



Manzanares El Real

MUSEO



Etnológico y
Arqueológico

Ayuntamiento



Manzanares El Real

Área de Servicios al Ciudadano

MUSEO Etnológico y Arqueológico de Manzanares El Real

Casa de Cultura  C/ Cañada, 26
28410 Manzanares El Real (Madrid)

PRECIOS de la Entrada:

Adultos: 2 €

Menores de 14 años y Jubilados: 1 €

Grupos escolares de más de 20 personas: 0,50 €/pers. (con cita previa)

HORARIOS:

Público en general y grupos:

- De martes a viernes de 16:30 a 21:30h.
- Sábados de 10 a 14h. y 17 a 20:30h.
- Festivos: cerrado

INFORMACIÓN y RESERVAS:

Casa de Cultura:

C/ Cañada , 26. Telf.: 91 853 03 40

Museo incluido en la “Guía de Museos y Colecciones”
de la Comunidad de Madrid.

Edición: Ayuntamiento de Manzanares El Real

Redacción y fotografías: Asociación Socio-Cultural “El Real de Manzanares”

Imprime: Plenitum, S.L.

Depósito Legal nº: M-40528-2012

Financiado por: Comunidad de Madrid

Ejemplar gratuito



El Museo Etnológico y Arqueológico de Manzanares El Real fue inaugurado el 25 de Febrero de 1993 con las piezas representativas de la cultura popular que fueron recopiladas gracias a donaciones de los vecinos, con el objetivo de mostrar cómo era la vida cotidiana en nuestro pueblo en un pasado relativamente reciente, tanto en lo que se refiere a las actividades en torno al hogar, como a los oficios tradicionales. Se añadieron también materiales arqueológicos de diferentes yacimientos que muestran nuestro pasado más antiguo.

Todas las piezas de la colección, así como las fotografías antiguas, han sido donadas o cedidas de forma desinteresada por los vecinos y amigos de Manzanares el Real, llevándose a cabo una recopilación y, en ocasiones, el rescate de objetos de la vida cotidiana de las gentes del pueblo y de las principales actividades económicas que en él se desarrollaban.

La rapidez en los cambios sociales y económicos de nuestro pueblo en las últimas décadas ha supuesto la pérdida casi total del uso de muchos de los objetos y el abandono de alguno de los oficios tradicionales hace no muchos años. Esto implica que las piezas cobren gran importancia en la reconstrucción de las vidas de nuestros mayores y antepasados.

Nuestro objetivo es enseñar a nuestros jóvenes las raíces del pueblo donde viven y el desarrollo del día a día de la vida de sus gentes desde la prehistoria hasta fechas recientes.

Desde aquí queremos agradecer la generosidad y la ayuda de todos y animamos a vecinos y visitantes a seguir colaborando en esta tarea.

SALA I. ECONOMÍA LOCAL

Agricultura y ganadería

Han sido durante siglos la fuente de sustento y la ocupación fundamental de la población de Manzanares el Real desde la antigüedad hasta bastante después de la guerra civil.

Tanto la sierra como las dehesas están llenas de majadas donde cabreros y pastores atendían sus rebaños de cabras y ovejas, que proporcionaban, además de lana, cuero y carne, la leche que habían de trasladar al pueblo en **cántaros** cargados en **aguaderas de esparto** colocadas sobre el lomo de las caballerías, para que los camiones que la recogían la transportaran a Madrid. Este mismo medio era utilizado para la leche que producían las vacas lecheras que muchos vecinos criaban en sus establos y en fincas de pasto cercanas al pueblo. Finalmente, la cría de vacas cerriles en los pastos altos de la sierra, era, y sigue siendo, muy demandada por la carne de sus terneros.



Además, se sembraba cereal en las fértiles tierras del valle del Manzanares. Los bueyes que se utilizaban para tirar del **arado**, con el que se roturaban las tierras, se unían mediante un **yugo de madera**, mientras que en las caballerías, éste se colocaba sobre una **collera de lona y cuero**, rellena de paja, que les protegía el cuello.

