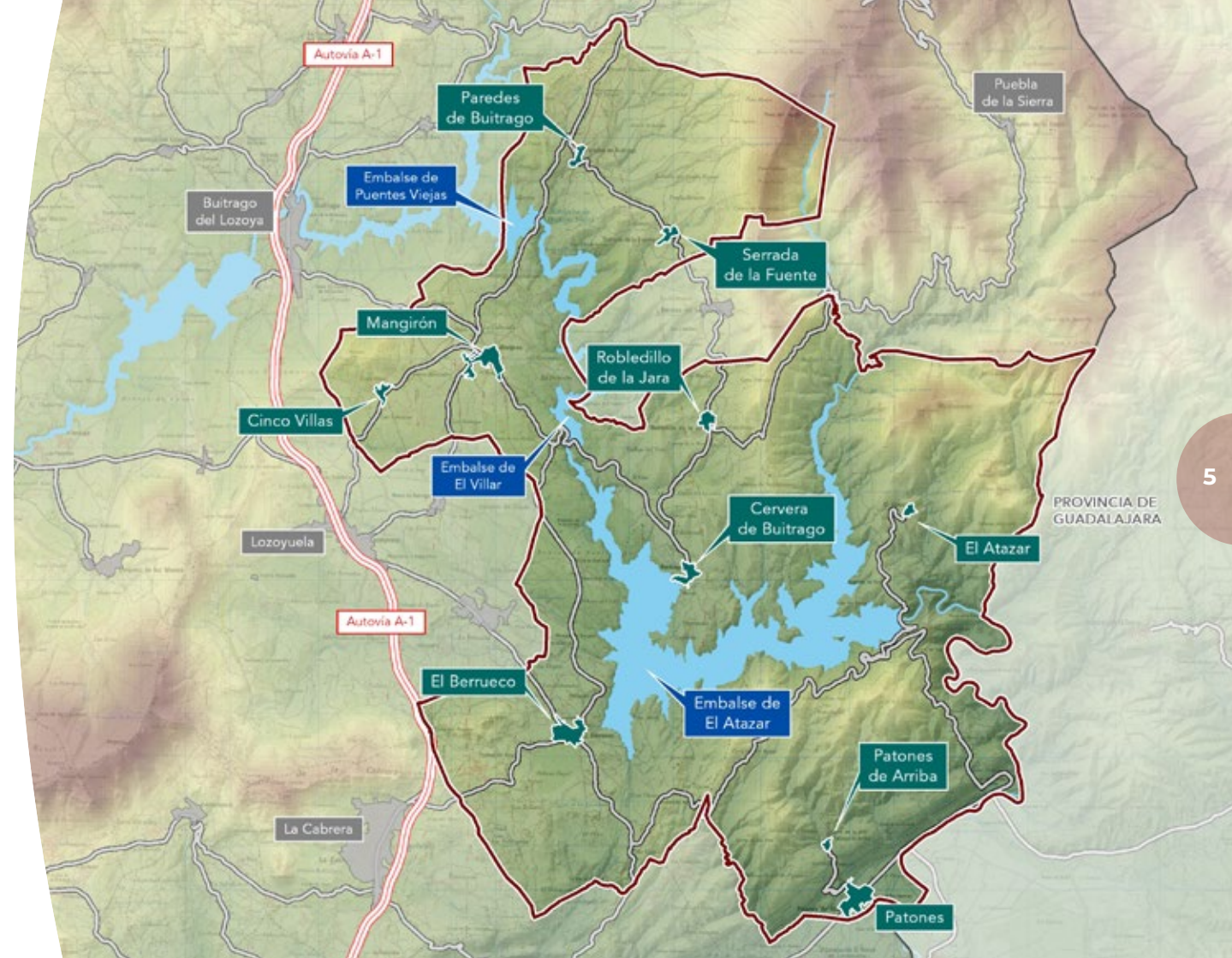
Además de para disfrutar del encanto de nuestros pueblos, como planteamos a lo largo de esta guía, tienes muchos otros alicientes para visitar la Mancomunidad del Embalse del Atazar, un destino realmente atractivo, a pesar de resultar quizás menos conocido que otros enclaves de la Comunidad de Madrid, en donde la historia, nuestro valioso patrimonio y una sorprendente naturaleza se integran a la perfección.

En nuestra página web encontrarás mucha más información de interés:

www.embalsedelatazar.es

Cómo llegar

La Mancomunidad del Embalse del Atazar se emplaza en la comarca de la Sierra Norte de Madrid, a escasa distancia de la capital. Se puede llegar cómodamente en coche por la Autovía A-1 (Autovía de Burgos) y se puede acceder, asimismo, a todos nuestros pueblos en transporte público desde la ciudad de Madrid (en autobús interurbano).





Patrimonio y Cultura Rural. Mancomunidad del Embalse del Atazar

Patrimonio y Cultura Rural, valorización de recursos del Patrimonio Cultural Inmaterial

El proyecto “Patrimonio y Cultura Rural” es una iniciativa de la Mancomunidad del Embalse del Atazar, financiada por el Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico, que busca salvaguardar los saberes, oficios, ritos y tradiciones de las poblaciones de la Mancomunidad.

Estas poblaciones incluyen Patones, El Berrueco, El Atazar, Cervera de Buitrago, Serrada de la Fuente, Paredes de Buitrago, Mangirón y Cinco Villas.

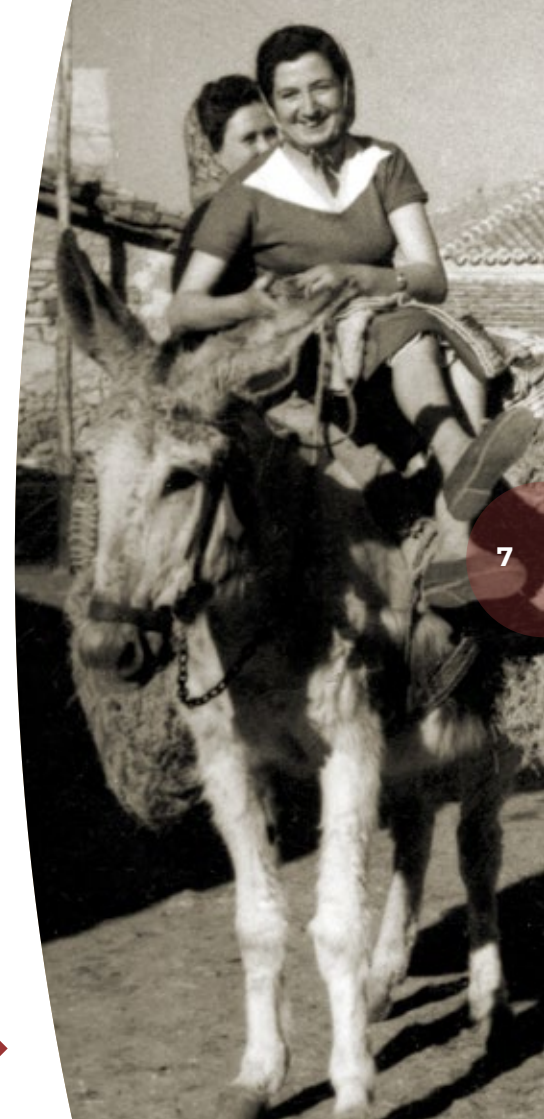
El objetivo principal del proyecto es contribuir a la preservación y transmisión del patrimonio cultural inmaterial, proponiendo metodologías y prácticas que amplíen la comunidad portadora.

Se busca no solo conocer las raíces culturales, sino también encontrar claves para una convivencia más sostenible y respetuosa con el entorno. El trabajo que se ha realizado está, además, abierto a aportaciones y reflexiones, promoviendo la revisión continua de los contenidos.

El patrimonio cultural inmaterial es esencial para el desarrollo sostenible y la diversidad cultural, y su comprensión fomenta el diálogo entre culturas. Sin embargo, este patrimonio es vulnerable, especialmente ante la globalización, la despoblación y la desvalorización de la cultura rural tradicional. Estas problemáticas han afectado a las comunidades de la Mancomunidad del Embalse del Atazar, lo que hace necesario un esfuerzo en su preservación y transmisión.

◀ Una familia trillando, en Robledillo de la Jara

Dos mujeres participando en labores agrícolas, hace unas décadas en Patones ▶





De ahí que la propuesta actúe en tres líneas de trabajo: el **conocimiento** del legado basado en las historias de vida y sus saberes, la **documentación y recopilación** de las mismas para que cualquier persona tenga acceso a este tesoro y su transmisión, especialmente a las personas más jóvenes, niñas y niños del territorio, mediante la actuación en centros educativos y la formación de docentes y técnicos municipales.

La participación de las vecinas y vecinos de los diferentes pueblos que componen la Mancomunidad ha sido fundamental en todo este proceso. Gracias a su generosidad, a su tiempo y su dedicación, se han llevado a cabo diferentes iniciativas que han permitido poner en valor recursos frecuentemente olvidados a pesar de estar todavía vivos en las memorias.

Las *Mesas de la Experiencia*, *Caminar la Memoria*, el programa educativo *¡Qué Rueden!* en los centros escolares de la comarca o las *Jornadas de transmisión del patrimonio cultural inmaterial asociado a la cultura rural* son algunas de ellas. Este proceso participativo, ha permitido, además, elaborar diferentes materiales de recopilación como el Atlas de la Memoria, la fonoteca y archivos audiovisuales, la Biblioteca o el *Cuaderno de Prácticas para la Transmisión del Patrimonio Inmaterial o De Sol a Sol: Álbum Ilustrado de la Memoria*. Todos ellos son recursos disponibles para cualquier persona interesada en conocer o trabajar con el patrimonio cultural de nuestros pueblos.

Pero, sobre todo, este proyecto pretende ser una semilla que germine y fortalezca la creación de una Comunidad Patrimonial viva, que comparte un vínculo emocional y cultural alrededor de la cultura rural, el legado y los saberes transmitidos generación tras generación. Un legado que constituye la herencia viva más importante que podemos dejar a los que nos suceden y cuyo conocimiento es fundamental para la pervivencia de estos pueblos.

◀ Las niñas y niños han desempeñado un papel esencial en el proyecto

El Atlas de la Memoria de nuestros pueblos

La investigación sobre la memoria colectiva de los habitantes de la Mancomunidad del Embalse del Atazar se ha centrado en la recopilación de testimonios de personas mayores, abarcando un periodo histórico entre los años 20 y 70 del siglo XX.

A través de reuniones semanales, durante casi dos años, en las Mesas de la Experiencia se han recogido relatos que incluyen experiencias cotidianas, tradiciones y saberes, estableciendo un vínculo significativo entre los entrevistadores y los informantes. Se ha priorizado la participación activa de las personas mayores, lo que ha fomentado procesos de cuidado mutuo y empoderamiento, permitiendo a los participantes reconocer el valor de sus conocimientos y su papel en la preservación del patrimonio cultural.

Por eso, el proceso de investigación no se limita a un enfoque etnográfico, sino que busca dar forma a una memoria colectiva que facilite la referencia de los Patrimonios Culturales Inmateriales de la Mancomunidad del Embalse del Atazar.

La recopilación de información se ha estructurado geográfica y temáticamente, considerando tanto el ciclo vital de las personas como el ciclo anual de actividades.

Hemos tratado de indagar en la memoria colectiva, escuchando y documentando lo que las personas más mayores de nuestros pueblos han querido rescatar de su infancia y juventud. Se trata de un relato en el que se entremezclan los hechos históricos con las pequeñas historias, repletas de conocimientos y saberes, pero también de emociones y visiones personales.

Este legado nos muestra una forma de habitar el medio rural que hoy se nos antoja casi inimaginable. Sin medios tecnológicos y sin servicios básicos como electricidad o agua canalizada, el día a día estaba plagado de multitud de acciones que conformaban una vida austera y humilde, pero inmensamente digna. Estas acciones cotidianas se basaban en un repertorio de conocimientos y saberes transmitidos a lo largo de generaciones, de forma oral y experimental: se aprendía escuchando y haciendo. En los testimonios recogidos, nos hablan del duro trabajo en el campo y con los animales, de sus quehaceres diarios y del transcurso de sus vidas, desde la niñez, hasta el cuidado de los más mayores. Pero también de las celebraciones, algunas de ellas religiosas y otras vinculadas con ritos ancestrales, de días de baile y fiestas.

Un ingente legado que merece la pena conservar.



