

El año de la etnografía cepedana

La gran sala de la Casa del Concejo se llenó este año 2024 de vida, belleza y recuerdos, con el programa sobre la Indumentaria Cepedana. La vestimenta de nuestros ancestros, los abalorios, las canciones... Fue a la vez una fiesta y el rescate de un tesoro cepedano oculto.

De repente, aparecieron los pañuelos, las collaradas, los trajes de cristianar, los de boda, los manteos, las sayas, mandiles, las ricas colchas, la ropa de fiesta y la de labor, las faltriqueras y hasta los raros monederos de hombre, de brillantes colores. Todo un mundo escondido en las viejas arcas de madera.

Muchos visitantes de la Cepeda y otras comarcas contemplaron esta exposición comisariada conjuntamente por Carlos Álvarez y Cuqui Canseco; abierta del 20 al 27 de julio, en torno a la cual no faltaron las danzas alegradas por sones de gaita y de panderetas.

El centenario de Cayetano Bardón

La Cepeda fue siempre una tierra silente... Apenas hubo escritos de autores de la comarca hasta el siglo XX. La pléyade de autores de nuestro tiempo tiene su inicio en una familia ligada a Quintana del Castillo: los Bardón. Este año recordamos a Cayetano Bardón, fallecido ahora hace cien años. P 38

Una matanza del cerdo

Una mirada a las matanzas del cerdo del siglo XX; con las labores, ritos, costumbres y hasta el lenguaje, en el recuerdo de Isabel Pérez, una niña de Castrillos de Cepeda, sorprendida por el chillido desgarrador del animal. P 10

Historias de la iglesia de Villamejil

Las piedras de las iglesias son testigos del tiempo. Pero su historia está en los *libros de fábrica* de los templos, donde los párrocos tenían el deber de anotar lo más destacado. Un trabajo de Francisco Blanco nos da cuenta de obras y costes de la de Villamejil. P 2

Notas para la historia de la Iglesia de Villamejil

Nos hace llegar Rogelio Blanco un informe que halla entre los documentos que conservaba su tío, el sacerdote **Francisco Blanco**, quien estuvo de párroco en diversos lugares de la Cepeda, y fue encargado de patrimonio de la diócesis de Astorga. El texto es revelador de varios aspectos históricos del templo. Así descubrimos que la primitiva espadaña de románico rural, previsiblemente como las de Otero o de Ucedo, tuvo tal vez una modificación en el siglo XVII; otra en el año 1805. Más tarde se volvería a elevar. La última transformación de la iglesia se hizo hacia 1900, según me contaba el señor Leoncio, el herrero de Villamejil, quien la encontró hecha a la vuelta de la mili, que hizo en África, en el cambio de siglo.

En la espadaña se pueden ver diversas modificaciones. La última es de los tiempos en los que la presencia de Antonio Gaudí en Astorga influyó en las obras de los templos del obispado. Así lo comprobamos el "juego decorativo" de los ladrillos, en los vanos de las campanas y los aleros de la nave, de un estilo neomudéjar.

La magnífica cruz procesional de plata es obra del maestro platero D. Josef Vicente Casal, vecino de Bembibre, y su costo fue de cuatro mil doscientos treinta y tres reales y veinte y tres maravedís. Se entregó en 1808.

Otro dato importante sobre el templo es que el gran retablo barroco, vendido en los años 70, era obra de José Ortiz, autor también de los retablos de las monjas de Santa Clara y de Sancti Spiritus de Astorga y de otros como el de Santa Marina del Rey y el de San Bartolomé de Astorga. Era de inicios del siglo XVIII.

Tareas de apoyo de la Asociación Rey Ordoño I al patrimonio religioso de Villamejil:

El patrimonio religioso de Villamejil sufrió una lamentable destrucción en el siglo pasado, que culminó con la "desaparición" del suntuoso retablo barroco citado anteriormente y la lamentable reforma del templo, en la que se destruyeron el airoso portal antiguo y el cancel, y se colocó una cubierta de Uralita. Como muestra de esa falta de interés por el patrimonio, cabe decir que en las reuniones de Doctrina que impartía el párroco, cuando se necesitaba limpiar el encerado, no dudaba en rasgar un trozo de la tela del pendón para utilizarla como borrador.

Afortunadamente ese desprecio al patrimonio es cosa del pasado. En el último cuarto de siglo, con el apoyo de la Asociación Cultural Rey Ordoño I, el patrimonio religioso de Villamejil ha recibido diversos cuidados y mejoras. Podemos citar:

Mejoras en la iglesia como la recuperación de un retablo barroco de la Orden de los Hospitalarios de San Juan de Jerusalén, restaurado ya en parte. Realización de una estatua, copia del San Benito románico que en su día se entregó al Museo de los Caminos, y colocación de la misma en un monumento ante el edificio de la iglesia. Dotación de un Nacimiento, para el ornato de la iglesia en la Navidad. Salvamento del cementerio viejo con la reconstrucción en piedra de las paredes perimetrales y de una puerta de piedra con arcada; embellecimiento del interior y erección de un crucero en piedra de Boñar, realizado por el cantero Abel Sierra.

Tomás Álvarez



Iglesia de Villamejil. En la torre se detectan todos los recrecimientos de la misma, desde el siglo XVII, recogidos en los libros de fábrica de la Parroquia

Datos más relevantes en los libros de fábrica de la Parroquia de Villamejil

RESUMEN COMPILADO POR FRANCISCO BLANCO

Los libros de fábrica disponibles en la fecha 1-1-2000 son cuatro, que comprenden los años de 1685 al 1984. Doscientos noventa y nueve años (prácticamente tres siglos).

En el transcurso de los 299 años hay momentos de carencia de datos: los años comprendidos entre 1777 y 1796 y los años comprendidos entre los años de 1899 y 1962. De momento, se desconocen las razones.

LIBRO 1°

1685.- Aunque el libro da principio en 1685 en el primer asiento se recogen las cuentas de San Juan 1682 a San Juan de 1683, que se toman en presencia del concejo el 5-2-1685. El concejo escota 219 reales para componer la iglesia. Las obras

cuestan 220 reales (se pagan maderas, clavos, vigas, más arrastres o portes).

1686.- Se compran unas olieras (vasos para los óleos) (7 reales). Visita Pastoral el notario canónico de Astorga D. Tomás Martínez Vidal y Gayoso (23-12-1686).

1688.- Nueva Visita Pastoral. Hay un mandato de que se cobren todos los atrasos y deudas, sobre todo de la cofradía de San Antonio, por estar extinguida.

1689 a 1707. Solo obras de retejo y obras de socorro.

1707.- Se comienzan las cuentas haciendo la advertencia de que, al cuentadante, no se le hace cargo del alcance anterior y del anterior mayordomo, el cual se compromete a darlos cuando se haya de dorrar el retablo. Se trata de tres car-



gas y fanega de centeno y ciento cuarenta y tres reales en dinero. Igualmente, se hace constar en los cargos del nuevo mayordomo Miguel García, que tiene en su poder tres cargas de centeno que dan para pagar el dorado del retablo de San Benito. Una nota marginal dice que pagó el retablo y que no debe nada.

También hay visita pastoral en este año (29-5-1707). En el segundo mandato se habla de reservar los sobrantes de los gastos de culto, etc., para dorar el nuevo retablo que hay en la iglesia.

1710 a 1728.- Se hacen, únicamente, obras ordinarias y de conservación.

1728.- En la Visita Pastoral se manda que dado que muchos de los mayordomos, que han sido de la iglesia parroquial de dicho lugar y de muchos años a esta parte, están debiendo su alcance y lo retienen en su poder, pese a haberseles pedido diesen satisfacción, lo que no han hecho ni efectuado, por cuya causa no se puede dar satisfacción al maestro dorador que está pintando y dorando el retablo mayor

de dicha iglesia y que se le debe el tercio que cumplió en San Juan de Junio próximo y, no hacerlo, puede suponer muchos daños y costas a dicha iglesia... También manda que se aclaren bien y concretamente las cuentas de los mayordomos y los fieles; así como los costos del dorado...bajo pena de excomunión.

1729.- Sigue al acta anterior un inventario donde se recogen las ropas de culto, en general, más un solo cáliz de plata y unos candelabros de metal (pag. 52). En 20 de octubre de 1729 se cumple lo mandado en la visita de 1728 aclara bien y concretamente los gastos y costos y procedencia. El retablo de la iglesia de Villamejil costó a dorar y pintar dos mil setecientos y cincuenta reales, que pagaron los mayordomos que debían, una vez deducidos sus alcances (sigue un listado de nombres y cantidades). En resumen: Costó el retablo 2.750 reales. 19 mayordomos saldan sus alcances en una cantidad de 2.158 reales. Los fieles y vecinos de Villamejil pagan 592 reales. 1730 a 1737.- Obras y cuentas ordinarias (retejos, etc.)

1737.- Miguel García, mayordomo, pagó a Andrés Alonso, dorador, por la compostura y adorno de una cruz y platear otra, puso en cuenta 40 reales. Así mismo que pagó al ferrero de Oliegos por componer tres cruces de madera, que tiene dicha iglesia y la una la hizo nueva: 40 reales. También pagó la compostura del frontal del altar de Nuestra Señora: 34 reales.

1738.- La cruz grande de la iglesia de Villamejil, por repararla y dorarla, como también la que sirve para el responso del osario, por haberla plateado y por el crucifijo que está encima de la custodia, han tenido de coste 202 reales.

1740.- Abrir la ventana de la capilla mayor y hacer otra ventana. Un carro de teja para retejo general.

1741.- Descargo de 42 reales por las vidrieras que se echaron en la Iglesia. 40 reales costó el retejo. Se compone la escalera del campanario y se hace una campana.

1742 a 1750.- Retejos ordinarios. Arreglos de campanas. Visita Pastoral en 1744 y en 1748.

1750.- Visita Pastoral. Acta que remite

al libro de fábrica de Cogorderos y en uno de los mandatos ordena que el cura encargue dos cajitas de madera para las olieras.

1752.- Se datan 8 reales de la compostura de los dos retablos (mayor y de Nuestra señora).

1753.- Se contabiliza una limosna para el Convento de Benavides... También el arreglo de una campana; adquisición de un mantel y clavos para el retablo de Nuestra Señora que costó 55 reales. Se contabiliza vino comprado para celebrar que se finalizó el dorar el retablo de Nuestra Señora.

1753 a 1761- Retejos y atenciones ordinarias. Visita Pastoral en 1760.

