



LOS BOSQUE OTOÑALES, 2016

Así rezaba el encabezamiento del cartel que, este año 2016, anunciaaba el sexto festival de Serdio, Val de San Vicente, donde fui invitada de nuevo, un regalo y deleite, como jurado en el concurso de castañas.

Ha sido una buena tarde disfrutada bajo la niebla que, lejos de estorbar, proporcionaba un halo de historia en presente y vivo.

Dos concursos de fotografías y castañas han vuelto a dar pie a uno de los acontecimientos que impiden que nuestras tradiciones se pierdan o, en su caso, se vean relegadas al olvido. Toda esta exaltación de las tradiciones culminó aderezado con una espectacular magosta a la antigua usanza, y otros productos que se iban elaborando in situ, regada con anís, café de "pucheru", leche o cualquier otra bebida reparadora...

Paralelos a la gran portalada de su iglesia coronada por una torre alta que alberga un campanario y muestra un reloj que parece marcar las horas sosegadamente, se distribuían puestos de venta relacionadas con la artesanía: cuadernos y diversos útiles fabricados con madera de castaño y grabados con diversos motivos y además bellísimos. Otra de las ofertas, también cubierta de lona, exponía pieles naturales que, igualmente, ofrecía productos útiles repujados o sencillos, donde la imaginación se convertía en posible.

Se formaba un camino estrecho flanqueado por un pequeño puesto con una mesa, donde miembros de la Asociación de Serdio, exponían diversos productos y conservas fabricados o recogidos por ellos. Mermeladas, nueces, castañas, miel, calabazas y un largo etcétera que estas personas tienen el hábito de obtener desde tiempos inmemorables.

Al girar el recodo de la iglesia que enmarca la plaza y bolera de Serdio, una balconada típica robaba la atención. Exhibía "yezas" de panojas de maíz, de cebollas y pimientos; se asomaba al balcón un tendal del que colgaba una camiseta, leotardos y un "culero" con dimensiones de paracaídas...

En el suelo un montón de vainas de alubias secas con un cedazo para ventearlas y despojarlas, antes de su selección a mano, de poviñas y los restos que provienen del desgranado manual.

La silla que reposaba bajo este balcón, parecía descansar del peso de una anciana vestida de un luto semipúerto y que solía dedicarse a esa labor refugiada del sol o la lluvia...

Los chiquillos se agolpaban, ajenos a los preparativos y movimientos de fiesta, sobre una mesa, o de pie enredando en paneles verticales, disfrutando de juegos tradicionales y artesanos que hicieron la delicia de los pequeños y también de los mayores, bajo un cartel en forma de castaña que se balanceaba sobre sus cabezas, como una araña sobre un único hilo de su tela, anunciendo el meollo y motivo principal: VI CONCURSO DE CASTAÑAS.

EL COMEDOR, EL CONCURSU DE FOTOGRAFÍA Y RAÍCES BARQUERENAS

Redondeando la plaza y bajo una carpá donde se podían visionar las fotografías que optaban a premio. Bellezas inmortalizadas que hacían difícil elegir cuál era la mejor.

La ganadora fue Irene Fernández.

Sillas y mesas se repartían por este comedor y galería improvisados, en espera de recibir a los miembros de "Raíces Barquerenás" al que pertenezo. Vestían el traje típico montañés y portaban instrumentos musicales de añaño: panderetas, gaitas, tamboril, bombo...; voces y letras tradicionales que parecían peinar a raya aquella niebla persistente.

Pude admirar que habían complementado sus trajes con nuevos adornos y detalles que se dan la mano con el auténtico modo de vestir en las fiestas de siglos atrás. También era evidente que este grupo aumenta en número de miembros y eso es para mí, la confirmación y el verdadero logro de esta asociación.

EL ORDEÑU DE SAMANTA

Un pequeño cerrado albergaba a Samanta, la vaca pinta, frísona, con la que se demostró como se ordeñaba a mano.

El "tajo" para sentarse y el cubo entre las piernas para que no salpicaran los primeros "cillatos" de la leche y dos manos expertas, cuajó el milagro de obtener un alimento completo. La experiencia de quien ordeñaba se demostraba en la cara de la vaca, que rumió apaciblemente durante el ordeño.

La espuma adornaba el líquido y más rico elemento como una corona a una reina; los niños se acercaron a ordeñar y pudieron comprobar el tacto de la ubre y sus pezones.

Al lado de este apartado, presidía aquel perímetro, un templete que guardaba los medios necesarios y técnicos de audio para que los cantantes Julio de Lamadrid y Miguel Cossío nos deleitaran con sus tonadas. Este estrado sirvió, igualmente, para anunciar los resultados de concursos y sorteos.

