



GUÍA GUIDE



MADRID TRADICIÓN VIVA • LIVING TRADITION MADRID





MADRID TRADICIÓN VIVA • LIVING TRADITION MADRID

GUÍA GUIDE

G

MADRID TRADICIÓN VIVA • LIVING TRADITION MADRID



**Comunidad
de Madrid**

EDITA: DIRECCIÓN GENERAL DE TURISMO
OFICINA DE CULTURA Y TURISMO DE LA
COMUNIDAD DE MADRID

EDICIÓN Y
TEXTOS: MARÍA PÍA TIMÓN Y CONSOLACIÓN GONZÁLEZ

COORDINACIÓN ARÁNZAZU URBINA

ADAPTACIÓN Y
DISEÑO: **CONARQUITECTURA** EDICIONES

ILUSTRACIONES: CARLOS MARTÍNEZ

TRADUCCIONES: CÉLER TRADUCCIONES
MARÍA CASADO
GABRIELA DÍAZ

IMÁGENES: SALVO MENCIÓN EXPRESA EN EL PIE, IMÁGENES
DEL ARCHIVO DE LA DIRECCIÓN GENERAL
DE TURISMO Y FONDO DOCUMENTAL DE LA
CONSEJERÍA DE MEDIOAMBIENTE, ADMINISTRACIÓN
LOCAL Y ORDENACIÓN DEL TERRITORIO DE LA
COMUNIDAD DE MADRID

AYUNTAMIENTO DE CADALSO DE LOS VIDRIOS
AYUNTAMIENTO DE BRAOJOS DE LA SIERRA
AYUNTAMIENTO DE EL MOLAR
AYUNTAMIENTO DE VILLA DEL PRADO
AYUNTAMIENTO DE NAVALAGAMELLA

ELENA AGROMAYOR, DARÍO ÁLVAREZ, J. CASTRO,
DAVID GARCÍA, TERESA GÓMEZ, JESÚS HERRERO,
PEDRO E. LÓPEZ DEL ROSARIO, LUCÍA MUÑOZ,
M. PEINADO, ÁNGEL PÉREZ, PABLO QUESADA Y A.
SÁNCHEZ-CRÓNICA NORTE

IMPRESIÓN: B.O.C.M.
DEPÓSITO LEGAL: M-4732-2016

AGRADECIMIENTOS: LA DIRECCIÓN GENERAL DE TURISMO AGRADECE
A LOS AYUNTAMIENTOS, INSTITUCIONES Y
COLABORADORES SU INTERVENCIÓN EN LA
ELABORACIÓN DE ESTA GUÍA

EJEMPLAR GRATUITO. PROHIBIDA SU VENTA

PARTE PRIMERA: LOS PUEBLOS DE LA COMUNIDAD DE MADRID

CUANDO LA TRADICIÓN VIVE EN LAS CONSTRUCCIONES

Al Norte: la arquitectura tradicional de la Sierra

Vivir y trabajar

12

Ruta 1: Arquitectura tradicional de la Sierra del Rincón	20
Relojes de sol o "piedras de las veces o de las partes" para el riego	22
Ruta 2: Para ver relojes de riego o "piedras de las veces"	24
Fraguas y potros de herrar, recuerdos de la actividad ganadera de la sierra	26
Ruta 3: Fraguas y potros de herrar	30

Al Sur: vivir, trabajar y hacer la fiesta en las plazas porticadas

32

Ruta 4: Plazas porticadas en el sur de Madrid	34
Antes del agua corriente: Fuentes, abrevaderos y lavaderos	48
Ruta 5: Fuentes-abrevaderos-lavaderos del Sureste de Madrid	52
Las casas-cueva en el Valle del Tajuña	54
Ruta 6: Cuevas-Vivienda en Tielmes Museo Casa Cueva	58

LAS FIESTAS Y LAS TRADICIONES

Fiestas de invierno

62

El ciclo de Navidad	62
Plano 1: Belenes vivientes y su calendario	64
Plano 2: Danzas o "pastorelas" y su calendario	66
Los "Santos Ancianos"	68
Plano 3: Vaquillas el día de San Sebastián	70
Plano 4: Vaquillas el día de la Candelaria y San Blas	72
Carnaval	74
Plano 5: Vaquillas de Carnaval y Carnaval de Ánimas	76

Fiestas de primavera

78

Semana Santa	78
Plano 6: Las Pasiones Vivientes	80
Plano 7: Quema de Judas	84
Romerías	86
Plano 8: Romerías	88
Rituales de Mayo	90
Plano 9: Las Mayas	94

Ciclo de verano

96

Romerías de verano	96
Plano 10: Fiestas patronales	98

COMER EN LA COMUNIDAD DE MADRID: LA GASTRONOMÍA

Materias primas

104

Rutas D.O. Vinos de Madrid:

108

Los vinos	108
Ruta 7: Vinos de Madrid (Subzona Arganda)	110
Ruta 8: Vinos de Madrid (Subzona Navalcarnero)	112
Ruta 9: Vinos de Madrid (Subzona de San Martín de Valdeiglesias)	114

Las tapas	116
Platos tradicionales	118
La comida en el ciclo festivo	122
Los dulces	126
Ruta 10: Dulces en Conventos y Monasterios.....	128
Oficios tradicionales que vuelven a surgir	130
Ferias y Mercados tradicionales	138

PARTE SEGUNDA: MADRID CAPITAL

VIVIENDA CLÁSICA MADRILEÑA: CORRALAS DEL VIEJO MADRID

Ruta 11: Corralas del viejo Madrid	152
--	-----

FIESTAS Y TRADICIONES

Ciclo festivo	154
Plano 11: Fiestas y tradiciones. Devociones	166

GASTRONOMIA

Platos tradicionales	168
Las tapas	172
Los dulces propios de las fiestas	176

FERIAS Y MERCADOS TRADICIONALES

TALLERES TRADICIONALES EN EL VIEJO MADRID

Boterías	190
Cererías	192
Esparterías	194
Curtidores y Guarnicioneros	198
Encuadernadores	200
Guitarreros	204
Sastrerías de trajes de luces	208

ANEXO

Relación de museos citados	214
Índice alfabético	219
Calendario de festividades y actividades	228

Madrid es una región que se reinventa cada día. Es lo que corresponde al dinamismo de sus habitantes: los que llevan aquí desde varias generaciones y los que eligen vivir en esta sociedad, cada vez más abierta, compleja y heterogénea.

Como en todos los lugares con historia, se conservan tradiciones arraigadas en su pasado, que los madrileños viven con pasión y que están estrechamente ligadas a festividades, a la gastronomía, o a la forma en la que los habitantes definen el espacio en el que trabajan y se relacionan, a través de la arquitectura.

Las costumbres del pasado, las del presente y las que están por venir, son cómo no, un excelente recurso turístico. Así lo reflejan en esta guía las especialistas María Pía Timón y Consolación González, que han realizado una minuciosa labor de recopilación y selección de la cultura tradicional de la región, a partir de la cual, plantean diferentes alternativas para visitar el destino Madrid.

La guía se centra en tres recursos turísticos esenciales: la arquitectura, los alimentos y las fiestas. Se estructuran a su vez en dos grandes bloques, la capital y la región, proponiéndose una serie de rutas turísticas para organizar y localizar todos los temas de interés. Su traducción seleccionada al inglés, la acerca al turista extranjero.

Las imágenes e ilustraciones, los mapas e iconos, y los calendarios de festividades, son herramientas visuales fundamentales que contribuyen a estructurar la abundante información de esta guía. Una labor de adaptación y diseño realizada por **conarquitectura ediciones**.

La Guía Tradición Viva descubre una forma de hacer turismo basado en las emociones y las sensaciones. En este viaje, lleno de sorpresas, está muy presente la memoria de tradiciones que algún día podrían desaparecer y participar de ellas es una oportunidad que no podemos perder.

Madrid's region reinvents itself everyday thanks to the locals' dynamism. The region is made of citizens who have been part of it for several generations and of others who choose to live in our society. Thus, our community is quickly becoming more open, complex and heterogeneous.

As in all places with a long history, deep-rooted traditions are maintained and cherished by Madrid people. These traditions are closely linked with festivals, gastronomy, and the way inhabitants define the space they work and live in through architecture.

Customs of the past, present and those that are yet to come are of course an excellent tourist resource and a key element to this guide. María Pía Timón and Consolación González, the authors, have thoroughly gathered and selected the region's natural culture, which they use to propose several alternatives to visit Madrid destination.

The guide is focused on three key tourist resources: architecture, gastronomy and festivities. These are also organized around two main axis: the capital and the region. A series of tourist routes to organize and locate all the interesting topics are proposed. Its translation into English will bring the guide closer to English-speaking tourists.

Images and illustrations, maps and icons, and festivities calendars are key visual tools that contribute to structure the guide's ample information. **conarquitectura ediciones** has been in charge of the guide's design and adaptation in this sense.

La Guía Tradición Viva - The Living Tradition Guide will help tourists make emotional discoveries. This journey is full of surprises and traditions that might very well disappear one day. To participate in these traditions is an opportunity that we cannot miss.

PARTE PRIMERA

PART ONE

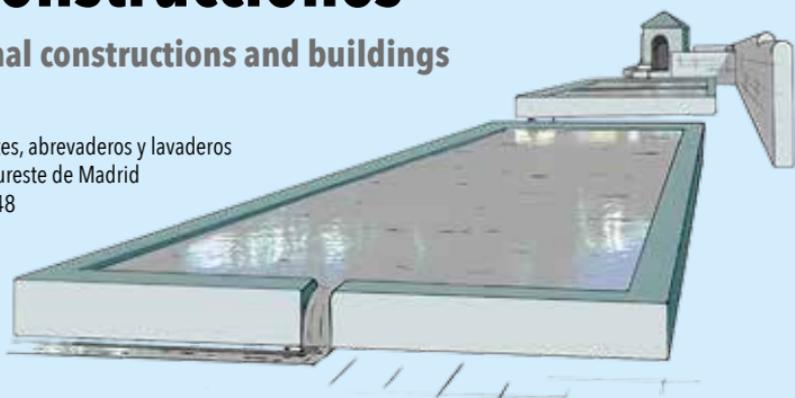
**Los pueblos de la
Comunidad de Madrid**

TOWNS OF MADRID

Cuando la tradición vive en las construcciones

Traditional constructions and buildings

Fuentes, abrevaderos y lavaderos del Sureste de Madrid
Pag. 48



Fraguas y potros de herrar de la actividad ganadera de la Sierra de Madrid
Pag. 26



Plaza porticada de Chinchón.
© J. Herrero Pag. 32

In this chapter we have included a range of constructions and buildings that are characteristic of the Region of Madrid and we have also suggested a series of routes to find out more about them and visit them.

In the northern part we have selected the following as they are highly representative of the region and are in excellent condition: the architecture in **Sierra del Rincón**, the **sundials** used to help locals determine how long they had for watering their crops, and the **forges and shoeing frames**. To the south we have chosen the **porticoed town squares**, the **public wash house** and the **cave dwellings**.

En los pueblos de Madrid, cada uno con sus condiciones y sus recursos naturales, existen multitud de construcciones tradicionales que han sabido adaptarse a la historia y a la economía de cada lugar.

Muchas son el resultado de experiencias y de conocimientos, transmitidos y enriquecidos de una generación a otra; en el pasado, y a veces también en el presente, fueron una seña de identidad para la población que las construyó, las usó o las compartió. Por eso resultan tan atractivas tanto para la vecindad como para el turismo.

Sin embargo, buena parte de esta arquitectura tradicional ha desaparecido. En muchos casos porque las construcciones fueron abandonadas cuando las familias se trasladaron a la capital y dejaron los pueblos; en otros porque las funciones o usos para los que servían perdieron su vigencia ante la modernización de las técnicas y, lo que también es importante, porque los materiales constructivos y las maneras de edificar en el mundo actual tienden a ser iguales en todas partes, en ese fenómeno que llamamos globalización. También deberíamos añadir que ha existido poca sensibilidad para apreciar y valorar estas construcciones tradicionales, que han sido destruidas, han caído en el olvido o se han convertido en ruinas.

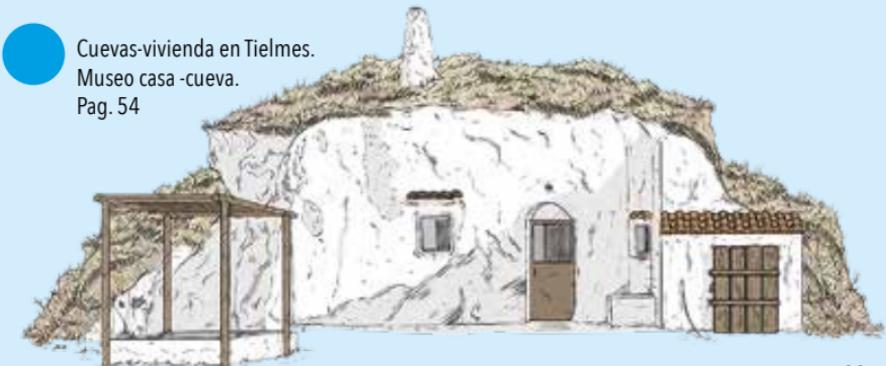
Hoy día, en muchos de estos pueblos la situación ha comenzado a cambiar: resurgen oficios artesanos, se piensa en el desarrollo económico sostenible que suponen en muchos casos estas construcciones, en la promoción del empleo y en la necesidad de poseer elementos distintos, originales y propios, que atraigan visitantes y caractericen, como antes, a cada pueblo. Todo esto ha permitido detener, en muchos lugares, el proceso de despoblamiento.

En esta primera parte vamos a presentar una serie de tipos de construcciones e instalaciones características de la Comunidad de Madrid y a proponer unas rutas de interés para visitarlas y conocerlas.

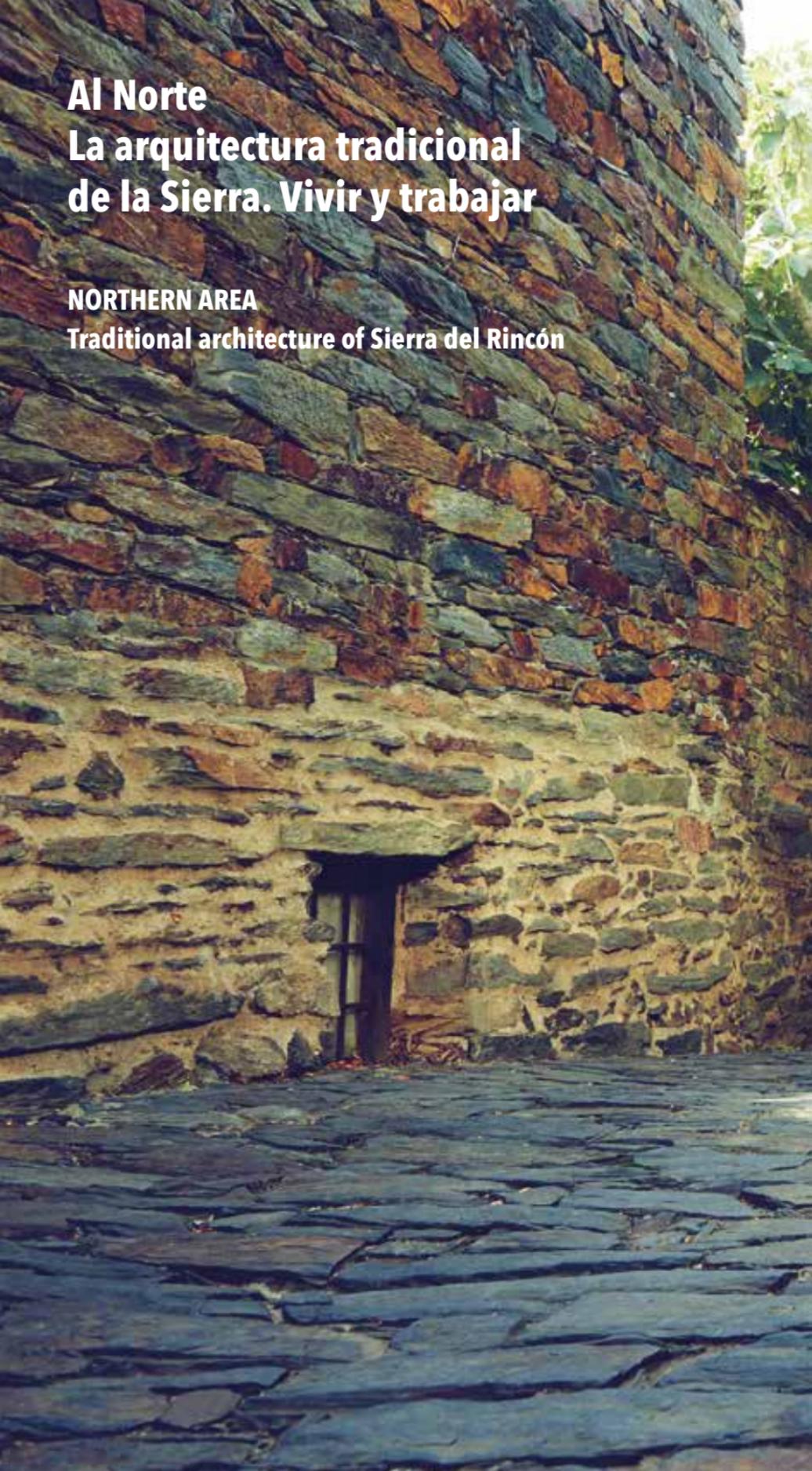
Para la zona norte hemos seleccionado: las poblaciones de la **Sierra del Rincón**, los **relojes de sol o piedras "de las veces"** para el riego y las **fraguas y potros de herrar**. En el área sur hemos elegido las **plazas mayores porticadas**, los **lavaderos públicos** y la **vivienda en cuevas**.



Relojes de riego o "piedras de las veces".
© J. Herrero Pag 22



Cuevas-vivienda en Tielmes.
Museo casa -cueva.
Pag. 54

A photograph of a traditional stone wall in Sierra del Rincón. The wall is constructed from irregular, layered stones in shades of grey, brown, and blue. A small, dark, arched doorway is visible near the bottom center. The foreground shows a cobblestone path made of flat, grey stones. The background is slightly blurred, showing green foliage.

Al Norte
La arquitectura tradicional
de la Sierra. Vivir y trabajar

NORTHERN AREA

Traditional architecture of Sierra del Rincón



Esta Sierra se sitúa en el extremo nororiental de la Comunidad, con una gran riqueza y variedad paisajista y ecológica, lo que la ha llevado a ser declarada por la UNESCO en 2005 como Reserva de la Biosfera. En realidad, la mayoría de su territorio está protegido mediante distintas figuras legales, destacando el inigualable **Hayedo de Montejo**, declarado Sitio Natural de Interés Nacional en el año 1974.

A esta excepcional naturaleza hay que añadir el interés de sus núcleos urbanos y construcciones tradicionales en todos los términos municipales de esta Sierra: **Horcajuelo de la Sierra, Montejo de la Sierra, La Hiruela, Prádena del Rincón y Puebla de la Sierra.**

This sierra is located to the far northeast of the region, with immense scenic and ecological wealth and variety, leading to its declaration as a biosphere reserve by UNESCO in 2005. We can say that the majority of its territory is protected by various pieces of legislation and, in this regard, we can distinguish the unique Montejo Beech Wood, declared a Natural Site of National Interest in 1974.

To these natural and scenic values, we should add the interest of their urban settlements and traditional constructions in the municipal districts of **Horcajuelo de la Sierra, Montejo de la Sierra, La Hiruela, Prádena del Rincón and Puebla de la Sierra**, which are the towns forming part of this sierra.



Puebla de la Sierra. © J. Herrero

Estas construcciones se nos presentan como una prolongación del propio medio ambiente, como si salieran del mismo territorio, adaptándose a las formas de la Sierra y empleando materiales de construcción propios: la pizarra, el granito y gneis, así como la madera, la teja árabe y el adobe.

Han sabido enfrentarse, además, al clima extremo de la región, inventando técnicas constructivas para protegerse de las bajas temperaturas, la nieve, los vientos y la lluvia. Para ello se han encontrado muchas soluciones, desde la orientación y enclave de las casas, con edificaciones muy compactas que se apoyan unas en otras para combatir el frío, hasta los gruesos muros de piedra, las puertas y ventanas de reducido tamaño o la colocación en la planta baja de los animales y de las cocinas para aprovecharlos como fuente de calor.

Los muros se hacían a base de mampostería de piedra –generalmente granito o gneis– y de pizarra sin labrar y su interior se forraba de adobe, o se revestía con morteros de barro o piedras más pequeñas o “ruchos”. En la base y en los ángulos solían colocarse bloques de piedra rectangulares de mayor tamaño para dar solidez a la construcción, así como determinados dinteles de puertas y ventanas. Las últimas plantas de las edificaciones, en algunos pueblos de la Sierra, se construían con entramado de madera y adobe, como por ejemplo en **Puebla de la Sierra**. Para levantar la estructura se empleaban grandes vigas de madera que descansaban sobre los muros de piedra, madera procedente de los ricos bosques de estas zonas. Buena parte de las jambas y dinteles de puertas y ventanas

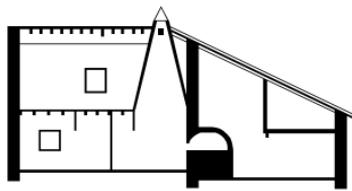


Horcajuelo de la Sierra. © J. Herrero

These constructions have been erected over period, in line with the parameters linked to the environment surrounding them. The outcome is the very close relationship they have with their surroundings, to the extent that we could even say they emanate from the land itself rather than merely integrate with it. The position and urban development adapt to the morphology of this sierra and the construction materials are sourced locally, slate, granite and gneiss, as well as wood, Arabic tiling and sun-dried brick.

This architecture also responds to the need for shelter and protection from the adverse weather of this sierra. This can be seen in the buildings erected against low temperatures, snow, wind and rain. For this reason a variety of solutions have been found ranging from the aspect and enclave of these houses, with highly compact constructions erected side by side to combat the cold, to thick stone walls, to the use of small openings or the inclusion on the ground floor of animals and even kitchens to make the most of the heat source.

The building techniques of the walls were based on stone masonry -generally granite



Sección típica de casa de la Sierra del Rincón.
Horno colgante Montejo de la Sierra



or gneiss- and of unworked slate and their interior was clad with sun-dried bricks, or covered with mud mortar or smaller stones or *ruchos*. On the ground and in corners, as well in some doorways and windows, larger rectangular blocks of stone were often laid to make the building more solid. The top floors of the buildings in some towns in the sierra were made with a framework of wood and sun-dried brick, such as in **Puebla de la Sierra**. Large wooden beams were used to erect the ironwork and the structure. These beams, which were laid over the stone walls, were taken from the well-stocked woods in the local area. Many of the jambs and lintels of the doors and windows were also made with small wooden beams. The Arabic roof tiling usually has two gently sloping eaves, but adequate to protect the façade.



Potro de herrar. Prádena del Rincón.
© J. Herrero

también se hacían con viguetas de madera. La cubierta de teja árabe solía ser a doble vertiente y con poca pendiente, pero con grandes aleros para proteger la fachada.

Las casas de dos alturas, situaban en la superior los dormitorios y un cuarto para almacenar la cosecha y los aperos de labranza, y en la inferior, el portal, la sala, la cuadra y la cocina con su gran chimenea, en torno a la cual se desarrollaba la vida familiar. En otros casos, la cocina se colocaba en la primera planta con el resto de la vivienda. Muchas de estas casas fueron creciendo con nuevas habitaciones o patios según las necesidades familiares, o las herencias y la situación económica de sus moradores.

Además de las viviendas, debido al desarrollo que tuvo la ganadería, las construcciones agropecuarias son también un importante legado de esta Sierra. No hay que olvidar que la cañada de ganado alcanzó rango real ya en el siglo XV y pasa por las inmediaciones de la **Hiruela**. En esta visita nos encontraremos por tanto con muchos tinados y pajares, así como fraguas y potros de herrar, debido a la tradición de la trashumancia. Era habitual la práctica del herrado del ganado en los potros antes de partir hacia tierras extremeñas, y también para el ganado que permanecía en el municipio, como caballos, burros y bueyes, de gran importancia en los trabajos agropecuarios.

Capítulo aparte merecen las cercas, regueras, molinos, paredes y bancales que delimitan y estructuran el territorio, formando huertas, prados y



dehesas. Las manzanas, cerezas y peras fueron muy valoradas en tiempos pasados, aunque hoy día han quedado reservadas para el consumo local.

En esta Sierra, la época con más población y riqueza va de mediados del siglo XVIII a principios del XIX. A partir de ese momento la población se reduce de manera considerable. Sin embargo serán los dos primeros tercios del siglo XX los que dejarán a estos núcleos prácticamente despoblados por la emigración hacia la capital y por los cambios en los modos de vida tradicionales.

Two-storey houses were designed with the bedrooms and a room to store the harvest and farming equipment upstairs, while downstairs contained the hallway, living room, stable and kitchen with its huge chimney. It was in this part of the house where family life went on. Other houses had the kitchen of the first floor with the rest of the living quarters. A lot of these houses became larger as they were joined to others, including new premises and interior and exterior structures according to the needs of the family, or by the joining or dividing up of properties due to inheritance or the financial circumstances of their inhabitants.

As well as the dwellings, the farm buildings are also an important legacy in this sierra thanks to the development of farming in these towns. It must be remembered that the cattle track achieved a royal status way back in the fifteenth century and passes through **Hirueta**. So we will see a number of sheds, straw lofts, and forges and shoeing frames, due to the tradition of seasonal migration. The practice of farrying cattle at the shoeing frames before setting off to the area of Extremeña was habitual, as it was for those beasts that remained in the town such as horses, donkeys and oxen, which were vitally important in farmwork.

A separate chapter is required for the walls, irrigation channels, windmills and terraces that mark out and give structure to the territory, forming orchards, meadows and pastures. Apple, cherry and pear trees were highly valued in the past, although nowadays they are reserved for local consumption.

If something characterises the features of these Sierra del Rincón towns, it would be their dynamism and evolution over time. The most decisive periods in terms of population and wealth came in the middle of the 18th century and the beginning of the 19th century. From that time their decline began, as the population decreased substantially. However, the first two thirds of the 20th century were to leave these towns virtually uninhabited due to migration and changes in the traditional way of life.

For this reason the visit and route we suggest to the towns of Sierra del Rincón will not just enable us to connect with the spectacular multicoloured aesthetics of these stone settlements, in which even the colour black has its place, but also

Por ello la visita y ruta que proponemos a estos pueblos de la Sierra del Rincón no sólo nos permitirá disfrutar del colorido espectacular de estos conjuntos rurales de piedra, en los que hasta el color negro tiene su sitio, sino también de los saberes y de las técnicas constructivas tradicionales y las que se adaptan ahora a las nuevas exigencias sociales. Entenderemos la organización de este territorio, sus referencias, las zonas productivas y de aprovechamiento de los recursos, sus áreas comunitarias, sus redes viarias. A la vez comprenderemos el resurgimiento de nuevos modos de vida y disfrutaremos de su riquísimo entorno medioambiental y paisajístico.



with the immaterial dimension of traditional know-how and building techniques and those that now adapt to new social demands. We will learn about the organisation of this territory, its milestones, productive areas and use of resources, its community areas, its road networks. At the same time we will understand the resurgence of other new ways of living and we will enjoy the immense richness of the natural surroundings of these towns, which is none other than that of the marvellous Sierra del Rincón in Madrid.

La Hiruela
Jornadas micológicas en la Sierra del Rincón



En la actualidad está naciendo una nueva tendencia: si antes era la gente del pueblo la que se iba a vivir a la ciudad, ahora el movimiento es al contrario. El sistema ha cambiado, las casas han sido reconstruidas con esmero, adaptándose a las comodidades de los tiempos modernos y son muchas las familias madrileñas que han decidido establecerse en los pueblos. Esto ha permitido detener el proceso de despoblamiento, gracias a las restauraciones llevadas a cabo tanto por las administraciones como por particulares, regenerando el territorio y recuperando una herencia arquitectónica que parecía condenada a la ruina.

Today the trend is changing, so we can still talk about the dynamism of these towns. Whereas it used to be the townsfolk who went to live in the city, now this movement is going in the opposite direction. The system has changed, houses have been carefully restored, adapting them to modern conveniences, and many people from Madrid have decided to set up home in these towns. This is why the depopulation process has come to a halt, thanks to the restorations undertaken by the authorities and by individuals, regenerating the territory and recovering an architectural heritage that seemed doomed to end up in ruins.



Ruta 1

Arquitectura tradicional de la Sierra del Rincón

Horcajuelo de la Sierra, Montejo de la Sierra, La Hiruela, Prádena del Rincón y Puebla de la Sierra



Molino de La Hiruela

La Hiruela. © J. Herrero

No dejes de visitar

- Senda de Patrimonio Etnológico de la Hiruela
- Nucleo urbano, fragua y sendas de Puebla de la Sierra
- Hayedo de Montejo
- Museo Etnológico de Horcajuelo



Madrid



En el límite del núcleo de **Horcajuelo** podremos disfrutar de los prados delimitados por muros de piedra seca si hacemos la *Senda de las Minas de plata*, (forma parte de las Rutas Verdes de Madrid). Es recomendable visitar el Museo Etnológico (vivienda rural típica y con equipamiento tradicional) y los restaurados potro de herrar y fragua.



p.85

p.89



p.105

p.127

En **Montejo de la Sierra** ◀ se encuentra la Fuente de los tres Caños (hasta hace poco abrevadero para el ganado). El Potro de herrar está situado enfrente del antiguo toril. El Hayedo de Montejo se visita (previa autorización en el Centro de Recursos e Información de la Reserva de la Biosfera Sierra del Rincón) y es uno de los más meridionales de Europa.



p.105

p.120

En **La Hiruela** ◀ es aconsejable seguir la *Senda del Patrimonio Etnológico*, visita que se organiza los sábados y domingos desde la plaza del Ayuntamiento. Recorre el molino harinero, junto al río Jarama, restaurado y con su maquinaria original; la carbonera, donde los vecinos hacían el carbón vegetal para consumo propio y venta a otros pueblos de la Sierra. El Museo Etnológico recrea la organización de una casa del siglo XVII con aperos de labranza y útiles ganaderos, domésticos y vestuario histórico.

En **Prádena del Rincón** se encuentra el potro de herrar y numerosas Sendas verdes. En una de ellas, por la *Cañada de las merinas*, podremos recorrer dehesas, prados, abrevaderos, tinados, campos de manzanilla, tomillos y cantuesos, finalizando en un descansadero de ganado y el Área de interpretación de la trashumancia.



p.134



p.77



p.123

El interesante núcleo de **Puebla de la Sierra** ◀ se asemeja a los pueblos vecinos de Guadalajara, conocidos con la denominación de "Arquitectura negra". La planta superior de algunas de estas construcciones está realizada con entramado de madera y adobe. La fragua, reconstruida recientemente, consta de bigornia, yunque, pila de templar el hierro, fuelle, así como tenazas, soldadores, martillos, útiles para dar formas a los clavos, etc. Se desarrollan en la misma cursos de iniciación al oficio de herrero. Hay dos sendas especialmente recomendables: *Conociendo la Puebla* y la *Subida al Cerro Larda*. Son dehesas de montaña con roble albar y praderas, casillas, tinados para ovejas y pozas donde se sumergían en agua los tallos del lino para su fermentación, así como un molino.

Las rejas, llamadores, bocallaves, herrajes, clavos, etc., así como las maderas de puertas, ventanas y los barrotes del pavimento, muestran una gran riqueza de formas que podremos admirar y disfrutar en la visita. Son el reflejo de un cuidado trabajo elaborado por maestros artesanos con oficios de larga tradición.



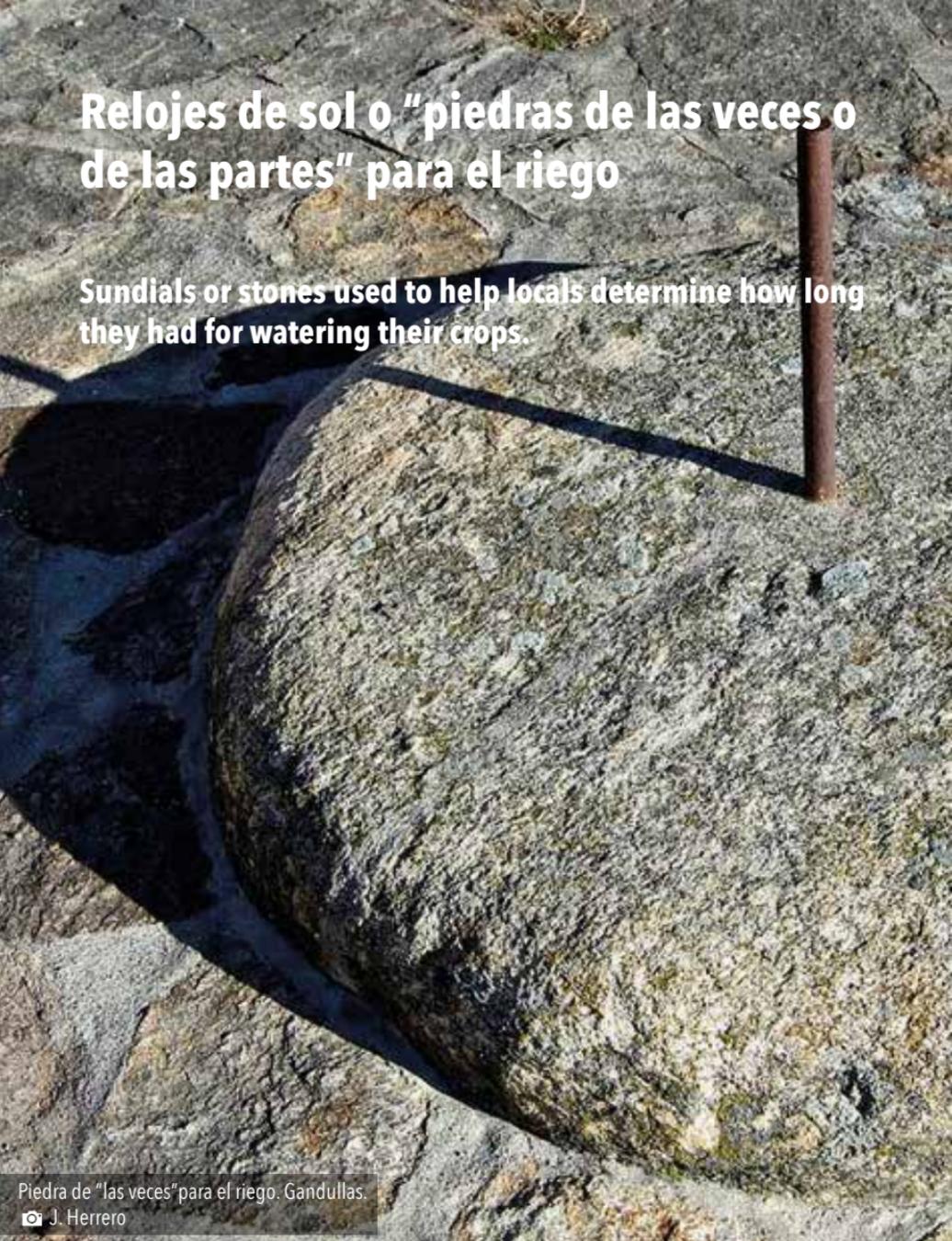
Detalle puerta de Puebla de la Sierra.

© J. Herrero

The ironwork in these buildings, such as rails, knockers, keyholes, fittings, nails, etc., as well as the woods of doors, windows and clay floor tiles, show a rich typology that we can admire and enjoy on the visit. They are the reflection of the painstaking work undertaken by master artisans with long-standing trades.

Relojes de sol o "piedras de las veces o de las partes" para el riego

Sundials or stones used to help locals determine how long they had for watering their crops.



Piedra de "las veces" para el riego. Gandullas.

📷 J. Herrero



Para entender la función de estas piedras hay que empezar hablando de los sistemas de riego tradicional por medio de la reguera o canales abiertos en el suelo, de unos cincuenta centímetros de ancho, que aprovechaban el agua de la montaña y que se han conservado hasta hace muy poco en algunos de estos pueblos. Desde época medieval existían las llamadas Comunidades de Regantes, formadas por los vecinos que poseían huertos y prados con derecho al agua de la reguera. Estas Comunidades tenían sus propias ordenanzas, al frente de las que había un Alcalde de la reguera, el aguador o guarda y el escribano. El aguador era el que hacía cumplir las normas de riego, repartía el agua y avisaba a los vecinos.

El escribano levantaba el acta de todas las decisiones y acuerdos. El alcalde, que repartía el tiempo de riego, era nombrado el día que se limpiaba la reguera de hierbas, piedras y ramas, labores que se hacían en el inicio de la primavera.

En algunos pueblos como **Prádena del Rincón, Gandullas y Piñuecar**, el alcalde estaba obligado a invitar a los peones con carne y vino el día de limpiar la reguera. En **Montejo y Robregordo** los trabajadores que iban a limpiarla por primera vez, así como los invitados, el secretario y el párroco del pueblo, debían mojarse voluntariamente la cabeza en la reguera y si se negaban a ello, les echaban al agua vestidos, o incluso en otros sitios se les manteaba.

To understand how these stones worked we will start by talking about the traditional irrigation systems using irrigation channels. In some of these towns they have been conserved until very recently, along with the culture associated to them. They were open channel in the soil measuring some fifty centimetres wide, that made use of water from the mountain. Since mediaevel times in some of these towns in the sierra of Madrid there were so-called irrigational communities formed by locals who had orchards and pastures entitled to irrigation water. These communities had their own bylaws, led by an irrigation mayor, the water carrier or bailiff and the town clerk. The water carrier enforced the irrigation regulations, distributed the water and notified the locals. The town clerk recorded all decisions and agreements. The mayor, who issued the irrigation time, was appointed on the day the irrigation channel was cleared of grass, stones and twigs; work that was performed after the winter and just before spring.

In some towns such as **Prádena del Rincón, Gandullas and Piñuecar**, the mayor had to supply the labourers with meat and wine on the day the channel was cleaned. In **Montejo and Robregordo** the workers who were going to be clearing out the irrigation channel for the first time, as well as guests, the secretary and the parish priest, had to voluntarily wet their head in the irrigation channel and if they refused to do so they were thrown fully-clothed into the water for their stubbornness or in some places they were tossed in a blanket.

Ruta 2

Para ver relojes de riego o "piedras de las veces"

Navarredonda-Gandullas-La Serna del Monte-Madarcos y Aoslos



Piedra de "las veces" para el riego. Madarcos.
© J. Herrero





La Piedra de las “veces” o de las “partes” refleja el pasado agrícola y ganadero de **Gandullas**, localidad que junto con **Piñuécar** forma el término municipal de **Piñuécar-Gandullas**.

El reloj es una piedra de forma circular; en su centro está insertado un hierro que produce sombra, con el sistema de un reloj de sol. La piedra está marcada con radios que señalan las veces, es decir, el espacio entre rayas que equivale al tiempo durante el que cada vecino podía usar el agua de la reguera.

The special stones for measuring irrigation time reflect the farming and cattle-raising past of **Gandullas**, a town that, along with **Piñuécar**, forms the municipal district of **Piñuécar-Gandullas**.

The sundial is a round stone with an iron rod inserted vertically in the middle. This produces a shadow with the system of a sundial. The stone is marked with grooves in the form of spokes that represent the times, i.e., the space between rays that equals the time during which each inhabitant could use the water from the irrigation channel to water crops or for other purposes. This traditional system began to fall out of use as piping and running water became available to these towns. These irrigation stones are in good condition in some of the towns in the sierra. By observing them we get a clear idea of how they worked.



El día estaba dividido en cinco veces: mañana, trasmañana, siesta, tarde y noche. De este modo, se aseguraba un reparto del caudal hídrico lo más proporcional posible.

The day was divided into five times: morning, midday, siesta, evening and night. This method guarantee the fairest distribution possible of the water supply.

Fraguas y potros de herrar, recuerdos de la actividad ganadera de la sierra

Forges and shoeing frames: two constructions that reflect the cattle-raising activity of the sierra



En las fraguas se fabricaban o reparaban los elementos de hierro, necesarios en los trabajos agrícolas y ganaderos: herraduras, clavos, hierros de marcar el ganado, llantas de los carros, planchas para el yugo, rejas de arado, rastrillos, azadas, picos, etc., y utensilios domésticos como trébedes, yares, tenazas, argollas, ganchos, llaves, bocallaves, aldabillas etc.

La fragua contaba con el fogón o chimenea, que se encendía con carbón de cambroño o brezo mezclado con un poco de hulla. Estaba después el fuelle, que servía para impulsar el aire a través de movimientos suaves, alcanzando una temperatura de 900°C, que permitía calentar y fundir el hierro. El fuelle se colocaba sobre el yunque o bigornia para moldearlo a golpe de martillo y obtener la forma deseada. Imprescindibles eran también la pila de enfriar y templar el hierro, y la rueda de afilar. Para las operaciones del forjado (afilado, estirado, laminado, hendido, acanalado y curvado), se utilizaban herramientas (tenazas, soldadores, martillos, ganchos, etc.). En muchos de estos pueblos los labradores y ganaderos pagaban al herrero una iguala de grano cada año, por la reparación de los aperos, compromiso que se ajustaba con un abrazo de manos el día de San Pedro. En otros lugares de la Sierra, la fragua y las herramientas eran propiedad del Concejo, que contrataba al herrero por un periodo determinado para cubrir las necesidades de los vecinos.

Many iron components, which were necessary for farming and cattle-raising work, were made and repaired in the forges: horseshoes, nails, cattle branding irons, cart wheels, irons for the bridle, plough grinders, rakes, hoes, picks, etc., and household utensils such as trivets, chimney hooks, tongs, napkin rings, hooks, keys, hkeyholes, latches, etc.



The forge was equipped with numerous components to perform the work such as, first and foremost, the hearth or chimney. This was lit with charcoal made from broom or heather mixed with a little soft coal. The bellows were in direct relation to the fire, serving to expel air by means of gentle movements, reaching a temperature of 900°C, which enabled the iron to be heated and melted. The iron was laid over the anvil or double-headed anvil so it could be hammered into the desired shaped. The casting basin for cooling and warming the iron, and the grindstone, were also essential in this process. For basic iron forging such as sharpening, drawing, rolling, creasing, corrugating and bending, the blacksmith required a series of tools such as tongs, soldering irons, hammers, hooks, etc.

We know that in many of these towns labourers and farmers paid an annual fee in grain to the blacksmith for repairing equipment. This understanding was settled with a handshake on Saint Peter's Day. In other areas of the sierra the forge and the tools were the property of the Town Council, which hired the blacksmith for a specified period of time to cover the needs of the townsfolk.

En algunas localidades que tuvieron tradición de forja o que conservan la fragua, en la actualidad se desarrollan talleres o cursos de iniciación al oficio de herrero como en **Puebla de la Sierra** y en **Valdemanco**, a través de su *Taller de las Tradiciones*.

Unido de manera directa a la actividad de la forja se encontraba el herrado del ganado, es decir la labor de colocar las herraduras (cayos) y los clavos, hechos por el herrero en la fragua, en las pezuñas del animal vacuno o caballar. Para facilitar esta actividad había que inmovilizarlo, ayudándose de unas instalaciones denominadas "potros de herrar" que han constituido un elemento arquitectónico de referencia de la cultura agropecuaria madrileña. Incluso en algunos municipios es uno de sus principales monumentos.

El animal era introducido dentro del potro e inmovilizado, fijándole la cabeza al yugo, y pasándole una o dos cinchas de cuero por debajo, que apoyadas en los palos o varas longitudinales, así como en las barras metálicas superiores, se accionaban a modo de poleas para suspender al animal, que estaba ya en disposición de que el herrador le doblara la pata y la posara sobre la burra para extraer debidamente las herraduras viejas, ayudándose de escofinas, martillos y tenazas. A continuación, con una cuchilla plana llamada pujavante, limpiaba y nivelaba las pezuñas, para conseguir que la herradura nueva asentase bien y sujetarla con los clavos.



Uso tradicional del Potro de herrar

Fragua y potro de herrar de La Acebeda. © J. Herrero

Strongly associated to this forging activity was the farrier, whose work involved fitting the shoes and nails that the blacksmith made on the forge to the hooves of cattle and horses. To make this activity easier, the animals had to be immobilised thanks to a structure called Potros de Herrar or shoeing frames, which are an important element in the culture of farming in Madrid. In some towns these are even the most important monuments.

The animal was led into the shoeing frame and immobilised, the head being held fast by the yoke, and one or two leather straps going under the belly that, being supported on the lengthwise poles or rods, as well as on the upper metal bars, acted as pulleys to hold the animal off the ground for the farrier to bend the leg and lay it on the burra to remove the old shoes, using rasps, hammers and tongs. Afterwards, using an adze-type blade called a pujavante, he cleaned and levelled the hoof of the animal to the new shoe fitted properly and fastened it in place with the nails.



Potro de herrar. Gandullas. © J. Herrero

Muchos "potros" de la sierra madrileña continuaron cumpliendo su función hasta bien entrado el siglo XX, pero otros fueron destruyéndose con el paso del tiempo. Gracias a la colaboración de la Comunidad de Madrid mediante la concesión de diversas ayudas, estas instalaciones han ido recuperándose y rehabilitándose. Hay potros en: Aoslos, Berzosa de Lozoya, Braojos, Buitrago de Lozoya, Cercedilla, Cincovillas, El Berrueco, El Cuadrón, Gandullas, Garganta de los Montes, Gargantilla de Lozoya, Guadarrama, Horcajo de la Sierra, La Acebeda, la Cabrera, Serna de los Montes, Lozoyuela, Madarcos, Mangirón, Montejo de la Sierra, Navarredonda, Paredes de Buitrago, Pinilla de Buitrago, Piñuecar, Prádenas del Rincón, Redueña, Robregordo, Serrada de la Fuente, Siete Iglesias, Somosierra, Valdemanco, Villavieja del Lozoya...

Many of those that existed in the towns of the sierra of Madrid continued to be used well into the 20th century, but others were destroyed over time. Thanks to the cooperation of the Region of Madrid, by way of the awarding of various subsidies, these structures have been restored.

The potro estaba compuesto por cuatro monolitos de piedra que constituían el soporte del resto de la estructura. También por tres pequeñas piedras llamadas burras (hoy día sustituidas por piezas de madera, situadas dos delante y una detrás), para posar y sujetar la pata doblada del animal y facilitar su manejo. En el yugo de madera o ubio se apoyaba la cabeza del animal, y los travesaños de madera donde se ataban las cintas de cuero que contribuían a inmovilizarlo, pasando una o dos por debajo de la panza.

The shoeing frame consisted of four standing stones firmly placed in the ground, providing the main support for the rest of the structure. Then there were three small stones called burras (today replaced by pieces of wood, two in front and one behind), on which the bent leg of the animal was laid and held fast, facilitating the task in hand. Then there was the wooden yoke or ubio, which supported the animal's head, and the wooden crossbar through which one or two leather straps went under the animal's belly and tied to help immobilise it.

Ruta 3

Fraguas y potros de herrar

El Berruco, Mangirón, Paredes de Buitrago, Aosllos/Horcajo, Robregordo, La Acebeda, Piñuecar/Gandullas, Villavieja del Lozoya y algunos pueblos de la Sierra del Rincón



Fragua y potro de Paredes de Buitrago.

📷 J. Herrero

No dejes de visitar

- Fragua-Museo de Paredes de Buitrago
- Potro de herrar de El Berruco



Madrid





Potro de herrar. El Berrueco. 📷 J. Herrero

Pueblos de la Sierra del Rincón

Han sido incluidos en la ruta anterior de Construcciones en la Sierra del Rincón. Recordamos que tanto Horcajuelo, como Montejo y Prádena conservan sus potros, y que Puebla de la Sierra y Horcajuelo tienen fraguas



La Hiruela. 📷 J. Herrero



p.65

En **El Berrueco** ◀ destaca el potro de herrar por su porte y por su buen estado de conservación. Se integra en la ruta del Museo de la Piedra (recorridos por el pueblo donde se exponen pilas de fraguas y otras piezas tradicionales de granito).

