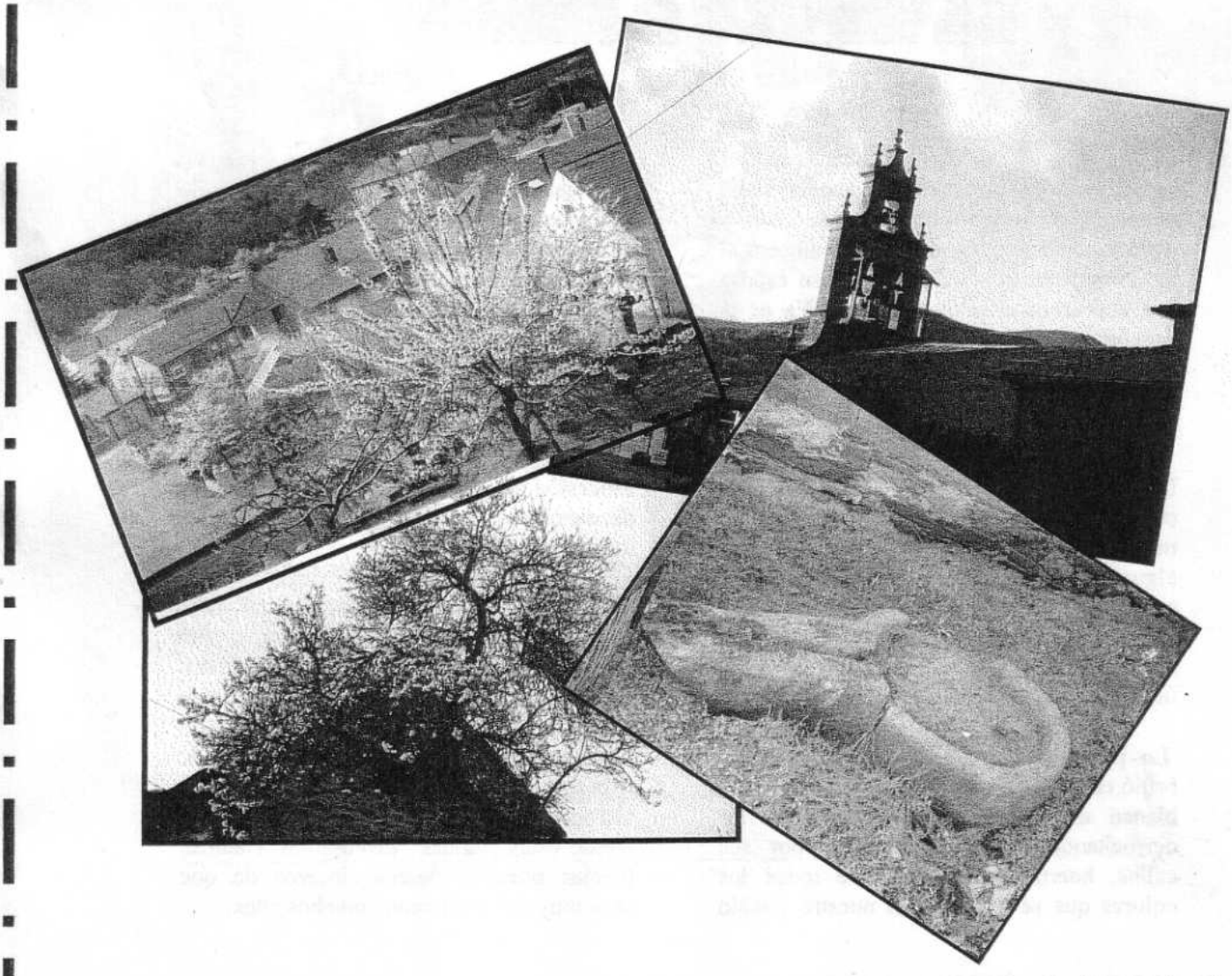
FOLGOSO

EN EL RECUERDO

7º ENCUENTRO ANUAL EN LA CASA DE LEÓN (06/03/10)

"Que no hay nada más dulce
que la tierra de uno y de sus padres,
por muy rica que sea la casa
donde uno habita en tierra extranjera
y lejos de los suyos".
(Homero: La Odisea, canto IX)



Un año más os damos las gracias por vuestra asistencia a esta comida-encuentro en la Casa de León. Con el de este año, ya son siete los encuentros y, por lo tanto, siete las alegrías que tenemos en nuestro haber. Un bonito ramillete al que, estamos seguros, iremos añadiendo más y más alegrías porque contamos con vuestra fidelidad.
Bienvenidos, pues, y a pasarlo fenomenal. Os lo deseamos de corazón:

Óscar, Enrique, Carlos, Miguel Ángel e Isidoro.

DE MARZO A MARZO

Isidoro R.

Doy comienzo a esta crónica con los recuerdos, todavía frescos, de nuestro sexto encuentro en la entrañable Casa de León, y expresando nuestro agradeciendo sincero al Sr. Presidente de esta Casa y a su esposa por honrarnos con su presencia. Ya es la segunda vez que Don Rafael nos acompaña y, la verdad es que, con su presencia entre nosotros, nos sentimos como mucho más importantes. ¡Gracias, D. Rafael!.

Dicho esto, damos paso a las pequeñas cosillas que constituyen la crónica local de nuestro pueblo con el deseo de que, a algunos, os hagan revivir lo vivido "in situ" como protagonistas y, a los demás, os proporcione información sobre algo de lo que allí ha ocurrido a lo largo de estos últimos doce meses.

La primavera 2009 en nuestro pueblo brilló en todo su esplendor con la maravilla blanca de sus cerezos y manzanos en flor derrochando belleza a raudales por sus calles, huertas y caminos. De todos los colores que se aprecian en nuestro pueblo observando sus casas, calles y entorno, yo personalmente me quedo con el blanco de los cerezos en flor, sin despreciar para nada la explosión amarillo-rojiza del otoño o las tonalidades verdes de sus montes y prados.

Fiestas patronales. Este año sí se celebraron las fiestas patronales de "San Juan y Jesusín" con el tradicional baile en la plaza, juegos para los niños, animación variada en la calle y sin faltar la Misa y la Procesión amenizada con el clásico repique de campanas a la antigua usanza, como todos conocéis y recordáis.

Bodas: Dos son las bodas de paisanos nuestros ocurridas en el transcurso del tiempo que recoge esta crónica: La primera fue la de Óscar (hijo de Rigoberto y Victoria) y Laura, el 25 de abril, en Moraleja de Enmedio. La segunda, la de Alberto (hijo de Montse y Alberto) y Verónica, el 15 de agosto, en Folgoso. Desde estas páginas expresamos a ambas parejas nuestros deseos sinceros de que sean muy felices durante muchos años.

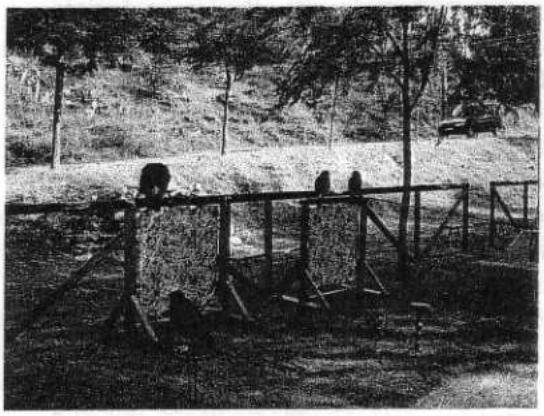
Una folgosense más.

El trece de mayo
- el mes de María ,-
Sergio y Eva
tuvieron su niña.
Ángela se llama
y es pura sonrisa.
Felices los padres,
dichosa Angelita
con su nietecita
y contentos todos
con esta noticia.

