

# Mapa Emocional Manjirón

2ª edición

Fotos cedidas para ser publicadas en este folleto

- Proyecto realizado con la colaboración de la Mancomunidad de Servicios Sociales “Sierra Norte” y el Ayuntamiento de Puentes Viejas en los meses de mayo y junio de 2012 y 2013

- Coordinación y realización :

Julia García Elipe  
Ignacio Pérez Álvarez

Puedes descargar este documento en

[www.puentesviejas.org](http://www.puentesviejas.org)



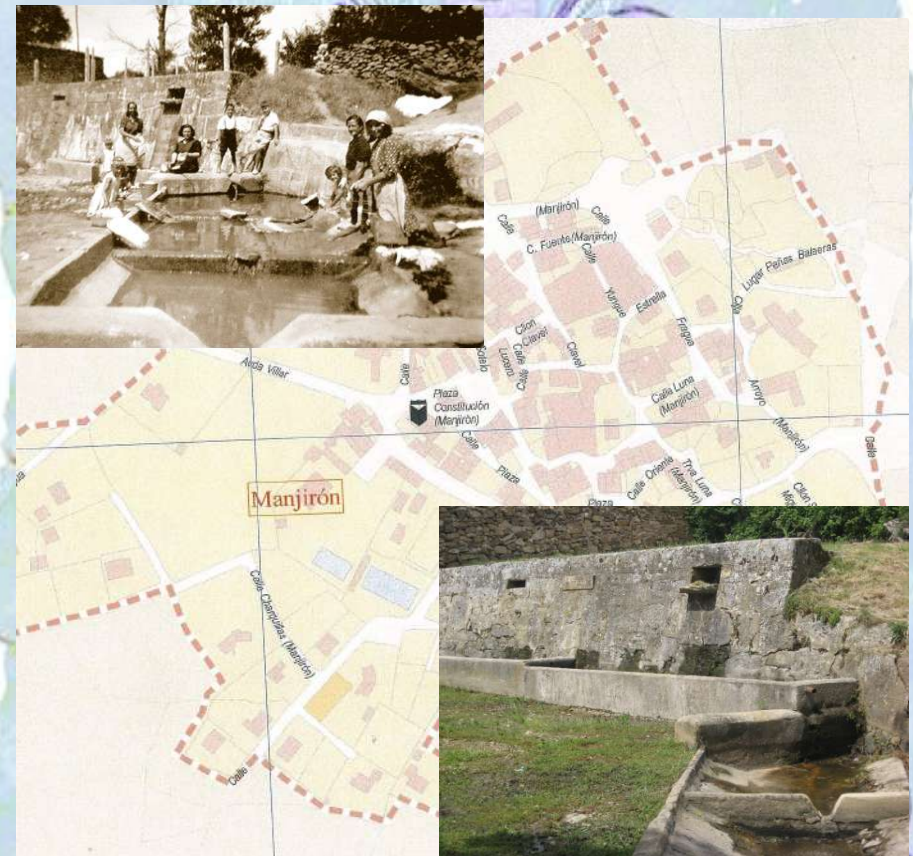
AYUNTAMIENTO  
PUENTES VIEJAS



Mancomunidad de  
Servicios Sociales  
Sierra Norte (Madrid)



CONSEJERIA DE  
ASUNTOS SOCIALES  
Comunidad de Madrid



## PROLOGO

Con el Taller de Mapa Emocional Intergeneracional hemos querido dedicar un tiempo a las EMOCIONES, así, con mayúsculas en este mundo nuestro en que todo es "material" y hasta los niños mas pequeños, ante cualquier propuesta te dicen: "y esto para qué sirve..."

Pues bien tenemos el gusto de deciros que "ESTO NO SIRVE PARA NADA.....PRÁCTICO" ¡¡¡¡ ni falta que hace ¡¡¡ nos ha servido para plasmar emociones, rememorar otros tiempos, otras formas de vida, otras tareas....la historia reciente y pasada de nuestro Pueblo y poder transmitírsela a sus nuevos vecinos, nuestros niños y niñas.