La siega se realizaba con ayuda de la **hoz** y protegiéndose los dedos con la **zoqueta**, atando después las espigas en haces para su transporte. A las afueras del pueblo estaban las eras, donde, tras la siega, se extendía una "parva" con los cereales, sobre los que se pasaba repetidamente con el **trillo**, un tablazón grande



de madera armado en su parte inferior con cuchillas de pedernal, que era arrastrado por una pareja de bueyes o una caballería e iba soltando los granos de las espigas, de modo que tras "aventarlo" se pudiera separar el grano de la paja. Con **carros de madera** se "acarrea" el grano, embalado en **costales de lona** hasta la algora o altillo de las casas, y la paja se cargaba con ayuda de **horcas y bieldos de madera**, en los mismos carros, tras prepararlos con estacas de madera y redes de esparto para aumentar su capacidad.

Había muchas huertas en la zona que ahora cubre el agua del embalse de Santillana, así como en las márgenes del río Manzanares, que se regaban con un sistema de caceras que iban derivando el agua desde los caces principales: el Caz de los Quiñones y el de los Linares. La tierra se desbrozaba con **guañañas** y **podones** y se cavaba con **azadas** y pequeños **arados manuales**. Las huertas proporcionaron a los hogares manzanariegos buena parte de su sustento, patatas, frutas y hortalizas que se recogían y almacenaban en **cestos de mimbre** de distintos tamaños y formas, si bien una parte de la producción solía venderse a otros vecinos.



Tanto los pastores como los agricultores calzaban **abarcas de cuero**, que se hacían ellos mismos utilizando tiras de cuero y algún resto de goma vieja para las suelas, que se ataban con cintas a las piernas. Solían vestir **pantalones de pana** y llevar alguna **zamarra o chaleco**, a menudo confeccionado con la piel de las ovejas o cabras, al igual que el **zurrón** donde se llevaba el almuerzo al campo.



En Manzanares el Real había varias ganaderías de toros bravos que se criaban en extensas dehesas, proporcionando trabajo a vaqueros y guardas, que a menudo vivían en las fincas con sus familias. Entre sus quehaceres cotidianos estaba el de cuidar del ganado bravo y moverlo de unos pastos a otros, lo que se solía hacer a caballo, protegiéndose las piernas con unas **delanteras de cuero**, a menudo finamente repujadas. El ganado nacido cada año se marcaba con la seña del ganadero mediante unos **marcadores de hierro** aplicados sobre la piel al rojo vivo. Cuando se llevaban los toros para una corrida, el **mayoral** vestía el tradicional **traje corto** y **sombrero cordobés**.



La Fragua

Un oficio fundamental en cualquier pueblo era el del herrero, que además de hacer las **herraduras** con las que herrar al ganado, aguzaba los **punteros** usados por los canteros, fabricaba todo tipo de herramientas para los oficios tradicionales, así como elementos, utensilios y piezas para cubrir las necesidades domésticas, como **bisagras** y **cierres**, puertas, **verjas** de ventanas, etc.

Para poder moldear las piezas, el herrero calentaba las barras de hierro al rojo en una **fragua** alimentada con leña y carbón, donde, con ayuda de un **fuelle** se alcanzan temperaturas cercanas a los 700 grados.

Una vez al rojo, el hierro candente se coloca sobre un pesado **yunque** de acero para darle forma a martillazos con ayuda de **mazas** y **martillos**. Una vez moldeada la pieza debía sumergirse en agua fría, por lo que en toda fragua encontramos una **pila**, casi siempre de piedra.



SALA II. LOS OFICIOS ARTESANALES E INDUSTRIALES

La fabricación de queso

Era una ocupación casera, propia de una economía de subsistencia siendo sobre todo las familias de cabreros y pastores las que elaboraban el queso.