En **Mangirón**, además del potro, existen restos de la antigua fragua y un Museo sobre los usos de la piedra local, ubicado en el lavadero municipal. En **Paredes de Buitrago** el museo se sitúa en la antigua fragua, donde se encuentran diferentes elementos de esa actividad (el fuelle, el yunque, las herramientas, y la pila de templar el hierro). En el mismo municipio encontramos la Fuente Vieja del siglo XVII-XVIII, el potro de herrar y el abrevadero. En **Aoslos/Horcajo** se mantienen potros y en este último municipio se ha rehabilitado la fragua y se pueden ver los relojes de sol. En **Robregordo** estos elementos (potro y fragua) están integrados en un entorno natural de alto valor medioambiental. En **La Acebeda** se conserva en perfecto estado el hogar, la pila de agua, el yunque y el fuelle y todos los utensilios para el oficio de herrero, así como un potro de herrar con pilares de 1,80 m. de alto. En **Piñuecar/Gandullas** el potro y la fragua han sido rehabilitados y además se pueden admirar pajares de dos plantas. Por último en **Villavieja del Lozoya** ◀ además del potro, se han recuperado y musealizado el lavadero y la fragua.



p.132



Al Sur Vivir, trabajar y hacer la fiesta en las plazas porticadas

SOUTHERN AREA

Porticoed squares: buildings and activities



La plaza siempre ha representado el lugar público por excelencia, el sitio para las actividades del pueblo en su conjunto. En ellas se desarrollan funciones administrativas, económicas y sociales, se instalan mercados y se celebran acontecimientos solemnes, comedias, festejos taurinos, juegos, bailes, verbenas, conmemoraciones, etc.

La mayoría de estas plazas tienen soportales, que en su origen, en la Edad Media, sirvieron para funciones comerciales y artesanales. Con posterioridad dio cobijo a las actividades y oficios necesarios para la vida del pueblo, protegiéndolas de las inclemencias del tiempo. Poco a poco se fueron especializando determinados ámbitos de los soportales de las plazas en la venta de productos específicos con locales como bares, carnicerías, panaderías, etc.

Estos espacios son el resultado del paso del tiempo y no de un proyecto, son plazas sin autor, sin preocupaciones estilísticas. Responden por lo general a las características normales de las plazas castellanas, con soportales y balconadas de dos o tres cuerpos, pero a su vez muestran las peculiaridades constructivas de los municipios donde se encuentran.

En muchos casos, los dueños de las casas con balconadas hacia las plazas estaban obligados a una servidumbre de paso muy especial: permitir que otros disfrutaran de las fiestas desde sus balcones.

The square represents a transitional space between private and public life, where the official business, life and the activities of the townsfolk come together. In these squares administrative, economic and social activities are undertaken, markets are set up and a wide range of events are held: official ceremonies, comedies, bullfights, games, dances, fairs, celebrations, commemorations, etc.

Its columned arcade was designed for commercial and artisan activities in the Middle Ages. Later on it became a place of shelter from bad weather in order to perform those activities and trades necessary in the life of the townsfolk. Little by little special areas in the columned arcades of the square began to be used as premises to sell certain products such as bars, butcher shops, bakeries, etc.

These squares are the result of the passing of time, they were not originally designed in this way. They have not been overseen by one person. Style was not a consideration. Generally speaking they confirm to standard characteristics of Castilian squares with columned arcades and rows of balconies of two or three elements, yet revealing the constructive peculiarities of the towns in which they are found.

Many of these porticoed squares have a peculiarity: even in private houses, the balconies can be used during festivities. The owners of the balconies have to allow those who are entitled to this right of way to enjoy the festivities from their balconies.

Ruta 4

Plazas porticadas en el sur de Madrid

Navalcarnero - Pinto - Valdemoro - Ciempozuelos - Chinchón - Colmenar de Oreja.





Navacarnero

La plaza de Segovia, construida aproximadamente entre 1579 y 1617, y restaurada recientemente, responde al modelo castellano de planta irregular con construcciones de dos y tres alturas y balconadas. Tres de los lados de este conjunto están porticados, con columnas toscanas en el lado de poniente y pilares sobre plintos de diferentes alturas en los lados norte y sur, labrados en granito. Las balconadas alternan vigas de madera y barandillas de forja lo que, unido a los diferentes colores de las fachadas de las casas, forma un conjunto único y excepcional. La policromía de la plaza es muy antigua, siendo de esta manera como lució a través de los siglos, excepto durante los últimos 50 años, periodo en que se pintó de blanco. Todo el conjunto está pensado para que el resultado sea estético y sobrio, incluso los carteles de los comercios guardan una rotulación discreta para preservar la personalidad del conjunto arquitectónico.

Uno de los edificios más representativos de esta plaza es la antigua Casa Consistorial de la que existen citas documentales de 1588. También desde la misma se puede ver la iglesia renacentista de Nuestra Señora de la Asunción, construida a principios del siglo XVI. El interior del edificio es de estilo barroco del siglo XVII y allí tuvo lugar la boda de Felipe IV. Ambos edificios, plaza e iglesia, forman un conjunto histórico declarado Bien de Interés Cultural.

Cuevas subterráneas. Underground caves. Un laberinto de galerías subterráneas tan antiguas como la propia localidad se sitúa en el entorno de esta plaza. Estos sistemas constructivos tradicionales se asocian a la conservación de los alimentos y en especial del vino, producto de gran importancia en esta localidad.

Más información sobre Navacarnero:



Ver y saborear **Gastronomy**

- pág.113 ◀ Museo del vino **Wine Museum**
- pág.113 ◀ Fiesta de la vendimia **Grape harvest festival**
- pág.119 ◀ Alimentos tradicionales **Traditional foods**
- pág.113 ◀ Ruta del Vino **Traditional foods**



Festividades **Festivities**

- pág.65 ◀ Fiestas de Navidad **Christmas festivals**
- pág.83 ◀ Semana Santa **Easter**
- pág.101 ◀ Fiestas Patronales **Festivities in honour of patron saints**



Ferias y actividades **Fairs**

- pág.134 ◀ Feria de alimentación **Wine Museum**
- pág.140 ◀ Mercados **Grape harvest festival**



Pinto

La Plaza de la Constitución **Plaza de la Constitución** data del siglo XVII y en sus orígenes estaba formada, como en la mayor parte de las villas castellanas, por un conjunto arquitectónico unitario con soportales y construcciones de dos alturas. La baja se usaría para tiendas y talleres y la alta para viviendas, con corredores desde los que se presenciaban los festejos taurinos y demás celebraciones. La plaza ha sido remodelada recuperando la fisonomía y el equilibrio de antaño, modelo de espacio abierto porticado, de fácil acceso, donde el tránsito de peatones es el que prima. Una de las intervenciones de esta plaza ha sido llevada a cabo por distintas promociones de alumnos de la escuela de formación de Pinto, que han participado en la rehabilitación de la posada de la localidad, sita en este espacio. Este edificio funcionó como casa de huéspedes durante el siglo XVIII alojando a comerciantes, agricultores y ganaderos, aunque en la actualidad alberga otros usos.

En el **Museo Taurino** se exhibe una cuidada exposición permanente de objetos y prendas taurinas, trajes de luces, estoques, banderillas. Además, existe una sala de consulta con gran cantidad de material documental, desde enciclopedias taurinas y publicaciones especializadas de la fiesta hasta una completa videoteca sobre las últimas ferias de San Isidro. Los objetos expuestos certifican la relación de Pinto con la tauromaquia durante los últimos 500 años. En ella ocupan un lugar especial las referencias a los diestros Bernardino de la Canal, Cayetano Leal "Pepeillo" o Martín Sánchez Pinto, vinculados con el municipio. También hay vestidos de torear del "Lagartijo" (siglo XIX).

Más información sobre Pinto:



Ver y disfrutar **Festivities**

pág. 136

pág. 65

pág. 101

Museo Etnográfico **Ethnographic Museum**

Belenes vivientes **living nativity scenes**

Fiestas patronales **Festivities in honour of patron saints**



Ferias y actividades **Fairs**

pág. 136

Feria de artesanía **Artisan Market**



Pinto. 📷 J. Herrero

Los orígenes de Pinto están bañados de leyendas populares, una de ellas es la relativa al propio nombre, haciéndolo proceder de la palabra romana *punctum*, es decir punto de encuentro o cruce de caminos. Otra tiene que ver con “La Leyenda del Arca” y la denominación de centro geográfico de la Península Ibérica. Según ésta los musulmanes llevaron a cabo unas mediciones en las que se sitúa a Pinto en el punto céntrico de la península en la confluencia de las calles del Hospital y Maestra María del Rosario, denominada calle del Arca hasta el año de 1935. En este lugar cuentan que enterraron los invasores, bajo una piedra circular marcada con una X, el arca, en cuyo interior depositaron los instrumentos que habían utilizado en sus mediciones. Por toda esta vinculación con la Arqueología, se ha creado aquí el centro denominado “Arqueopinto”.

The origins of Pinto are shrouded in popular legends, one of which is related to the name itself, coming from the Roman word *punctum*, or meeting point or crossroads. Another is the Legend of the Ark and the denomination of the geographical centre of the Iberian Peninsula. According to this legend, the Moors performed a series of measurements that placed Pinto in the central point of the peninsula where there is a meeting of the streets calle del Hospital and calle Maestra María del Rosario, called calle del Arca until 1935. It is said that in this place invaders were buried under a round stone marked with an X - the ark - inside of which the instruments used to perform the measurements were placed. This association with archaeology gave rise to the name of the prehistoric cultural centre “Arqueopinto”.



📷 J. Herrero

Valdemoro

El casco histórico de Valdemoro está declarado BIC con la categoría de Conjunto Histórico. **La Plaza de la Constitución**, incluida en este conjunto, se sitúa a pocos metros de la Iglesia Parroquial y de la Fuente de la Villa, presentando un gran equilibrio y armonía de proporciones. Es de forma rectangular y obedece a la tradición castellana de plazas con soportales y balconadas, en este caso de dos cuerpos. Sabemos que en el siglo XVII la plaza fue el espacio de celebración de la feria anual de octubre, del mercado semanal, y de diferentes actos festivos entre los que se encuentran los espectáculos taurinos, documentados en esta localidad desde el siglo XVI.

Entre sus edificaciones destaca la Torre del Reloj, que es uno de los símbolos principales del municipio. Fue construida en 1672 por el arquitecto Cristóbal Rodríguez de Jarama. El edificio donde se sitúa esta torre fue realizado en el siglo XVI, aunque en 1609 su fachada fue reformada por el arquitecto Francisco de Mora, máximo representante de la arquitectura herreriana, si bien su obra se anticipa ya a las corrientes barrocas. El inmueble albergó el pósito de trigo para labradores pobres desde 1613; luego sirvió como escuela junto a otras casas colindantes y en la actualidad se encuentra aquí el Punto de Información Turística. Otro edificio emblemático de la Plaza es la antigua Casa Consistorial, construida en el siglo XVI, aunque ha sufrido numerosas reformas y reconstrucciones desde 1609. En 1994 fue rehabilitado y desde entonces alberga la Concejalía de Educación y Salud.

The old quarter of Valdemoro has been declared an asset of cultural interest under the category of historical site. **Plaza de la Constitución**, included on this site, is located a few metres from the parish church and the town fountain, presenting great balance and harmony in terms of proportions. It is rectangular in shape and is in keeping with the

Castilian tradition of squares with columned arcades and balconies, in this case of two elements. We know that in the 17th century the square was a place for holding the annual October festival, the weekly market, and the various festivities including bullfights, on record in this town since the 16th century.

Its most interesting buildings include the Clock Tower, which is one of the most emblematic symbols of the town, built in 1672 by the architect Cristóbal Rodríguez de Jarama. The building where this tower is located was built in the 16th century, although in 1609 its façade was renovated by the architect Francisco de Mora, a leading name in Herresque architecture, even though his work was a precursor of baroque trends. The building was a granary for poor labourers from 1613; it was then used as a school, together with other adjacent houses, and today it is the Tourist Information Office. Another emblematic building in the square is the old Town Hall, built in the 16th century, although it has undergone numerous renovation and rebuilding work since 1609. In 1994 it was restored and since then has housed the Department of Education and Health.

La Iglesia parroquial de Nuestra Señora de la Asunción y la **Fuente de la Villa** **The Church of Our Lady of the Assumption** and the **Town Fountain** se encuentran a pocos metros de esta plaza porticada. La primera es de estilo barroco y alberga pinturas de Goya, Bayeu y Claudio Coello. La segunda fue construida en piedra de Colmenar en 1605, a raíz de la concesión del privilegio de la feria comercial concedido por Felipe III a la Villa. Está coronado por el primer escudo conocido de la Villa.



Saborear **Gastronomy**

pág.117

◀ Tapas Tapas Route

pág.129

◀ Dulces en Ruta de conventos Confectionary from Saint Clare's Convent.



Festividades **Festivities**

pág.83

◀ Semana Santa Easter



Ferias y actividades **Fairs**

pág.140

◀ Mercados The Baroque Fair

pág.140

◀ Feria Barroca The Baroque Fair

El origen del popular dicho de "entre Pinto y Valdemoro" es un tanto incierto, si bien hay varias teorías al respecto. Algunas apuntan a que ambos pueblos estaban separados por un arroyo; otras hacen referencia a la dinastía de los Austria, pues Valdemoro era un lugar de descanso en el camino hacia Aranjuez; otras a una posible frontera cristiano-musulmana durante la Reconquista.

No podía faltar la que apunta a la calidad de los vinos de ambos municipios, pues se decía que el de Pinto era inferior al de Valdemoro, y cuando alguien tomaba un vino de calidad intermedia, se decía que estaba entre Pinto y Valdemoro. La más probable puede ser la relacionada con el rey Fernando III, que con motivo de las constantes disputas entre el obispado de Palencia y las ciudades de Segovia y Ávila con Madrid, por incluir en sus respectivas demarcaciones las tierras de Pinto y Valdemoro, decide asignar Pinto a Madrid y Valdemoro a Segovia. Por entonces, y en su presencia, se colocaron 42 nuevos hitos, algunos aún visibles. Es probable que Fernando III pasara varios días en la Casa de Postas que existía en la línea divisoria, y que al preguntar por el rey en la Corte, alguien respondiera con la conocida frase de *Entre Pinto y Valdemoro*.

Ciempozuelos

La Plaza de la Constitución Plaza de la Constitución es una verdadera encrucijada de caminos, donde confluyen un buen número de calles que nos conducirán hasta los edificios más emblemáticos del pueblo. Parece ser que el lugar originario de la fundación de este municipio data del siglo XV y se sitúa en un lugar soleado y llano para poder realizar el mercado tradicional ambulante, donde un siglo después se conformaría la actual plaza porticada de tradición castellana renacentista.

Si nos situamos en el centro, veremos un edificio que sobresale en altura y que hace esquina con una de las principales arterias de la vida comercial, la Calle Jerónimo del Moral. Se trata del antiguo Ayuntamiento que hoy alberga la sede de la policía local. La importancia del edificio nos la revela el torreón con su reloj. Data de la segunda mitad del siglo XIX y como es propio del estilo modernista, el hierro fundido aparece en las columnas de los soportales de la planta baja y de la galería de la primera, así como en una estructura que sobresale en el torreón y que contiene la campana del reloj y la veleta.

Frente a este edificio, las demás construcciones forman la planta de contorno irregular de esta plaza, en dos y en tres alturas, habiéndose mantenido en todas ellas los pórticos de madera, que recuerdan la tradición constructiva de plazas castellanas. Además de los típicos soportales, llama la atención la calle del Arco, que forma un pequeño pasadizo, debajo del edificio principal del Ayuntamiento actual y que nos conduce hasta la Plaza de Ventura Rodríguez, que debe su nombre al importante arquitecto neoclásico que nació en esta localidad. En esta plaza de la Constitución se contrataba a los jornaleros para las tareas del campo, se sorteaban las quintas de los mozos, se celebraban festejos taurinos, etc. Ahora sirve como escenario de muchas actividades, de fiestas y de otros eventos sociales.



Fiestas Festivities

- pág.65 ◀ Noche de Reyes Games and hot chocolate with fritters on the eve of Epiphany
- pág.83 ◀ Procesiones del Encuentro Procession of the Encounter
- pág.101 ◀ Virgen del Consuelo. Fiestas patronales Festivities in honour of Virgin of Consuelo



Gastronomía Gastronomy

- pág.140 ◀ Mercado de alimentos tradicionales Traditional food

El origen del nombre se debe a que en el pasado había un canal para surtir la fuente de la plaza del pueblo. Como el manantial que lo alimentaba no era abundante se hicieron numerosos pozos, de ahí el término de Ciempozuelos.



The origin of this name is due to the fact that in the past there was a channel supplying the fountain in the town square. As the spring feeding it was not very plentiful, lots of wells were dug, and from there we have the name Ciempozuelos (one hundred wells).

Chinchón

La Plaza se remonta al S. XV surgiendo en los arrabales de la villa como lugar de celebración de ferias comerciales y ganaderas. En 1499 el concejo compra unas casas para celebrar en ellas sus reuniones, estableciéndose finalmente el Ayuntamiento en el mismo sitio en el que lo vemos hoy. Los comerciantes construyeron sus viviendas en torno a la plaza, ubicando los talleres en la planta baja, protegidos por el soportal, sobre el que se levantaban balconadas. Tras un aumento de la población, estas viviendas crecieron en una o dos alturas con galerías adinteladas, pudiéndose contar hasta un total de 234 balcones de madera llamados "claros" desde donde se contemplaban distintos festejos.

Esta plaza, declarada Conjunto Histórico en 1974, es un claro ejemplo de arquitectura popular, pues la conforma un espacio que se ha ido constituyendo de manera paulatina a través del tiempo por agregación de casas con soportales, balcones de madera pintados y ventanas con soluciones constructivas diferentes. Es de forma irregular, porticada en uno de sus lados, y el resto con volados en los dos o tres pisos superiores de los edificios. Todo ello da a esta plaza una imagen sencilla y de gran armonía por el equilibrio de sus proporciones, por lo que se considera una de las plazas porticadas más bellas del mundo. Son muchas las actividades que se han desarrollado a lo largo del tiempo en este espacio, desde mercado, fiestas de la realeza, corral de comedias, autos sacramentales, actos religiosos y plaza de toros. Felipe V fue proclamado Rey en esta plaza en 1706 y concede el título de "Muy Noble y Muy Leal" a la villa, como reconocimiento a su lealtad con la Corona. En la actualidad sigue teniendo importancia en la misma el comercio, los servicios y las celebraciones.

The square dates back to the 15th century, rising up from the outskirts of the town as a place for holding commercial and farming events. In 1499 the town council bought a number of houses in which to hold its meetings, this became the Town Hall at the site we see today. Traders built their homes around the square, with their workshops on the ground floor, protected by the columned arcade, on which balconies were erected. Following the growth in population, these homes rose by one or two storeys, with linteled galleries. A total of 234 wooden balconies, called *claros*, were built, from which the various festivities could be watched.

This square, declared a historic site in 1974, is a clear example of popular architecture as it is a space that has been gradually built up over time with the addition of houses with columned arcades, painted wooden balconies and windows with a variety of construction solutions. It is irregular in shape, porticoed on one side and the remainder with two or three-storeys projecting over the buildings. These aspects give the square a simple yet harmonious appearance due to the balance between its proportions, leading it to being considered one of the most beautiful porticoed squares in the world.

Many activities have been undertaken over time in this space, markets, royal feasts, comedy performances, Eucharistic plays, religious ceremonies and bullfights. Phillip V was proclaimed king in this square in 1706, awarding the title of "Very Noble and Very Loyal" to the town in recognition of its loyalty to the Crown. Today the square is still used for trade, services and celebrations.



Trabajando el esparto. Chinchón. 📷 J. Herrero

Festejos taurinos Bullfighting festivals Entre las plazas mayores españolas vinculadas a las corridas de toros siempre se resalta la de Chinchón por su prestigio, calidad y larga tradición, que se remonta a 1738. En esta fecha se celebró una corrida para conmemorar la toma de posesión del título de Conde de Chinchón por parte del Infante Felipe de Borbón, hijo de Felipe V. Otro acontecimiento relevante fue la cogida en esta plaza del torero Frascuelo, en 1863; el diestro se recuperó y en señal de agradecimiento por los cuidados recibidos por lo chinchonenses en la posada del tío Tamayo, toreó una corrida benéfica cada año a partir de 1871. Este es el origen del Festival Benéfico Taurino de Chinchón, uno de los más antiguos de España, que sigue celebrándose puntualmente en el mes de octubre.

De todos modos la temporada taurina en esta villa comienza el día 25 de julio, con el primer encierro del año y por la tarde se celebra la tradicional novillada de Santiago Apóstol, sin olvidar los encierros y corridas de las fiestas patronales de mediados de agosto en honor de Nuestra Señora de Gracia y San Roque. En 1968 se reformó la plaza, adaptándose el tamaño y la ubicación de los tendidos a los acontecimientos taurinos. Los corrales han ocupado siempre los bajos de la Casa Consistorial de la ciudad, circunstancia que hace aún más peculiar esta emblemática Plaza Mayor.



Mesón Cuevas del Vino en Chinchón. Cerca de la Plaza Mayor, el inmueble que alberga el Mesón Cuevas del Vino, tiene un indudable valor histórico y arquitectónico y ha sido declarado de Interés Turístico. Está enclavado en una antigua casa de labranza de estilo castellano y mantiene la originalidad de una construcción agrícola del siglo XVIII. Desde su apertura como mesón han pasado por aquí ilustres y famosos personajes que han dejado su firma y dedicatoria inscrita en muchas de las tinajas. Las cuevas, las más grandes de la localidad, presentan más de 15 metros de profundidad y 70 metros de largo. Muchos de los elementos que las integran, en su mayoría originales, son de grandísimo valor: como el molino de aceite, las dos enormes vigas de álamo negro norteafricano que forman parte de dos prensas romanas, así como las enormes tinajas hechas a mano.



Fuentes y lavadero. Incluimos dentro de los elementos arquitectónicos que se encuentran en esta Plaza Mayor dos de sus fuentes, la primera situada en la parte alta, conocida como Fuente de Arriba, era un antiguo abrevadero para el ganado que fue transformado en el año 1970. La otra está situada junto al Ayuntamiento, en el interior del edificio de lo que en la actualidad es la Oficina de Información Turística, se corresponde con los antiguos lavaderos municipales, hoy rehabilitados.



Actividades **Activities**

pág.136
pág.140

- ▶ Museo Etnológico La Posada *Ethnological Museum*
- ▶ Oficios y tradiciones *Traditional trades and products*



Festividades **Festivities**

pág.82

- ▶ Fiestas de Semana Santa *Easter festivals*



Gastronomía **Gastronomy**

pág.105
pág.111
pág.119
pág.129

- ▶ Anís *Anise*
- ▶ Rutas del vino. *Wine Rutes*
- ▶ Alimentos tradicionales *Traditional food*
- ▶ Dulces en el Monasterio de la Inmaculada Concepción *Confectionery from Inmaculada Concepción Monasterie*



Colmenar de Oreja

La Plaza está declarada BIC como Conjunto Histórico y sigue el modelo tradicional castellano de soportales con la particularidad de que estos se encuentran sustentados por columnas y pilares de piedra caliza obtenida del entorno. Además el solar donde se asienta está creado de manera artificial, salvando el barranco que separaba los arrabales del el casco antiguo del pueblo. Ello hace que este espacio se encuentre por encima del puente de Zacatín. De ahí que su construcción en el Siglo XVIII y XIX resultara costosa y larga, dada la envergadura urbanística que requería. El resultado fue el de una armoniosa y típica plaza que merece la pena visitar.

Es de amplias proporciones y cuenta con cinco entradas. Las casas son todas de dos pisos, el bajo se abre mediante columnas toscanas y algún pilar, en piedra caliza de Colmenar que soportan el techo, creando un bello pórtico corrido que delimita el perímetro casi cuadrado de la plaza. El segundo piso presenta amplias terrazas fabricadas y soportadas por vigas de madera. Además se encuentran dos edificios singulares, ambos del siglo XVIII, uno, la Casa Consistorial, de dos plantas porticadas y corredor abierto y el otro, la Casa del Pósito, antiguo granero comunal que ayudaba en épocas de escasez y regulaba los precios del trigo. Otro edificio que se ve en parte desde la plaza y que conforma su atractiva estampa es la Iglesia de Santa María la Mayor. Es de grandes proporciones, con aire de fortaleza, construida por la Orden de Santiago en el siglo XIII. Destaca la magnífica torre de 62 metros de estilo herreriano, realizada a finales del siglo XV.

Hay que destacar en el entorno de esta plaza grandes casas de labor de los siglos XVII al XIX, que añaden a su arquitectura más elementos dignos de visita como las cuevas y bodegas que aun se conservan, así como viviendas más modestas pero de construcción muy característica que dan coherencia al conjunto.

The square has been declared an asset of cultural interest under the category of historical site and it follows the traditional Castilian model of columned arcades, with the peculiarity that these arcades are supported by column and pillars of limestone sourced locally. In addition, the site where it is erected has been artificially created, apart from the gully separating the outskirts from the old quarter of the town. This means that this area is located above Zacatín bridge. This meant its construction in the 18th and 19th centuries was expensive and slow due to the magnitude of the project. The result was a harmonious and traditional square which is well worth a visit.

It is broad in its proportions, with five entrances. All of the houses are two-storeys, the ground floor opening via Tuscan columns and the odd pillar in limestone from Colmenar that support the roof, creating a pretty continuous portico that delimits the almost square perimeter of the square. The second floor has spacious terraces built of and supported by wooden beams. There are also two singular buildings, both from the 18th century: the Town Hall, with two open continuous porticoed storeys and the Granary, used in times of shortage and regulating wheat prices. Another building partly visible from the square and which makes an attractive mark is Santa María la Mayor church. With its vast proportions, fortress-like air, built by the Order of Santiago in the 13th century. Its magnificent 62-metre Herrerresque tower, built towards the end of the 15th century, is particularly interesting.

Around this square it is worth noting the large workers' cottages from the 17th to 19th centuries, adding to its architecture further places to visit such as the caves and wineries that are still there, as well as more humble dwellings but of this highly characteristic construction that gives the whole area a harmonious feel.



Festividades Festivities

- pág.65 ▶ Fiestas de Navidad Live nativity scene
pág.101 ▶ Fiestas de verano Bullfighting festivals



Gastronomía Gastronomy

- pág.111 ▶ Ruta de vino Wineries and Wine fair
pág.119 ▶ Alimentos tradicionales Traditional product
pág.127 ▶ Dulces en fiestas Fairy Sweet
pág.117 ▶ Tapas Tapas



Tradiciones Tradition

- pág.137 ▶ Canteras y tinajas Traditional trades and Kilns for earthenware jugs
pág.137 ▶ Elaboración de "hueseras" o "arrabeles" Elaboration of hueseras or arrabeles



Antes del agua corriente: fuentes, abrevaderos y lavaderos en el Sureste de la Comunidad de Madrid

Fountains-Water Troughs-Washing Places in the southeast of the Region of Madrid





Lavadero cubierto. Tielmes.

📷 J. Herrero

El agua fue un elemento vital para el desarrollo de las actividades agrícolas, ganaderas y domésticas en los medios rurales. Tres son los usos del agua en estos complejos: la de abastecimiento para las personas, para los animales y para el lavado de la ropa.

La construcción de los lavaderos supone un avance para los pueblos de Madrid, ya que las mujeres dejan de verse obligadas a ir a lavar la ropa en arroyos, ríos y acequias. En los lavaderos no solo se hacía la colada, sino que además se convirtieron en espacios de encuentro, de relaciones, y de confidencias de las mujeres del pueblo. En estos lugares también se cantaba, se narraban leyendas, refranes, dichos, proverbios, etc. es decir, eran lugares que tuvieron un importante papel en la transmisión de los conocimientos tradicionales de unas generaciones a otras.

Por esta razón quizás no nos sorprenda que el origen de determinados dichos populares se encuentre ligado a estas tareas del lavado. Como por ejemplo '*lavar los trapos sucios*' en relación a contar intimidades ajenas, o el de '*hay ropa tendida*' cuando con ello queremos avisar de que no se puede hablar de alguna cosa delante de una determinada persona o de algún niño.

Water was a vital element in the undertaking of agricultural, farming and domestic activities in rural settings. Water played three roles in these environments: to supply drinking water to people and animals and for laundering clothes.

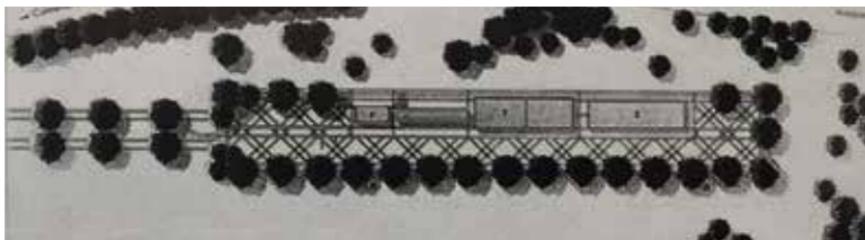
The construction of washing places signified an advance for the towns of Madrid, as it meant women did not have to travel so far to wash clothes in streams, rivers and ditches. These places had two special functions: to launder clothes and as places for communication, transmission and socialization of local residents. They were far more than a place of work as they acted as meeting points where the local women could interact and share confidences. Each washing place saw tens of women gathering, loaded down with baskets and pots, to wash clothes. In this setting they would sing, tell old stories, sayings, proverbs, etc., that is, these places played an important role in the transfer of traditional knowledge from one generation to the next.



Fuente de Colmenar de Oreja.  J. Herrero

La mayoría de estos conjuntos de fuente, abrevadero y lavadero de la Comunidad de Madrid que aquí tratamos fueron construidos a principios del siglo XX. También reflejamos algunos del siglo XVII y XVIII. Solían ser de titularidad municipal, quien se encargaba de su mantenimiento. En algunos pueblos existieron ordenanzas específicas, como la prohibición de hacer la colada fuera de ellos y el establecimiento de horarios para las tareas del lavado. Desde el punto de vista de su estructura presentan casi todos el esquema siguiente: fuente con pila para el consumo humano, seguido de un pilón como abrevadero para animales y por último el pilón o lavadero de ropa, con las piedras del perímetro talladas con planos inclinados para facilitar la tarea. En algunos casos cada uno de los elementos se encuentra a distintos niveles. Era para muchos municipios el único punto de abastecimiento antes de que llegara el agua corriente a las viviendas.

Cuando esto último ocurrió, a partir de mediados del siglo XX, el agua se convierte en un bien privado que, unido a la llegada de la lavadora, hará que tanto las fuentes como los lavaderos pierdan su uso. Si a esto añadimos la sustitución de muchas de las caballerías por sistemas de tracción mecánica, así como el cambio en los modos de vida tradicionales, entenderemos que estos conjuntos quedaran en los años setenta relegados ya a un segundo plano. Muchos de ellos se enterraron o desaparecieron al carecer de uso. Afortunadamente hoy la Comunidad de Madrid los está recuperando por su gran valor histórico y etnográfico, convirtiéndolos en áreas de recreo. Esto permite que se pueda pasear o descansar en ellos, dado el agradable entorno en que se encuentran, en el que por supuesto no falta el agua, la vegetación y los bancos para sentarse.



So it comes as no surprise that the origin of certain popular sayings are linked to these washing activities. For instance, '*lavar los trapos sucios*' (equivalent to the English saying "to wash one's dirty linen in public") '*hay ropa tendida*' (there are clothes hanging up) to warn somebody not to talk about a subject in front of a particular person or child.

Most of these sites of fountain, water trough and washing place in the Region of Madrid in question here were built at the beginning of the 20th century. There are also some from the 17th and 18th centuries. They were usually owned by the town council, which oversaw their upkeep. In some towns there were special bylaws, such as the prohibition of hanging out laundry outside the designated area and the establishment of special hours for washing. From a structural point of view, nearly all of them present a fountain with a basin to supply people's drinking water, followed by a water trough for animals and lastly a sloping basin with cut stones around the edge to make the work easier. In some cases each element is placed lower than the one adjacent. For many towns this was the only supply point before running water arrived in homes.

When running water did become a reality, in the mid-20th century, water became a private asset that, along with the arrival of washing machines, meant fountains and washing places fell out of use. If we add to this the replacement of many horse-led machines for mechanical traction systems, as well as the change in traditional ways of life, we can understand that these sites were relegated to second place in the 1970s. Many were buried or disappeared as they no longer served a purpose. Luckily, today, the Region of Madrid is restoring them due to their immense historical and ethnographical value, turning them into recreational areas. This means visitors can take a stroll or a rest at these very pleasant sites, at which there is plenty of water, vegetation and benches on which to sit.



Fuente de Colmenar de Oreja. © J. Herrero

Ruta 5

Fuentes-abrevaderos-lavaderos del Sureste de Madrid

Colmenar de Oreja- Belmonte de Tajo- Valdelaguna-Villarejo de Salvanes- Tielmes- Villar del Olmo- Pozuelo del Rey



Valdelaguna, © J. Herrero

No dejes de visitar

- La fuente de Los Huertos junto a la Ermita de San Isidoro, en Colmenar de Oreja
- El paseo de las Fuentes en Belmonte de Tajo



p.65
p.101

p.137

p.111
p.117
p.119
p.120
p.127

En **Colmenar de Oreja** ◀ destaca la fuente de Los Huertos, que se sitúa junto a la Ermita de San Isidoro. En 1616 se autoriza el minado de tres pozos cercanos a ella para recoger sus caudales e incorporarlos en uno solo. El complejo de Los Huertos está compuesto por la fuente (de piedra de Colmenar), en el nivel superior, dentro de un pequeño pórtico abovedado con cubierta a cuatro vertientes, con un caño para el consumo humano; el segundo nivel lo forma un gran pilón; el siguiente, dos grandes lavaderos y en el último nivel, las aguas restantes. Estas se almacenan en una gran balsa que se utilizaba en la fabricación de las tinajas. El conjunto está restaurado y acondicionado como jardín-merendero.



p.111

En **Belmonte de Tajo** ◀ se recomienda visitar el Paseo de las Fuentes con dos ejemplos en piedra de Colmenar. Primero nos encontraremos con la Fuente de Arriba con tres pilones, que siguen el esquema tradicional. Descendiendo, nos encontraremos con la Fuente de Abajo, con dos caños que salen paralelos de una pared de mampostería, con el abrevadero y los lavaderos concatenados. En 2006 se rehabilitó el conjunto, enclavado en un paraje muy atractivo.



p.111

En **Valdelaguna**, ◀ los lavaderos se han recuperado recientemente y constan de cuatro pilas, la primera con la fuente para el abastecimiento humano, la segunda, el abrevadero, la tercera para el aclarado de ropa y la cuarta para el lavado. De su uso da fe una inscripción de 1956, en el frontispicio de la fuente, flanqueado sobre los caños con dos figuras femeninas con botijos, con el texto: *"el trabajo dignifica a la mujer"*.



p.81



p.111

Existen en **Villarejo de Salvanés** ◀ dos fuentes lavaderos de interés, la del Cañuelo, que data de 1746. Su rehabilitación ha recuperado el espacio original. Por otro lado, junto a la ermita de San Isidro, se encuentra el lavadero del Pozo Marcos, se ha acondicionado en un patio porticado con piedra de Colmenar.



p.85

En **Tielmes** ◀ el lavadero cubierto de la calle Huertas se construyó hacia 1920, con el agua sobrante de la fuente pública del pueblo. En 1927 se construyó uno nuevo, utilizando las piedras del primero. El edificio que lo cubre (recientemente restaurado con fondos europeos) es un bello ejemplo de construcción de planta alargada con cubierta a doble vertiente sobre armadura de madera y un zócalo pintado en añil.

En **Villar del Olmo**, la fuente de San Isidro está situada dentro de un abrevadero descubierto. Se construyó en 1902 para mejorar las condiciones de higiene del lugar. Al lado se encuentra un gran chopo lombardo de más de 50 años, catalogado por la Comunidad de Madrid como "árbol singular".



p.111

En **Pozuelo del Rey** ◀ se construyó la fuente con abrevadero y lavadero en la principal encrucijada de caminos del municipio. El conjunto está compuesto por dos elementos, el primero con fuente inscrito en el lado superior del primer pilón, que sirve también como abrevadero. El segundo elemento (el pilón lavadero) a varios metros de distancia, y unido por un canalillo de piedra.

Las casas-cueva en el Valle del Tajuña

The cave dwelling in the Tajuña valley



La vivienda excavada en roca constituye uno de los tipos más extraordinarios de la arquitectura popular en España. Buena parte de los pueblos del sureste madrileño han construido este tipo de casa-cueva en los arrabales de sus municipios. Nos centramos en el valle del Tajuña por la presencia de bastantes cuevas hasta no hace mucho tiempo en los términos de **Carabaña, Tielmes, Perales de Tajuña, Morata de Tajuña** y **Titulcia**. Si analizamos las características del valle entenderemos el desarrollo de este tipo de vivienda. Este río ha abierto una angosta vega por un escarpado valle que ha horadado los páramos, presentando un relieve con rocas calcáreas-yesíferas muy idóneas para ser excavadas. Por otro lado, esta comarca posee un clima de grandes oscilaciones durante el día y el año, así como una gran humedad motivada por el encajonamiento del valle. La arquitectura subterránea responde, con un comportamiento climático excelente, a los condicionantes naturales, La temperatura media que se consigue suele ser de 14° C y la humedad del 50%.



p.81
p.92

This excavated dwelling is one of the most extraordinary in terms of popular architecture in Spain. A significant number of towns in southeast Madrid constructed this type of cave house settlement on the outskirts of the towns. In the Tajuña valley there were a number of caves until quite recently in the districts of **Carabaña, Tielmes, Perales de Tajuña, Morata de Tajuña** and **Titulcia**. If we analyse the characteristics of the valley we can understand why this kind of dwelling came into use. This river has opened up a narrow meadow through a steep valley that has shaped the plateau, presenting an environment with an outcrop of limestone-gypsiferous rock that are perfect for excavation. This district has a climate that varies enormously during the day and the year, as well as a lot of humidity caused by the boxing-in of the valley. The underground architecture responds with excellent bioclimatic behaviour to the natural conditions. The average temperature is usually 14°C with 50% humidity.



Museo Casa- Cueva. Tielmes. © J. Herrero



Por todo ello no es de extrañar que se hayan utilizado este tipo de viviendas trogloditas desde épocas muy antiguas, siendo las más conocidas las del Risco de las Cuevas, en el término de **Perales de Tajuña**. Aquí se puede ver todavía el importante farallón de roca caliza en el que abren sus bocas estos abrigos mirando a la vega. Excepto los de la parte inferior, existe gran dificultad para acceder, pues se desprendió roca de la capa exterior, lo que provocó que algunos cayeran enteros al suelo, y en otros quedó interrumpida la comunicación que debió existir entre ellos. Las primeras exploraciones documentadas de estas cuevas datan de 1882. Se cree que podrían responder al antiguo pueblo carpetano de Caracas. En los años 30 fueron declaradas de Interés Turístico Nacional, pero en la actualidad están abandonadas y mal conservadas.

Desde el punto de vista urbanístico existen dos tipos de cuevas: las que forman calle siguiendo una misma línea de nivel, excavadas en fuerte pendiente, y la formada por agrupaciones sin orden en colinas o pequeños valles, sistema este que aún existe en el área de **Tielmes**. El nivel del suelo de las cuevas suele estar más bajo que el de la calle, y los muros de separación entre unas habitaciones y otras tienen una anchura de metro a metro y medio. Estas viviendas-cuevas comienzan con una entrada o portal, y a partir del él se distribuye la vivienda, bien hacia el fondo en estancias sucesivas o por el contrario, si hay espacio, hacia los lados, por medio del sistema de bóvedas de cañón.

So it comes as no surprise that this kind of cave dwelling has been in use since ancient times, the most well-known being those of Risco de las Cuevas, in the district of **Perales de Tajuña**. We can still see today the substantial headland of limestone in which the openings of the caves were made, looking towards the meadow. Except for the lower ones, they are very hard to enter as the top layer of rock would come away, leading to some people falling right off, and in others the connection between caves was cut off. The first recorded explorations of these caves date from 1882. They are thought to refer to the ancient Carpathian settlement of Caracas. In the 1930s they were listed as a national tourist interest, yet they have since been abandoned and left to fall into ruins.

There are two kinds in terms of layout: those forming a street following the same level line, excavated on a steep slope, and those formed by shapeless groups in hills or small valleys, without any clear organisation, where caves and chimneys appear at random; a system which is still in existence in the area of **Tielmes**. In terms of their construction and structure, we can say that the level of the ground of the caves is usually lower than street level, and the walls are generally 1 to 1^{1/2} metres wide. These cave dwellings consist of a rectangular room with an entrance from the street that is also used as the doorway. The rest of the dwelling stems from this, either towards the back in successive rooms or, on the contrary, if there is space, out to the sides, by means of a barrel vault system.

A principio de los sesenta llegaron a estar habitadas en Tielmes un total de 247 cuevas, lo que supone que vivía en ellas más de la mitad de la población existente en aquel momento.

Ruta 6

Cuevas-Vivienda en Tielmes. Museo Casa Cueva



No dejes de visitar

los alrededores del pueblo, donde verás cuevas subterráneas, con chimeneas dispuestas de manera aleatoria y el **Museo Casa-Cueva**



En la localidad de Tielmes, de gran tradición histórica en cuanto al hábitat en cueva, recomendamos visitar los alrededores del pueblo, donde veremos cuevas subterráneas, con chimeneas dispuestas de manera aleatoria. El Ayuntamiento ha mantenido una de estas cuevas haciéndola visitable.

Los primeros ejemplos documentados en Tielmes proceden del Catastro del Marqués de la Ensenada de 1752, que cita 22 cuevas habitadas. El Diccionario de Pascual Madoz del siglo XIX registra 20. Sin embargo, desde finales de ese siglo hasta mediados del XX se multiplicaron, existiendo en 1947 unas 235 cuevas repartidas entre los Barrios de Cuevas Altas, Cuevas Bajas y Los Palacios.

Se excavaba en terrenos señoriales sin más requisitos que pedir permiso al Ayuntamiento y en algunos casos pagar un canon. A partir de la década de los sesenta el Ayuntamiento fue adquiriendo estas cuevas para cedérselas a sus moradores. En la actualidad, la mayoría han sido sustituidas por casas en altura o han pasado a utilizarse como almacenes o bodegas.



📷 J. Herrero

El Museo Casa-Cueva.

En el año 2006 el Ayuntamiento de Tielmes rehabilitó esta cueva, al ser reflejo identitario del la localidad. Cuenta con seis estancias distribuidas a lo largo de una única planta. En la parte anterior, en la zona más luminosa, se encuentran la cocina con chimenea, el recibidor y el dormitorio infantil. En la parte posterior se sitúan la alcoba de matrimonio, el trastero y el gallinero o cuadra.

El ambiente doméstico se ha recreado a partir de objetos donados o cedidos por vecinos del municipio. La visita nos reafirmará en el excelente comportamiento bioclimático de dichas construcciones, además de su interés etnográfico.

The Cave Dwelling Museum. In 2006 the Town Council of Tielmes restored this cave as it was a reflection of the town's identity. It has six rooms distributed across a single floor. In the front part, the area with the most light, we see the kitchen with a chimney, the entrance hall and the children's room. At the back is the parent's bedroom, the storeroom and the henhouse or stable.

Home life has been recreated using items that have been donated or given by local residents. At the visit we can experience the excellent bioclimatic behaviour of these constructions for ourselves, in addition to their ethnographical interest.



Las fiestas y las tradiciones

Festivities and traditions



Vaquilla de Pedrezuela

Son numerosos los rituales festivos de interés que todavía permanecen vivos en la Comunidad Autónoma de Madrid. En realidad llega a sorprender que se hayan podido mantener, dados los fuertes cambios sufridos en los modos de vida de la región.

Por supuesto debemos resaltar el movimiento ciudadano que se ha venido desarrollando con el objetivo de recuperar determinadas fiestas que formaron parte de la vida de estos pueblos y ciudades o de aquellos otros de donde proceden.

Se han seleccionado una serie de sitios con sus calendarios, para las fiestas de invierno, de primavera y de verano, ya que en otoño apenas las hay de interés. El público visitante podrá verlas en directo e impregnarse del magnetismo y la emoción que producen.



Fiestas de invierno

Navidad, Santos Ancianos y Carnaval

PAG. 62



Fiestas de primavera

Semana Santa

PAG. 78



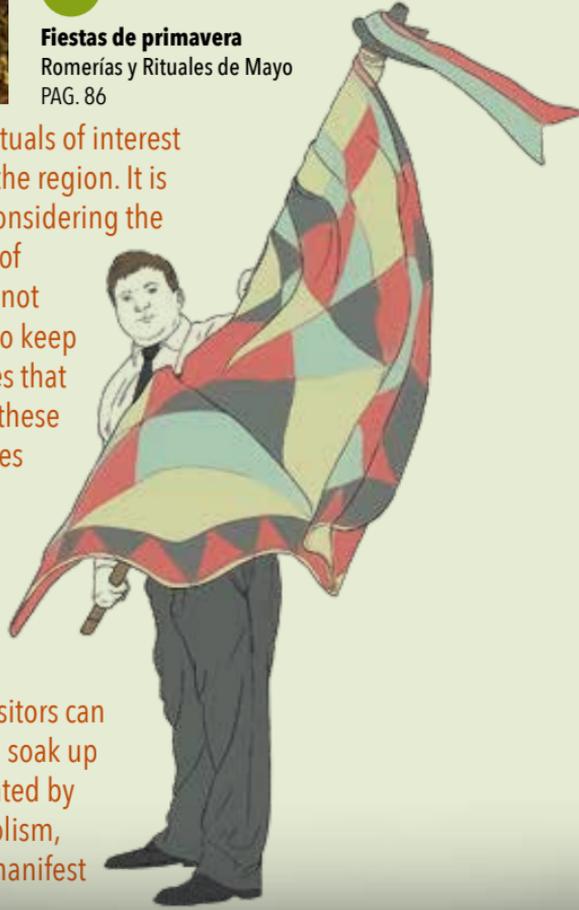
Pasión viviente. El Molar



Fiestas de primavera
Romerías y Rituales de Mayo
PAG. 86

There are a great many festive rituals of interest that still take place throughout the region. It is surprising that this is the case considering the huge changes in the way of life of the region. Likewise, we should not underestimate people's efforts to keep certain festivities alive. Festivities that formed part of people's lives in these villages and towns or other places from which they originated.

Following the annual cycle, a series of sites have been selected with their calendars in order to visit the various towns during their festivities. Visitors can watch them as they happen and soak up the fascinating atmosphere created by these festivities, at which symbolism, emotion and other sensations manifest themselves.



Ciclo de Verano
Romerías de Verano y
Fiestas Patronales
PAG. 98



FIESTAS DE INVIERNO

El ciclo de Navidad

WINTER FESTIVALS

Christmas



Este ciclo (de Navidad a Reyes, destacando en el medio la Nochevieja y el Año Nuevo) tiene como fiesta cumbre la Navidad, en que los cristianos conmemoran el nacimiento de Jesús.

Aguinaldos y Villancicos. Por estas fechas era muy frecuente oír por las calles, al anochecer, grupos de hombres pidiendo el aguinaldo de casa en casa, al igual que cantar villancicos alrededor del belén. Se acompañaban de instrumentos musicales muy populares y sencillos, pero, desgraciadamente ya en pocas poblaciones podemos oírlos. Algunas, no obstante, lo mantienen, como por ejemplo **Colmenar de Oreja**, donde se toca la huesera o arrabel.



Belenes. Estas escenificaciones representan el portal de Belén con todos sus personajes. A su alrededor, se recrean una serie de escenas de la vida cotidiana mediante figurillas de barro, que se continúan vendiendo en el mercado navideño instalado en la Plaza Mayor de **Madrid**. Esta recreación del nacimiento del Niño Dios en algunos lugares se extiende por toda la población, sirviendo de escenario los espacios más pintorescos y empleando figuras de mayor tamaño. En las últimas décadas han proliferado en numerosos pueblos madrileños las escenificaciones con figuras humanas o "belenes vivientes", representadas por los vecinos y a veces organizadas por alguna asociación cultural. La indumentaria suele ser a la manera hebrea del siglo I, o lo que como tal se entiende a nivel popular, sin faltar la presencia de los pastores y escenas de la vida cotidiana.



The season of Christmas goes from Christmas until Epiphany, with Christmas Eve and the New Year falling in between. The main festivity is Christmas, during which Christians commemorate the birth of Jesus. This festivity is one of the most widespread in the world.

Christmas Carols. At this time of year it was very common to hear groups of men in the street at dusk going from door to door asking for a contribution to their Christmas box, just as it was usual to sing carols around the nativity scene. They played very popular and simple musical instruments but, unfortunately, we can now only hear them in very few towns. However, this tradition continues in some towns, such as **Colmenar de Oreja**, where the *huesera* or *arrabel* is played.