En muchos casos vivimos en los pueblos, somos hijos de quienes vivieron esa historia, o somos nuevos vecinos...pero no nos hemos interesado por saber cómo vivían nuestros padres y abuelos, cómo hacían los trabajos, cómo eran sus viviendas, sus escuelas...

Pues bien, con esta pequeña recopilación, algunas personas del pueblo generosamente, comparten con todos nosotros, no solo el conocimiento de cómo se llamaba tal o cual objeto y para que se utilizaba, cómo era el lavadero viejo.... si no las EMOCIONES, LO VIVENCIAL...cómo se vivían esas tareas en familia, como muchas de ellas eran comunales, del pueblo, lo que se sentía, lo que se reía y lo que se penaba para realizarlas....

Es un pequeño ejemplo, de lo que podemos hacer juntos, de lo que podemos aprender juntos de nuestra historia....

Pero sobre todo es un ejemplo de lo que podemos disfrutar, compartiendo con nuestros mayores y pequeños SUS EMOCIONES Y VIVENCIAS.



**Agradecemos a :**  
**Tomas Martín Santamaría**  
**Juani Rico Ramírez**  
**Víctor Martín Sedano**  
**Consuelo Fernández Jiménez**  
**Manuel Sánchez Segundo**  
**José Calzada Rico**  
**Ana M<sup>a</sup> Cuenca de la Fuente**  
**Paula Diez Rivero**  
**Clemente González Alonso**  
**Elisa Hernanz Rivero**  
**Víctor Ramírez Hernanz**  
**Juana Ramírez Ramírez**

## DEPOSITO DE AGUA Y LAVADERO

Posteriormente se criaron en el pueblo vacas “suizas”. Estas se dedicaban solo para la obtención de leche, para venderla a las centrales lecheras. Todos los días venía el camión de la central y recogía la leche. Estas vacas no criaban los terneros, estos se criaban con biberón y con piensos y luego se vendían.

Aún quedan en el pueblo algunas cuadras en las que se guardaban estas vacas, con sus pesebres, sus depositas de pienso, y restos de la instalación necesaria para ordeñarlas.

*Así era la economía familiar, en la primera mitad del siglo XX en nuestro pueblo, como en tantos otros: economía de subsistencia.*

*Casi todos los alimentos se producían en casa: huevos, carne de cerdo, de pollos o de corderos, leche de las cabras, verduras y hortalizas de la huerta.... Y todos, niños y mayores estaban obligados a contribuir con su trabajo para conseguirlos.*



En el paraje denominado “el ejidillo” se encuentran un conjunto de elementos entre los que están, el depósito de agua viejo, las pilas en las que bebía el ganado y el lavadero viejo de Mangirón.



La fecha de construcción, que aún se puede ver en el frontal del depósito, es del año 1922.

El agua venía de manantial y se canalizaba por unos caños, que se cubrían de piedra, de esta forma se hacía llegar hasta el depósito. El depósito tiene forma cuadrangular, construido en piedra. En este depósito se almacenaba el agua y cuando se llenaba, el agua rebosaba por una especie de ventanitas que tiene en la parte superior o rebosaderos; de ahí salía a los dos pilones para que bebiera el ganado y de estos a tres pilas, situadas en fila, que constituían el lavadero propiamente dicho.

En el lavadero era donde lavaban las mujeres la ropa. Las pilas tenían cada una su función. En la más alejada del depósito se enjabonaba la ropa y se le sacaba la suciedad. En la siguiente (la situada en el centro) se le daba la segunda mano de jabón, a veces se ponía al sol con el este jabón para que blanqueara y después, por la tarde se cogía de nuevo y se aclaraba en la tercera pila, la más próxima al depósito, y por tanto donde el agua estaba más limpia.