Mapa de El Atazar y sus alrededores, año 1938. Fuente: Instituto Geográfico Nacional. Minutas de las ediciones del mapa 1:50.000.

Patrimonio y Cultura Rural. Mancomunidad del Embalse del Atazar

El Atazar

Por El Atazar no se pasa. Hay que ir intencionadamente esquivando la presa que lleva su nombre. En sus calles todavía resuenan los cencerros de la Botarga que recorría sus calles en el frío mes de enero y de los rebaños de cabras que poblaron antaño el municipio. Fundado en el siglo XII por grupos de pastores bajo el Privilegio de Repoblación de Alfonso VII, El Atazar obtuvo el título de villazgo en 1490. Durante el siglo XVIII, el pueblo experimentó un crecimiento significativo, con más de 200 habitantes y una gran cantidad de ganado. Sin embargo, en el siglo XIX, las desamortizaciones provocaron tiempos difíciles, con la pérdida de terrenos comunes para el cultivo y el pastoreo. A pesar de estas condiciones adversas, los habitantes de El Atazar, celebraban la vida con sencillez y fabricaban dignidad con su trabajo.

Celebraciones

La Botarga era la primera fiesta del año, el 1 de enero. Un joven, elegido por sorteo, se vestía con sayas y cencerros, persiguiendo a los niños por las calles del pueblo. Después venían los carnavales, con La Vaquilla, hecha con maderas y cuernos, cubierta por una sábana y un rabo de pelos. Los mozos la corrían antes de simular su muerte, persiguiendo a la gente y pidiendo el aguinaldo por las casas, con el que luego harían cena y baile.

En mayo se hacía el sorteo de las mayas, emparejando mozas y mozos. Los mozos enramaban entonces los balcones de sus mayas y las iban a rondar con hierros y guitarras. Después plantaban un mayo en la Plaza, un tronco enorme, que transportaban a hombros.

El Atlas de la Memoria de El Atazar



[Enlace al Atlas](#)

Celebraciones y festividades
Acontecimientos históricos
Quehaceres y oficios
Ciclo de vida
Saberes
Y... ¡mucho más!



En domingos y fiestas, hacían baile en el que se tocaba música con guitarras y posteriormente con un piano de manubrio. A lo largo de los años, el baile se realizó en diferentes lugares del pueblo, como la plaza, la Casa de la Moneda, la Casa del Cura y la Casa de la Maestra.

El 8 de septiembre se celebraba la festividad de La Virgen de Septiembre, con una misa a la que asistían los miembros de la hermandad, imponiendo multas a aquellos que no participaban. Y en Santa Catalina, el 25 de noviembre, era la fiesta grande con misa, procesión y subasta de varas en la puerta de la iglesia, seguido de rondas, bailes y bollos cocidos en los hornos.

Trabajos del campo

Como el resto de municipios colindantes, las labores del campo eran fundamentales para la supervivencia. Con yuntas de mulas se araban los tercios. En octubre se sembraba el trigo, cebada y centeno. Y ya en verano, venían las labores de siega, trilla, aventado y almacenamiento del grano. Además, cultivaban huertas y frutales.

También eran fundamentales otras labores, como el cuidado de los cerdos y su posterior matanza, base del aporte cárnico durante el año.

La extracción de miel de colmenas confeccionadas con corchos de árboles, las carboneras, la caza y la pesca -en su mayor parte furtiva- eran también recursos fundamentales para la supervivencia.

El pastoreo de cabras

En El Atazar, la mayoría de las familias criaban cabras, con rebaños que oscilaban entre ciento cincuenta y doscientas cabezas. Para la reproducción, tenían tres o cuatro machos por piara, separados de las hembras hasta el momento de juntarlos.

Los machos tenían diferentes nombres según su edad y condición, chivos: los más pequeños, rihuegos: de lechal a adulto, primales: adultos capados y cojudos: los sementales. Las hembras se destinaban a la cría, mientras que los machos se vendían.

Cada familia pastoreaba a sus cabras. De pastores iban a veces desde edades muy tempranas. Llevaban mantas gruesas de lana para protegerse del agua y del frío.

Sin embargo, durante el tiempo que duraba la siega, las cabras se pastoreaban de forma comunal, en lo que se denominaba la Cabrá, aportando cada familia días de pastoreo en proporción al número de animales que tuvieran. La Cabrá comenzaba el 30 de junio, día después de San Pedro, en la que se conocía como la mañana de los rebaños. Cada familia llevaba sus rebaños al pueblo y una o varias personas asignadas por el ayuntamiento contabilizaba las cabezas de cada rebaño, para poder cobrar los impuestos. Después de juntar todas las cabras en la plaza, machos y hembras mezclados, se dividían en dos grandes rebaños de unas mil o mil doscientas cabezas cada uno.



La Cabrá

Desde la plaza cada uno de los rebaños se iba uno hacia el cerro Antón Cabeza y otro hacia Peña Rubia. Tres o cuatro personas, hombres normalmente, los acompañaban. Pero ya desde la primera noche sólo se quedaban dos pastores con cada uno de los rebaños.

Los pastores pasaban el día y la noche al raso y llevaban una sartén con la que se hacían un torrezno y con la grasa de freírlo se preparaban una sopa añadiendo agua y pan. A veces cazaban algún conejo y lo cocinaban en la sartén, con la propia pringue del torrezno.





Mapa de El Berrueco y sus alrededores, año 1946. Fuente: Instituto Geográfico Nacional. Minutas de las ediciones del mapa 1:50.000.

Patrimonio y Cultura Rural. Mancomunidad del Embalse del Atazar

El Berrueco

Su propio nombre hace referencia a las elevaciones graníticas que le rodean. Fundada entre los siglos X y XI, dentro de las dinámicas de repoblación de los territorios limítrofes al dominio árabe, era una de las aldeas de la Villa de Uceda. Pasó a ser propiedad de la Corona y posteriormente se independizó proclamándose villa a finales del siglo XVI. De esta época son el Rollo de la Justicia y la Picota, que han sido desplazados de ubicación en varias ocasiones y que manifiestan un símbolo de jurisdicción penal de esa época. En las desamortizaciones del siglo XIX buena parte de las tierras de pastos y cultivos quedaron en manos de la Sociedad de Vecinos, constituida a tal fin y del Ayuntamiento, que consiguió quedarse con la propiedad de la Dehesa Boyal.

La Dehesa

Es una de las dehesas mejor conservadas de la Sierra Norte de Madrid y motivo de orgullo para sus vecinos, reflejando también la importancia del ganado en la historia del pueblo, tanto el lanar como el vacuno, que pervive en la actualidad.

Casi todas las familias tenían vacas y en torno al 7 de mayo llevaban sus vacas al pasto de la Dehesa y al entrar por un zarzo, un representante del ayuntamiento registraba cuántas vacas llevaba cada uno para el pago de impuestos correspondiente. Los niños y jóvenes se congregaban para presenciar este acontecimiento, subiéndose a las paredes para tener una mejor vista.

Antes de trasladar las vacas a la Dehesa, debían cortarles las puntas de los cuernos, utilizando un serrucho en las vacas más viejas y cortando más trozo en las novillas, para evitar heridas en peleas. Las puntas de los cuernos eran un juguete codiciado para los niños.



El Atlas de la Memoria de El Berrueco



[Enlace al Atlas](#)

Celebraciones y festividades
Acontecimientos históricos
Quehaceres y oficios
Ciclo de vida
Saberes
Y... ¡mucho más!

Las vacas permanecían en la Dehesa hasta junio o julio, regresando durante la siega y luego siendo llevadas a los prados hasta agosto, para volver a la Dehesa hasta el 2 de febrero.

Entre febrero y mayo, mientras los pastos de la Dehesa estaban reservados, se realizaban tareas como esmoñigar y limpiar las regueras. Durante el invierno, las vacas eran llevadas a las cuadras por las noches y se les alimentaba con una mezcla de paja y harina de algarrobas. Los ganaderos se encargaban de mantener limpias las fuentes-bebederos y arreglar los portillos, con la participación de gran parte del pueblo en estas labores a través de la cendera organizada por el ayuntamiento.

Carnaval y Cuaresma

Entre las fiestas no religiosas, las vaquillas de carnaval, el entierro de la sardina y la colocación de El Mayo en la plaza, son las más representativas.

Y entre las religiosas, el día de Las Candelas, San Marcos, La Asunción de la Virgen o Santo Tomás, eran las más representativas. Sin embargo, la Navidad, La Semana Santa y el día del Corpus gozaban de gran importancia.

El Miércoles de Ceniza, día en que todos acudían a la iglesia para recibir la ceniza marcaba el inicio de la Cuaresma. Durante este período, que va desde el Miércoles de Ceniza hasta el Domingo de Pascua, se prohibía bailar y comer carne los viernes, a menos que se pagara una bula a la iglesia. El Domingo de Ramos marcaba el inicio de la Semana Santa y se recogían ramos de romero, laurel u olivo, para bendecirlos.

En el Miércoles Santo, las mujeres de la localidad se encargaban de hacer un monumento en la iglesia, colgando colchas y sábanas para crear un altar de tres escalones, donde se colocaba el sagrario en el escalón más alto y velas y flores en los otros dos. Durante los días desde el Jueves Santo hasta el Domingo de Pascua,

los Santos eran cubiertos con paños morados y las campanas no se tocaban, en su lugar los chicos utilizaban carracas para anunciar las horas y convocar a los oficios.

Las bodas de antes

Antiguamente, las bodas solían durar varios días, incluyendo preparativos y celebraciones. En los días previos a la boda, se realizaban diversas tareas como la recolección de leña para cocinar la comida del banquete, la preparación de platos, cubiertos, mesas y sillas prestadas de varias casas, la caza de liebres, perdices o conejos y el sacrificio de cabritos o corderos para la comida. Las mujeres de la familia se encargaban de cocinar, hornear pan, bollos y tortas, mientras que los hombres eran los responsables de conseguir la leña y la carne.



[Bodas de antes](#)

El día de la boda comenzaba con un desayuno de chocolate, bollos y bizcochos, seguido por el novio yendo a buscar a la novia a su casa para dirigirse juntos a la Iglesia, acompañados por invitados que a veces tocaban guitarras en el camino. Durante la misa, se realizaba un ritual llamado yugo, donde los novios recibían bendiciones con un velo sobre sus cabezas. Tras la ceremonia, en la casa se celebraba el banquete con todos los invitados, incluyendo al cura. Por la tarde, la mayoría de los invitados se retiraba a sus quehaceres para regresar más tarde a la cena.

Después de la cena, se bailaba con la novia mientras se cantaban canciones y se tocaba la guitarra. La novia debía bailar con cada invitado que le obsequiaba algo, como dinero o una gallina. En caso de que la novia necesitara descansar, alguien bailaba en su lugar.





Mapa de Cervera de Buitrago y sus alrededores, años 1938 y 1946. Fuente: Instituto Geográfico Nacional. Minutas de las ediciones del mapa 1:50.000.

Patrimonio y Cultura Rural. Mancomunidad del Embalse del Atazar

Cervera de Buitrago

La construcción de la presa de El Atazar, en los años 60, modificó el paisaje y la forma de vivir de los vecinos de este municipio, que anteriormente vivían de la agricultura, ganadería y recursos primarios. Quedaron anegados por las aguas las mejores huertas y pastos, desapareció el río como fuente de recursos y el desvío de la carretera cambió las distancias de comunicación. A cambio surgieron otras oportunidades como el turismo, el aprovechamiento náutico del embalse y los empleos derivados de esta infraestructura hidráulica.

Abundan en la memoria de las cerverñas los relatos sobre el trabajo en el campo, los cultivos de las huertas, los linajes y los viñedos, tiempo atrás. Muchas fueron también de pastoras, con las ovejas y las cabras desde bien niñas. Y alternaban estos trabajos, ya adultas, con el mantenimiento de la casa y la crianza de los niños, a los que a menudo llevaban consigo, desde bebés, a las tareas.

La Porcá

Se trataba de una labor de pastoreo colectivo en el que participaban todas las familias que criaban marranos.

A primeros de año se organizaban entre los vecinos para sacarlos a pastar todos juntos. La porcá les tocaba uno o dos días cada cierto tiempo (quince o veinte días) a razón de los gorrinos que tuvieran. Los sacaban desde por la mañana hasta por la noche, aprovechando bien las horas de luz. Tenían que traerlos cuando se había puesto el sol y no antes, porque si no los vecinos se enfadaban y les hacían ir otro día. Eso era porque, mientras los cerdos estaban fuera, la gente llevaba a cabo otras labores del campo, como escardar.