1761- Diversas obras: Doce carros de piedra para la Iglesia. Clavos. Componer la puerta del campanario. Quitar goteras. Cortar madera y serrar unos pasales (peldaños) para el campanario.

1768.- Se recogen en cuentas varios costos de marco de piedra para una ventana; cal; una vidriera; marcos de de madera para ventanas; componer los altares; carros de teja; varios jornales de mano de obra. No se

concreta debidamente de que obra se trata.

1769.- 250 reales de hechura de una campana.

1773.- 280 reales al dorador por dorar el retablo de San Antonio. El mandato de la Visita Pastoral pide que se celebren menos fiestas dada la pobreza de la iglesia. Solo recomienda que se celebre la Ascensión del Señor y que el cura, en las procesiones con letanías, no salga del término de la parroquia.

1774.- Se adquiere piedra (dos carros) y tabla. Se paga mano de obra a Gabriel y Manuel López por obras realizadas en esta iglesia. Faltan los años siguientes hasta 1796

LIBRO 2°

1796.- Comienza este libro con el *Inventario de las alhajas de dicha iglesia y ornatos que resultan servibles del reparo general que se hizo en dicho mes y año.*

INVENTARIO: Un cáliz y patena de plata sobredorada por la parte interior. Una custodia o viril, también de plata. Un copón y caja del viático, dorado por dentro. Dejan folios en blanco (¿para continuar algún día el inventario?). La primera cuenta corresponde a la mayordomía de Antonio Carrera y comprende desde Junio de 1795 hasta Junio de 1796, con ingresos y cargos normales a excepción de 280 reales de componer todos los ornatos de la iglesia y 754 de adquisición de seis candeleros y una cruz de metal.

1798.- Retejo, empedrar el portal de la iglesia y comprar una campana.

1799 a 1801- Obras en la sacristía. Se contabiliza, en la data, 1782 reales y 16 maravedís para hacer la sacristía y estribos en la capilla mayor. Materiales: 77 reales cal; 40 reales por un misal usado y un incensario que se compró a Cogorderos; al cerrajero de Astorga, Bartolomé Fernández, se le pagan las bisagras y picaporte de la puerta de la sacristía; 18 reales cristales de la sacristía; 18 reales de tabla; 70 reales de pizarra. Por man-

dato del Sr Obispo se paga 20 reales para la cárcel de Astorga.

1803.- Se puso el cancel de la iglesia; 44 reales que cobró Gabriel Fernández. Más clavos y losas para el suelo del cancel.

1805.- Además de gastos ordinarios como cera, aceite, ramos, óleos, limpieza, monumento, retejos etc. se datan unas partidas correspondientes a una tarima y mesa de altar, con su pintura (son 940 reales) y se le reciben en data *doscientos reales de acarreo de piedra para levantar la espadaña.*

1806.- Recoge en data 4 reales de *robla* (conrobla) de obras y 34 de retejo. Una nota recoge lo que deben los mayordomos anteriores por un alcance de 3.918,22 reales, *que deberán entregar para el pago de la cruz parroquial de plata que se está haciendo.* Una nueva nota recoge el abono, ya, de algunas deudas de los mayordomos *para pagar la cruz de plata encargada a D. Vicente Casal, vecino de Bembibre, ajustada en cuatro mil reales.*

NOTA. Se recoge en el folio 19 (del libro) *para que haya una idea más clara, con toda distinción, de lo que cada mayordomo debe, al antedicho alcance de la fábrica se concreta lo que cada uno debe y lo que cada uno paga y queda a deber.* Como resultado de recaudación *se entregaron cuatro mil doscientos treinta y tres reales y veinte y tres maravedís al maestro platero D. Josef Vicente Casal, vecino de la Villa de Bembibre para el pago de una cruz de plata para dicha iglesia, que entregó el día 20 de Marzo de mil ochocientos ocho...*

1808.- En veinte de Marzo entregan los mayordomos deudores 326 reales *para pagar la cruz de plata que entregó D. Josef Vicente Casal.*

NOTA-RECIBO: *Se entregaron al maestro platero D. Josef Vicente Casal, vecino de la villa de Bembibre para el pago de una cruz de plata para la dicha iglesia que entregó el día 20 de Marzo de 1808, ajustada en cuatro mil y cuatrocientos,*



Un nicho con historia. En él, la cruz que remataba el pendón de Villamejil, recogida por un vecino de un contenedor de la basura

que se le entregaron de presente, y por verdad lo firmo, día, mes y año a la entrega de la expresada cruz de plata. Firma D. Juan González Canseco. En este mismo año se compra «un asta de cruz y el cepo donde se pone», 20 reales. Se reparan las cabezuelas de las campanas y se pone piso al campanario.

1809.- Se aptan diecinueve reales y medio *que le cupieron para el subsidio pedido por el gobierno francés.* En 1810 se hace responsable el concejo de Villamejil de una carga de centeno, tomado prestado de su iglesia, para ración de la tropa (francesa). Igualmente, 18 cuartales en el año 1811 En 1812, 50 cuartales y en 1812 otros 34 cuartales. Totaliza la deuda del concejo 1998 reales.

1818.-Se realizan obras que no se concretan (carros de teja, acarreo, viajes y albañiles.

1823.- Se desconoce, de momento, el alcance de una data que dice *es partida de data treinta reales que se pagaron por el subsidio y contribución de treinta millones 0,30 reales.* Este mismo año se liquidan los alcances totales que se deben a la iglesia desde 1816; en total ocho mayordomos y 2.707,26 reales, en los

cuales están incluidos los 1998 del concejo. También hay Visita Pastoral. Lo visitó todo S. S. I., *hallolo muy buena fábrica, blanqueada, reparada excepto la torre que necesita componerse.* Alaba al cura D. Baltasar Dionisio y le faculta *para cobrar a los deudores a la iglesia, por medios suaves y justos; componga la torre; haga las obras mayores y menores que necesita la fábrica y compre los ornatos que, a la mayor decencia y decoro del Divino Culto, crea necesarios...*

1830.- Se contabilizan los alcances cobrados de la fábrica de Villamejil e inversión de ellos, en la obra que se hizo en la Iglesia parroquial, que fue: *hacer de nuevo el caracol, levantar la torre dos varas por debajo de sus campanas hasta su conclusión; caracol para subir al coro; ba-laustre, atril... y levantar de nuevo medio cuerpo de la iglesia; poner ventana nueva; refeccionar las paredes y abrir una ventana a la parte norte; hacer un confesionario nuevo y otros varios reparos como mudar la huesera y reparar el pórtico»* Los ingresos de las deudas cobradas (15 mayordomos) totalizan la cantidad de 3.687,20 reales. A continua-



La réplica de la estatua románica de San Benito, realizada en el taller de la tallista gallega María del Carmen Grandal.



ción se especifican las partidas de una forma escueta y poco detallada. Los gastos totalizan un costo de 4.206 reales. Las partidas que pueden tenerse en cuenta y son más o menos ilustrativas son: Unos trabajos de arranque de piedra y arrastre que hace el concejo sin cobrar. Se pagan los canteros. El albañil que hace los retejos y los repellos es de Astorga, trabaja 39 días y se llamaba Cosme del Seijo. El peón se llama Isidro Nora y trabaja 16 días. El carpintero que prepara las maderas es Ángel Cabezas; son sus peones Vicente García y Andrés García. Otros carpinteros, vecinos de Astorga, hicieron la armadura del cuerpo de la iglesia y el campanario, llamados Miguel Alonso y Francisco Blanco. Se complementa toda esta obra con los gastos, normales, de materiales auxiliares (sogas, argollas de campanas, vino de convite, dos carros de teja y dos carros de losa, etc.) y los trabajos de herrero (rejas, clavos, cerraduras, aldabas y veleta).

1831 al 1834. Se repara el cementerio. Los ingresos y gastos ordinarios de retejos y atenciones comunes.

1842.- Se cargan 977 reales procedentes de los ingresos normales y alcances de anteriores mayordomos e incluidos en la data como gastos de unas obras que se hicieron en la iglesia: jornales del maestro de la obra; arranque de piedra; tres carros de teja; clavazón; aserrar tabla; componer las cabezuelas de las campanas; jornales para postear la

iglesia; etc. No es fácil intuir, con seguridad, a que obras se refiere y por qué es necesario postear la iglesia.

1845.- Retejo ordinario de la iglesia y sacristía.

1846.- *Se compone la cruz de plata* y trabajan los losersos de Brañuelas. En el portal, o el suelo de la iglesia.

1850.- Se contabilizan varias obras extraordinarias donde se recoge un resumen de ingresos y gastos de la parroquia durante la regencia del recientemente fallecido párroco, D. Baltasar Dionisio Alonso, que llegó a la parroquia el año 1814. En la data se aportan varias curiosidades, aunque no sobresalientes: se compran unos árboles; el albañil se llama Bernardo y es vecino de Rectivía; etc. Parece ser que las obras de que se trata son en el cementerio. La mayor novedad es la hechura de San Benito (el último) que costó 164 reales y 200 de la pintura.

LIBRO 3°

1854.- Visita Pastoral. Manda el Visitador *retocar la imagen de la Virgen de las Candelas. Está desvaída la pintura de la cara.*

1857.- Se reforma el altar del Santo Cristo. Se hacen obras y los vecinos acarrear las maderas.

1858.- Se retocó la Virgen de las Candelas.

1859.- Los gallegos recorren la iglesia en septiembre. Nueva ventana para los Santo Óleos. Nueva cerradura para la iglesia.

1863.- Por soldar la cruz de plata, limpiar el viril (50 reales). También se compra una cruz de metal blanco, palo, manga, etc.

1865.- Se compra un cáliz. Se continúa con las obras normales de retejos, etc. Retejos en 1865 y en 1867 (lo hacen los gallegos que, a su vez, repellan los muros). Nuevo retejo en 1871 y se hace nueva la cubierta de la sacristía. Retejo en 1875. Se blanquea en 1876. Se tabla el presbiterio en 1870.

1877.- Pagos de la cruz de plata 200 reales, según recibo.

1879.- Por componer la calabaza de la cruz de plata por el platero Ramos de Astorga, 100 reales.

1800 a 1889.- Retejos en el 82, 85, 88. Se amplía el cementerio en 1885. Se derriba y se hace nuevo el tejadillo en 1885 (tal vez el del campanario).

1889.- El Visitador *observa que la pared lateral izquierda hacia la parte anterior se halla amenazando ruina...que se excite la reconocida piedad de los fieles del pueblo de Villamejil para que presten su colaboración, en la medida de sus fuerzas... y que se proceda a la reparación de esta pared tan pronto como los fondos de la fábrica lo permitan... Se blanquea la iglesia y se le hace un friso.*

1890.- Se repara la cruz de plata (estañar un remete).