Nativity scenes. These scenes represent the stable at Bethlehem with all of its characters. A series of scenes of daily life are recreated around it with pottery figurines that were bought and continue to be bought at the Christmas market set up in Madrid's Plaza Mayor. (See chapter on Markets). This recreation of the birth of Baby Jesus in some places has spread to the entire town, becoming a setting for the most charming, heart-warming and picturesque parts of the town in which use is made of much larger figures. Scenes using real people or "living nativity scenes", represented by the local community and sometimes by a particular cultural association have proliferated in numerous towns in Madrid in recent decades, as well as in other Spanish regions. The clothes worn are usually in the style of Hebrews of the first century, or as we understand it generally. There are also shepherds and scenes from daily life in which characters appear dressed according to popular custom.

20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7
----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	---	---	---	---	---	---	---

1
2

1
3

1

1

3

5

6

7

9

10

11

Plano 1

Belenes vivientes, cabalgatas y su calendario

Suggested places for visiting living nativity scenes and their calendar

4 8 Período Navideño



Belén viviente, Valdilecha

No dejes de visitar
El Belén viviente de
Buitrago de Lozoya



- 1 Buitrago de Lozoya: 22, 25, 28 y 29 de diciembre.
- 2 El Molar: Fin de semana más próximo al día 25 de diciembre.
- 3 El Berrueco: 28 de diciembre y 4 de enero.
- 4 Villamanrique de Tajo: Periodo navideño
- 5 Valdilecha: 5 de enero.
- 6 Chinchón: 5 de enero.
- 7 Colmenar de Oreja: 5 de enero.
- 8 San Lorenzo de El Escorial: Periodo navideño.
- 9 Navalcarnero: 5 de enero.
- 10 Pinto: 5 de enero.
- 11 Ciempozuelos: 5 de enero.



p.140

En **Buitrago de Lozoya** los belenes vivientes han alcanzado gran relevancia desde que, en 1988, un grupo de vecinos decidiera escenificarlo. Más de 200 actores representan unas 30 escenas. En **El Molar**, la representación tiene lugar en las cuevas del Charcón, cercanas a la población, donde las distintas escenas compuestas por los vecinos, adquieren una belleza singular. En **El**



Belén viviente. El Molar.
 Ayto. de El Molar

Berrueco, sorprende el que se representa desde 1998, ya que permite contemplar el pueblo iluminado sólo por antorchas y se recrean las formas de vida y los trajes tradicionales de la sierra madrileña a principios del siglo XX. En **Villamanrique de Tajo** se instalan varias escenas, mediante figuras de gran tamaño, en distintos espacios de la población.



p.31

En otras poblaciones la representación se retrasa al **5 de enero, por la tarde, uniéndola con la Cabalgata de los Reyes Magos**: En **Valdilecha** el belén lleva representándose unos 24 años en la plaza de la localidad y finaliza con la Cabalgata de los Reyes Magos. En **Chinchón** se acondiciona como escenario su plaza porticada. En ella se representan diversas escenas de la vida de la Virgen y de Jesús, empezando por los esponsales de la Virgen, y siguiendo con la Anunciación, hasta la Adoración de los pastores y Reyes. En **Colmenar de Oreja**, el 5 de Enero se realiza la representación del Belén Viviente, con más de 200 figurantes, y la Adoración de los Reyes Magos. Durante el ciclo navideño merece la pena escuchar las cuadrillas de zambomberos que en la plaza y en torno a ella tocan y cantan acompañados por multitud de instrumentos musicales entre los que destacamos las zambombas y arrabeles o hueseras. En **San Lorenzo de El Escorial** se monta un gigantesco belén en torno a la plaza de Jacinto Benavente, con unos días de antelación a la noche del cinco de enero, para esperar la llegada de los Magos de Oriente.



p.46
p.53



p.111-127



p.137



p.35



p.36



p.40

En el apartado de esta guía "plazas porticadas" se describen los ámbitos donde se desarrollan estas actividades navideñas. En **Navalcarnero**, se ofrece una programación especial dedicada al público infantil con certamen de belenes, concierto de villancicos, y Cabalgata de Reyes. En **Pinto** también se desarrolla la Cabalgata de Reyes en la plaza principal: la de la Constitución. Por último en **Ciempozuelos**, la Cabalgata sale del Hospital San Juan de Dios y llega a la plaza, donde se reparten juguetes a los niños asistentes y se degusta un chocolate con churros.

21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8
----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	---	---	---	---	---	---	---	---

1 1

1
2

1

Plano 2

Danzas o "pastorelas" y su calendario

Suggested places for visiting the dances or *pastorelas* and their calendar



Danza pastorela de Braojos Ayuntamiento de Braojos de la Sierra



No dejes de ver
Pastorela de Braojos



- 1 Braojos: 24 y 25 de diciembre. 1 y 6 de enero.
- 2 Navalagamella: 1 de enero.

Las danzas rituales en honor al Niño Jesús, llamadas "pastorelas", se interpretaban desde muy antiguo en algunos pueblos serranos. Hoy en día, desgraciadamente, son muy pocas las que las mantienen.

Ritual dances in honour of the Baby Jesus, called *pastorelas*, have been performed since ancient times in some towns of the sierra. Sadly, there are very few still being performed today.



p.134

Braojos. ◀ Esta danza se baila en el interior del templo, casi al finalizar la Misa, después del Agnus Dei, junto al belén instalado con figuras. La música, al son de almireces, botellas de anís, triángulos o yerrillos y tambores, acompaña a la danza y a la canción o pastorela que se canta. La danza es interpretada por doce hombres que visten indumentaria pastoril y llevan un cayado en la mano que balancean con los brazos en alto, mientras mueven los pies pausadamente sin apenas levantarlos del suelo y yendo en dos filas, adelante y hacia atrás, por la nave central de la Iglesia. El director de la danza o "zangarrón" va bailando entre las filas de pastores desde el presbiterio hasta los pies de la Iglesia.



p.134

Navalagamella. ◀ Cuatro danzantes, antaño mozos quintos y en la actualidad niños, aparecen bailando delante de la imagen del Niño Jesús que sale en procesión a última hora de la mañana. Se trata de una danza muy lenta y cadenciosa, en la que los danzantes casi arrastran los pies al ritmo de las castañuelas que van tocando y de la melodía de la dulzaina y el tamboril del músico que les acompaña.



Danza del Niño.

Ayto. de de Navalagamella

Ritos de fuego. Al finalizar el año, e incluso antes, en fechas navideñas, con motivo de la Nochebuena, nos podemos encontrar con ritos de fuego en infinidad de poblaciones. Los mozos preparan una gran hoguera, generalmente en la plaza del pueblo, que esa noche se prende para quemar todo lo viejo y lo malo, y así comenzar el nuevo año.

Fire rituals. At the end of the year and even before, during the Christmas period, we can find fire rituals performed for Christmas Eve in a number of towns. Young men light a huge fire, usually in the town square, to burn everything that is old and bad, in order to start the new year.



Ritual de fuego. Buitrago de Lozoya

FIESTAS DE INVIERNO

Los "Santos Ancianos"



Otras fiestas que se celebran en invierno son en honor a los denominados "Santos Ancianos". Los más venerados entre los madrileños son San Antón, San Pablo Ermitaño y San Ildefonso. Otras advocaciones muy representativas entre las gentes de nuestra Comunidad son San Sebastián y San Blas. La Candelaria o Purificación de la Virgen también es celebrada en numerosas poblaciones.

Las vaquillas simuladas. Un ritual muy característico en numerosas poblaciones de la zona norte, que tiene lugar durante algunas de estas celebraciones y que se extiende hasta fechas carnavalescas, son las vaquillas simuladas, manejadas por los mozos del lugar. La presencia de este animal en la década de los años cincuenta del siglo XX fue habitual casi en un centenar de poblaciones serranas, aunque en la actualidad, son pocas las que lo han mantenido. La aparición de estos animales suele estar vinculada con ritos de paso, por lo que los mozos y especialmente los que han cumplido 18 años (edad en la que antes eran llamados a filas para realizar el servicio militar) serán los protagonistas. Ellos deben confeccionarla, aunque son a veces sus madres quienes se ocupan de esta tarea. Cuando su protagonismo destaca es al sacarla en su recorrido, siendo un privilegio especial poder pasearla, por lo que habitualmente se sortea entre todos los participantes. Aún se pueden contemplar vaquillas en diversos pueblos, como por ejemplo en **Navarredonda, San Mamés 1** ◀, **Navalafuente 2** ◀, **Braojos 3** ◀, y **Canencia 4** ◀. Incluimos en las siguientes páginas tres calendarios con las fechas más comunes de celebración.



The Elderly Saints, Saint Sebastian, Candlemas and Saint Blaise. Having seen the most characteristic aspects and representations of Christmas, here you will find the festivals held in honour of the Elderly Saints. The most venerated by the inhabitants of Madrid are Saint Anthony, Saint Paul the Hermit and Saint Ildephonsus. Saint Sebastian and Saint Blaise are other highly representative dedications amongst the people of our region. Similarly, Candlemas or the Feast of the Purification is celebrated in various towns.

Vaquillas simuladas (mock bullfight with young bulls) A highly characteristic ritual in numerous towns in the north that takes place during these celebrations and continues until Carnival season is the mock bullfight arranged by young local men. The presence of this animal in the 1950s was habitual in nearly one hundred towns across the sierra. Today, very few continue to take part. The appearance of these animals is usually associated to rites of passage, so young men, especially those who have turned 18 (the age at which they used to be called up for military service), are the main participants. They are responsible for making the mock bull, although it is their mothers who sometimes take care of this task. Their moment comes when it is used in the route, it is a special privilege being able to take it along the streets, so this is usually arranged in a draw between all those taking part. This festivity can still be witnessed in various towns, such as **Navarredonda, San Mames, Navalafuente, Braojos and Canencia**. Luckily, visitors wishing to experience this ritual for themselves can do so by heading to the towns that continue it to this day. We have included three calendars according to the dates it is most often held.

- 1
- 2
- 1
- 2
- 2
- 3

Plano 3

Vaquillas el día de San Sebastián

Suggested places for visiting the mock bullfights on the Feast of Saint Sebastian.



Vaquilla de Pedrezuela © J. Herrero

No dejes de ver
Vaquilla de Pedrezuela

- 1 Fresnedillas de la Oliva: 19 y 20 de enero.
- 2 Los Molinos: 19, 20 y 21 de enero.
- 3 Pedrezuela: 20 de enero.

Fresnedillas de la Oliva. Aunque la vaquilla aparece la víspera, el día clave es el 20, festividad de San Sebastián, patrón de la población. La vaquilla es de una gran sencillez: una estructura de madera cubierta con un tejido de arpillera, a modo de cuerpo, y unos cuernos simulando la cabeza. Es acompañada por unos mozos, llamados "judíos", que visten mono floreado, una honda al cinturón y varios cencerros atados a la cintura, cubriéndose con la típica gorra militar. Otros personajes son el "escribano", la "hilandera" (también llamada guarrona, que es otro mozo, disfrazado de mujer de mala vida), el "alcalde" y el "alguacil". A diferencia de otras vaquillas, los "judíos" que acompañan a la de Fresnedillas, también participan en el ritual religioso, pues asisten a la misa desprovistos de sus cencerros y cubiertos con una manta. Tras carreras con la vaquilla por la población durante todo el día, al finalizar la tarde, en la plaza, el animal recibe tres tiros. Los "judíos" se lanzan a beber el vino que simboliza la sangre de la vaquilla.

📷 Lucía Muñoz Sueiro

Los Molinos. La vaquilla se vincula a la Cofradía de San Sebastián y la portan sus miembros. El que la pasea debe esperar unos años hasta su turno, pues son muchos los hermanos que lo piden. La vestimenta de la vaquilla y la indumentaria de los vaqueros es muy sencilla: un capisayo a modo de escapulario, hasta la cintura, dejando la cabeza al descubierto. Con las manos maneja un palo que aparenta el cuerpo de la vaquilla y unos cuernos, sujetos en el extremo superior, que simulan con sencillez la cabeza del animal, con la que embiste a todo el que encuentra a su paso. Los vaqueros que la acompañan simplemente van haciendo sonar los cencerros colgados de su cintura (común en todas las vaquillas). Su sonido indica su presencia. En la víspera del santo, cuando hace su aparición por la noche, se cantan las coplas de San Sebastián.



p.127

Pedrezuela. ◀ Esta vaquilla aparece también el 20 de enero, sin ninguna vinculación religiosa, solamente como un rito de paso, protagonizado por los mozos que ese año han cumplido los 18 años. La vaquilla va profusamente adornada y su imagen sufre pequeñas modificaciones año tras año, ya que es la madre del mozo que la va a pasear, la que la viste. Es obligado que le acompañen dos "vaqueros" ataviados al estilo campero andaluz, con chaleco negro, zahones y sombrero cordobés, llevando la honda de pastor para azucar a la vaquilla. Además van los "currumaches o gurrumaches", vestidos grotescamente con una vara larga, fustigan la vaquilla. A media tarde comienzan las carreras por el pueblo, pasando varias veces por la plaza. Al anoecer, de nuevo en la plaza, muere mediante tres tiros, momento en que sale corriendo y desaparece, junto a su séquito, que de nuevo vuelve a la plaza, pero ya sin su indumentaria característica. A modo de colación el ayuntamiento reparte a los asistentes unas hogazas exquisitas de pan con anises. Es una fiesta declarada de Interés Turístico Regional.

Enero

Febrero

27 28 29 30 31 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14

1

2

Plano 4

Vaquillas el día de la Candelaria y San Blas

Suggested places for visiting the mock bullfights on Candlemas and Saint Blaise



Vaquilla de Colmenar Viejo

No dejes de ver
Las Vaquillas de Colmenar Viejo



- 1 Colmenar Viejo: 2 de febrero
- 2 Miraflores de la Sierra: 3 de febrero

Colmenar Viejo. En la festividad de la Candelaria, numerosas vaquillas manejadas por niños y mozos del lugar irrumpen por las calles de la localidad para concentrarse finalmente en la plaza. Estas vaquillas son las que aparecen más adornadas de todas las que se celebran en la Comunidad.

Una vez que han dado algunas vueltas por el pueblo, como es lo habitual, se concentran en la plaza, acompañadas cada una por sus "vaquilleros", con una honda en las manos con la que van golpeando en el suelo. Otros personajes son el "alforjero", que lleva las alforjas, y el "mayoral", personaje de más categoría y al que deben obedecer.

Una vez que han dado varias vueltas por el pueblo se concentran en la plaza todas las vaquillas con sus acompañantes alrededor, y resulta impactante la profusión de colores, debido a la infinidad de pañuelos multicolores en movimiento que cuelgan de la estructura del animal, especialmente cuando cada grupo baila la suya. Está declarada Fiesta de Interés Turístico Nacional.



p.105

Miraflores de la Sierra. ◀ Con motivo de la festividad de San Blas aparecen los "perreros" que son mozos vestidos de blanco que llevan en la cintura, sujetos al cinturón, grandes cencerros que hacen sonar continuamente y una escopeta sujeta con las manos. La fiesta comienza la víspera por la noche del día 2, cuando los "perreros" recorren el pueblo dando a los vecinos la cencerrada. El día 3, una vez finalizados los actos religiosos, hay un concurso de "serranos" con el traje típico de la sierra madrileña, y de "perreros". La fiesta continúa por la tarde. Hacia las cuatro, en la plaza de toros, se da suelta a unas vaquillas de verdad, pudiendo participar en la capea todos los que lo deseen. Después saldrá la "vaquilla simulada" acompañada por los "perreros" para recorrer el pueblo desde el coso hasta la plaza. Dan varias vueltas con ella por las calles, hasta que finalmente muere en la plaza y se reparte la sangre de la vaca.



Perreros con la vaquilla.
Miraflores de la Sierra

Carnaval

Carnival



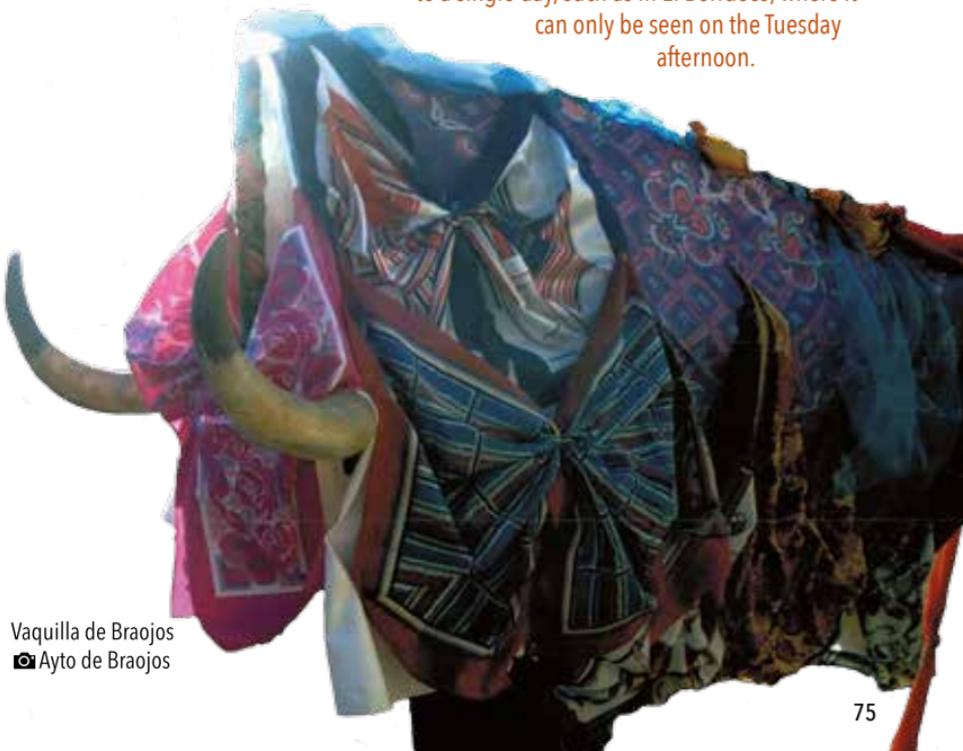
Vaquilla de
Valdemanco

Por sus actos algo salvajes e irreverentes, ha sido una celebración muy prohibida a lo largo de la historia. Pero además de los abusos y desacatos a la autoridad, hay otros rituales que han caracterizado este periodo carnavalesco y que vamos a analizar aquí, como son las vaquillas simuladas, que ya comenzaron a aparecer, como hemos visto, con motivo de las fiestas de San Sebastián y el Carnaval de Ánimas.

Al llegar las fechas de Carnaval (fiesta variable), en algunas poblaciones recorren las calles estas vaquillas simuladas, consiguiendo un gran protagonismo, que destaca del resto de los actos propios del carnaval. Su presencia se centra en los días de carnaval propiamente dichos, es decir el domingo, lunes y martes, aunque en algún caso se adelanta, como sucede en **Puebla de la Sierra**, donde aparece el sábado por la tarde. En otros su presencia se limita a un solo día, como en El Berrueco, donde únicamente se puede contemplar el martes por la tarde.

These festivities are packed with crazy fun-filled events, meaning it has become the festivity that has the most prohibitions placed on it over time. Along with the abuse and disrespect for authority, we also analyse other rituals that have characterised this Carnival season such as mock bullfights, which began to appear on the feasts of Saint Sebastian and the Carnival of the Spirits.

At Carnival time (which is a movable festivity), in some towns these mock bulls run through the streets, to great excitement by bystanders, and they are the star attraction during the festivities of the Carnival. The event takes place on the actual Carnival days - Sunday, Monday and Tuesday - although in some cases it is brought forward, as happens in Puebla de la Sierra, where it occurs on the Saturday afternoon. In other places its presence is limited to a single day, such as in El Berrueco, where it can only be seen on the Tuesday afternoon.



2

2

1

4

3

4

Pano 5

Vaquillas de Carnaval y Carnaval de Ánimas

Suggested places for visiting the mock bullfights of the Carnival and Carnival



Carnaval de Ánimas de Cadalso de los Vidrios



- 1 Puebla de la Sierra: sábado de Carnaval
- 2 Valdemanco: lunes y martes de Carnaval
- 3 Braojos: martes de carnaval
- 4 Cadalso de los Vidrios: sábado y domingo de Carnaval.



p.21

Puebla de la Sierra. ◀ La vaquilla aparece vestida con pañuelos y cintas multicolores. Un mozo (no importa su edad) la lleva, acompañado por uno o varias botargas. Todos van revestidos con pieles de cabra y portando, como es lo habitual, grandes cencerros. El grupo persigue a los asistentes, entre bromas y risas. Entretanto las mujeres manchan o "untan" al que se descuida y al incauto con un brebaje hecho a base de agua y pimentón. Al anoecer, la vaca que ha estado dando carreras por el pueblo, junto a las botargas, muere por los disparos de los escopeteros. Todos juntos beben sangría, a modo de sangre de la vaca, para continuar con la cena que tradicionalmente se cocina en la plaza.



p.134



p.123



p.127

Valdemanco. ◀ Aparece la vaquilla el lunes y martes, manejada por tres grupos sociales diferentes. Comienzan los carnavales el sábado por la noche con el baile de máscaras que organizan los mozos. La vaquilla es paseada el lunes por los quintos. Las mozas o quintas (desde siempre han paseado su propia vaquilla) lo hacen el martes temprano y, a última hora de la mañana, los casados. Los acompañantes aparecen ataviados de manera estrafalaria, con los clásicos cencerros colgando de la cintura y en una mano, llevan un manojo de berzas con el que van hostigando a la vaquilla. En la plaza la esperan unos hombres con escopetas. Cuando entra en ella, dan varios tiros al aire sin matarla, volviendo a dar otras vueltas por el pueblo. De nuevo en la plaza, al fin "aciertan" con el tiro y la vaquilla muere debajo de un banco, al lado de un barreño que contiene su "sangre"; sangría previamente preparada por las mujeres, que todos beben.



p.132



p.134

Braojos. ◀ El martes por la tarde sale la vaquilla vestida con una sabana y adornada con diferentes pañuelos en forma de lazos. Como es lo habitual es manejada por un mozo que da varias carreras por el pueblo embistiendo a todo el que se encuentra. Unos personajes muy característicos de este lugar son los "máscaros", personas disfrazadas que también arremeten contra los asistentes.



p.115

Cadalso de los Vidrios. ◀ Esta localidad es la única que celebra el Carnaval de Ánimas o "Fiesta de Ánimas". Esta denominación se debe a que su principal cometido es el de recaudar fondos para ser destinados a sufragios por las ánimas del Purgatorio. Para ello, el sábado anterior al inicio de la cuaresma tiene lugar la "caza de votos", que consiste en salir todos los vecinos a cazar al campo con el fin de destinar los fondos obtenidos de estas piezas en la subasta de ánimas para sufragios por los difuntos. Se depositarán para ello en el "cajón de las ánimas". La fiesta está organizada por la Hermandad de Ánimas, y es protagonizada por tres capitanes. Una de sus obligaciones es la de recorrer el pueblo, casa por casa, solicitando un donativo para las ánimas. Un acto muy importante que tiene lugar el domingo es el "revoloteo de la Bandera".

FIESTAS DE PRIMAVERA

SPRING FESTIVALS

Semana Santa

Easter



Durante esta época del año, la fiesta más celebrada es la Semana Santa, cuando la iglesia católica considera el comienzo del año litúrgico con la Pascua de Resurrección. Se sitúa exactamente el domingo siguiente a la primera luna llena de primavera, así pues nos encontramos también ante una fiesta movable. Esta semana, especialmente los días claves de Jueves y Viernes Santo, prácticamente en todas las poblaciones se suceden procesiones penitenciales, organizadas por las distintas cofradías. Algunas destacan por el importante número de cofradías que participan y por el ambiente en el que discurren. Por ejemplo en **Alcalá de Henares** ◀, que al ser ciudad Patrimonio de la Humanidad, el marco es inmejorable para presenciar estos desfiles procesionales. Son unos diez, que arrancan el Domingo de Ramos y finalizan el de Resurrección. Existen ocho cofradías, algunas de ellas centenarias, a las que pertenecen cerca de 5.000 cofrades que desfilan por su casco antiguo. Las hermandades salen de edificios de gran interés histórico como la Catedral Magistral, el Convento de Santa Clara, la Ermita del Cristo de los Estudiantes o de los Doctrinos (del siglo XVII), el Monasterio de Santa Úrsula, el Monasterio de las Carmelitas Descalzas o la calle mayor de la localidad, una de las calles medievales mejor conservadas de Europa. Está declarada fiesta de Interés Turístico Regional.



p.120

p.129



p.140

During this time of the year the most popular festival is Easter, which the Catholic Church considers to be the start of the liturgical year. It falls exactly on the Sunday after the first full moon in springtime, so it is a movable feast. During this week, particularly on the key days of Maundy Thursday and Good Friday, in practically all of the towns penitential processions are held, organised by the various lay brotherhoods. Some towns are noteworthy due to the high number of brotherhoods taking part and to the atmosphere of the procession. For example, in **Alcalá de Henares**, which as a World Heritage Site, the setting is unbeatable for taking in these processions. A dozen processions set off on Palm Sunday and end on Easter Sunday. There are eight lay brotherhoods, some of which go back one hundred years. Nearly 5000 members pass through its old quarter. The brotherhoods leave from buildings of substantial historical interest such as the Magisterial Cathedral, Saint Clare's Convent, the Chapel of Christ of the Students or of the Doctrines (17th century), the Monastery of Saint Ursula, the Monastery of the Discalced Carmelites and the main street in the town, one of the best conserved medieval streets in Europe. Festival declared of regional tourist interest.

La Pasión de Chinchón cuenta con un marco excepcional, por una parte sus calles y rincones de increíble belleza y por otra, su inigualable plaza mayor

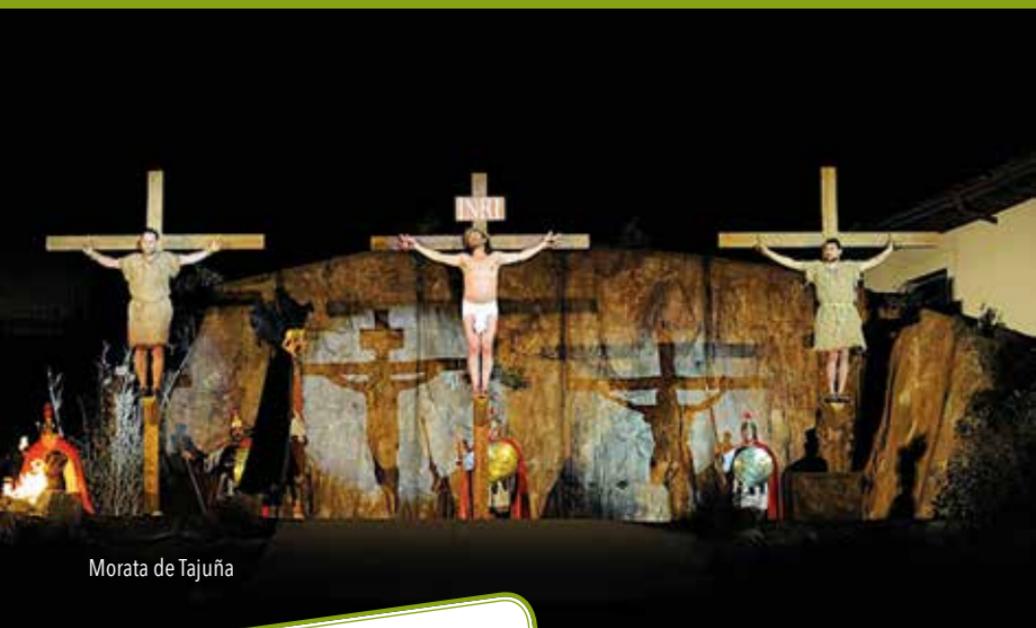


- 1
- 4
- 5
- 2
- 7
- 6
- 3
- 7

Plano 6

las Pasiones Vivientes

Suggested places for visiting living Passion of Christ scenes and their calendar.



Morata de Tajuña

No dejes de ver
La Pasión de Chinchón



- 1 Villarejo de Salvanés: Jueves Santo
- 2 Morata de Tajuña: Jueves Santo
- 3 Valdilecha: Jueves Santo
- 4 Daganzo: Viernes Santo
- 5 Orusco: Sábado Santo
- 6 Chinchón: Sábado Santo
- 7 El Molar: Viernes y Sábado Santo

Pasiones Vivientes. Las representaciones vivientes de la pasión de Cristo son una costumbre reciente, pero que ha calado profundamente entre los vecinos de algunas poblaciones. Para realizarlas se han buscado los lugares más emblemáticos y espacios naturales más apropiados, bien del casco urbano o de sus inmediaciones. Los actores son los propios vecinos, que encarnan desde los personajes más emblemáticos, como la figura de Cristo o su madre, la Virgen María, hasta el pueblo llano.

Para contemplar estas representaciones es aconsejable situarse en la plaza mayor del pueblo, espacio donde se representa dicha Pasión en la mayoría de las poblaciones, aunque en otras aprovechan entornos apropiados dentro del casco urbano o en los arrabales. Los textos en todas ellas se basan en los evangelios y se han adaptado a un lenguaje más actual para su puesta en escena. Se reparten entre los días de Jueves, Viernes y Sábado Santo, al atardecer, con una duración de varias horas.

Living Passion of Christ scenes. A recent event, but one which has taken root in some towns are the living representations of the Passion of Christ. For these representations the most emblematic places and the most suitable natural areas have been found, either in the town centre or its surroundings. The local residents act out the scene, playing the most emblematic characters such as the figure of Christ or his mother, the Virgin Mary, right down to the ordinary people.

The best place to watch these representations is in the town square, the place where the Passion is usually performed. Sometimes there are several scenes performed in suitable places across the town centre or in the outskirts. The texts in all of them are based on the Gospels and have been brought up to date for their performance. They are performed on Thursday, Friday and Easter Saturday in the evening and last several hours.



p.53

En **Villarejo de Salvanés** ◀ se utiliza como escenario el inigualable marco del conjunto histórico con el castillo del siglo XV y la plaza con la iglesia. Los actos se inician en el atrio de la iglesia con la Sagrada Cena y finalizan en la zona más alta de la plaza con la Crucifixión y Resurrección de Cristo. En **Morata de Tajuña** ◀ se puede contemplar participando prácticamente a toda la población. La representación transcurre por calles o rincones preparados para ello, y se finaliza con la muerte y resurrección de Jesucristo. Está declarada fiesta de Interés Turístico Regional.



p.111



p.55



Pasión viviente. Chinchón

En **Valdilecha**, ► unos ciento cincuenta vecinos representan la pasión en doce escenarios al aire libre, repartidos por distintos puntos de la población. La pasión se viene realizando en **Daganzo** hace más de treinta años y ha sido recientemente declarada de Interés Turístico Regional. La llevan a cabo los miembros de la Asociación Gólgota. Se puede contemplar sin moverse del centro de la plaza, ya que todas las escenas tienen lugar en su perímetro.



p.111

En **Orusco** se retrasa al Sábado Santo, y también tiene lugar por todo el pueblo entre calles y rincones preparados para ello y que los vecinos cuidan con esmero. La **representación de la pasión de Chinchón** ► es una de las más famosas, pues además de ser la pionera, cuenta con un marco excepcional: su plaza mayor y calles adyacentes. Se inicia la tarde del Sábado Santo en sus soportales, donde se representa la Sagrada Cena, para continuar por calles y plazas en las que tiene lugar el Prendimiento y el Encuentro de Jesús con María. De nuevo finaliza en la plaza mayor, donde se escenifica la Crucifixión y Muerte, seguida de la Resurrección que se desarrolla en la fachada de la iglesia de La Asunción, entre humo blanco y palomas. Junto a los diálogos, se ha creado un interesante montaje musical con efectos de luz y sonido que ha servido para su reconocimiento como Fiesta de Interés Turístico Nacional.



p.136
p.140



p.42



p.105
p.111
p.119
p.129

La única población donde se repite la representación dos días es en **El Molar**. ► Como escenario se han elegido las cuevas naturales del Charcón, a las afueras, que impregnan de una gran belleza las distintas etapas de la Pasión.

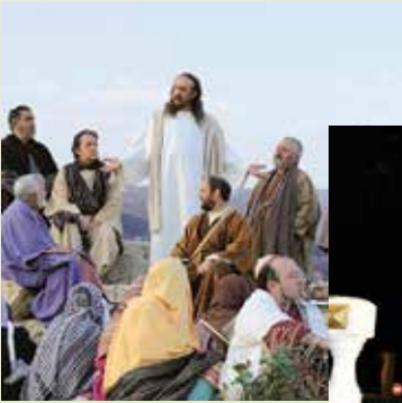


p.140

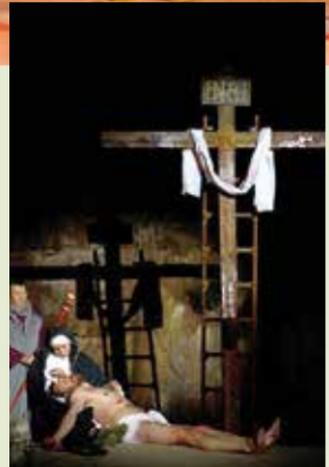
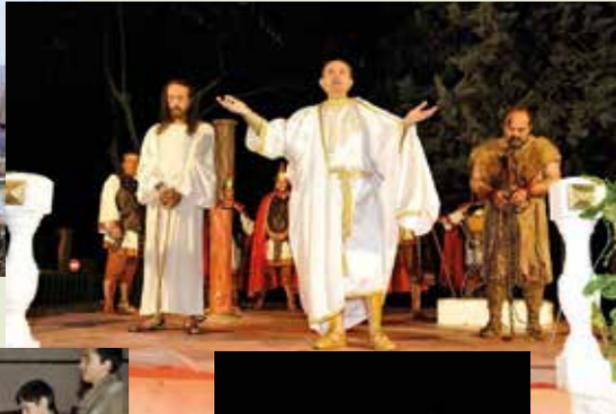


p.105
p.120

- 1  **Procesiones del Encuentro.** El domingo de Resurrección se pueden contemplar un sinfín de procesiones, en todos los lugares donde el dolor se ha transformado en alegría al conmemorar la Resurrección de Cristo.  p.113
 p.134
 p.140 **Móstoles,** donde está declarada fiesta de Interés Turístico Regional por su antigüedad y arraigo. La procesión parte de la Ermita de Nuestra Señora de Todos los Santos, con la imagen del Cristo Resucitado y el Encuentro se produce con otra imagen, la de Nuestra Señora de la Soledad, en la plaza de los Cuatro Caminos. Finalmente, tras la misa y vuelta de las imágenes a la Parroquia de Nuestra Señora de la Asunción, cofrades y hermanos ofrecen un aperitivo a los asistentes a esta fiesta.  p.35
- 2  **Destacamos también la Procesión del Encuentro en las plazas mayores de** **Navalcarnero 1** , **Valdemoro 2**  **y Ciempozuelos.**  p.117
 p.140  p.38



Pasión viviente de Morata de Tajuña



- 1
- 2
- 3

Plano 7

Quema de Judas

Suggested places for visiting the Burning of Judas



La quema de Judas. En el momento del Encuentro en algunas poblaciones se detiene la procesión o en otras se realiza al finalizar el mismo y se procede a la quema de Judas. Se trata de un monigote que representa al apóstol traidor y por ello es condenado a perecer en el fuego, previa su destrucción a golpes, en algunos lugares. El momento apropiado para este ritual, protagonizado por los mozos, es el sábado por la noche, después de la vigilia pascual o el domingo de Resurrección, al finalizar la procesión del Encuentro.

The Burning of Judas. At the Encounter in some towns the procession comes to a halt and in other it continues to the end and an effigy of Judas is burnt. This effigy represents the apostle who betrayed Jesus, which is why he is condemned to be burnt at the stake, after being torn apart, in some places. This ritual, performed by the young men of the town, takes place on Saturday night, after the Easter Vigil or Easter Sunday, at the end of the procession of the Encounter.

- 1 Montejo de la Sierra: Sábado Santo
- 2 Tielmes: Domingo de Resurrección
- 3 Robledo de Chavela: Domingo de Resurrección



p.21

Montejo de la Sierra. ◀ Con antelación los mozos construyen un monigote de gran tamaño que se cuelga de un palo, previamente plantado en la plaza, y a continuación colocan leña en la base hasta formar una gran hoguera. Cuando llega el momento adecuado le prenden fuego hasta quemar al personaje.

p.105
p.127p.53
p.55
p.57

Tielmes. ◀ De nuevo este ritual es protagonizado por los mozos, que son denominados "juderos". Ellos deberán ir a buscar el árbol, despojarlo de sus ramas para dejar el tronco limpio y cubrirlo con ramas secas. A modo de brazos le colocan un palo atravesado del que salen otros más pequeños como si fueran dedos. El domingo por la mañana lo plantan en la plaza, y a él trepan dos mozos habilidosos para colocar la cabeza que previamente han confeccionado. Es tradicional que los "juderos" lleven las andas de Jesús en la procesión del Encuentro y las mujeres sean quienes porten a la Virgen. Cuando se encuentran, se quema al monigote tratando de salvar el tronco del árbol, que se corta y reparte de manera ritual.



p.140

Robledo de Chavela. ◀ Aquí los mozos o quintos, con un mes antelación, van al campo y eligen el árbol más alto y recto. Lo traen hasta el pueblo donde lo deshojan y dejan secar el tronco. Al llegar el sábado por la noche lo plantan en la plaza, provisto de una estructura formada por varios palos entrecruzados que previamente han clavado. De ellos cuelgan cántaros que contienen pintura, harina, etc. y en el extremo más alto, el muñeco que encarna a Judas. Cuando la procesión del Encuentro llega a la plaza tiene lugar la destrucción del muñeco, a la orden de uno de los mozos que da la señal. En ese momento tratan de romper los cántaros de barro con piedras, cayendo todo lo que contienen. Después se corta el árbol para subastarlo. El muñeco es arrastrado hasta el pilón y perece en sus aguas.

FIESTAS DE PRIMAVERA

Romerías

Pilgrimages



Muy arraigada en numerosos pueblos madrileños, especialmente en la zona del Tajuña, se encuentra la costumbre de salir al campo a comer el hornazo, o bollo de pan, a veces relleno de carne o chorizo o sencillamente de masa dulce con un huevo cocido en el centro. Es un símbolo de vida, puesto que su consumo tiene lugar el domingo de Pascua, en que se conmemora la Resurrección de Cristo.

A partir del inicio del ciclo pascual, el domingo de Resurrección, son numerosas las romerías que tienen lugar por ininidad de poblaciones madrileñas. Algunas consisten solamente en llevar al patrón o patrona de la localidad hasta un lugar cercano, donde se encuentra su ermita o se tienen noticias por documentos antiguos que allí se ubicaba, como sucede por ejemplo con San Babilés, patrón de **Boadilla del Monte**. En otras poblaciones las romerías son de ida y vuelta, es decir se traslada a la imagen, generalmente en andas a hombros de los romeros, desde su ermita hasta el templo parroquial o viceversa. El tiempo entre la ida y la venida suele estar dentro del ciclo pascual que finaliza el día del Corpus Christi. E incluso su estancia se prolonga hasta finalizar el verano, en que de nuevo vuelve en romería a su lugar de origen, donde permanece el resto del año.

Nombrar cada una de las romerías resultaría interminable. No obstante mencionaremos algunas a las que el visitante puede acercarse y recorrer así con los romeros los distintos parajes por los que transcurre hasta llegar a la ermita.

There is a tradition in numerous towns of Madrid, particularly in the area of the Tajuña, where inhabitants spend a day in the countryside to eat *hornazo*, a bread roll that can either be filled with meat or chorizo sausage or simply a sweet dough with a boiled egg in the middle. This symbolises life, as it is eaten on Easter Sunday, when the Resurrection of Christ is commemorated.

After the end of the Easter period, on Easter Sunday, many pilgrimages are made across innumerable towns of Madrid. Some simply involve carrying the patron saint of the town to a local spot, where their chapel is, or where ancient records state it once was, as is the case of Saint Babylas, the patron saint of **Boadilla del Monte**. In other towns pilgrimages involve a round trip: the image of the saint is usually carried on the shoulders of the pilgrims from its chapel to the parish church or vice versa. The time between taking it and bringing it back usually falls within Easter week and ends on the day of Corpus Christi. It may even last until the end of the summer, when once more a pilgrimage is made back to its place of origin, where it stays for the rest of the year.

Naming each and every pilgrimage would be impossible. However, we will mention some of the ones that visitors can watch and even walk alongside the pilgrims as they journey through the varied countryside on the way to the chapel.

Plano 8

Romerías

Suggested places for watching pilgrimages and their calendar

1 2

3 → Tercer domingo de Pascua

4 → Último domingo de Mayo



Romería Virgen del Remolino Óscar Pérez



- 1 El Molar: Domingo de Resurrección. Romería Virgen del Remolino.
- 2 Villa del Prado: Lunes de Pascua. Romería Virgen de la Poveda.
- 3 San Agustín de Guadalix. Tercer domingo de Pascua. Romería Virgen de Navalazarza.
- 4 Montejo de la Sierra. Último domingo de mayo. Romería Virgen de Nazaret.



p.140



p.105

p.120

El Molar. ◀ Es una de las más tempranas en celebrarse. Los vecinos, una vez terminada la procesión del Encuentro, el domingo de Resurrección, se dirigen andando hasta la ermita de la Virgen del Remolino, situada a unos 7 kilómetros. Entre los actos realizados destaca el reparto de las caridades, consistente en la entrega de pan, queso y limonada a los romeros.



Reparto de las caridades en la romería de El Molar

Villa del Prado. ◀ Muy curiosa e interesante es la romería que tiene lugar al día siguiente, el lunes de Pascua, en honor de la Virgen de la Poveda. Junto a los rituales característicos de todas las romerías, en ésta podemos contemplar las torres humanas ejecutadas por los mozos dentro de la ermita hasta salir al exterior y de nuevo volver a entrar por la otra puerta. Aquellos que lo consiguen son muy aplaudidos por el resto de los romeros y de nuevo también se puede asistir al reparto de la caridad de pan.



p.115

p.123



Torres humanas en Villa del Prado

San Agustín de Guadalix. Algo más tarde, concretamente el tercer domingo después de Resurrección, son muchos los devotos que llevan a la Virgen de Navalazarza en romería hasta su ermita, distante unos nueve kilómetros. Dado el pequeño tamaño de la imagen, no la llevan en andas como es lo habitual, sino en brazos de los romeros que se la van pasando de unos a otros durante el trayecto. Una vez que llegan a la ermita tiene lugar la Santa Misa y los niños que ese año van a hacer la primera comunión recitan poesías a la Virgen. Terminados los actos religiosos los romeros comen por los alrededores del campo, hasta que a media tarde tiene lugar la procesión con la consiguiente subasta por conseguir depositarla en la ermita, donde permanecerá hasta el 8 de septiembre.

Montejo de la Sierra. En ella llevan en romería a la Virgen de Nazaret desde la iglesia hasta su ermita, con la particularidad de que los romeros, a mitad de camino, se detienen con la Virgen para escuchar a los guitarristas que interpretan unas jotas en su honor, bailando mozos y mozas alrededor de la imagen, muchos de ellos ataviados a la usanza serrana.

FIESTAS DE PRIMAVERA

Rituales de Mayo

May Festivities



El **árbol-mayo**. La llegada del mes de mayo representa un momento de especial importancia en el calendario popular festivo. Entre los rituales más comunes se encuentra "la plantación" del árbol-mayo. Consta de varios pasos, en primer lugar hay que acudir al campo para elegir el mejor árbol, el más alto y recto. Una vez cortado y despojado de numerosas ramas, a excepción de la copa, se procede a su traslado hasta la plaza, a hombros de los mozos o utilizando cualquier medio de transporte. Son muchas las poblaciones de Madrid que todavía lo plantan, si las visitamos en mayo podremos verlo, ya que habitualmente permanece plantado en la plaza durante todo el mes.



Árbol-mayo

Las enramadas. Vinculado a la naturaleza, también hay que señalar las enramadas que los mozos ponían en las ventanas de las casas de las mozas para mostrarles su amor, costumbre que pervive en algunas poblaciones. Por ejemplo, en **Pedrezuela** los mozos hacen unas coronas de peonías que recogen en el campo y las colocan en las ventanas de sus enamoradas la noche del treinta de abril, para que las vean al levantarse el día uno de mayo.

Cruces de Mayo. El culto a la naturaleza, en cierto modo cristianizado, se manifiesta en las cruces de mayo, que se exhiben por distintos puntos de la población de **Torrelaguna**, colocadas en sus fachadas, y que el visitante puede contemplar durante todo el mes a su paso por esta población.



Cruz de mayo en Torrelaguna

The May tree. The arrival of the month of May represents a particularly important time in the calendar of popular festivities. One of the most common rituals is the "planting" of the May tree. It consists of several steps: first the locals go into the countryside to choose the best tree - the tallest and straightest one. Once it has been cut down and some of its branches have been removed, but not the ones at the top, it is taken to the town square either on the shoulders of the young men or by any means of transportation. Many towns of Madrid still perform this ritual. If we visit them in May we can see it as it normally stays planted in the town square for the whole month.

Enramadas. Following on with the theme of nature, the ritual of *enramadas*, in which the young men in the town place foliage at the windows of the houses of the young women as a demonstration of the love, lives on in some towns. For example, in **Pedrezuela** the young men make a garland of peonies that they have picked in the countryside and place it at the window of their sweethearts on the night of 30th April so that they see it when they wake up on 1st May.

May crosses. The cult of nature, to some extent Christianized, is shown in the May crosses, exhibited around the various points of the town of **Torrelaguna**, placed on the fronts of buildings, that visitors to this town can see throughout the whole of the month.



Maya. Colmenar Viejo.

Rondas. Otra manera de manifestar su amor los mozos a las mozas consistía en salir a rondarlas la última noche de abril. Se trataba de cantarles las llamadas "canciones-retrato" ya que en las diferentes estrofas se iba describiendo el rostro y cuerpo de la mujer amada. Excepcionalmente perviven, como en **Valdemanco**. Sí se han mantenido las rondas a la Virgen, generalmente a la Patrona, en algunas poblaciones como por ejemplo en **Morata de Tajuña, Orusco, Ambite y Valdaracete**, entre otros, donde se pueden escuchar esos cantos, interpretados por la rondalla del lugar a las doce de la noche del treinta de abril.

Las Mayas. Muy vinculada a la mujer se encuentra la elección de la maya, frecuente en numerosas poblaciones madrileñas, en tiempos pasados y actualmente mantenida en **El Molar, Soto del Real** y en **Colmenar Viejo**, e incluso en la capital madrileña, donde se han recuperado recientemente.

Fiestas de San Isidro

A mediados del mes de mayo, concretamente el día quince, tiene lugar la festividad de San Isidro Labrador, santo muy venerado entre los madrileños, no solo por ser el patrón de la capital, sino también porque nos encontramos en una Comunidad donde la agricultura ha sido la actividad común, especialmente en la zona centro y sur, ya que el área norte ha sido más ganadera. La práctica de esta actividad supone que San Isidro sea venerado en la casi totalidad de las poblaciones e incluso en algunas se le lleva en romería en un remolque, medio de transporte habitual para trasladar los productos del campo.

Corpus Christi

Esta festividad es celebrada en casi la totalidad de las poblaciones madrileñas. Consiste en procesionar con la Custodia que contiene la Sagrada Forma por las principales calles, engalanadas para ello. Los balcones se adornan con colgaduras, se esparcen plantas aromáticas y se

instalan altares. Destacamos **Brunete** con alfombras realizadas con pétalos de flores o arenas teñidas de colores, formando motivos eucarísticos. En otras poblaciones, por ejemplo en **Valdemorillo**, es tradicional que el abanderado baile la bandera en la plaza, una vez finalizada la procesión. O en **La Cabrera**, donde los niños comulgantes son quienes tienen el privilegio de portar los brazos de las andas en que procesiona la custodia.

Serenades. Another way for young men to demonstrate their love consisted of serenading them on the last night of April. This involved singing a special song with verses describing the face and body of his sweetheart. Very few are now performed, such as in **Valdemanco**. Serenades in honour of the Virgin Mary, usually the patron saint, continue in some towns such as **Morata de Tajuña, Orusco, Ambite and Valdaracete**, amongst others, where these songs can be heard performed by the local band of street musicians at midnight on 30th April.

The May queens. The selection of a May queen is common in several towns of Madrid, not just in the past but today it continues in El Molar, Soto del Real and in Colmenar Viejo, and even in the capital city, where it has recently been brought back into existence

The Saint Isidore festivities

This saint is highly venerated by the inhabitants of Madrid, not just because he is the patron saint of the capital, but also because our region is a place where agriculture has been a common activity, particularly in central and southern parts, whereas the northern part is more linked to cattle-raising. The practice of this activity means that Saint Isidore is venerated in practically every town. In some he is even taken on a pilgrimage in a trailer; the most usual way of transporting produce from the countryside.