[La Porcá](#)

El Atlas de la Memoria de Cervera de Buitrago



[Enlace al Atlas](#)

Celebraciones y festividades
Acontecimientos históricos
Quehaceres y oficios
Ciclo de vida
Saberes
Y... ¡mucho más!

Era importante que cuando regresara la piara, cada dueño tuviese las puertas de las cortes abiertas porque si no se escapaban y luego era difícil encontrarlos. De porqueras o porqueros iban a menudo niñas y niños, a veces acompañados por un adulto. También a los hijos o hijas más mayores les tocaba esta tarea.

La cría de los marranos era fundamental en una economía de subsistencia, en la que la carne de la matanza se conservaba durante casi un año. La gente compraba los cerdos en alguna de las ferias de ganado de la zona: Buitrago, Montejo, Torrelaguna, Turégano o Uceda y los traían en los serones.

Los compraban recién destetados y los criaban hasta el invierno siguiente. Había cerdos que engordaban más que otros, porque algunos tenían mala boca, así luego algunas matanzas eran mejores que otras.

El invierno lo pasaban en la corte alimentados por cosas de la huerta: patatas, calabaza, berza, centeno molido y también moñigos de mulas o moñigas de vacas. Todos los deshechos se aprovechaban. Cuando llegaba la primavera, llenaban sacos con hierbas del campo que cortaban para ellos, cogían sonjeras, achicorias, ozicones, lecheras, regordillo...

Luminaria y Navidades

Uno de los momentos más importantes del año en Cervera era la época navideña. La noche de Nochebuena iban los niños y las niñas a cantar villancicos por el pueblo, les daban como aguinaldo algo de dinero, nueces, castañas, almendras, etc.

Los mozos y las mozas iban al baile, al salón del antiguo ayuntamiento y después iban a la Misa del Gallo. Recuerdan que era frecuente que los mozos para bromear llevaran a la misa un gallo y le hicieran cantar.

Para el día de Navidad, en muchas casas, se criaba un pollo que se mataba y guisaba.

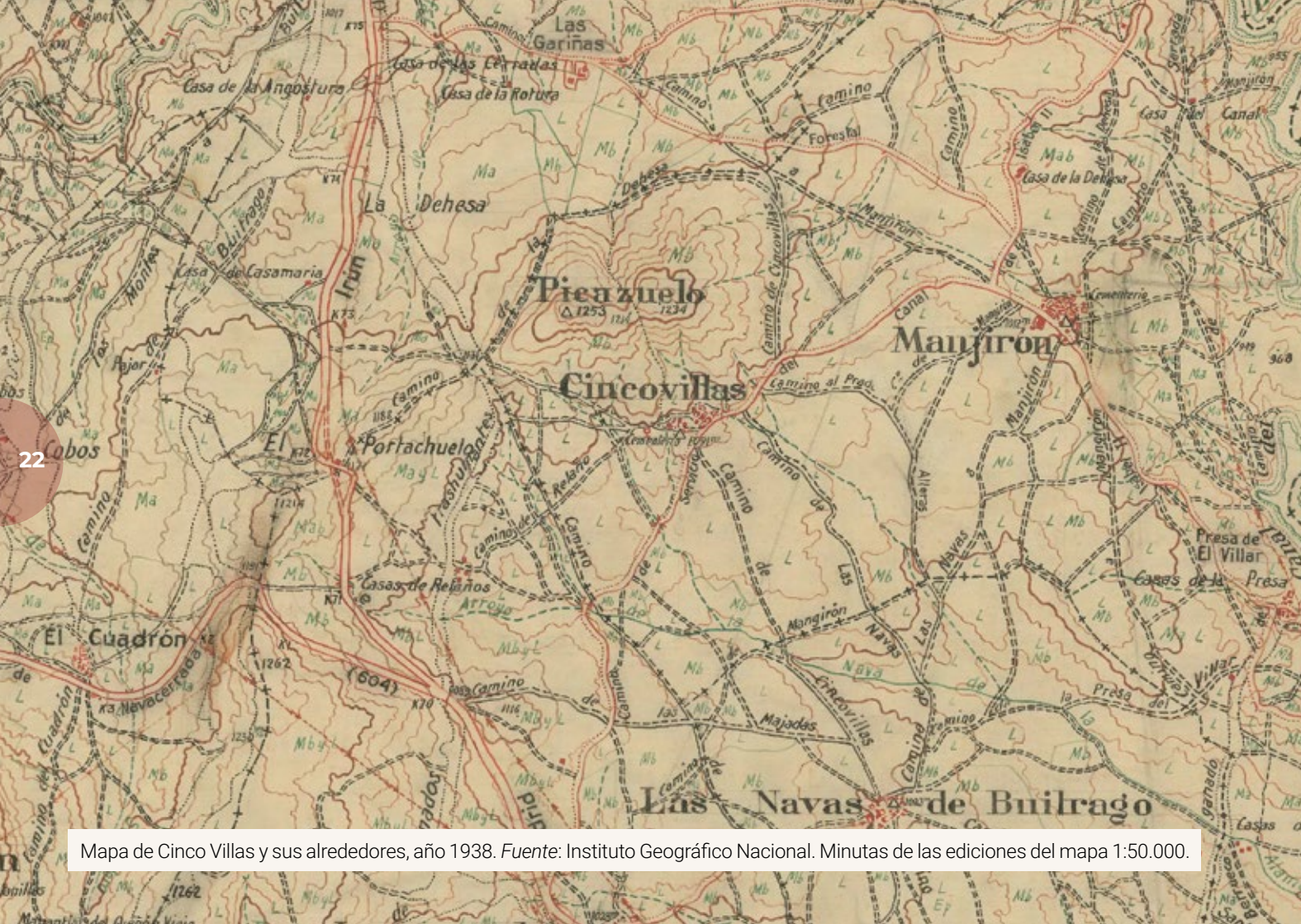
En San Silvestre, 31 de diciembre, cada cual cenaba en su casa y después de la cena comían las doce uvas. Tras cenar, iban a la iglesia a rezar el rosario. Desde la iglesia iban con el cura y el mayordomo de la hermandad que portaba un farol encendido hasta las eras. Una vez en las eras, sobre las diez o las once de la noche, con el farol del mayordomo, se encendía la luminaria. La costumbre de la luminaria en Nochevieja, todavía se mantiene.

La leña para la luminaria la preparaban los mozos a lo largo de las semanas anteriores, en los tiempos libres de trabajo, normalmente los domingos.

La madrugada del 31 de diciembre al 1 de enero, desde la luminaria, los mozos iban a cantar el aguinaldo. No se acostaban y la gente en sus casas tampoco dormía apenas, porque se les podía escuchar cantando y gritando para felicitar el año. Primero iban a cantar por todas las casas habitadas. Después de hacer la ronda, ya por la mañana, iban a recoger el aguinaldo. Recogían para los mozos y para el Niño. El de los mozos era un trozo de chorizo, tocino y algo de dinero mientras que el aguinaldo del Niño eran principalmente huesos y tocinos. Luego, ese mismo día, el mayordomo subastaba el aguinaldo del niño en el Ayuntamiento. A la subasta iban los hombres, que llevaban para beber una arroba de vino.

El día 1 se consideraba la Fiesta de Los Mozos y el aguinaldo que habían recabado para ellos lo comían todos juntos, también en el Ayuntamiento. Las mozas, sin embargo, estaban excluidas de esta fiesta.

La noche de Reyes había baile y las niñas y los niños dejaban los zapatos en las ventanas. A la mañana siguiente, cuando se despertaban, encontraban calderilla, naranjas o algún caramelo que los Reyes Magos les habían puesto.



Mapa de Cinco Villas y sus alrededores, año 1938. Fuente: Instituto Geográfico Nacional. Minutas de las ediciones del mapa 1:50.000.

Patrimonio y Cultura Rural. Mancomunidad del Embalse del Atazar

Cinco Villas

Ligado a Mangirón desde mediados del siglo XIX, la sencillez y austeridad que marcó la vida del pueblo, con una economía de subsistencia provocó que las costumbres y formas de hacer más antiguas perduraran en el tiempo, desde las rondas y bailes hasta los trabajos y formas de hacer en las casas, llegando sus recuerdos muy vivos a nuestros días.

No tenía un ayuntamiento propio. A la escuela iban andando a Mangirón, con la merienda que calentaban en casas de amigos o familiares. Esto, junto a las necesarias tareas del campo, originó que muchos de sus vecinos fueran poco a la escuela hasta que, a mediados del siglo XX, se construyó el edificio destinado a tal uso y que actualmente alberga el consultorio médico.

La Iglesia no tenía campanas, así que para llamar a misa, anunciar la llegada del herrero, o convocar a la participación en cenderas, se tocaba un rail de hierro.

Su cercanía a Lozoyuela, municipio con más población y recursos, hacía que se dirigieran allí para vender huevos y excedentes del campo.

Bailes, rondas y vaquillas

En Cinco Villas, existían dos tradiciones festivas importantes: la celebración de la vaquilla durante el Carnaval y la festividad del Mayo. Durante la época del Carnaval, los mozos recorrían las casas pidiendo cintas y pañuelos para vestir a la vaquilla, una estructura de madera con dos cuernos, que era adornada con estos elementos. El martes gordo era un día festivo en el que los mozos pedían el aguinaldo, recorriendo diferentes lugares y recibiendo principalmente patatas, huevos, tocino y chorizo.

El Atlas de la Memoria de Cinco Villas



[Enlace al Atlas](#)

Celebraciones y festividades
Acontecimientos históricos
Quehaceres y oficios
Ciclo de vida
Saberes
Y... ¡mucho más!



Por la noche, se corría la vaquilla en la plaza del pueblo, seguida de baile y la celebración de una cena comunitaria, a la que asistían desde los niños a los más mayores. En 1955, estas tradiciones fueron interrumpidas, pero han sido retomadas por los vecinos recientemente.



[La Vaquilla](#)

En cuanto a la festividad del Mayo, los mozos solían ir a buscar un pino alto para colocarlo en la plaza del pueblo, adornándolo con naranjas. Se realizaba un sorteo de las mozas, que eran asignadas a un mozo. Entonces, se enramaban los balcones de las mozas y se organizaban bailes durante todo el mes, en los que cada mozo bailaba con la moza que le había tocado en suertes.

Había bailes todos los domingos, menos en la cuaresma y se organizaban en un salón pegado a la fragua, al lado del terreno conocido como El Curato, propiedad de la Iglesia. Bailaban con un piano de manivela u organillo que tenía diferentes piezas, de pasodoble, de jota... Era alquilado en Sieteiglesias y el alquiler lo pagaban entre los mozos.

Las fiestas grandes del pueblo son en honor a San Roque, a mediados de agosto. En la víspera, rondaban por la noche después de cenar, tocaban las guitarras, las bandurrias, la botella de anís y cantaban. El propio día de la fiesta, bien temprano, los músicos recorrían el pueblo haciendo el toque de diana, acompañados ya por muchos vecinos que salían a la calle.

La Matanza

Otro de los acontecimientos más importantes del año era la matanza de cerdos, que permitía proveer de carne para todo el año y que constituía no solo unas jornadas de trabajo, también de encuentro y disfrute. Se hacía desde mediados de diciembre hasta finales. Había quienes hacían dos matanzas.

El primer día de matanza por la mañana cogían al gorrino, le agarraban al salir de la cuadra de la papada con un gancho de hierro y entre unas cuantas personas lo subían a la mesa para sacrificarlo. Le sacaban la sangre, la ponían en un cubo e iban echándole un poco de sal y removiendo con un cucharón de madera para evitar que cuajase.

Chamuscaban al animal con retamas, tomillo o rastrojo y lo rascaban con una teja para quitar los pelos y dejarlo limpio. El alguacil, que estaba sobre aviso, iba a pesarlo con una romana y según el peso del animal tenían que pagar más o menos dinero al ayuntamiento.