NOTA.- Se carece de cualquier tipo de datos desde el año 1899 hasta el 1962.



El Sagrario del retablo barroco salvado de una iglesia en ruinas, a su llegada a Villamejil, ya restaurado por Natalia Martínez de Pisón.

LIBRO 4°

Comienza en 1962 y va ofreciendo datos y contabilidades normales hasta la década de 1970-80 (retejos en los años 1964, 1966, 1970, 1972).

En la década de 1970-80 tienen lugar importantes actuaciones en la entidad, desde la venta de patrimonio artístico —a fin de recabar medios económicos— hasta obras extraordinarias de reforma y reparación en exteriores e interiores del edificio de la iglesia parroquial.

Estos son datos de los libros de fábrica, disponibles, de la parroquia de Villamejil, en el Obispado de Astorga y provincia de León. Es posible que haya más información en los libros de fábrica de Cogorderos y Castrillos, cuyos párrocos también llevaron a veces la parroquia de Villamejil.

La mata'l goucho

Se abrieron las puertas del portalón luego de mañana y un bullicio de familiares y vecinos acudieron. Tres, entraron en el cubil del cerdo y *pechorun* la puerta. El *gouchu* que este año no lo habían *vincao* se revolvió *fozando* entre la *trosa* y el suelo, mientras intentaban cogerlo por las orejas y el rabo sin usar el gancho, para llevarlo al sacrificio. Con un empujón *sacárunlu* fuera y de un *tumbainazu* lo echaron sobre un banco de madera. María lo acariciaba, ¡cuántas verduras, y *corriyuelas* y *gamones* le había preparado en el *cuezo* para engordar al *bichu* y que tuviera un lustre sonrosado.

M^{ra} ISABEL PÉREZ GARCÍA



Escena de la matanza en la cepeda Alta a mediados del siglo XX. La Cepeda en Blanco y Negro

Al *gouchu* le ataron las patas de atrás y de delante y el vecino más experto, le clavó el cuchillo en el cuello de un golpe limpio, el pobre *gocho* lanzó un chillido desgarrador y se desangró en el balde de zinc, que las mujeres ponían debajo para recoger la nutritiva sangre para las morcillas o el guiso. Los niños que habíamos saltado de las acartonadas sábanas por el frío, al oírlo, nos íbamos colando entre las piernas adultas para no perder riopio. Entre tanto, Heliodoro aprovechó a subir a la *tinada* a por unos *manueyos* de *cuelmo* de centeno, unos para colocarlos en el suelo y poder reposar al cerdo y otras pajas ardiendo, para *chamuscailo*. Después a rasparlo con los cuchillos y, entonces, vino Paulino con el *gadañu* para *raspailo* mejor y que no le quedaran pelos; luego, con calor, lo iban descalzando de sus pezuñas. Le echaron unos calderos de agua y Amadeo lo abrió en canal, precipitándose las tripas que, las mujeres

agarraron y llevaron a lavar al río.

—¡Ay, *demógeno da gustín lo calentinas qu'están, con lo geladas que tengú las manus por esta bufina que corre con cambriza, y agora hay que dire al río pa'limpiailas!*

Con los calderos llenos de tripas y las tablas de lavar a la cadera, caminaron resignadas:

—Hay que *rompere'l yelo* de la orilla *pa'acomodare* las tablas.

—¡El agua corta como los cuchillos, habrá que darse prisa! Y *tien que quedare* bien lavadas.

—Pues fíjate cuanto tardarían en lavarlas en *ca* de mi abuela Rosa, que mataban varios cerdos y unos *castrones pa'envolvei* la carne. Y alguna vez un chivo... qué cecina más rica!

—Se me cae la *moquita*.

—Y a mí, a *dalguna ontavía* se nos corta hoy el *periodu*.

—¡Menos mal que en cuanto *llegueímos* a casa ya nos tendrán preparado un *fervido* bien *calentín* para recuperarnos!

En el portal vacían al cerdo de sus entrañas, menos los riñones embutidos en el manto de grasa, y le cortan el rabo. Con la ayuda de una *trócula* lo van subiendo a una viga, colgado de las patas traseras, y lo sujetan con el sobeo del carro, que, de paso, queda engrasado; así, al aire, permanecerá oreándose el cerdo. Guardan también un rato al fresco la *caída* para luego cocinarla. Regresan las mujeres con las manos rojas como la lumbre.

—Malo será que no acabemos hoy, todas llenos de sabañones.

—Pus habrá que *preparaire* otro *ferviu* de *codejus pa'meteilas*, boba! yo temo por mi *rema*.

—Vamos a tomar el vino *calentín* y *sacarei* las tripas, *secailas* y *guardailas* con sal a que se conserven. Luego a *cocere la pajarina*".

En casa de Amadeo también andan matando una vaca y colgándola con los *cornales* de la pareja de vacas. A la tarde se prepara el guiso de

la chanfaina con el resto de vísceras y la sangre cuajada, bien encebolladita y con pimientos, para cenar. En unas potas se echa la sangre que queda líquida, con mucha cebollita picada, grasa y especias o azúcar y hasta algo de pan, si gusta, para hacer las morcillas, embutiéndolas y cociéndolas.

De nuevo, bien de mañana, ya se oye un *camariellu* de gente, otra vez, por el corral. Bajan al *gouchu* y lo trasladan en las *andarelas* a una mesa grande. Con el cerdo bien oreado a las heladas nocturnas, primero le hacen unos cortes por la papada hacia las orejas y dos cortes longitudinales a lo largo de las dos filas de tetillas y la panza para sacarle los tocinos de la panceta. A continuación, dado la vuelta, se abre en dos piezas por el tocino magro que cubre el espinazo y se corta por un lado de este todas las costillas dividiendo al cerdo en dos mitades, con la cabeza separada, para descuartizarlo; comienzan con los *pernils* y el lomo, a continua-



Chamuscando al cerdo, una vez sacrificado. Colección de La Cepeda en Blanco y Negro

ción el resto de carnes. Da gusto ver trabajar a una sociedad organizada: a nuestros padres, abuelos, familiares y vecinos, a cada uno con su labor y todos juntos. Inesita empieza el pequeño despiece, en realidad disfruta, porque le hubiera gustado trabajar de carnicera.

—Parte unos **filetines** de lomo Inesita, **pa'asailos** en la **chapa** a los rapaces que voy a por la **hougaza pa'partírléis** unos **molletines** de pan. **Miraí**, chavales qué carne más buena.

—Sí, ¡y mira tienen aquí en el centro un reflejo con los colores del arco iris!

—¡Mmmmmm, están buenísimos!

Los mayores no paran de picar la carne para hacer **chichas** menudas para los chorizos, los lomos se cortan en filetes, trozos de carne con hueso y el rabo para los **androyos** o **botiellus** y otros restos para las **androyas**. Los jamones se meten en cajones de madera con sal gorda durante varios días, antes de curarlos al humo.

Ya **excurificando** el día, con la cocina ardiendo:

—¡Mari, echa una mano a tu abuela a untar unas **tostas** de pan con

grasa y meterlas al horno, y también unas peras **carujas** que partió al medio, a que se asen, que hay que merendar!; cuando las saquéis, ponedle azúcar por encima a todo. (Oh, puro placer de dioses).

Con las fuerzas repuestas se lían a freír los filetes de lomo, para una vez fríos, conservarlos en aceite en las ollas de barro, en un lugar fresco, y para terminar, adoban las costillas y la carne, agachadas de rodillas. A los niños, nos dejan meter mano en la artesa para ayudar a mezclar las chichas con el adobo, **enzafurriándonos** los brazos hasta los hombros con la grasa de la carne, el pimentón, orégano y sal, nos encanta, ¡jajaja!, pero nos tienen que llamar la atención porque tampoco se pueden sobar mucho. Ahora hay que dejarlo reposar un par de días para **enchorizar**.

Nunca como hoy, junto con la siega, tienen nuestros mayores tanto agotamiento y motivo de celebración, pues todo el esfuerzo de estos días y cebar al cerdo durante un año, supone comida energética y sabrosa para el resto del siguiente año.

—Y agora **pa'remachare** los **clavus na'mejour** que festejalu con unas sopinas d'ajo cun lus sesus del gouchu, un güevu con un filetín y unas chichinas, onque on no hayan cogídu bien el adobu. Está todú **pa'relambriarnus** lus dedus. Y en esto que nos habíemus **fartau** aparece alguno **tamborileando**, y Araceli cantando, y nos enseñan a los niños con unas **pajinas** de centeno a tocar la chifla, el **jolgorio** está asegurado.

El día de chorizada, andan amasando en la cocina unas tortas para ponerles los **cuscarones** o chicharrones fritos con azúcar, y meterlas al horno. Este día no paramos ni los niños, venga a ayudar, a coger carne de la **artesa** para echarla en la máquina, siempre un adulto, por general, las mujeres, sujetando la carne y dando vueltas a la manivela mientras sale toda picada directa por el embudo donde se ha colocado una tripa; allí con toda rapidez se sujeta y se ata con hilo marrón de Bramante, para obtener los chorizos. La clasificación depende, además de la carne, de la tripa y la manera de atarlos. En un lado de la cocina, anda la abuela con toda la paciencia metiendo la carne con huesos y el rabo en la tripa gorda.