Corpus Christi

This festivity is held in virtually all towns of Madrid. It involves a procession whereby the monstrance containing the host is adorned and carried through the main streets. The balconies are hung with drapes, arrangements of aromatic plants are made and altars are set up. Of particular note is **Brunete** with mats made of flower petals or colourful dyed sand showing Eucharist motifs. In other towns visitors can witness special features of the ritual. In **Valdemorillo**, for example, it is traditional for the standard bearer to wave the flag in the town square at the end of the procession. Whereas in **La Cabrera** children taking communion have the privilege of carrying the poles of the platform on which the host is taken through the streets.



Baile de la Bandera del Corpus de Valdemorillo

- 1
- 2
- 3

Plano 9

Las Mayas

4 → Primer domingo de mayo

5 6 7 → 60 días después del Domingo de resurrección

Suggested places for seeing the May queen festivities and Corpus Christi



- 1 El Molar: 1 de mayo
- 2 Colmenar Viejo: 2 de mayo
- 3 Soto del Real: 3 de mayo
- 4 Madrid: Primer domingo de mayo.

El Molar. La fiesta tiene lugar en la plaza donde se instalan varios altares por la mañana. Una rondalla acude a contemplar a cada maya para cantarle los mayos. Ese día se pueden escuchar canciones de ronda por el pueblo, junto a exhibiciones de bailes y cantos tradicionales. Los visitantes son obsequiados con vino y dulces de la tierra y a la vez se le solicitará un donativo para la maya, que es hermosa y galana... Fiesta de Interés Turístico Regional.



p.134

p.139

Colmenar Viejo. ◀ Es la población que la mantiene más viva y donde el visitante podrá contemplar mejor la presencia de la maya al recorrer las distintas calles, ya que son varios los altares que se instalan con sus correspondientes mayas. Se trata de un ritual festivo, eminentemente femenino. Consiste en vestir a niñas de entre 10 y 15 años que representan a la Maya, la diosa que hará florecer los campos cada año. El escenario se instala en la puerta de la casa de cualquiera de ellas. Aquí permanecerá sentada la maya, hierática, sin hablar y elegantemente ataviada. El resto de las niñas que componen su séquito se sitúan a su alrededor y se acercan a los transeúntes para cepillarles la ropa y solicitar un donativo pronunciando la tradicional frase de: ¡Para la maya que es hermosa y galana! Fiesta de Interés Turístico Regional.

Soto del Real. Esta fiesta afortunadamente ha sido recuperada a finales del pasado siglo. El día 3 los sotorrealeños se desplazan hasta el Parque del Río para degustar una merienda (tortilla de patatas y arroz con leche), a cargo del ayuntamiento, amenizada con música de tambores y dulzainas. Las mujeres y niñas aparecen vestidas con el traje tradicional de serranas.

Con alguna antelación, antes de que comience la romería, en un espacio apropiado del parque del Río, se prepara un altar repleto de flores. Por la tarde, las niñas mayores de 9 años que desean acceder a ser mayas, escriben su nombre en un papel. Se saca uno a sorteo y la niña ganadora sube al altar, luciendo un traje blanco de maya (propiedad del ayuntamiento) con corona y collar de flores naturales. Tiene que permanecer en el altar sin reírse el máximo tiempo posible, mientras los asistentes intentan sacarle una carcajada.

la elección de la maya
es un ritual de origen
pre cristiano encaminado
a celebrar el final del invierno,
la fertilidad y
lo femenino

CICLO DE VERANO

Romerías de verano

Summer pilgrimages



Romería Virgen de Gracia en San Lorenzo de El Escorial
Pablo Quesada. Hdad. de Romeros de la Virgen de Gracia

En este periodo estival tienen lugar numerosas fiestas patronales y por supuesto muchas romerías, algunas ya iniciadas en el periodo primaveral, en que se trasladó a la patrona desde su ermita hasta el templo parroquial y al llegar el verano de nuevo vuelve a "su casa". Algún traslado de la Virgen desde su ermita hasta el templo parroquial cuenta con rituales que merece la pena destacar. Por ejemplo en **Los Santos de la Humosa**. Aquí el último domingo de agosto se trae en romería a su patrona la Virgen de la Humosa desde su ermita, situada junto al río, a la que fue llevada el domingo siguiente al 15 de mayo. Este nuevo traslado a la parroquia tiene lugar el último domingo de agosto, por la noche. Antaño durante el trayecto, para alumbrarse, iban quemando los rastrojos de los campos que se encontraban a ambos lados del camino, de tal forma que la Virgen parecía que iba envuelta entre llamas y humo, lo que producía un espectáculo digno de contemplarse. Este traslado es el inicio de las fiestas patronales que se celebran a continuación.

De todas las romerías que tienen lugar durante el verano, sin duda la que goza de más fama es la celebrada en **San Lorenzo de El Escorial**, en honor de la Virgen de Gracia, su patrona, el primer domingo de septiembre (fiesta declarada de Interés Turístico Nacional). Pese a la fama que ha alcanzado, hay que señalar que es una romería de las más modernas de la Comunidad, pues data de 1948, aunque no su cofradía, que tiene su origen en 1715. El domingo en la madrugada suena el atronador ruido producido por las bombas reales. Su finalidad es ir despertando a los

romeros para que vayan preparándose. A las seis tiene lugar el rezo del rosario de la Aurora y el traslado de la Virgen en carreta tirada por bueyes desde su Santuario en la calle de Floridablanca, hasta su ermita situada en la Herrería. Más tarde comienzan los romeros, vestidos de serranos, a salir con sus carrozas bellamente engalanadas hasta la ermita donde se encuentra la Virgen. Va en primer lugar un jinete que lleva el estandarte, seguido por un grupo de dulzaineros. Cuando todos han llegado a la ermita se inicia la misa, siendo tradicional ofrecer a los asistentes ramas de romero bendito. Después se come en el campo. A la caída de la tarde se organiza un rondón, baile típico de la zona, y de nuevo todos regresan en sus carrozas, al igual que lo hace la Virgen en su carreta.

Many local festivities and of course pilgrimages in honour of the patron saint take place in the summertime, with some beginning as early as spring. They consist of carrying the patron saint from her chapel to the parish church and when summer arrives they take her back to her "home". Some of these processions where the Virgin is taken from her chapel to the parish church include rituals that are worth mentioning. For example, in **Los Santos de la Humosa**. Here on the last Sunday in August the patron saint, the Virgin of Humosa, is taken from her riverside chapel to the one to which she was taken on the Sunday after 15 May. This new pilgrimage to the parish church takes place on the evening of the last Sunday in August. During the pilgrimage as a source of light the stubble in the fields found at both sides of the road is set alight. This makes it look as though the Virgin is surrounded by flames and smoke, which is an amazing sight to see. This journey marks the start of the town festivities in honour of the patron saint that are held below.

Of all the pilgrimages that take place in the summer, the most famous one is unquestionably the one held in **San Lorenzo de El Escorial**, in honour of its patron saint, Our Lady of Grace, on the first Sunday in September. In spite of the fame it has achieved, it should be pointed out that this is one of the most modern pilgrimages in the region, as it dates from 1948. Its lay brotherhood, however, dates back to 1715. In the small hours of Sunday morning the deafening noise made by the traditional rockets is heard. Their purpose is to wake the pilgrims up so they can start getting ready. At six am a Rosary to Aurora is prayed and the Virgin is taken by oxcart from her sanctuary in calle de Floridablanca to her chapel, located in the Herrería Forest. Later on the pilgrimages set off, dressed in traditional clothing of the sierra of Madrid, with beautifully decorated carriages, to the chapel where the Virgin is. A horseman leads the way, bearing the standard, followed by a group of flageolet players. When they have all arrived at the chapel, the mass begins. It is traditional to hand out bunches of blessed rosemary. Then everyone has lunch in the open-air. As evening draws to a close a *rondón* is organized. This is a typical local dance and once again everyone returns in their carriages, just as the Virgin does on her oxcart. Festival of National Tourist Interest.

Romería Virgen de Gracia en San Lorenzo de El Escorial
 📷 Pablo Quesada. Hdad. de Romeros de la Virgen de Gracia



Plano 10

Fiestas patronales

Festivities in honour of patron saints



Virgen de la Alarilla, Fuentidueña de Tajo



- 1 Fuentidueña de Tajo, segundo domingo de septiembre
- 2 Hoyo de Manzanares, 9 de septiembre
- 3 San Sebastián de los Reyes, entre agosto y septiembre
- 4 Móstoles, dos de mayo
- 5 Aranjuez, primera semana de septiembre
- 6 Navalcarnero, primera quincena de agosto
- 7 Pinto
- 8 Valdemoro, septiembre
- 9 Ciempozuelos, segundo fin de semana de septiembre

Casi en cualquier población madrileña durante las fiestas patronales podremos presenciar encierros de las reses que se van a lidiar por la tarde, e incluso es fácil que nos conviden a participar en la comida comunal, en ocasiones elaborada con la carne de uno de los toros que se ha lidiado el día anterior. Si se decide asistir a alguna fiesta patronal en concreto, es recomendable visitar **Fuentidueña de Tajo**, donde el segundo domingo de septiembre se celebra la fiesta en honor de la Virgen de la Alarilla, que goza de una gran popularidad en toda la comarca y está considerada como Fiesta de Interés Turístico Regional. El acto más relevante tiene lugar el sábado, cuando hacia las nueve y media de la noche se realiza la tradicional procesión fluvial, yendo la Virgen en una embarcación por el río Tajo. Este espacio, desde el puente Nuevo al puente Viejo, por donde pasa la Virgen, se encuentra muy iluminado, pero al pasar la imagen todas las luces se apagan, quedando únicamente la iluminación de la embarcación de la Virgen,

El visitante también se verá obsequiado con diferentes bebidas, habitualmente sangría, y podrá degustar dulces típicos o cualquier plato de comida elaborado por los miembros de la cofradía o por la corporación municipal. La presencia de alimentos en los últimos tiempos ha adquirido tal importancia que en alguno de ellos, por ejemplo en **Hoyo de Manzanares**, ◀ la fiesta patronal, que tiene lugar el día 9 de septiembre en honor a la Virgen de la Encina, es conocida como Fiesta de la Caldereta. Este día, tanto los vecinos como los visitantes, se reúnen en la Plaza Mayor, alrededor de los famosos calderos de guiso de toro. (Ver capítulo Gastronomía). Estos calderos se ponen sobre las hogueras de leña de encina, donde se guisan unos 1.000 kilos de carne. Son repartidos sobre un pan, por la noche, a los miles de personas que aguardan pacientemente su turno. Fiesta de Interés Turístico Regional.

Un ritual festivo que no falta en numerosas fiestas patronales madrileñas es el encierro de las reses que se lidiarán por la tarde. Estos astados recorren las calles de la población, generalmente a primeras horas de la mañana. Los mozos siguen la veloz carrera y evitan ser embestidos por los toros. Entre las muchas poblaciones donde se pueden presenciar hay que señalar a **San Sebastián de los Reyes**, con motivo de las fiestas patronales del Cristo de los Remedios, celebradas en los últimos días de agosto y primeros de septiembre. Entre los variados actos destacan



p.134



p.117

p.124



Fiesta del Dos de Mayo en Móstoles © Ángel Pérez Meca

If we find ourselves in any town of Madrid when these festivities are on we can witness the running of the bulls to be used in the evening's bullfights. It is also very likely that we are invited to join a communal meal that is shared out to everyone present. This is sometimes made with the meat from one of the bulls killed in a bullfight the day before. Apart from these general characteristics, if you decide to visit a particular festivity, we suggest **Fuentidueña de Tajo**, where on the second Sunday in September the festival in honour of the Virgin of Alarilla is held. This festival is hugely popular with towns right across the district. The most important event takes place on Saturday at around 9:30 pm when the traditional river procession takes place whereby the Virgin is taken by boat down the river Tajo. This space, from the new bridge to the old bridge, through which the Virgin passes, is all lit up, but when she passes through all of the lights are turned off, with the only light being that of the Virgin's boat, which is a type of raft in the shape of a castle, covered in coloured lights, and pulled by the young men of the town using ropes. Festival of National Tourist Interest.

Visitors who find themselves in any town during the local festivities will be given a variety of refreshments, normally sangria, and will be able to taste traditional sweets or dishes made by the members of the lay brotherhood or town council. The presence of food in recent times has become so popular that in some places, for instance in **Hoyo de Manzanares**, the local festivities taking place on 9 September in honour of the Virgin of the Holm Oak, is known as the festival of the *caldereta*, which is a stew made of bull's meat. On this day locals and visitors alike gather in the town square around the famous pots of stewed bull's meat. (See chapter on Gastronomy). These pots, in which 1000 kilos of meat is cooked, are placed over hearths made with logs of holm oak. They are served on a slice of bread in the evening to the thousands of people patiently waiting their turn. Festival of National Tourist Interest.

A festive ritual in numerous Madrid festivities is the running of the bulls that are to be used in the evening's bullfight. These bulls are let loose to run through the streets of the town, usually first thing in the morning. Lots of young men get ready to run alongside and try to avoid being charged at by the bulls. Amongst the many towns where you can see this, **San Sebastián de los Reyes** is definitely worth visiting during its local festivities of Cristo de los Remedios, held in late August and early September. Its numerous events include its famous running of the bulls, which is a very long-standing tradition and is a must for all bullfight enthusiasts. Festival of National Tourist Interest.

On occasions a historical event is represented and commemorated during the festivities. Sometimes a festival is organised especially for that event. For example, in **Móstoles** the revolt against the French during the Peninsular War is commemorated. This festival is led by the town mayor and is represented every year on 2 May. In **Aranjuez**, the festival of the mutiny is held in the first week of September. It acts out the historic mutiny of March 1808 that culminated in the fall of Manuel Godoy. Two hundred locals dressed in clothes of the era recreate it by storming the old Palace of Godoy. It is now played out in the parade ground of the Royal Palace. It has been declared a Festival of National Tourist Interest.

sus famosos encierros, que gozan de una gran antigüedad y suponen una cita obligada para los amantes de los festejos taurinos. Fiesta de Interés Turístico Nacional.

En ocasiones un hecho histórico acaecido hace décadas supone que se represente y se recuerde con motivo de las fiestas, incluso que se instaure la fiesta como tal. Por ejemplo en **Móstoles** se conmemora el levantamiento contra los franceses con motivo de la Guerra de la Independencia, capitaneado por su alcalde, y se representa todos los años al llegar el dos de mayo. En **Aranjuez**,



Procesión de la Virgen del Rosario
 Ayuntamiento de Valdemoro



p.105
 p.111

las Fiestas del Motín tienen lugar la primera semana de septiembre. Se escenifica el histórico Motín de marzo de 1808 que culminó con la caída de Manuel Godoy. Doscientos vecinos ataviados con trajes de época lo recrean, toman y asaltan el antiguo Palacio de Godoy. Actualmente se representa en el Patio de Armas del Palacio Real. Está declarada Fiesta de Interés Turístico Internacional.

En la ruta de "Plazas porticadas" se pueden contemplar estas fiestas patronales: En **Navalcarnero**, se celebran las fiestas patronales en honor a nuestra Señora de la Concepción, la primera quincena de agosto, con multitud de actos populares en la plaza: el festival de baile regional, el pregón, el comienzo y cierre de los pasacalles, bailes, charangas y el final del recorrido de la procesión de la patrona. En **Pinto**,



p.136



p.36

En **Valdemoro**, alrededor de la Plaza de la Constitución se celebran en septiembre las procesiones de la Virgen del Rosario, dan vida, significado, color, devoción y diversión a esta plaza.



p.40

Las fiestas grandes de **Ciempozuelos** son las dedicadas a su patrona, la Virgen del Consuelo, el segundo fin de semana de septiembre. Están consideradas desde hace años como unas de las mejores fiestas patronales de la Comunidad de Madrid, por su colorido, ambiente festivo, música hasta el amanecer y por sus famosos toros de fuego, únicos en la región. También por sus desfiles de peñas, carrozas y majorettes, encierros, conciertos, concurso de guisos, etc.

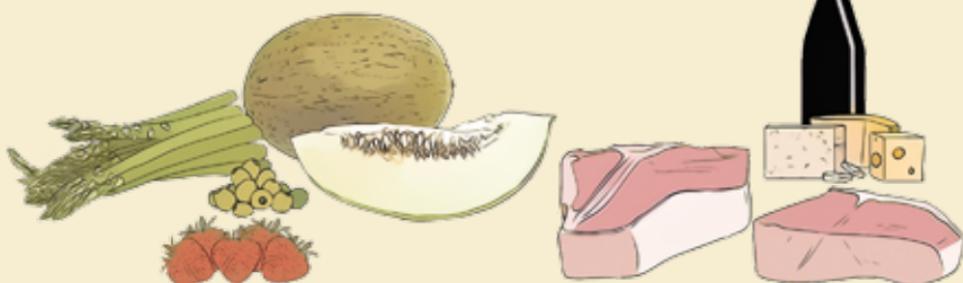


p.46

En **Colmenar de Oreja** se celebran las fiestas patronales en honor a la Virgen de la Soledad, en septiembre, con corridas de toros en un coso de madera portátil que se instala dentro del espacio de la plaza. También desde ella parte la procesión nocturna que termina en la Ermita del Humilladero.

Comer en la Comunidad de Madrid

Eating in Madrid's region



Materias primas
PAG. 104



Tapas y platos
tradicionales
PAG. 116

Los dulces
PAG. 126



Oficios tradicionales,
Ferias y Mercados
PAG. 130

Una parte importante de la cultura tradicional en una región se asienta en su gastronomía. A partir de unas materias primas ligadas a la producción agropecuaria se fundamentan sus especialidades. En la Comunidad de Madrid se ofrecen al visitante todo tipo de variantes: tapas, platos principales y postres o dulces. Mención aparte merece la producción vitivinícola: en los últimos años se han promocionado bodegas en varias zonas de Madrid, en las que se organizan visitas y catas.



Rutas D.O. Vinos de Madrid
PAG. 108

One of the key aspects of any region's traditional culture is gastronomy. The region's specialties are based on its rough materials, always linked to its farming production. In Madrid's region all kinds of dishes are offered to the visitor: tapas, main courses, desserts or sweets. The winemaking production deserves special mentioning: in the last years, wineries from different Madrid areas organize visits and wine-tastings and have acquired good reputation.



La comida en el Ciclo Festivo
PAG. 122

Materias primas

Raw materials



Las hortalizas y legumbres. Son varias las zonas de huerta que existen actualmente en la Comunidad, pero las más tradicionales son las regadas por los ríos que la atraviesan. En sus vegas se ha dado tradicionalmente una gran producción de hortalizas: alcachofas, berenjenas, finas judías verdes, zanahorias y un sinfín de productos hortícolas, por no hablar de los espárragos de **Aranjuez**, han sido la base de una rica alimentación de los habitantes de esta Comunidad. En cuanto a las legumbres destacamos los judiones de **Montejo de la Sierra** ◀ y los garbanzos de **El Molar**.



p.85
p.89



p.21

Las carnes. Principalmente en la zona norte de la Comunidad ha habido una tradición ganadera de ganado vacuno, ovino o caprino, que tanto por su calidad en la alimentación como por la selección de sus razas, ha dado y sigue dando unas carnes excelentes. En la actualidad estas carnes tienen garantizada su procedencia y calidad por la Indicación Geográfica Protegida "Carnes de la **sierra de Madrid**".



p.101



p.21

Las frutas. Destacan las fresas de **Aranjuez** ◀ o los melones de **Villaconejos**, que dan nombre, en los dos casos, a las frutas más sabrosas y dulces que se pueden encontrar en el mercado internacional. También mencionamos los "peros" de **La Hiruela** ◀ en la Sierra del Rincón, un tipo de manzana pequeña de textura consistente y sabor dulce, así como las distintas frutas de esta Sierra.

Los lácteos. Con la leche obtenida de la cabaña ganadera se producen excelentes quesos, unos frescos y suaves, otros más fuertes, de tipo manchego, y por supuesto no se puede dejar de citar el famoso requesón de **Miraflores de la Sierra**, ◀ que tanta fama tuvo en tiempos pasados.



p.73



p.136
p.140



p.42



p.82

La miel. Aunque de reciente creación, contamos con una Asociación, Apiscam, que ha reunido a la mayoría de los apicultores, actualmente con Denominación de Origen.

El anís. Hace más de cien años los productores de alcohol de **Chinchón** ◀ se asociaron para constituir la Sociedad Cooperativa Alcohola de Chinchón y producir del grano denominado matalahúga, el destilado más conocido de toda España.

Marca de calidad
de los alimentos de
Madrid



Los aceites. No se tiene certeza desde cuándo ha habido olivares en Madrid, unos afirman que siendo fortaleza árabe, otros que antes, pero el hecho es que hay en esta Comunidad una tradición olivarera de muchos siglos. Tal es así que incluso se han creado museos como el Museo del Aceite de **Torrejón de Velasco** y el Museo Oleico y de Costumbres "**La Almazara de Brea del Tajo**", donde el visitante puede ver todo el proceso de elaboración de este producto. En la actualidad la marca Garantía de Aceite de Madrid ha conseguido un prestigio por su calidad.

Las aceitunas y encurtidos. Hay en Madrid desde siempre una tradición de consumo de aceituna de **Campo Real**, ▶ habiéndonos acostumbrado a su fino sabor y textura.

Olive oil. It is not known for certain how long there have been olive groves in Madrid. Some say since the Moors, others before, but the fact is that this region has an olive growing tradition stretching back over many centuries. Museums have even been opened, such as the **Olive Oil Museum in Torrejón de Velasco** and the **La Almazara Museum of Olive Oil and Customs in Brea del Tajo**, where visitors can see the whole production process of this product. (See page...) Today the Madrid Oil Guarantee seal has become highly regarded thanks to the quality of the product. It has a fruity flavour that varies according to which of its diverse varieties are used, e.g., cornicabra, manzanilla, verdeja and, to a lesser extent, picual.

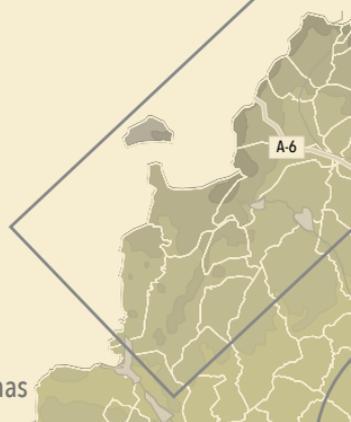
Olives and pickles of Campo Real, **Honey** and **Aniseed-flavoured brandy** from Chinchón.



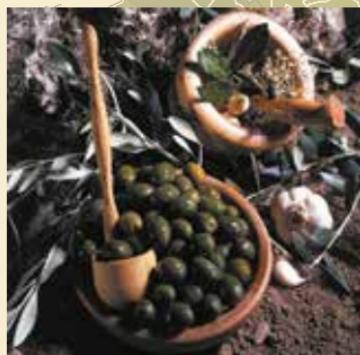
Carnes



p.131
p.139



Aceitunas



Aceite



Quesos y lácteos



Miel



Anís

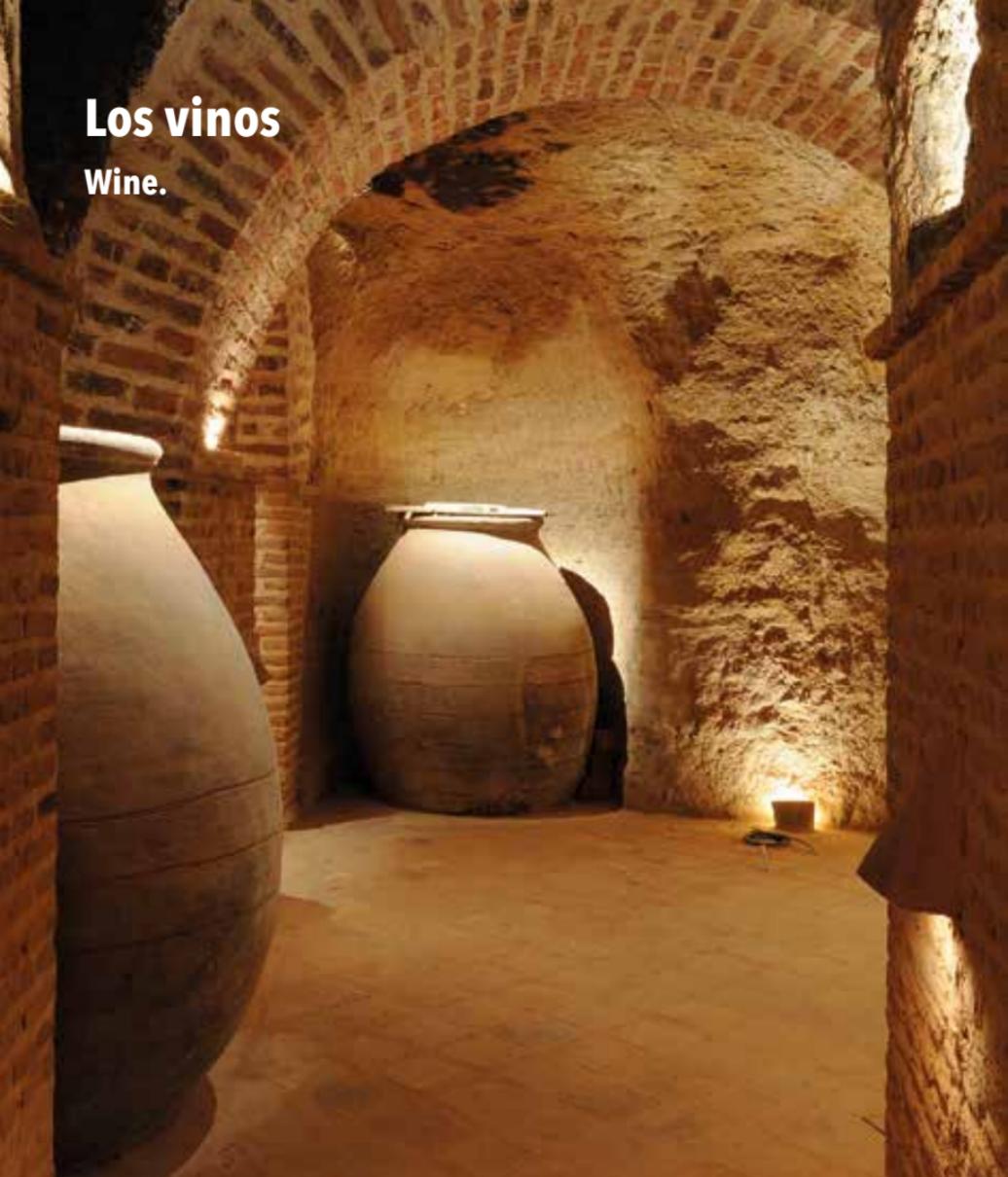


Fresas

Hortalizas y Legumbres

Los vinos

Wine.



Desde tiempos de los Austrias, e incluso antes, los vinos de Madrid eran conocidos y reconocidos por su calidad. En la actualidad, excelentes profesionales tanto bodegueros como enólogos, han conseguido de las antiguas cepas de estas zonas unos vinos que han logrado una colocación entre los más selectos caldos de España, y por consiguiente, de los más aceptados en todo el mundo. La Denominación de Origen Vinos de Madrid, la constituyen tres subzonas con diferentes características de suelo, lo que le da una gran variedad. La Comunidad de Madrid tiene un Consejo Regulador de sus vinos desde 1990. En el año 1996 se modifica el reglamento dando entrada a nuevas variedades de uva tinta de procedencia francesa, así como uva blanca. También se admiten ese año, dentro de la denominación, a los vinos espumosos.

Since the times of the Habsburgs, and even earlier, the wine of Madrid was known and held in high regard thanks to its quality. Today excellent professionals, whether owners of wineries or oenologists, have managed to make wines from the ancient stocks of these areas that have become among the most select in Spain and as a result among the most appreciated worldwide. The Designation of Origin "Wines of Madrid" covers three sub-areas with different soil characteristics, which give it such enormous variety. The Region of Madrid has had a Control Board for its wines since 1990. In 1996 the regulation was amended so that new varieties of red grape from France, but widely used and appreciated in the Iberian Peninsula such as Cabernet Sauvignon, Merlot and, later on, Syrah, as well as the white grape varieties Viura, Parellada and Torrontés could be included in the classification. Similarly, in the 1996 amendment the Control Board allowed sparkling wines to be included under the Wines of Madrid designation.

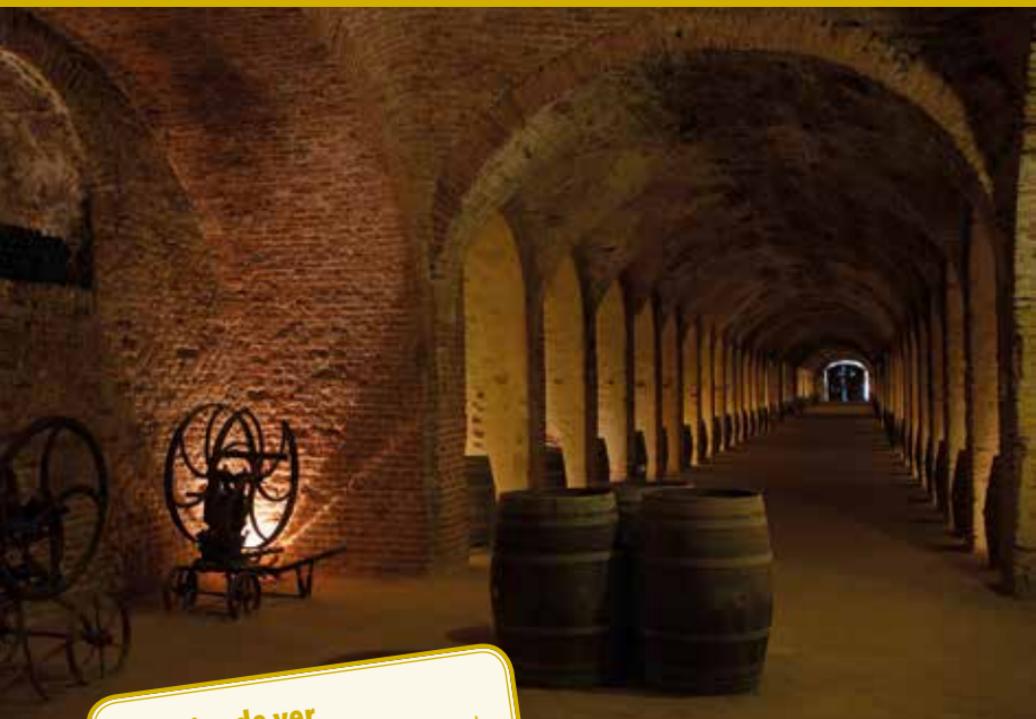


vinos de
madrid
Consejo Regulador D.O.



Ruta 7

Vinos de Madrid (Subzona Arganda)



No dejes de ver
Museo del Vino en las bodegas de
Pablo Morate, Valdelaguna.
Cuevas en Colmenar de Oreja



- 1 Aranjuez
- 2 Valdelaguna
- 3 Colmenar de Oreja
- 4 Chinchón, Valdelaguna
- 5 Valdilecha
- 6 Pozuelo del Rey
- 7 Arganda

p.101



En esta subzona las variedades de uva predominantes son la blanca malvar y la tinto fino. Se puede comenzar por **Aranjuez**, visitando el Cortijo de San Isidro, construido por el Rey Carlos III, con las bodegas encargadas por él para abastecimiento de palacio. En **Colmenar de Oreja** es obligado el paseo por el casco, muy socavado por cuevas, donde se almacenaban los vinos de una cosecha hasta el siguiente año. Este municipio se encuentra dentro de la D. O. Vinos de Madrid, en la subzona de Arganda. Su calidad se documenta desde hace siglos. Hay nueve bodegas en el municipio, evolucionando hacia las nuevas exigencias del mercado. Algunas tienen cuevas subterráneas centenarias y las tinajas tradicionales de barro fabricadas en esta ciudad. Es lógico que con la tradición vinícola de este municipio se celebre una Feria del vino en la Plaza Mayor, hacia finales de mayo, con una muestra y degustación de las distintas variedades de vinos de las bodegas de la localidad. En **Chinchón** también es de obligada visita el castillo con su renombrada fábrica de anís. Recomendamos dirigirnos hacia **Valdelaguna**, donde podemos visitar el **Museo del Vino** en las bodegas de Pablo Morate. Está ubicado en una edificación que fue propiedad de Manuel Godoy.



p.53

p.46



p.65

p.101



p.137



p.42

p.53



p.53



p.81



p.82

En **Belmonte de Tajo**, podemos visitar la primera bodega que fue reconocida con la denominación de origen Vinos de Madrid. Camino de **Villarejo de Salvanés** alcanzamos a apreciar, a los dos lados de la carretera, el gran número de tierras plantadas de viña, muestra ineludible del gran interés agrícola que en esta zona de nuestra Comunidad tiene la viticultura. Es interesante la visita a la Casa de la Tercia, edificación del siglo XVI, antigua propiedad de La Encomienda Mayor de Castilla, donde podremos conocer su antigua bodega.

Tras pasar por **Valdilecha** y **Pozuelo del Rey**, donde podremos visitar varias bodegas, finalizamos nuestro recorrido en Arganda del Rey, pueblo en el que encontraremos los mejores establecimientos para adquirir todos estos tipos de vino, aprovechando para rellenar de buenos caldos nuestra despensa.

En **Belmonte de Tajo**, podemos visitar la primera bodega que fue reconocida con la denominación de origen Vinos de Madrid.

Ruta 8

Vinos de Madrid (Subzona Navacárnero)



No dejes de visitar
Museo del Vino en Navacárnero



- 1 Navacarne
- 2 Aldea del Fresno
- 3 El Álamo
- 4 Batres

La subzona de Navacarne, que se extiende junto al río Guadarrama, la uva más plantada es la garnacha, que produce tintos de mucho cuerpo y rosados de exquisito buqué afrutado y es una de las tres subzonas vitivinícolas amparadas por la Denominación de Origen *Vinos de Madrid*



p.35

p.134
p.140p.65
p.83
p.101

p.140

Vamos a comenzar el recorrido por el pueblo que da nombre a esta subzona, **Navacarne** ◀. Para su producción, como en otros pueblos en que la elaboración del vino es el ingreso principal de sus habitantes, encontramos las casas antiguas provistas de cuevas. Antes de abandonar esta población no podemos dejar de visitar el **Museo del Vino**, que sin duda nos hará conocer mejor el sistema tradicional de su elaboración.

Y desde Navacarne podemos dirigirnos a **Aldea del Fresno**, donde hace años el marqués de Griñón plantó unas viñas con un sistema novedoso, de gran interés para los amantes de estas labores agrícolas.

Seguiremos nuestro recorrido por **El Álamo**, ◀ donde encontraremos una cooperativa vinícola. En ella es posible descubrir, para el que no lo conozca, excelentes vinos, tanto de la cosecha del año, como crianzas.

Museo del vino de Navacarne. Una de estas galerías subterráneas ha sido acondicionada como parte del Museo del Vino, sito en la Plaza de Alonso de Arreo, prácticamente contigua a la Mayor. La bodega ocupa la planta principal del museo donde se reflejan los procesos de elaboración del vino, las características de cada una de las variedades según sean tintos, rosados o blancos y los tiempos y saberes de la crianza. Debajo de esta planta se halla una antigua galería o cueva excavada a mano, ejemplo de la arquitectura oculta de Navacarne. En ella se conservaba el vino y ha sido rehabilitada y acondicionada para hacer posible su visita. En este museo, además, se incluyen elementos perceptivos a través de los cinco sentidos que hacen muy sugerente su visita. En el mes de Octubre tiene lugar la **Fiesta de la Vendimia** en colaboración con el Consejo Regulador de la D.O. Vinos de Madrid y las Bodegas de la localidad. Se realizan los tradicionales concursos de cata ciega, pisado de uva, degustación de vinos y tapas en la Plaza de Segovia y el "almuerzo del vendimiador" en el que bodegueros, vendimiadores y público celebrarán la recogida de la cosecha pasando por distintas bodegas. Ese día la visita al Museo del Vino es gratuita.

Ruta 9

Vinos de Madrid (Subzona de San Martín de Valdeiglesias)



- 1 Villa del Prado
- 2 Cadalso de los Vidrios
- 3 San Martín de Valdeiglesias

En la subzona de San Martín de Valdeiglesias, situada en la parte noroccidental de la Comunidad, se produce vino de uvas albillo y garnacha. Aquí hay que visitar las ocho bodegas que en la actualidad elaboran vino ecológico, inscritas en el comité de agricultura ecológica de Madrid.



p.89

Comenzamos nuestra visita en **Villa del Prado**, ◀ pueblo poco conocido pero con un casco histórico del siglo XVIII de gran interés arquitectónico.



p.77

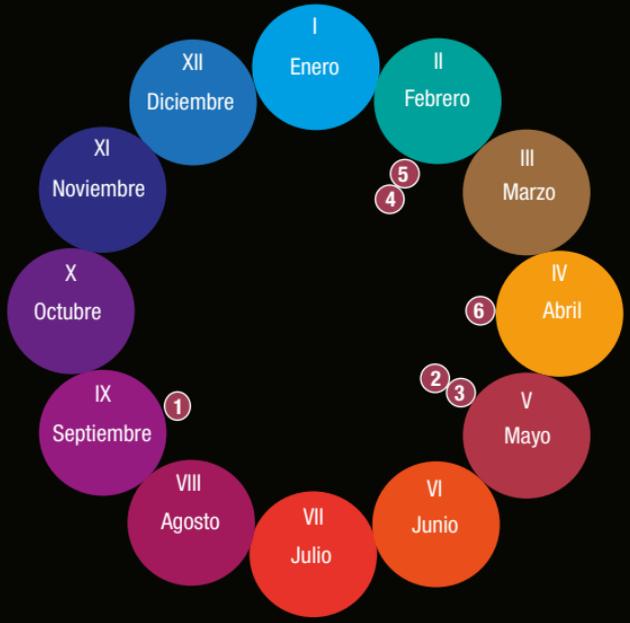
Saliendo por la M-507 nos dirigimos a **Cadalso de los Vidrios**. ◀ Si tenemos la suerte de estar al medio día, es muy aconsejable dirigirnos a una taberna del centro, donde tendremos oportunidad de adquirir los vinos de la cooperativa del municipio y completar nuestra vinoteca de excelentes caldos de la zona.

Nuestro recorrido finalizará en **San Martín de Valdeiglesias**, villa que se encuentra en el punto más occidental de la Comunidad, dando un vino de gran personalidad, debido a su climatología, altitud y suelo. Esta afirmación se puede constatar en la cooperativa o en las dos bodegas particulares existentes.



En las bodegas de esta subzona se elabora vino ecológico, y están inscritas en el comité de agricultura ecológica de Madrid.

Las tapas



En las poblaciones de la Comunidad no es raro encontrar zonas concretas donde se ubican un gran número de bares, tascas, cantinas, etc. en donde poder degustar esta forma de comer.



p.46

Muchas de estas tapas proceden de alimentos que se consumían en el desayuno o se llevaban al campo. Por ejemplo las "pozas" en **Colmenar de Oreja**, ◀ un pedazo de pan candeal al que se le quitaba la miga y quedaba un hueco que se rellenaba con tomate, atún, etc. Actualmente lo sirven como tapa en algunos bares.

En la actualidad son muchas las poblaciones que han organizado, en unas fechas determinadas, un día dedicado a las tapas. Con este motivo los bares del lugar preparan tapas, unas tradicionales, otras novedosas, que los visitantes pueden degustar con un precio fijo.

Esta innovación se puede encontrar, por ejemplo, en **Torrejón de Ardoz**

① en la Feria de las Tapas de finales del mes de septiembre y en **Hoyo de Manzanares** ② con motivo de las Jornadas del Pincho y la Cazuelita que se celebran el primer fin de semana de mayo. Algunos días más tarde, en **Loeches** ③ ◀, se ha establecido la Ruta de la Tapa, al igual que en



p.129

Mejorada del Campo ④ ◀ o en **Becerril de la Sierra** ⑤, donde se celebra la Feria de la Tapa en el mes de febrero. También en **Valdemoro**



p.123

⑥ se celebran a mediados de abril y viene siendo desde hace años un punto de encuentro para los aficionados a las tapas por su categoría y variedad.

In the region's towns it is not uncommon to find particular areas where a high number of different types of bar where food served as tapas is served.

A lot of tapas are made with food eaten for breakfast or taken into the fields. For instance, *pozas* in **Colmenar de Oreja**. This is a chunk of crusty white bread where the inside is removed and replaced with tomato, tuna, etc. This is still being served as a tapa in some bars.

Today there are a great number of towns that organise a whole day dedicated to the custom of tapas on certain dates. The local bars make the tapas - some traditional, some new - that visitors can try at a set price. This new event takes place in **Torrejón de Ardoz** ①, for example, at the Tapas Fair held in late September and in **Hoyo de Manzanares** ② that holds the 5th Fair of Tapas and Mini Casseroles on the first weekend in May. A few days later, **Loeches** ③ organises its Tapas Route, as does **Mejorada del Campo** ④ and **Becerril de la Sierra** ⑤ which holds its Tapas Fair in February. In **Valdemoro** ⑥ too a tapas route is organised in mid-April.

Como la mayoría de estas ferias se celebran en fechas variables es aconsejable que el visitante contacte previamente con la población antes de desplazarse.

Platos tradicionales

TRADITIONAL DISHES





Esta gastronomía difiere de unos lugares a otros puesto que tradicionalmente los productos empleados para su elaboración eran los característicos de cada zona. También la agricultura y la ganadería dejaron su huella con unos alimentos determinados. Por ejemplo en la Sierra Norte, aún se pueden degustar una serie de platos típicos y populares como las "patatas resacas", las "sopas canas" o las migas, así como otras comidas cocinadas con ingredientes de temporada que pueden conseguirse en el entorno.

Hablar de comidas tradicionales y que se continúen elaborando en los hogares resulta complicado. Más bien nos encontraremos este tipo de platos en los distintos bares de las diversas poblaciones madrileñas. Aquí se lo ofrecerán como una comida del lugar, que ellos han aprendido de sus mayores. Por ejemplo en la Comarca del Tajuña, en **Colmenar de Oreja**, ◀ nos darán las "patatas chulas", la "carne al desarreglo", las "pozas", y "las pelotas de frayle". En **Navalcarnero** ◀ "la olla del segador", variante del cocido madrileño.



p.46



p.35



p.42

En otros lugares donde el turismo tiene mucha importancia, como por ejemplo en **Chinchón**, ◀ los bares han sabido mantener las comidas típicas, como la tradicional sopa de ajo, las judías "chinchoneras", los

This gastronomy clearly differs from one place to another as the ingredients traditionally used to make the dishes were sourced locally. Agriculture and cattle-raising also left their mark on some foods. For example, in the north of the sierra we can still try a range of typical dishes such as *patatas resacas* (a type of mashed potato with bacon and garlic), *sopas canas* (a soup made with bread) and *migas* (fried breadcrumbs and sausage), as well as other meals cooked with fresh seasonal produce grown locally.

It is not easy to find traditional meals still being made in homes today. They are usually just made now in the different bars in the diverse towns of Madrid. Here they are served as a symbol of the area, that they have learnt from their elders. In the district of Tajuña, in **Colmenar de Oreja**, for example, we can find *patatas chulas* (fried potatoes with garlic and parsley) and *carne al desarreglo* (a traditional beef stew).

In other places that see a lot of tourists, such as **Chinchón**, the bars have succeeded in continuing to serve typical dishes such as the traditional garlic soup, white beans from Chinchón, *puches* (a creamy pudding made of milk, flour, sugar



Mercado Cervantino de Alcalá de Henares

“puches”, el potaje de vigilia, las chuletillas, etc. En **El Molar** ► es



p.140

característico también el famoso “cocido molareño”. En numerosas poblaciones, recientemente, se han creado diferentes Jornadas o Ferias gastronómicas en fechas puntuales, donde el visitante puede probar tanto comidas tradicionales como innovadoras, realizadas por los bares y restaurantes del lugar que se suman a este evento. Por



p.65

p.82-95

ejemplo, en **Villarejo de Salvanes** ① se celebra en septiembre la

feria agroalimentaria Agromadrid. En **Navalafuente** ② se realiza la Feria de la Gastronomía en la primera semana de septiembre. En **Hoyo**

de Manzanares ③ celebra las Jornadas Gastronómicas en el mes de noviembre. En algunas poblaciones estas ferias son monográficas, es decir se dedican a exaltar un solo producto, por ser un hito importante en la economía del lugar. Por ejemplo en **Colmenar de Oreja** ► ④



p.46

a finales de mayo, tiene lugar la Feria del Vino, al igual que se repite en

Cadalso de los Vidrios ⑤, con la feria denominada Cadalvín en el mes de marzo, en **Villa del Prado** ⑥ en junio, en **El Molar** ⑦ y en **Alcalá**



p.140

de Henares ⑧ en el mes de octubre. También en **Alcalá de Henares**



p.79

⑨ ► los primeros días de febrero se celebra una Semana Gastronómica y en septiembre las Jornadas Gastronómicas Cervantinas. **Griñón** ⑩ en

el mes de marzo realiza la Fiesta de la Coliflor o en **Villaconejos** ⑪, el 12 de octubre, tiene lugar la Fiesta del Melón. En **La Hiruela** ⑫ en

el mes de octubre se celebra la Fiesta de la

Recolección del “Pero”.

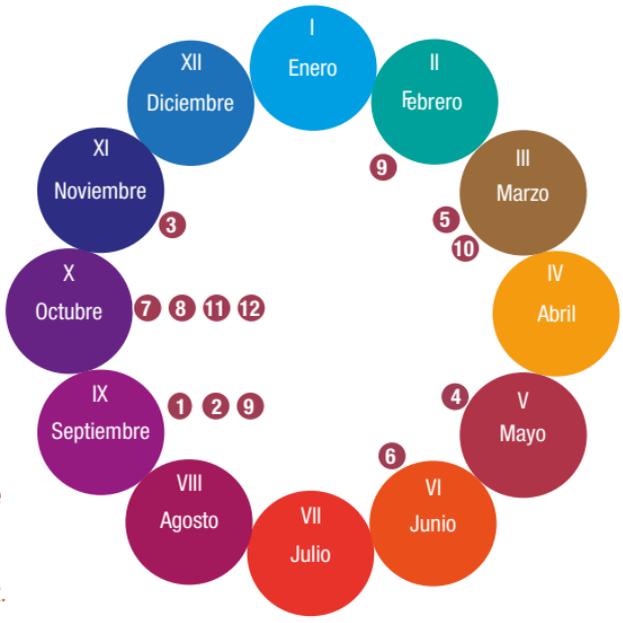


and aniseed), *potaje de vigilia* (a chickpea and spinach stew), lamb cutlets, etc. In **El Molar** the famous *cocido molareño* (a mutton and chickpea stew) is also a feature.

In numerous town in recent times a variety of gastronomy fairs have been organised on particular dates. Visitors to these fair can try both traditional and innovative cuisine made by local bars and restaurants participating in this event.

Villarejo de Salvanés

1, has the Agromadrid festival. **Navalafuente 2** has its Gastronomy Fair in the first week of September. **Hoyo de Manzanares 3** holds its Gastronomy Fair in November. In some towns these fairs are monographic, that is they focus on a single product that is very important for the local economy. For example, in **Colmenar de Oreja 4** a Wine Fair is held in late May in, and in **Cadalso de los Vidrios 5**, **Villa del Prado 6**, **El Molar 7** and **Alcalá de Henares 8** in October. Also in **Alcalá de Henares 9** holds a Gastronomy Week in early February and the Gastronomy of Cervantes Fair in September. **Griñón 10** holds its Cauliflower Festival in March and **Villaconejos 11** has its Melon Festival on 12 October. In **La Hiruela 12** the Pero Apple Festival is held in October.



La comida en el ciclo festivo

Food during the festivities



A diferencia de estas muestras gastronómicas, de reciente creación, aparecen otros alimentos, frecuentemente el pan que se consume en solitario o a lo sumo, acompañado de queso, cumpliendo una función ritual, transmitida de generación en generación, fruto del cumplimiento de un voto o promesa en tiempos pasados, por parte de la población.