El lavadero tenía las piedras inclinadas, se podía lavar sin tabla de madera. Aunque algunas mujeres llevaban el rodillero( es como un cajón donde se apoyaban las rodillas y las protegía del agua y la tabla es una madera rectangular con surcos para que se pudiera frotar en ellos la ropa y saliera la suciedad).

Las mujeres para poder lavar en el lavadero, traían de casa un rodillero de madera y una tabla también de madera.



## FUENTE VIEJA

Se trata sin duda de la fuente más antigua del municipio, data de época medieval, y dada su configuración podría tratarse de una construcción árabe.

Cada uno las tenía en sus prados cerrados. Por lo general se tenían 5 o 6 vacas, además de alguna para las labores del campo. Durante el día cuando estaban en el campo, había que limpiar y arreglar la cuadra.

En primavera y verano estaban todo el tiempo en el campo.

Los terneros se vendían para carne, normalmente a carniceros de la zona, de pueblos grandes como Lozoyuela o La Cabrera.

Siempre había dos vacas para “yunta” para arar la tierra, llevar el carro y demás labores del campo propio o por “tercerías” que era labrar las tierras de otro que tenía más tierra de cultivo.

Las mejores vacas se seleccionaban para criar buenos chotos. Cuando criaban, si sobraba leche, se aprovechaba para la familia, pero por lo general, se la tomaba toda el ternero.



Las gallinas se guardaban en el gallinero que era una pequeña nave en la que se colocaban unas escaleras de palos para que pudieran dormir, pues las gallinas duermen siempre en alto, no en el suelo. También había que colocar nidales para que



pusiesen los huevos, para esto servía cualquier recipiente en el que se ponía paja, como un nido.

Las gallinas se alimentaban de los cereales que se criaban en casa (trigo y cebada), también se les

echaban berzas, calabazas, pepinos pequeños, y todo lo que sobraba de la huerta. Durante el día ellas comían la hierba del campo, pues se tenían sueltas por las calles, huertos, praderas y alrededores de las casas.

### **Las vacas**

En los primeros años del siglo XX no había por tanto la dedicación al ganado de vacas, que observamos ahora en nuestro pueblo. Fue por tanto posterior al de las ovejas, aunque algunas familias tenían al tiempo ovejas y alguna vaca.

Las vacas se tenían para venderlas para carne. Se llevaban al campo por la mañana y se recogían por la tarde.



Es una pequeña fuente a modo de pozo, recubierta de piedra, como pequeña casita, con una puerta frontal, que debió ser de madera, actualmente es de hierro. A esta fuente se venía a por el agua para el uso de la familia, hasta que en 1932 se construyó la fuente de la plaza.

Había familias que seguían cogiendo al agua de esta fuente, porque les gustaba más, era muy rica.

La forma en que se podía coger el agua, era introduciendo el cántaro en el pozo hasta sumergirlo y que se llenara. Esto requería maña y cierta fuerza para sostenerlo y para sacarlo lleno, por esa razón aún se nota en la piedra la curva formada por el roce de los cantaros al salir.

Como tal pozo, se vaciaba, cuando había falta de agua sobre todo en verano, y se recuperaba por la noche.

Por esta razón era a primeras horas de la mañana cuando se cogía mejor el agua. Las encargadas de buscar el agua solían ser las niñas y los niños de 8 y 10 años en adelante, antes o después de ir a la escuela. También las mujeres solían venir con los cantaros a por el agua para cocinar, beber, asearse y para todas

las necesidades de la familia.

La fuente era también el lugar donde los mozos y las mozas podían coincidir y verse, de tal manera que a ciertas edades, todas las chicas y chicos querían ir a por el agua a la fuente para poder encontrarse con quien querían...

## PEÑA DEL TORMO

En el lugar denominado “Peñas Balaeras” se encuentra una formación rocosa que en el pueblo se llama Peña del Tormo.

Los tormos son formaciones rocosas esculpidas por la naturaleza a través de la meteorización y la erosión desde hace millones de años. Suelen ser espectaculares.