Tras calentar la leche con cuajo hasta una temperatura de unos 30 grados C, la leche se corta separándose el suero, que queda por encima de la masa cuajada. Una vez eliminada la mayor parte del suero, la masa se calentaba ligeramente empezando a trabajarla con las manos hasta conseguir que el grano se hiciera del tamaño de una lenteja. Después, se tomaba una porción de la cuajada y se envolvía en un paño de malla de algodón muy fino, colocándola sobre la **mesa de elaboración del queso** de modo que, apretando el paño y haciendo presión con las manos, fuera posible eliminar el suero restante. Tras este proceso, la cuajada envuelta en el paño se colocaba entre dos **moldes redondos de madera** con peso encima. Se mantenía la forma redondeada gracias a **cinchos de esparto** que se enrollaban entre los moldes.

Tras una noche prensados los quesos tenían su forma y se podían sumergir en agua salada durante el tiempo necesario para adquirir su buen gusto, finalmente se colocaban en baldas de madera, en un ambiente no demasiado seco, para su curación.

Con la leche de las vacas también se elaboraba mantequilla con ayuda de un **batidor de esparto** provisto de **varillas de acero**.





Fábrica de sifones

A mediados del siglo XX, una pequeña empresa de carácter familiar comenzó con la fabricación de sifones y refrescos como complemento a su economía.

El sencillo **mecanismo** daba vueltas a la rueda con la que se llenaban las botellas. Para cerrarlas se apretaba el pedal que colocaba el tapón de corcho, procedente de los alcornoques de la zona.



La producción de miel

Alrededor de nuestro pueblo aun existen varios colmenares donde, como hace siglos, se siguen criando abejas para producir miel y cera aprovechando la enorme variedad de plantas y flores de nuestro entorno. El apicultor coloca varias **colmenas** en un terreno propicio por sus condiciones, cercado por una tapia de piedra lo suficientemente alta como para dejar fuera a los animales que pudieran robar la miel.

Tradicionalmente estas colmenas estaban elaboradas con el **corcho de un alcornoque**, sus panales eran fijos, contruidos íntegramente por las propias abejas y estaban adheridos al techo y paredes de la colmena, por lo que para poder sacarlos era necesario cortarlos. En la segunda mitad del siglo XVIII, la producción de miel sufre modificaciones muy importantes, por la introducción de colmenas móviles.

Para la extracción de la miel y la manipulación de las colmenas, el apicultor hacía uso de un **ahumador**, un utensilio que contiene boñiga encendida (excremento de las caballerías) y que se usaba para lanzar sobre la colmena tres o cuatro bocanadas de humo para poder desarmar a las abejas guardianas, obligándolas a retirarse, de modo que se pudiera trabajar en la colmena.



El zapatero

El zapatero era un personaje indispensable en el pueblo, que hacía y arreglaba zapatos, sandalias y botas, además de hacer zahones y delanteras de cuero para los ganaderos. En su taller, elaboraba los zapatos colocando las piezas de cuero cortadas a la medida sobre una **horma de hierro** encajada en una **borriqueta de madera**, sobre la que cosía las piezas con **leznas** diversas e hilo de **bramante**. Una vez terminada la parte superior de cuero, procedía a coser la suela que podía ser de cuero o de goma. A veces los zapatos debían ser ensanchados o alargados para ajustarlos a la medida del cliente, para lo que utilizaba **hormas de madera ajustables**.



El cantero

Otro oficio tradicional en la zona ha sido el de cantero, tanto el que se dedicaba a extraer la piedra en las canteras, con **barrenos**, **cuñas** y **mazas**, como el que labraba los bloques con **punteros**, **martillos**, **bujardas** y **martillinas**. Se fabricaban así los bloques de piedra para la construcción y los bordillos para las aceras. A partir de los años cincuenta, con el auge de la construcción de chalets de veraneo, gran cantidad de vecinos buscaron su sustento en este menester.