Me consta que otros folgosenses habéis sido padres o abuelos y no hemos reflejado en esta crónica anual tal acontecimiento. Os pido disculpas por ello, pero me tenéis que comunicar cualquier noticia o suceso que deseéis aparezca en estas páginas. Siempre es una alegría saber cosas de nuestra familia folgosense encuéntrese donde se encuentre.

Mejoras en el pueblo. Con un cierto ritmo, nuestro pueblo sigue remodelando sus calles, plazas y casas. La canalización de un tramo del reguero a su paso por la calle La Cañada ha permitido que este tramo de calle haya quedado mucho más ancha y con dos ambientes claramente diferenciados: para tráfico de coches y para paseo. También está finalizada la isleta que contacta la carretera con la calle Ciñales. El parque de la carretera se ha completado con una hermosa pérgola de madera. En "Santa Madora" se han instalado aparatos gimnásticos para mayores. La calle de La Reguera de Valdeloso se ha parcheado y esperemos que, no tardando mucho, le llegue el turno a la calle del Belén - que está hecha un desastre -, y a alguna otra calle o callejo más, que se encuentran "a la cola" de mejoras pendientes. Numeroso vecinos han pintado las fachadas de sus casas y han cambiado sus viejos tejados. La verdad, que este engalanamiento rejuvenece y embellece al pueblo. ¡Y todos nos alegramos mucho de ello!

La Tercera Jornada Medieval se celebró el 1 de agosto y constituyó todo un éxito de ambientación, animación y participación desde la 12 de la mañana hasta altas horas de la noche. Bolos medievales, exhibiciones de cetrería, forja de herraduras, tiro con arco, paseos a caballo, lanzamiento de herraduras mercado, taberna, teatro, acrobacias, juegos malabares y una opípara cena , nos permitieron, una vez más, revivir épocas pasadas en un ambiente festivo y alegre y en el escenario maravilloso de Santamadora, protegido por La Peñona - cuál torre-centinela del valle -, y por el río Boeza -cuál profundo foso-. Nuestra felicitación para "Canqui", como organizador general de esta Jornada y para cuantas personas e instituciones colaboraron en el exitoso evento.



Último adiós. Como viene siendo habitual, desde estas páginas damos el último adiós a los paisanos que nos han dejado este año para siempre: Primo (tío de Antonio Vega), Manuela, José Ignacio (cuya asiduidad a nuestros encuentros en La casa de León, ha sido ejemplar), Solís, Pura (hermana de Pilar, Amparito y Dorita), Esther (mujer de "Quico", que vivió muchos años en Folgoso), Ángel (más conocido como el "Barbero"), Odila, Miguel Ángel (hijo de Rufa), Cesárea , Juan (hermano de "Doní") y Ángel (uno de los hermanos García Viejo, en Barcelona). Para todos ellos nuestro recuerdo y para sus familiares todo nuestro afecto.

Algo que no debió ocurrir. Uno de Noviembre de 2009. Todos sabemos que en nuestro pueblo – como en otros muchos pueblos de España -, la gente se congrega en los cementerios para recordar y dedicar una oración a sus seres queridos fallecidos. En Folgoso estaba convocada la reunión a las 16 horas. Llovía con una cierta intensidad en ese momento pero aún así la gente fue puntual a la cita amparándose de

la lluvia bajo sus paraguas. Decenas de ramos de flores, traídos durante las horas previas, ornaban los nichos, llenando de colorido y cariño el recuerdo de los fallecidos. La gente esperaba a su párroco para que presidiera los rezos de rigor de acuerdo con la tradición. Y el sacerdote llegó y como llovía, no entró en el cementerio y, en consecuencia, no presidió los rezos tradicionales que el pueblo esperaba. Desde estas páginas quiero señalar que, a muchos de los presentes, esto nos pareció un mal gesto, una falta de respeto al pueblo allí congregado y que había acudido a la cita, lloviera o hiciera frío, y a la hora que él había, previamente, señalado, nos viniera a los demás bien o mal. No quiero prolongar más el comentario. Esto es una crónica y como tal, cuento lo que sucedió. La gente, decepcionada, fue saliendo del cementerio mientras el agua del cielo seguía empapando los ramos de flores que ornaban los nichos y panteones.

El Bar de los soportales ha vuelto a abrir sus puertas. Nos alegramos todos por ello ya que disponemos de un nuevo lugar de encuentro y evasión en el que "pasar un rato" y "charlar" con los paisanos y amigos.

El Belén artesano abrió sus puertas al público el domingo, 6 de diciembre. A su inauguración acudieron La Delegada del Bierzo en la Junta de Castilla y León, un representante de Caja España y la Corporación del Ayuntamiento de Folgoso en pleno.

Palpables mejoras en la iluminación y ambientación del cielo que cubre el escenario han dado a nuestro nacimiento artesano ese toque que le faltaba para alcanzar la excelencia. Una vez más, nuestra cordial felicitación a sus artífices.

Iluminación navideña. A pesar de la crisis, nuestro pueblo se ha engalanado, un año más, con una sencilla y bonita iluminación a lo largo de la carretera y por la calle La Silbial hasta la iglesia, recordándonos a todos - paisanos y visitantes -, que las fechas navideñas son alegres, festivas y entrañables. Esta iluminación ha prolongado la alegría navideña durante todo el periodo que permaneció abierto el Belén artesano

5 de enero de 2010: La cabalgata. Procedentes de países lejanos y por caminos distintos, pero guiados por la misma "estrella", confluyeron en el cruce de las calles Ciñales y La Cañada, los Reyes Magos de Oriente. Juntos y acompañados por el pueblo que salió a recibirlos se dirigieron a la entrada de La Plaza (Jerusalén en el relato) para presentar sus respetos a Herodes y comunicarle su propósito de adorar al Rey de los judíos que ha nacido. El malvado Herodes (interpretado en esta ocasión por nuestro paisano Roberto) les dejó partir. Los Reyes Magos encontraron al Niño en Belén (pórtico de la Iglesia) y le adoraron y ofrecieron sus presentes ante las mirada atenta e ilusionada de los niños. Terminada la ceremonia, el rico y tradicional chocolate con bollos entonó nuestros fríos estómagos.

Cena del botillo. Tuvo lugar el 6 de febrero. Este año, el que esto escribe, no pudo asistir pero, según me han comentado, asistieron 96 personas y resultó tan estupenda y animada como siempre.

Carnavales 2010. El intenso frío no impidió los desfiles carnavalescos del domingo y el martes y el duelo del entierro de la sardina el miércoles. Llamativos e ingeniosos disfraces dieron colorido festivo al ambiente y, tras los tradicionales desfiles, una estupenda merienda-cena en la plaza para todos los asistentes en la que pudimos disfrutar de rico chorizo al vino, estupenda empanada, sabrosos dulces caseros, nutritivas sardinas con panceta, chocolate calentito y unas deliciosas sopas de ajo.

SONETO

AL NACIMIENTO ARTESANO DE FOLGOSO

Aunque mis versos son de aficionado
pues poeta no soy, aunque quisiera,
con ellos intento glosar, a mi manera,
el encanto que tienes patentado.

La entrega, el trabajo ilusionado
de hombres y mujeres que yo viera,
fama te han dado en la comarca entera
y más allá del Bierzo tan amado.

Con el Misterio de Dios encarnado
armonizan en bella melodía
las costumbres del pueblo y su pasado.

Y es pura delicia la sinfonía
que tocan, en concierto programado,
luz, movimiento, arte y fantasía.

Isidoro

PARA QUE NO SE PIERDA EN EL OLVIDO (III)

El pan

Óscar Alonso Fernández
(con la colaboración de Visi Magaz Parrilla y Antonio García Viejo).