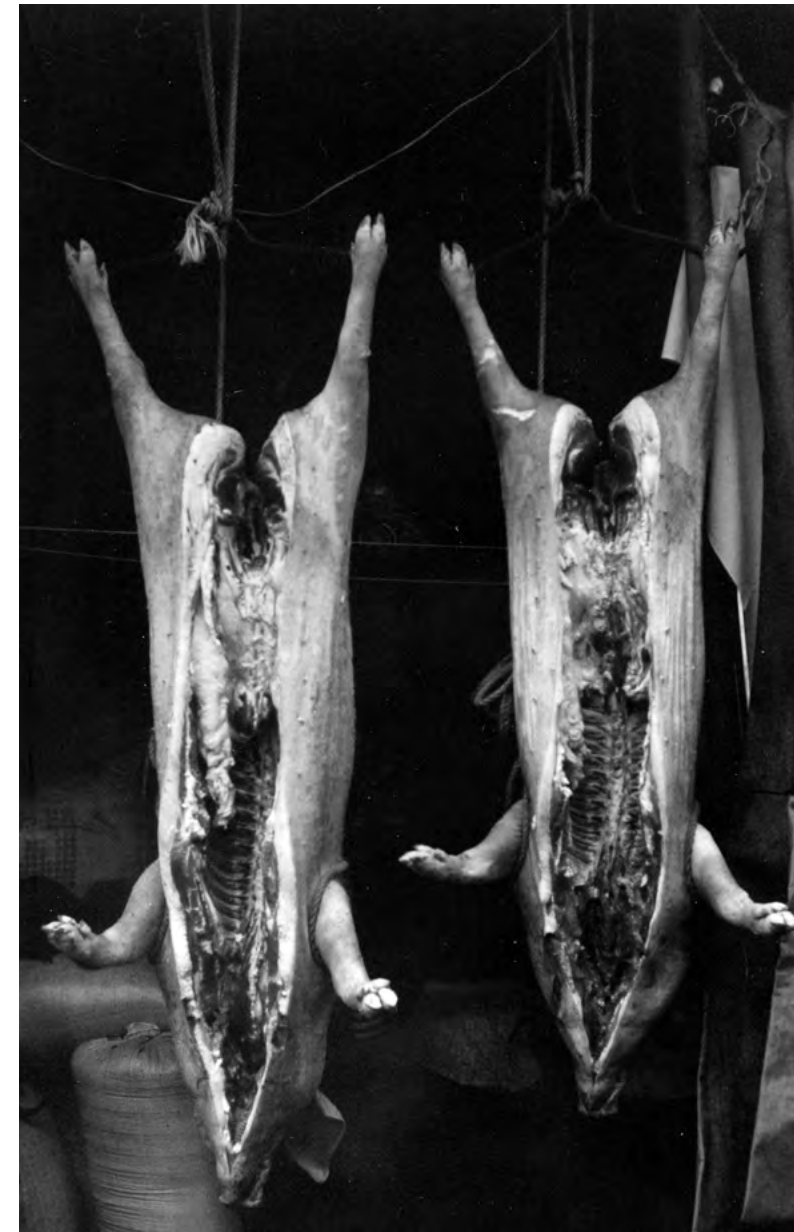
—¡Rediez! —salta Vicente—, perdí la alianza entre la carne de los chorizos. ¡A alguno le va a salir el premio gordo!

Donde Amadeo están **enchorizando** las carnes de la vaca, una carne más dura con mezcla de vísceras, que servirá para hacer los chorizos **sabadiegos** o de callo, malos para comer crudos, pero estupendos para enriquecer cualquier plato de cuchara. Aunque hemos merendado bien de torta y manzanas, a la noche andamos **desgalaciaos** de hambre.

—Descansaí ya, que voy **freíre** unas **chichas** y un par de **güevus pa'cada guno**, y **abríre** una conserva de tomate del **vranu**; **tamién** una **morcillina pa'untare**.

—¡Yo quiero de la dulce, mamá!”

Las costillas adobadas, las orejas y el morro, los **androyos** y los chorizos pasan a colgarse en los varales



La pareja de cerdos, ya colgados de la viga del portal. La Cepeda en Blanco y Negro

de la cocina vieja. Todos los días en el **llar** de piedra se enciende la lumbre de palos de roble o encina para curarlos al humo de día y que se enfríen con la helada y el viento que entran por el **ventanuco** durante la noche. La lengua hay quien la cura, pero también hay quien ha preferido comérsela estos días, estofada o frita; los riñones, bien limpos, se preparan **guisaditos** al jerez o con el vino que se tenga a mano. Ya llegarán las berzas y cocidos con panceta, oreja, huesos con el tuétano, costillas o chorizo y las meriendas con los restos de la **ración** del mediodía, aprovechando el tocino untado en el pan, el chorizo cocido o crudo, y la **hebra** de jamón.



Haciendo los chorizos. Escena de la matanza en la Cepeda Alta. La Cepeda en Blanco y Negro

... hasta los andares

Para rematar las labores de la matanza, se juntan las mujeres en el corral para una labor no menos importante, la **derrita**.

—Hay que **traere** unos **zacortos** de leña **pa facere lla llumbre** y **vostrotrus rapaces**, **atropaii** unos **palines** y dile a tu padre que te **deí** unas pajas de **cuelmu pa'encendeí**. Luego encima hay que **poneí** el **vieyo** calderón con **tudicas** las grasas inferiores del **gouchu**, con sus restos de **piltrezas** que quedaron, y podemos **echare** unas manzanas de reineta a **cocere** dentro.

Después, con la grasa derretida hasta licuarse, se recogen con la es-

pumadera los **cuscarones** sobrantes. En otro calderón se juntan, con cuidado, el agua fría y sosa, aquello huele y hierve lleno de **gorgolitos**, que parece el infierno. A continuación las mujeres, casi todas vestidas de negro y con el mandil, lo mezclan con la grasa y se turnan alrededor a dar vueltas con un palo sin parar hasta que comience a solidificarse.

A duras penas, lo vierten en cajas de madera. Hablan de que si la traza es buena, tendrán jabón para lavarse, lavar la ropa, fregar los cacharros y darse a las quemaduras.

Mientras, al **calorín** de la cocina,

las mujeres de más edad, se ocupan de otra **derrita**, es decir, de derretir las grasas de mejor calidad, o lo que es lo mismo, la grasa parda que recubre al animal desde el lomo a los riñones. Esta grasa calorífica solidificada, en manteca, servirá una parte para darse en el pecho cuando se está mal de los bronquios y poder producir calor para sacar el frío y la humedad, o sea, ablandar y sacar el tóxico moco del cuerpo, o, de base para diferentes fórmulas como para tratar una magulladura; igualmente para las recetas de los dulces. Una segunda parte de las grasas serán la **Untaza**, preparada con ajo y sal, para guardarla en papel de estraza o en barro, y poder aderezar las sopas de ajo y otros guisos.

Vocabulario

- Agora: ahora
- Andarelas: camilla de madera para trasportar al cerdo
- Androyos o botiellus: botillos
- Bufina con cambriza: aire helado con pártículas de hielo
- Ca: casa
- Camariellu: grupo, jaleo de gente
- Chamuscailo: chamuscarlo
- Corriyuelas y gamones: tipos de hierbas
- Demógeno: demónio!
- Fervidu o fervío: un herbido de vino, orujo, hierbas
- Fozar: no parar de remover
- Gadañu: guadaña
- Geladas: heladas
- Lle: le
- Manueyos de cuelmo: manojos de paja larga de centeno.
- Molletines: trocitos de pan
- Moquita: agüilla de la nariz
- Pajarina: siempre se dice
- Pajarita: forma alargada debe el páncreas del cerdo
- Pechorun: cerraron
- Raspailo: rasparlo
- Rema: reuma
- Sacarunlu: lo sacaron
- Tinada: desván encima de la cuadra para la paja
- Trócula: trocla o polea
- Trosa: abono del cerdo
- Tumbainazo: meneo con fuerza
- Vincar: Poner un anillo de alambre en el hocico del cerdo
- Yelo: hielo
- Zacortos: trozos de madera cortada para leña

Mi agradecimiento a Germán Suárez Blanco y a Gumersindo García Cabeza, por contribuir a enriquecer con sus recuerdos los míos.



TURISMO RURAL

La joya de un emprendedor cepedano

MARTÍN RÍSQUEZ

El Hotel Rural Vía Avis de Santa Catalina de Somoza, reiteradamente distinguido por la plataforma Booking, es la última empresa de un emprendedor turístico cepedano: Carlos Carrera

Creador y desarrollador de varias empresas, alguna de las cuales tuvo implantación en buena parte de España, Carlos Carrera es protagonista de un artículo en nuestra revista, que trata de promocionar el activismo sociocultural y económico en La Cepeda, por un exitoso hotel rural, en la linde con su tierra natal.

Y lo es por un reconocimiento muy especial, ya que los viajeros movidos por una gran compañía internacional especializada en difundir el turismo de calidad por todo el mundo han elegido su pequeño establecimiento de Santa Catalina de Somoza como el más acogedor de España en este año.

Hotel Rural Vía Avis, que así llamó a su obra este paisano nacido en Suecos, ha culminado con ese reconocimiento una trayectoria de este empresario que ha llevado su actividad por buena parte de Europa y por los Estados Unidos de América, si bien sus últimas actividades han tenido siempre por escenario España y las más últi-

mas la provincia de León.

Pero empecemos por el final. Hotel Rural Vía Avis une el talante emprendedor de nuestro protagonista con su especial relación con el Camino de Santiago y el aprecio de lo místico, que él encuentra vinculado con esa ruta que ha cumplido ya más que suficientemente el milenio de existencia y ha sido escenario de relaciones culturales y sociales que dieron forma y expresión a una forma de ser cosmopolita. A él, ese amor se lo inculcó uno de sus abuelos, con el que se ejerció en sus primeras caminatas y relaciones con el medio agrario y natural.

Emprendedor en el Camino

Con el paso de los años, casado con una arquitecta lituana y decidido a instalarse en La Maragatería, Carlos desarrolla una intensa actividad mezcla de apoyo a iniciativas emprendedoras de amigos de la zona y de promoción cultural de la misma, activismo en el que conoce al escritor y filósofo brasileño Paolo Coelho, con quien hace por dos veces el Camino, mantiene frecuentes conversaciones sobre el aura mística que envuelve a la ruta y sobre la creencia, compartida, de su fuerte



capacidad para aportar energía vital a quienes la siguen, iniciándose también en lecturas de ese tipo en relación con la comarca, de la que se presumen relaciones con el mundo celta y astur.

De ahí que, cuando compra una casona señorial del siglo XVIII en Santa Catalina y se decide a crear un hotel rural, le ponga el nombre "Vía Apis", puesto que los pueblos del norte de Europa (influencia de su compañera) tenían la creencia de que las aves señalaban el camino a las almas de los peregrinos. La restauración de la vieja casona se hace con un escrupuloso respeto por sus características de arquitectura popular y el resultado no puede ser más espléndido. El hotel, inaugurado hace siete años, dispone de seis habitaciones dobles, cada una con una decoración diferente y siempre relacionada con el mundo de las aves y su influencia en el Camino de las Estrellas o de las Aves, como se llamaba al Camino Francés antes de su cristianización. Incluye un patio que tiene un empedrado que crea la figura de la flor maragata y una galería ideal para esos ratos que cualquier persona desea regalarse de vez en cuando o convertirla en el escenario de una charla amable sobre temas trascendentales

y culmina el tejado con el geijo o piedra de cuarzo, tan popular en la comarca por la creencia de los pueblos celtas y astures que tenía el poder de proteger la casa de los males externos. La instalación se ha incrementado este año con una casita anexa para tres personas, lo cual le ha permitido crear dos puestos de trabajo fijos y alguno más en temporada alta. Pero, más que describir aquí las excelencias de las instalaciones, merece la pena que el lector haga su propio recorrido en la dirección electrónica <https://www.viaavis.com>.