El carpintero

El carpintero además de hacer puertas y **ventanas** para las casas y pequeños muebles caseros como mesas, sillas y bancos, también se encargaba de fabricar y arreglar algunos de los aperos y utensilios de madera que utilizaban agricultores y ganaderos. En este museo se conservan diversas herramientas propias de este oficio como el **serrucho** y la **gubia**, el **berbiquí**, las **reglas** o el **cepillo**.

Otros oficios tradicionales

En Manzanares el Real también se desarrollaron otras actividades, de las que tenemos algunos utensilios en este museo:



Q El lañador: Solía ser un oficio ambulante y se anunciaba por las calles voceando “¡Paraguero, Lañaooooor!”, porque combinaba ambos oficios. Los **barreños**, tinajas y cántaras de barro eran demasiado valiosos para tirarlos cuando se habían quebrado al recibir un golpe, por lo que se reparaban mediante **lañas de hierro**, que previamente habían sido curvadas, y luego introducidas en los agujeros hechos a un lado y otro de la fisura en la vasija, rellenando posteriormente la grieta con una pasta para que no se salieran los líquidos en su uso. También los cántaros y barreños metálicos se reparaban cuando tenían alguna fisura con una soldadura de estaño, para lo que utilizaban un **soplete** con el que calentaba un **husillo de estañar**. Cuando estaba bien caliente se acercaba a la barrita de estaño y se cogía una gota, aplicándola sobre el agujero o extendiéndola sobre la fisura a reparar. También reparaba los paraguas rotos.



Q El alimañero: Se dedicaba a exterminar animales considerados nocivos en esa época porque atacaban al ganado o dañaban las cosechas. Colocaban **trampas y cepos** para su captura y se les pagaba por pieza cobrada.



Q El pecero: Tras la construcción del embalse de Santillana y para reducir la población de peces, que en exceso podían contaminar el agua destinada al consumo humano, la empresa propietaria del mismo contrató a varios pescadores que utilizaban **redes**



desde pequeños botes de madera. Se les llamaba peceros y la empresa les pagaba por kilo pescado, pudiendo además venderlo en los pueblos vecinos.



La fábrica de gafas de Ulloa Óptico

Un foco importante de puestos de trabajo en la localidad fue la fábrica de gafas de Ulloa Óptico, que desde los años cincuenta y durante un par de décadas, empleó a hombres y mujeres, algunos desde los catorce años de acuerdo con las condiciones laborales e aquella época. Allí se fabricaban

las gafas que luego se vendían en las tiendas que la firma tenía en varias grandes ciudades españolas. Las primeras **monturas** eran de asta de toro y se recortaban con ayuda de **plantillas**.

La fábrica de papel

Manzanares el Real contó con la primera fábrica de papel continuo en España y una de las primeras de Europa. Su actividad comenzó en el año 1839. Utilizando maquinaria traída de Bélgica, llegó a surtir de papel a casi todos los periódicos de Madrid en esos años. Como impresor real autorizado tenía derecho a utilizar el **escudo** de la corona, que presidía su entrada principal. La vida de Manzanares el Real estuvo íntimamente ligada a la actividad de la fábrica por el volumen de familias vinculadas a ella, en la propia fábrica y en los **molinos** que preparaban la pasta de papel.



SALA III. LA VIVIENDA

La vivienda del pueblo

La vivienda tradicional presentaba una serie de características que la definían y distinguían claramente de las casas acomodadas de otras clases sociales. En la primera mitad del s. XX, la mayor parte de las viviendas del pueblo eran casas sin ninguna pretensión estética y de tamaño reducido. Construidas a menudo con mampostería de granito al descubierto, en ocasiones enjalbegada con cal, con vigas de madera o cielo raso como techo. Casi todas tenían una sola planta, aunque era frecuente la existencia de una algora o altillo. Las cubiertas eran de teja curva apoyada directamente sobre los muros, sin cornisa ni alero. Las casas constaban normalmente de un portal, la cocina, las alcobas, la algora y un patio o corral.