La Peña del Tormo de Mangirón dista del centro del pueblo como unos 500 metros, en dirección a la fresneda y a las canteras. Esta en un entorno poblado de chaparras, robles y monte bajo.

Se puede escalar hasta su parte superior con facilidad, pues su altura no es excesiva.

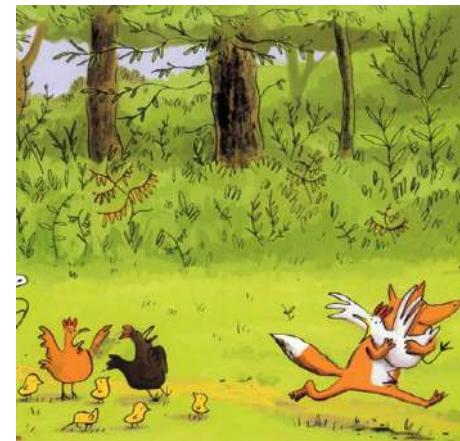
Tiene esta peña la peculiaridad de que en su parte superior, se han formado unas hendiduras que asemejan asientos, producto de la erosión de la piedra. Estas quebraduras de la piedra invitan a sentarse dentro de ellas y contemplar el paisaje. Quizás por esta razón, por su accesibilidad y por estar poco distante del pueblo ha sido siempre el sitio preferido de los chavales y chavalas para venir a jugar. Es el lugar propicio para “correr aventuras”, hacer cabañas, jugar, esconderse..., también

## Las gallinas :

Casi todas las familias tenían gallinas. Las gallinas eran fundamentales, también para el sustento familiar. Los pollitos y las pollitas, que luego serían gallinas se criaban por la propia familia. Para eso se cogían los huevos de una gallina “clueca”, se los ponían debajo y esta los encubaba durante 40 días, hasta que sacaba los pollitos. Esto ocurría en primavera y verano. Después los pollitos y las pollitas tardaban 4 o 5 meses hasta que se hacían grandes, como para poder ser utilizados para comer.

Para que una pollita se haga gallina tarda aproximadamente un año, para que ya ponga huevos. Así cuando las gallinas eran viejas y ya no ponían huevos eran relevadas por las más jóvenes que se habían criado, de tal forma que a las familias no les faltaran huevos, ya que era uno de los alimentos básicos en la alimentación.

Había que tener cuidado, que estuviese bien cerrado para que no entrase la zorra,



El tercer día con embudos se llenaban los chorizos, metiendo la carne en la tripa. También se hacían chicharrones ( con los que se hacían tortas de chicharrones) La manteca se conservaba para hacer los bollos de manteca. La manteca de cerdo tenía muchos usos.

Los jamones se echaban en sal, tantos días como kilos pesaban. Después se sacaban de la sal, se limpiaban bien y se ponían a secar. Más tarde se los untaba de un condimento con pimentón y se tenían colgados año o año y medio hasta que se podían comer.



Los chorizos estaban colgados unos 8 o 10 días hasta que se ponían duros. Para que durasen a la familia todo el año, se metían en aceite. Se freían un poco y se metían en aceite en una olla. Normalmente se ponía una olla para los chorizos, otra para las costillas y otra para el lomo. Así se aseguraban que duraba todo el año, pues los productos de la matanza constituían en gran medida el sustento de la familia todo el año

era el sitio preferido de encuentro de mozos y mozas.



Precisamente en una de esas tardes de juegos, vinieron niños y niñas del pueblo y jugando se encontraron una bomba de mano (procedente de la guerra civil) jugando con ella y manipulándola, les estalló y les produjo importantes heridas. A algunos les quedaron secuelas físicas de por vida (perdida de un ojo, limitaciones en las piernas etc.) En aquellos años 40 y 50 del siglo pasado se encontraban resto de materiales de la guerra por cualquier sitio, y la Peña del Tormo era sin duda un sitio muy apropiado para que se hubiesen escondido materiales bélicos.

