

Esta historia remontase a moitos anos atrás, case un século, ocorreu na vila de Montecelo onde naceu, se ouiu e finou miña bisavoa Amandia, unha muller boa, agrimosa, fervorosa e moi traballadora.

Vivía xunto cos seus pais, nun gran muiño, que para un lado tiñan a fareira e parte de atrás o muiño. Un muiño que raras veces paraba de moer só cando precisaban picar as pedras ou halúa moita sequira e non daba a auga forza para moveras ou cerrabas as comportas para regular o caudal da auga.

Muchos 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 baxiga de enguiñas, xa que os templos eran pobres e non halúa tanta enxentina como hai agora, por iso, cada vez labraron mais terras e pouco a pouco a fame foi desaparecendo.

Miña bisavoa Amancia axudaba no muiño,²
moía e peineiraba a fariná pras formadas
tan afamadas que saían. Os veciños
estaban moi liédos coa fariná 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 polo
camíños e calellos estreitos á quentarse
na lareira, contar unhas contos, coser ou xaga-
la partida. Miña bisavoa Amancia sempre
tinha paxa convidálos nun café de tizón,
ou viño quente con azúcre, unhas curuchos
de pan, nozes e o que non podía faltar
eran as filloas! 

Tanto ancianos como mozos e mozas, nenos
e nenas alangreaban polas filloas da miña
bisavoa, unhas eran de sangue que todos
os anos polo S. Martiño acustumaba a coller
pola matanza dos porcos e despois conser-
vaba o sangue con sal nun recuncho
fresco e escuro durante moito tempo, outras eran
saladas, ou doces con azúcre ou cunhas pinguiñas
de mel das flores de breira que tan ben

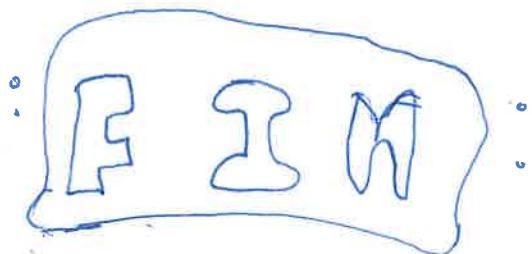
se daban polas chairas.

Cerro os ollos e imaxino á miña bisavoa Amancía coa pedra quente untada cun liso de tocíño, o caldeiro de cinz co amodo e unhas pallinas limpiñas de trigo ó seu carón, onde as ca ponendo para que secaran o exceso da graxa, penso tanto que o arrecendo chega a miñ e recelo moito abri os ollos!

As longas noites de inverno fanxanse curtas no eido do muíño, bebendo e comendo nas filbas ó luces do candil e co reflexo da claridade do lu. Me soaba a gaita con algún alalá das mullerías que cantaban e bailaban ata o riscar do día e quedar un bo remol de cinsa na lareira, xa matinando co afán da seguinte foliada.

A labor da miña bisavoa foi sempre moi congratulada e agradecida por todos, sempre facer unha tradición mostrando e compartindo o que ela mellor sabia facer: As filloas nas foliadas, que anos despois continuou facendo da mesma maneira miña avoa Amistá e que agora fai miña nai, e miña nai tamén me inculca a miñ que emperto a facerla 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 compaña...
Un longo camiño na memoria de todos nós,
loma os camiños esuros que percorrian para
ir á foliada da filloa.



(2)

FESTA DA FILLOA

Festa de interese turístico de Galicia

A FILLOA

Un día unha señora chamada Filloa a que lle gustaban molto os fillos, decidiu facer unha festa sobre esa comida en Muiñeira, no recinto ferial Moaña. Comprou todo o necesario para facella.

O dia 1 de maio a xente empazaba a entrar, o ambiente estaba tranquilo con todos comprando entradas, ata que... unha persoa facendo a filloa! Fíxose un incendio grande! Todos se alarmaron. Chamaron aos bombeiros e cuando os bombeiros chegaron

non dabán apagado o lume e tiveron que ir todos os bombeiros do mundo para axudalos a apagar o lume. Tardaron bastante en apagalo. Para agradecellos o seu esforzo fixéronlle filloas. Despois de uns días saliu no periódico contando todo o que pasara en aquela noite e en moitas amos non se topo mais de todos que pasara.