



RAICES DE TIERRAS ALTAS

La Comarca de Tierras Altas aglutina, en 16 municipios, a más de cincuenta localidades, algunas de ellas despobladas y otras en proceso de revitalización. Su amplia extensión, su baja densidad demográfica y otras cuestiones socioeconómicas y de accesibilidad, hacen de este un territorio de gran riqueza desde la perspectiva del patrimonio cultural inmaterial.

El siguiente gráfico resume brevemente los elementos más representativos de ese legado de aquellas generaciones de hombres y mujeres que nos precedieron y que ofrece manifestaciones que combinan particularidades muy locales con elementos transversales compartidos por otras localidades de dentro y fuera de la comarca.

Conocimientos tradicionales sobre actividades productivas, procesos y técnicas

- Micología (niscalos, hongos, boletus, perrechicos, setas de cardo y de chopo, marzuelos, senderillas, mango azul, champiñón...)
- Recolección de frutos secos y silvestres (moras, nueces, escaramujo, endrinas...)
- Ganadería y pastoreo
- Agricultura de secano
- Horticultura de autoconsumo
- Uso de remedios naturales
- Técnicas de construcción
- Apicultura
- Caza mayor (jabalí, ciervo, corzo...) y menor (perdiz, codorniz, becada, paloma, liebre...)
- Pesca (truchas, barbos, cangrejos)

Manifestaciones musicales y sonoras

- Cánticos de liturgia, himnos, Salves, llamadas al rosario...
- Composiciones laicas: coplas de enhorabuena...

Representaciones, escenificaciones, juegos y deportes tradicionales

- Juegos tradicionales: tanguilla, raya, coto, escondite, bote-bote, tres navíos...
- Juegos de cartas: brisca, guiñote, mus, rabino, julepe, cinquillo, chinchón...
- Deportes tradicionales: frontón, bolos...
- Danzas: de paloteo, de cintas, celtiberas...
- Mercados y ferias, recreaciones, exhibiciones, talleres... que subrayan la cultura local

Formas de alimentación

- Elaboración de queso
- Elaboración de postres y dulces: roscos, rosquillos, buñuelos, cañas, torrijas, carne de membrillo, sobadillos, pestiños...
- Elaboración de platos de origen pastoril y popular: migas, calderetas, ranchos, rabos de cordero, sopas de ajo, patorrillo, calostros, artaitones...
- Elaboración de bebidas: pacharán, zurrapote (remojo, cocha), mostillo, vinillo...
- Celebración de comidas populares
- Elaboración de miel
- Elaboración de productos derivados de la matanza del cerdo: embutidos, curados, sopas de hígado, asadurilla...

Formas de sociabilidad colectiva y organizaciones

- Reuniones sociales en peñas, chamizos, centros sociales, teleclubs...
- Aprovechamiento de los recursos comunales como pastos y dehesas, lotes o suertes de leña, etc.
- Trabajos comunales o "a reo", hacenderas
- Asociacionismo religioso: hermandades, cofradías, mayordomías...
- Asociacionismo cultural, deportivo, lúdico
- Organizaciones de gestión colectiva: concejos, Mancomunidad, Excomunidad, Comunidades de Regantes...
- Quintos

Creencias, rituales festivos y otras prácticas ceremoniales

- Ciclo navideño: belenismo, cabalgatas...
- Ciclo de carnaval: Jueves de Lardero
- Ciclo de Cuaresma y Semana Santa: Jueves Santo, Viernes Santo, Domingo de Resurrección, Via Crucis, quema del Judas...
- Corpus Christi, Trinidad, Todos los Santos...
- Personajes festivos: Móndeidas, Mozos del Ramo...
- Ritos de protección: rogativas, bendiciones de alimentos y campos, conjuros contra tormentas...
- Religiosidad popular: romerías, novenarios, procesiones, tralados de imágenes, subastas para portarlas...
- Fiestas patronales especialmente entre mayo y septiembre
- Gigantes y cabezudos
- Cuestionaciones o peticiones: "La Peseta", "La rosquilla"...
- Rondas y alboradas: "dar manta"...
- Santorales y devociones locales
- Elementos simbólicos ornamentados: El Rosco, El Ramo, El Mayo...

Tradición oral y particularidades lingüísticas

- Letanías populares
- Dichos populares
- Toques de campanas especialmente en fiestas
- Toponimia y microtoponimia
- Jotas
- Leyendas
- Motes