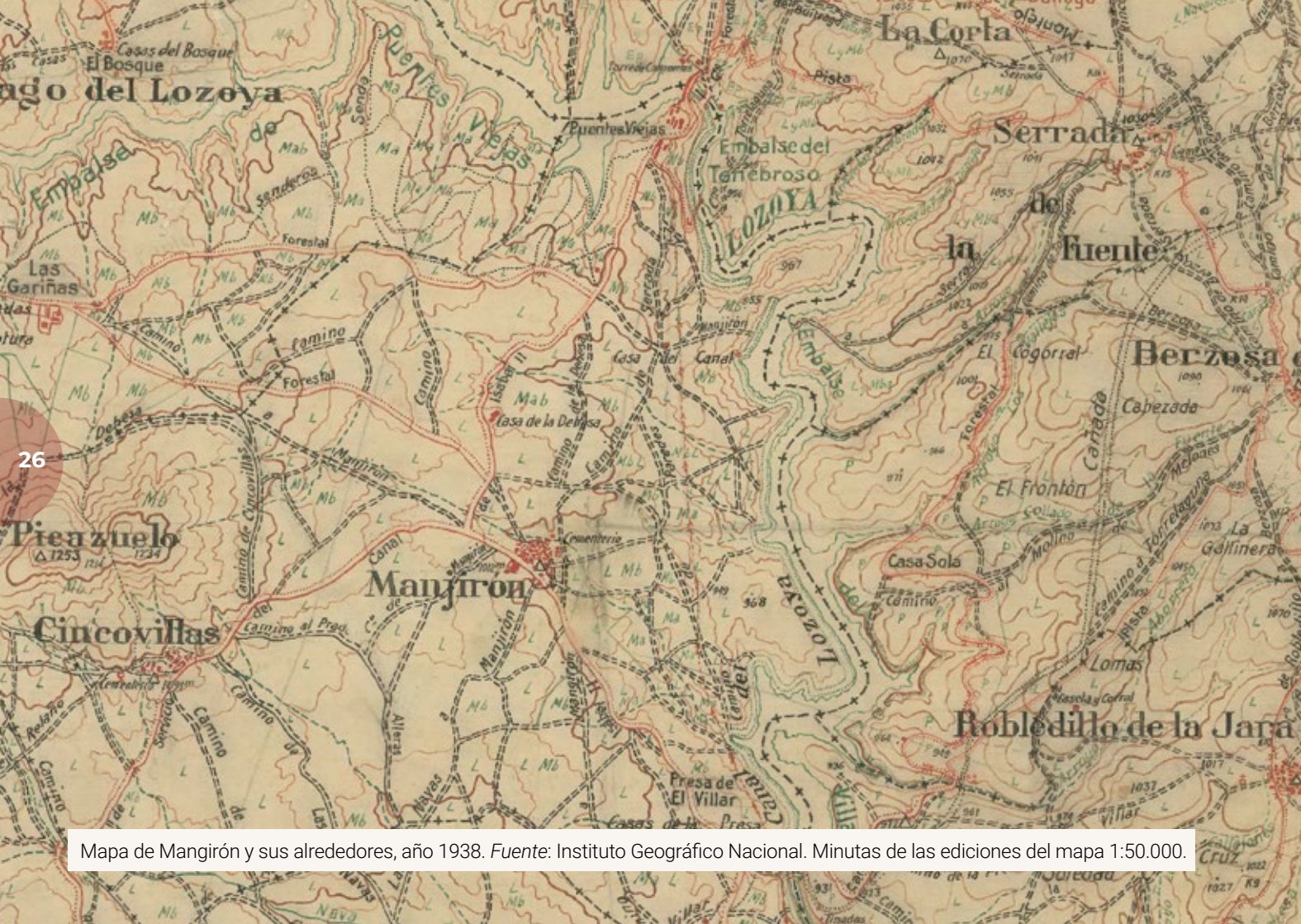
Las mujeres iban a lavar las tripas a la Fuente La Araña. Allí las iban partiendo a la medida que se quisiera y se lavaban ya partidas y dadas la vuelta.

Las morcillas eran lo primero que se elaboraba. La noche anterior habían picado las cebollas y las habían dejado en la artesa con sal. Por la mañana se les quitaba el agua y se le añadía la sangre, el pimentón, el arroz cocido, la manteca y la sal. El segundo día desayunaban sopa de morcillas, morcillas fritas o asadas, aprovechando alguna morcilla que se hubiese reventado y la sangre frita e hígado. Se descolgaba el cerdo y, poniéndolo sobre la mesa estirado, lo descuartizaban.

Los chorizos y las butagueñas se terminaban de hacer el tercer día, rellenando las tripas. Antes de aparecer la máquina se rellenaban con embudos y las mujeres embutían con la mano mientras con una aguja iban pinchando la tripa para quitar el aire.

El adobo se preparaba entre el segundo y tercer día, llevaba agua, pimentón, sal, orégano, ajos machacados. Gran parte de la carne adobada la solían freír y poner en la olla con aceite y manteca. La carne de la olla tenía que durar mucho tiempo, hasta la siega al menos.





Mapa de Mangirón y sus alrededores, año 1938. Fuente: Instituto Geográfico Nacional. Minutas de las ediciones del mapa 1:50.000.

Patrimonio y Cultura Rural. Mancomunidad del Embalse del Atazar

Mangirón

Pueblo de tradición agrícola y ganadera, a finales del siglo XIX, comienzan las obras de diferentes infraestructuras hidráulicas en el municipio, cobrando especial importancia la Presa de El Villar. Su construcción y su puesta en marcha proporcionó puestos de trabajo e ingresos a gran parte de las familias, relegando en numerosas ocasiones al sector primario como una forma complementaria de obtener recursos. Posteriormente, ya en el siglo XX, sucedió lo mismo con la presa de Puentes Viejas, cuya construcción comenzó en 1914 aunque se vio paralizada por la Guerra Civil y finalizó en 1940.

Estas obras permitirían dotar al pueblo de avances tecnológicos que tardarían mucho más en llegar a pueblos vecinos como la luz, el agua corriente o el teléfono. Generaron también sendos poblados al lado de las dos presas, en los que vivían algunos obreros del Canal Isabel II, teniendo incluso su propia escuela.

A pesar de los puestos de trabajo obtenidos en el Canal de Isabel II, los vecinos mantuvieron las tareas agrícolas y ganaderas. No había invierno sin matanza, la mayoría de las casas tenían marranos y gallinas para la obtención de huevos. Tuvo también gran importancia el ganado vacuno, que aún persiste hoy en día con explotaciones en extensivo.

Las escuelas

La primera escuela que recuerdan las personas mayores de Mangirón estaba en el actual Centro Cultural. Luego se trasladó a la Portizuela, dónde está la actual farmacia. Hablamos de los años cuarenta, en plena posguerra y dictadura franquista. Esa primera escuela tenía al lado la casa de la maestra. Allí iban niñas y niños de los seis a los catorce años. Entraban a primera hora de la mañana, entre las nueve y las diez y empezaban la

El Atlas de la Memoria de Mangirón



[Enlace al Atlas](#)

Celebraciones y festividades
Acontecimientos históricos
Quehaceres y oficios
Ciclo de vida
Saberes
Y... ¡mucho más!

jornada cantando el Cara al sol con la mano levantada. Salían a la una del mediodía, iban a comer y luego volvían.

La escuela tenía una única aula, cada niño tenía su pupitre y cada pupitre tenía un agujero para la tinta. El espacio fue cambiando con el tiempo. Al principio no tenían ningún sistema calefactor, por lo que los alumnos tenían que llevar a clase unas latas con brasas cubiertas de ceniza para calentar el aula. Luego hicieron una chimenea y podían caldear el espacio y estar más calentitos.

Había un encerado grande y negro dónde la maestra escribía con tiza las tareas que cada cual iba haciendo en su cuaderno. Así aprendían a leer, escribir y las cuatro reglas: sumar, restar, multiplicar y dividir. Las niñas mayores, con 13 o 14 años, también daban clases de costura y aprendían a hacer manteles o juegos de sábanas.

Además de la escuela de Mangirón también estaba la de Puentes Viejas, iban a esa escuela las hijas y los hijos de los canaeros, que era como apodaban a los empleados de El Canal de Isabel II y sus familiares. A esta escuela iban niñas y niños de los tres a los catorce años. A la escuela de Puentes Viejas acudían niños y niñas de otros pueblos y poblados. Los de Paredes de Buitrago iban andando mientras que los del Villar y otras casillas de El Canal iban en un camión que llamaban La Saba. Era un camión abierto por atrás con bancos a los lados que los domingos los llevaba también a misa y a hacer la compra a Mangirón. Eran en torno a 20 entre alumnas y alumnos. Los que no vivían en el propio Puentes Viejas solían llevar una tartera con comida y algunas acudían a calentarla a casas de familiares o conocidos. Las escuelas dejaron de funcionar en los años 70, acudiendo entonces al colegio de Lozoyuela.

Calabazas y vaquillas

Una de las celebraciones más peculiares venía asociada a la noche de difuntos y a la de todos los santos. A la noche del 31 de octubre la llamaban "La noche de la

calavera". En esa noche vaciaban calabazas de sus propias huertas, las hacían ojos y boca y les ponían una vela en el interior. Las calabazas las colocaban en sitios de penumbra para asustar.

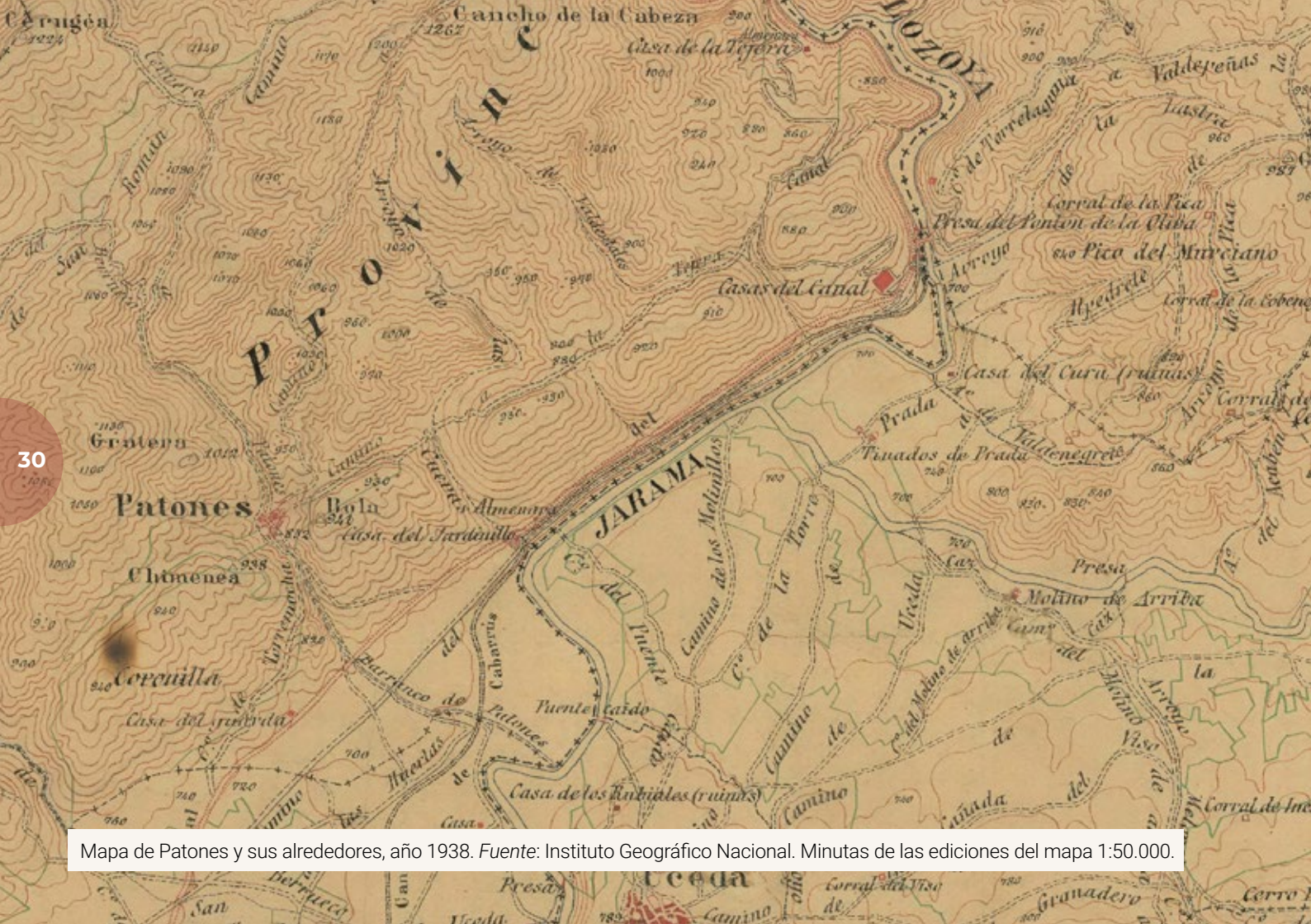
La noche del 1 de noviembre era la llamada "Noche de las lámparas". En las casas solían poner en un tazón con agua y aceite un corcho con una mecha a modo de lamparita, de modo que el pueblo entero quedaba iluminado por pequeñas lucecitas. una lamparita (pequeño corcho con una mecha) por cada difunto de la familia.