Solo durante el año 2023, los visitantes del hotel pertenecieron a 55 nacionalidades, de los que el 15% fueron norteamericanos, en lo que debe tener influencia el que se incluyera desde el primer momento en la guía de Booking, la compañía internacional más importante en el turismo de calidad, que es la que, por votación de sus clientes, han premiado a Vía Apis como el hotel rural más acogedor de España en este año que termina; su puntuación llega a 9,9 (sobre diez) y se le considera uno de los establecimientos favoritos de la plataforma en el mundo por su hospitalidad. Su media de ocupación supera el 75% de las



plazas posibles, pero en algunos de los diez meses en que está abierto puede llegar al 100%. Ha sido elegido para el rodaje de películas y series coreanas y participado en programas televisivos de Estados Unidos y Europa.

Otros emprendimientos

Con el hotel rural, Carlos Carrera volvió a sus inicios, ya que tras estudiar Turismo en León y desarrollar una fuerte actividad en ese sector, también realizó incursiones en la enseñanza, la informática, la telefonía, la promoción comercial y el textil. En turismo, hizo un curso de especialización en Alemania y entró a trabajar en la división de hostelería de Rumasa, el grupo empresarial creado por el jerezano José María Ruiz Mateos, a quien conoció y trató, ya que fue directivo en esta-

blecimientos de Andalucía y Canarias, sobre todo.

Cuando el grupo fue expropiado por el gobierno español, emigra a Suiza donde trabajó primero contratado siempre en la hostelería y luego creó una escuela de español (su primera empresa propia) con una enseñanza muy práctica y centrada en el lenguaje de la vida cotidiana y más tarde otra, Infotur, que daba información a los ciudadanos de las disponibilidades de hotel mediante la línea telefónica y a través del ordenador como medio de comunicación, para lo cual creó un programa informático que sería una avanzadilla de lo que es hoy Booking. Con esta iniciativa se traslada a España, donde Telefónica, entonces única empresa de esa actividad, le compra el programa informático y le da un puesto de trabajo en la división que

constituye para desarrollar el negocio.

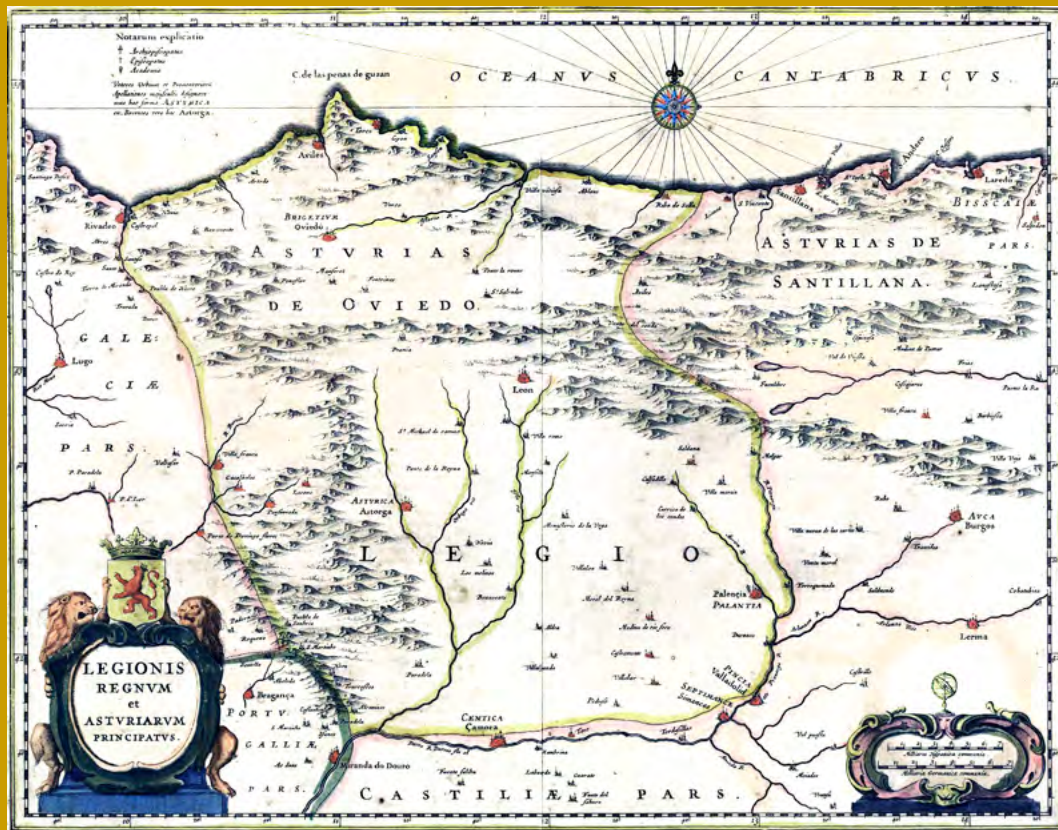
En esa empresa conoce a Luis Solana, futuro presidente, con quien crea otra empresa, Taxitel, independiente de este grupo, que es la primera que instala teléfonos en los taxis y más tarde trabaja en los Estados Unidos, donde conoce los inicios de la personalización aplicada al textil y a otro tipo de objetos con la ayuda de la impresión digital, en cuya implantación en España interviene, así como en el desarrollo de diversas tecnologías de los primeros modelos de teléfono móviles (Motorola y otros).

Esta etapa concluye cuando Telefónica se ve implicada en asuntos políticos que le crean malestar y regresa a León, donde trabaja en la promoción comercial en el extranjero de productos locales, especialmente en el ámbito de la alimentación, que se extien-

de por toda Europa, para lo cual debe completar su conocimiento de idiomas hasta dominar los cinco básicos europeos (inglés, francés, alemán e italiano, además de español) así como un dialecto suizo. Establece en el Polígono Industrial de Villadangos el centro operativo de la importación de vinilos, tránsfers y sistemas de impresión, mayormente orientados al textil.

Una vida activismo y versatilidad que solo en los últimos años entró en una dinámica más centrada en su tierra y en sus grandes aficiones, compartiendo la animación social con la empresarial y dando ejemplo de ambas a todos cuantos se mueven, tanto en La Cepeda como en La Maragatería, de cómo actuar para mejorar el futuro de una tierra que tan necesita está de la intervención de las personas más activas.





Mapa del siglo XVI con León y las Asturias de Oviedo y de Santillana.

AUTONOMÍAS UNIPROVINCIALES

El caso de León

FRANCISCO PÉREZ BALDÓ, SOCIOLOGO

Ya la constitución de 1931 (II República) reconoció el derecho a constituirse en regiones autónomas de aquellas provincias limítrofes con características históricas compartidas. El Título I de su "Organización nacional" reconoce en su artículo 11 dicho derecho y, en el 12, establece el procedimiento para su obtención. De acuerdo con estos principios se inicia el de las tres comunidades llamadas históricas: Cataluña, País Vasco y Galicia, que se frustran con motivo del golpe de estado del 18 de julio del general Franco y la guerra civil que desencadena.

La Constitución española de 1978 recupera estos principios y, en su Título VIII "De la organización territorial del Estado", artículos 143.1y2 reconoce y regula el procedimiento. La iniciativa corresponde a las Diputaciones provinciales solicitantes y a los ayun-

tamientos cuya población represente la mayoría electoral de cada provincia. Desde el inicio del procedimiento hasta su culminación no pueden sobrepasarse los seis meses de plazo y, caso de frustrarse, no podrá reiniciarse dicho procedimiento hasta pasados cinco años. Dicho todo de forma telegráfica y al objeto de señalar la posibilidad legal de dicha iniciativa política.

Es conocida la aspiración de la provincia de León y su denuncia de no haberse constituido la comunidad autónoma más acorde con su historia y necesidades. Pero, la primera iniciativa con carácter oficial se produce (recientemente), a través de una proposición de UPL en la Diputación de León, que fue secundada por el PSOE. En ella se insta a iniciar los trámites de una nueva C.A. que comprenda las provincias de Salamanca, Zamora y León. Ante



Ilustración de una Biblia de la abadía de San Isidoro, centro medioeval unido a la monarquía leonesa

la dificultad real de que Salamanca y, tal vez Zamora, no secunden dicha iniciativa (recuérdese las mayorías necesarias), se puede reorientar dicha propuesta a la tramitación de una autonomía uniprovincial. Dicho esto también de forma somera para argumentar la hipótesis que se sondea.

La posibilidad legal de constituirse en C.A. uniprovincial ha quedado razonada por el contenido del artículo 143 de la Constitución de 1978, y no parece existir impedimento aparente desde este requisito fundamental. El desarrollo del articulado del Título VIII de la Constitución de 1978 ha dado lugar al reconocimiento de siete comunidades uniprovinciales y dos ciudades autónomas, a saber: Asturias, Cantabria, Madrid, Islas Baleares, Navarra, La Rioja, Región de Murcia y Ceuta y Melilla. Fijaremos la atención en las cinco comunidades de las que

pueden obtenerse conclusiones comparativas con la proyectada de León. No parece deducirse, de los datos objeto de la comparación, que la propuesta de una autonomía de la provincia de León resulte un caso atípico o extremo. Es la penúltima en población y la primera en superficie.

Los dos parámetros que se observan para la asignación de representantes políticos a las asambleas regionales son, principalmente, la población y el territorio. Siempre tratando de equilibrar el principio de un ciudadano un voto y, de otra parte, que no exista un vacío en la representación territorial. Así, sería posible aceptar que, el número de diputados de la nueva autonomía se incardine entre las de Navarra y La Rioja. Aceptado lo anterior, es razonable defender que León tuviera 37 diputados, cuya ratio de representación está entre los 10.000

CC AA	Población	Superficie en km2	Concejos vs. municipios	Comarcas vs Merindades	Diputados
Asturias	1.006.060	10.603	78	3	45
Cantabria	581.641	5.321	102	10	39
Navarra	649.946	10.391	272	5	50
Rioja	324.266	5.045	174	3	33
R. Murcia	1.552.457	11.313	45	12	45
LEÓN	451.706	15.581	211	10	¿...?

de la Rioja y los 15.000 de Cantabria, situándose León en un punto intermedio de 12.000 habitantes por diputado. En relación a la representación territorial, siguiendo el recorrido de la hipótesis, sería razonable asignar 2 diputados fijos por cada una de las 10 comarcas agrícolas y, los 17 restantes, en proporción a la población de cada una de dichas comarcas. Equilibrando así los dos principios de la representación política expuestos.