En esta tercera entrega vamos a tratar sobre el proceso del pan, distinguiendo sus distintas fases: cultivo, siega y maja, molienda y panadería que todas o , al menos, algunas, se realizaban en la mayor parte de las casas de nuestro pueblo. Intentamos citar la terminología que entonces se empleaba, hoy, prácticamente, perdida.

CULTIVO

Cuando un vecino no tenía pareja de vacas, se juntaban dos vecinos con su vaca cada uno y hacían las tareas a medias; a esta costumbre se la llamaba trabajar a "tornamaldía", un día uno y otro día el otro.

Normalmente, los campos se trabajaban un año y al siguiente se les dejaba descansar, esto es, se les dejaba de "barbecho", para que la tierra se recuperase, o se plantaban otros productos diferentes como patatas, garbanzos, lentejas, etc., sobre todo en las mejores tierras. La primera "aradura", llamada "ralva", se daba por los meses de febrero, marzo o abril. Hacia junio se daba la segunda vuelta que se conocía por "binar" o "bimar". Un mes antes de la siembra se daba la "tercia", que era una aradura floja y se pasaba la "grada" o "rastrón". Hacia finales se septiembre se llevaba el estiércol con el carro a las fincas y se abonaban. El carro era, generalmente, tirado por dos parejas de vacas, una "uñida" al carro propiamente dicho, y la otra, que hacía de "cuarta", uniendo el yugo de la primera al yugo de la segunda mediante una cadena.

En octubre se efectuaba la siembra, llamada "sementera". En marzo, a veces, había otra siembra tardía, que recibía el nombre de "seruenda". Normalmente, el trigo se sembraba antes que el centeno.

En primavera había que quitar las malas hierbas, faena conocida como "sachar", ya que se hacía a mano o con un "azadón" que se le conocía por el nombre de "sacho" (No confundir con los sarmientos tiernos de las vides que también se llamaban "sachos"). Algunas de las hierbas arrancadas se aprovechaban, quitándoles las raíces con el "podón", para alimento del ganado, sobre todo, para las vacas.

SIEGA Y MAJA

La siega se efectuaba en julio, normalmente primero el centeno y después el trigo. Para ello se juntaban "cuadrillas", tanto de hombres como de mujeres, que segaban a hoz. La hoz se manejaba con una mano y con la otra se iban haciendo las "manadas" (cantidad de paja segada que cabía en la mano); tres manadas formaban una "gavilla"; tres gavillas formaban un "manojo" que se ataba con un puñado de pajas retorcidas, de la misma siega, incluida la espiga, que era el "venceyo"; dos manojos eran medio "carrillo". Cuatro carrillos hacían un "cuartal", ya que sus granos pesaban aproximadamente 10 kilos. En la misma tierra se formaban las "morrenas", que era la manera de apilar los manojos; se ponían en forma de pirámide, con el grano para la parte interior para protegerlo, por si venían las lluvias. A esta operación se la denominaba "morenar" o "enmorenar". Con los carros se llevaban las mieses hasta la era.

En las eras (de propiedad compartida por distintos vecinos), se formaban las "medas", en forma cónica, cerrada en la parte alta con una pequeña morena; Cuando la cantidad de manojos era pequeña se dejaban en morenas. Una vez bien barrida la era, se extendían los manojos desatados y con las espigas dispuestas en el mismo sentido; esta superficie ocupada se conocía como el

"irado". Por cuadrillas se majaba a "piértigo" o "pértigo", que consistía en dos palos fuertemente articulados por unas correas de cuero con un capuchón llamado "capillera"; uno de los palos era la "mañueca", por donde se agarraba, y el otro el piertigo propiamente dicho, con el que se golpeaba la mies para separar el grano de la paja. (El "porro" era una tabla gruesa con un mango vertical y fijo que se empleaba principalmente para majar los garbanzos). En tiempos posteriores vino una máquina a motor que se conocía con el nombre de "majadora". El Folgoso la tuvieron Antonio Balboa, Cesáreo Vega y Sindo Méndez. Por un lado se metían los manojos sueltos y por otros salían separados el grano de la paja. Esta máquina se transportaba a los pueblos cercanos para sacarles mayor rendimiento durante la campaña.

www.folgoso.com

La paja del trigo se "trillaba" para trocearla y ablandarla y así servía de alimento para las vacas, mezclada con hierba o "verde". El trillo iba unido mediante un palo arqueado, llamado "calamón", que se sujetaba al trillo mediante un agujero, el "pebetón", por un lado y al yugo por otro. En esta labor de la trilla era donde más disfrutaban los "rapaces" pues iban sobre el trillo girando el irado, y su cometido consistía en guiar las vacas y recoger las "moñicas" o "muñicas" con una pala, cuando a las vacas les acuciaban sus necesidades fisiológicas, para que no cayeran en la paja.

Cuando la paja de trigo estaba trillada, se amontonaba junto con el grano, utilizando el calamón. Se ataba, normalmente, una soga que unía los dos extremos y, en el centro de la cuerda se ponía la pareja, que una vez colocadas unas cuantas personas sujetándolo con las manos, de rodillas, etc., se arreaba la pareja y, de esta forma, se hacía un montón en el centro. Hecho esto, se barría todo el grano con las escobas de "codeso" (arbusto que crecía salvaje en el campo), procediendo a continuación, si había viento, a limpiarlo con una "bilda" o "bielda" y unas palas de madera, lanzándolo al aire (Si no había viento, se esperaba a que lo hubiera, lo que, en ocasiones, ocurría por la noche). Cuando el grano estaba ya casi limpio, se procedía a terminar de limpiarlo con una "ceranda". La paja del centeno no se solía trillar.

Al terminar de majar el irado, se procedía a escoger la paja más entera, menos machacada y, ya sin grano, se colocaba en algún lugar de la era con la espiga hacia abajo; esta paja se llamaba "volguera" y, pasado algún tiempo, con ella se hacían unas especie de manojos, llamados "cuelmos", atados con "belortos" hechos de la misma paja de la volguera, que luego se utilizaban para techar casas y cuadras. El resto de la paja que quedaba en el irado era sacada mediante la utilización de unas varas largas que se metían bajo la paja, y entre varios hombres la arrastraban fuera del irado; esta paja se solía emplear para mullido de los corrales y, raramente, como alimento de las vacas. Una vez quitada la paja se procedía a "balear" (quitarle la porquería que quedaba con el grano) con una especie de escoba larga hecha con ramas de "palosanto" y "escuernacabras" (arbustos muy habituales en las orillas de los caminos) y, finalmente, se procedía a barrer el grano con escobas de codeso. El montón de grano resultante era conocido como "el muelo". Posteriormente llegó una máquina manual, llamada "limpiadora" que ahorraba esta última tarea. El cereal limpio se metía en sacos grandes de lona ("quilmas") para transportar y almacenar en el granero o "panera".

Como elemento complementario a estas labores de siega y maja, se puede citar el aprovechamiento del "cornezuelo" o "cornejuelo", hongo que aparecía como una protuberancia en la espiga del centeno, mayor que el grano normal y de color

pardo oscuro, que se empleaba para la fabricación de medicamentos y de ahí que hubiera especialistas que pasaban por el pueblo para comprarlo. La recogida manual del cornezuelo se efectuaba en las tierras, antes de segar el centeno, o en la misma era antes de pasar por la "limpiadora" para evitar que se moliera.

Tanto en las tierras durante la siega como en la era durante la maja, las cuadrillas y familia, comían "a rancho", siendo el menú más típico patatas con carne o bacalao, acompañadas de vino en bota o calabaza y el agua del botijo.