Típica en esta época era la elaboración de puches, una papilla con harina tostada, leche, azúcar y un chorrito de anís. Por encima se le ponían picatostes de pan frito.

Durante el carnaval, la tradición de la Vaquilla tenía gran importancia. Se perdió en los años 90, pero treinta años después, los vecinos han conseguido recuperarla. Había tres vaquillas, la de los mozos, la de los chicos y la de los niños, siendo la de los mozos la más grande.

Para el Domingo Gordo (domingo de carnaval) las mozas ya habían vestido las vaquillas, poniéndoles sobre la estructura de palos, primero una sábana blanca y después pañuelos con estampados coloridos, escarapelas en el lomo y cintas en el rabo. La vaquilla salía también el lunes, visitando los pueblos y poblados vecinos.

El Martes Gordo era un día de fiesta y no se trabajaba. En la plaza, dónde había mucha gente, corrían la vaquilla que intentaba pillar a unos y otros y la gente la increpaba. Tras un rato corriendo la vaquilla daba tres vueltas al ayuntamiento, alguien pegaba tres tiros al aire y la vaquilla "se moría" tumbándose en el suelo. "Muerta" la vaca se bebían su sangre, una limonada que preparaban los hombres en cántaras o barreños a base de vino, casera y frutas. Finalizaban la fiesta cenando lo que habían recogido de aginaldo, normalmente chorizo, tocino y huevos y tortillas, torreznos y ensalada de escabeche que las madres preparaban.



Mapa de Patones y sus alrededores, año 1938. Fuente: Instituto Geográfico Nacional. Minutas de las ediciones del mapa 1:50.000.

Patones

Hablar de Patones es hablar de las leyendas sobre un pueblo escondido y recóndito. Desde la Edad de Piedra, con restos de presencia en la Cueva del Reguerillo, pasando por los restos de un castro prerromano que luego se convertiría en una pequeña ciudad romana, o por el poblado pastoril que en el siglo XIII rodeaba la Ermita del Cerro de la Oliva.

Patones de Arriba fue habitado en el s. XVI, por una familia de cabreros provenientes de Uceda, de quien dependen hasta 1769, hasta la obtención del título propio de aldea independiente. De estos años viene la leyenda de la existencia de un rey propio en el municipio, figura que en realidad tenía un cariz más organizativo y representativo y que se parecía más a la de un alcalde o un juez de paz, dedicado a resolver pequeños litigios y a representar a este grupo de familias ante su lejanía de Uceda.

Los relatos compartidos por las personas mayores de Patones se dividen entre aquellos que transcurrieron en Patones de Arriba y los que ya se refieren a Patones de Abajo.

De Patones de Arriba son muchos de los recuerdos relativos a la infancia, ya que muchas de ellas nacieron y pasaron allí su primera niñez. Este entorno que ahora se nos antoja increíble y hermoso fue el escenario de sus primeros juegos y carreras, pero también de una dura vida de subsistencia, con suelos pedregosos y poco fértiles y con tierras cultivadas con enormes esfuerzos, de las que se obtenían cereales y legumbres y por las que pastaban cabras y ovejas principalmente, como atestiguan los numerosos tinados y arrenes que todavía se conservan y que servían de cobijo a los rebaños.

El Atlas de la Memoria de Patones



[Enlace al Atlas](#)

Celebraciones y festividades
Acontecimientos históricos
Quehaceres y oficios
Ciclo de vida
Saberes
Y... ¡mucho más!

Patones de Abajo

La construcción de las primeras viviendas en lo que ahora es Patones de Abajo se dio a partir de los años 50 y estuvo motivada por la búsqueda de mayor comodidad en el día a día: estaba más cerca de la carretera, pasaba el coche de línea y las tierras más ricas para el cultivo tanto de cereal y leguminosas como de huertas estaban más próximas. Y es que hasta finales del S.XIX el término de Patones era muy reducido y estaba concentrado en torno a Patones de Arriba. Sin embargo, a lo largo de la primera mitad del s. XX el término fue ampliándose, especialmente hacia Uceda y Torremocha gracias a la compra conjunta de terrenos por parte de un grupo de vecinos en 1907 en una operación conocida como "los terrenos de la compra" y a la nueva delimitación del término municipal de Patones que se produjo a mitad del s. XX.

La construcción del pueblo de Patones de Abajo fue también un ejemplo de trabajo común, ya que edificios como la escuela, la casa de la maestra, el ayuntamiento, el salón o la iglesia fueron levantados entre todos.

Máscaros y mascaritos

Además de las vaquillas, que como en otros pueblos se sacaban en carnaval, en Patones había la costumbre de los máscaros. El Domingo y Martes de Carnaval desde las niñas y los niños a las personas adultas se disfrazaban con el objetivo de no ser reconocidos. Era lo que llamaban máscaros y mascaritos. Esta tradición continuó a pesar de la prohibición de celebrar carnavales durante el franquismo. Empezó a perderse en los años 60, cuando las vecinas y vecinos bajaron a Patones de Abajo o emigraron a Madrid y alrededores.

Muchas mujeres se disfrazaban de hombres, poniéndose medias en la cara para no ser reconocidas, pintándose bigotes con el tizón de la lumbre y rellenando de paja los pantalones, que se ataban a los tobillos.

Las lavanderas

Una de las actividades a las que las mujeres dedicaban tiempo y esfuerzo era a lavar la ropa, ya que no existían lavadoras y todo se tenía que hacer a mano. Algunas de ellas, incluso, lavaban para otras personas, consiguiendo con ello alimentos o un dinero extra.



🔗 Lavanderas

En Patones de Arriba tenían dos sitios dónde lavar, el lavadero que se hizo en 1906 y el arroyo. En el lavadero estaban de pie y frotaban la ropa contra las piedras que ya estaban preparadas para eso. Uno de los pilones se usaba para lavar y otro para aclarar. Cuando bajaron a Patones de Abajo, muchas lavaban debajo del puente que hay camino de las huertas. Otras mujeres ocasional o regularmente lavaban en sus propias casas utilizando barreños o pilas.

Llevaban la ropa sucia en un barreño o canastillo. Lo primero que hacían era ponerle agua y jabón. Lo que estaba muy sucio lo dejaban a un lado, con jabón, ablandando. Después de enjabonada y restregada, aclaraban y tendían la ropa. Tendían en cuerdas que ponían entre los árboles, en las paredes de las eras o en las zarzas. La ropa de color la dejaban secar sin más y la blanca la regaban periódicamente con agua y jabón.

Mientras lavaban hablaban y cantaban canciones, aquellas que estaban de moda entonces, de Juanito Valderrama, de Conchita Piquer, de Manolo Escobar...

Durante la posguerra no hicieron jabón, porque casi no manejaban aceite y las grasas las usaban íntegramente para cocinar. Volvió a hacerse cuando mejoró un poco la situación, utilizando sebo y sosa. Se acuerdan de darle vueltas y si no se quedaba cuajado en un día lo dejaban para el día siguiente.





Mapa de Paredes de Buitrago y sus alrededores, año 1941. Fuente: Instituto Geográfico Nacional. Minutas de las ediciones del mapa 1:50.000.

Patrimonio y Cultura Rural. Mancomunidad del Embalse del Atazar

Paredes de Buitrago

Las calles en cuesta de este pequeño pueblo esconden algunos de los vestigios mejor conservados de la arquitectura popular serrana. Hornos semicirculares adosados a las casas, cachimanes para guardar los carros, paredes construidas en seco, piedras sobre piedras, cortes donde antaño guardaban a los marranos...

Fue también el pueblo más castigado de la guerra: evacuado casi en su totalidad, pocos vecinos permanecieron en su hogar entre los intermitentes bombardeos. En el municipio permaneció estable el llamado *Frente del Agua*, posiciones de ambos bandos en su pugna por el agua que abastecía a la capital.

Este macabro acontecimiento de la Historia, marcó profundamente el pueblo, cuya iglesia fue derruida. Aún conservan algunas casas, marcas de morteros posteriormente reparadas y aún cuentan las más mayores como en la ladera están las cuevas de La Corta donde iban a refugiarse.

Sin embargo, puede más el afán de supervivencia y en la posguerra, todo continuó con ingentes esfuerzos de retomar la normalidad. Regresaron familias que habían buscado cobijo en los pueblos de los alrededores. Algunas tuvieron que alojarse en la Casa de la Maestra y en casas de vecinos mientras reconstruían sus hogares y la iglesia.

Pobres en recursos, fueron, en cambio, ricos en ritos y celebraciones, con algunos dignos de recordar y distintos del resto de la Sierra. Ejemplos de ello son las Maesas, mozas encargadas del peticionario de cera los domingos de Cuaresma, o la Vaquilla de Los Viejos, que salía después de la Navidad.

El Atlas de la Memoria de Paredes de Butrago



[Enlace al Atlas](#)

Celebraciones y festividades
Acontecimientos históricos
Quehaceres y oficios
Ciclo de vida
Saberes
Y... ¡mucho más!

La vaquilla de los viejos

A diferencia de las vaquillas de otros pueblos, que salían en carnaval, la Fiesta de Los Viejos se celebraba por San Esteban los días 26 y 27 de diciembre. Llevaba a demás dos personajes asociados y perfectamente definidos: un mozo se vestía de viejo, otro de vieja, vestían la vaquilla y los mozos la corrían por las calles, iban de ronda, cantaban cantares en las puertas de las casas y pedían el aguinaldo.

El 25 de diciembre comenzaban los preparativos. Los mozos iban al ayuntamiento. Al que había sido viejo el año anterior tenía que correr la vaquilla y preparar a los mozos que iban a ser viejo y vieja. El 26 de diciembre por la mañana el alcalde y el alguacil de mozos iban a llevar aguardiente a los tres mozos que ese año iban a encarnar al viejo, la vieja y la vaquilla.

Luego iban viejo, vieja y mozo-vaquilla a pedir pañuelos por las casas. Los pañuelos que las gentes cedían eran pañuelos de ramos con flecos largos y pañuelos de merino.

Cuando ya tenían los pañuelos y demás telas necesarias recolectadas, las mozas iban a la casa del mozo-vaquilla a vestir la vaquilla. Lo primero que se ponía sobre la estructura de tres palos ataviados con cuernos era una sábana blanca con una puntilla, sobre la sábana, pero dejando a la vista la puntilla se colocaban los pañuelos. Una vez se había vestido la vaquilla se disfrazaban los viejos. La vieja se ponía un pañuelo negro en la cabeza, una falda, un mandil y una chambrá en la que llevaba un relleno a modo de pechos que se hacía, con hierba, paja o trapos. Tanto el viejo como la vieja llevaban una vara que llamaban garrote. Era una vara de aproximadamente un metro combada en un extremo haciendo forma de medio arco. El mozo que portaba la vaquilla se ponía unas campanillas en un cinturón. Iban pidiendo por las puertas: “*El aguinaldo pa Dios y pa los mozos*”. Esta fiesta dejó de hacerse en los años 60.

Petición de la cera en Cuaresma

Otro de los eventos característicos era las peticiones para la cera que las mozas realizaban durante los domingos de cuaresma. Dos mozas tenían asignado el puesto de Maesas, que rotaría de año en año. Todos los domingos de Cuaresma, iban con el Santo de casa en casa pidiendo limosna para Dios, que se recibía habitualmente en forma de huevos.

Los seis domingos de la Cuaresma tenían un nombre propio. Así el primero era el Domingo Piñata, el segundo Domingo de Mandamientos, el tercero Domingo de la Baraja, el cuarto Domingo del Arado, el quinto Domingo de Lázaro, hasta llegar al sexto, el Domingo de Ramos, en el que vestían al Santo de luto, con ropajes negros.

La Maesa mayor llevaba el Santo mientras que la más joven la cesta para los huevos. Las Maesas solían llevar violetas, aunque eran difíciles de encontrar. La Maesa mayor también tenía que llevar una contabilidad de las limosnas obtenidas.