La cuestión a resolver de mayor calado, desde mi punto de vista, sería sondear la posibilidad real de que más de un 50% de la población con derecho a voto secunde la iniciativa. No es una cuestión menor teniendo en cuenta que, de fracasar esta, se abre un plazo de mora de cinco años para intentar de nuevo el procedimiento. Amén de los seis meses, desde el inicio, para completar toda la tramitación. Todo lo anterior implica, necesariamente, la existencia de un grupo

técnico-político con capacidad suficiente para llevar a cabo el proyecto.

No falta razón a los defensores de esta recuperación de la capacidad política de dirigir su futuro, cuando observamos la evolución de la población de la Comunidad Autónoma de Castilla y León desde 1996 a 2021. En dicho período, la población de León pasa de 517.191 habitantes a 451.706, con una pérdida relativa del 12%. Paralelamente, en el mismo período, la de Valladolid se incrementa en un 6%. También en Salamanca y Zamora se aprecian descensos notables en su población del 7% al 18% respectivamente. No era descabellada, por tanto, la propuesta inicial de la UPL de juntar a estas tres provincias en la iniciativa. En cualquier caso, se recomienda una mayor explicación de las razones y necesidad de abordar dicho proyecto a la población afectada, sin cuyo concurso sería imposible conseguir el éxito.



Lectura de los «decreta» del Reino de León ante la real abadía de San Isidoro, en 2023



Santa Teresa, por Escarpizo (detalle)

Teresa de Cepeda: La hora de la verdad

ANTONIO NATAL

Ahora estamos pidiendo que hagan el ADN de santa Teresa de Jesús. Lo han pedido en el Vaticano y también yo lo he solicitado a los Carmelitas Descalzos de Alba de Tormes, que aún no me han contestado.

Este caso es más fácil que el de Colón, eso sí, siempre que lo quieran hacer. Colón tiene un descendiente directo que vive, y ya lo han reconocido como descendiente verdadero. Le han dado el título de marqués de Jamaica porque Colón lo tenía y él es el heredero para todo.

Nuestro caso también es curioso porque hay una exalumna del Lancia que se llama Teresa de Cepeda. Es del barrio de San Andrés (Astorga) que fundaron los familiares de Santa Teresa de Cepeda, descendientes de Quintana del Castillo. Julio, su hermano menor (el fantasma), fue enterrado en las Clarisas de Astorga. Nuestra alumna Teresa de Cepeda sería descendiente de este Julián.

El título de condesa de la Cepeda (no de Ávila) lo creó el papa Pío IX, en 1877 para dárselo a Teresa de Cepeda y el de alcalde de Baeza para reconocer el mérito y valía de los Cepeda y de sus trescientos caballeros por romper el cerco de esa villa jienense. Eran de Quintana del Castillo. También les concedieron la distinción honorífica de «las Ocho Aspas de San Andrés» para que la pusieran en su escudo, como así lo hicieron.

El Condado de la Cepeda lo confirmó el rey Alfonso XII en 1883, con el subtítulo de Condado de Santa Teresa.

Está vigente porque el ministro Ruiz-Gallardón lo confirmó en 2014. Tiene muchas propiedades. De hecho, hace poco cedieron un solar en Dos Hermanas (Sevilla) para hacer un convento carmelita.

Lo más bonito es que confirmaría mis teorías sobre Santa Teresa, y que nuestra alumna tendría derecho a propiedades de este condado. Gracias a Pilar y a todos los de Lancia por vuestra paciencia.

Memoria de la Asociación Cultural Rey Ordoño I en el año 2024

La Asociación cultural Rey Ordoño I desarrolló en el año 2024 su habitual línea de trabajo, destinada a potenciar la vida cultural de la comarca de la Cepeda. En esta revista repasamos los principales eventos del programa realizado en el programa del ejercicio 2024.



Carlos Álvarez, con la pandereta, en el acto inaugural de la exposición etnográfica cepedana.

20 DE JULIO

EXPOSICIÓN ETNOGRÁFICA: CONFERENCIA Y APERTURA

El sábado 20 de julio se abrieron los actos de un nuevo **Verano Cultural de la Cepeda**, con la presentación de una gran muestra de la Asociación Rey Ordoño I, sobre **La indumentaria cepedana**, en el salón de la Casa del Concejo de Villamejil.

CONFERENCIA DE APERTURA

Oscurecida por la visibilidad de la indumentaria histórica de las comarcas circundantes, la Cepeda parecía un territorio con escasa identidad en esta materia. Sin embargo nuestra exposición **Indumentaria Cepedana** ha arrojado luz sobre otro tesoro escondido de la etnografía leonesa.

La muestra estuvo comisariada conjuntamente por Carlos Álvarez y Cuqui Canseco, estuvo abierta hasta el 27 de agosto en horario de tarde.

La jornada inaugural comenzó con una disertación de Carlos Álvarez sobre la vestimenta de los cepedanos, y se completó con una explicación adicional de Tomás Álvarez, sobre los contenidos fotográficos de la muestra.

Las vestimentas, canciones y danzas del grupo L´Arrinca Cepedana, y la música de gaita de Jose Luis Alvarez animaron las disertaciones, la exposición, y el aperitivo servido en honor de los participantes en el encuentro.

LA MUESTRA

El centro de la exposición fueron las vestimentas, expuestas en una serie de maniqués, así como los ornatos que se presentaron en una gran vitrina, en el centro de la sala. En torno a ellos, una excelente colección de cuadros y fotografías de los dos últimos siglos, referidos a las vestimentas tradicionales de España y de la región leonesa en general, y las del ámbito cepedano, en particular.

En esa colección figuraron una anciana cepedana y un tipo maragato de Benito Escarpizo, junto con reproducciones de cuadros sobre escenas y personajes de otros territorios. Entre las reproducciones, los Campesinos leoneses, de Joaquín Sorolla, y otras varias escenas costumbristas de comarcas de León y Zamora.

También hubo reproducciones de tipos leoneses fotografiados en

1878, en Madrid, por el fotógrafo francés Jean Laurent, con motivo del enlace entre Alfonso XII y Mercedes de Orleans. Junto a ellos, tipos cepedanos recogidos en la colección de **Imágenes de La Cepeda en Blanco y Negro**; presentadas en diversas exposiciones de años precedentes.

Junto con el apoyo de instituciones, como los ayuntamientos de Astorga y Benavides de Órbigo o la Junta Vecinal de Villamejil, los organizadores han contado también con la ayuda de numerosos particulares que han cedido materiales para su exposición, desde ropas a maniqués, cuadros y fotografías.

DIFUSIÓN

La sala de la Casa del Concejo estaba a rebosar de asistentes al acto festivo inaugural, y la exposición contó con un número muy elevado de visitantes de la Cepeda y otras comarcas vecinas, registrándose visitas incluso de excursiones organizadas por pueblos de la zona.

Asimismo, tanto los medios informativos como las redes sociales se hicieron eco de la muestra, por su colorido y singularidad.

3 DE AGOSTO

VERSOS A OLIEGOS EN VILLARMERIEL

La Cultura hizo este tres de agosto que Villarmeriel, una localidad de la comarca de La Cepeda, con apenas una treintena de habitantes, viese animadas sus calles por un abigarrado número de visitantes de todos los puntos de la provincia de León, para participar en el encuentro anual de una nueva edición de Versos a Oliegos.

La edición de **Versos a Oliegos 2024** fue un evento magnífico, presentado por la periodista Thais Lozano, de la TV8 de León, a quien acompañó la también periodista y presidenta de la Casa de León en Madrid, Belén Molleda.

El lugar elegido para el encuentro fue una finca del casco urbano, rodeada de inmensos robles que daban sombra a los asistentes, que escucharon con atención tanto a los autores como los sonos del grupo folk cepedano Aires de Perales.

Para el evento, se editó un libro de cerca de medio centenar de escritores, entre los cuales figuraban autores de muchas comarcas de León y otros puntos de España.

VERSOS A OLIEGOS EDICIÓN 2024 VILLARMERIEL

Día 3 de agosto
a las 18,00 horas

Organizan:
Junta Vecinal de Villarmeriel, Ayto. de
Quintana del Castillo y A. Rey Ordoño I

Un canto de amor a nuestra
gente... y a nuestra tierra

¡¡¡ite esperamos!!!



Día de las
**LETRAS
CEPEDANAS**
10 DE AGOSTO DE 2024

Cartel de Versos a Oliegos. Derecha arriba, Rodrigo Martínez, Julio Lag; debajo, los autores del Día de las Letras Cepedanas.



Asistentes a Versos a Oliegos, en Villarmeriel, aprovechando todas las sombras de los espacios, por el enorme calor.

AUTORES

Este año, los autores que han participado con sus escritos son: Jorge Aller García, Antonio Aller Prieto, Manuel Alonso, Victorina Alonso Fernández, Tomás Álvarez, Margarita Álvarez Rodríguez, Aureliano Arienza Pérez, Rogelio Blanco, Manuela Bodas Puente, Mónica Calvo Redondo, Teresa Cantón Fernández, Isabel Cantón Mayo, Margarita Carro González, Ángel Francisco Casado, Rosaura Casares, Amparo Contreras, M^a Ángeles Cordero, Francisco Damas, Nacho Díez-Santos, Francisco Fernández Rubio, Bernardina F. M. Natal, M^a Luz García Fernández, Pilar García, Sol Gómez Arteaga, Purificación González Sotorríos, Mercedes G. Rojo, Xuasús González, Marina Iglesias, Ángel Lorenzana Alonso, Ricardo Magaz, Josune Nelly Maluquiz Díaz, Charo Martínez Domínguez, Beatriz Martínez, José María Merino, Antonio Natal, José Carlos Parra Cabo, José Pedro Pedreira, Francisco Pérez Baldó, María Isabel Pérez García, Adolfo

Pérez Rebollo, Armando Ramos García, Savio Ramogar, Ignacio Redondo, Pilar Riesco Martínez, Santiago Somoza, Germán Suárez, Marcelo Tettamanti, Luis Única, Mari Luz Vicente Martínez, y Odracir Zagam

La cita, en la que intervinieron unos 25 autores, fue organizada conjuntamente por la Asociación Rey Ordoño I – Amigos de la Cepeda, en colaboración con el Ayuntamiento de Quintana del Castillo, la Junta Vecinal de Villarmeriel y Asociación Cultural de este lugar.