A esta zona también se traían los cerdos de todo el pueblo a “carear” ya que se cuidaban por turnos, por los vecinos, según el numero de animales que cada uno tuviera.

## EL POTRO

Está formado por cuatro columnas de piedra de granito, clavadas en el suelo y unidas por unos cilindros de madera en su parte lateral y por unos tirantes de hierro en la parte frontal y posterior.

En la parte delantera lleva un cabezal o medio yugo para sujetar la cabeza del animal.

Era un elemento imprescindible en todos los pueblos pues servía para herrar a las vacas y los bueyes para que estos pudiesen hacer labores del campo como arar, sembrar, trillar, llevar el carro etc. En Mangirón había más de uno, porque algunas familias tenían el suyo propio.

El proceso de herrar a las vacas, requería de habilidad, normalmente podían hacerlo solo dos hombres, que conocieran bien al animal.

Se introducía a la vaca dentro del potro. Se colocaba la cabeza bajo el yugo y se la uncía con unas coyundas, que eran correas de piel de caballo o de buey. Después por debajo de la barriga, se metían otras correas muy anchas, para no hacer daño al animal. Estos correones se tensaban en los cilindros de madera con unos palos que hacían de polea. Así se podía dejar al animal en el aire, para que las patas y las manos no apoyaran en el suelo y se pudiesen limpiar y herrar.

Se procedía a limpiar bien los cascos del animal y



yes para que estos pudiesen hacer labores del campo como arar, sembrar, trillar, llevar el carro etc. En Mangirón había más de uno, porque algunas familias

La época de la matanza empezaba en noviembre y duraba hasta febrero o marzo, según la climatología, pues las heladas eran muy buenas para curar la carne del cerdo. Siempre con frío, para que no hubiese moscas, las enemigas numero uno de la elaboración de los productos del cerdo.



Para la matanza se juntaba toda la familia y vecinos para ayudar, pues eran días de mucho trabajo. Se empezaba picando la cebolla para hacer las morcillas, se la echaba sal y se la dejaba en la artesa. Al día siguiente, bien temprano, se empezaba por matar al cerdo. Siempre había una persona de la familia o vecinos encargado de esta tarea., posteriormente del cerdo se sacaba el vientre para lavarlo y con las tripas poder hacer las morcillas y los chorizos. Al siguiente, se despiezaba el cerdo, se sacaban los lomos, costillas, jamones, tocino, huesos...pues del cerdo se aprovechaba todo. La carne se picaba con cuchillos y se condimentaba para dejarla preparada para hacer los chorizos. La carne de menor calidad se retiraba, se condimentaba y se hacía con ella lo que llamábamos "butagueña" un embutido de peor calidad, pero también muy rico.



### **Las Cabras :**

Junto con las ovejas, casi todas las familias tenían 1, 2 o 3 cabras. Estas se tenían para producir leche para la familia. La leche que se bebía en las familias era la de cabra.

A diferencia de las oveja que cada uno pastaba las suyas, o tenía un pastor, las cabras de todo el pueblo pastoreaban juntas. Las pastoreaba un vecino del pueblo. Cada familia por la mañana las conducía a un punto de donde salían todas juntas y por la noche cuando volvían del campo, no hacía falta ir a buscarlas, cada cabra sabía donde era su cuadra, pues era donde se las echaba de comer y dormían. Las cabras criaban cabritos, que se utilizaban para el consumo familiar y si sobraban también para vender alguno.

### **Los Cerdos :**

Muchas familias tenían una cerda, para criar cerdos. Criaban 1 o 2 cerdos y el resto los vendían.

Los que se quedaban para la familia se criaban en un año o año y medio, hasta que cogían el peso adecuado. Se les alimentaba con restos de las comidas de la familia, patatas pequeñas, mondas de patatas, berzas, hojas de álamo negro, ganones (unas plantas altas que se cogían para ellos). También harina de centeno y cebada de la que se cultivaba en el campo, en definitiva, que los cerdos comían de todo. Así se alimentaban y se engordaban hasta que tenían el peso adecuado para la matanza.

después a ponerle las herraduras que en el caso de las vacas y los bueyes se llamaban cayos. Estos cayos se adaptaban a la forma de la pezuña para que los animales pudiesen caminar, arar, tirar de carros sin dañarse las pezuñas.