En el sorteo se dieron cinco premios: una sartén, productos alimentarios, una cena en un restaurante de la zona, un gallo vivito y coleando y un jamón...

EL TALLER DE TORTOS, EL TALLER DE BORONOS, VENTA DE TORTOS Y BORONOS

Siguiendo el perímetro, un nuevo toldo guarecía un trabajo de añaño entre las manos experimentadas e incansables de varias mujeres y un hombre: "tortos" fritos que se acompañaban con queso picón o miel. Moldeaban y cocían "boronos" que luego eran depositados en un mantel natural hecho con hojas de una berza denominada "asa de cantarau", por cierto, de las mejores para ese delicioso y contundente plato, nuestro cocido montañés.

Redondeaban y aplastaban la masa "yeldá" de harina de maíz, agua y sal; los freían, untaban y entregaban sonriendo satisfechos.

La niebla no se rendía y seguía asomándose en esta festividad, los aromas se hacían paso peinándola hacia otro lado, mientras crecía el número de asistentes, que la ignorábamos.

EL ASADERU, EL CONCURSU DE CASTAÑAS, REPARTU DE CASTAÑAS

Al lado de esta balconada, rezaban así varios carteles anunciadores en tablas de castaño. Allí se distribuían los necesarios elementos para asar, cocer y degustar las castañas que se entregaban en cucuruchos de periódico donde permanecían calientes y, a su vez, caldeaban las manos, el cuerpo y el alma...

En el concurso de este año se contaban con tres provincias y previa selección de 10 castañas por concursante, comenzó la numeración de cada participante para salvaguardar el anonimato.

Los jurados, tres mujeres voluntarias y, en este caso, un muchachito que apoyaba la decisión de su madre, comenzaron la selección de la mejor castaña. Es indispensable que los jurados sean amantes de ese plato que, la sabiduría popular y la naturaleza ofertan en los otoños, la castaña junto con avellanas y nueces aportaron el yodo necesario en los largos inviernos donde el pescado estaba ausente.

Tres hombres se encargaban de asar, cocer y atizar la lumbre. Cada concursante aportaba diez castañas separadas en las diferentes maneras de degustación.

Este año los concursantes acudieron con productos más seleccionados y todas ellas, ciento diecisiete degustadas, sanas.

Uno de los hombres asaba en una plancha separada y numerada en casillas, los tríos de castañas a degustar. Lo mismo sucedió con las cocidas, pero éstas estaban envueltas en una red con el número incluido. Las crudas se recogían de las cajas directamente, y con muy buen saber por parte de los organizadores, fueron las primeras a probar porque tienen la calidad mejor, estar recién recogidas de los erizos del castaño.

El tamaño, la madurez, el sabor y color, además del aspecto saludable fueron las bases para seleccionarlas. La puntuación que se daba a cada una de ellas, iba sumando puntos... Para el paso de una cata a otra, era indispensable enjuagar o beber un poco de leche... o agua.

La ganadora por unanimidad, fue Chiki Sañudo. Hubo otros ganadores: nosotros, el jurado, porque degustamos la calidad servida en bandeja.

EL TALLER DEL QUESU FRESCU, CAFÉ DE PUCHERU Y TARTA DE CASTAÑAS, EL BAR.

Tres anuncios se aglutinaban en el último y único de los toldos en color amarillo. Allí se proporcionaban los dulces, quesos y bebidas. Anís, café, leche y, o, cualquier otra bebida.

Los quesos de vaca, oveja y cabra artesanos, junto a una tarta de castañas, hizo del final de la tarde el postre con manjares refrescantes. La miel o el dulce de manzana era la mejor compañía para degustarlos.

Me admira como este lugar, Serdio, con algo más de un cien habitantes, puede moverse y sacar adelante la recuperación de las tradiciones; aún, es más de admirar que sean dos las asociaciones y que prácticamente todos los vecinos estén comprometidos en esta labor, porque, si no recordamos y mantenemos nuestras tradiciones, nos convertiremos en una sociedad pobre, cansada y desarraigada.

Esto es cultura.
Esto es presente.
Esto es vida.

Abrazo a todos y enhorabuena.

©Ángeles Sánchez Gandlerillas
Fotografía ganadora, Irene Fernández
Galería fotográfica, Asociación de Vecinos de Serdio,
<https://www.facebook.com/asociaciondevecinosdeserdio/photos/a.1118552494895516.1073741907.147004935383615/1118554064895359/?type=3&theater>

