

Esta historia remóntase a moitos anos atrás, case un século, ocorreu na vila de Montecelos onde naceu, se criou e finou miña bisavoa Amancia, unha muller boa, agorimosa, fervorosa e moi traballadora.

Vivía xunto cos seus pais, nun gran muiño, que para un lado tiñan a lareira e as alcobas e pola parte de atrás o muiño. Un muiño que raras veces paraba de moer só cando precisaban picar as pedras ou había moita sequera e non daba a auga forza para movêlas ou pola contra asomábase crecente cerraban as comportas para regular o caudal da auga.

Moitos labregos do arredor levaban as sacas de millo, centeo e trigo que eles mesmo colleitaban con moito esforzo e suor, pero moi satisfeitos porque sacaban a barriga de engurras, xa que os tempos eran pobres e non había tanta enchenta como hai agora, por iso, cada vez labraior máis terras e pouco a pouco a fame foi desaparecendo.

2
Miña bisavoa Amancia axudaba no muiño,
moía e peireiraba a farinha para formadas
tan afumadas que saían. Os veciños
estaban moi ledos co farinha que traían
para facer o pan, as papas, as filloas...
De inverno, como non había televisión nin
festas do arredor, pois sempre había
xuntanza no muiño de Montecelos, os mozos
e mozas do arredor ían andando polas
camiños e coellos estreitos a quentarse
na lareira, contar unhas contos, coser ou xoga-
la partida. Miña bisavoa Amancia sempre
tiña para convidalos cun café de tizón,
ou viño quente con azucre, unhas curuchos
de pan, nozes e o que non podía faltar
eran as filloas! ~~Come~~
Tanto anciáns como mozos e mozas, nenos
e nenas alangreaban polas filloas da miña
bisavoa, unhas eran de sangue que todos
os anos polo S. Martiño acostumaba a coller
pola matanza dos porcos e despois conser-
vaba o sangue con sal nun recuncho
fusco e escuro durante moito tempo, outras eran
saladas, ou doces con azucre ou cunhas pinguiñas
de mel das flores de breixo que tan ben

Se daban pelotas chairas.

Cerco os ollos e imaxino á miña bisavoa Amancia coa pedra quente untada cun lisco de tocoño, o caldeiro de cinz co amoado e unhas palliñas limpiñas de trigo ó seu corazón, onde as ca ponendo para que secaran o exceso da graxa, penso tanto que o avocendo chega a min e recelo moito abrir os ollos!

As longas noites de inverno faíanse curtas no eido do miño, bebendo e comendo nas filloas ó luz do candil e co reflexo da claridade do lume soaba a gaita con algún alalai das mulleriñas que cantaban e bailaban ata o riscar do día e quedar un bo remol de cinza na lareira, xa matinando co afán da seguinte foliada.

A labor da miña bisavoa foi sempre moi congratulada e agradecida por todos, soupo facer unha tradición mostrando e compartindo o que ela mellor sabía facer: As filloas nas foliadas, qu anos despois continuou facendo da mesma maneira miña avoa Amista e que agora foi miña nai, e miña nai tamén me inculca a min que empero a facerlas na tixola

Non son só unhas sinxelas filloas, que se ven, se comen co ben que saben e se acaban, son milagreiras e especiais, porque detrás delas sempre hai un sentimento, unha historia, unha compañía. Un longo camiño na memoria de todos nós, coma os camiños escuros que percorrían para ir á foliada da filloa.

: F I N :

FESTA DA FILLOA

2

Festa de interese turístico de Galicia

A FILLOA

Un día unha señora chamada Filloa a que lle gustaban moitos os fillos, decidiu facer unha festa sobre esa comida en Muximenta, no recinto ferrial Moexum. Comprou todo o necesario para facela.

O día 1 de maio a xente empezaba a entrar, o ambiente estaba tranquilo con todos comprando entradas, ata que... unha persoa facendo a filloa ^{incendio} fixo un incendio xigante! Todos se alarmaron. Chamaron aos bombeiros e cando os bombeiros chegaron

non daban apagado o lume e tiveron que ir todos
os bombeiros do mundo para axudalos a apagar o lume.
Tardáron bastante en apagalo. Para agradecerlles o seu
esforzo fixéronlles fillos. Despois de uns días talia
no periódico contando todo o que pasara en aquel
momento e en moitos anos non se supo máis de todo o
que pasara.