La vivienda tradicional presentaba una serie de características que la definían y distinguían claramente de las casas acomodadas de otras clases sociales. En la primera mitad del s. XX, la mayor parte de las viviendas del pueblo eran casas sin ninguna pretensión estética y de tamaño reducido. Construidas a menudo con mampostería de granito al descubierto, en ocasiones enjalbegada con cal, con vigas de madera o cielo raso como techo. Casi todas tenían una sola planta, aunque era frecuente la existencia de una algora o altillo. Las cubiertas eran de teja curva apoyada directamente sobre los muros, sin cornisa ni alero. Las casas constaban normalmente de un portal, la cocina, las alcobas, la algora y un patio o corral.



En el portal, además de la **tinaja** de barro o las **cantareras** para el agua, solía encontrarse algún apero de labranza. La puerta de entrada a la vivienda solía ser de una hoja partida por la mitad a lo ancho, de modo que abriendo la parte superior servía como ventana. En verano se hacía a menudo la vida en el portal o se salía a la calle con algún **banquillo** o a sentarse en el poyo de piedra junto a la puerta a coser y a charlar con las vecinas.

La algora se encontraba justo debajo de las tejas y en ella se guardaba la paja, el grano y los aperos de labranza. Gracias a sus características ambientales servía también para conservar y curar los productos de la matanza y de la huerta.

El corral o patio solía estar situado a la entrada de la casa, y en él se encontraba un pequeño gallinero que suministraba huevos y carne para el sustento diario, la gorrinera donde se cebaba el cerdo hasta la matanza, la leñera, la cuadra donde se guardaba alguna caballería para el trabajo, un pozo que proporcionaba el agua y una pila de piedra donde se refrescaban los cántaros de leche o se fregaban los cacharros.

Ajenos a las dificultades de la dura vida serrana, los niños juegan tranquilos en la calle con sus juguetes hechos de forma artesanal en su mayoría, **paletas**, **inques**, **aros** y canicas son los habituales y algunos afortunados tienen bicicleta o **saltador**.

La cocina

La cocina era la habitación donde se hacía la vida, con **hogar de piedra** y **chimenea** de gran campana, donde, al amor de la lumbre, se realizaban muchas de las tareas domésticas.

El fuego de leña, encendido todo el día en la amplia chimenea, mantenía caliente el agua en un **caldero de cobre** suspendido por un **llar de forja**.



En los **pucheros de barro**, arrimado al calor, se iban cociendo los alimentos lentamente. Sobre las ascuas, los **trébedes** y **morillos** sujetaban **sartenes**, **ollas** o **cazuelas** para guisar, evitando que las brasas salieran mediante un protector de hierro.



A su alrededor se reunía la familia, para calentarse, para charlar y para realizar muchas de las tareas cotidianas. Era el centro de la casa, por lo que era normal encontrar allí al pequeño de la familia dando sus primeros pasos en su **andador** de madera o sentado en su **trona**.

Sentados en un **banco** arrimado a la pared y **sillas**, junto la **mesa**, se comía con **vajillas de loza o metal** y **cubiertos metálicos o de madera**. Todo se guardaba en la **alacena**, que solía completar el mobiliario de esta habitación.

La **tinaja de barro** solía encontrarse en el portal de la casa y se utilizaba para conservar el agua, que se bebía con una **jarra** o con el **botijo**, mientras que su transporte desde las fuentes se hacía en **cántaras de barro**.