En cada casa, las Mesas cantaban una canción, a petición. Entre las preferidas estaba *El Arado o los Mandamientos*. También cantaban a los mozos que se encontraban, pidiéndoles para la cera y recompensando sus aportaciones o afeándoles que no lo hicieran. Eran las únicas canciones que sonaban en esos meses.

Durante la Cuaresma estaban prohibidos los bailes, así que los domingos la diversión de mozas, mozos, niños y niñas era jugar en la curva de la carretera, entonces apenas transitada.



🔗 [Bailar y jugar](#)



Mapa de Serrada de la Fuente y sus alrededores, año 1938. Fuente: Instituto Geográfico Nacional. Minutas de las ediciones del mapa 1:50.000.

Patrimonio y Cultura Rural. Mancomunidad del Embalse del Atazar

Serrada de la Fuente

La forma de vida de los habitantes de Serrada ha estado íntimamente ligada a las labores del campo, permitiéndoles subsistir de forma humilde con los recursos primarios. Las huertas, el cultivo del cereal y el pastoreo, principalmente de ovejas, han sido sus principales ocupaciones, alternadas con otros trabajos como las repoblaciones o las infraestructuras de pueblos vecinos. Ello ha permitido que alberguen un buen número de conocimientos sobre oficios y prácticas ancestrales, entre los que destacan el pastoreo o el hilado de la lana.

El pastoreo

Las ovejas que había en Serrada las llamaban churrillas, eran más duras y sufridas que otras razas y no valían para leche, sólo para carne. En todo el pueblo tenían unas diez piaras que no eran muy grandes, entre setenta y cien cabezas. Muchas niñas, fueron pastoras desde bien pequeñas. Algunas se iban con las ovejas desde los 9 o 10 años. Se juntaban con otras chicas y chicos que también iban de pastores y además casi a diario se encontraban con las pastoras de Paredes de Buitrago en el medianil, en la zona del arroyo entre la jurisdicción de un pueblo y otro, cerca de El Hueco (Serrada) y la fuente del Toldoño (Paredes).

Para reconocer a las ovejas de sus rebaños les ponían, recién esquiladas, una marca con pez en la paleta utilizando una especie de tenazas. También se les hacía una muesca en las orejas que llamaban mosca.

Para entretenerse mientras pastoreaban, llevaban lana para hilar y tejían, confeccionando calcetines, faldas, refajos, jerséis, etc. En primavera recogían plantas silvestres, manzanilla, orégano, poleo, te ... A veces, cuando hacía frío, encendían unos tomillos para entrar en calor.

El Atlas de la Memoria de Serrada de la Fuente



[Enlace al Atlas](#)

Celebraciones y festividades

Acontecimientos históricos

Quehaceres y oficios

Ciclo de vida

Saberes

Y... ¡mucho más!



Desde abril y hasta ser esquiladas llevaban a las ovejas a las fincas que estaban en barbecho y cercaban las fincas con redes sujetas con unos palos. Por la mañana temprano las cambiaban de finca para que abonasen otra zona.

El Viernes de Dolores, justo antes de la Semana Santa, se les cortaba el rabo a los corderos, era tradición cortárselo ese día porque se decía que así no se volvían luego modorros. Luego los rabos se cocinaban y se comían.

La lana y la carne eran lo que se obtenía de las ovejas. Ellos se quedaban con la carne de las ovejas viejas, mientras que los corderos los vendían a un carnicero. Alrededor de San Antonio, el 13 de junio, esquilaban las ovejas.

El esquileo

Dos de las familias que tenían ovejas las esquilaban ellos mismos, pero a las demás pjaras venían a esquilirlas unos esquiladores de fuera, por ejemplo, de Puebla.

Las familias propietarias de las ovejas trabajaban mano a mano con los esquiladores. Mientras estos esquilaban algunos miembros de las familias legaban las ovejas, juntando sus patas, y también recogían los vellones en sacos. Los esquiladores trabajaban a destajo y un esquilador veterano podía esquilir unas cincuenta ovejas en un día, con las tijeras, cobrando por cada animal.

De la lana esquilada uno o dos vellones, los mejores, solían quedárselos para las casas y el resto la vendían, dicen que iba mucha gente a comprar la lana.

◀ Antaño los rebaños de oveja era mucho más abundantes en la comarca

El hilado

Para hilar preferían la lana de las ovejas churras, pues la lana de las merinas está muy rizada. A las ovejas de Serrada las consideraban churrillas y su lana era buena para hilar.



🔗 [Proceso de la lana](#)

Antes de hilar la lana la escaminaban quitando las pajas y otras suciedades. Luego la ponían en la rueca e iban sacándola para hilarla con el huso. Los husos los compraban a algún tendero ambulante o los hacía alguien del pueblo, así como la rueca y el paliillero.

Después de hilar, juntaban dos hilos y los torcían con el huso de torcer para después poderlo aspar y lavar. Lo lavaban y teñían hecho madeja con mucho cuidado para que los hilos no se enredaran. Con la lana que ellas mismas hilaban, torcían y lavaban después tejían todo tipo de prendas, jerséis, refajos, medias, calcetines...

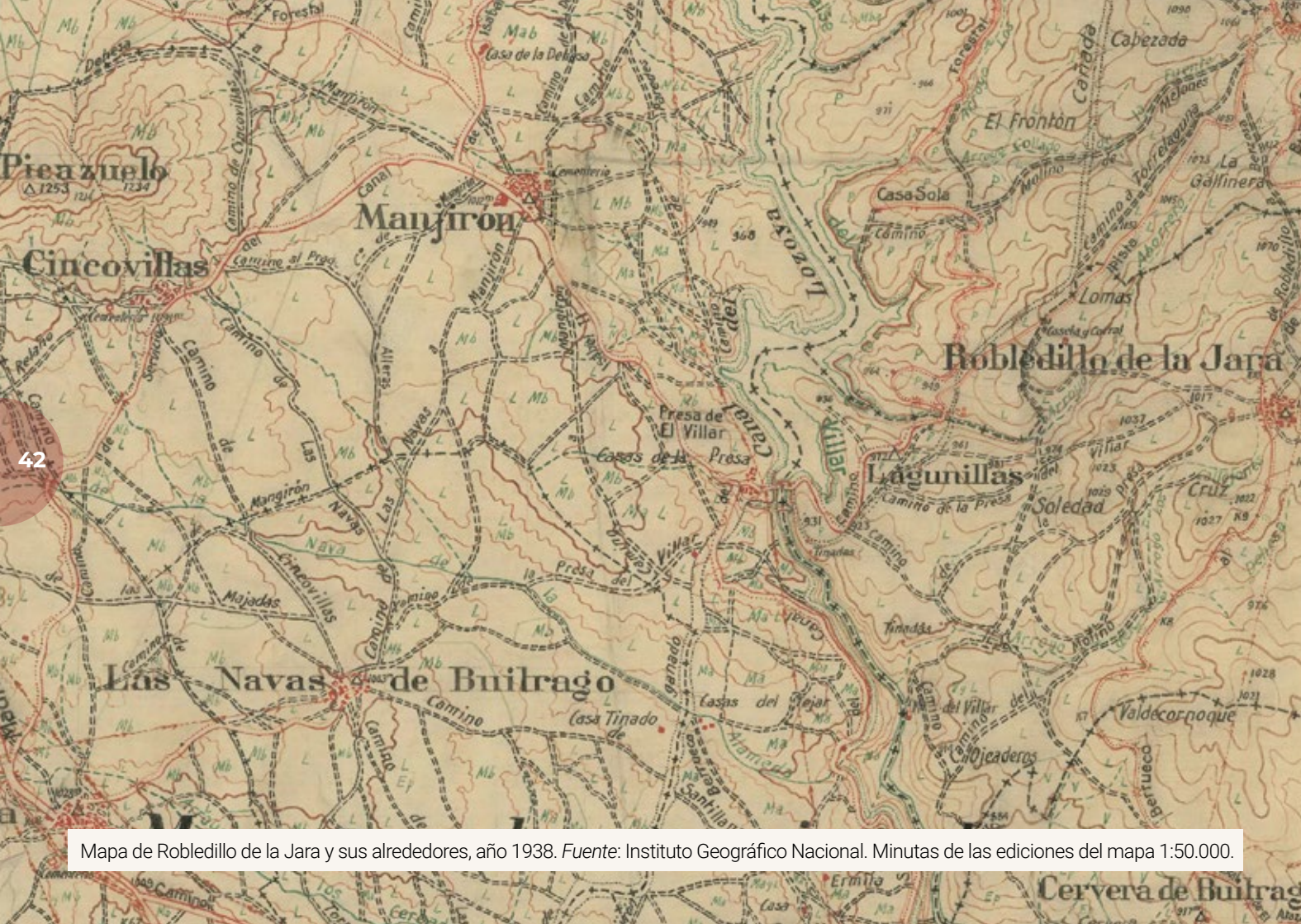
Hiladero

Por la noche cuando ya se habían terminado el resto de las faenas del campo y la casa, las mujeres se juntaban en el hiladero, en la cocina de alguna casa a la luz de un candil. Unas hilaban y otras tejían prendas variadas, además de charlar de sus cosas, cantar y bailar.

Se juntaban por barrios y mandaban a los niños y a los maridos a la cama. Cuando terminaban, se acompañaban unas a otras hasta sus casas. El hiladero no se hacía durante todo el año, sólo desde que llegaban las noches largas a comienzos del otoño hasta marzo que tenían que atender las faenas del campo.

A lo largo de su vida, Eugenia ha hilado cientos de vellones, ayudada del huso y la rueca que aún conserva y maneja con destreza. ▶





Mapa de Robledillo de la Jara y sus alrededores, año 1938. Fuente: Instituto Geográfico Nacional. Minutas de las ediciones del mapa 1:50.000.

Patrimonio y Cultura Rural. Mancomunidad del Embalse del Atazar

Robledillo de la Jara

Nacido de la repoblación medieval, como el resto de municipios de su entorno, debe su nombre a sus recursos naturales, los robles que poblaban sus dehesas boyales y la gran cantidad de jaras, que sirvieron como recurso de leña para calentar hogares y cocinar.

Su economía de subsistencia se basaba en la ganadería, fundamentalmente de ovejas merinas y cabras, además de vacas de trabajo, que fueron sustituidas por mulos tras las desamortizaciones, por su mayor fuerza y menor consumo. Pero cobra también gran importancia la siembra de cereales. Conocido en la comarca era el trigo de Robledillo, por su abundancia en comparación con los pueblos de los alrededores, pero también por su calidad. También se sembraba abundante centeno, en terrenos de menor calidad.

Para moler el cereal, el municipio contaba con dos molinos. Uno situado en El Riato y otro en la zona de El Villar. Este último acabó sumergido en las aguas de la presa de El Villar, construida a finales del siglo XIX. Más tarde, a mediados del s. XX, se instaló otro molino de propiedad comunal y ya eléctrico en el centro del municipio.

La siembra

Para cultivar, se empleaba el sistema de tercios, heredero de la época medieval, en el que se dividen las tierras en tres partes, de las cuales una de ellas descansaba en barbecho, mientras las otras dos tierras se sembraban, normalmente con rotación de cultivos. Se aprovechaban para el pasto del ganado, que a su vez abonaba la tierra, aunque también extendían el abono en una operación que llamaban *echar la basura*. Más tarde se araba, lo llamaban

El Atlas de la Memoria de Robledillo de la Jara



[Enlace al Atlas](#)

Celebraciones y festividades
Acontecimientos históricos
Quehaceres y oficios
Ciclo de vida
Saberes
Y... ¡mucho más!

vinar o alzar, y ya dejaban los surcos hechos para cuando simentaran en septiembre y octubre.

El trigo se simentaba cuando caían las primeras lluvias del otoño, esparciendo el grano a manta en los terrenos ya preparados y posteriormente se volvía a pasar el arado.

Si el invierno era suave y no hacía mucho frío, se adelantaban los cultivos. Entonces, en el mes de febrero, se metían las ovejas o los chivos, para que se comieran los tallos. Era una forma de asegurar que no se estropeasen con las heladas del principio de la primavera y que brotasen más fuertes. Entonces se volvía a arar otra vez, siguiendo el surco y sin profundizar demasiado. A este proceso se le llamaba rejacar. Servía para facilitar la extracción manual de las malas hierbas, llamada escardar. Escardaba toda la familia, incluso los niños y niñas vigilados por un adulto, para que no arrancasen los brotes buenos. Las tierras bien escardadas, aumentaban notablemente su producción.