En ocasiones es tal la importancia que adquieren estos alimentos, que la romería o la fiesta donde se consumen no es conocida por el nombre de la Virgen que se venera, sino por los alimentos que se consumen. Por ejemplo en **El Vellón**, al finalizar el mes de mayo se celebra la romería del Pan y Queso, donde el visitante será obsequiado con estos alimentos, junto con un trago de vino. En **Puebla de la Sierra** ◀, con motivo de la fiesta de San Isidro, se reparten los "tacicos" que consisten en un pan con anises junto a una cantidad de vino. Lo mismo le sucederá en **El Molar** si se desplaza a este lugar el Domingo de Resurrección a la romería del Pan y el Queso. O el Lunes de Pascua en **Villa del Prado**, el Día de la Caridad en que se reparten más de doce mil panes con la imagen de la Virgen impresa.



p.77



p.134



p.21

En otras poblaciones la clásica tortilla de patatas da nombre a numerosas celebraciones que tienen lugar especialmente en los días de Carnaval. Consiste en salir al campo grupos de personas, especialmente jóvenes del lugar, a comer la tradicional tortilla. Por ejemplo se mantiene esta costumbre en **Mejorada del Campo** ◀ y en **Velilla de San Antonio** donde el jueves lardero celebran el Día de la Tortilla. En **Guadalix de la Sierra**, el martes lardero, o en **Zarzalejo** donde se retrasa al Domingo de Ramos.



p.140

p.177

Unlike these recently created foodie exhibitions, other types of food, often bread, eaten either alone or with cheese, is part of a ritual function handed down from one generation to another, the outcome of complying with a votive offering or promise in past times on the part of the population.

Sometimes these foods have acquired so much importance that the pilgrimage or festival where they are consumed is not known by the name of the Virgin being venerated but rather the food eaten there. For example, the Bread and Cheese pilgrimage of **El Vellón** is held in late May, where visitors can get to try these foods, together with a sip of wine. In **Puebla de la Sierra**, *tacicos*, or aniseed bread, served with a small glass of wine, is handed out as part of the Saint Isidore festivities. The same occurs in **El Molar** on Easter Sunday, at that town's Bread and Cheese pilgrimage. More than 12,000 pieces of bread with the image of the Virgin of Poveda are handed out in **Villa del Prado** on Easter Monday, as part of an event called the Day of Charity, which draws people to the Virgin of Poveda chapel.

In other towns, the classic potato omelette lends its name to numerous celebrations that take place, especially on Carnival days. The tradition consists of groups of people, especially the younger locals, heading into the countryside to enjoy a slice of traditional potato omelette. This custom is also maintained in **Mejorada del Campo** and **Velilla de San Antonio**, where the Day of the Potato Omelette is celebrated on Maundy Thursday, the Thursday before Lent. It is also held in **Guadalix de la Sierra**, this time on Shrove Tuesday, and in **Zarzalejo**, where it is not held until Palm Sunday.

En determinadas poblaciones, como anuncio de la época en que la Iglesia obliga a consumir determinados alimentos y a prohibir otros, se cocina un plato especial. Por ejemplo en **Valdemaqueda** el miércoles de ceniza los vecinos cocinan en la plaza patatas con bacalao, y todos juntos se las comen, como anuncio de que se inicia la cuaresma. Al finalizar este periodo penitencial, que tradicionalmente se encontraba cargado de prohibiciones, llega la Semana Santa y al terminar, de nuevo los alimentos juegan una función importante. A partir del domingo de Resurrección se inician muchas romerías que se prolongan durante todo el periodo primaveral y en ellas no faltan las copiosas comidas que llevan los romeros para comer en el campo.

Un ritual muy extendido entre los madrileños es el de comer distintos alimentos con motivo de determinadas fiestas. En unos casos se adquieren, previamente bendecidos, para obtener los favores del Santo. Por ejemplo, es frecuente que al llegar las fiestas de San Blas, en algunas poblaciones se elabore un tipo de dulces especiales como en **El Vellón**, donde se subastan los "ataos" o rosquillas de San Blas o en **Valdetorres de Jarama**, donde la subasta se amplía a diversos alimentos, entre los que no faltan las consabidas roscas del Santo.

A menudo, con motivo de las fiestas, especialmente las patronales, la comida adquiere un gran protagonismo. En torno a ella se reúne toda la población y así participa tanto en la elaboración como en el consumo. La importancia de la comida en las fiestas llega a tal punto que en algunos lugares ha restado el protagonismo a la patrona. Por ejemplo en **Hoyo de Manzanares**, ▶ el 9 de septiembre, tienen lugar las fiestas patronales en honor de la Virgen de la Encina, pero popularmente es conocida como "Fiesta de la Caldereta". El punto neurálgico será la plaza donde se reúnen tanto los vecinos como los numerosos visitantes en torno a los calderos donde se está cocinando el toro guisado, con leña de encina. Actualmente se guisan unos 1000 kilos de carne y son consumidos por más de cinco mil personas que esperan pacientemente por la noche a que les llegue su turno. La receta para su elaboración es un secreto que guardan en la localidad.



p.134



p.99

Mujeres preparando las patatas con bacalao el miércoles de ceniza en Valdemaqueda



In certain towns, a particular dish is cooked as a way of announcing the time when the Church says you either must or must not partake of a certain food. For example, in **Valdemqueda** on Ash Wednesday, the locals cook potatoes with cod in the town square and eat them together, as a way of announcing the start of Lent. At the end of this penitential period, when many things were traditionally banned, Easter arrives and at the end of it food once again plays an important role. Many pilgrimages kick off on Easter Sunday and last through the whole of spring. They often feature copious meals that see the pilgrims take off into the countryside to eat.



La carne del toro se cocina en grandes calderos, en la Fiesta de la Caldereta de Hoyo de Manzanares

One very widespread ritual amongst the people of Madrid is to eat different foods to celebrate particular feast days. They are purchased after being blessed in order to obtain favours from the saint in question. For example, some towns make a type of special confectionery, often for Saint Blaise, such as the town of **El Vellón**, where *ataos* or Saint Blaise doughnuts, are auctioned off, or in **Valdetorres de Jarama**, which sees many different foods put up for auction, including the well-known Saint's ring-shaped rolls.

Food often takes on special importance during festival times, particularly feast days. The whole of a town can gather around and take part in both making and eating a certain dish. The importance of food during the festivities has, in some cases, become such that it even eclipses the saint. For example, in **Hoyo de Manzanares**, on 9 September, the feast in honour of the Virgin of the Holm Oak takes place, but is popularly known as the festival of the *caldereta* or stew made of bull's meat. The central point of the festival is the town square, where locals and numerous visitors gather around large pots where the bull stew is cooking over holm oak logs. Today around a thousand kilos of meat are stewed and consumed by more than 5,000 people who patiently wait their turn during the evening. The recipe is a secret kept by the town.



En ocasiones, para conseguir determinados alimentos, es necesario pujarlos, ofrecer una cantidad de dinero para ello. Siguiendo este sistema en **Venturada**, con motivo de la fiesta de la Virgen de la Antigua, que tiene lugar el último fin de semana de diciembre, los devotos pujan por conseguir las rosquillas de la Virgen. Son unas rosquillas grandes, en forma de corazón, unas bañadas con una capa blanca de azúcar y otras no. Dado que son muy pocas las que se subastan, llegan a alcanzar en la puja un precio elevado.

At other times, in order to enjoy certain foods, you must bid for them. Following this system, in **Venturada** and as part of the feast day of the Virgin of Antigua which takes place on the last weekend in December, devotees bid for a special doughnut. These doughnuts are large, heart-shaped ones, some coated in a layer of white sugar and others not. Because very few of them are made, the people end up bidding a high price for them.

Los dulces

Confectionery



Hay que señalar, al hablar de los dulces, que muchos de ellos estaban ligados a fechas festivas, por lo que las amas de casa acudían al horno de la panadería para amasar y cocer los bollos de aceite, mantecados o pastas flora, al llegar especialmente las fechas navideñas. En la actualidad, estos dulces se continúan comiendo pero ya elaborados en las panaderías y pastelerías locales, lo que supone que el visitante pueda adquirirlos en cualquier época del año. Por ejemplo, en **Colmenar de Oreja**: pastas flora, mantecados, roscas bañadas etc.



p.132

p.77
p.92

No obstante, en algunas poblaciones se continúan elaborando dulces en los hogares. Por ejemplo en **Valdemanco** ◀, al llegar los carnavales, las madres de los mozos hacen las rosquillas fritas. O los hornazos que se consumen el Domingo de Resurrección en las romerías. Esta costumbre ha estado muy extendida por toda la Comunidad, lo que supone que se haya mantenido en poblaciones muy distantes. Por ejemplo en **Fuentidueña del Tajo**, en **Montejo de la Sierra** o en **Canencia** ◀.



p.134



p.69

Algunos platos dulces, por el contrario, como “los puches”, se continúan elaborando en los hogares de las poblaciones serranas, al llegar la fiesta de Todos los Santos, el día 1 de noviembre, aunque su consumo va decreciendo. Por ejemplo en **Pedrezuela** ◀ es costumbre reunirse esa noche en las casas grupos de amigos para comerlos. En **Zarzalejo**, los grupos de mozos y mozas salen al campo a comerlos con motivo de esta festividad, pese a ser un tiempo ya fresco.



p.71

With regards to confectionery, much of it is linked to festive dates, when local housewives used to flock to their towns' bakeries to knead dough and bake olive oil rolls, *mantecados* (biscuits made from flour, almonds and lard), and short-crust pastry, especially in the run-up to Christmas. Today they are still eaten but are made in the local bakeries and cake shops, which means visitors can buy them any time of the year. For example, **Colmenar de Oreja** is well-known for its confectionary such as short-crust pastry tarts, mantecados (iced buns), iced doughnuts, etc.

However, home-made confectionary is still made in some towns today. For example, in the days before carnivals in **Valdemanco**, fried doughnuts are often made by the young locals' mothers. Meat pies called *hornazos* are eaten at pilgrimages on Easter Sunday. This custom is very popular right across the Region of Madrid and has been upheld in very different towns. **Fuentidueña del Tajo**, **Montejo de la Sierra** and **Canencia** are just some examples.

On the other hand, some sweet dishes, such as *puches*, a creamy pudding made of milk, flour, sugar and aniseed, are still made in homes in mountain towns in the run-up to All Saints' Day on 1 November, although the tradition is beginning to die out. On the eve of All Saints, it is the custom in **Pedrezuela** to gather in friends' homes to eat this pudding. The custom in **Zarzalejo** is for groups of young people to head out into the countryside to eat it, even though the weather is getting cool at that time of the year.

Ruta 10

Dulces en Conventos y Monasterios

Route of Confectionery from Convents and Monasteries



J. Herrero

No dejes de visitar

Monasterio del Corpus Christi de Madrid



- 1 Monasterio del Corpus Christi. Madrid
- 2 Convento de San Diego, Alcalá de Henares
- 3 Convento de las Carmelitas Descalzas. Loeches
- 4 Monasterio de la Inmaculada Concepción. Chinchón
- 5 Convento de las Hermanas Clarisas. Valdemoro

Un capítulo muy especial de la gastronomía madrileña es la repostería que se continúa elaborando en los conventos. En **Madrid**, en el **Monasterio del Corpus Christi**, se encuentra la congregación de las Jerónimas, llamadas "Las Carboneras", por un cuadro de la Inmaculada encontrado en su carbonería. Es un convento que merece la pena conocer, situado en pleno centro, en el corazón del Barrio de los Austrias, en la calle Conde de Miranda, 3. El olor a anises que desprende el convento nos conduce a comprar, a través del torno, unos deliciosos dulces elaborados artesanalmente por las monjitas.



Torno del convento de las Hnas. Clarisas. Valdemoro. 📷 J. Herrero

En **Alcalá de Henares** y en el **Convento de clausura de San Diego** (Callejón de Santa María nº 3), las Clarisas elaboran las famosísimas almendras garrapiñadas. Estas monjas son llamadas popularmente "almendreras" o "las Diegas de Alcalá", por ser San Diego de Alcalá su patrón. Se pueden adquirir a través del torno, todos los días. En **Loeches**, ◀ las hermanas del **Convento de las Carmelitas Descalzas** (Plaza de la Duquesa de Alba, nº 3) elaboran de forma completamente artesanal, mermeladas y compotas a base de azúcar y frutas de temporada que recogen directamente de su huerto. Hay que destacar los higos carmelitanos, que son el producto más característico del convento. En el **Monasterio de la Inmaculada Concepción de Chinchón**, ◀ las monjas Clarisas elaboran numerosos tipos de dulces, entre los que destacan rosquillas fritas, soplillos, mantecados nevados, turrón de praliné de almendra y pasta de almendra con masa de mazapán. Se elaboran especialmente en época navideña. También se pueden adquirir los tradicionales hornazos, característicos de Semana Santa. No lejos de la plaza de la Constitución de **Valdemoro** ◀ se encuentra el **Convento de las Hermanas Clarisas**.



p.117
p.140



p.42



p.117
p.140



p.183



p.38

Elaboran pastas castellanas, trufas de chocolate, empanadas de atún o tarta de almendras y otros exquisitos dulces como **almendrados de la abuela**, **pastas corazones**, **pastas feos** y **pastas florecillas**.



Elaboración de mermelada.
Convento de Carmelitas Descalzas de Loeches

Oficios tradicionales que vuelven a surgir

Recreations of traditional trades



En las poblaciones de la Comunidad de Madrid se desarrollaron numerosos oficios artesanales, necesarios para cubrir las necesidades de los medios rurales. Estas actividades eran practicadas por los propios usuarios, caso de la cestería, del hilado y tejido del lino y lana, y en otras ocasiones constituían oficio, dada la complejidad tecnológica, lo que sucedía con los herreros y alfareros. De todos ellos, sólo se ha conservado, a modo de testigo, el trabajo del barro, que ha alcanzado, desde siempre, un gran protagonismo.



p.139

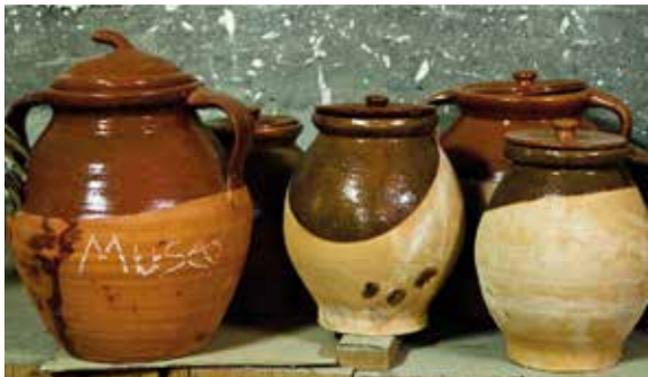


p.106

Actualmente sólo en **Campo Real** se mantiene esta actividad, donde hasta no hace muchos años había varios alfares. Hoy queda uno, el de Jesús Guerra, que llegó a dirigir la Escuela Municipal de Alfarería en la que se pretendía despertar el interés de los jóvenes por esta artesanía para que no se perdiera. Este artesano, aunque casi de manera residual, sigue torneando los tradicionales pucheros y algún otro objeto de uso doméstico que el visitante puede adquirir en su tienda/alfar. También se pueden conseguir aquí las baldosas y pavimentos de barro cocido, tan características en los suelos de las viviendas castellanas, en el taller artesanal de Hijos de Cesáreo Guerra. Prueba de este pasado alfarero de Campo Real es su **Museo Municipal de Alfarería y Productos Típicos** que aconsejamos visitar.

A number of traditional trades that were needed to meet the requirements of rural environments were formerly practised in the Region of Madrid. These activities were carried out by users themselves, such as basket weavers, needle workers and linen and wool makers, or on other occasions were an official trade, given the technological complexity involved, such as blacksmiths and potters. Only one of them is still around today, i.e., the trade of the pottery maker, a job that has always been vastly important.

Today it is only in **Campo Real** where this activity is maintained, whereas there were various pottery makers until fairly recently. Now there is just one potter's workshop left, that of Jesús Guerra, who ran the Municipal School of Pottery Making which aimed to spark interest in the craft amongst young people so that it wouldn't die out. This craftsman continues to make the traditional *puchero* bowls that hold the creamy pudding called *puches* and other objects of domestic use which visitors can purchase in his shop-cum-workshop. You can also find the fired clay or terracotta tiles and paving stones that are so characteristic of the floors of Castilian homes in the Hijos de Cesáreo Guerra craft workshop. Proof of Campo Real's pottery-making past is its **Museum of Pottery and Traditional Products**, which is worth a visit.



© J. Herrero

En estos últimos años estamos asistiendo a un proceso de cambio debido a la importancia que están adquiriendo las referencias identitarias en muchos de estos pueblos de la Comunidad. De ahí que estén surgiendo iniciativas relativas a recreaciones y recuperaciones de muchos de estos oficios junto a sus técnicas, en unos días determinados. Si el visitante se desplaza a la zona norte de la Comunidad podrá contemplar la recreación de algunos de estos oficios e incluso participar en su aprendizaje, al haberse montado talleres para ello.

Today we are witnessing a process of change due to the importance that certain characteristic trades are acquiring in many towns in the region. Initiatives involving recreating and recovering many of these trades have started up and there is renewed interest in their techniques, particularly on certain key dates. If you visit the northern area of the Region of Madrid you will be able to see the recreation of some of these trades and even try your hand at them, as workshops have been established especially for this purpose.



Mapas emocionales. Muy interesante es la actividad llevada a cabo en **Villavieja del Lozoya** ▶ donde se han reproducido los diferentes oficios narrados por sus propios protagonistas, que tiene lugar una vez al año, concretamente el 21 de junio. Este día el visitante puede acercarse a la Jornada "La Vereda y la Villa". Allí podrá disfrutar de un "mapa emocional", donde las personas que practicaron actividades y oficios de antaño lo narran de viva voz, e incluso lo muestran en directo. Cuentan todas las fases del amasado y cocción del pan junto al horno comunal que se mantiene en pie, aunque evidentemente en desuso. También se ha creado en esta misma localidad, el llamado "Día de las Tradiciones" en que se enseña, una vez al trimestre, la fragua en funcionamiento y el lavadero, musealizados recientemente. Esta iniciativa de crear un "mapa emocional" con sus protagonistas en directo y recorrer diferentes lugares de interés etnográfico, pertenecientes al Valle de Lozoya, se repite en **Alameda del Valle**. Estas recreaciones forman parte de la Programación del "Centro de Educación Ambiental del Lozoya", que trimestralmente programa diversas actividades vinculadas con el medio ambiente y con aspectos etnográficos. Otra de las propuestas es la "Senda de los oficios", recorrido para conocer algunos de los oficios tradicionales del Valle del Lozoya y su influencia en el paisaje. O la denominada de "Los oficios en **Pinilla del Valle**" que recorre los alrededores, para ver las majadas, las carboneras, el molino, una calera, la fragua y otros oficios tradicionales. Otro de los recorridos transcurre por "La Chorrera de **San Mamés**, paisajes de piedra seca" donde las construcciones tradicionales de piedra seca protagonizan el paisaje.



Talleres de aprendizaje y jornadas. La recuperación de oficios artesanales, e incluso el aprendizaje de sus técnicas, puede conseguirlo el visitante que se acerque a **Valdemanco**, donde desde el año 2002 se realiza un "Taller de Tradiciones", en el que toda persona interesada se puede inscribir en alguna de las actividades programadas y dedicadas a la alimentación. Si el tema alimentario



Pan del horno comunal,
lavadero y fragua
en Villavieja de Lozoya



Emotional maps' One very interesting activity is that which takes place in **Villavieja del Lozoya**, where different trades are explained by the people who practice them every 21 June. Take a chance to visit the *La Vereda y la Villa* (The Path and the Village) event. Here you can enjoy an "emotional map" which sees people who practice activities and trades from olden times tell you all about them and put on live demonstrations. They explain all the phases of making dough and baking bread in an event held next to the communal oven, which still stands but is clearly not used today. The "Day of Traditions" has also been created in the town, whereby, once every three months, you are shown the workings of the town's old forge and wash house, which were recently restored and put on display.

The initiative of creating an "emotional map" with the people involved in it giving live performances and featuring routes around different places of interest in Lozoya Valley is repeated in **Alameda del Valle**. These recreations form part of the "Lozoya Environmental Education Centre" programme which schedules different environmental activities and other ethnographic matters every three months. Another suggestion is the "Trade Route" organised to demonstrate some of the traditional trades of Lozoya Valley and their influence on the landscape. Then there is "The Trades of **Pinilla del Valle**", which covers a route around the town to show the sheep pens, coal mines, the mill, limestone quarry, forge and other traditional trade-related sites. Another route, this one called "The **San Mames** Waterfall: Dry Landscapes" shows how traditional stone buildings are features of the landscape.

Workshops and talks. The recovery of artisan trades, and even learning their techniques, is available to visitors to **Valdemanco**, where a "Traditions Workshop" has been held since 2002 and where everybody is welcome to sign up to one of the food-related activities on offer. If food isn't your thing, you could learn how to make soap, weave baskets from chestnut wood, wicker or esparto grass, or even learn how to work an iron forge. Alternatively, you could visit the "Traditional Braojos Fair" held in **Braojos** at the

no le atrae, puede iniciarse en la elaboración de jabón, confeccionar cestos de castaño, mimbre o esparto, e incluso en la forja del hierro. En **Braojos**, ► a finales del mes de mayo, podrá contemplar la denominada "Jornada de Braojos Tradicional". En agosto, en **Canencia**, ► la "Jornada de Recuperación de Tradiciones". Y en los primeros días de octubre la "Recuperación de Oficios" en **Madarcos**.



Ferias y mercados artesanales. Vinculados a los oficios artesanales se pueden visitar las ferias de artesanía, que se instalan en diversas poblaciones, en algunas aprovechando las fechas de las fiestas patronales o de forma periódica durante todo el año. Por ejemplo en **Navalcarnero**, ► los segundos domingos de cada mes, excepto los meses de agosto y enero, se instala en la Plaza un Mercado de Artesanía. En **Navalagamella** ► tiene lugar una Feria de Artesanía en los primeros días de junio,



Recreaciones de siega, trilla y otros trabajos agrícolas. En **Colmenar Viejo**, un día, generalmente a mediados del mes de julio se realiza la siega del cereal. Tiene lugar esta tarea con la tradicional hoz manejada por la Cuadrilla de Segadores de Colmenar Viejo. Más adelante, ya a finales del mes de agosto, se desarrolla una recreación de la trilla. Para este evento el campo de fútbol de Las Vegas se convierte por un día en una era donde antiguos trilladores mostrarán al público esta actividad. También en **Navalafuente**, ► a mediados del mes de julio, recrean la "Feria de la Trilla". Muy interesante y ya en la zona centro de la Comunidad, en **Moraleja de Enmedio**, con motivo de la festividad de San Isidro, patrón de los agricultores, el 15 de mayo, se realiza, desde el año 1995, una recreación de los oficios y técnicas derivadas de los trabajos agrícolas.



Recreación de esquila. La ganadería tuvo una gran importancia en toda la Sierra de Madrid. La mayoría del ganado era vacuno, caprino y ovino. En la actualidad, aunque el número de cabezas de ganado ha decrecido, aún se mantiene una pequeña cabaña de ovejas. Antes de que llegue el calor estival, las ovejas deben ser esquiladas, tarea que el visitante puede ver en **Puebla de la Sierra**, ► donde los pastores las esquilan al finalizar el mes de mayo. Una vez terminado el esquila organizan una pequeña fiesta. En **Colmenar Viejo** llevan más de veinte años haciendo una demostración de esquila en los primeros días de junio.



Matanza del cerdo. En numerosas poblaciones se han recreado actividades vinculadas a la alimentación, que en tiempos pasados eran indispensables para el autoconsumo en la sociedad rural, como la matanza del cerdo. De esta forma se puede ver y degustar lo que supone una matanza si uno se acerca en fechas invernales, por ejemplo a **Villamantilla**, en los primeros días de diciembre, a **Hoyo de Manzanares** ► en febrero, o a **Berzosa del Lozoya** en el mes de marzo, entre otras poblaciones.

 p.67
p.69

 p.69
 p.127

p.65
p.83
p.101
 p.13
 p.35

 p.67

 p.69

 p.120

 p.21

 p.77

 p.123

 p.99

 p.117
p.124



end of May. **Canencia** holds a "Recovery of Traditions Day" each August, while a "Trade Recovery" event takes place in **Madarcos** in early October.

Craft fairs and markets. Related to artisan trades, you can visit a number of craft fairs that are set up in different towns, some of them taking advantage of the approach of the feast days of their local saints and others held on a regular basis throughout the year. For example, **Navalcarnero** holds a Craft Market in the town square every other Sunday, except in August and January. **Navalagamella** has a Craft Fair in early June.

Reaping, threshing and other agricultural displays. A harvest festival is held one day, generally in mid-July, in Colmenar Viejo. This work is done with the traditional sickle wielded by the Association of Harvesters of Colmenar Viejo. Later on, at the end of August, there is a threshing demonstration, when the Las Vegas football pitch is turned into a place where threshers show off their skills to the public. A "Threshing Fair" is also held in **Navalafuente** in mid-July. One very interesting fair that has been held in **Moraleja de Enmedio** in the central part of the Region of Madrid every year since 1995 to celebrate the 15 May feast day of Saint Isidore, the patron saint of farmers, is a recreation of the trades and techniques formerly used in farm work.

Shearing demonstration. Stockbreeding was very important across the whole of the sierra of Madrid. Most of the animals were cows, goats and sheep. Although the number of cattle has fallen today, there are still a fair amount of sheep. Before it gets too hot in summer, sheep must be shorn, a task that visitors can see at **Puebla de la Sierra**, where the shepherds shear their flocks at the end of May. A small party is organised when the shearing work is done. At **Colmenar Viejo**, local farmers have been putting on a shearing demonstration in the first days of June for more than 20 years.

Pig slaughtering. Food-related activities which used to be essential for local consumption in rural societies, such as the slaughtering of pigs, have been recreated in numerous towns. You can see a slaughter take place and sample the resulting produce if you pay a visit to towns like **Villamantilla** in early December, **Hoyo de Manzanares** in February, or **Berzosa del Lozoya** in March.

Otros espacios, oficios y tradiciones de interés

Recomendaciones en algunos municipios del Sur y Este

Pinto

Es interesante el **Museo Etnográfico "Casa de la Cadena"**. ▶

El espacio destinado al Museo se divide en dos áreas, una en la planta sótano con el fin de recuperar la antigua cueva-galería que albergaba el edificio; y la otra, en la planta baja, contiene el material etnográfico representativo del modo de vida de un municipio rural en la primera mitad del siglo XX. Comprende, entre otros, aperos de labranza, elementos relacionados con el cuidado de los animales, útiles de diferentes oficios, elementos del hogar, vestimenta, etc.



p.65
p.101



p.36

Chinchón

El **Museo Etnológico "La Posada"** ▶ está instalado en una antigua posada situada en la calle Morata, al lado de la plaza. Nada más entrar hay un patio porticado de forma irregular. En la parte alta se situaban las viviendas de los dueños, así como las cámaras para almacenar el trigo. Los viajeros se alojaban en la planta baja, donde también estaban la cocina y otras salas a las que se accedía desde el patio. En el sótano se encontraban las cuadras, donde además se guardaba la leña y los aperos. En unas dependencias anejas, existen unos pequeños corrales y un antiguo pozo del que una noria sacaba el agua que se echaba en un pequeño abrevadero para que bebieran los animales. En estos espacios se ha instalado el Museo, albergando maquinarias e instrumentos que intervenían en los procesos de elaboración del anís, del vino y del aceite.



p.105
p.111
p.119
p.129



p.82



p.42

Todavía se puede ver bajo los soportales a un **espartero** haciendo pleita y comprar los objetos que realiza con esta fibra, la cual tuvo una gran importancia y tradición en Chinchón y todo el entorno del río Tajuña.

En la actualidad en **Villarejo de Salvanés** se hacen recreaciones del hilado del esparto.

El Museo de la Agricultura de **Torremocha de Jarama** surgió para albergar una importante colección de aperos, maquinaria e instrumental agrícola, procedente de los vecinos de dicha población. Para ello se construyó un edificio circular, denominado Centro Artesanal Torrearte, formado por el Museo de la Agricultura, donde albergar estas colecciones. En su anillo central y alrededor se instalaron unos espacios cerrados para que los artesanos que lo soliciten pueden trabajar, mostrar y vender sus productos al visitante. Además se pueden realizar rutas didácticas



Horno de cocer tinajas. © J. Herrero

que comprenden diversos hitos del patrimonio cultural, especialmente etnográfico, como son los antiguos "cocederos" o bodegas construidas a pie de calle donde se elaboraba el vino de forma artesanal, que han sido recuperados en 2009.

Colmenar de Oreja



[p.111](#)

[p.117](#)

[p.119](#)

[p.120](#)

[p.127](#)

Dos oficios han dado gran popularidad a la villa de Colmenar de Oreja: la explotación de las **canteras de piedra caliza** (con la que se construyeron monumentos emblemáticos como el palacio Real de Madrid, o el de Aranjuez) y la **fabricación de tinajas** ◀. Tomás López, en el siglo XVIII, resalta la importancia del trabajo del esparto, de los paños y de los curtidos, pero destaca el auge de la elaboración de tinajas. Menciona que no solo son para el uso del pueblo sino que *se sacan y llevan para toda la península y aún para embarcarlas*. En 1921 Juan Ortega habla de que habían desaparecido ya las fábricas de paños y aceite, pero figura como primera industria la de las tinajas para el vino. En 1966 sólo se mantienen dos centros productores y en 1979 solo permanece uno de los hornos en activo. El pasado de la tinajería (hoy ya desaparecido) ha quedado reflejado por la presencia de los grandes hornos donde se cocían. Son varios los que aún podemos visitar dentro del casco urbano, muchos en ruinas. Presentan planta cuadrada con cámara inferior u hogar cubierto por bóveda de arcos paralelos de ladrillos con huecos y ranuras para permitir la combustión.



[p.65](#)

[p.101](#)



[p.53](#)

[p.46](#)

Un instrumento musical de gran tradición en España que aún se emplea en Colmenar de Oreja es el arrabel o huesera que aún se puede conseguir previo encargo. Es de percusión frotado, hecho con una serie de huesos (tibias de cordero o cabrito) unidos entre sí por medio de cuerdas o alambres. Se toca colgado al cuello, y sujetándose con la mano por la parte inferior, mientras se frota con una castañuela de arriba hacia abajo.



Huesera © Pedro E. López del Rosario

The *arrabel* or *huesera*, a musical instrument of long-standing tradition in Spain, which is still used in this area, as we saw in the section on Christmas. Its peculiarity is that it can still be made to order. It is a scraped percussion instrument, made with a series of bones (the tibias of a sheep or young goat) joined together with cord or even wire. It is played hanging from around the neck, with one hand supporting it underneath, while it is scraped up and down with a castanet.

Ferias y mercados tradicionales

TRADITIONAL FAIRS AND MARKETS



Al igual que se ha producido un interés por mostrar esos oficios tan necesarios en tiempos pasados y hoy desaparecidos, algo semejante ha sucedido con la exaltación de los productos gastronómicos de las diversas zonas. Afortunadamente aún quedan agricultores y ganaderos madrileños que siguen en ello, y como prueba ahí tenemos el interés por conseguir las denominaciones de origen de los diferentes productos, y por supuesto darlos a conocer para mejorar sus ventas. Con esta finalidad, en los últimos años se han creado mercados donde los productores venden distintos tipos de alimentos que ellos mismos producen, como las frutas, verduras, lácteos, derivados del cereal, cárnicos, etc. que el visitante puede adquirir en determinados días. Este sistema de venta, directamente de sus productores al consumidor, se ha ido extendiendo por diversas poblaciones. Por ejemplo, en **Colmenar Viejo** ① ◀ los primeros domingos de cada mes se instala un mercado de alimentos denominado Colmarte. Estos productos no solo se pueden adquirir en estos mercadillos, sino en cada una de las distintas poblaciones donde se producen, como sucede por ejemplo en **Campo Real** ◀ con sus famosas aceitunas o la producción de queso de tipo manchego. El vino se puede comprar en las distintas bodegas.

p.73

p.92

p.95



p.106



p.131

Junto a la creación de diversos mercadillos destinados a productos gastronómicos, hay que conocer y visitar otros mercados dedicados a la venta de los más diversos objetos, desde preciadas antigüedades hasta los de orfebrería y creaciones de neoartesanos que acuden a venderlas. Este tipo de mercadillos o almonedas se han extendido por algunas poblaciones madrileñas, como por ejemplo el que se celebra en **Navacerrada** ② todos los domingos.

In the same way that there has been an interest in demonstrating these tasks which were essential in the past and which have died out today, so too has there been a rise in the demonstration of gastronomical products in different areas. Fortunately, there are still some farmers who till the land and breed livestock in the Region of Madrid today, proof of which is the interest in achieving designations of origin for different products and promoting them to boost their sales. With this in mind, in recent years we have seen the creation of markets where producers sell different types of food they have cultivated, such as fruit, vegetables, dairy produce, cereal and meat products, etc., that visitors can buy on certain days. This system of selling direct to the consumer has been gaining popularity in different towns. For example, the Colmarte food market is held every first Sunday of the month in **Colmenar Viejo** ①. Products can be bought not just at street markets, but in each of the towns where they are made, as in **Campo Real**, for example, with its famous olives and production of Manchego-style cheese. Wine can be bought in the different wineries.

Together with the creation of street markets targeted at food products, it is well worth visiting markets that sell other objects, from valuable antiques to gold items and silverware and designs by new artisans who come to sell their wares. These types of open-air markets or auctions have taken off in a number of the region's towns, such as the one held in **Navacerrada** ② every Sunday.

Existen otros mercados singulares en diferentes pueblos de la Comunidad, aunque de menor tradición, como el Mercado de El Quijote en **Alcalá de Henares** **3** ▶, en torno al 9 de octubre o el Mercado Medieval de **Chinchón** **4** , coincidiendo con el Carnaval. En algunas poblaciones, también podemos encontrar Mercadillos Navideños, por ejemplo en **Olmeda de las Fuentes** **5** , donde se viene realizando hace ya más de diez años.

p.79



p.120
p.129



En las poblaciones madrileñas, con motivo de sus fiestas patronales, ha proliferado la instalación de Mercados y Ferias Medievales. Este tipo de mercados no goza de una singularidad especial, ya que muchos de ellos son las mismas empresas contratadas por los ayuntamientos que ofrecen productos y actividades semejantes sin ningún signo de identidad que los diferencie. No obstante, si el viajero se desplaza por ejemplo a **Buitrago del Lozoya** **6** ▶, podrá presenciar su Feria Medieval, que cuenta ya con catorce años desde su creación. En algunos pueblos sí existen signos diferenciadores, por ejemplo en **Navalcarnero** **7** ▶ a finales de agosto y principios de septiembre, tiene lugar el Mercado del Siglo de Oro, donde entre otras actividades se representa la boda de Felipe IV, que contrajo matrimonio en la iglesia de este lugar. Los segundos domingos de mes, a excepción de agosto, se celebra en Navalcarnero el mercado de artesanía "Plaza de Segovia". En él se exponen gran variedad de productos artesanos elaborados en diversos materiales como cerámica, tejidos, hierro, cuero, cristal, plata, etc. El ayuntamiento proporciona casetas de madera a los artesanos que participan, lo cual hace que la estética de este mercado en la plaza sea inmejorable. En **Loeches** **8** , en los últimos días de mayo se instala un Mercado del Siglo de Oro en la Plaza de la Duquesa de Alba. Se inspira en el siglo XVII, época en la que el Conde Duque de Olivares daba por terminada su casa-palacio e invitaba al rey a su inauguración. En **Valdemoro** **9** ▶ se celebra la Feria Barroca que es un mercado artesano ambientado en el siglo XVII que se celebra en la Plaza de la Constitución a mediados del mes de octubre. Fue recuperada en 2004, y su origen se conecta con el Privilegio de Feria otorgado por el rey a la Villa de Valdemoro en 1603. Entre las actividades que se organizan durante estos días, destacan los espectáculos pirotécnicos, los pasacalles con personajes históricos, las degustaciones gastronómicas y actuaciones musicales. Es uno de los eventos de mayor interés turístico de la localidad. En **El Álamo** **10** ▶ tiene lugar una Feria Medieval, al igual que en **Mejorada del Campo** **11** , a finales del mes de mayo. En **Robledo de Chavela** **12** ▶, se instala una Feria Medieval en los últimos días de agosto. En **El Molar** **13** ▶ es interesante el Mercado Andalusi, que organizan en los primeros días de julio. En **Ciempozuelos** **14** ▼ después de las fiestas patronales se celebra la popular Feria Medieval en esta Plaza de la Constitución. Los mercadillos artesanales que se realizan en otras épocas del año también se dan cita en este entorno.

p.65



p.35



p.113



p.65

p.83

p.101



p.38



p.83



p.113



p.117
p.123



p.85



p.65

p.82-95



p.105
p.120



p.40



p.65
p.83
p.101

*Como la mayoría de estas ferias y mercadillos responden a fechas variables dentro del mismo mes, pues es frecuente que se ciñan al fin de semana, es aconsejable que el visitante contacte previamente con la población antes de desplazarse.

PARTE SEGUNDA

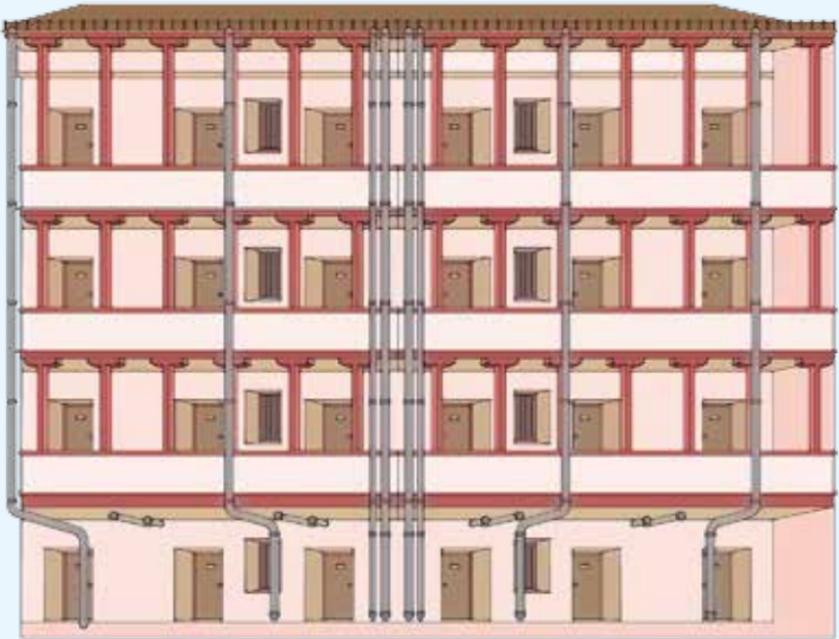
PART TWO

Madrid Capital

CITY OF MADRID

MADRID CAPITAL **Madrid City**

Madrid es una ciudad cosmopolita y bulliciosa que combina su condición de centro administrativo, artístico, y financiero de urbe moderna, con lo provinciano, popular y lo tradicional. Ello ofrece multitud de contrastes e intereses diversos con opciones de visitas para todas las edades, y para todos los gustos. Por ello se han incluido propuestas como la ruta de las corralas del viejo Madrid, las fiestas y tradiciones vivas, los platos de comida, las tapas y los dulces más característicos, las ferias y mercados de interés, así como los establecimientos tradicionales del centro con oficios artesanos donde no faltan el botero, cereros, curtidores y guarnicioneros, esparteros, guitarreros, encuadernadores y sastres de trajes de toreros...



 Vivienda clásica madrileña: Corralas
PAG. 148



 Gastronomía
PAG. 168



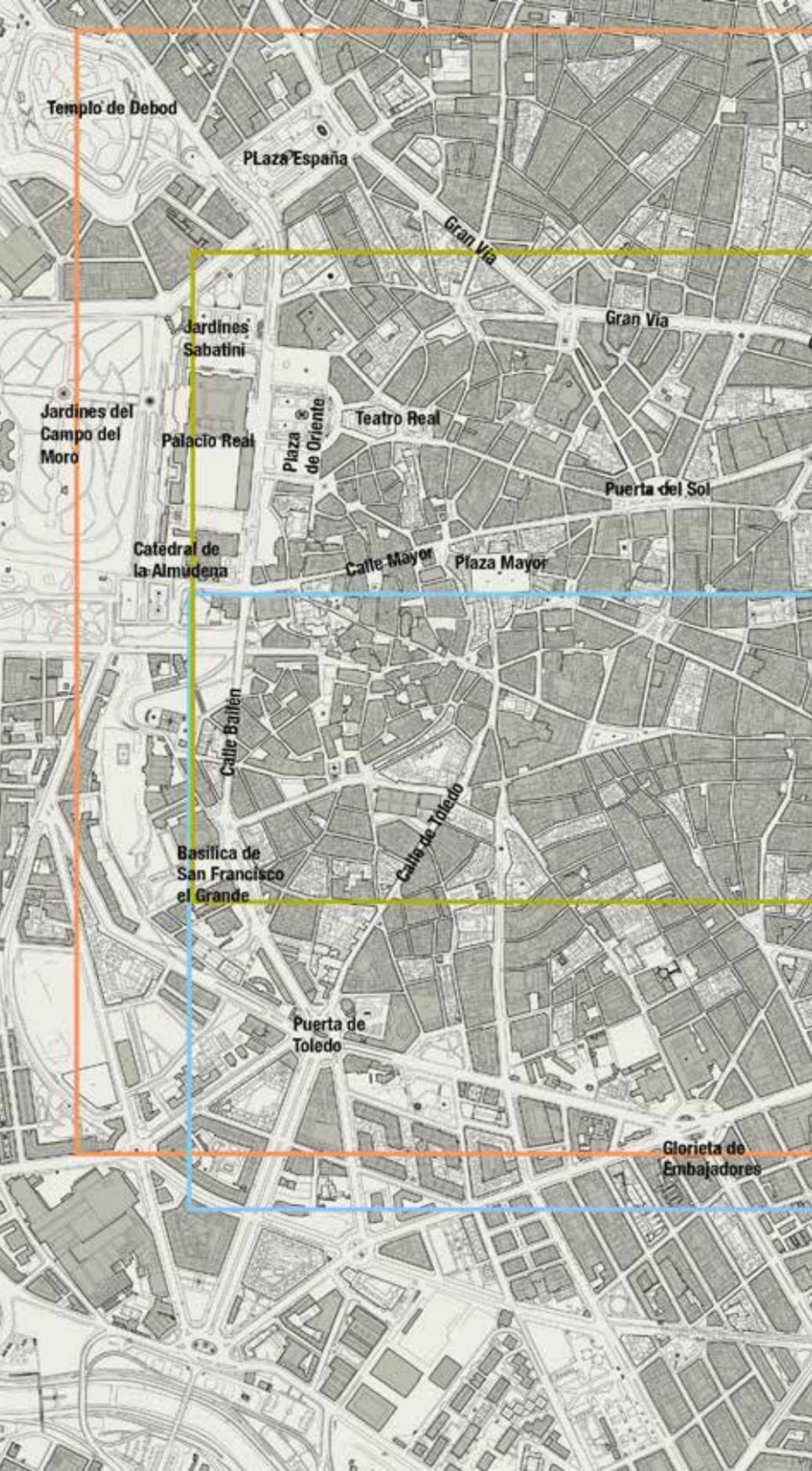
Madrid is a Cosmopolitan and bustling city. As any other modern capital, Madrid is an epicentre for business, government, and the arts, but it has not lost its provincial, popular and traditional side, thus providing endless contrast and points of interests that offer a wide range of tourist options for all ages and tastes. That is why our proposals include a tour around Old Madrid's *corralas* (courtyards), long-standing traditions and celebrations, traditional recipes, tapas, regional desserts, interesting fairs and markets, or traditional shops you will find in the city centre that host trades such as the shoemaker, the wax chandler, the tanner, the leather worker, the straw maker, the guitar maker, the bookbinder and the bullfighter's tailor.



Ferias y mercados tradicionales
PAG. 182



Fiestas y tradiciones
PAG. 154



Templo de Debod

PLAZA España

Gran Vía

Gran Vía

Jardines Sabatini

Jardines del Campo del Moro

Palacio Real

Plaza de Oriente

Teatro Real

Puerta del Sol

Catedral de la Almudena

Calle Mayor

Plaza Mayor

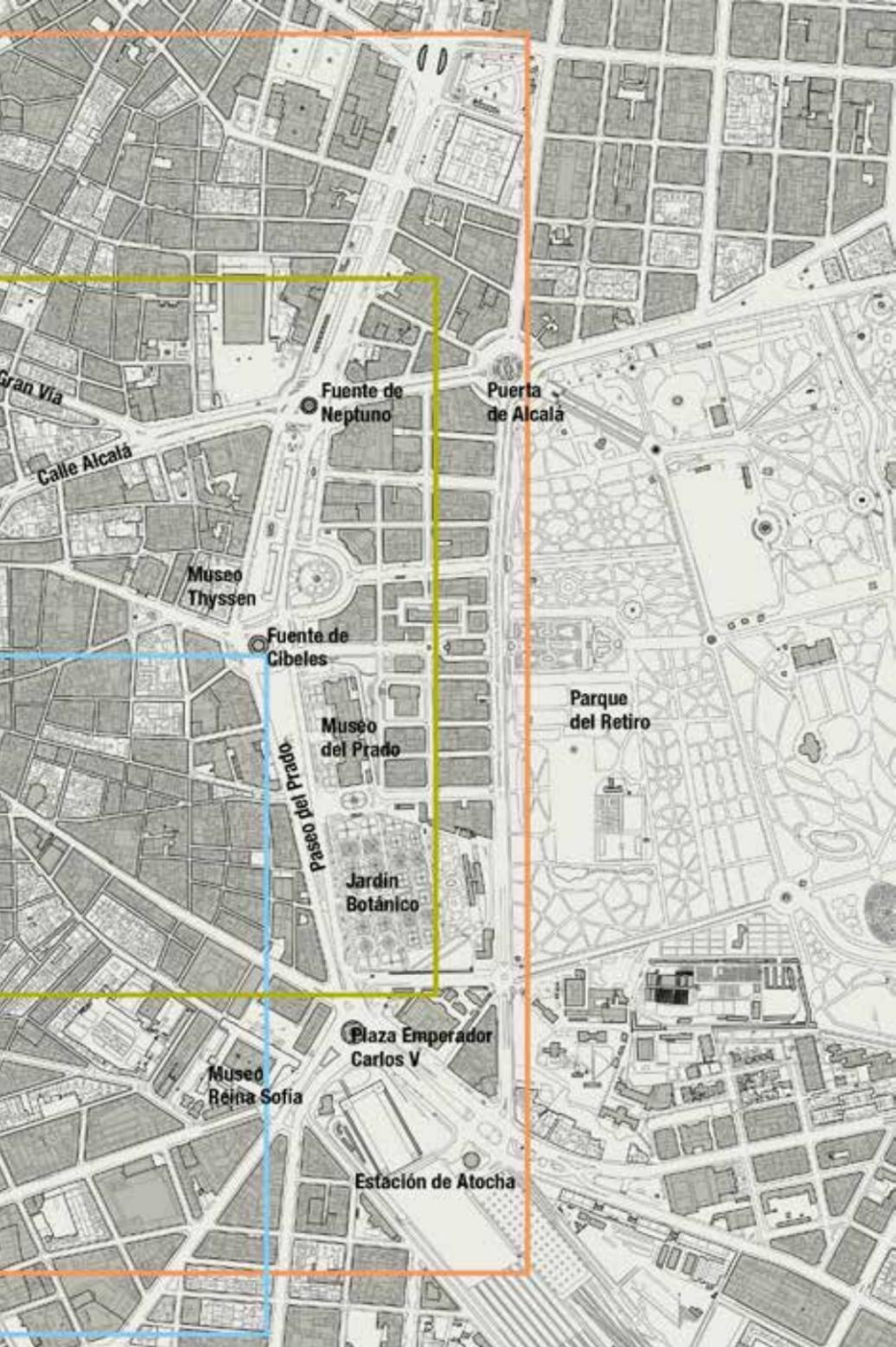
Calle Bailén

Basílica de San Francisco el Grande

Calle de Toledo

Puerta de Toledo

Glorieta de Embajadores



Pág. 152 Ruta 12 Corralas del viejo Madrid

Pág. 166 Plano 10 Fiestas y Tradiciones Madrid

Pág. 188 Talleres tradicionales del viejo Madrid

VIVIENDA CLÁSICA MADRILEÑA

Corralas del viejo Madrid

THE CORRALAS OF OLD MADRID



Las corralas son un tipo de vivienda característico de la capital que también se llaman *casas de corredor*. Son de pequeño tamaño y se disponen alrededor de un patio alargado. Se accede a ellas por medio de corredores abiertos que dan a ese patio. Forman parte de la arquitectura tradicional española.