La Matanza

Cada año, alrededor de la festividad de San Martín, solía hacerse la matanza del cerdo que se había cebado a lo largo de todo el año. Garantizaba la alimentación de la familia durante muchos meses. En cada casa se guardaban los utensilios necesarios para dicha actividad: Una **mesa o banco rústico** para matar el cerdo, un **gancho** para sujetarlo y un **barreño de barro** para recoger la sangre, **lebrillos** para picar la cebolla y hacer las mezclas y una **máquina para picar la carne**. Con la sangre, la cebolla picada y grasa, se hacen las morcillas, y con la carne y tocino picados mas los aderezos comunes, pimentón, ajo y sal, se hacen los chorizos, embutiéndolos en tripas con ayuda de **embudos** de diferentes tamaños. Las piezas grandes de carne se tro-



ceaban con los **cuchillos** en el **tajo**. La matanza se conservaba mediante diversos métodos, salando jamones y tocino, que después se curaban al aire al igual que los chorizos y morcillas, adobando lomos, costillares y otras piezas del cerdo y friendo parte de los chorizos y lonjas de lomo y conservándolos cubiertos por aceite en **orzas de barro**.



Otros utensilios en la cocina

Era frecuente que las familias vendieran parte de la leche que almacenaban en **cántaras metálicas** a sus vecinos, para ello disponían de diferentes medidas y los clientes se la llevaban a sus casas en unos recipientes con asa llamados **lecheras**.

Para pesar los alimentos, hortalizas etc. se utilizaba o bien la **romana**, que consta de un brazo con una pesa móvil y un platillo o la **balanza**, con una barra horizontal apoyada sobre un eje por su punto medio, de cuyos extremos penden sendos platillos, en uno se colocan las pesas y en el otro el producto que se quiere pesar.

El aceite se guardaba en un recipiente metálico llamado **alcuza** y con un **almirez** se majaban los alimentos, ajos, especias, etc. Otro utensilio que solía encontrarse en la cocina era el **molinillo**, con rueda dentada para moler pequeñas cantidades del café que se vendía en grano.

Para barrer se utilizaban escobas hechas en casa con matojos recolectados en la zona. Para la casa se usaba la escoba de algarabía, que era más suave que la **escoba de retama**, utilizada para barrer los patios. Había **recogedores de madera y metálicos**.

La alcoba

La alcoba o dormitorio no tenía mucha importancia, solía tener una **cama**, a menudo vestida con una **colcha adamascada** y un **ropón**, a veces hecho



con **tiras de tela**, una **mesilla** que ocultaba el **orinal**, y algún **cuadro** religioso o **crucifijo** colgado en la pared. Un **calientacamás** con ascuas hacía más llevaderas las frías noches de invierno.

En algunas ocasiones se disponía de alguna imagen religiosa, como este **Niño del Remedio**, con adornos propios de la Primera Comunión y se tenía un **reclinatorio** para los rezos diarios. A veces había un **cenotafio** con la fotografía de algún familiar rodeada con decoración floral realizada por la familia. Se solía hacer en memoria de los soldados muertos en combate en la guerra de Cuba.

Otra pieza imprescindible era el **baúl**, aportado por ambas partes al matrimonio con el **ajuar**, ropa de fiesta y recuerdos de familia que se iban heredando de madres a hijas, tales como **mantones de seda**, **chales**, **ropa de cama**, **puntillas**, **pololos**...

El aseo diario se hacía en el **lavabo**, con su **palangana**, **cubo** y **jarra** sobre armadura de hierro o madera. Las **toallas de fino lienzo**, una **bolsa de peines**, el **peinador** de tela que se colocaba sobre los hombros para proteger la ropa, **utensilios de afeitar**, **prendedores** y un **rizador de pelo** dan una idea de las costumbres higiénicas de la época.

Las habitaciones se calentaban con un **brasero de cisco** colocado sobre una **tabla de madera**, que de vez en cuando se removía con la **badila**, aunque en algunas casas había también una **estufa de hierro**. Junto a él y cerca de la ventana las mujeres de la casa solían sentarse en una **silla baja de enea** para coser o para bordar sus ajuares con ayuda de un **aro de metal**, ocupación tradicional de todas las mozas casaderas. También hacían encajes con un **mundillo de bolillos**. La **máquina de coser**, manual o de pedal, se desarrolla como elemento doméstico desde



finales del siglo XIX, dado que en muchas familias la ropa se hacía en casa.