La siega

La siega se llevaba a cabo cuando el cereal estaba maduro, primero el centeno y luego el trigo. En Robledillo decían que la siega del centeno coincidía con la madurez de las semillas de jara, normalmente a primeros de julio. El trigo se siega más tarde, entre la segunda quincena de julio y la primera semana de agosto, cuando está maduro.

Para segar se usan las hoces. Las había de dos tipos: hoces gallegas o de corte y hoces de dientes. Las primeras, más afiladas y peligrosas, las usaban segadores más experimentados mientras que las dentadas, carentes de filo, las usaban los niños y los segadores con menos experiencia.

Después de segar se ataban los haces y se atresnalaban, colocándolos con las espigas hacia el mismo sitio y un poco inclinados por si llovía, para que escurriera el agua.

La trilla

Para trillar, primero había que uncir a las vacas o a la caballería y unir las a la trilla, mediante una viga denominada chamizo. Entonces, la trilla daba vueltas sobre la parva, hasta que se desprendía el grano. Sobre la trilla iba una persona, normalmente un niño, una niña, una anciana o un anciano, que llevaba una lata atada a un palo o una sartén vieja y estaba pendiente de recoger los excrementos del animal de tiro, antes de que cayeran y estropeasen el grano.

Una vez trillado el grano, se procedía a limpiarlo de paja. A esto se le llamaba arbelar y el viento era fundamental, pues con horcas o con palas se elevaba la mies para que el viento se llevara la paja.

Las eras estaban aisladas totalmente por muros de piedra seca, algunas las allanaron para facilitar el trabajo. Cada cual trillaba en su era año tras año, pero no eran propiedad de nadie puesto que están situadas en vía pecuaria. Cuando el grano estaba limpio, se acostalaba, es decir, se cargaba en los costales que llevaban a lomo las caballerías, mulas o caballos. Los costales se llenaban con medias, una medida de madera que equivale a media fanega y que servía para contabilizar la cosecha.



[Cultivo de cereal](#)

Glosario de términos

Las palabras son, en gran medida, un reflejo del transcurrir de la vida. Caen en desuso en la medida que lo hacen los objetos o las acciones que nombran. Por eso, la mayoría de las palabras que componen este glosario, constituyen un rosario de nostalgias de acontecimientos que ya no suceden y que evocan, a quienes las rescatan de su memoria, momentos de juventud y felicidad, unas veces, de dureza y sacrificio otras.

Así, recorrer el significado de las palabras es lo mismo que recorrer el significado de las vidas, de sus trabajos y preocupaciones, de sus momentos de gozo y felicidad.

Mostramos dos de esos momentos importantes de la vida de antaño, con algunas de las palabras que los poblaron.

El pan nuestro de cada día

El cultivo del cereal constituía una de las labores más importantes y ocupaba prácticamente todo el año. El pan, junto a las patatas y la carne de la matanza eran la base de la alimentación y de la subsistencia.

Abrir la tierra que se ha dejado en **barbecho**, descansando un año, para poder luego sembrarla el año que viene recibe el nombre de **alzar** y se hace en invierno, cuando la tierra aún está dura. De ahí viene el refrán **"Alzar en el invierno, aunque sea con un cuerno"**.

Luego hay que abonar la tierra, esparramar la basura, usando los excrementos del ganado acumulados en **muladares** o **tinados**. Había también otras construcciones

Muchos términos relacionados con las labores agrarias, hoy casi olvidadas, forman parte de nuestro patrimonio cultural ►





con nombres ya casi en desuso. Los **arrenes**, típicos de Patones, eran cercados donde se plantaba cereal para luego encerrar dentro a los animales a pastar. A los espacios, normalmente de tres paredes y frente abierto, cubiertos con tejados, donde se guardaban carros y herramientas se les llamaba **cachimanes**. Las **cortes** servían para guardar cerdos y los tinados, ovejas.

Volviendo a la siembra, se hacía después una segunda rotura del terreno, con la **reja** del arado. Se trataba de **abinar** las tierras.

Ya preparado el terreno, tras las primeras lluvias del otoño, allá por septiembre, **simentaban** -sembraban-. Lo hacían con una **talega** -un saco- al hombro, lleno de semillas que tiraban **a manta**, es decir, a voleo. En algunos lugares usaban, como unidad de medida, la **merga**, que vienen a ser 14 surcos.

Segaban con hoces y protegían sus dedos con **zoquetas**, una pieza de madera hueca en la que metían los dedos para protegerlos del corte. Con lo segado iban formando **haces** -manojos- que ataban con un **vencejo**, unas cuerdas elaboradas con las mismas pajas del cereal. Con, aproximadamente, veinte haces se hacía un **tresnal**, un montón con las espigas colocadas hacia el interior para evitar que se pudriera el grano si llovía. A este montón también se le puede llamar **encina**.

Luego comenzaban a trillar, quebrantando la mies, el propio cereal, tendida en la era, para separar el grano de la paja. Las eras son espacios de tierra, a veces empedrados o enlosados, situados en espacios ventosos, donde se lleva a cabo la trilla, empleando un trillo que era tirado por una yunta. Los trillos son tableros gruesos, hechos con varias tablas, de forma rectangular, con la parte frontal algo más estrecha y curvada hacia arriba. Tienen una forma parecida a un trineo y en la parte de abajo lleva incrustadas esquirlas, piedras cortantes y sierras metálicas. Las yuntas son parejas de animales de trabajo, vacas o mulas, que se unen a través de un ubio, un yugo de madera para poder aunar fuerzas en el trabajo de tiro.

Después de trillar, había que **arbelar**. Para ello se hacía un montón con la parva y con un **horquillo, horca o bieldo** (una herramienta con tres o cuatro púas, y un mango de madera, algo parecido a un tenedor gigante) se tiraba hacia arriba, para que el viento se llevara la paja. Luego hay que **traspalar**, volteando el grano con una pala de madera, para quitar los restos de paja. Cuando el grano estaba cribado, **usando cribas**, se cargaba en sacos (**acostalar**). Las **cribas** son aros de madera, que tienen fijado una red o maya con agujeros de tamaño concreto, que no dejan pasar los elementos no deseados.

Una vez acostalado, se transportaba el grano en los **serones**, una especie de cestos que se usaban a modo de alforjas en los borricos o las mulas, para llevarlos a las **trojes**, compartimentos contruidos con **adobes** (ladrillos de barro y paja) o madera en los desvanes y altillos de las casas.

El San Martín y su marrano

A todo el mundo le sonará un refrán muy popular, que dice “**A todo cerdo le llega su San Martín**”. Más allá de significados más profundos aplicados a las personas, el futuro y el destino, este dicho popular nos indica una fecha fundamental para la vida de las gentes de los pueblos. San Martín, cae en el calendario el 11 de noviembre. Son fechas en las que ya hace frío y comenzaba una de las actividades fundamentales para proveer de carne durante todo el año, las matanzas de cerdos. Unas jornadas de trabajo, pero también de disfrute en comunidad que contienen un buen número de formas de hacer y de palabras para nombrarlas.

Al cerdo se le guardaba en la **corte o cortijo**, un pequeño espacio al lado de las casas, donde se le había alimentado con los desperdicios de la comida, así como calabazas, berzas, y **boñigos o moñigos** (excrementos).

Al cerdo se le pesaba con una **romana**, báscula compuesta por una palanca de brazos muy desiguales, y un punto de apoyo fijo. El cuerpo que se ha de pesar se





coloca en el extremo del brazo menor, y se equilibra con un peso constante que se hace correr sobre el brazo mayor, donde se encuentra tallada la escala. El peso del marrano se medía en **arrobos**, una medida que equivale a 11,5 kg y que es la cuarta parte de un **quintal**.

En su despiece y procesamiento, encontramos hermosas palabras, algunas ya en desuso. El **ántima** del animal es lo que ahora conocemos como panceta y es con lo que se hacían los torreznos. Las **bugueñas, burgueñas o butagueñas** son embutidos confeccionados con sangre y vísceras. **Pitanza** llamaban a los trozos de carne con los que se convidaba a los vecinos y ayudantes de la matanza. Y a los ingredientes mezclados para elaborar las morcillas se les llamaba **mondongo**.

Los adobos y la mezcla de la carne, se llevaban a cabo en las **artesas**, recipientes de madera que se iban estrechando hacia la base.

Estos son algunos de los ejemplos de palabras con su significado que se pueden encontrar en el glosario.



 [Glosario](#)





Música y fonoteca

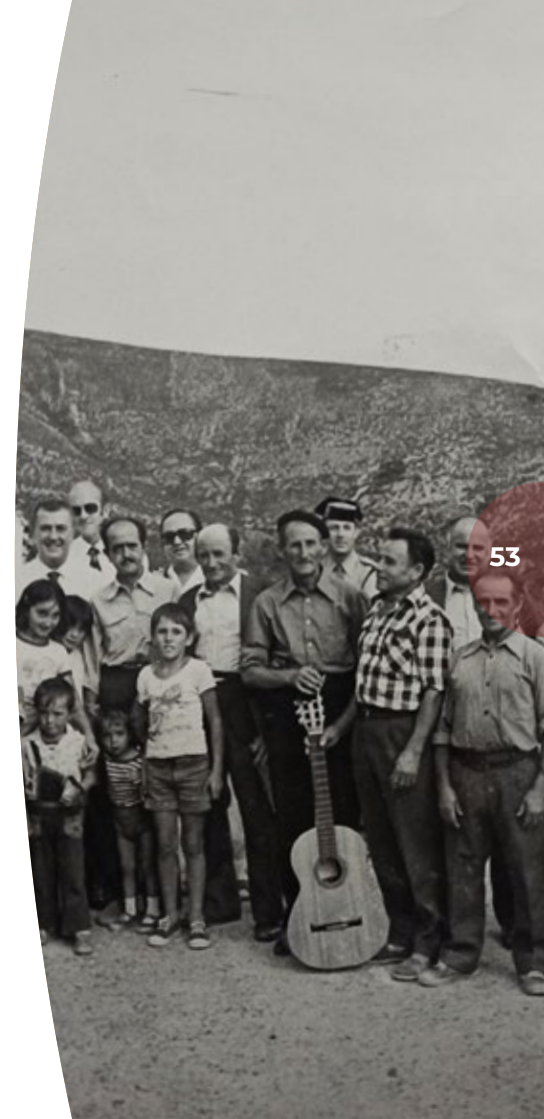
La música jugaba un papel fundamental en la vida de los pueblos de la Mancomunidad del Embalse del Atazar durante el pasado siglo XX. Se cantaba en las labores del campo y en los hilanderos, había música en los bailes y en las rondas. También en todas las celebraciones religiosas, desde la Navidad a la Cuaresma y en las Fiestas Patronales.

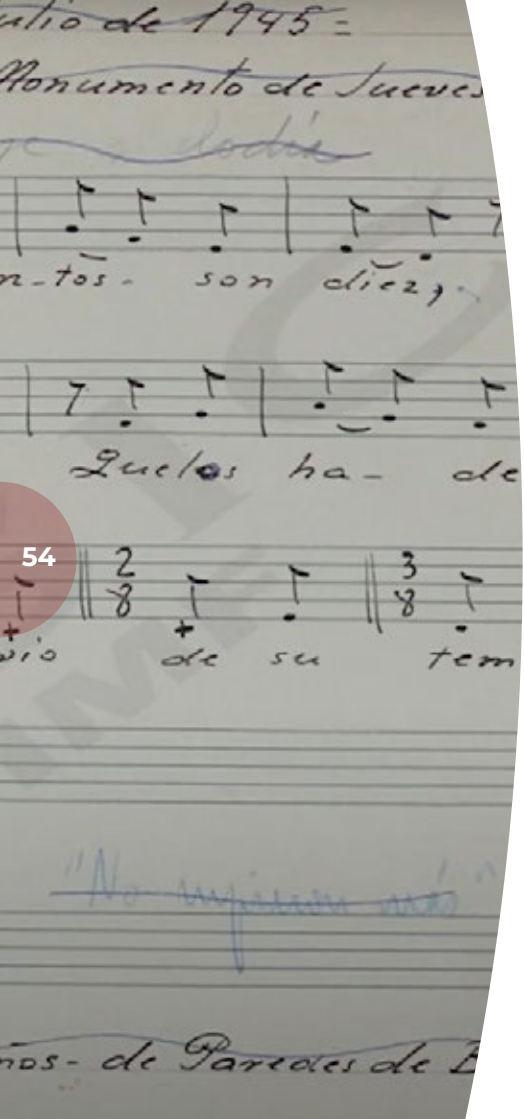
Se trata de composiciones sencillas, heredadas de voz en voz a través de las generaciones, constituyendo un legado de inigualable valor.