En Mangirón para hacer estos cayos, existía una fragua que llevaba el Sr. Ventura Martín. En esta fragua se elaboraban y se afilaban todas las herramientas necesarias para las labores del campo, las rejas de los arados, hoces, picos hachas y otros muchos.

El potro y la fragua eran del pueblo y los elementos como los correones los guardaba un vecino. Las coyundas y los palos para tensar las traía cada vecino las suyas.

Cada familia tenía una yunta de vacas o de bueyes, o más, según la cantidad de tierra que tuviese para cultivar.

En Mangirón se cultivaba trigo, cebada, centeno, avena y algarrobas entre otros.

Además se utilizaban los animales para trasportar la leña, el estiércol para abonar las tierras, las piedras para construir y todo lo necesario para la vida diaria.

Por esta razón los animales vacas, bueyes burros y mulas eran tan necesarios y su buen estado también, para ello el potro y la fragua eran elementos imprescindibles en todos los pueblos.

## LAVADERO NUEVO

Es un edificio de planta rectangular, construido en piedra, con el tejado a dos aguas, cerrado y con ventanas laterales.

Tenía un muro central y pilas a ambos lados. Disponía de una barra corrida en la parte superior de las pilas para que las mujeres pudieran poner la ropa por encima según iban lavando.

Las mujeres recuerdan que era cómodo para lavar, pues tenía la tabla incorporada en las piedras para poder restregar la ropa.

Se estuvo utilizando para lavar hasta hace 35 o 40 años.



Cuando se puso el alcantarillado y el agua en las viviendas, se dejó de ir de forma habitual, pero se siguió utilizando por algunas mujeres para lavar prendas grandes como mantas y otras.

Se cortó el agua, cuando las mujeres dejaron definitivamente de ir a lavar y era utilizado por los chavales para jugar.

Posteriormente se adecuó como sala de usos múltiples y actualmente es un museo.

Una vez lavada la lana, el colchonero la vareaba, la colocaba encima de la tela con la que se fuese a hacer el colchón y lo cosía, quedando un colchón de lana mullida. En Mangirón había, por aquel entonces, un colchonero que se llamaba Demetrio.

En esos años 40 y 50 del siglo XX, en Mangirón los rebaños de ovejas, eran la dedicación laboral y económica predominante. Casi todas las familias del pueblo tenían ovejas, unas más otras



menos pero todas tenían ovejas.

También se hacían quesos para el consumo familiar

Y os preguntaréis... ¿por que

desaparecieron estas explotaciones familiares?

Dos fueron los factores que contribuyeron a su desaparición, uno, que cada vez era más difícil encontrar pastores para el ganado, pues empezó a haber otras opciones de empleo en las ciudades, más rentables económicamente y menos sacrificadas (pues el pastoreo solo tenía descanso 2 o 3 días al año)

La otra fue la caída del mercado de la lana, la lana se dejó de comprar, pues surgieron nuevos productos para confeccionar colchones y el valor de lana bajo tanto, que nadie la quería comprar

Las ovejas eran muy productivas, pues además de dar carne, corderos y leche su estiércol servía de abono, de tal forma que se las iba cambiando de lugar, con una red, para abonar las tierras de labor. La leche de las ovejas se aprovechaba casi exclusivamente para alimentar a los corderos.

Había una época muy señalada en los pueblos, era la del esquila. Solía ser por mayo o junio, cuando venía el calor. Hay un refrán que decía :

*“tres días hay en el año que relucen más que el sol, que son la matanza, el esquila y el día de la función”*

Se trataba de librar a las pobres ovejas de su lana, que en invierno las sirve de abrigo pero en verano las da mucho calor.