Aunque es un modelo muy representativo de Madrid, existen en otros lugares de la península ibérica como son los desaparecidos corrales de vecinos de Sevilla y las *ilhas* en Oporto, en Portugal, así como en pueblos de la misma Comunidad, como en Aranjuez, perdidas ya muchas de ellas. Por otro lado tenemos ejemplos en el continente americano: "vecindades" en México, "quintas" en Venezuela, y "conventillos" en Buenos Aires y Chile.

Las primeras corralas conocidas de Madrid son de los siglos XVI y XVII, y se edificaron para albergar a gente sencilla procedente de fuera de la capital. Algunas se alquilarán para representar en ellas obras de teatro, surgiendo corrales como los del Príncipe y La Cruz; pero su número aumenta sobre todo en el siglo XIX, coincidiendo con la fuerte inmigración que llega del campo a la ciudad.

For this guide to the traditional culture of Madrid we have selected a type of housing that is a hallmark of the capital: *the corrala, or casa de corredor*. *Corralas* are blocks of small apartments built around a long central courtyard and entered via the open balconies that overlook it. They present a multitude of elements which, owing to their building characteristics and having been collective social spaces, make them part of the concept of what we understand today as traditional Spanish architecture.

The origin of *corralas* can be found in houses and other buildings arranged around a courtyard, or patio, that were characteristic of the Mediterranean area, with very clear examples in the Roman and Arab worlds. They also bear a relationship with Jewish *qurralats*. Although they are a highly representative model of Madrid architecture, there are direct parallels in other places on the Iberian Peninsula, such as the former *corrales de vecinos* in Seville and the *ilhas* of Porto. They mainly developed in the city of Madrid, although there are *corralas* in the downtown area of Aranjuez, many of which no longer exist. There are also examples on the South American continent, where they are known as *vecindades* in Mexico, *quintas* in Venezuela and *conventillos* in Buenos Aires and Chile.

The first known *corralas* in Madrid date back to the 16th and 17th centuries, a period that saw a rise in the population when the Royal Court was established in the former fortress in 1561. These types of balconied tenements developed to provide housing for the ordinary country folk who came from outside of the capital. Although a number of *corralas* were rented out to religious fraternities in the 16th century to hold theatre performances, which led to *corralas* such as Príncipe and La Cruz, most were built during the 19th century to accommodate the large numbers of immigrants who arrived in the capital from rural areas to work in Madrid's burgeoning industrial sector. More high-rise *corralas* then began to be built, as a result of speculation.

Lo habitual eran edificaciones de tres, cuatro y hasta cinco plantas y a veces una sexta con buhardilla, con unos ocho o diez vecinos por nivel. Un componente elemental son las barandillas de los corredores, las más antiguas de madera y posteriormente de hierro. Las viviendas solían ser de menos de 20 metros cuadrados y con retrete común y, sin embargo, no eran edificios especialmente calurosos, ya que la particular disposición del patio y corredores hacía que corriese siempre algo de brisa y en invierno fuese soleado.

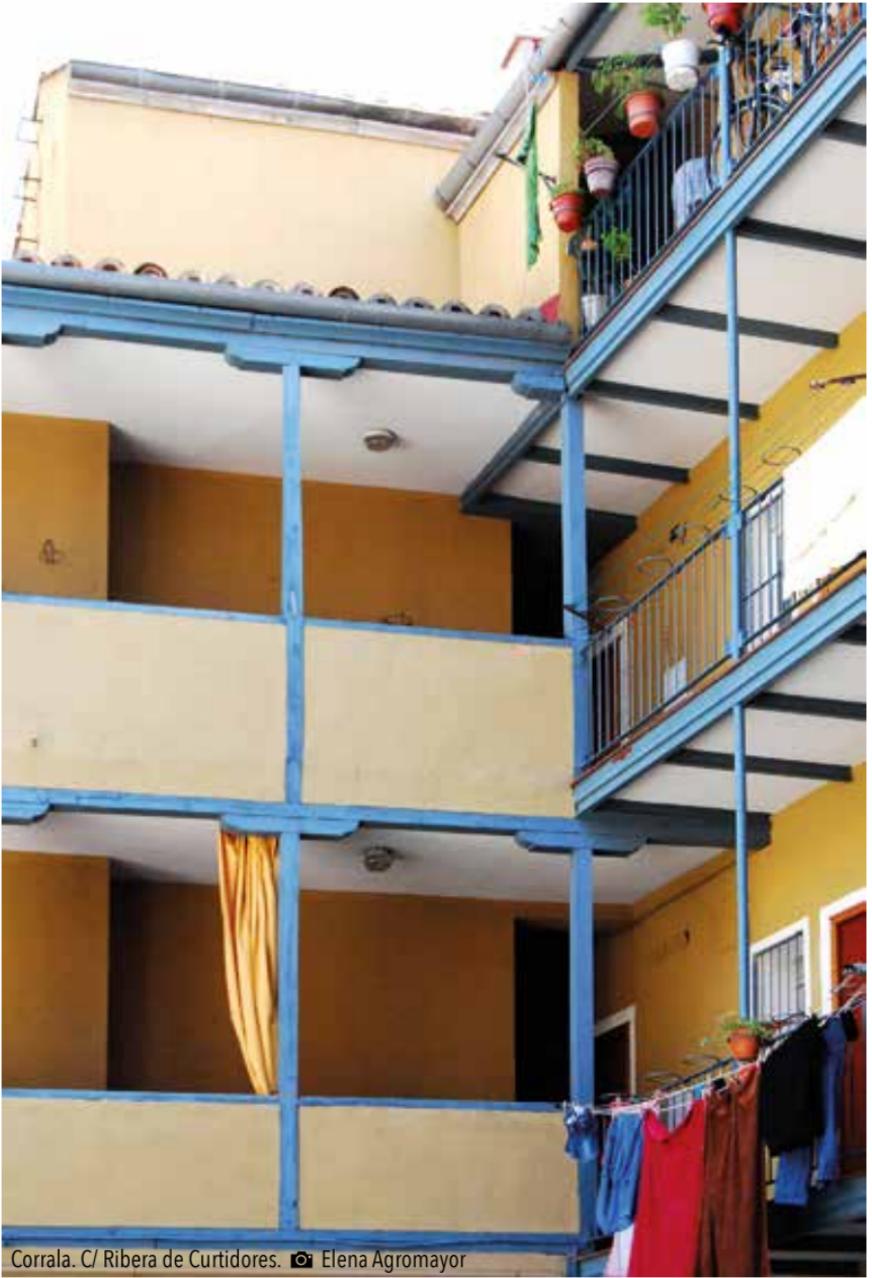
En la actualidad siguen existiendo unas cuatrocientas corralas en Madrid, de los siglos XVIII y XIX en su mayoría, rehabilitadas y con unas condiciones de salubridad que nada tienen que ver con las de aquellos siglos. Son por todo ello dignas de que reciban apoyo por parte de las administraciones y un merecido respeto y revalorización de la sociedad civil para que se mantengan y conserven.

Las zonas donde más corralas existen son Lavapiés y Embajadores, aunque también hay casas de corredores en los barrios de Arganzuela, Tetuán, Chamberí, Maravillas, Carabanchel, Latina y Vallecas. Nos centraremos para el recorrido en los dos primeros. Enumeramos aquellas corralas de interés que pueden ser vistas desde el exterior o que por situarse en lugares comerciales o públicos tienen un fácil acceso.

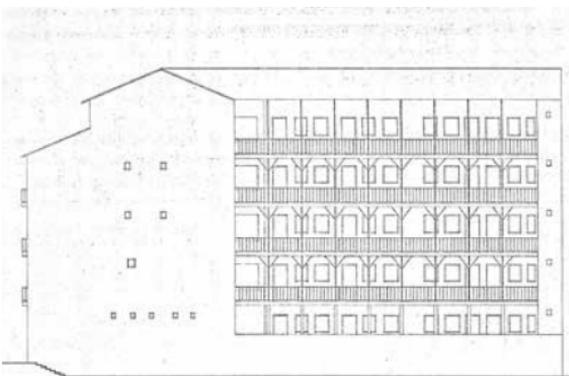
It was common to have three, four and even five-storey buildings, sometimes with a sixth floor with a loft, and eight or ten flats per floor. The buildings were usually made from a wooden structure, clad with sun-dried bricks and tiles. Overcrowding of working class families was the order of the day. The flats generally had two rooms and a total area usually of less than 20 square metres, with a lavatory at the end of the balcony for all of the flats on that floor, or even just one for the entire building, located in the courtyard. The fountain and washroom could be located there, as well. Poor construction and their characteristics made privacy difficult. However, they weren't particularly hot buildings, because the courtyard and balconies always caught the breeze and winters were usually sunny.

There are around 400 *corrala* buildings still in existence in Madrid today, most from the 18th and 19th centuries, and they now enjoy living conditions unimaginable in former times. Of course, changes in lifestyles have impacted the world of interpersonal relations. But they are still benchmark constructions of traditional and provincial Madrid considered among the highlights of popular architecture. They are therefore worthy of the support they receive from the authorities and the respect and new appreciation from the local community in order to maintain and preserve them.

Most *corralas* are found in the neighbourhoods of Lavapiés and Embajadores, although there are also examples in Arganzuela, Tetuán, Chamberí, Maravillas, Carabanchel, Latina and Vallecas. We are going to concentrate on a route around the first two. We will list *corralas* of interest that can be seen from the outside or which are easy to enter because they are located in commercial or public places.



Corrala. C/ Ribera de Curtidores. 📷 Elena Agromayor



Ruta 11

Corralas del viejo Madrid

The corralas of old Madrid



Corrala. C/ Miguel Servet  Elena Agromayor

No dejes de visitar

El Museo de Artes y Tradiciones Populares
en el "Corralón"



- 1 Carlos Arniches
- 2 Ribera de Curtidores
- 3 Mesón de Paredes
- 4 Miguel Servet.



p.36

"El Corralón" de la C/ Carlos Arniches, 3 y 5. Fue construida hacia 1860, rehabilitado y cedido a la Universidad Autónoma de Madrid, para instalar en ella el Museo de Artes y Tradiciones Populares. La entrada se realiza a través de un gran portalón de madera, antiguamente para carruajes, mientras que los vecinos accedían a sus viviendas por los portales laterales. Las vigas de madera que se encontraban en buen estado han sido conservadas. También se ha mantenido en el patio el lavadero, aunque cambiado de sitio. Dentro del Corralón se ubica el **◀ En el Museo de Artes y Tradiciones Populares**, a través de sus piezas se muestran los modos de vida con sus quehaceres domésticos agrícolas, ganaderos, pesca, caza, rituales festivos, ciclo vital, creencias, juegos, etc.

Corralas de C/ Ribera de Curtidores, 3, 5 y 7. Aquí se encuentra una corrala muy grande que conserva en los bajos algunos negocios tradicionales de almonedas y antigüedades. Se remontan al año 1790, rehabilitadas con posterioridad en 1914. En este espacio confluyen varios edificios de corredor, uno recientemente restaurado con balconada de obra, y otro con barandillas de hierro.

La Corrala de C/ Mesón de Paredes, 79. Entre las calles del Tribulete y Sombrerete se abre el patio, al haberse perdido una parte del edificio que lo cerraba. Fue construida en 1839 y varias veces reformada, hasta 1990. Esta corrala es probablemente la más grande y una de las mejores conservada de Madrid. El Ayuntamiento viene utilizando el patio para actos culturales en el marco de los "veranos de la Villa". Es muy popular entre los madrileños amantes de la zarzuela. Fue declarada Monumento Histórico en 1977.

Doble Corrala de la C/ Miguel Servet. Es una de las más bonitas, antiguas y características de Madrid. Se construyó a finales del siglo XVIII. Consta de varios edificios con diferentes corredores que ocupan casi toda la manzana. Los vecinos de la corrala se unieron y lograron evitar la demolición. A principios de los años ochenta el Ayuntamiento la rehabilitó. Está pintada en tonos rosáceos con una barandilla en color marrón, con plantas y macetas en el patio. Presenta un gran reloj solar y nos transporta a lo que debió ser la vida en ella en otros tiempos, tiempos de verbena, de farolillos de papel, de bullicios y algarabía, del "agua va" que afortunadamente en sainetes y zarzuelas han quedado reflejados.

El Museo de Artes y Tradiciones Populares en pleno Rastro, único abierto en Madrid de esta categoría y con una interesantísima colección. Actualmente cuenta con unos 7000 objetos etnográficos

Fiestas y tradiciones

Ciclo festivo

FESTIVITIES AND TRADITIONS

Festive cycle

Octubre

Septiembre

Noviembre

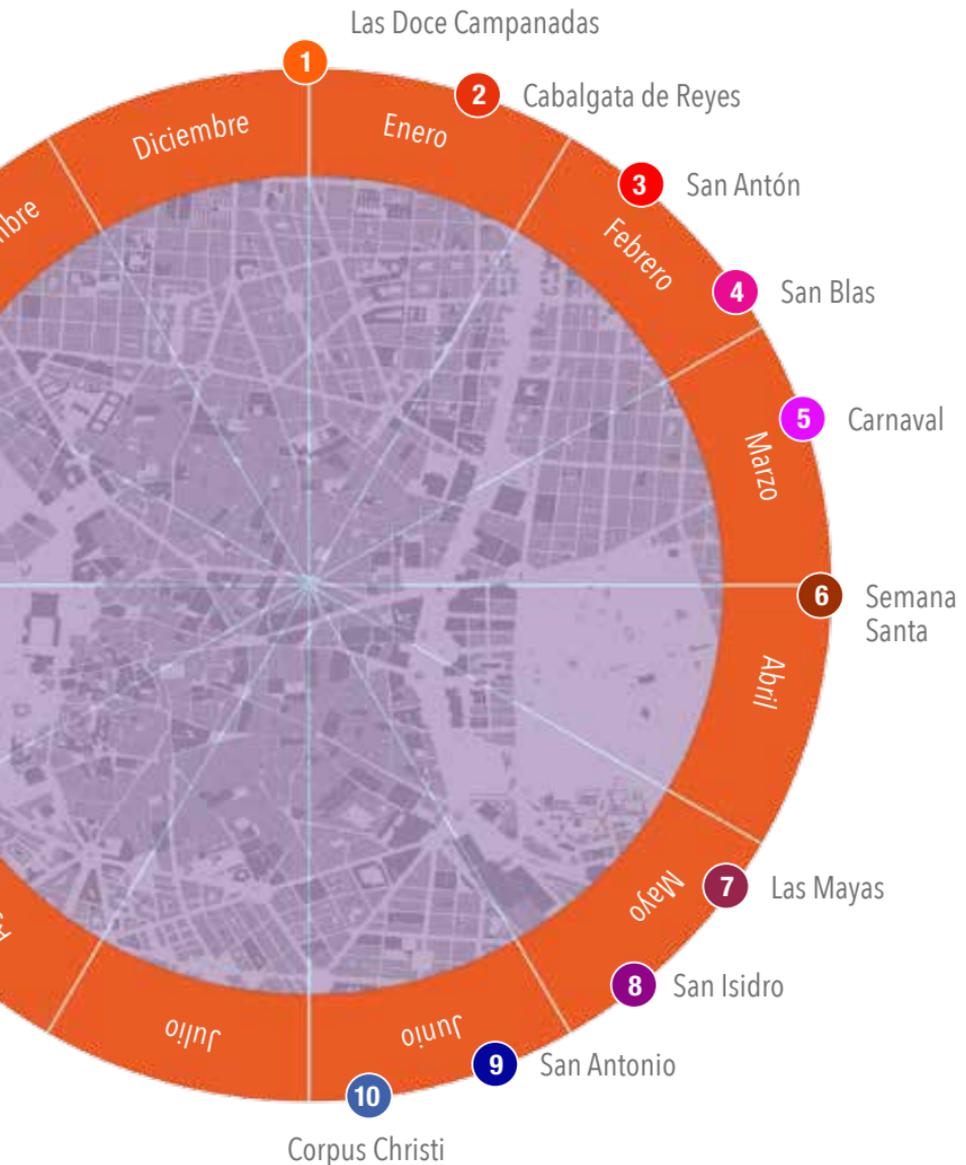
Agosto

San Cayetano,
San Lorenzo y
la Virgen de
La Paloma

11

Proponemos a quien visite Madrid, disfrutar de las distintas festividades que a lo largo del año se van sucediendo. Con el fin de hacer un recorrido lo más completo posible y facilitar al viajero su visita, vamos a mostrarlas siguiendo el ciclo anual.

Learning about a town's festivals and traditions is the best way to know the town (Pedro Montoliú). So we would suggest that anyone visiting Madrid should experience the different festivities that take place throughout the year. In order to organise a trip that is as comprehensive as possible and to make people's visit simpler, we will list them in chronological order throughout the year.



1 Las Doce Campanadas. Nada mejor que comenzar con el anuncio del inicio del nuevo año y presenciarlo en la Puerta del Sol, oyendo las 12 campanadas en el tradicional reloj y comiendo las doce uvas para conseguir que el año que empieza llegue cargado de fortuna. Esta tradición, pese a lo que muchos creen, no es muy antigua, ya que data de 1909. Su origen está en el deseo de dar salida a la excesiva producción de uva que ese año tuvieron los cosecheros. Ahora ya es tradicional.

2 Cabalgata de Reyes. Unos días más tarde, la noche del 5 de enero, víspera de la festividad de los Reyes Magos, tiene lugar la Cabalgata de Reyes. Tampoco es muy antigua, ya que la primera se celebró el año 1953, organizada por el Ayuntamiento madrileño y muy semejante a la que se puede contemplar en la actualidad. En cuanto a su recorrido, desde 2007 se inicia en la Plaza de San Juan de la Cruz, junto a los Nuevos Ministerios y transcurre por el Paseo de la Castellana para terminar en la Plaza de Cibeles, donde se encuentra la actual sede del Ayuntamiento, antiguo Palacio de Comunicaciones.

3 San Antón. El 17 de enero tiene lugar la fiesta de San Antonio Abad o San Antón, como es conocido popularmente. Hay noticias de ella en el siglo XVI y en el año 1725 se convierte en romería. Años más tarde, bajo el reinado de Isabel II, la festividad alcanzó un gran auge y las afamadas vueltas de San Antón cada vez iban contando con un mayor número de participantes campesinos que acudían con sus animales de trabajo para recibir la bendición del santo. En 1967 se suprimieron las vueltas y en 1983 se reiniciaron. En ellas participan todas las personas que lo desean llevando a sus animales domésticos, para que reciban la bendición del santo y a la vez se les entregue el tradicional panecillo en la iglesia de San Antón de la calle Hortaleza.

4 San Blas. Muy celebrada era la fiesta de San Blas, el 3 de febrero, durante los siglos XVII y XVIII, con una romería que desapareció a mediados del siglo XIX. Pero la devoción de los madrileños a San Blas en la actualidad no se ha perdido, pues al llegar su fiesta en la iglesia de San Ginés, situada en la céntrica calle del Arenal, se pueden adquirir las rosquillas benditas del Santo, protectoras de las enfermedades de garganta.

Las Doce Campanadas



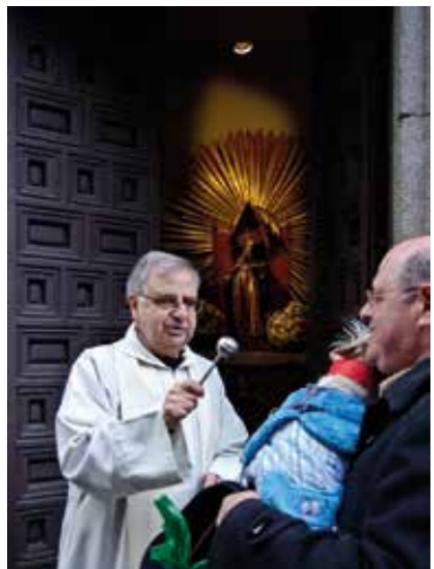
New Year Midnight Countdown. What better way to start the New Year than by seeing it in at Puerta del Sol, listening to the 12 strokes ring out from the traditional clock tower and eating 12 grapes, one at each stroke, to ensure a year of good luck. Despite what many people think, this tradition is not very old, having begun in 1909 as a way to sell off the excess grapes harvested that year. Now it has become a tradition.

Procession of the Three Kings. The Procession of the Three Kings takes place a few days later, on the night of 5 January, the eve of the Epiphany. This is not very old either, having first been held in 1953, when it was organised by Madrid City Council and was very similar to the procession that takes place today. With regard to the route, it used to start at El Retiro Park and run through to Plaza de la Villa. However, since 2007 it has started at Plaza de San Juan de la Cruz, next to Nuevos Ministerios, and runs along Paseo de la Castellana before ending at Plaza de Cibeles, the current site of the City Council, formerly the headquarters of the postal and telegraphic services.

Saint Anthony. 17 January is the feast day of Anthony the Great, or Saint Anthony, as he is popularly known. There are reports of it as far back as the 16th century and it became a pilgrimage in 1725. It gained fame a number of years later, under the reign of Isabella II, and the well-known *Vueltas de San Antón* (Saint Anthony Walks) drew increasingly more participants among farmers who would bring their working animals with them to receive the saint's blessing. These walks were eliminated in 1967 but brought back in 1983. The mayor at that time, Enrique Tierno Galván, ordered the temporary closure to traffic of the streets of Hortaleza, Mejía Lequerica, Barceló, Fuencarral and Farmacia, which is now Calle Hernán Cortes, for the walks to be held again. People bring their pets with them to be blessed by the saint and to receive the traditional bread roll in return

Saint Blaise. The feast day of Saint Blaise was celebrated extensively in the 17th and 18th centuries, with events taking place around the chapel of the same name, built on Saint Blaise hill next to El Retiro park. It was here that today's Astronomical Observatory would later be built and the pilgrimage had already stopped taking place by the mid-19th century. But the people of Madrid's devotion to Saint Blaise is still alive today and you can enjoy a doughnut blessed by the Saint on his feast day at the Church of Saint Genesius, located on the centrally located street of El Arenal. Saint Blaise is the patron saint of illnesses of the throat, which is why the doughnuts are popular.

Bendición de animales.
Iglesia de San Antón.
📷 J. Herrero





Desfile de Carnaval



Entierro de la sardina

5 Carnaval. Mucho se podría decir sobre los orígenes y la importancia que el Carnaval tuvo en tiempos pasados y lo celebrado que era entre los madrileños, pero fueron demasiados los años en los que estuvo prohibido, concretamente durante toda la época franquista. En 1980 volvieron a celebrarse, pero de una forma institucionalizada, con los actos programados y organizados previamente por el Ayuntamiento.

Uno de los actos que más público atrae es el desfile de Carnaval que tiene lugar el sábado por la tarde y transcurre por el Paseo de la Castellana, desde Colón hasta Cibeles. Algunos actos nunca se perdieron, como el baile de máscaras que se desarrolla en el Círculo de Bellas Artes. A pesar de que el entierro de la sardina también estuvo prohibido, consiguió resucitarse en los años cincuenta del siglo XX, gracias a la Alegre Cofradía del Entierro de la Sardina.

6 Semana Santa. Se inicia con el Domingo de Ramos. Una tradición que aún se mantiene es la de llevar palmas, algunas muy adornadas y bellamente trabajadas gracias a las manos de los artesanos catalanes y alicantinos. Junto a las palmas es costumbre llevar ramos de olivo, romero, tomillo o cualquier planta aromática de la zona para ser bendecida en la misa y colocarla en los balcones de las viviendas como protección del hogar.

El Jueves Santo hay que destacar la procesión de Nuestro Padre Jesús Nazareno "el Pobre", y María Santísima del Dulce Nombre, que sale de la iglesia de San Pedro el Viejo y recorre el Madrid de los Austrias, por sus estrechas y recónditas calles.



Procesión de Nuestro Padre Jesús Nazareno "El Pobre"

Carnival. So much could be said about the origins and importance of the Carnival in past times and how popular it was with the people of Madrid, but it was banned for many years during the time of Franco. When democracy was restored in 1980, it was held again, but in an institutionalised fashion, with the events previously scheduled and organised by City Council.

One of the events that draws the biggest crowds is the parade held on the Saturday afternoon and running along Paseo de la Castellana, from Colón to Cibeles. Some of the events were never lost, such as the masked ball held at Círculo de Bellas Artes. Although the *entierro de la sardina*, a procession held to symbolise Lent, was also banned, it was brought back in the 1950s. The instigator was Serafín Villén, the owner of a shop in Madrid's famous Rastro market and founder of a society for this procession.

Today the society's members continue to meet to eat at a place near the river Manzanares and from there begin their procession from the San Antonio roundabout, opposite the chapel on Paseo de la Florida, in a slow march, dressed in mourning and crying inconsolably, in a jokey atmosphere which features traditional carnival bands en route, until they reach the chosen site where a sardine is burnt on a bonfire and the carnival ends.

Easter. Easter celebrations kick off on Palm Sunday, with a tradition that has been upheld and involves carrying palm fronds, some of them beautifully adorned and crafted by Catalan and Alicante-based artisans. Together with the palm fronds, it is customary to carry branches of olives, rosemary, thyme or any other local aromatic plant to be blessed at the mass and fastened to the balconies of homes in order to protect them.

Processions. Maundy Thursday features the procession of Jesus of Nazareth "the Poor", and the Blessed Virgin of the Sweet Name, which leaves from the Church of Saint Peter the Elder on calle Nuncio and winds its way along the narrow streets of the old centre of Madrid.

Madrid is characterised for being an open city, where everybody can feel they are a local whilst still maintaining the customs of where they come from. Proof of this is the procession of Our Father Jesus of Great Power and the Very Holy Mary of Hope Macarena, which leaves from the collegiate church of Saint Isidore on

Madrid se ha caracterizado siempre por ser una ciudad abierta y en la que todos nos podemos sentir madrileños, aun manteniendo las costumbres de nuestros lugares de origen. Una prueba de ello se observa en la procesión de Jesús del Gran Poder y de Nuestra Señora de la Esperanza Macarena, que sale de la colegiata de San Isidro, en la calle Toledo. Fue organizada por los andaluces que vinieron a vivir a Madrid, para mantener las costumbres y las normas de la Semana Santa sevillana.

El Viernes Santo, otro de los días claves, desfilan varias procesiones. Una muy tradicional es la de Nuestro Padre Jesús de Medinaceli, que goza de una gran devoción entre los madrileños. Sale de su iglesia situada en la calle de Medinaceli y recorre el centro de la ciudad; también es muy impresionante la Procesión del Silencio, que comenzó a celebrarse en 1940, organizada por la Hermandad de los Cruzados de la Fe.

Una vez finalizados los oficios religiosos del Viernes Santo, se celebra una procesión íntima y recogida en el interior del convento de las Descalzas Reales, en la Plaza de la Encarnación. También está adquiriendo arraigo la del Cristo de los Alabarderos, recuperada en 2003.

7 Las Mayas. En los últimos tiempos se ha resucitado esta fiesta gracias al entusiasmo e interés de algunos grupos estudiosos de las tradiciones madrileñas que la han recuperado en el castizo barrio de Lavapiés, el segundo domingo de mayo.



Procesión de M^a Santísima de la Esperanza Macarena.

calle Toledo and follows a route similar to the one above. It was organised by the Andalusians who came to live in Madrid, to keep up the customs and norms of Holy Week in Seville.

Various processions take place on Good Friday, another key day. One very traditional one is Our Father Jesus of Medinaceli, which enjoys great devotion amongst the people of Madrid. It leaves from the church on calle Medinaceli and covers the centre of the city; the Procession of Silence, first held in 1940 and organised by the Sisterhood of Silence, is also very impressive. It leaves from Puerta del Sol at night and ends at the Church of Saint Joseph in the centrally located street of Alcalá.

When the Good Friday religious events have ended, there is a small procession inside the Convent of the Royal Discalced Nuns in Plaza de la Encarnación. Given the setting and its ambiance, it is definitely worth seeing. Another procession that is becoming increasingly popular is that of Christ of the Halberdiers, recovered in 2003. It goes past famous sights such as the Royal Palace, Plaza de Oriente, Bailén, Plaza Mayor, etc. and ends at calle Sacramento, in the Military Cathedral.

The May Queens. This festival has become fashionable in recent years due to the enthusiasm and interest of a number of groups that study Madrid traditions, who have recovered it in the old neighbourhood of Lavapiés on the second Sunday in May. (see The MAY QUEENS page)



La Maya en su altar



8 San Isidro. Este patrón de Madrid es el más madrileño de todos los santos, pues aquí nació en 1082, aquí vivió como sencillo agricultor y aquí murió en 1171. Fue canonizado en 1622 y entonces comenzó a celebrarse su fiesta el 15 de mayo. En la actualidad, los actos festivos en honor del santo dan comienzo el domingo anterior al día 15, al bendecirse el agua de la fuente. El día del Santo también se celebra una misa en su ermita, donde después se organizan largas colas para beber y recoger el agua que mana de la fuente. Más tarde los romeros comen en el parque de San Isidro, donde hay numerosos puestos que venden distintos productos entre los que destacan las tradicionales rosquillas del santo, "listas y tontas", objetos de barro y un largo etc. En cuanto a las actividades civiles, son numerosas las que organiza el Ayuntamiento y por supuesto la más famosa es la feria taurina que se prolonga durante todo el mes, así como la verbena de las Vistillas, a la que asiste la gente más castiza. Repartidas por diferentes zonas se instalan diversas ferias como la de la Cacharrería, de la Cerámica o la del Libro antiguo y de ocasión ►



p.182

9 San Antonio. "La primera verbena que Dios envía es la de San Antonio de la Florida", así lo señala la copla referida a esta fiesta. Desde el siglo XIX era tradicional que las solteras madrileñas acudieran a rezar a San Antonio el 13 de junio, día de su fiesta, para conseguir un buen novio. Actualmente existen dos ermitas del Santo: la primera, que cuenta con los impresionantes frescos pintados en la cúpula por Francisco de Goya, estaba muy deteriorada, por lo que en 1925 se construyó otra gemela, pasando la primera a museo y panteón de Goya. Al llegar el día de la fiesta, miles de muchachas solteras acuden a pedir al Santo un novio, siendo imprescindible cumplir la tradición de los alfileres: echar trece alfileres en la pila de agua bendita, en recuerdo de las trece arras que entrega el desposado a su esposa, y a continuación poner la palma de la mano sobre ellos y apretar. Los alfileres que queden prendidos en la piel serán el número de novios que tendrá la afortunada. Otra costumbre que el viajero no debe perderse es la de conseguir el panecillo bendito, que se reparte a través de una ventana de la ermita.



Feast of Saint Isidore the Farmer: Saint Isidore, the patron saint of Madrid, is the most local of all the saints, having been born here in 1082, spending his life here as a simple farmer, and dying here in 1171. He was canonised in 1622, which was when his feast day began to be celebrated every 15 May.

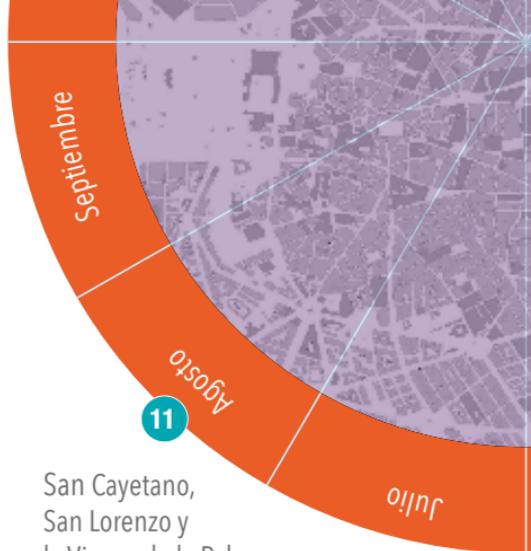
Today, the festivities in honour of Saint Isidore begin on the Sunday before the 15th, when the water from the fountain is blessed. The feast day also features a mass at the chapel named after the saint, and long queues of people form to wash in and drink the water from the fountain. The pilgrims later eat in Saint Isidore Park, where there are numerous stands selling different products, including the saint's traditional doughnuts, called '*listas*' (clever ones) or '*tontas*' (silly ones), pottery and a wide variety of goods. The City Council puts on many different activities, the most famous being the bullfighting festival that runs throughout the whole of the month. Then, of course, there is the Vistillas fair, attended by the most dedicated. Held in different areas, a range of fairs are set up, including ones devoted to trinkets, ceramics and antique and second-hand books (see chapter FAIRS AND MARKETS).

Feast of Saint Anthony. "*The first fair God sent was Saint Anthony of La Florida*", the old saying goes, in reference to this festival. Since the 19th century it has been traditional for single women in Madrid to pray to Saint Anthony on 13 June, his feast day, to find a worthy partner. There are currently two chapels dedicated to this saint: the first boasts impressive frescoes painted on the dome by Francisco de Goya. The chapel was very rundown, so a second, identical one, was built in 1925 to allow the original one to be converted into a museum to the artist. It is also where he is buried.

When the feast day begins, thousands of unmarried young women visit the Saint to ask for a partner, but they must comply with the 'tradition of the pins': they have to toss 13 pins into the baptismal font in memory of the 13 rings a newly-wed man gave his bride, and then place the palm of their hand on them and press down. The number of pins that stick to their skin will be the number of boyfriends they will have. Another custom that visitors shouldn't miss is the chance to get a blessed roll, handed out from a window in the chapel.



📷 D. David García



San Cayetano,
San Lorenzo y
la Virgen de la Paloma

Corpus Christi. Considerada como una de las fiestas mayores desde el siglo XVI, tiene lugar 60 días después de la Pascua de Resurrección, aunque a partir de 1989 se trasladó al domingo siguiente. En la actualidad se limita a la procesión, en la que desfila la Sagrada Forma dentro de una custodia. Sale de la catedral de la Almudena y transcurre por la calle de Bailen, calle Mayor y Puerta del Sol, y continúa por la calle de Carretas, hasta llegar a la iglesia de San Isidro. Itinerario que puede sufrir algunos cambios.

San Cayetano, San Lorenzo y la Virgen de la Paloma. Son las fiestas estivales más importantes de Madrid. La primera, el 7 de agosto, con una verbena en el castizo barrio de Cascorro; también con procesión, manteniéndose la costumbre de coger una flor de la carroza, pues existe la creencia de que aquel que consigue una flor y reza al santo tendrá pan y trabajo todo el año.

La devoción a San Cayetano se observa el día de su fiesta por la larga cola de devotos que aguardan pacientemente para besar el pie izquierdo del santo, costumbre que obliga a pintarlo de vez en cuando. Acabados los actos religiosos los vecinos, que han adornado las calles, invitan a sangría a todo el que se acerca a disfrutar de la fiesta y a bailar en los patios de las corralas, que para tal evento están abiertos. ▶

El 10 de agosto se celebra San Lorenzo, con procesión y verbena similar a la anterior; por último, la Virgen de la Paloma, el día 15, muy popular entre los madrileños. Destaca la misa y la procesión a la que acuden numerosas personas, y la consabida verbena junto a una variada serie de actividades.



p.149



6 Semana Santa

Fiestas y tradiciones, el ciclo festivo

7 Las Mayas

8 San Isidro

9 San Antonio

10 Corpus Christi



Fiestas de San Cayetano
 © A. Sánchez-Crónica Norte

Corpus Christi. Considered one of the largest festivals since the 16th century, it takes place 60 days after Easter Sunday, although it was moved to the following Sunday from 1989 onwards. Today it is limited to the procession, when the Host is displayed on a monstrance. It leaves from Almudena Cathedral and runs along calle Bailén, calle Mayor and Puerta del Sol, where an altar is set up from which the archbishop of Madrid gives the blessing, before setting off again along calle Carretas until it reaches the Church of Saint Isidore. Route that can be modified.

Saint Cajetan, Saint Lawrence and Our Lady of the Dove. These are the most important summer feast days in Madrid. The first, on 7 August, includes a fair in the traditional neighbourhood of Cascorro and El Rastro, with a procession that upholds the custom of plucking a flower from the float, as it is believed that anyone who gets a flower and prays to the saint will have food and work for the whole of the year.

The devotion to Saint Cajetan is observed on his feast day by the long queue of devotees who patiently wait to kiss the saint's left foot, a custom that means it must be repainted on a regular basis. When the religious acts end, the locals, who have adorned the streets, invite everyone who drops by to sangria and there is a party and dancing in the courtyards of the *corralas*, which are left open for the evening. (see *Corralas*, page.).

The feast day of Saint Lawrence is celebrated on 10 August with a procession and fair similar to the above and finally, there is the procession of Our Lady of the Dove, on the 15th, which is very popular with the people of Madrid. Of note are the mass and procession that numerous people attend, and the well-known fair, together with a varied range of activities.

Plano 11

Fiestas y tradiciones . Devociones

Feast days, festivals and traditions. Other devotions



Besando los pies a Jesús de Medinaceli.



- 1 Jesús de Medinaceli
- 2 San Pantaleón
- 3 San Judas Tadeo
- 4 Santo Niño del Remedio

Jesús de Medinaceli. Una de las devociones más conocidas es la de Nuestro Padre Jesús Nazareno, conocido como Jesús de Medinaceli o del Rescate. Se encuentra en la calle de Medinaceli, junto a la Carrera de San Jerónimo. Ante él acuden numerosos devotos, unos a pedirle favores y otros en agradecimiento por habérselos conseguido. Le visitan todos los viernes del año, pero sin duda cuando las colas de espera se hacen interminables es al llegar el primer viernes del mes de marzo.

Si nos acercamos hasta la iglesia podemos ver, con varios días de antelación, a personas que aguardan pacientemente para entrar las primeras a besar los pies de Jesús. Debido a que acuden ante esta imagen tanto el pueblo llano como personajes del gobierno, nobleza y clase social acomodada, ha recibido la denominación de "Jesús el rico", en contraposición a la imagen de Jesús Nazareno "el pobre", que se venera en la iglesia de San Pedro el Viejo, en la calle del Nuncio.

San Pantaleón. El 26 de julio se puede contemplar el milagro de Madrid. Se trata de una pequeña cantidad de sangre de San Pantaleón, seca y oscura que, contenida en una ampolla ovalada de cristal, al llegar la tarde de ese día se licúa sin que nadie haya podido explicar la causa. Así se mantiene durante el día siguiente, que es su fiesta y son miles de personas las que acuden al monasterio de la Encarnación para ver este acontecimiento tan sorprendente.

San Judas Tadeo. Se encuentra en la iglesia de la Santa Cruz, en la madrileña calle de Atocha. El último miércoles de cada mes, se organizan largas colas de personas devotas, que rezan a este Santo como patrón de las causas perdidas.

Santo Niño del Remedio. En la calle Donados, en pleno centro, se encuentra la iglesia del Niño del Remedio, donde se venera la talla de un Niño Jesús, conocido popularmente como del Remedio. A esta imagen acuden durante todo el año muchos devotos solicitando ayuda; de ahí su nombre, al considerar que tiene el remedio para todos los males.

FEAST DAYS, FESTIVALS AND TRADITIONS. Other devotions

Jesus of Medinaceli: in calle Medinaceli, next to Carrera de San Jerónimo. Every Friday of the year.

Saint Pantaleon. The 'miracle of Madrid' can be seen at the Monastery of the Incarnation on 26 July.

Saint Jude Thaddaeus. Found in the Church of the Holy Cross, in calle Atocha. Last Wednesday of each month,

Holy Child of Remedy. In calle Donados, right in the centre, is the Church of the Child of Remedy, who can cure all ills.

GASTRONOMÍA
Platos tradicionales

GASTRONOMY
Traditional dishes



Para comprenderla bien es necesario recordar la situación geográfica de la capital en el centro de la meseta, con una economía agraria y tradiciones alimenticias similares a las de la Mancha. Al establecerse aquí la capitalidad, en tiempos de Felipe II, comienzan a llegar a la corte un importante número de foráneos con sus costumbres diferentes, lo que ha contribuido a dar una fuerte personalidad a la cocina madrileña.

Las materias primas producidas en los pueblos cercanos a Madrid, fueron las que formaron parte de la cocina de la capital. Así se puede hablar de sus huertas, donde se criaban los afamados espárragos y las fresas de Aranjuez, los melones de Villacañeros, el anís de Chinchón, las hortalizas del valle del Tajuña, las aceitunas de Campo Real, las carnes de la sierra del Guadarrama, y un sinfín de productos, que han ganado un reconocimiento en esta Comunidad y fuera de ella ◀



p.36

To understand it well it is necessary to recall the capital's location in the heart of the tableland, with its agricultural economy and food traditions similar to those of La Mancha. When the capital was established here in the times of Philip II, a substantial number of people from elsewhere began to arrive at Court, and their different customs have contributed to the special characteristics of Madrid's cuisine.

The raw material produced in the towns close to Madrid form part of the capital's cuisine. Of note are the vegetable crops, where the famous local asparagus is grown, along with Aranjuez strawberries, Villacañeros melons, Chinchón aniseed to make brandy, the vegetables of Tajuña Valley, Campo Real olives, the meat from the Guadarrama mountain range and a wealth of other produce that is highly regarded in the region and beyond.



El cocido madrileño. Si un plato merece ser nombrado en primer lugar por su fama, tradición y renombre, es el cocido madrileño. Parece ser que su origen es sefardí, y que tras la expulsión de la población judía, en el siglo XVI, se le añaden carnes de cerdo como prueba de su cristianización, y así quedó sin casi alteraciones hasta nuestros días.



Es el plato madrileño por excelencia, comida popular donde las haya, pues ha sido consumido por igual, con alguna diferencia de sus componentes, tanto en las casas más humildes como en los palacetes de la Castellana. Se ha servido desde las fondas más económicas a los salones más lujosos, como el restaurante Lhardy, estandarte desde el siglo XIX de nuestro cocido. Su composición se basa en garbanzos, carnes y verduras, que tras una cocción, siempre sin prisas, produce lo que se ha denominado *guiso de tres vuelcos*, por ser tres platos perfectamente diferenciados de una misma olla: la sopa, garbanzos y verduras y por último la carne.

Una variedad del cocido se puede considerar al potaje de garbanzos consumido en época de cuaresma al sustituir la carne por el bacalao.

Los callos a la madrileña. Si otro plato ha merecido su denominación de origen ha sido éste. No se conocen sus orígenes, pero seguramente se puede atribuir a las clases más bajas de la capital, que aprovechando las siempre más asequibles carnes de casquería, y agudizando el ingenio, mezclan con gran saber los distintos despojos para conseguir un plato memorable.



Ya en el siglo XIX nuestro mundialmente reconocido Lhardy lo incluye en la carta, pasando de ser un plato de origen vulgar, a uno de los manjares más apreciados por las clases más altas. Sus principales componentes, como ya hemos indicado, son las tripas y patas de ganado vacuno. Cocido todo muy lentamente van desprendiendo una gelatina que dan una ligazón característica a este plato.

Las sopas de ajo. Habituales del pueblo llano, su procedencia parece que se debe a los arrieros que transportaban productos, desde el norte de Castilla a la capital. Este plato enseguida se popularizó y a diferencia de otros, no se ha transformado con el paso de los años, ya que no admite la adición de productos más selectos que el pan y el ajo.

Los asados. La zona norte de la Comunidad, con su tradición ganadera, ha sido la proveedora de las carnes necesarias para los asados que se consumen en Madrid. La elaboración del asado es muy simple: buenas carnes y un horno, a ser posible de leña, y un experto cocinero o cocinera que sepa darle el punto exacto.

La gallina en pepitoria. Esta forma de cocinar las aves es de origen árabe, llegando a su esplendor en tiempos de la reina Isabel II, muy aficionada a esta forma de preparar la gallina, blanda y sabrosa tras su lento cocinado.

We suggest:

Cocido madrileño. A hearty stew followed by soup that is Madrid's most popular dish, made with meat, vegetables and legumes.

Callos a la madrileña. Madrid's famous take on tripe boasts a wealth of flavours from different types of offal to make a memorable dish.

Garlic soup. This dish was an immediate hit and unlike others hasn't changed over time, still being based solely on bread and garlic,

Roast meat. The northern part of the region, with its livestock tradition, has long been supplying the meat needed for the roasts eaten in Madrid.

Gallina en pepitoria. This way of cooking poultry is Arabic in origin and reached its zenith in the time of Isabella II, who was very fond of this way of preparing chicken, slow-cooked until it is very tender and flavoursome.



Las tapas



No se sabe con exactitud la procedencia de la costumbre de las tapas: o bien "tapar" la copa con pan y jamón para que no entraran insectos, o acompañar con algo sólido para aminorar los efectos del alcohol... pero el hecho es que se trata de una tradición de toda España, y por supuesto en Madrid está muy introducida en nuestra vida cotidiana.

Este sistema de alimentarse tiene dos valores añadidos: fomenta las relaciones sociales y permite degustar platos diferentes, pues al ser menores las cantidades, se piden varias, que como es tradicional siempre se comparten, no importando quién las haya pedido.

Aunque a todos nos agraden los sabores tradicionales, es cierto que el gusto va cambiando y esto se nota en los cambios que se han producido en los bares. De las patatas fritas, las aceitunas o cualquier tipo de encurtido, el queso o el embutido, hemos pasado al canapé o en el mejor de los casos a la pulguita. Pero a pesar de ello aún nos vamos a encontrar gran número de locales con una oferta muy atractiva de un sinfín de tapas tentadoras, que nos introducen en un mundo gastronómico de comida tradicional y que hacen las delicias, tanto de los lugareños, como de nuestros visitantes.

No-one knows exactly where the tapas custom hails from: either it is a result of covering (as 'tapar' means 'to cover') a glass with bread and ham to stop insects getting in, or tapas were a way to enjoy a small bite of something to minimise the effects of alcohol. Whatever the case, it is a tradition across the length and breadth of Spain and, of course, is very popular in the daily lives of the people of Madrid.

Going on a tapas route has become a popular tradition in recent years. This way of eating has two added values: it strengthens social relations and lets you try different dishes, because as the amounts are smaller you can ask for various types which, in keeping with tradition, are shared, regardless of who ordered them.

Although we all like traditional flavours, it's true that tastes are changing and this is reflected in the changes that have taken place in bars. From crisps, olives and all sorts of pickles, cheese and cured meat, we have moved on to canapés or the *pulguita*, a mini crusty bap with assorted fillings. Despite that, you can still find a large number of places with a highly appealing range of tempting tapas which introduce you to a gastronomic world of traditional food that whets the appetite of locals and visitors alike.





Tortilla de patatas. De dudoso origen, pero sin duda de procedencia española, el lugar principal entre las tapas ha de ser para nuestra tortilla de patatas. En cualquier bar, cafetería, cantina o tasca, está siempre presente. En cualquier momento la tortilla en bocadillo, o simplemente el pincho de tortilla, es compañero sin igual de la caña, vino o refresco, para saciar hambre y sed.

Actualmente podemos encontrar una importante oferta de tortillas; sobre la base de huevos y patatas, se han sumado otros productos como el bonito, calabacín, pimientos, y un sinfín de variedades. Desde hace muchos años hay en Madrid competiciones de tortillas, siendo un orgullo para un establecimiento quedar campeón del concurso de la mejor tortilla de patatas de la capital.

Patatas bravas. Además de la tortilla podemos degustar otro tipo de patatas, que cortadas en dados y posteriormente fritas, se bañan con una salsa de tomate, siempre picante, dando un gusto muy especial a unas sencillas patatas fritas.

Huevos estrellados. Otra de las variedades de patatas y huevos son estos huevos, que sin cuajar forman una masa uniforme, y que están en la actualidad muy requeridos como tapa. Esta variación fue creada por Lucio, afamado restaurante de la capital, heredero del centenario mesón del Segoviano, convirtiéndose en un clásico de nuestra gastronomía. Frecuentemente se acompañan, bien de jamón, bien de chorizo u otra chacina, dándoles mayor sabor y consistencia.

Caracoles a la madrileña. En los establecimientos más tradicionales de la capital, en el denominado Madrid de los Austrias, o alrededor del Rastro, es frecuente encontrar los caracoles en salsa a la madrileña, forma particular de prepararlos, con una salsa picante, y un sabor muy especiado.



Gallinejas o zarajos

Gallinejas. También llamados zarajos o madejas. Se trata del intestino delgado de cordero lechal, muy lavado y colocado en forma de madejas, de ahí su nombre, en dos palos de sarmiento, y posteriormente cocidos para su conservación. En el momento de consumirlos se pasan por la plancha con un chorro de limón.

Mollejas de cordero. Son unas glándulas de las crías lactantes de los herbívoros, siendo las más requeridas las del cordero lechal; son sin duda la parte más delicada y valorada de la casquería. Tradicionalmente se preparan encebolladas, a la plancha o al ajillo.