DIFUSIÓN

Entre 200 y 300 personas participaron en esta cita itinerante, surgida en el año 2001, en el entorno del embalse de cabecera del río Tuerto, para cantar a la tierra. Fue este un encuentro en medio de un paisaje de gran hermosura, y en el que se propuso empezar ya a organizar un programa especial para en 2024, con ocasión del 25 aniversario del certamen poético.

10 DE AGOSTO

DÍA DE LAS LETRAS CEPEDANAS

Literatura, Economía y Música fueron los ejes de la Jornada Cultural dedicada a las **Letras Cepedanas 2024**. El acto tuvo lugar en la Casa del Concejo de Villamejil, el sábado día 10 de agosto.

CONFERENCIA: ANÁLISIS SOBRE EL PRESENTE DE LEÓN

Tras la presentación del acto, por Saturio Aller, titular de la Asociación Cultural Rey Ordoño I, el moderador, Amancio Fernández, periodista cepedano y director de **DiarioAbierto**, presentó al economista Julio Lago, que hizo una excelente exposición del estado económico de nuestra región.

Julio Lago, usando datos oficiales de la propia Junta de Castilla y León, mostró cómo el hundimiento de la población y la falta de empleo tenían una razón permanente: las inversiones del Estado o Europa destinadas a nuestra provincia se quedan en el camino... Y León se ahoga en el abandono. La

comparación con los niveles de financiación que llegan a otras provincias de similar población antaño (Navarra, Santander, Valladolid y Logroño) arroja un desequilibrio dramático que lo explica todo.

NUEVOS LIBROS DE AUTORES CEPEDANOS 2024

El escritor Omar Alvarado presentó su obra **Carril Poetas**, en la que con su habitual tono jocoso y mordaz, se mofa del exceso de producciones culturales artificiosas.

Tomás Álvarez presentó **Libro y Camino**, una producción coral que coordinó, con trabajos de diversos autores —Rogelio Blanco, José Pedro Pedreira, Victorina Alonso, Manuel Núñez, Loli y Jaime Fernández Criado, además del propio Álvarez— editado con motivo del cincuentenario de la creación de la Biblioteca Pública de Benavides de Órbigo.

Rogelio Blanco habló del libro coral **La voz y la voluntad de los leoneses** en el que una serie de



Abalorios de la vestimenta tradicional cepedana y Cuqui Canseco y Carlos Álvarez mostrando sus placas honorarias, concedidas por su tarea en pro de la etnografía y la exposición.

REVISTA LA CEPEDA

Continuamos con la edición y publicación de nuestra prestigiosa revista cultural semestral LA CEPEDA. El primero de los números, en el inicio del estío, con temas culturales de la comarca y la programación de actividades culturales. El segundo irá con un informe/balance y otros contenidos y noticias culturales cepedanas.

Las publicaciones son distribuidas en papel (para los socios) e internet, para **aquellos socios o amigos de los que tenemos el correo electrónico.**

Junto a estas tareas, como siempre no ha faltado la colaboración de la Asociación en eventos como la gran paella de cada verano, celebrada a la orilla de río Tuerto, en Villamejil; ni en otros eventos para los que se ha pedido nuestra participación.

SATURIO ALLER

leoneses expresan su posición sobre la marginación del territorio. Los textos acompañan a una encuesta de opinión pública en la que los leoneses se muestran en su mayor parte contrarios al actual ordenamiento autonómico

Isabel Cantón Mayo, catedrática de la ULE, que viene desde hace años analizando el destino de las viejas escuelas rurales leonesas, en este caso explicó los datos relativos a las de Jamuz y la Valdería.

Armando Ramos, coordinador de *Versos a Oliegos*, analizó el contenido de esta edición, que calificó como el más valioso de los publicados hasta ahora, especialmente por la calidad poética, la variedad de contenido y el número de autores.

Francisco Fernández Rubio, profesor nacido en La Carrera se une al grupo de los escritores de la comarca, con *Vigeland*, una novela que comienza recordando la tierra natal atrasada de los años sesenta y con una economía de supervivencia, una situación que para un niño no era sinónimo de infelicidad, sino un juego en libertad.

El moderador dio cuenta de otras producciones de autores vinculados a la comarca, aunque en la actualidad se hallen incluso en el extranjero. Entre esos autores, a Laurentino García, que permanece en Italia, pero que este año pudo presentar allí una

magna obra enciclopédica, en tres volúmenes, la *Nova Bibliotheca Pompeiana, Herculensis, Stabiana Oplontinaque*, de gran interés para los investigadores de la arqueología.

También recordó a Javier Pérez, también ausente de España en agosto, autor que este año publicó un texto que nos lleva a la Francia ocupada por el nazismo, y que se titula *La libertad huyendo del pueblo.*

Finalmente otros dos autores vinculados a la tierra y que permanecían en Madrid, por motivos familiares, fueron Francisco Pérez Baldó, que acaba de publicar *Últimos relatos*, obra que incluye varios textos en los que se halla una sugerente mirada ecologista. Y por último Juan Carlos García, que este año aporta una novela *El Productor*, donde muestra los entresijos y las tensiones éticas de la industria televisiva.

Y LA MÚSICA FOLK...

Tras un descanso, la tarde se completó con el recital de Rodrigo Martínez (Tarna) un músico e instrumentista esencial del folk leonés de nuestro tiempo que prolongó la jornada con canciones en las que late la tradición de las distintas comarcas leonesas, puesta al día con una interpretación personal, la improvisación y el dominio de los instrumentos de los que se acompaña.

DIFUSIÓN

La sala de la Casa del Concejo volvió a llenarse en este día, pese a que coincidió con el más caluroso del año.

La difusión de los contenidos del **Día de las Letras Cepedanas** fue muy fuerte en toda la prensa provincial, en redes sociales y en radio.

A destacar que Radio Popular de Astorga, durante las dos semanas anteriores a la celebración del acontecimiento presentó cada día una entrevista con alguno de los autores, lo que constituye una extraordinaria difusión de la creatividad de nuestra comarca

Boletín de inscripción como nuevo socio de la ASOCIACIÓN CULTURAL REY ORDOÑO I. AMIGOS DE LA CEPEDA

Nombre _____ Apellidos _____
 Nació en _____ el día _____
 Reside en _____ Calle/Plaza _____ Nº _____
 Teléfono _____ Correo electrónico _____

Solicita su integración como socio en la A.C. Rey Ordoño I. Amigos de La Cepeda, entidad son ánimo de lucro encaminada al fomento de la cultura y el desarrollo.

En _____ a _____ de _____ 20 _____

Datos bancarios para pagar la cuota anual

IBAN	Entidad	Sucursal	DC	Cuenta

Firma del asociado

- CUOTA ANUAL** (elegir opción)
- Protector (100 € año)
 - Ordinario (20€ año)
 - Juvenil

A la atención del director del Banco
 Ruego dé las órdenes oportunas para que los recibos presentados por la asociación cultural Rey Ordoño I, a la que pertenezco, sean abonados con cargo a la cuenta que tengo en ese establecimiento. Atentamente:

IBAN	Entidad	Sucursal	DC	Cuenta

Firma del asociado



En la página de la izquierda, camino de Künig y centro de atención al peregrino en Quintanilla. En esta, Asier Serrano y un corzo que murió en el incendio del monte de Brañuelas.

Señalizado el Camino de Künig por nuestra tierra

La Asociación de Municipios del Camino de Künig ha puesto en los últimos meses los postes indicadores para guiar a los viajeros que avanzan por la variante del Camino Francés que recomendó el monje alemán Hermann Künig, entre León y Ponferrada; ruta que conduce al peregrino por tierras cepedanas, un camino rural de notable belleza y que no exige superar montañas.

La Asociación realizó en los pasados meses la marcación entre San Martín del Camino y Bembibre, poblaciones donde el viajero ya se encontrará con señalizaciones previas de la vía de peregrinación a Compostela. El trabajo ha sido llevado a cabo por el mismo equipo que previamente realizó la señalización de la variante de Lugo, Vía Künig, y utilizando idéntica simbología. La señalización es clave para facilitar la seguridad en el trayecto de los peregrinos que han comenzado ya a atravesar por la Cepeda para llegar al Bierzo.

Paralelamente, empiezan a surgir instituciones de acogida al peregrino. Este año ha destacado la puesta en marcha de un centro de atención al peregrino en Quintanilla del Valle, en un local propiedad del propio pueblo.

La presidenta de la Junta Vecinal, María Ángeles Cantón, ha sido la impulsora de este centro, por el que a primeros de agosto ya habían pasado más de medio centenar de peregrinos, muchos de los cuales reflejaron en redes sociales la calidad de la atención recibida.

<https://www.elcaminodekunig.com/señalizado-trayecto-kunig-en-leon/>

El sector melífero cepedano avanza

Para este fin de año se ha anunciado el inicio de obras de la que será la instalación melífera de mayor capacidad productiva de la provincia de León. La levantará en Brañuelas la familia Serrano, capitaneada por Asier, el joven (28 años) que regresó del País Vasco para lanzar su propia explotación en la tierra de la que procede su familia; una aventura que se relató en esta misma revista en la edición de fin de año de 2021.

Asier Serrano gestiona más de mil colmenas distribuidas muy mayoritariamente en la parte alta de la comarca, así como también en la vecina del Bierzo. La primera fase de la misma precisará de una inversión de 700.000 euros para construir un edificio de unos 300 metros cuadrados en los que se instalará la parte de trata-

miento y envasado. La segunda fase del proyecto, incluirá las zonas de almacenaje y administración. En próximos números de la revista de La Cepeda ampliaremos esta iniciativa de un sector creciente en la comarca.

Con la misma cifra de apicultores que hace tres años, el número de colmenas en la comarca ha aumentado hasta las 5.800 (mil más que en 2021). La campaña 2024 ha concluido con buenos datos tanto en calidad de la miel como en producción y precio. Y las labores de nuestros apicultores se premian a nivel nacional e internacional. Al ya casi tradicional éxito de Urzapa, esta vez con la consecución del galardón en los London Honey International Awards, hay que unir el de Esteban García, otro apicultor de Brañuelas, en el concurso «Mieladictos» de ámbito nacional celebrado a final del año pasado en Burgos.