MOLIENDA

Para moler el grano había dos tipos de molinos: los que no tenían "cernido" y los modernos, conocidos como "máquinas". Los primeros, llamados "rastreros", como los que aún quedan en el Reguerón" - uno de ellos recientemente restaurado-, eran de propiedad vecinal, con participaciones de horas de molienda y utilización según un orden preestablecido. El cernido (separación del "salvao" de la harina) se hacía manualmente. La operación se hacía en una especie de cribas, llamadas "piñeras", en las que quedaba el "salvao" y la harina caía en la "masera". Normalmente, una sola persona trabajaba con dos piñeras a la vez, moviéndolas a derecha/izquierda sobre dos varillas encima de la masera. En los molinos modernos, como el que queda junto al "Puente Romano", ya se incorporaba el cernido automático. Como este molino era de propiedad privada, el pago se efectuaba mediante "maquila", esto es, por una cantidad, determinada de antemano, de grano por cuartal.

HACER EL PAN

En muchas casas había horno de pan que utilizaba la propia familia y amigos y vecinos. El combustible era leña de roble ("follacos") o de encina ("sardón"). Esta leña se conseguía en los montes, se cortaba en época de hojas verdes y así, las hojas servían para alimento de las ovejas y cabras y la madera, ya seca, para el horno.

En la masera se mezclaba la harina con agua templada. En la masa obtenida se hacía un hueco en el que se añadían la levadura, el "hurmiento" y la sal. Todo ello se amasaba hasta conseguir una masa compacta a la que se dejaba dormir ("luidar") sobre unas dos horas, para que fermentara. Durante este tiempo se cubría la masa con paños calientes y se apartaba una pequeña cantidad de esta masa que servía de "hurmiento" para la próxima vez. Mientras tanto, se encendía el horno. Éste estaba a punto cuando los ladrillos de color negro clareaban y se ponían rojos. Una manera de comprobar si el horno tenía la temperatura adecuada era echar un puñado de harina dentro y si hacía humo se esperaba a que se enfriara un poco. Con el "racadillo" (palo largo con una tabla perpendicular en forma de media luna) se arrimaban o movían las brasas para que el calor fuera homogéneo. Con la "mondilla" (una escoba hecha de paja mojada de centeno atada con un "bilorto" pequeño, unida a un palo largo llamado "forganeiro") se limpiaba el horno para que la ceniza no quedara adherida al pan. Preparado el horno, se cortaba la masa en trozos de bastante peso (de tres a seis Kg.) dándoles la forma de hogaza y, con la "pala" se introducían y colocaban dentro del horno, sin que se tocaran entre ellas. En una hora, aproximadamente, el pan se cocía dentro del horno y estaba listo para consumir. Con la leña algo verde se criaba "lardín" que era quedar la parte baja sin cocer. Después de sacar las hogazas se solían hacer empanadas y roscones. Como el pan se hacía para un periodo largo de tiempo, las hogazas se guardaban en el "hogacero", de donde se iban cogiendo para su consumo.

Con un trozo de pan, castañas y, de vez en cuando, un poco de tocino, se iba quitando el hambre en nuestro pueblo quedando los huevos, el chorizo, la gallina y otros extras para los días de fiesta.

El Bierzo. Información. Noticias.

La Mirada Circular

En la comida-encuentro del pasado año, Juan Gómez me habló de "La Mirada Circular del Bierzo" a propósito de un reportaje aparecido en el Diario El PAÍS - EL VIAJERO - el 17.01.09. Me interesé por el tema y tengo que decir que me parece una estupenda iniciativa turística para conocer nuestra comarca del Bierzo, considerada por los expertos como una de las comarcas más bellas y con mayor patrimonio natural y cultural de España, que le han permitido ser reconocida como Patrimonio de la Humanidad o Reserva Mundial de la Biosfera.

Este Proyecto de La Mirada Circular nació en el Departamento de Ingeniería y Planificación Rural de la Universidad de León, de la idea de D. Alfonso Fernández Manso, con el objetivo de desarrollar los recursos propios de la región berciana con un turismo sostenible e inteligente que frene la despoblación y la penuria económica de la zona.

A lo largo de unos 300 Kilómetros divididos en 15 etapas, la Mirada Circular nos brinda la oportunidad de visitar 58 localidades de 20 municipios bercianos. Su recorrido se pretende señalizar adecuadamente al estilo del "Camino de Santiago". Se trata de rutas para recorrer a pie o en bicicleta pues hay que desplazarse, en muchas ocasiones, por estrechos senderos que nos llevarán a paisajes rebosantes de belleza y de magia que recrearán nuestra mirada y nos harán sentir y vivir intensas y variadas sensaciones.

Nuestro pueblo es una de las 58 localidades señaladas en la ruta circular pues es final de la etapa titulada: "Camino del carbón" que transcurre desde San Facundo a través de un paisaje de extraños contrastes y con una vegetación dominante de castaños y matorrales. Y también es punto de partida de la etapa: "Camino del urogallo" que finaliza en Colinas de Martín Moro.

Por supuesto que no tenemos que hacer las 15 etapas de La Mirada Circular en un verano. Las podemos ir haciendo en veranos sucesivos o en "escapadas" que hagamos al pueblo. Lo pasaremos bien, conoceremos en profundidad nuestra tierra berciana y esto nos autorizará para proclamar su belleza, su historia y su magia por todos los lugares donde nosotros vayamos.

Referente a nuestro pueblo, la Guía de La Mirada Circular recomienda visitar la Iglesia parroquial y, en concreto, el retablo del Altar Mayor. Señala, también, como parada obligada la visita a su Belén Artesano del que dice que "es uno de los nacimientos artesanos con vida propia más importantes de nuestro país".

Para saber más sobre esta iniciativa, visitar la página web
www.lamiradacircular.com.

Las calabazas gigantes del huerto de "Tito".

En el pasado septiembre, Tito tuvo la amabilidad de enseñarme las calabazas que cultivaba en su huerto de "El Solano". Impresionantes. Me parecieron enormes boyas flotando en un mar de tierra, parcialmente ocultas por sus frondosas hojas. El peso de algunas de estas cucurbitáceas oscilaba en torno a los 60 Kg. ¿Cuál es el secreto de Tito para conseguir calabazas tan enormes? ¿La semilla? ¿El abono? ¿La tierra? ¿El riego?...

Desde estas páginas felicitamos a nuestro paisano por conseguir estos magníficos ejemplares de calabazas y le animamos a que siga trabajando para ver si consigue igualar, al menos, el record de 557,47 Kgs. y 3,9 m. de diámetro que alcanzó la calabaza obtenida en el año 2005 por J. Holland, un bombero jubilado, del estado de Washington (EEUU).

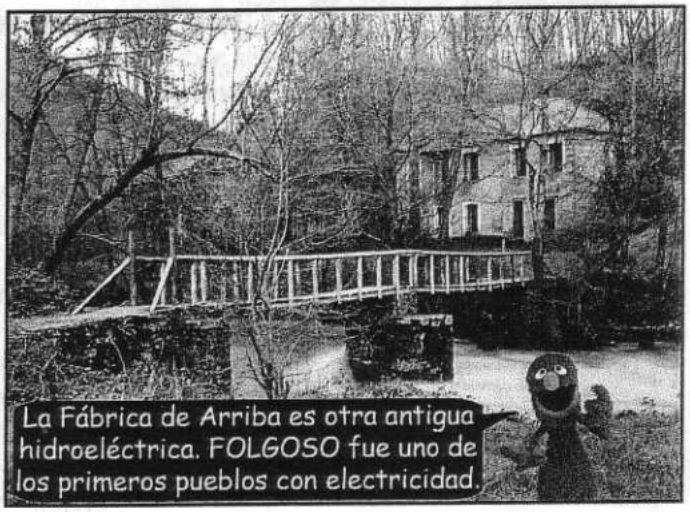
Productos bercianos que cuentan con el sello de calidad.