We suggest you try: Potato omelette. This is a mainstay of any bar or tavern. any time of the day or night. An omelette sandwich or simply a slice of omelette is the perfect choice to team with a beer, wine or soft drink to alleviate hunger and thirst.

Patatas bravas. Fried potatoes served with a spicy tomato sauce.

Huevos estrellados. eggs fried very gently to form a uniform mass. Often served with ham, chorizo or a similar cold meat for greater flavour and consistency.

Madrid-style snails. in a spicy sauce that is very rich in flavour.

For people up for trying entrails, we recommend: **Gallinejas (pig intestines) and mollejas (lamb intestines), loved by many.**



Los dulces propios de las fiestas

Confectionery during the festivities



En Madrid es difícil recorrer una calle sin tropezarnos con una pastelería. En estos establecimientos se puede encontrar habitualmente bollería, pasteles y dulces similares a los que podamos ver en otros puntos del país. Pero así mismo, y casi siempre



en fechas señaladas, descubriremos distintos productos de repostería, que pasadas estas fechas no es fácil degustar.

Al hablar de los dulces, un lugar destacado lo ocupan los tradicionales churros y porras, que se pueden encontrar todo el año. Tanto unos como otros son simplemente una masa de harina mezclada con agua y frita en aceite muy caliente. Todavía quedan bastantes churrerías que los fríen delante del comprador, pudiendo apreciar cómo los elaboran, o sencillamente en las cafeterías donde los encontraremos todas las mañanas en la hora del desayuno y por la tarde para la merienda, acompañando al café con leche o al tradicional chocolate a la española.

Además de los dulces que el visitante puede encontrar en las pastelerías, es importante la oferta de los dulces de monasterios y conventos, los cuales, excepto en periodos señalados como la cuaresma, podremos degustar todo el año. Desgraciadamente en Madrid tan solo en el Monasterio del Corpus Christi, conocido popularmente como las Carboneras, podemos saborear estos dulces. (Ver Ruta de Dulces en Monasterios y Conventos.) ◀



p.128

In Madrid it's hard to find a street that doesn't have a cake shop. This is where you will usually find pastries, cakes and confectionery similar to those you can see in other parts of the country. But at the same time, and nearly always on landmark dates, you will discover different cakes that aren't easy to come across at other times of the year.

When we talk about confectionery, we have to mention the traditional *churros* and *porras*, fritters that can be found year-round. They are simply a flour dough mixed with very hot water and fried in very hot oil. There are still quite a lot of *churro* stalls that will fry them in front of you so you can see how they are made, or you can enjoy them in *café*s at breakfast time or in the afternoon. They make a wonderful afternoon snack, together with a white coffee or a cup of very thick drinking chocolate (for dipping the fritters in), typical across Spain.

In addition to the confectionery visitors can find in cake shops, there is a large range of confectionery goods on sale at monasteries and convents which, except at special times such as Lent, can be enjoyed year-round. Unfortunately, in Madrid they can only be found at Corpus Christi Monastery, known popularly as Las Carboneras. (See Route of Confectionery from Convents and Monasteries).



Roscón de Reyes. El primer dulce que encontramos en el año es el roscón, tradicional en todas las casas en la cena del día 5 de enero o de postre en la comida del día 6. Este roscón es un bollo con forma de rosca grande, de ahí su nombre, con aroma de azahar, y pedazos de frutas escarchadas en su parte superior. Siempre incluye en su interior una sorpresa, antiguamente un haba seca, siendo la costumbre que quien encuentra la sorpresa le toca pagarlo.

Panecillos de San Antón. La siguiente fecha en la que encontramos dulces festivos es el 17 de enero, festividad de San Antonio Abad, patrón de los animales. Si nos acercamos por las inmediaciones de la iglesia donde se venera la imagen de San Antón en la calle de Hortaleza, podremos adquirir los panecillos de San Antón.

Algunas pastelerías de los alrededores de la iglesia los fabrican, pero sin duda los más famosos son los que se elaboran tradicionalmente en la Antigua Pastelería del Pozo, en la calle de su mismo nombre, junto a la Puerta del Sol, en pleno centro de Madrid. Es uno de los establecimiento que no se pueden dejar de visitar, tanto por la excelente calidad de sus productos, como por la antigüedad del local, que se remonta a 1830, sin duda una de las más antiguas de Madrid.



Panecillos de San Antón. Horno del Pozo  J. Herrero



Casa de las torrijas  Lucía Muñoz Sueiro



Rosquillas de San Blas. El 3 de febrero se bendicen en la iglesia de San Ginés, en la céntrica calle del Arenal, las tradicionales rosquillas de San Blas, que ya desde el día 1 se pueden adquirir, una vez benditas, para que cumplan el efecto deseado de proteger a quien las ingiere de todo mal de garganta.

Torrijas. Al llegar la Semana Santa se pueden saborear las tradicionales torrijas elaboradas con un pan especial que absorbe rápidamente la leche, quedando así dispuestas para ser fritas, una vez rebozadas en huevo. Se acompañan de azúcar y se sumergen en almibar, aunque también se pueden empapar en vino. Tal es la tradición de las torrijas, que incluso hay un establecimiento, denominado "La casa de las Torrijas", en la céntrica calle de la Paz, que data de 1907.

Caridad de pan. En el distrito de Fuencarral, al llegar las fiestas en honor de la Virgen de Valverde, el 25 de abril, se forman largas colas de romeros para recibir la caridad del pan. Se trata de unos panecillos, que no son dulces, que la cofradía reparte entre los asistentes.



Rosquillas de San Isidro. Con motivo de las fiestas del patrón de Madrid, San Isidro, si nos acercamos a la Pradera donde se instalan numerosos puestos en que se venden los productos más variados, destacan los que ofrecen las rosquillas del Santo: "tontas", "listas" y de "Santa Clara" o "de la tía Javiera" o incluso "francesas" según su acabado. Si paseamos por la ciudad, las pastelerías más tradicionales también las muestran en sus escaparates.

En cuanto a su origen, se cuenta que a las fiestas de San Isidro acudía a la pradera una popular vendedora, conocida como "la tía Javiera" a vender sus excelentes rosquillas. Tal era la fama de estos dulces que su procedencia se la disputaban Fuenlabrada y Villarejo de Salvanés. Hasta tal punto se llegó que en los tenderetes lo usaban como reclamo, al indicar a los compradores que eran familiares de la tía Javiera.

Pero la picaresca popular se extendió hasta otra rosquillera, procedente de Villarejo de Salvanés, que en su puesto colocó otro cartel "Yo, como la verdadera tía Javiera, no tengo hijas ni sobrinas". Este tipo de rosquillas se solían comer acompañadas del vino blanco de Arganda.

Huesos de Santo. La elaboración de estos dulces se remonta a comienzos del siglo XVII, aunque el empleo del mazapán es anterior, de la época andalusí. Aunque su consumo principal es con motivo de la celebración de la festividad de Todos los Santos, el día 1 de noviembre, ya con antelación y prácticamente durante todo el mes de noviembre se pueden adquirir en las pastelerías madrileñas, resaltando hornos de gran tradición como el de San Onofre, Santa Teresa o el de la Santiaguesa. Junto a estos dulces y por estas fechas también se consumen los tradicionales buñuelos de viento.

Coronas de la Almudena. Al llegar las fiestas de la Almudena, Patrona de Madrid, festividad que se ha instituido hace relativamente pocos años, nos encontramos con unas roscas dulces, conocidas como "coronas de la Almudena", generalmente rellenas de nata, de reciente incorporación a la repostería madrileña.



Huesos de Santo 📷 Dario Álvarez

We recommend you try the: *Roscón de Reyes* (a special pastry available in the period around Epiphany, 6 January)

Panecillos de San Antón (Saint Anthony rolls, around the time of the saint's feast day, 17 January).

Rosquillas de San Blas (doughnuts available in the period around the feast day of Saint Blaise, 3 February).

Torrijas (a milk-soaked bread available at Easter).

Caridad de pan (a special bread available around 25 April in the district of Fuencarral only).

Rosquillas de San Isidro (doughnuts available in the period around the feast day of Saint Isidore the Farmer on 15 May).

They come in varieties called *tontas* (the silly ones), *listas* (the clever ones) *Santa Clara* (Saint Clare) and *de la tía Javiera* (Aunt Javiera-style).

Huesos de Santo (literally 'Saints' Bones', little white tubes filled with marzipan, available in the period around All Saints' Day on 1 November)

Coronas de la Almudena (A pastry available around the time of the feast day of Almudena, the female patron saint of Madrid, on 8 December).

Vinculados a la infancia, merece la pena que el visitante vaya hasta la calle de Toledo donde se encuentra la tienda de los tradicionales Caramelos Paco. Este establecimiento lleva más de 75 años endulzando la vida a las gentes madrileñas, especialmente a la más pequeña. Aquí se puede encontrar todo tipo de caramelos de las más diversas formas, desde los tradicionales de anís, huevos fritos de azúcar, un jamón, un salchichón, hasta los que representan a los personajes infantiles del momento.

Ferias y mercados tradicionales

TRADITIONAL FAIRS AND MARKETS



Mercado agrario, Casa de Campo.
Fotografía: Cámara Agraria de la
Comunidad de Madrid

En la capital madrileña, concretamente en la **Casa de Campo** (salida metro Puerta del Ángel) se instala los primeros sábados de mes un **mercado agrario** con todo tipo de productos alimenticios, procedentes de los pueblos madrileños, desde los más tradicionales como son las aceitunas de Campo Real o las carnes vacunas de la Sierra del Guadarrama, hasta la novedosa cerveza madrileña.

De todos los mercadillos de Madrid hay uno que el viajero no puede dejar de visitar, se trata del popular **Rastro madrileño**. Tiene sus orígenes en el siglo XIV, como mercadillo de ropa usada que vendían los ropavejeros. El nombre le viene por la zona que ocupa, donde en siglos pasados se encontraban los mataderos madrileños. De ahí la necesidad de arrastrar las reses hasta el matadero y el *rastros* de sangre que estas dejaban en la calle al desplazarlas.

Este mercado del Rastro se instala los domingos por la mañana en la Ribera de Curtidores y calles aledañas, en pleno centro histórico de Madrid, en el popular barrio de la Latina. Se trata de un mercadillo con muchos años de historia en el que se pueden encontrar tanto objetos cotidianos como curiosos artilugios, todo ello envuelto en un ambiente de lo más animado. Algunas calles, aledañas a la Ribera de Curtidores, han estado dedicadas a la venta de un solo producto. Por ejemplo, la de Fray Ceferino González, conocida vulgarmente como la calle de los pájaros, debido a que hasta hace unos años solo se vendían animales, la de San Cayetano, conocida como la calle de los pintores, o la zona de Rodas, Plaza del General Vara del Rey y Plaza de Campillo del Mundo Nuevo, donde se pueden adquirir o vender todo tipo de revistas, cromos y juegos de cartas. Por último en las calles del Carnero y de Carlos Arniches se encuentran libros antiguos.

A street market is set up on the first Saturday of each month at **Casa de Campo** (metro station Puerta del Ángel) in the capital city, which boasts all manner of foods made in towns from around the region, from traditional fare such as Campo Real olives and beef from the Guadarrama mountain range to the new range of Madrid beers.

From among all the street markets in Madrid, there is one that visitors cannot afford to miss, the popular **Rastro** market. Its origins date back to the 14th century, when it was a second-hand clothing market set up by second-hand-clothes dealers. The name comes from the area it occupies, which in centuries past was home to Madrid's abattoirs. The animals had to be dragged to the abattoirs and the *rastros* or 'trail' of blood, marked the streets as they went.

El Rastro is open every Sunday morning on Ribera de Curtidores and surrounding streets in the historical centre of Madrid, in the popular neighbourhood of La Latina. It is an open-air flea market with many years' history, where you can find both daily objects and curiosities, all in a lively setting. Some of the streets next to Ribera de Curtidores are dedicated to the sale of a single product. Examples include Fray Ceferino González, popularly known as 'bird street' because only animals were sold there until a few years ago; San Cayetano, or 'painters' street', or the area around Rodas, Plaza del General Vara del Rey and Plaza de Campillo del Mundo Nuevo where you can buy or sell all sorts of magazines and playing cards. Finally, a wealth of old books can be found in the streets of Carnero and Carlos Arniches.

De creación más reciente tenemos el **Rastro de Tetuán**, que también merece una visita, así como el mercado de pintura y artes gráficas que se celebra los domingos por la mañana en la **Plaza Conde de Barajas**, o los de reciente creación como los que se instalan los primeros sábados y domingos de cada mes en el conocido **Barrio de las Letras**.

Un incremento en la instalación de mercadillos se produce en determinadas épocas del año. Por ejemplo, al llegar las fechas navideñas, se instala el tradicional mercadillo navideño en la **Plaza Mayor** y en la **Plaza de Santa Cruz** donde se pueden adquirir desde las tradicionales figurillas de nacimiento realizadas de forma artesanal por los belenistas murcianos y catalanes, hasta los portales y puentes necesarios, así como el musgo o el muérdago para crear esa escenografía, típica del belén. También se pueden encontrar los instrumentos musicales tradicionales como zambombas y panderetas con que acompañar el canto de los villancicos y por supuesto numerosos objetos de broma que nunca faltan en la Nochevieja.

En la **Plaza de Isabel II** (Ópera) se instala por estas fechas un mercadillo dedicado a todo tipo de dulces. En otro punto de la capital, concretamente, en el **Centro Comercial ABC** de la calle Serrano, se pueden adquirir los dulces tradicionales, elaborados por las monjas de conventos de diferentes zonas españolas, durante unos días anteriores a las fechas navideñas. También por esas fechas, desde el año 2012, en el **Paseo de Recoletos**, a iniciativa de la Fundación Amplexus, se instala una "Exposición de dulces de conventos de clausura de Madrid", donde el público puede adquirir y saborear turrónes, polvorones, mazapanes y garrapiñados, todos ellos de elaboración artesanal.

However, other more recent markets such as **Rastro de Tetuán** also warrant a visit, as does the painting and graphic arts market held every Sunday morning at **Plaza Conde de Barajas**, and the relatively new markets held on the first Saturday and Sunday of each month in the well-known **Las Letras neighbourhood**.

More street markets appear at particular times of the year, such as the traditional Christmas market set up in **Plaza Mayor** and **Plaza Santa Cruz**, where you can pick up everything from traditional Nativity figures handmade by artists from Murcia and Catalonia, to the mangers and bridges you might need, as well as moss and mistletoe to create a typical Nativity scene. Plus you can find traditional musical instruments, such as zambomba drums and tambourines to accompany Christmas carols, and of course the many gag items that always appear at New Year's Eve.

A street market dedicated to confectionery is set up at **Plaza de Isabel II** (Ópera) at Christmas time, too. At the other end of the city, at the **ABC shopping centre** in calle Serrano, you can buy traditional cakes and pastries made by the nuns of the convents located in different parts of Spain on the days in the run-up to Christmas. Also around this time and since the year 2012, an initiative of the Amplexus Foundation called the "Exhibition of the Confectionery of Cloistered Convents of Madrid" has been held at **Paseo de Recoletos**. It's a great opportunity to pick up and enjoy *turrónes* (Spanish-style nougat), *polvorónes* (shortbread biscuits), marzipan and sugared almonds, all of them artisan-made.



Mercadillo navideño Plaza Mayor



El Rastro

En la **Plaza de Jacinto Benavente** se monta otro tipo de mercadillo, éste destinado a la venta de objetos para regalo. Un mercadillo donde también se pueden adquirir regalos es el que se instala en la **Plaza de España**, donde numerosos neoartesanos exhiben sus productos.

Con motivo de otras festividades, como la de San Isidro, se instala la feria de la Cacharrería en la **Plaza de las Comendadoras**, donde los aficionados a las piezas de cerámica popular pueden adquirir objetos procedentes de los distintos puntos de España, tanto antiguos como modernos.

En fechas primaverales, a finales del mes de abril, tienen lugar unas Jornadas Gastronómicas en los **mercados municipales**. Esta iniciativa está organizada por el Ayuntamiento de Madrid y la Federación de Comercio Agrupado de la Comunidad de Madrid (COCAM). Con esta novedosa acción, que aúna ocio y consumo, se pretende acercar a los madrileños la excelente oferta de productos que se encuentran en los mercados de Madrid. A la vez se pueden degustar diferentes tapas elaboradas por cocineros de prestigio y preparadas por el alumnado de la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid. Junto a estas Jornadas, en diferentes momentos del año, se organizan en algunas zonas de Madrid **Ferias de la Tapa** con la colaboración de los establecimientos del barrio.

Another type of street market is set up at **Plaza de Jacinto Benavente**, this one dedicated to the sale of gift items. A further open-air market where you can purchase gifts is the one at **Plaza de España**, where numerous up-and-coming artisans display their wares.

To celebrate other festivities, such as the feast day of Saint Isidore the Farmer, the capital's patron saint, the trinket fair is held at **Plaza de las Comendadoras**, where pottery fans can pick up objects both old and new from different points around Spain.

Gastronomy fairs are held at the **municipal markets** in spring, at the end of April. This initiative is organised by Madrid City Council and the Region of Madrid's Federation of Trade Groups (COCAM). This new action, which combines leisure and shopping, aims to provide the people of Madrid with an excellent range of products that can be found in the city's markets. You can also sample tapas created by renowned chefs and reproduced by the students of the Madrid School of Catering and Tourism. Plus, **Tapa Fairs** are organised in some parts of Madrid at different times of the year, which enjoy the collaboration of local establishments.

12 DIC. 2015 5 ENE. 2016
FERIA MERCADO
DE ARTESANÍA
COMUNIDAD DE MADRID



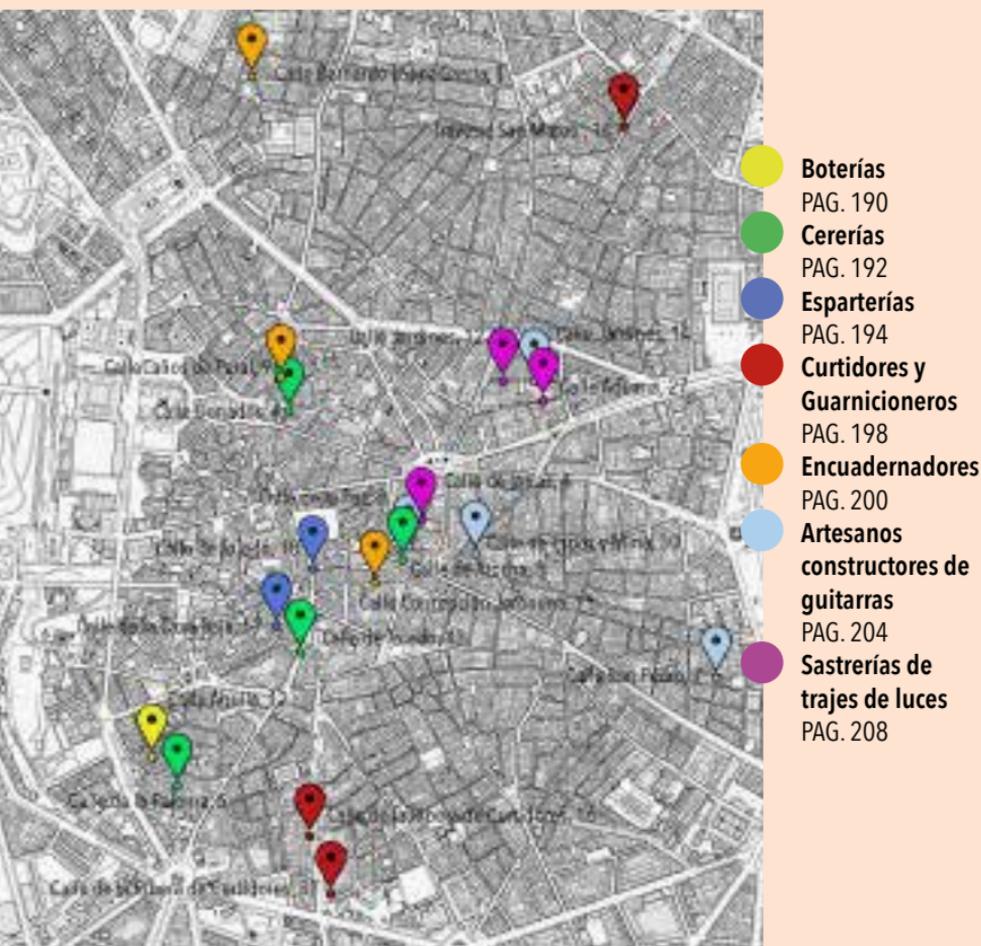
Mercado artesanía Plaza de España

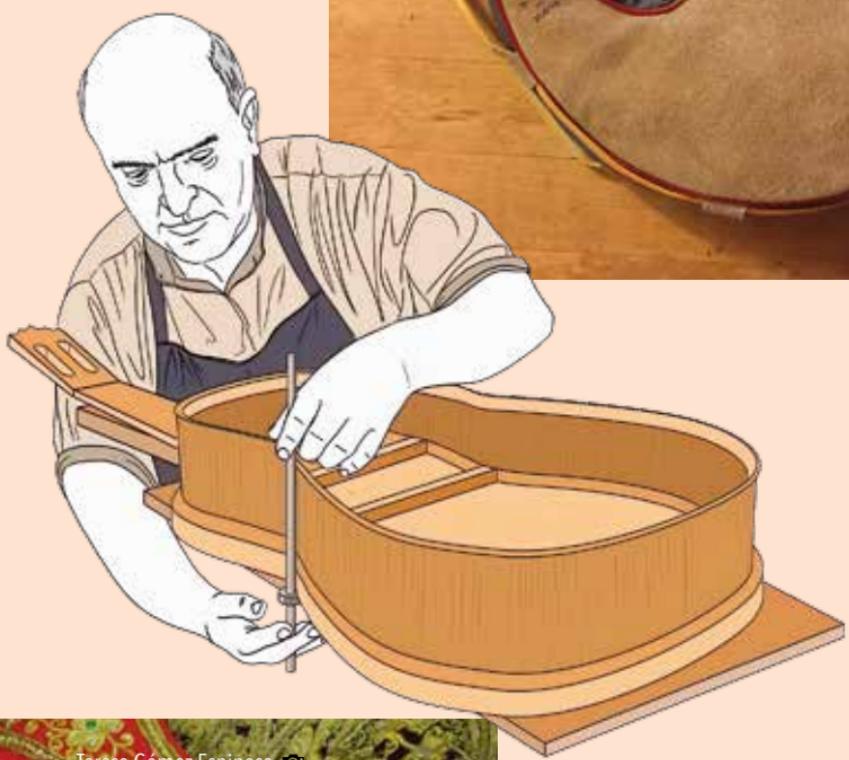
Talleres tradicionales del viejo Madrid

Establishments with traditional artisan workshops in old Madrid

De muchas actividades artesanales ya solo queda el nombre de la calle donde se agrupaban esos oficios: Bordadores, Cabestreros, Cuchilleros, Esparteros, Herradores, Latoneros, Pellejeros, etc. Tuvieron un gran desarrollo durante los siglos XVII a XIX. A partir de los años 60 del XX van desapareciendo. Aun así, en el casco viejo se pueden encontrar establecimientos en los que entras en contacto directo con el taller, que ejerce casi como de museo, y con el artesano, figura que merece un mayor reconocimiento, como mantenedor de la cultura tradicional.

Many craft activities have disappeared from Madrid. Now we only have the names of the streets of many of the guilds that dated back to medieval times, such as the Bordadores (needle workers), Cabestreros (halter makers), Cuchilleros (knife makers), Esparteros (esparto grass weavers), Herradores (blacksmiths), Latoneros (tin workers), Pellejeros (leather workers), etc. The historical centre of Madrid is one of the few places where you can find establishments which, allow you to make direct contact with the studio or workshop, which acts almost as a type of museum in the material concerned, and with the craftsman, a figure who having upheld a tradition and acting as a source of knowledge about expressions of our traditional culture.





Teresa Gómez Espinosa



Boterías

Wineskin bag makers



Botero de la calle Águila. 📷 Lucía Muñoz Sueiro



📷 Lucía Muñoz Sueiro



1 El Botero de la C/ Águila, 12

Sabemos del empleo de odres fabricados con pieles de animales para almacenar todo tipo de líquidos desde muy antiguo. Una de sus ventajas era su fácil transporte y su resistencia. Hoy día la producción se centra en las botas de vino, dado que los odres o pellejos para mayor capacidad, prácticamente no tienen demanda, debido también por la repercusión de la prohibición de venta de vinos y aceites al granel. La bota, aunque también ha sido muy afectada por su prohibición en los campos de fútbol, sigue teniendo uso en deportes como la caza, pesca, senderismo, montañismo, e incluso en las plazas de toros. La bota se fabrica en capacidades que van desde medio litro hasta doce, y al igual que los pellejos (de 8 a 60 litros) se hacen en piel de cabra.

We know of the use of wineskin bags made from animal hides to hold all types of liquids from ancient times. Advantages included the fact that they were easy to carry and very hard-wearing. Today production focuses on the smaller wineskin bags, as there is practically no demand for larger-sized wineskins because of the repercussion of certain health regulations, such as the ban on selling wine and oil in bulk. But wineskin bags, although also heavily impacted by their ban at football grounds, continue to be used to hold liquids in sports such as hunting, fishing, hill walking, mountain climbing and even in the bullring. Wineskin bags are made in capacities ranging from half a litre to 12 litres and, like *pellejos*, the larger version, (from 8 to 60 litres) are made from goatskin.

El Botero de la C/ Águila, 12. La tienda taller del botero Julio Rodríguez Rodríguez, es uno de los talleres artesanos con mayor encanto. Fundada hace siglo y medio, heredó el oficio de su abuelo, quien había entrado como aprendiz en 1907 en uno numerosos talleres dedicados a la elaboración de corambres para líquidos. Los últimos en desaparecer han sido el de la calle D. Pedro, y otros del Puente de Vallecas y Avenida de Extremadura.



Lucía Muñoz Sueiro



Cerería Ortega. 📷 Lucía Muñoz Sueiro



📷 Lucía Muñoz Sueiro



Cererías

Chandleries

- 1 Cerería Ortega
- 2 Cerería Ortiz Iraola
- 3 Cerería Santa Cruz
- 4 Cerería del Niño del Remedio

Suelen estar localizadas en las inmediaciones de las iglesias, pues la mayoría de los productos que se compraban se depositaban o consumían en estos lugares de culto. Sabemos de la existencia de unas 20 cererías en el centro de Madrid con fábrica propia al acabar la Guerra Civil. En la actualidad son sólo dos la que todavía realizan procesos de fabricación en sus dependencias; el resto funcionan únicamente como tiendas. La desaparición de esta actividad se debe a la sustitución de las velas de cera por lamparillas eléctricas. También a la pérdida de la práctica de las ofrendas de exvotos, aunque con las inmigraciones procedentes de países latinoamericanos se ha vuelto a incrementar su uso. En cuanto a los exvotos tradicionales fabricados en cera y ofrecidos como promesas, suelen ser partes del cuerpo, realizadas con moldes: cabezas, gargantas, piernas, manos, corazones, ojos, etc. Es decir se ofrece aquel miembro afectado, representado en cera, de manera simbólica, en señal de gratitud por su sanación o mejora.

Como materias primas empleadas, en la actualidad es la parafina la que alcanza mayor proporción, dado el elevado coste de la cera virgen. Los objetos producidos se realizan mediante dos técnicas: con molde o por inmersión. Sorprende ver estos

procesos artesanales transmitidos de generación en generación durante tanto tiempo con las mismas técnicas e instrumentos tradicionales. Incluimos cuatro establecimientos del centro de Madrid de gran tradición en productos de cera.

Chandleries were usually located in the vicinity of churches, as most of the products bought were used there. We know of the existence of around 20 chandleries in the centre of Madrid that were making their own candles at the end of the Spanish Civil War. Today there are just two that still manufacture on-site; the others only operate as shops. This activity has almost died out as wax candles have been replaced by electrical lamps. Also the practice of ex-voto votive offerings has been lost, although immigrants from Latin American countries tell us it is on the rise again. In terms of traditional ex votos made from wax and offered as gratitude or devotion, they are usually body parts made from moulds: heads, throats, legs, hands, hearts, eyes, etc. In other words, the affected member is symbolically offered through a representation in wax as a sign of gratitude for a person being healed or their condition having improved.

The raw material used today is mainly paraffin wax, due to the high cost of virgin wax. The objects produced are made using two techniques: moulds or immersion. The former is the one used to make ex votos, wax figures and artistic candles and consists of dipping the wax in a plaster mould. The second, to make wax candles using the immersion technique, is the one that is characteristic of the wax-making craft. It is surprising to see these artisanal processes handed down from one generation to another over such a long period of time with the same traditional techniques and instruments. We include four establishments in the centre of Madrid where artisanal wax products continue to be made.

Cerería Ortega C/ Toledo, 43. Es una de las más antiguas de Madrid, fundada a mediados del siglo XIX. Cuenta con fábrica propia de cirios y velas de diversas formas y tamaños, lamparillas, exvotos y figuras de cera, en el mismo establecimiento. En cuanto a los exvotos son comunes los corazones, cabezas, manos, brazos y ojos de Santa Lucía. Se suelen adquirir para depositarlos en santuarios, como el del Cristo de Rivas-Vaciamadrid. Otro de los productos característicos son las velas rizadas blanquiazules para Cristos, o blancas y rosas para vírgenes. También destacan las denominadas *de campanitas* con los colores tradicionales de algunos países latinoamericanos como azul, rojo y amarillo. Los cerillos son otro de los tipos de mechas de cera que trabajan.

Cerería Ortiz Iraola. C/ de la Paloma, 5. Fundada a finales del siglo XIX, inicialmente abierta en la calle de Atocha por Eusebio Ortiz Román, se trasladó a Embajadores en los años 20 y más recientemente liga su ubicación al centro devocional de la Iglesia de la Paloma, aunque exploran un mercado más heterogéneo. La mayor actividad de este centro artesano se centra en todo tipo de velas (clásicas, rizadas blancas y de colores, diseños originales y aromáticas). Parte de las ventas se hace *on line*, para catering, decoración, publicidad, atrezzo de películas, etc. y se ofrecen cursos de creación de velas artesanales en el mismo establecimiento. La **Cerería Santa Cruz. C/ Atocha, 5** centra su oferta en velas, lamparillas y figuras decorativas de cera. Hacen velas de formas variadas, desde las tradicionales a las decorativas de colores, rizadas, etc. También mencionamos la **Cerería del Niño del Remedio, C/ Donados, 4**, próxima al Oratorio del Niño, con cerca de ochenta años en esta profesión. Venden principalmente velas decorativas, de culto y exvotos.

Esparterías

Esparto grass makers



📷 Lucía Muñoz Sueiro

El oficio de espartero está desapareciendo de manera vertiginosa en los últimos años por razones varias. Una de ellas es la escasa función de la mayoría de las piezas que tradicionalmente se fabricaban, debido a los cambios en los modos de vida. Eran serones, aguaderas, cantareras, cestos, albardas, que ahora apenas tienen demanda. A su vez es un material difícil de trabajar, en el que se invierte mucho tiempo, no siendo proporcional a los beneficios que se obtienen con la venta de los productos. Madrid capital y parte de su provincia, principalmente la zona sureste y este, han sido y siguen siendo en el caso de esta última, rica en atochales o atochas que es como se denominan las plantas de esparto. No hay que olvidar que dio nombre a una de las patronas de Madrid, Nuestra Señora de Atocha, así como a la calle y a la estación ferroviaria. La tradicional calle denominada de Esparteros en Madrid se debe a los artesanos valencianos del esparto que se establecieron en dicha vía.

La época adecuada para su recogida es el verano. El esparto se emplea de distintas maneras: verde, crudo, cocido y picado o majado, en el que interviene un largo proceso de transformación hasta que la fibra está preparada para el trabajo. Son dos técnicas de elaboración de tejido las que se han empleado para realizar los diferentes productos, una a base de trenzas (lías o pleitas) y la otra en espiral. La base fundamental de la primera era el ramal, compuesto por cuatro o cinco briznas de esparto, con la que se hacían las lías que tenían cinco o siete ramales y las pleitas, de nueve, trece, o veintiún ramales. Con estas trenzas se hacían largas

tiras que se iban enrollando a la cintura. Con posterioridad se iban uniendo unas a otras para conseguir la superficie del tejido necesario. La técnica en espiral o soguilla consistía en unir varias briznas o fibras e ir las enrollando y cosiendo a la vez.

Las piezas de esparto han sido muchas y muy variadas desde las esparteñas o algargatas, a canastos, queseras, meloneros (para colgar los melones) fundas de botellas o de garrafas, soplillos para avivar el fuego, y otra multitud de elementos ya casi olvidados como los serones para cargar mercancía en los burros, seras, serijos, albardas, etc. Aún podemos encontrar en Madrid algunos establecimientos artesanos en los que comprar productos de esparto. Mencionamos para la zona centro algunos en la siguiente página.



The esparto grass trade has been experiencing a sharp decline in recent years for various reasons. One of them is the fact that most of the products that were traditionally made are scarcely used anymore, because of lifestyle changes. These were: large baskets to hold bread or water, flasks, pitchers, baskets and packsaddles, for which there is hardly any demand. In turn, it is a difficult material to work with and requires investing a great deal of time, making it not very profitable to sell the products, which is why many esparto-making businesses have died out since the 1970s. Madrid city and part of its province, mainly in the southeast and east, were and, in the latter case, continue to be, rich in esparto fields and plants, which can be called 'atocha' in Spanish. Its importance to Madrid can be seen by the fact that one of the city's patron saints, Our Lady of Atocha, is named after the plant, along with a street and the main railway station. Calle de Esparteros, or Esparto-Makers' Street, is a traditional Madrid street where Valencian esparto-makers set up shop. Oddly enough, it's a plant typical of arid areas and gypsum-laced soils, which is why it is found in Mediterranean countries, where it plays an important role in containing soil desertification. If the leaves of the plant are not plucked, as they traditionally were done to obtain the esparto fibre, they end up dying, therefore upsetting the balance of the land.

The right time to harvest them is in summer. Esparto grass is used in different ways: virgin, raw, cooked and chopped or crushed, and a long process of transformation is required before the fibre is ready to work with. There are two techniques used to form the material employed in making the different products: one based on plaits (of which there are the types called *lías* and *pleitas*) and the other on coils. The fundamental basis of the former was the strand, comprising four or five esparto strings, which were used to make the *lías* that had five or six strands, and the *pleitas*, which had 9, 13 or 21 strands. These plaits would be joined together to make long strips that were rolled around at the middle. They were then joined to other ones to weave the surface of the esparto material needed. The coil or *soguilla* technique consisted of joining various strings or fibres and rolling and sewing them at the same time.

There have been a great many different varieties of esparto pieces, used for items such as espadrilles, food hampers, baskets to hold cheeses and melons, the sleeves for bottles or decanters, bellows and many other, almost forgotten items, such as saddles for packing on mules, bread panniers and more. We can still find some artisan stores in Madrid where you can buy esparto grass products. We list some in next page in the centre of the city.

Esparterías



Espartería Juna Sánchez.  Lucía Muñoz Sueiro



- 1 La espartería de Juan Sánchez
- 2 Cordelería y alpargatería Hernanz

La espartería de Juan Sánchez. C/ Cava Baja, 13. La familia de Juan se instaló en el año 1928 en el barrio de Urgel, Carabanchel. Luego estuvieron en la calle Cuchilleros 9, y desde 1996 se encuentran en la Cava Baja. Juan heredó el entusiasmo por el oficio que le transmitió el abuelo.

Su tienda ofrece multitud de cosas, no sólo por la cantidad y variedad de productos artesanos sino porque también enseña a tejer pleitas y lías a quien lo desee. Sólo tienen que comprarle el manojo de las hojas de esparto y él le inicia en el aprendizaje. Vende desde manojos de esparto sin tejer, a alfombras, persianas tradicionales, botelleros, leñeras, capachetas para la prensa de aceite que hoy se emplean para el asiento de los coches, así como una gran variedad de cuerdas, sogas, etc. Muchas de estas, nos comenta, son adquiridas para el atrezo de películas. También se pueden adquirir otros productos artesanos tradicionales como: botas de vino, cencerros, fuelles e incluso arregla asientos de rejilla y enea.

Cordelería y alpargatería Hernanz. C/ Toledo, 18. Fundada como una empresa de carácter familiar, esta es ya la cuarta generación desde que abrieron sus puertas en el año 1845. Desde hace más de siglo y medio se dedican a fabricar y comercializar todo tipo de materiales de cordelería y redes deportivas (hilos, cordones y maromas), además de las alpgatas de esparto como producto estrella.

También cuentan con una sección dedicada a la artesanía del esparto, con productos elaborados de pleita, como alfombras, persianas, capachos, cestos, botelleros, etc. Son obras de arte popular y vale la pena fijarse en ellas, incluso como regalo o como elemento decorativo.



Curtidores y Guarnicioneros

Tanners and saddle makers



- 1 Tienda Hípica del Valenciano
- 2 Guarnicionería Santamaría

La presencia de los mataderos de Madrid en el Cerrillo de Cascorro y del Rastro, supuso que en esta área se situaran numerosas tenerías y curtidorías para tratar y curtir las pieles. De ahí el nombre de estas actividades reflejado todavía en algunas calles del entorno, como La Ribera de Curtidores, Tenerías, Cabestreros, del Carnero, etc. Son ya escasísimos en esta zona y en el resto de la ciudad los oficios relacionados con el trabajo de las pieles. Tuvieron gran desarrollo en las últimas décadas del siglo XIX hasta la primera mitad del siglo XX. A partir de ese momento el avance tecnológico ha hecho que de manera paulatina los animales hayan dejado de ser útiles, de tal forma que la talabartería ha ido perdiendo funcionalidad. Sin embargo, siguen existiendo a pequeña escala talleres especializados en correajes, sillas y demás aparejos de animal, así como otros productos carteras, bolsos, cinturones, etc. El tratamiento artesanal de la piel requería de un largo proceso de trabajo hasta que estaba curtida y seca.

The presence of the Madrid abattoirs at Cerrillo de Cascorro and Rastro meant that this area was home to numerous tanneries and saddle maker's establishments that worked with hides and leather. The names of these activities are still reflected in some of the streets, such as La Ribera de Curtidores, Tenerías, Cabestreros, del Carnero, etc. There are very few places that work with these materials left either in this area or the rest of the city. They flourished mainly in the last decades of the 19th century and through to the first half of the 20th century. After that, technological progress meant that animals slowly stopped being used and so the business of saddlers and harness-makers also began to die out. However, there are still a small number of workshops that specialise in harnesses, saddles and other animal equipment, along with other leather goods such as wallets, bags, belts, etc. Leather craftwork required a long process until the leather was tanned and dry. We list two establishments with workshops in Old Madrid.

Tienda Hípica del Valenciano. C/ Ribera de Curtidores, 16 y 37. Dentro de los establecimientos de curtidores, destacamos este por encontrarse en esta calle tan emblemática y por seguir vendiendo productos de talabartería y guarnicionería relacionados con el caballo. En 1897 Pablo López Vergara pone en marcha un pequeño negocio familiar dedicado al tratamiento de curtidos, profesión en la que ya era experto. En sucesivas generaciones afrontan la fabricación de otros productos relacionados con el mundo del caballo y del campo, como monturas, cabezadas, botas, guarniciones, objetos para la caza. Siguen realizando trabajos personalizados y guarnicionerías en el mismo establecimiento. En la actualidad exporta muchos de estos productos al extranjero.

Guarnicionería Santamaría. Travesía de San Mateo, 14. Este taller lleva trabajando el cuero desde 1942. Fundado por el maestro artesano Miguel Santamaría, actualmente pertenece a Miguel Ortiz, aprendiz de aquel desde los 14 años. Realiza todo tipo de trabajos y reparaciones, desde sillas de montar a carteras, bolsos, estuches, cinturones, artículos de caza y un largo etc. Utilizan métodos tradicionales y con materiales de primera calidad. También hace trabajos en cuero para el atrezzo de películas y para decoraciones puntuales, como mesas forradas de cuero o determinados modelos de sillones de diseño. Últimamente ha encontrado cierta salida el ribeteado de sisales y moquetas.

Encuadernadores

Bookbinders



Tenemos abundante documentación de los siglos XVII y XVIII para afirmar la importancia que tuvo este gremio en el viejo Madrid. Fueron muchas las obras relevantes que se encuadernaron en los talleres artesanos de la capital, dada la fuerte demanda que ejercía la corte. Hoy día se mantienen algunos establecimientos fundados en el siglo XIX o principios del XX y otros, abiertos más recientemente, pero que continúan con las técnicas e instrumentos tradicionales.

A finales del XVIII y durante casi todo el XIX se puso de moda la llamada encuadernación de cortina, muy decorada, que en los talleres de Madrid alcanzó gran esplendor durante el romanticismo. Después se utilizó la estampación gofrada o dorada, llamada a la catedral. Posteriormente, con una mayor difusión del libro, las pieles legítimas son reemplazadas por imitaciones o por telas, y a finales del XIX se introduce la encuadernación mecánica, con lo que la parte artística se reduce al círculo de artesanos.

La encuadernación artesana, en la que la mayoría de las labores se hacen a mano, precisa mucho tiempo, pero dota al libro de un valor añadido especial. Gracias a este oficio en el que se cosen pliegos o cuadernos de papel, protegidos por tapas de pergamino, cuero, así como de otros materiales, algunos de gran riqueza, se han conservado verdaderos tesoros documentales hasta nuestros días. Además la mayoría de estos artesanos se dedican también a la restauración y conservación de libros y documentos, por lo que juegan un importante papel en la transmisión de la cultura.

There is abundant documentation from the 17th and 18th centuries attesting to the importance of this trade in Old Madrid. Many important works were bound in the craft workshops of the capital, given the strong demand exercised by the Court. Some of these establishments that were founded in the 19th century or early 20th century are still around today and there are other, more recent ones, that continue to use traditional techniques and tools.

In the late 18th century and throughout almost all of the next one, the highly decorative style known as 'curtain bookbinding' became fashionable and reached its peak in the Madrid workshops during the Romantic period. After that, embossed or gilded stamping, called 'cathedral' style, was used. Later still, when books became more widely available, real leather bindings were replaced with imitation or fabric covers, and mechanical binding was introduced at the end of the 19th century, which meant that the artistic side of the business was reduced to a circle of artisans.

Artisan bookbinding, mostly done by hand, requires a great deal of time but gives a book a special added value. This trade, in which sheets of paper are sewn together and protected with covers made from parchment, leather or other materials, some of great wealth, has allowed true documentary treasures to be preserved through to today. The majority of these craftspeople also spend time restoring and preserving books and documents, which is why they play an important role in the transmission of culture.

The work of the bookbinder centres on sewing gathered sheets of paper, making the headings and preparing the covers for their subsequent decoration. Ornamentation can be done using different techniques, such as embossing, by hand, using iron presses or mechanically with different types of printing. Other craft products made include folders, boxes, cases and, in general, elements that protect books and enhance their presentation.

Encuadernadores



Detalle encuadernador. 📷 Lucía Muñoz Sueiro



- 1 Encuadernación artesanal Camacho
- 2 Encuadernador. C/ Caños del Peral
- 3 La Imprenta Municipal-Artes del Libro

A modo de ejemplo mencionamos tres encuadernadores artesanos del viejo Madrid:

Encuadernación artesanal Camacho. C/ Bernardo López García, Nº.1. Camacho es actualmente un taller-estudio familiar, especializado en encuadernación artística y artesanal y en restauración de documentos gráficos. Todos sus miembros son titulados en Conservación y Restauración de Bienes Culturales. Para los procesos de trabajo cuentan con los medios técnicos más modernos, con la realización de análisis previos y diagnóstico de daños, y para la restauración, reintegración y conservación de los documentos. En los trabajos de encuadernación realizan desde obras en papel, tela, guaflex y piel, pasando por encuadernaciones artísticas góticas, mudéjares, platerescas, románticas y de todos los estilos, hasta las contemporáneas. Utilizan para ello materias primas de máxima calidad e incluyen técnicas antiguas y modernas para combinar funcionalidad, conservación y estética. Trabajan para clientes de toda España, así como para instituciones públicas y privadas.

Encuadernador. C/ Caños del Peral, 9. Los inicios de este taller se remontan al año 1905, fundado por Tomás Alonso Chubieco en la C/ Mesonero Romanos. Pocos años después se traslada a la ubicación actual. Hoy es regentado por el maestro artesano Jesús Cortés Gálvez, desde 1973. Actualmente y con ayuda de su hijo Oscar Cortés, conservan una gran plantilla de trabajadores y han ampliado sus instalaciones en el número 4. Han sabido mantener la tradición artesana, profesionalidad y altísimos niveles de calidad.

La Imprenta Municipal-Artes del Libro. C/Concepción Jerónima, 15. El edificio que lo alberga, racionalista, es de 1933. Se dedican a la conservación y divulgación de las técnicas tradicionales de impresión y encuadernación del libro a través de la sala de exposición permanente, un verdadero museo, donde el visitante puede contemplar y recibir información sobre las artes gráficas. Por otro lado, en este centro se mantienen los talleres profesionales de impresión tipográfica, encuadernación artesanal y artística, así como restauración, que cubren la demanda que generan los servicios culturales e institucionales del Ayuntamiento de Madrid.

De esta manera cuenta con una rica colección museística de bienes materiales, y con un verdadero tesoro tradicional al mantener en sus talleres una serie de técnicas de impresión tipográfica y de encuadernación, cara al público. Destaca además una excelente colección de bronce de dorar (hierros de mano, planchas, ruedas y paletas), piedras litográficas dibujadas, planchas calcográficas, originales de artistas, papeles de guardas realizados a mano y encuadernaciones artísticas. En definitiva una verdadera joya en lo que se refiere al mundo del libro y de la imprenta artesanal madrileña.

Guitarreros

Artisan guitar makers



The guitar, more than a musical instrument of European or Arab roots, should be considered a Spanish product that arose from contact with and the blending of other string instruments in Hispanic-Christian and Hispanic-Muslim cultures during the Middle Ages. The guitar achieved its definitive coming of age as an instrument in the 20th century, when standards on how to play it were established. It took nearly six centuries for the guitar to evolve from the tavern to the stage, but it never lost its popular nature, as there is no more universal and versatile instrument around today. Many great composers and players have made the Spanish guitar famous around the world. They include Andrés Segovia, who brought it to the attention of the public at large and to composers, endowing it with a top-quality repertoire. This new-found fame stimulated the creation of professorships in conservatories and music academies and a stellar list of new guitarists in countries as far afield as the US, Australia and Japan.

The high demand for guitars led to the opening of factories and industrial facilities where they were made using mechanised processes. However, there are still a number of craft workshops that build guitars using traditional tools and techniques. We explore them and the way they work in this section.

In Spain there is a very widely known guitar variety, similar to the classical guitar and which is hard to distinguish it from at first sight, known as the flamenco or *tabla* guitar. It produces a different noise because it is slightly differently built and uses different types of wood. The flamenco guitar has a more percussive sound, the body is slightly more narrow and as a general rule the strings are closer to the fretboard. Both types, the classical and the flamenco, continue to be made in an artisanal fashion in different places across Spain. Madrid is a prime example, with various master craftsmen of this complicated and specialised trade.

There are many differences in the construction of a guitar made from artisanal wood in these workshops and those made following an industrial, mechanised process. The first would be that it is adapted to the proportions of the person who is going to play it. The measurements of the scale length are adjusted to the size of the guitarist's hand and arm. The time invested in making an artisan guitar ranges from one to three months of work. If we start with the wood, of note is the long time required to dry it naturally, between 15 and 40 years. The types most commonly used tend to be noble woods, such as cedar for the top and neck of a classical guitar. The sides, back and rear are usually made from rosewood from Rio de Janeiro. However, use of this wood is strictly limited today, so wood from India or Madagascar is used. They all give the guitar a bright appearance once the wood has been sanded, polished and varnished.

La guitarra, más que un instrumento musical de raíces europeas o árabes, debe considerarse como un producto español que nace como consecuencia del contacto y de la fusión de otros instrumentos de cuerda de las culturas hispano-cristiana e hispano-musulmana durante la Edad Media. En el siglo XX consigue su definitiva maduración como instrumento, ya que se fijan sus normas de interpretación. Han sido casi seis siglos de evolución los que han llevado a la guitarra de las tabernas a los escenarios, sin por otra parte perder su carácter popular, pues no hay en la actualidad un instrumento más universal y versátil. Son muchos los grandes compositores e intérpretes que han situado a la guitarra española en lo más alto, difundiéndola por todo el mundo. De entre ellos resaltamos la figura de Andrés Segovia que ha despertado el interés del público en general y de los compositores, dotándola de un repertorio de calidad. Todo ello ha estimulando la creación de cátedras en los Conservatorios y Academias de música y una estela de nuevos guitarristas en países tan dispares como Estados Unidos, Australia o Japón.