Los instrumentos fundamentales de la zona eran las guitarras, los hierros y las botellas raspadas que eran tocadas por los mozos de forma autodidacta, enseñándose los unos a los otros.

El piano de manivela gozó de gran aceptación a partir de los años 50, convirtiéndose en protagonista de muchos de los bailes y festejos. Para producir música solo había que girar un manubrio que hacía mover sobre su eje a un cilindro que contiene unas púas de diferentes formas y tamaños. Cada rodillo solía tener 10 temas diferentes y había de todo tipo, pasodobles, jotas... Los alquilaban los mozos en otros pueblos como Sieteiglesias o Lozoyuela o incluso en el propio Madrid.

Más tarde llegó la radio, con las canciones modernas. Juanito Valderrama, Concha Piquer o Antonio Molina eran algunos de los más escuchados y sus canciones pasaron a ser las protagonistas de los lavaderos, corros y solanas. También la mili era una oportunidad para aprender a tocar la guitarra y regresar al pueblo con nuevas canciones de otros lugares.





Investigadores

Manuel García Matos fue un folclorista español que recorrió el país en los años 40 para recoger documentos musicales. Por estos pueblos pasó en el año 45 recogiendo temas en El Atazar, Cinco Villas, Mangirón, Serrada de la Fuente, Paredes, El Berrueco y Robledillo. Se trata de partituras, textos e informantes que han servido a posteriores investigadores para profundizar en su labor.

Otro reconocido investigador que ha recorrido estos pueblos es José Manuel Fraile Gil, que ha recogido en publicaciones, artículos y grabaciones un buen número de materiales, alguno de los cuales todavía no han visto la luz.

Tras los pasos de estos investigadores, con algunos de los repertorios o los géneros más característicos, nos hemos podido sumergir en algunas de las memorias que quedan hoy y que, con gran generosidad, nos han contado, cantado o recitado “sus bandas sonoras”. Las de su juventud, las de sus vidas y las aprendidas de las bocas de sus madres.

Fonoteca

Por una parte, se pueden encontrar las 49 partituras de García Matos en formato MIDI, acompañadas de sus letras, de forma que cualquier persona, incluso sin demasiados conocimientos musicales, pueda reconocer la melodía, facilitando de este modo el conocimiento y la divulgación de las canciones.

Por otra parte, se ponen a disposición de las personas que deseen consultarlos decenas de registros de audio con recitados, melodías cantadas, explicaciones y descripciones.

Este recorrido transcurre por el ciclo del año con los aguinaldos y villancicos de la Navidad, el carnaval, la Cuaresma, el mayo o el verano. También por el ciclo de la vida,

con canciones de cuna, cantos de juegos e infantiles, cantos de mozos, bodas y aquellos que acompañan en el discurrir de la vida, los trabajos y oficios...

Entre ellas destacan romances y coplas de jotas o peticiones cuaresmales que solían relatar la historia evangélica correspondiente a cada domingo. También había canciones específicas para los días de San José, la Anunciación, San Matías, Las Candelas, Jueves Santo o Miércoles de Ceniza. Peticiones para el Niño en San Silvestre y Año Nuevo. Canciones para rondar los balcones enramados en El Mayo. Nanas, canciones para juegos, juegos cantados y canciones de boda.

Dentro del proyecto *Patrimonio y cultura rural*, *valorización de recursos del patrimonio cultural inmaterial* se ha generado una fonoteca accesible en la que poder consultar diferentes registros sonoros.



Fonoteca





Recursos para la transmisión

Dentro del proyecto *Patrimonio y cultura rural*, *valorización de recursos del patrimonio cultural inmaterial* se ha elaborado el documento *Cuaderno de Prácticas para la Transmisión del Patrimonio Inmaterial*.



 Cuaderno de prácticas

En sus páginas se hace un repaso sobre las diferentes definiciones de Patrimonio Cultural Inmaterial, sus características y la importancia de preservarlo para garantizar un desarrollo sostenible, promoviendo la diversidad cultural frente a la creciente globalización. Conocerlo y comprenderlo contribuye al diálogo entre culturas y fomenta el respeto hacia otros modos de vida.

Y si hablamos en particular de los saberes, fiestas, oficios, expresiones y ritos tradicionales de nuestros pueblos, entendemos que conocerlos, participar de ellos, no solo garantiza su supervivencia, sino que supone también comprender en profundidad el territorio, con sus gentes, sus recursos naturales, las formas de vida que han permitido durante siglos la permanencia en él.

También se hace referencia a las diferentes legislaciones y planes autonómicos, nacionales e internacionales alrededor de dicho patrimonio.



Metodología

El proyecto nace con tres objetivos principales: **investigar, recopilar y transmitir**. La investigación se ha centrado en la recopilación de información, experiencias, anécdotas e historias de las personas mayores de la Mancomunidad del Embalse del Atazar, abarcando el periodo de 1920 a 1975. A través de mesas de la experiencia, se ha establecido un vínculo entre los entrevistadores y los participantes, permitiendo la recopilación de testimonios que se complementan con consultas en archivos e investigaciones.

El trabajo realizado no es puramente etnográfico, sino que busca crear una **Memoria Colectiva** de los habitantes de la región en un periodo específico, con el fin de referenciar los diferentes Patrimonios Culturales Inmateriales, sus comunidades portadoras, su uso a lo largo del tiempo y las medidas de salvaguarda necesarias.

Se destaca la importancia de **poner a las personas en el centro del proceso de investigación**, estableciendo procesos de cuidados mutuos y empoderamiento de los participantes, quienes se vuelven conscientes de sus saberes y de la responsabilidad sobre su propio patrimonio cultural.

La participación de la comunidad es fundamental en todo el proceso, desde la recopilación de testimonios hasta la difusión de la Memoria Colectiva. Se busca compartir tanto los resultados como los procesos, utilizando nuevas tecnologías para ello.

La **propiedad colectiva de los conocimientos** es un principio clave, agradeciendo la generosidad de quienes han compartido sus saberes y poniendo estos conocimientos a disposición de toda la comunidad. La transmisión del patrimonio cultural inmaterial se dirige especialmente a niños, niñas, jóvenes, la comunidad educativa, asociaciones y técnicos municipales, quienes se convierten en transmisores de este legado. El proyecto también se basa en la sensibilización y fortalecimiento de las comunidades portadoras, investigando la utilidad actual de las prácticas y saberes de la cultura rural. Se destaca la importancia del aprendizaje circulante y la conexión entre el patrimonio cultural y las personas.

Herramientas para transmitir

El texto presenta una serie de prácticas destinadas a ser replicadas o servir de inspiración para el diseño y desarrollo de propuestas relacionadas con la preservación y transmisión de la memoria oral, especialmente en el contexto de la cultura rural y campesina.

Se destaca la importancia de las entrevistas como una herramienta fundamental para recoger el legado de las generaciones mayores que poseen conocimientos y experiencias sobre la vida rural tradicional. La oralidad ha sido un recurso ampliamente utilizado a lo largo de la historia para transmitir saberes y tradiciones, por lo que es crucial documentar y compartir estos conocimientos antes de que se pierdan con el paso del tiempo.

En cuanto a la realización de entrevistas, se detallan diversos aspectos a considerar, como la recopilación de datos de los informantes, la elección de temas a abordar, el tipo de entrevista (cerrada o abierta), la modalidad individual o grupal, los formatos para la recogida de información (papel y boli, grabación de audio, grabación de video), la selección de espacios adecuados para llevar a cabo las entrevistas, y la posibilidad de realizar actividades asociadas durante el proceso, como paseos o acciones descontextualizadas.

Se destaca la importancia de generar un ambiente de confianza y comodidad para que los entrevistados se sientan libres de compartir sus experiencias de manera auténtica y detallada.

Además, se mencionan los recursos que pueden acompañar las entrevistas, como fotografías antiguas, objetos relacionados con la temática, documentación pertinente, partituras y testimonios previos, los cuales pueden servir para evocar recuerdos y enriquecer la narrativa de las entrevistas.

Es de suma importancia poder adaptar el enfoque y los recursos utilizados según las preferencias y necesidades de los participantes, con el objetivo de facilitar la comunicación y el intercambio de conocimientos de manera efectiva.

También se presentan una serie de actividades y talleres diseñados para facilitar la transmisión del patrimonio

cultural inmaterial de forma lúdica y dinámica en entornos educativos, tanto formales como no formales. Estas actividades están dirigidas principalmente a niños y jóvenes, pero también pueden adaptarse para ser realizadas con adultos o grupos intergeneracionales. Cualquier profesional de la dinamización socio-cultural o educación, incluso sin ser un experto en el tema, puede llevar a cabo estas actividades gracias a las fichas y materiales proporcionados. Se sugiere la participación de personas mayores expertas en los temas a tratar, con el fin de transmitir directamente sus conocimientos y enriquecer las actividades con sus experiencias y recuerdos.

La interacción entre generaciones se considera fundamental para fortalecer los lazos sociales y facilitar la transmisión del patrimonio cultural de manera más amplia y significativa. En caso de que no sea posible contar con la participación de personas mayores, se recomienda a los facilitadores de las actividades utilizar recursos como testimonios recopilados en el Atlas de la Memoria, audios, videos y otros materiales disponibles en la página web del proyecto.



Para saber más

Lo recogido en esta guía no es sino una pequeña parte de todo el material que durante estos años se ha recogido gracias a la colaboración de vecinos y vecinas, así como asociaciones y ayuntamientos. En la web del proyecto se pueden encontrar diferentes secciones que amplían la información de estas páginas.

Atlas de la Memoria

Cada pueblo tiene su propio Atlas de la Memoria en el que se recogen las diferentes fiestas, ritos y celebraciones, así como los quehaceres, trabajos y oficios del campo. El ciclo de la vida, desde el nacimiento a la vejez. Los saberes relacionados con la gastronomía, el uso de plantas, las leyendas o la música. También acontecimientos históricos relevantes como la Guerra Civil, la construcción de la presa, la creación de Patones de abajo o la llegada de los servicios y adelantos tecnológicos como el agua corriente, la luz, la radio y la televisión. Y dentro de la Historia, prestamos especial atención a las intrahistorias, vivencias y anécdotas personales de las vecinas y vecinos.



[Atlas de la Memoria](#)

Recursos para la transmisión

En los recursos para la transmisión de la página web se puede acceder a diferentes obras que están descatalogadas o no fueron publicadas en su día y que ahora están digitalizadas.



[Recursos](#)

También se encuentran en esa sección, el *Cuaderno de Prácticas para la Transmisión del Patrimonio Inmaterial* y el trabajo de ilustración realizado por niños y niñas de la Mancomunidad *De Sol a Sol: Ilustrando la Memoria*.



[De Sol a Sol](#)

En esta sección también se puede acceder a la fonoteca y a una bibliografía con publicaciones y webs que han sido interesantes o que llevan a proyectos inspiradores.

Galería audiovisual

En la galería audiovisual podrán verse fotografías del proyecto, así como fotografías antiguas, y los vídeos sobre diferentes temáticas en cada uno de los pueblos: La cabrá, La porcá, etc.



[Galería](#)

Experiencias

En esta sección aparecen las diferentes experiencias llevadas a cabo desde el proyecto. Los programas educativos desarrollados en los colegios de la zona, las jornadas ¡Qué rueden! de transmisión del patrimonio. Las rutas ideadas por cada pueblo bajo el nombre *Caminar la memoria* o los talleres infantiles bajo el nombre *Ilustrar la memoria*, además de las mesas de la experiencia en *Relatos y un café*.



[Experiencias](#)

Comunidad

La comunidad está compuesta por todas las personas que de una forma u otra han participado en este proyecto. Bien regalando sus saberes, en las mesas de la experiencia o en las entrevistas individuales. También las asociaciones y empresas que han llevado a cabo los trabajos, así como los técnicos y trabajadores de Mancomunidad y Ayuntamientos.



[Comunidad](#)





GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
PARA LA TRANSICIÓN ECOLÓGICA
Y EL RETO DEMOGRÁFICO

SECRETARÍA GENERAL
PARA EL RETO DEMOGRÁFICO



PATRIMONIO y
CULTURA RURAL
Mancomunidad Embalse del Atazar