Con la garantía de calidad obtenida por la castaña berciana el pasado 2008, seis son ya los productos bercianos que cuentan con este reconocimiento: **El pimiento asado, la manzana reineta, la pera de conferencia, el botillo, el vino y la castaña.** Esperemos que, no tardando mucho, a esta lista se incorpore la cereza.

I. R.

PARA SABER TODO SOBRE FOLGOSO
VISITE LA PÁGINA WEB DE TOMÁS VEGA MORALEJO (TVM)
ww.folgoso.com

Texto y fotografías: Tomás Vega Moralejo
Con la ayuda de Coco™, de Barrio Sésamo™



LA PÁGINA DE MANUEL CUBERO.

La "Página de Juan Manuel" nos lleva, en esta ocasión, a los años de nuestra infancia, trayendo a colación dos escenas que, a buen seguro, los mayores reviviremos a leer estos ripios llenos de encanto. La primera escena trae a nuestra memoria a los pobres, como "Magdalena y Merín" que, frecuentemente acudían a las puertas de nuestras casas para pedir un mendrugo de pan. La segunda, se recrea en la descripción de aquellos personajes truculentos, como "el sacauntos, el hombre del saco y zamarro", que utilizaban nuestros padres y mayores para meternos miedo de modo que no nos alejáramos mucho de casa. Como en las fabulas de Iriarte y Samaniego, cada relato termina con su moraleja.

Pobres en Folgoso

Al pueblo, con un hatijo,
pobres iban por comida,
hallando pan y bebida
y un pajar como cobijo.

Una señora del Valle
y otros más conocidos,
por un plato de cocido.
recorrían nuestras calles.

La llamaban Magdalena,
venía regularmente,
pequeña de talla y mente
y descuidada melena

Otro de los indigentes
respondía a Merín,
era flaco y chiquitín,
distinto al resto de gente.

No se le entendía al hablar,
enfermo, desarrapado,
muy sucio y mal rasurado,
bebía y solía temblar.

Había quién lo invitaba
a dos vasos en el bar
y a dormir en un pajar
por mofa a lo que cantaba.

Era aquello denigrante,
estampa del pobre enfermo,
tumbado allí como muermo
y con berridos por cante.

Se formaba en la cantina
un corro que lo rodeaba,
con roña que lo inundaba
en su imagen pequeñina.

Era su única despensa
la saca, su compañía,
cargándola noche y día,
debe ser en lo que piensa.

Encorvado lleva al hombro
lo que los pueblos le dan,
fruta y mendrugos de pan,
encontrarlo causa asombro.

Tanto mayor como niño,
qué vida más mala pasa
el que adolece de casa
o está falto de cariño.

Pensar algo en los demás,
en ese necesitado.
socorrer, no dar de lado.
La ayuda nunca es demás.

*****

Meternos miedo

En mis años infantiles
éramos muy diferentes,
pecábamos de inocentes,
incluso, hasta juveniles.

Saben más de recién natos
ahora nuestros chiquillos
que antes los monaguillos,
aunque no tenga los datos..

Quedábamos en letargo
delante de los mayores.
Hoy nos pisan los menores
y, además, pasan de largo.

A pesar de tanta suelta,
nuestras madres eran listas
para seguirnos la pista
y encontrarnos en la vuelta

Ellas conocían maneras
de amenazar con infiernos,
tanto veranos e inviernos,
otoños y primaveras.

Nos tocaban varios puntos:
¿Sabes lo que le pasa
al que se aleja de casa?
Que lo lleva "El Sacauntos".

Y te contaban el cuento
de ese señor tan malvado,
merodeando por el lado
y, de lógica, era invento.

Cogía a todo chiquillo,
a uno o a varios juntos
y les sacaba los untos
con un inmenso cuchillo.

Otro, "el hombre del saco",
que estaba ojo pendiente
del niño desobediente
para raptarlo, ese caco.

Suponían que se escondía
y, caminando, no en coche,
solía venir de noche
y, a veces, también de día.

O si no, "el sacamantecas"
llevaba a los niños malos
cautivados con regalos.
Así te aguantas, no pecas.

Otro de ellos era "zamarro",
- que significa el demonio -,
y aportaba el testimonio
de ir vestido con desgarro.

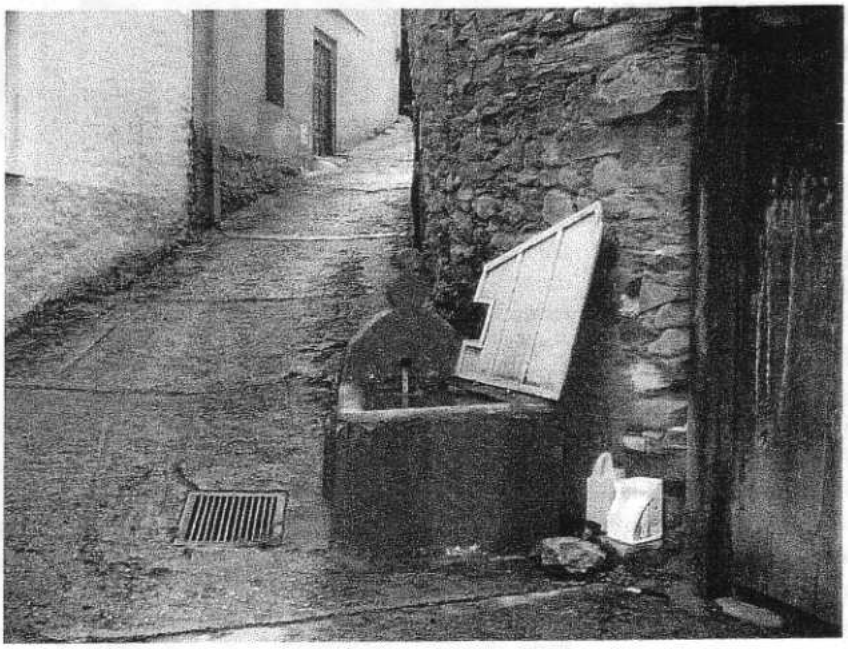
.....

(continúa)

Corría tras de los críos y les daba con un palo… Un bicho de lo más malo, con gran pericia y con bríos. Como todo era huraño, el cuento hizo función y "ánimas en procesión" contaba con otro engaño. …… *Cuando de corta edad,* *con ellos te amenazaban,* *dudando lo que contaban,* *miedo había a ser verdad.*	*Fáciles para los sustos* *y a caer en el engaño,* *eran la gente de antaño* *niños y hombres incultos.* *Creíamos muy de veras,* *sabiéndolas hoy burradas* *e imposibles, como hadas,* *fantasmas o calaveras.* *Los grandes eran hurraños* *y al ver tus debilidades* *usaban habilidades* *para poderte hacer daño.*	*Así mismo, quien engaña,* *te toma por inocente* *y de modo sorprendente,* *te enreda con mucha maña.* *Se extiende el conocimiento* *hoy, sin que nada lo estorbe* *por todo punto del orbe,* *más el miedo es otro invento.*

r i n c o n e s

e n t r a ñ a b l e s



rincones entrañables.

fuente del Pim-Pim.

Folgoso en el recuerdo.

Canta "Pim-Pim", canta, canta,
canta "Pim-Pim" cantarina,
que con tus nanas dormimos
mientras nos vela la luna.