La elevada demanda de guitarras ocasionó la apertura de fábricas e instalaciones industriales donde se realizaban con procesos mecanizados. Siguen existiendo, sin embargo, talleres artesanos que construyen las guitarras con los instrumentos y las técnicas tradicionales. A ellos y a su manera de trabajar nos vamos a referir en este epígrafe.

En España existe una variante muy extendida, similar a la guitarra clásica, conocida como guitarra de flamenco o de tablao. Varía su sonido por una construcción ligeramente distinta y el uso de diferentes tipos de maderas. Ambos modelos, clásica y flamenca, siguen realizándose de manera artesanal en distintos lugares de España. Destaca Madrid, con varios maestros de este complejo y especializado oficio.

El tiempo invertido en confeccionar una guitarra artesana va de uno a tres meses de trabajo. Si empezamos por la madera hay que resaltar el largo periodo que precisa el secado de manera natural, de 15 a 40 años. Las más empleadas suelen ser nobles como por ejemplo, para la clásica, el cedro para la tapa y los mangos. Los aros, fondo y tapa trasera solía confeccionarse con palosanto de Río de Janeiro. En la actualidad, debido a su prohibición, se emplea el de la India o Madagascar. Todas ellas lucirán en la guitarra una vez que se liján, pulen y barnizan.

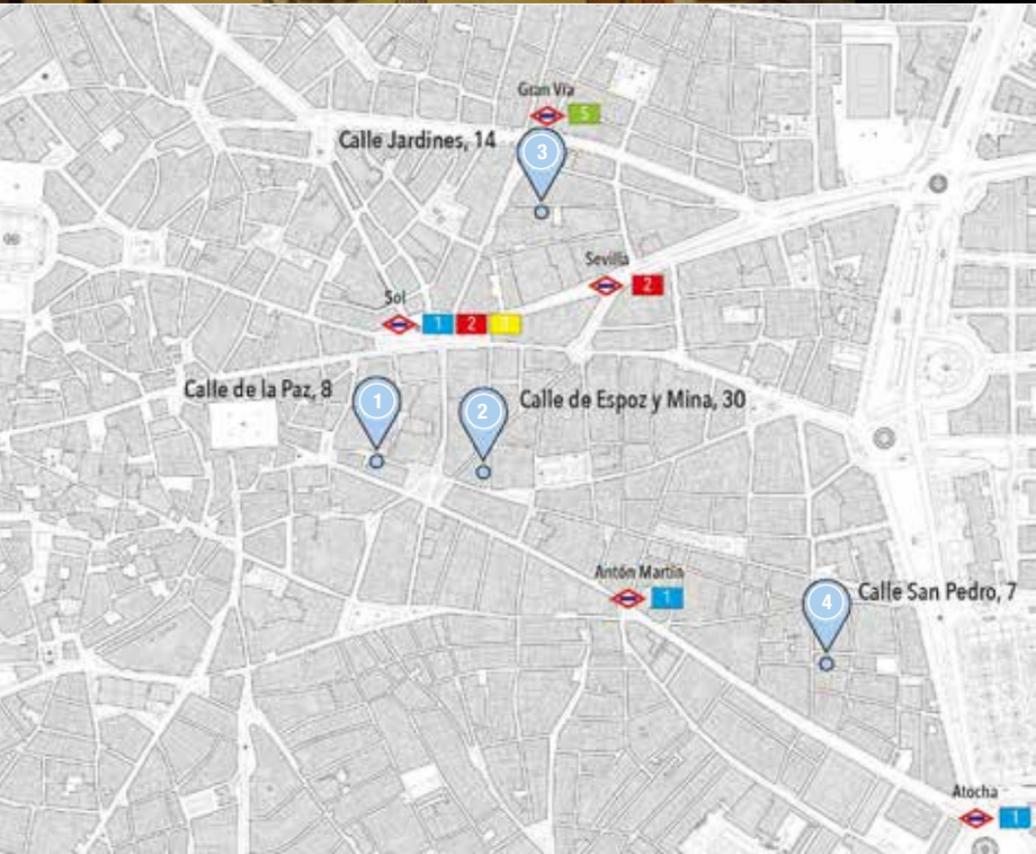


Fachada José Ramírez. 📷 Lucía Muñoz Sueiro

Guitarreros



Taller José Romero. 📷 Lucía Muñoz Sueiro



- 1 Guitarras José Ramírez
- 2 José Romero
- 3 Manuel Cáceres
- 4 Juan Álvarez

Guitarras José Ramírez. C/ Paz, 8. Podemos decir que la llamada Escuela de Madrid de constructores de guitarras se inició en el taller de José Ramírez I, en 1882, quien por aquel entonces era el maestro guitarrero más destacado de su tiempo. A él recurrían los guitarristas flamencos de la época para buscar soluciones a la escasa proyección de sonido de las guitarras que entonces se construían. Y así fue cómo José creó la llamada *guitarra de tabla*, de mayor tamaño.

Cuatro generaciones han pasado hasta Amalia Ramírez, bisnieta de José Ramírez, quien ha heredado esta profesión transmitida de padres a hijos, desde que Guitarras Ramírez abriera sus puertas en la calle Concepción Jerónima en el siglo XIX. El empleo del cedro rojo en las tapas fue utilizado por primera vez por José Ramírez III, padre de Amalia, hacia el año 1960, al descubrir su característica calidad sonora, y a partir de ese momento comenzó a emplearse en otros talleres del gremio. Amalia se inició en el taller en 1976 junto a su hermano José Ramírez IV, de manos de su padre, que le enseñó todos los conocimientos de esta profesión. Producen guitarras de la más alta calidad con los mejores materiales, las mejores maderas envejecidas, "maderas preciosas", cedro, ébano, abeto alemán, ciprés y palosanto de India, lo que explica también que las guitarras de esta saga de maestros artesanos hayan cautivado a los mejores guitarristas del mundo. Del taller se encargan hoy sus sobrinos Enrique y Cristina, ya de la quinta generación.

En este local de la calle Paz, puede verse un Museo sobre las guitarras, situado en una sala que se comunica con la tienda, que muestra ejemplares de la saga Ramírez y otras. Se expone además una buena colección de guitarras para la venta y en el mismo espacio se celebran pequeños conciertos y seminarios sobre guitarras.

José Romero. C/ Espoz y Mina, 30. En 1968, con catorce años, comienza su vida profesional en la casa de José Ramírez como aprendiz de guitarrero y en 1983 abre su propio taller. José fabrica de manera artesanal tanto guitarra clásica como flamenca; las tapas de todas ellas se tallan en pino-abeto alemán. Dentro de la flamenca: la solista, construida de palo santo de Brasil, la guitarra de cante, de ciprés o palosanto y la de baile, en madera de ciprés. Todas ellas llevan como sello una roseta de marquetería floral policromada. José se caracteriza por el trabajo bien hecho, tarda un mes en fabricar una guitarra, pero, como él dice, un año en entregarla. La adaptación de este instrumento a las oscilaciones ambientales y estacionales del año hace que permanezcan junto a él en su taller, bajo su seguimiento y supervisión.

Otros constructores de guitarras en el viejo Madrid son: **Manuel Cáceres en C/ Jardines, 14** y **Juan Álvarez en C/ San Pedro, 7**

Sastrerías de trajes de luces

Bullfighter costume-makers

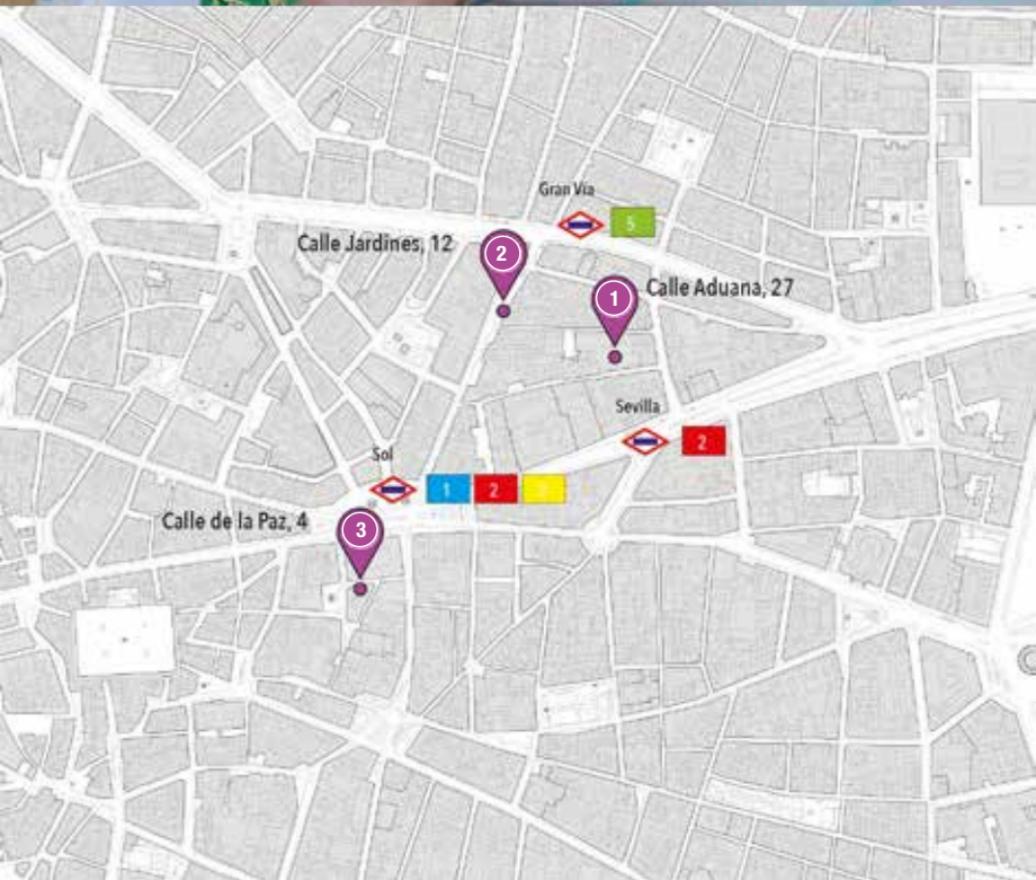


En ellas se realiza el legendario arte de la confección y el bordado de los “vestidos de torear”, como se denominan en el mundo taurino. Se trata de una vestimenta tradicional que procede del traje de los majos de finales del siglo XVIII y que acabó convirtiéndose en una ropa exclusiva para ejercer el arte del toreo. Con posterioridad le fueron añadidos diversos adornos, como la montera, los bordados y los alamares. Vestirse para torear constituye por sí mismo un ceremonioso ritual, especialmente en el caso del matador. El diestro es asistido por el mozo de espadas, que le ayuda a colocarse el traje en la habitación del hotel.

Son estos trajes obras excepcionales reconocidas por sus valores técnicos, estéticos y simbólicos, que adquieren su verdadero sentido durante la corrida, contribuyendo con su colorido y brillo a la puesta en escena en la plaza. Los bordados son fruto de un trabajo especializado, de saberes transmitidos, en el que se incluyen los sastres como autores de los diseños ornamentales, de los patrones, y como responsables de la dirección y supervisión de la obra, y las bordadoras, sobre las que recae el esmerado proceso de ejecución de la decoración. Así pues, un oficio tradicional que trabaja de manera colectiva haciendo posible, con sus motivos vegetales, florales y geométricos y sus excelentes materias primas de sedas, hilos de oro, plata, azabaches, lentejuelas, piedras, rosetas, pasamanerías y alamares, que estos trajes se encuentren cercanos al arte, a lo mágico y a lo litúrgico. Fueron varias las capitales españolas que tuvieron sastres de vestidos de torear, pero destacaron Madrid y Sevilla. Todavía hoy existen varios maestros de este arte en la ciudad de Madrid. Incluimos por sus características técnicas y estilísticas a:

The legendary art of making and embroidering the clothes that bullfighters wear is done in specialised tailor's shops. Bullfighters' costumes, called *trajes de luces* (literally 'suits of light'), are traditional wear that developed from the clothes of late 18th century dandies to become garments exclusively used in the art of bullfighting. Various adornments were later added, such as the distinctive *montera* hat, embroidery and tassels. Dressing for this event is a ceremonious ritual in itself, especially in the case of the *matador* or bullfighter. He is assisted by his *mozo de espadas* or assistant, who helps him into his costume in the hotel room. Bullfighting costumes are exceptional works known for their technical, aesthetic and symbolical values, which acquire their true sense during the bullfight, the colours and shine enhancing the mise en scene in the bullring. The embroidery work involves particularly specialised know-how passed down over time, whereby the tailors come up with the ornamental designs and patterns and are responsible for managing and supervising the work, while the embroiderers are the people who carry out the painstaking process of executing the decorations. It is therefore a traditional trade that employed a team of people working on the plant, floral and geometric motifs and with the excellent raw materials of silk, gold threads, silver, jet trinkets, sequins, stones, rosettes, braids and Tyrolean knots to make these costumes something akin to art, magic or religion. The power and social repercussion of the various parts of a bullfighter's costume is reflected in popular sayings such as *Ponerse el mundo por montera!* meaning to take a bold attitude without worrying about what other people think *Atarse los machos!* meaning get ready to face up to danger. *Cortarse la coleta!* meaning to retire from a profession. *Echar un capotel!* meaning to help out someone who's going through a rough patch). A number of Spanish cities boasted bullfighter costume-makers, but Madrid and Seville were particularly of note. There are still many masters of this art in the city of Madrid. For their technique and style, we include the following:

Sastrerías de trajes de luces



- 1 Sastrería Fermín
- 2 Sastrería Taurina Nati
- 3 Justo Algaba

La Sastrería Fermín. C/ Aduana, 27. 1ª Planta. Trabaja en este legendario arte de la confección y el bordado de los vestidos de torear desde hace medio siglo. El taller fue fundado en 1963 por Fermín López Fuentes, hermano del actual propietario, Antonio López Fuentes. Desde entonces han vestido a las principales figuras del toreo: Luís Miguel Dominguín, Antoñete, Esplá, Aparicio, Morantes, José Tomás etc.

En el proceso de realización de los bordados de los trajes muchos son los conocimientos y técnicas relacionadas con la elaboración que Antonio aprendió de su madre, una bordadora experta en estos trabajos, y por supuesto de su hermano. Este taller destaca por el trabajo bien hecho, como manda la tradición, aunque no por eso ha dejado de evolucionar y adaptarse, pero siempre dentro de los parámetros de la perfección técnica en equilibrio con el diseño. Hay toreros que permanecen fieles a los bordados clásicos y otros que prefieren innovar, pero tanto en unos como en otros Antonio puede lograr verdaderas obras de arte.

En este taller trabaja un equipo de bordadoras que emplean hilos de seda, oro, plata, aplicaciones de azabaches, lentejuelas, piedras, etc. En los vestidos de torear que se hacen en esta sastrería podemos ver labores de canutillos, escamas, piedras o golpes, enrejados, salpicados, carreras de lentejuelas o de huevos, rosetas en relieve, cuentas a modo de sargas de azabaches, cordones de pasamanería, alamares con machos, etc.

Afortunadamente el arte de Antonio López está muy valorado a nivel internacional, principalmente en países como Francia y del continente Americano. Por ello ha recibido un encargo de veinticinco capotes de paseo que se expondrán en los principales museos del mundo. Dicha colección recogerá repertorios decorativos de las tres culturas del mundo del toro: la cristiana, la árabe y la judía, que quedarán reflejados en motivos de hojas, flores y símbolos bordados.

Las bordadoras, junto con Antonio y sus dos ayudantes, forman un equipo digno de valorar y salvaguardar por la representatividad que esta actividad artesana ha ejercido en España y porque hoy son escasos los talleres de este carácter que siguen en activo con un maestro de la categoría de Antonio López a la cabeza.

También es digna de resaltar en Madrid la **Sastrería Taurina Nati**, en **C/ Jardines, 12. 2º Piso**, y la de **Justo Algaba**, en **C/ Paz, 4**.



Bordadoras sastrería Fermín. ©
Teresa Gómez Espinosa

ANEXOS

RELACIÓN DE MUSEOS CITADOS
INDICE GEOGRÁFICO Y TEMÁTICO
CALENDARIO DE FIESTAS, FERIAS, etc.

La mayoría de los museos citados están relacionados con las formas de vida y las identidades culturales de la Comunidad de Madrid y responden a una tipología genérica más o menos tradicional, donde se incluirían los Etnológicos y etnográficos. Existen sin embargo ejemplos en los que la especificidad del territorio o, en muchos casos, un material, actividad o hecho cultural concreto de la zona, ha provocado que se creen museos monográficos. En su gran mayoría están gestionados por los ayuntamientos y suponen un ejemplo de cómo pequeñas localidades gestionan y proponen estrategias de salvaguarda para sus propias expresiones culturales.

Los Museos que aquí se relacionan y de los que incluye la dirección y el teléfono, ya están descritos en distintos capítulos de esta Guía. Se presentan siguiendo un orden alfabético de municipios.

Most of the museums listed are related to cultural ways of life and identities in the Region of Madrid and are fairly traditional in their approach. They include ethnological and ethnographic museums. However, some specialise in a particular area or, in many cases, a specific material, activity or local cultural event. The vast majority are run by city councils and are an example of how small towns manage and propose strategies to safeguard their local cultural expressions.

The museums listed here, the address, and phone number are included here, have already been described in different chapters in this guide. They are presented in alphabetical order of the towns.

Brea del Tajo

Museo Oleico y de costumbres "La Almazara".

La Almazara Museum of Olive Oil and Customs

Plaza del Generalísimo, 1

Tel: 91 872 10 13

Campo Real

Museo de Alfarería y Productos Típicos

Museum of Pottery and Traditional Products

Calle Pedro Collado Belinchón, 6

Tel: 91 873 32 30

Chinchón

Museo Etnológico " La Posada"

La Posada Ethnological Museum

Calle de Morata, 5

Tel: 91 894 02 07

El Berrueco

Museo de la Piedra

Stone Museum

Al aire libre. Recorrido abierto por diversas calles del Berrueco

Tel: 91 868 61 16 **Oficina de Turismo:** 91 868 6070.

Horcajuelo de la Sierra

Museo Etnológico

Ethnological Museum

Calle de la Fuente, 49

Tel: 91 869 70 22

La Hiruela

Museo Etnográfico

Ethnographic Museum

Calle Herrerías, 2

Tel: 91 869 73 28

Madrid

Museo de Artes y Tradiciones Populares de la Universidad Autónoma de Madrid

Autonomous University of Madrid Museum of Popular Arts and Traditions

Centro Cultural La Corrala. C/ Carlos Arniches, 3 y 5

Tel: 91 497 65 00

La Imprenta Municipal- Artes del Libro

The Municipal Printing Press - Book Arts

Calle de Concepción Jerónima, 15

Tel: 91 429 48 81

Museo Guitarras Ramírez

Guitarras Ramírez Museum

Calle Paz, 8

Tel: 91 531 42 29

Mangirón

Museo de la Piedra

Stone Museum

Antiguo lavadero municipal.

Tel: 91 868 02 67

Navalcarnero

Museo del Vino de Navalcarnero

Navalcarnero Wine Museum

Plaza de Alonso de Arreo, S/N.

Tel: 91 810 11 41 / 91 810 11 42

Paredes de Buitrago

Museo de la Fragua

Forging Museum

Calle Fragua, 1

Tel: 91 868 02 67

Pinto

Museo Etnográfico "Casa de la Cadena"

Casa de la Cadena Ethnographic Museum

Calle Cadena

Tel: 91 248 38 14

Museo Taurino de Pinto

Pinto Bullfighting Museum

Sede del Club Taurino Villa de Pinto, Calle Alfaro, 18

Tel: 91 692 53 46

Tielmes

Museo Casa-Cueva

Cave Dwelling Museum

Calle Real, 54

Tel: 91 874 60 02

Torrejón de Velasco

Museo del Aceite 'La Casa Grande'

La Casa Grande Oil Museum

Museo al aire libre entorno a una Plaza tipo castellano

Tel: 91 816 17 08

Torremocha de Jarama

Museo de la Agricultura

Agriculture Museum

C/Torrearte, 3

Tel: 91 868 36 82

Valdelaguna.

Museo del Vino

Valdelaguna Wine Museum

Bodegas Pablo Morates

Visitas concertadas a grupos a través del Tel: 91 893 71 72

Villarejo de Salvanés

Museo Etnológico Casa de la Tercia

Casa de la Tercia Ethnological Museum

Calle de la Encomienda, 1

Tel: 638 21 35 15

* Dado que algunos de estos museos no cuentan con una infraestructura de personal suficiente es aconsejable que el visitante, antes de desplazarse, contacte con el teléfono que facilitamos.

INDICE GEOGRÁFICO Y TEMÁTICO
CALENDARIO DE FIESTAS, FERIAS, etc.

Índice alfabético

A

Alameda del Valle

Ferías y actividades 132

Alcalá de Henares

Artesanía 140

Semana Santa 79

Dulces en conventos 129

Fiesta gastronómica 120

Aldea del Fresno

Rutas del vino 113

Ambite

Rondas 92

Aoslos/Horcajo

Fraguas y potros de herrar 31

Relojes de sol 22

Aranjuez

Fiestas patronales 101

Frutas 105

Hortalizas y legumbres 105

Rutas del vino 111

Arganda del Rey

Rutas del vino 111

Arquitectura

Abrevaderos y lavaderos

Belmonte de Tajo 53

Colmenar de Oreja 53

Pozuelo del Rey 53

Tielmes 53

Valdelaguna 53

Villar del Olmo 53

Villarejo de Salvanés 53

Arq. Sierra del Rincón

Horcajuelo 21

La Hiruela 21

Montejo de la Sierra 21

Prádena del Rincón 21

Casa-cuevas

Carabaña 55

Morata de Tajuña 55

Perales de Tajuña 55, 57

Tielmes 55, 57

Titulcia 55

Corralas

Corralas de C/ Ribera de Curtidores,
3, 5 y 7 153

Doble Corrala de la C/ Miguel Servet
153

“El Corralón” de la C/ Carlos Arniches,
3 y 5 153

La Corrala de C/ Mesón de Paredes,
79 153

Fraguas y potros de herrar

Aoslos 29, 31

Berzosa de Lozoya 29

Braojos 29

Buitrago de Lozoya 29

Cercedilla 29

Cincovillas 29

El Berrueco 29, 31

El Cuadrón 29

Gandullas 29, 31

Garganta de los Montes 29

Gargantilla de Lozoya 29

Guadarrama 29

Horcajo de la Sierra 29

La Acebeda 29, 31

la Cabrera 29

Serna de los Montes 29

Lozoyuela 29

Madarcos 29

Mangirón 29, 31

Montejo de la Sierra 29

Navarredonda 29

Paredes de Buitrago 29, 31

Pinilla de Buitrago 29

Piñuecar 29, 31

Prádenas del Rincón 29

Redueña 29

Robregordo 29, 31

Serrada de la Fuente 29

Siete Iglesias 29

Somosierra 29

Valdemanco 29

Villavieja del Lozoya 29, 31

Plazas

Chinchón 42

Ciempozuelos 40

Colmenar de Oreja 46

Navalcarnero 35

Pinto 36

Valdemoro 38

Relojes de sol

Navarredonda-Gandullas 25

La Serna del Monte 25

Madarcos 25

Aoslos 25

B

Becerril de la Sierra

Feria de tapas 117

Belmonte de Tajo

Abrevaderos y lavaderos 53

Rutas del vino 111

Berzosa del Lozoya

Artesanía 134

Potro de Herrar 29

Boadilla del Monte

Romerías 87

Braojos

Artesanía 134
Pastorelas 67
Vaquillas 69
Petro de Herrar 29

Brea del Tajo

Aceite 106
Museo Oleico 214

Brunete

Corpus Christi 93

Buitrago del Lozoya

Mercados 140
Belenes vivientes 65
Petro de Herrar 29

C

Cadalso de los Vidrios

Carnaval 77
Rutas del vino 115

Campo Real

Alimentación 139
Aceite 106
Alfarería 131
Museo de Alfarería 214

Canencia

Artesanía 134
Vaquillas 69
Dulces en fiestas 127

Carabaña

Casa-cuevas 55

Cercedilla

Petro de Herrar 29

Cincovillas

Petro de Herrar 29

Chinchón

Plazas 42
Artesanía 136, 140
Semana Santa 82
Dulces en conventos 129
Anís 105
Rutas del vino 111
Platos tradicionales 119
Museo Etnológico 214

Ciempozuelos

Plazas 40
Mercados 140,
Cabalgata de Reyes 65
Semana Santa 83
Fiestas patronales 101

Colmenar de Oreja

Abrevaderos y lavaderos 53
Plazas 46
Artesanía 137

Belenes vivientes 65
Fiestas patronales 101
Dulces en fiestas 120, 127
Rutas del vino 111
Platos tradicionales 119
Tapas 117

Colmenar Viejo

Alimentación 139
Artesanía 134
Vaquillas 73
Mayas 92, 95

D

Daganzo

Semana Santa 82

E

El Álamo

Alimentación 140
Rutas del vino 113

El Berruoco

Fraguas y petros de herrar 31
Belenes vivientes 65
Museo de la Piedra 214

El Cuadrón

Petro de Herrar 29

El Molar

Mercados 140
Belenes vivientes 65
Mayas 92, 95
Romerías 89
Semana Santa 82
Hortalizas y legumbres 105
Platos tradicionales 120

El Vellón

Dulces en fiestas 124
Fiesta gastronómica 123

F

Ferías y actividades

Alimentación

Madrid capital
Casa de Campo 183
Plaza de Isabel II 184
Campo Real 139
Colmenar Viejo 139
El Álamo 140
Mejorada del Campo 140
Navalafuente 120
Robledo de Chavela 140
Valdemoro 140

Feria de tapas

- Madrid capital
 - Escuela Superior de Hostelería y Turismo 186
- Becerril de la Sierra 117
- Loeches 117
- Mejorada del Campo 117
- Torrejón de Ardoz 117
- Valdemoro 117

Mercados

- Madrid capital
 - Barrio de las Letras 184
 - Plaza Conde de Barajas 184
 - Plaza de España 186
 - Plaza de Jacinto Benavente 186
 - Plaza de las Comendadoras 186
 - Plaza de Santa Cruz 184
 - Plaza Mayor 184
 - Rastro de Tetuán 184
 - Rastro madrileño 183
- Alcalá de Henares 140
- Buitrago del Lozoya 140
- Chinchón 140
- Ciempozuelos 140, 141
- Colmenar Viejo 134
- El Molar 140
- Loeches 140
- Navacerrada 139
- Navalcarnero 140
- Olmeda de las Fuentes 140
- Berzosa del Lozoya 134
- Braojos 134
- Canencia 134
- Chinchón 136
- Colmenar de Oreja 137
- Hoyo de Manzanares 134
- Madarcos 134
- Moraleja de Enmedio 134
- Navalafuente 134
- Navalagamella 134
- Navalcarnero 134
- Pinilla del Valle 132
- Pinto 136
- Puebla de la Sierra 134
- San Mamés 132
- Valdemanco 132
- Villamantilla 134
- Villavieja del Lozoya 132

Fiestas y tradiciones

Invierno

- Madrid capital
 - Cabalgata de Reyes 156
 - Carnaval 158
 - Las Doce Campanadas 156
 - San Antón 156
 - San Blas 156
- Belenes vivientes

- Buitrago de Lozoya 65
- Chinchón 65
- Colmenar de Oreja 65
- El Berrueco 65
- El Molar 65
- Navalcarnero 65
- Pinto 65
- San Lorenzo de El Escorial 65
- Valdilecha 65
- Villamanrique de Tajo 65

Carnaval

- Cadalso de los Vidrios 77
- Puebla de la Sierra 77
- Valdemanco 77

Pastorelas

- Braojos 67
- Navalagamella 67

Vaquillas

- Braojos 69
- Canencia 69
- Colmenar Viejo 73
- Fresnedillas de la Oliva 71
- Los Molinos 71
- Miraflores de la Sierra 73
- Navalafuente 69
- Navarredonda 69
- Pedrezuela 71
- San Mamés 69

Primavera

- Madrid capital
 - Corpus Christi 164
 - Jesús de Medinaceli 167
 - Mayas 160
 - San Antonio 162
 - San Isidro 162
 - Semana Santa 158
- Corpus Christi
 - Brunete 93
 - La Cabrera 93
 - Valdemorillo 93

Mayas

- Colmenar Viejo 92, 95
- El Molar 92, 95
- Soto del Real 92, 95

Quema de Judas

- Montejo de la Sierra 85
- Robledo de Chavela 85
- Tielmes 85

Romerías

- Boadilla del Monte 87
- El Molar 89
- Montejo de la Sierra 89
- San Agustín de Guadalix 89
- Villa del Prado 89

Rondas

- Ambite 92
- Morata de Tajuña 92

Orusco 92
Valdaracete 92
Valdemanco 92
Semana Santa
Alcalá de Henares 79
Chinchón 82
Daganzo 82
El Molar 82
Morata de Tajuña 81
Móstoles 83
Orusco 82
Valdilecha 82
Villarejo de Salvanés 81

Verano

Madrid capital
San Cayetano, San Lorenzo y la Virgen de la Paloma 164
San Judas Tadeo (últimos miércoles de cada mes) 167
San Pantaleón 167
Santo Niño del Remedio (todo el año) 167
Fiestas patronales
Aranjuez 101
Ciempozuelos 101
Colmenar de Oreja 101
Fuentidueña de Tajo 99
Hoyo de Manzanares 99
Móstoles 101
Navalcarnero 101
Pinto 101
San Sebastián de los Reyes 99
Valdemoro 101
Romerías
San Lorenzo de El Escorial 96

Fresnedillas de la Oliva

Vaquillas 71

Fuentidueña de Tajo

Dulces en fiestas 127
Fiestas patronales 99

G

Gandullas

Potro de Herrar 29

Garganta de los Montes

Potro de Herrar 29

Gargantilla de Lozoya

Potro de Herrar 29

Gastronomía

Dulces en conventos

Madrid capital
Centro Comercial ABC 184
Paseo de Recoletos 184

Alcalá de Henares 129
Chinchón 129
Loeches 129
Monasterio del Corpus Christi, (Madrid) 129
Valdemoro 129

Dulces en fiestas

Madrid capital
Caridad de pan 179
Coronas de la Almudena 180
Huesos de Santo 180
Panecillos de San Antón 178
Roscón de Reyes 178
Rosquillas de San Blas 179
Rosquillas de San Isidro 179
Torrijas 179
Canencia 127
Colmenar de Oreja 120, 127
El Vellón 124
Fuentidueña del Tajo 127
Montejo de la Sierra 127
Pedrezuela 127
Valdemanco 127
Valdetorres de Jarama 124
Venturada 125
Zarzalejo 127

Fiesta gastronómica

Mercados municipales 186
Alcalá de Henares 120
El Molar 123
El Vellón 123
Griñón 120
Guadalix de la Sierra 123
Hoyo de Manzanares 120, 124
Jornadas del Pincho y la Cazuelita 117
La Hiruela 120
Mejorada del Campo 123
Navalafuente 120
Valdemaqueda 124
Velilla de San Antonio 123
Villacañeros 120
Villa del Prado 123
Zarzalejo 123

Materias primas

Aceite
Brea del Tajo 106
Campo Real 106
Torrejón de Velasco 106
Anís 105
Chinchón 105
Puebla de la Sierra 123
Carnes
Sierra de Madrid 105
Frutas
Aranjuez 105
Hiruela en la Sierra del Rincón 105

Villaconejos 105
Hortalizas y legumbres
Aranjuez 105
El Molar 105
Montejo de la Sierra 105

Lácteos

Miraflores de la Sierra 105

Miel

La miel 105

Rutas del vino

Aldea del Fresno 113
Aranjuez 111
Arganda del Rey 111
Belmonte de Tajo 111
Cadalso de los Vidrios 115
Chinchón 111
Colmenar de Oreja 111
El Álamo 113
Navalcarnero 113
Pozuelo del Rey 111
San Martín de Valdeiglesias 115
Valdelaguna 111
Valdilecha 111
Villa del Prado 115
Villarejo de Salvanes 111

Platos tradicionales

Madrid capital

Asados 171
Callos a la madrileña 170
Cocido madrileño 170
Gallina en pepitoria 171
Sopas de ajo 171
Chinchón 119
Colmenar de Oreja 119, 120
El Molar 120

Tapas. Véase FERIA de tapas

Madrid capital

Caracoles a la madrileña 174
Huevos estrellados 174
Patatas bravas 174
Tortilla de patatas 174

Griñón

Fiesta gastronómica 120

Guadalix de la Sierra

Fiesta gastronómica 123

Guadarrama

Potro de Herrar 29

H

Horcajo de la Sierra

Potro de Herrar 29

Horcajuelo

Arq. Sierra del Rincón 21

Hoyo de Manzanares

Artesanía 134
Fiestas patronales 99
Fiesta gastronómica 117, 124

L

La Acebeda

Fraguas y potros de herrar 31

La Cabrera

Corpus Christi 93
Potro de Herrar 29

La Hiruela

Arq. Sierra del Rincón 21
Fiesta gastronómica 120
Frutas 105

La Serna del Monte

Relojes de Sol 24
Potro de Herrar 29

Loeches

Feria de tapas 117
Mercados 140
Dulces en conventos 129

Los Molinos

Vaquillas 71

Lozoyuela

Potro de Herrar 29

M

Madarcos

Relojes de sol 24
Potro de Herrar 29

Madrid capital

Arquitectura

Corralas

Corralas de C/ Ribera de Curtidores, 3, 5 y 7 153
Doble Corrala de la C/ Miguel Servet 153
"El Corralón" de la C/ Carlos Arniches, 3 y 5 153
La Corrala de C/ Mesón de Paredes, 79 153

Ferías y actividades

Alimentación

Casa de Campo 183
Plaza de Isabel II 184
Feria de tapas
Escuela Superior de Hostelería y Turismo 186

Mercados

Barrio de las Letras 184
Plaza Conde de Barajas 184
Plaza de España 186

Plaza de Jacinto Benavente 186
Plaza de las Comendadoras 186
Plaza de Santa Cruz 184
Plaza Mayor 184
Rastro de Tetuán 184
Rastro madrileño 183

Fiestas y tradiciones

Invierno

Cabalgata de Reyes 156
Carnaval 158
Las Doce Campanadas 156
San Antón 156
San Blas 156

Primavera

Corpus Christi 164
Jesús de Medinaceli 167
Mayas 160
San Antonio 162
San Isidro 162
Semana Santa 158

Verano

San Cayetano, San Lorenzo y la Virgen de la Paloma 164
San Judas Tadeo (últimos miércoles de cada mes) 167
San Pantaleón 167
Santo Niño del Remedio (todo el año) 167

Gastronomía

Dulces en conventos
Centro Comercial ABC 184
Paseo de Recoletos 184
Dulces en fiestas
Caridad de pan 179
Coronas de la Almudena 180
Huesos de Santo 180
Panecillos de San Antón 178
Roscón de Reyes 178
Rosquillas de San Blas 179
Rosquillas de San Isidro 179
Torrijas 179
Fiesta gastronómica
Mercados municipales 186
Platos tradicionales
Asados 171
Callos a la madrileña 170
Cocido madrileño 170
Gallina en pepitoria 171
Sopas de ajo 171
Tapas
Caracoles a la madrileña 174
Huevos estrellados 174
Patatas bravas 174
Tortilla de patatas 174

Museos citados en esta guía

Museo de Artes UAM 215
La Imprenta Municipal 215

Museo Guitarras 215

Talleres Tradicionales

Boterías

El Botero de la C/ Aguila, 12 191

Cererías

Cerería del Niño del Remedio, C/ Donados, 4 193
Cerería Ortega C/ Toledo, 43 193
Cerería Ortiz Iraola. C/ de la Paloma, 5 193
Cerería Santa Cruz. C/ Atocha, 5 193

Curtidores

Guarnicionería Santamaría. Travesía de San Mateo, 14 199
Tienda Hípica del Valenciano. C/ Ribera de Curtidores, 16 y 37 199

Encuadernadores

Encuadernación artesanal Camacho. C/ Bernardo López García, N°. 1 203
Encuadernador. C/ Caños del Peral, 9 203
La Imprenta Municipal-Artes del Libro. C/ Concepción Jerónima, 15 203

Esparterías

Cordelería y alpargatería Hernanz. C/ Toledo, 18 197
La espartería de Juan Sánchez. C/ Cava Baja, 13 197

Guitarreros

Guitarras José Ramírez. C/ Paz, 8 207
José Romero. C/ Espoz y Mina, 30 207
Juan Álvarez en C/ San Pedro, 7 207
Manuel Cáceres en C/ Jardines, 14 207

Sastrerías de trajes de luces

C/ Paz, 4 211
La Sastrería Fermín. C/ Aduana, 27. 1ª Planta 211
Sastrería Taurina Nati, C/ Jardines, 12, 2ª 211

Mangirón

Fraguas y potros de herrar 31
Museo de la Piedra 215

Mejorada del Campo

Alimentación 140
Feria de tapas 117
Fiesta gastronómica 123

Miraflores de la Sierra

Vaquillas 73
Lácteos 105

Montejo de la Sierra

Arq. Sierra del Rincón 21
Petro de Herrar 29
Quema de Judas 85
Romerías 89
Dulces en fiestas 127
Hortalizas y legumbres 105

Moraleja de Enmedio

Artesanía 134

Morata de Tajuña

Casa-cuevas 55

Rondas 92

Semana Santa 81

Móstoles

Semana Santa 83

Fiestas patronales 101

N

Navacerrada

Artesanía 139

Navalafuente

Artesanía 134

Vaquillas 69

Fiesta gastronómica 120

Navalagamella

Artesanía 134

Pastorelas 67

Navalcarnero

Plazas 35

Alimentación 134

Mercados 140

Belenes vivientes 65

Semana Santa 83

Fiestas patronales 101

Rutas del vino 113

Museo del Vino 215

Navarredonda

Potro de Herrar 29

Vaquillas 69

Relojes de sol 24

O

Oficios

Agropecuario

Torremocha de Jarama 136

Alfarería

Campo Real 131

Talleres Tradicionales en Madrid

Boterías

El Botero de la C/ Aguila, 12 191

Cererías

Cerería del Niño del Remedio,
C/ Donados, 4 193

Cerería Ortega C/ Toledo, 43 193

Cerería Ortiz Iraola. C/ de la Paloma,
5 193

Cerería Santa Cruz. C/ Atocha, 5 193

Curtidores

Guarnicionería Santamaría. Travesía
de San Mateo, 14 199

Tienda Hípica del Valenciano. C/ Ribera
de Curtidores, 16 y 37 199

Encuadernadores

Encuadernación artesanal Camacho.

C/ Bernardo López García, N°.1 203

Encuadernador. C/ Caños del Peral,
9 203

La Imprenta Municipal-Artes del Libro.
C/ Concepción Jerónima, 15 203

Esparterías

Cordelería y alpargatería Hernanz.

C/ Toledo, 18 197

La espartería de Juan Sánchez.

C/ Cava Baja, 13 197

Guitarreros

Guitarras José Ramírez. C/ Paz, 8 207

José Romero. C/ Espoz y Mina, 30
207

Juan Álvarez en C/ San Pedro, 7 207

Manuel Cáceres en C/ Jardines, 14
207

Sastrerías de trajes de luces

C/ Paz, 4 211

La Sastrería Fermín. C/ Aduana, 27. 1ª

Planta 211

Sastrería Taurina Nati, C/ Jardines, 12.
2º 211

Olmeda de las Fuentes

Mercados 140

Orusco

Rondas 92

Semana Santa 82

P

Paredes de Buitrago

Fraguas y potros de herrar 31

Museo de la Fragua 215

Pedrezuela

Vaquillas 71

Dulces en fiestas 127

Perales de Tajuña

Casa-cuevas 55, 57

Pinilla del Valle

Artesanía 132

Pinilla de Buitrago

Potro de Herrar 29

Pinto

Plazas 36

Artesanía 136

Cabalgata 65

Fiestas patronales 101

Museo Etnográfico 215

Museo Taurino 215

Piñuecar/Gandullas

Fraguas y potros de herrar 31
Relojes de sol 25

Pozuelo del Rey

Abrevaderos y lavaderos 53
Arq. Sierra del Rincón 21
Rutas del vino 111

Prádena del Rincón

Potro de Herrar 29

Puebla de la Sierra

Arq. Sierra del Rincón 21
Artesanía 134
Carnaval 77
Pan con anises 123

R

Robledo de Chavela

Alimentación 140
Quema de Judas 85

Robregordo

Fraguas y potros de herrar 31

S

San Agustín de Guadalix

Romerías 89

San Lorenzo de El Escorial

Belenes vivientes 65
Romerías 96

San Mamés

Artesanía 132
Vaquillas 69

San Martín de Valdeiglesias

Rutas del vino 115

San Sebastián de los Reyes

Fiestas patronales 99

Serrada de la Fuente

Potro de Herrar 29

Sierra de Madrid

Carnes 105

Sieteiglesias

Potro de Herrar 29

Somosierra

Potro de Herrar 29

Soto del Real

Mayas 92, 95

T

Tielmes

Abrevaderos y lavaderos 53
Casa-cuevas 55, 57
Quema de Judas 85

Museo Casa-Cueva 215

Titulcia

Casa-cuevas 55

Torrejón de Ardoz

Feria de tapas 117

Torrejón de Velasco

Aceite 106
Museo del Aceite 216

Torrelaguna

Fiestas de mayo 91

Torremocha de Jarama

Agropecuario 136

V

Valdaracete

Rondas 92

Valdelaguna

Abrevaderos y lavaderos 53
Rutas del vino 111
Museo del Vino 216

Valdemanco

Artesanía 132
Carnaval 77
Rondas 92
Dulces en fiestas 127
Potro de Herrar 29

Valdequeda

Fiesta gastronómica 124

Valdemorillo

Corpus Christi 93

Valdemoro

Plazas 38
Alimentación 140
Feria de tapas 117
Mercados 140
Semana Santa 83
Dulces en conventos 129

Valdetorres de Jarama

Dulces en fiestas 124

Valdilecha

Semana Santa 82
Rutas del vino 111

Velilla de San Antonio

Fiesta gastronómica 123

Venturada

Dulces en fiestas 125

Villaconejos

Fiesta gastronómica 120
Frutas 105

Villa del Prado

Romerías 89

Fiesta gastronómica 123

Rutas del vino 115

Villamanrique de Tajo

Belenes vivos 65

Villamantilla

Artesanía 134

Villar del Olmo

Abrevaderos y lavaderos 53

Villarejo de Salván

Abrevaderos y lavaderos 53

Semana Santa 81

Rutas del vino 111

Museo Etnológico 216

Villavieja del Lozoya

Fraguas y potros de herrar 31

Artesanía 132

Z

Zarzalejo

Dulces en fiestas 127

Fiesta gastronómica 123

Calendario de festividades y actividades

INVIERNO

22-29 diciembre	Buitrago de Lozoya	Belenes vivientes	65
24-25 dic /1-6 enero	Brajos	Pastorelas	67
c.25 diciembre	El Molar	Belenes vivientes	65
28 dic /4 enero	El Berrueco	Belenes vivientes	65
31 diciembre	Madrid	Las Doce Campanadas	156
Otras fechas en diciembre	San Lorenzo de El Escorial	Belenes vivientes	65
	Villamanrique de Tajo	Belenes vivientes	65
1 enero	Navalagamella	Pastorelas	67
5 enero	Madrid	Cabalgata de Reyes	156
13 enero	Madrid	Santo Niño del Remedio	167
17 enero	Madrid	San Antón	156
20 enero	Fresnedillas de la Oliva	Vaquillas	71
19-21 enero	Los Molinos	Vaquillas	71
20 enero	Pedrezuela	Vaquillas	71
Otras fechas en enero	Chinchón	Belenes vivientes	65
	Ciempozuelos	Belenes vivientes	65
	Colmenar de Oreja	Belenes vivientes	65
	Navalcarnero	Belenes vivientes	65
	Pinto	Belenes vivientes	65
	Valdilecha	Belenes vivientes	65
Otras fechas en febrero	Colmenar Viejo	Vaquillas	73
	Madrid	Carnaval	158
		San Blas	156
	Miraflores de la Sierra	Vaquillas	73
Carnaval lunes y martes	Valdemanco	Vaquillas de Carnaval	77
Carnaval sábado	Puebla de la Sierra	Vaquillas de Carnaval	77
Carnaval sábado y domingo	Cadalso de los Vidrios	Carnaval de Ánimas	77
1º viernes marzo	Madrid	Devoción a Jesús de Medinaceli	167
Último miércoles mes	Madrid	San Judas Tadeo	167

PRIMAVERA / SEMANA SANTA

Domingo de ramos	Semana Santa	Madrid	158
Jueves Santo	Morata de Tajuña	Pasiones Vivientes	81
	Valdilecha	Pasiones Vivientes	82
	Villarejo de Salvanés	Pasiones Vivientes	81
Viernes Santo	Daganzo	Pasiones Vivientes	82
Viernes y Sábado Santo	El Molar	Pasiones Vivientes	82
Sábado Santo	Chinchón	Pasiones Vivientes	82
	Montejo de la Sierra	Quema de Judas	85
	Orusco	Pasiones Vivientes	82
Domingo de Resurrección	Ciempozuelos	Procesiones del Encuentro	83
	El Molar	Romería Virgen del Remolino	89
	Móstoles	Procesiones del Encuentro	83
	Navalcarnero	Procesiones del Encuentro	83
	Robledo de Chavela	Quema de Judas	85
	Tielmes	Quema de Judas	85
	Valdemoro	Procesiones del Encuentro	83
Lunes de Pascua	Villa del Prado	Romería Virgen de la Poveda	89
Tercer domingo de Pascua	San Agustín de Guadalix	Romería Virgen de Navalzarza	89
1 Mayo	El Molar	Las Mayas	92-101, 95
	Pedrezuela	Las enramadas	91
2 mayo	Colmenar Viejo	Las Mayas	92, 95
	Móstoles	Fiestas patronales	101
3 Mayo	Soto del Real	Las Mayas	92, 95
1º domingo mayo	Madrid	Las Mayas	95
15 mayo		San Isidro	92, 162
Último domingo de mayo	Montejo de la Sierra	Romería Virgen de Nazaret	89
Otras fechas en mayo	Ambite	Rondas	92
	Madrid	Las Mayas	160
	Morata de Tajuña	Rondas	92
	Orusco	Rondas	92
	Torrelaguna	Cruces de Mayo	91
	Valdaracete	Rondas	92
	Valdemanco	Rondas	92
13 junio	Madrid	San Antonio	162
Otra fecha en junio	Madrid	Corpus Christi	164

VERANO

26 julio	Madrid	San Pantaleón	167
7 agosto	Madrid	San Cayetano	164
10 agosto	Madrid	San Lorenzo	164
15 agosto	Madrid	Virgen de la Paloma	164
	Pinto	Fiestas patronales Virgen de la Asunción	101
1º quincena agosto	Navalcarnero	Fiestas patronales Señora de la Concepción	101
Último domingo agosto	Los Santos de la Humosa	Romería Virgen de la Humosa	96
Agosto / septiembre	San Sebastián de los Reyes	Fiestas patronales Cristo de los Remedios	99
Septiembre	Colmenar de Oreja	Fiestas patronales Virgen de la Soledad	101
	Valdemoro	Fiestas patronales Virgen del Rosario	101
9 septiembre	Hoyo de Manzanares	Fiestas patronales Virgen de la Encina	99
1º domingo septiembre	San Lorenzo de El Escorial	Romería Virgen de Gracia	96
1º semana septiembre	Aranjuez	Fiestas del Motín	101
2º domingo septiembre	Fuentidueña de Tajo	Fiestas patronales Virgen de la Alarilla	99
2º fin de semana septiembre	Ciempozuelos	Fiestas patronales Virgen del Consuelo	101
Varias fechas	Varios municipios	Ferias de tapas	116
Varias fechas	Varios municipios	Ferias de productos tradicionales	121
Varias fechas	Varios municipios	Ferias y mercados tradicionales	141



GUÍA TURÍSTICA TOURIST GUIDE

MADRID TRADICIÓN VIVA • LIVING TRADITION MADRID

MADRID
Tourism Association / Region of Madrid
SPAIN



**Comunidad
de Madrid**