En el **armario ropero** se guardaban las vestimentas y complementos más finos, como el **abanico** y los **guantes calados de la Primera Comunión**, los **trajes de fiesta infantiles**, el **escapulario**, un **encaje bordado** o la **Muñeca "Maricela"** que hizo las delicias de alguna niña del pueblo. Algunas casas disponían de un **mueble platero** en el comedor.

La ropa se lavaba en el río Manzanares, en el arroyo Cortecero o en el caz de la fabrica de papel con ayuda de una **tabla de lavar de madera** y de un **banquillo** para proteger las rodillas de la humedad. Se utilizaba **jabón hecho en casa** con aceite usado y sosa cáustica y la ropa se tendía al sol. En las casas la colada se hacía en **barreños de barro**.



Vestimenta tradicional de la Zona de Manzanares El Real

Ropa tradicional de la **mujer**:

- Chambrá
- Blusa corta con encaje bordado
- Toquilla, ésta tejida con pelo de cabra ó Mantón de flecos
- Manteo o refajo de fieltro
- Delantal con encaje bordado
- Enaguas a modo de falda interior
- Calceta de punto que cubre pié y pierna
- Zapatillas de retor y goma.



Ropa tradicional del **hombre**:

- Boina
- Zamarra
- Chaleco
- Camisa de algodón
- Pantalón de pana
- Faja de lana enrollada a la cintura
- Calceta de punto que cubre pié y pierna
- Abarcas de cuero con cintas o alpargatas de retor.



SALA IV. ARQUEOLOGÍA

Esta pequeña sala recoge objetos hallados en distintos yacimientos del Municipio de Manzanares el Real. Destacaremos por su importancia los materiales correspondientes a la Prehistoria Reciente, que nos hablan de una importante ocupación en la zona aprovechando los recursos agrícolas, ganaderos, forestales, líticos y mineros metálicos de la sierra; correspondiendo a la Edad del Bronce el **molino de mano**, la **hoz**, las **vasijas de cerámica** o las **hachas pulimentadas** del yacimiento de Peña el Gato y el hacha de bronce o el calco original de las excepcionales **pinturas rupestres** del abrigo de Los Aljibes.

A la zona de la Camorza-Canto Cochino pertenece el **formón de hierro** y la **maqueta del poblado fortificado**, probablemente de la Edad del Hierro.



De raíz próxima romana y época Visigoda, con perduraciones hasta la Edad Media, El Cancho del Confesionario y El Espinarejo son ejemplo de asentamientos tanto en altura al pie de la sierra, como en la vega, defendiendo, controlando y aprovechando los recursos del entorno y el paso de productos y personas. Destacaremos la reproducción de una **francisca** y la **punta de lanza** y el ejemplo de las características **tejas con marcas** del Cancho del Confesionario.





Desde su creación como Villa, en torno al siglo XIII por pastores segovianos que aportaron su cultura y costumbres, Manzanares el Real cuenta con numerosos edificios singulares que merece la pena ver en directo dando un paseo por el pueblo, comenzando con los dos castillos, el Viejo y el Nuevo, el Puente Viejo sobre el Manzanares, la iglesia de Nuestra Señora de las Nieves, la ermita de la Virgen de

Peña Sacra, el soportal del Ayuntamiento o la Fuente de las Ermitas, todos ellos enmarcados por el espectacular paisaje de La Pedriza y la Sierra del Guadarrama.





MUSEO Etnológico y Arqueológico de Manzanares El Real

Casa de Cultura ↗ C/ Cañada, 26
28410 Manzanares El Real (Madrid)

Colaboran:



El Real de Manzanares



 Comunidad de Madrid

www.madrid.org