De paseo con mi abuelo (III)

Isidoro Rodríguez

Encima de la mesa de centro del salón, mi abuelo tenía varios libros sobre el Bierzo. Esto quería decir que se había estado documentando sobre algún tema del que me quería hablar esta mañana o sobre algún lugar que me quería enseñar, dado el interés que yo mostraba por los temas bercianos cada vez que mis padres me llevaban a Folgoso. En otras visitas al pueblo ya me había hablado de la resistencia que los astures bercianos presentaron a los romanos codiciosos de nuestro oro, así como de la construcción de la Vía Augusta para el paso de su ejército y el transporte del oro hasta la ciudad de Asturica Augusta (Astorga). También recuerdo lo que me impresionó la historia de la desecación del Lago Ástur. Estaba, pues, ansioso de saber con qué me iba a sorprender en esta ocasión. El día había amanecido hermoso y el sol temprano iluminaba ya el barrio de El Solano. Y fue durante el desayuno cuando mi abuelo me anunció que aprovecharíamos la mañana para recorrer parte de la ruta de los claustros nemorosos. Como en aquella época, mis conocimientos literarios eran, todavía, muy limitados, le pregunté qué era eso de los claustros nemorosos... Mi abuelo se sonrió y comenzó así su historia:

"Claustros nemorosos" es una expresión poética que, en esta ocasión, utilizo para designar la ruta de los antiguos monasterios bercianos.

Hacia el año 614, un joven llamado Fructuoso, de noble familia goda, vino a reconocer una hacienda que su familia tenía en los montes de El Bierzo y decidió fundar un monasterio en un lugar agreste y de difícil acceso. El lugar elegido fue el actual pueblo de Compludo y éste es el lugar que vamos a visitar esta mañana. Iremos hasta Astorga y desde allí seguiremos la ruta del Camino de Santiago hasta llegar a El Acebo donde nos desviaremos hacia Compludo. Vamos, pues. Por el camino te seguiré contando la historia de Fructuoso y de otros monjes famosos de nuestros montes bercianos.

Mi abuelo conducía despacio. Él decía que ya era mayor para conducir de prisa pero a mi no me parecía tan mayor y sabía que, conduciendo despacio, podía relatarme con más detalle y sosiego la historia que había comenzado, además de informarme sobre los detalles interesantes que íbamos encontrando a lo largo del viaje.

Atraídos por la fama de la vida de Fructuoso, de todas partes fueron llegando a Compludo, numerosos hombres y mujeres lo que motivó que el monasterio tomara la forma de aldea. Los hombres que, voluntariamente, habían decidido vivir ascéticamente bajo la Regla o normas establecidas por Fructuoso, vivían separados de sus mujeres e hijos. Las esposas también vivían entregadas a la áspera y dura vida monástica y los niños aprendían en la escuela del monasterio los fundamentos de su futura vida religiosa. Todos los habitantes, pues, de Compludo, formaban parte del monasterio, de una u otra manera. Sin embargo, ante tanta afluencia de gente, Fructuoso sintió que le faltaba la quietud y la soledad que anhelaba y buscó un nuevo lugar en aquellos montes donde pudiera dedicarse a la oración y a la penitencia, sin el agobio de sus seguidores. Una cueva del monte Aquiana, próxima al castro Rupiano, en el valle del río Oza, y no lejos de Compludo, le pareció el lugar adecuado. La tradición cuenta que, en esta cueva vivía una gigantesca serpiente que devoraba a la gente del castro y que Fructuoso acabó con ella tendiéndole una trampa. Para quitar el temor a la gente, enormemente supersticiosa en aquella época, Fructuoso bendijo el lugar y plantó una cruz. Años más tarde, otro ermitaño, seguidor de los pasos de Fructuoso, llamado Valerio, con la ayuda de numerosos obreros voluntarios construyó, en este mismo lugar, una ermita conocida como la ermita de la Santa Cruz de los Montes de Valdueza de la que sólo quedan ruinas por el deterioro ocasionado por el paso del tiempo y el abandono.

(Bastantes años después de este paseo con mi abuelo, me llenó de indignación saber que lo que quedaba de este valioso conjunto histórico fue objeto de expolio en el año 2007, desapareciendo unas labras visigodas y otras mozárabes que iban a ser trasladas a Ponferrada para la Exposición Las Edades del Hombre).

Fructuoso vivió un tiempo en esta cueva disfrutando de la soledad y dedicándose a la oración día y noche. Sin embargo, ante la llegada de nuevos admiradores, se vio obligado a fundar un segundo monasterio al que llamó Rupianense por estar al pie de las "rupes" (peñas) del castro Rupiano. Este monasterio es el que conocemos como el de San Pedro de Montes ampliado, posteriormente, por San Valerio y reconstruido en el siglo X por San Genadio que, junto con San Fructuoso, son los más célebres monjes bercianos.

Pero como los monjes del monasterio de Compludo añoraban la presencia de Fructuoso entre ellos, lo convencieron para que regresara a Compludo, cosa que hizo, aunque no

permaneció allí mucho tiempo. Con la consabida excusa de que necesitaba mayor soledad, emprendió viaje de nuevo, y fundó un tercer monasterio al que llamó Visuniense, en la frontera del Bierzo con Galicia. Su movimiento ascético tenía tanta fuerza que, ante la afluencia de más y más seguidores, no tuvo más remedio que seguir fundando monasterios, no sólo en la comarca berciana, sino por todo el occidente peninsular, desde Galicia hasta Cádiz. Cuenta la historia que el rey Recesvinto le impidió peregrinar a Jerusalén apresándolo y encerrándole en una cárcel de Toledo de donde, para salir, tuvo que aceptar el nombramiento de abad-obispo de Dumio. (Como aclaración te diré que este monasterio de Dumio se localizaba cerca de Braga (hoy ciudad portuguesa) y fue fundado por un monje originario de Panonia (en Centro Europa), que llegó al noroeste de la Península antes de que apareciera en escena Fructuoso. Este monasterio de Dumio alcanzó una gran fama en aquella época de la baja Edad Media). Al ostentar el cargo de abad -obispo de Dumio, Fructuoso no tuvo más remedio que asistir al Concilio X de Toledo donde, además, fue nombrado Arzobispo de Braga y Metropolitano de Galicia.

Mi abuelo, cuando se ponía a hablar no paraba. Su cultura era enorme y, a mi me encantaba oírle y de ahí que le escuchara embelesado mientras nos íbamos acercando a nuestro destino. Dejamos a la derecha el famoso pueblo maragato: Castrillo de Polvazares (donde degusté, hace años, un suculento cocido, del que, todavía, sigo haciendo la digestión) y, casi sin darme cuenta, llegamos a la Cruz de Ferro - célebre hito del camino jacobeo -, a las puertas del Bierzo, donde efectuamos una breve parada para contemplar la "estirada" cruz que sobresale esbelta sobre un enorme montón de piedras. El objetivo que tenía esta alta Cruz - me comentó mi abuelo -, era el de orientar a los peregrinos que se dirigían a Santiago de Compostela de modo que no se extraviaran de la ruta en tiempos de nieve. Le saqué la fotografía de recuerdo y continuamos el viaje. No tardando mucho, vimos el cartel que señalaba el desvío hacia Compludo.

Todavía recuerdo la grata impresión que me produjo divisar, desde lo alto, el caserío de Compludo asentado en el fondo de una profunda hondonada en U flanqueada por montañas pletóricas de vegetación. Tampoco olvidaré lo mucho que disfruté al recorrer su calle principal admirando sus casas antiguas en un ambiente de paz y silencio, sólo interrumpido por el susurro del agua del arroyo.

No sé cómo se arregló mi abuelo, pero consiguió que una persona nos abriera la iglesia, de la que recuerdo tenía una hermosa bóveda estrellada y un retablo con pinturas que me parecieron interesantes.

Cuando visitamos el antiguo solar donde estuvo ubicado el monasterio, la historia que me había venido contando mi abuelo por el camino, se me hizo presente y sentí que me embargaba una intensa emoción y hasta me pareció escuchar en el aire el murmullo de las oraciones de los monjes, camino de las estrellas y, en lontananza, el golpeteo del mazo de la herrería donde tanto trabajaron los monjes...