El esquila era como una época de fiesta para la familia y para el pueblo. Se juntaba toda la familia para ayudar a sujetar a los animales, para que pudieran ser esquilados por los esquilares. Estos venían de Montejo, de Horcajuelo y de Braojos. Se hacía almuerzo para todos y se pasaba muy bien.

La lana se vendía y era uno de los mayores ingresos del año. En cada pueblo había como un representante de los comerciantes de lana, que era el que hacía el trato. Cada familia se quedaba con una poca lana para hacer los colchones para las camas.

También algunas mujeres, con la lana de las ovejas, la hilaban, sacaban un hilo fino y con él, hacían calcetines y jerseys para la familia.

Existían colchoneros que eran los que hacían los colchones

## EL AGUA

¿Como y de donde viene el agua a Mangirón ?

### 1º Depósito de agua en Mangirón

El primer depósito de agua que hubo en el municipio, fue el que está situado dentro de las instalaciones que tiene el Canal de Isabel II en el pueblo, comúnmente denominada “la dirección”. Puede verse desde fuera, pues se trata de un depósito cilíndrico, situado sobre una base que hace que sobresalga por encima de los muros.

El agua venía entonces de la presa del Villar, que fue la primera en construirse en la comunidad de Madrid, pues se inauguró en 1873.



El agua fue canalizada desde este depósito hasta las fuentes y el lavadero nuevo, para hacer más fácil a los vecinos disponer de agua para beber, el aseo, el lavado de ropa,

etc .Hasta ese momento solo había agua en los manantiales y fuentes fuera del pueblo y en el lavadero antiguo. .

Esto supuso un gran avance para el municipio y para sus vecinos, sobre todo sus vecinas, encargadas de “acarrear” el agua a casa y lavar la ropa de la familia en el viejo lavadero, al aire libre, con frío, con lluvia o con sol....

Estamos hablando de los primeros años del siglo XX, concretamente del año 1932.

Con la fuente en la plaza y el lavadero cubierto, la calidad de vida de los vecinos mejoró considerablemente

### **2º Depósito de agua de Mangirón -**

El segundo depósito de agua está situado junto al camino a las Navas, es cuadrangular y situado sobre el terreno. Este fue construido entre los años 60 y 70 del siglo XX. Es del tipo de los que



podemos ver en cualquier otro municipio, pues por esa época se construyeron en otros muchos pueblos. En ese momento se canalizó el agua hasta las viviendas de todos los vecinos, se creó la red de agua y la de alcantarillado.

Esto supuso un paso cualitativo en la vida de los habitantes del pueblo y mejoró considerablemente su calidad de vida.

A este depósito, el agua venía de la presa de Pinilla. Ha estado funcionando muchos años hasta que su capacidad era insuficiente para abastecer a todo el municipio.

Actualmente el agua viene directamente desde un depósito de la presa de Pinilla, para varios municipios.

## **LA GANADERIA EN MANGIRÓN**

¿ A qué tipo de ganado se han dedicado los habitantes del pueblo?

¿Qué animales identificas como “ganadería “ en Mangirón?

Pues bien curiosamente no es el que seguramente estas pensando...las vacas, la dedicación predominante de los antiguos habitantes de nuestro pueblo eran las ovejas. Durante décadas ( siglo XIX y casi la mitad del siglo XX ) el ganado que se criaba en Mangirón eran las ovejas. El terreno era más propicio para ellas. Los ganados eran de 150 a 300 cabezas.

### **Las ovejas**

Casi todos los ganaderos tenían un pastor, que era el que cuidaba los ganados. Los pastores venían de otras provincias, Extremadura, la Mancha y otras. Su trabajo era muy duro pues el ganado había que cuidarlo, día y noche y todos los días del año. Algunas familias, mandaban a los niños y niñas a cuidar el rebaño familiar, era su tarea.



Mangirón. Década de los 50. Ganado lanar; ovejas "Churras" y "Merinas".