En mi cuaderno de recuerdos, todavía tengo escrito el contenido del panel de hierro que resume para los turistas los datos más importantes de la historia del lugar:

"Compludo. /La compleutica prerromana./ Complutum de los romanos./ Cuna del monacato español./ Quietud del caminante./ Tierra del santo abad Fructuoso/ de sangre real goda, padre de los monjes visigodos,/ fundador de nueve monasterios, organizador/ de la vida monástica. Peregrino de Dios,/ obispo de Dumio y Metropolitano de Braga (Portugal)./ Fue fundado este cenobio hacia el año 614./ En él vivieron San Valerio y otros monjes ilustres/ siendo dotado por el rey Chindasvinto/ y por su esposa Reciberga en el año 646./ Visite este milenario pueblo,/ la iglesia, el solar del monasterio, el monumento,,/ la herrería y su hermoso valle. Hoy, pueblo agricultor y pastoril./ Remanso de paz."

Como habíamos quedado con mis padres para comer en Molina, nos tuvimos que marchar de este lugar tranquilo y evocador aunque, por el camino, le hice prometer a mi abuelo que, en mi próximo viaje a Folgoso, me tenía que llevar a visitar los monasterios de San Pedro de Montes y Peñalba de Santiago para completar la ruta de los claustros nemorosos.

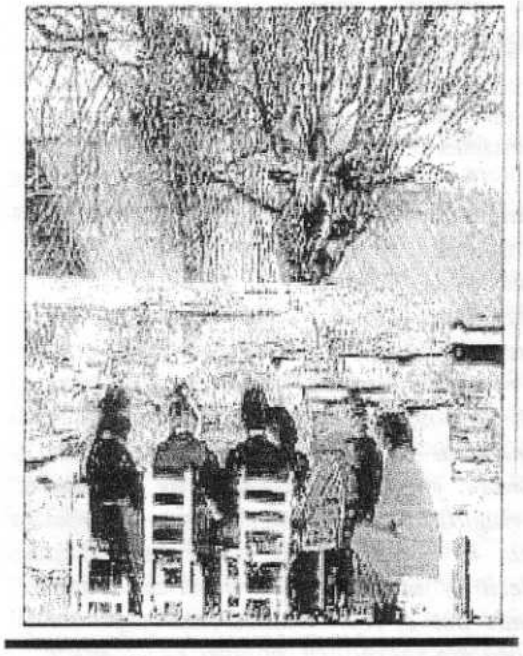
COSTUMBRES BERCIANAS

EL FILANDÓN

Isidoro

Para escribir este artículo, he contado con una valiosa e interesantísima documentación que me proporcionó Juan Rodríguez. Por eso considero que el merito - si es que tiene alguno-, es compartido.

Hace unos cuantos meses, Juan me envió por correo un hermoso artículo en el que se describía, con cierto detalle y bella literatura, cómo ocurría el filandón en Noceda del Bierzo. Dada la cercanía de Noceda a nuestro pueblo, es de suponer que, en Folgoso, los filandones transcurrieran de forma similar. Seguramente que alguno de vuestros abuelos os han contado algo al respecto de aquellos tiempos idos, cuando la radio y la TV no habían llegado a nuestros hogares cambiando, de forma drástica, las viejas costumbres.



El término "filandón", etimológicamente viene de "filar" o "hilar". Su origen se remonta hasta nuestros ascendientes "zoelas" que, según parece, cultivaban el lino en los terrenos llamados linares - nombre que aún conservamos en la toponia de nuestro pueblo –. Los filandones zoelas eran las reuniones o asambleas que celebraban, seguramente, a la luz de la luna, para fabricar los lienzos de lino que tanta fama alcanzaron entre nuestros antepasados astures. Estas reuniones se continuaron en el tiempo en los ambientes campesinos donde se fueron enriqueciendo de nuevos usos y costumbres con el paso de los años. En las largas noches de invierno, después de atender el ganado y cenar, la gente se reunía en el horno comunal o en la cocina espaciosa de algún vecino para, alrededor del fuego, realizar ciertos trabajos caseros, contar historias, adivinanzas, chistes, chismes, gastarse alguna broma y, en general, para pasar una velada agradable.

Poco a poco, hombres, mujeres, mozas y hasta niños, iban llegando al filandón. Unos hombres portaban varas de mimbre para confeccionar cestos, otros cargaban con los botos de mazar la leche para sacar la mantequilla, las mujeres llevaban la rueca, el huso, la lana, el lino y la estopa para hilar. Las mozas acudían con todo lo necesario para confeccionar su ajuar. Los rapaces con el silabario. Los últimos en llegar a la velada eran los mozos, cosa que hacían después de finalizar la ronda. Con la llegada de estos, daba comienzo el filandón a la luz vacilante de los aguzos o gabuzos encendidos que pendían de las argollas de la "pregancia". La función de los mozos se resumía en hablar con las mozas y gastar bromas a estas o a alguna hilandera descuida. Algún mozo más habilidoso grababa primorosos dibujos sobre la rueca que luego regalaría a su chica preferida. Un muchacho daba vueltas al tambor donde se asaban las castañas. Algunos hombres espadaban el lino y lo rastrillaban para sacarle los últimos tascos de la dura vaina que contenía la fibra aprovechable. Los cesteros iban dando forma al cesto mimbre tras mimbre. Otros "más apañaos" decoraban unas galochas nuevas.

Algunas abuelas rodaban encima del regazo un odre de piel de cabrito en el que mazaban la leche para sacar la mantequilla. Las hilanderas se afanaban con la rueca, el huso y el lino. Peleaban los "rapaces" con el silabario suspirando por el momento en que los mayores finalizaban las tareas que habían traído al filandón y empezaban las adivinanzas:

"Verde fue mi nacimiento,
negra mi mocedad,
y ahora me visten de blanco
para llevarme a quemar"

"Arca nova
de bon parecer
que no hay carpinteiro
que la sepa facer".

Cuando finalizaban las adivinanzas, algunos abuelos, a petición de la concurrencia, contaban para los niños la leyenda del lago de Carucedo o la del San Genadio, patrón del Bierzo e historias del pasado que se iban deformando con el correr de las tertulias. No solía faltar el relato de algún romance, por parte de un anciano más culto, como el de "La linda romera", que daba el toque literario a la reunión:

"Por los campos de Malverde
linda romera camina,
con los pies pisa la hierba,
con la saya la derriba.

La niña mira para atrás
por ver si alguien la veía,
vio venir un caballero
que era el que la pretendía.

Uno corre y otra corre,
cada uno el que más podía,
fueron a salir los dos
al pie de una fuente fría.

Dieron vuelta sobre vuelta
y en el campo la derriba.

-¡Por Dios te pido, caballero,
por Dios y Santa María,
que me dejes llegar honrada
a esta santa romería;
antes de quitarme la honra,
primero quítame la vida!

Al caballero le cae
cuchillo de oro que tenía,
la niña como es discreta,
en su mano lo cogía;
se lo metió por un costado
y al corazón le salía.

-¡No lo digas en tu tierra
ni le alabes en la mía
que mataste a un caballero
con las armas que traía!

- Yo decirlo no, por cierto
hasta la primera villa.
Aun la niña no llegara,
el cuento ya se sabía".

Mientras se comían las castañas y se iba pasando el jarro de vino caliente y azucarado, la velada se animaba con chistes y chismes que provocaban las risas y el regocijo de todos y culminaba cuando llegaba el turno al juego de echar los amores. Era un juego divertido que ponía en evidencia los amores entre las parejas del lugar, no ajenas a la crítica cuando era el interés el que se anteponía al amor: "

El amor y el interés
salieron al campo un día,
pudo más el interés
que el amor que le tenía.

Estimulados todos por el calor de la "queimada", las viejas templan las panderetas y, a su son, los mozos y mozas bailan boleros, el corrido y la jota berciana hasta que, por lo tardío de la hora, se imponía la despedida hasta el día siguiente, que habría otro filandón:

La despedida les doy,
poco tiempo va a durar,
que en filandón de mañana
nos volvamos a encontrar.

En el filandón se hacía presente toda la sabiduría del pueblo, transmitida de una a otra generación, pera que siguiera viva en sus raíces.

Esta costumbre del filandón todavía se practica en algunas zonas montañosas de León y, al parecer, está experimentando un espectacular renacimiento gracias al interés de la gente joven, con lo que se ha abierto a la participación de cuentacuentos y músicas nuevas, además de seguir incluyendo las historias y canciones tradicionales.

Al escribir estas líneas, mis recuerdos me llevan a 1984 cuando, como buen berciano fui a ver - como seguro hicisteis muchos de vosotros -, la película "*El Filandón*", dirigida por Chema Martín Sarmiento, en la que cinco escritores recuperan la tradición del "filandón" para atender la petición de San Pelayo, el santo cuentista. Si hacéis memoria, los que visteis la película, recordaréis que estos cinco escritores son reunidos por el santero de la ermita de San Pelayo con el objetivo de narrarle al Santo cinco historias para cumplir con la leyenda que cuenta que San Pelayo, antes de morir acuchillado por la espalda a manos del moro Almanzor, entretuvo a este caudillo cinco días, dando así tiempo a que las tropas cristianas del rey Bermuda se pusieran a salvo. Según la leyenda , cada cierto tiempo, la campana de la ermita erigida en el lugar de la ejecución, tañe sola y el río que pasa próximo a la ermita se tiñe de sangre. Cuando eso ocurre, la tradición establece que cinco personas - en representación de los cinco pueblos del valle -, acudan a la ermita para contarle a San Pelayo cinco historias, evitando así, que alguna desgracia caiga sobre la región. Ante la falta de contadores de historias por despoblamiento del valle, el santero de la ermita acude a cinco escritores cada uno de los cuáles va narrando su cuento al calor de la lumbre, envueltos en la atmósfera de misterio y magia de la leyenda.

Esta película resulta más entrañable para nosotros porque en ella – si recordáis -, hicieron sus "pinitos" en el séptimo arte, dos jovencitas - entonces -, de nuestro pueblo.

NUESTROS MAYORES

Soledad Rodríguez Magaz (Sole) nació el 10-04-1914.

Bienvenido Alonso Núñez nació el 25-11-1919.

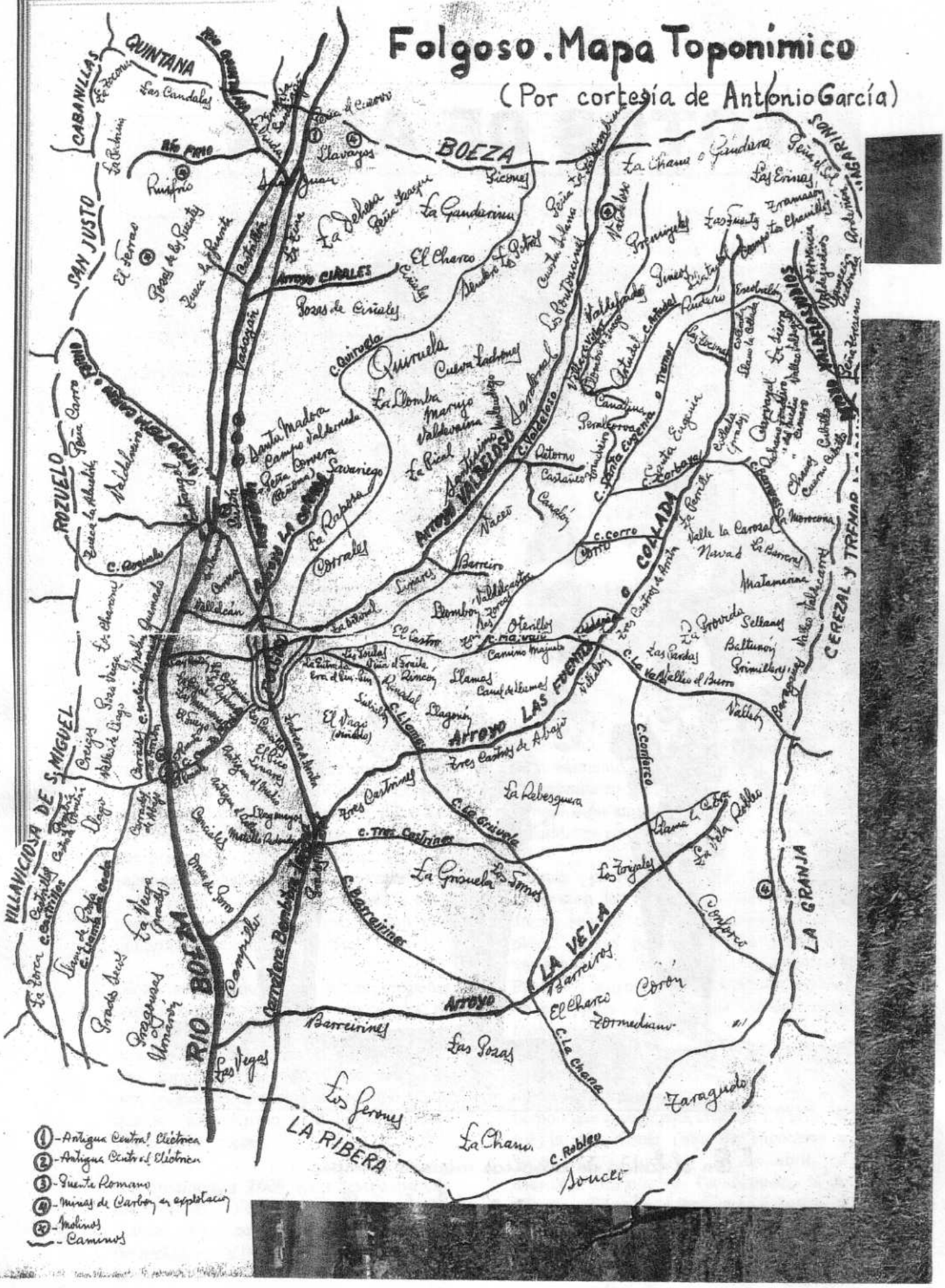
Estos son los dos veteranos a los que, en esta ocasión, rendimos nuestro homenaje y les expresamos todo nuestro cariño desde "Folgoso en el recuerdo".

FOTOS DE AYER

" En el fondo de nosotros mismos siempre tenemos la misma edad". (Graham Greene)

Folgoso. Mapa Toponimico

(Por cortesía de Antonio García)


QUINTANA
CABANILLAS
SAN JUSTO
BOEZA
ROZUELO
VILLAVICIOSA DE SI MIGUEL
RIO BOEZA
LA VELA
LA GRANJA
LA RIBERA
ARROYO VALDELOSO
ARROYO LAS FUENTES
ARROYO
Quiruela
Las Candalas
Las Navas
Las Eiras
Las Fuentes
Las Pozas
Las Yeros
Las Verdes
Las Llamas
Las Cabras
Las Cruces
Las Viñas
Las Cuevas
Las Tres Cruces
Las Tres Castras de Abajo
Las Tres Castras
Las Pozas
Las Heras
Las Vegas
Las Jerones
Las Torrecillas
Las Torrecillas
Las Torrecillas