Incendio en Brañuelas

Entre los habituales incendios del Estío, este año el más grave tuvo lugar en septiembre, en la zona de Brañuelas y el valle del Tremor; un siniestro que obligó en algunos momentos a confinar a las localidades de Tremor de Abajo y Almagarinos.

Fueron seis días de lucha contra el siniestro, que se agravó por la com-

bustibilidad del monte, el viento y la orografía. En la extinción colaboraron medios de la Junta, y la Unidad Militar de Emergencias. La Junta declaró el nivel 2 en Infocal por el riesgo para la población y bienes distintos a los de naturaleza forestal.

OBITUARIO: Rafael Paz Fernández

El profesor, técnico de la Organización Mundial de la Salud y escritor Rafael Paz, nacido en La Carrera hace 75 años, falleció recientemente en Granada. Había estudiado en León, Granada y Madrid. Fue sacerdote católico, doctor en Ética, profesor en varias instituciones universitarias de Madrid y analista, en Copenhague, de la Organización Mundial de la Salud (OMS).

Rafael Paz publicó las novelas Tres Madres y La mujer del Papa. También colaboró en distintas publicaciones de la Asociación Cultural Rey Ordoño I, entidad de la que fue asociado.



Rafael Paz

El monje médico

VICTORINA ALONSO FERNÁNDEZ

*En un día de luna llena de noviembre,
hermoso y cálido de 2024.*

Esta noche de luna llena he escuchado el ulular del búho entre los pinos. Tres veces.

Mal agüero pensé, pero la jornada ha sido apacible, los rezos, el huerto y el cuidado de los peregrinos han ocupado mi día, como vengo haciendo en este Monasterio desde hace 30 años. Me gusta esta vida de estudio, cultivo de plantas medicinales y oración, sobre todo el estudio, conocer: "Las hierbas medicinales, ungüentos, cataplasmas, friegas, y su aplicación para sanación, el uso de los fervidos de vino con miel, los vahos de melisa, beleño y adormidera, las unturas de aceite o manteca de cerdo y hasta como practicar sangrías o la tan dolorosa aplicación de un hierro candente, como remedio infalible para la mordedura de víboras".

Aquí vivo desde que cumplí 9 años y en este Convento construido sobre el Cueto de San Bartolo, que también es Hospital para peregrinos y lugareños, espero acabar mis días practicando la caridad y aplicando los conocimientos que he ido adquiriendo. Una atalaya desde la que contemplar toda la comarca de la Cepeda y desde la que vigilar y cuidar los caminos que van a Galicia y Asturias.

Curar, vigilar, orar y defender: por eso y para eso soy Hospitalario de San Juan de Jerusalén.

Llaman a vísperas y el dulce y armonioso sonido de la campana se

apaga con los grandes golpes que resuenan en el portón.

Al momento el hermano lego me avisa que necesitan mi ayuda en Sueros, uno de los pueblos del valle. El hombre, joven, delgado y apuesto, me urge a que le acompañe, pues a su hijo de 6 años le ha picado una víbora. Cojo mi piedra rayo, el hierro para quemar, mi bolsa de hierbas medicinales y parto con él a galope.

En la cocina vieja humeaba el pote y las castañas saltaban alegres perfumándolo todo.

El niño, espigado y rubio, tendido sobre una manta lloraba sin consuelo. Le dolía el brazo y le dolía el miedo. Su mano se hinchaba y ennegrecía por momentos. Todos callaban, salvo Teresa la abuela, que cantaba una canción de cuna para tranquilizarlo.

Durante 3 días y 3 noches lave con cuidado la herida, puse en ella los remedios que conocía, la piedra rayo en su frente y las infusiones y cataplasmas de viborera. Pero de nada sirvieron mis esfuerzos, ni los de Adoración la curandera del pueblo que había llegado también con sus ungüentos y pócimas.

El niño murió.

En su pequeño ataúd blanco rebotaban los alaridos de la madre.

El padre, Isidro, se encerró durante tres días y tres noches en el pajar. No habló con nadie ni comió ni bebió. Era un dolor tan grande, tan dentro, que ni compartirlo podía.

Después, durante un mes se dedico con su hermano Eulogio a buscar y matar a todas y cada una de las víboras que encontraron. Busco por la Gándara y por la Tabla, en el Pisón...hasta la laguna Gallega fueron.

Su rabia, el enfado llegó hasta el Monasterio. Y allí me pidió explicaciones y maldijo una y otra vez. Solo tenía ese hijo. Las otras eran hijas.

Unos mese más tarde volvió a ulular el búho en el cerezo, debajo de mi ventana. Dos veces. Me asomé para espantarlo.

Otra vez llamaron insistentemente al portón en la hora nona. Sobre el caballo el hombre de Sueros. Ya no era un joven sino un hombre cincelado por la pena. Su mujer, me dijo, no comía, ni dormía, tampoco se levantaba de la cama, estaba invadida de tristeza. La curandera de Sueros me manda venir a buscar ayuda pues nada puede hacer. También mi madre, pues aunque no salvó a mi hijo tal vez pueda hacerlo con Rosaura.

Porque si no le ayuda, mi mujer se muere.

Vino a mi memoria la imagen del niño y la impotencia que sentí al no poder salvarlo y le prometí que haría lo imposible por curar a su mujer.

Villameca, Donillas, Sueros, y la casa conocida donde la abuela Teresa cocinaba, organizaba y cuidaba de todo y de todos. Me ofreció vino caliente con miel y en un aparte me dijo: es melancolía Hermano y eso se cura mal. No ha derramado una lágrima desde que enterró al hijo.

Ni una sola. Las tiene todas dentro y la están ahogando.



Cuadro de Del Bosco. La extracción de la piedra de la locura, en el Museo del Prado.

Durante 3 lunas baje cada día hasta Sueros para aplicarle la piedra rayo y darle diferentes medicinas que con mucha dificultad ella fue tomando.

Infusiones de Pasiflora, Tila, Melisa, Valeriana, Lúpulo. Masajes y la Piedra Rayo.

Las hijas revoloteaban alrededor igual que las pastoras. Llegó el tiempo de la siega y cantaban alegres los segadores en el corral tomando bacalao con cebolla y huevos...Había una buena cosecha de trigo. La casa se inundó de alegría y ella Rosaura por primera vez en 8 meses, sonrió al escuchar aquellos cantos.

Lenta, pesadamente se levantó de la cama y se puso a llorar y a llorar y a llorar ... y a servir vino a los segadores.



VIBORERA



PASIFORA



LAVANDA



TILA



LÚPULO



VALERIANA

Las flores de la salud

Cuando una serpiente te muerde, inyecta veneno en la carne de la extremidad, no en la sangre. El veneno viaja en un sistema de transporte de fluidos llamado sistema linfático. Durante siglos la mordedura de víbora se trató con *Piedra Rayo* y *Echium Vulgare* (es el nombre científico que se le atribuye a la viborera, también conocida como viperina).

1. Viborera (*Echium Vulgare*)

Esta planta pertenece a la familia de las Boragináceas y suele crecer, en los bordes de los caminos y de las carreteras. La viborera es una flor nativa de Europay puede encontrarse en multitud de zonas, desde el nivel del mar hasta las montañas.

2. Pasiflora (*Passiflora incarnata*)

Conocida también como pasionaria o flor de la pasión, destaca por proporcionar un salúfero efecto sedante que ayuda a conciliar el sueño. Se ha usado durante mucho tiempo en Europa como un remedio natural para tratar la ansiedad, gracias a la presencia de flavonoides y la flavona crisina. Es, por tanto, efectiva para reducir la ansiedad.

3. Lavanda (*Lavándula angustifolia*)

La lavanda también es una destacada hierba que, usada en infusión (y también en baños y aceites de lavanda), puede ayudarnos a calmar el estrés que provoca la vida moderna. Su naturaleza calmante tiene capacidad para tratar también los síntomas de ansiedad, insomnio y depresión.

4. Tila (*Tilia sp.*)

Se trata de uno de los remedios naturales más usados para relajar los nervios gracias a su efecto relajante sobre el sistema nervioso. También nos ayuda a calmar el dolor de cabeza y los dolores digestivos que provoca el estrés. Todo ello sin olvidar que, además, es un poco diurético, lo que nos ayuda en la retención de líquidos.

5. Lúpulo (*Humulus lupulus*)

Es uno de los ingredientes esenciales de la cerveza. La Agencia Europea del Medicamento (EMA) ha aprobado el uso tradicional de esta planta como tranquilizante para aliviar los síntomas de estrés mental. Y es que sus frutos contienen un aceite esencial con terpenos y ésteres, de naturaleza valérica. El lúpulo es hipotónico y calmante.

6. Valeriana (*Valeriana officinalis*)

Es, junto con la pasiflora, una de las hierbas con efectos calmantes más usadas gracias a su acción sedante sobre el sistema nervioso central, lo que ayuda a prevenir los trastornos del sueño. Los efectos de esta planta son ansiolíticos, calmantes y, por tanto, favorece el sueño. Se usa sobre todo como tranquilizante suave en casos de nerviosismo, insomnio y estados de ansiedad.

VICTORINA ALONSO FERNÁNDEZ

Bibliografía

- *El Dioscórides Renovado*. Pio Font Quer.
- *Las planta medicinales*. Raimundo J.Largo.
- *Herbario Ilustrado*. Joanna Santamans.
- *Tesoros escondidos de la Cepeda*. Aragonito Azul. Asociación Mineralógica.
- *Memoria de la Humanidad doliente de la Alta Cepeda I y II*. Fran Martínez Álvarez.

Navidades blancas

FRANCISCO FERNÁNDEZ RUBIO

Para mí la Navidad comenzaba con el día de la Inmaculada. Ese día le hacíamos la *cuelga* a la prima Concha.

Hacer la cuelga consistía en que el día anterior cada primo elaborábamos un gran collar a base de caramelos roncitos, bombones, higos secos y una rosca de anís a modo de medalla.

Ese día al felicitarla le poníamos el collar y ella los colocaba todos en la pared de la cocina. Aquella pared adornada con media docena de collares me parecía la más bonita del mundo con aquellos colores tan llamativos. Ella nos sacaba las pastas y nos servía una copita de Quina Santa Catalina y nos poníamos más contentos que unas pascuas. Ese mismo día enviábamos una preciosa tarjeta escrita a mano a los familiares y amigos que se encontraban lejos y todos los días abríamos el buzón para ver si alguien nos había escrito alguna a nosotros.

A partir de ese momento casi todos los días nevaba y papá salía con la pala para abrir un pequeño camino y pudiéramos caminar sin peligro por la calle.

El día 22 nos levantábamos con el soniquete de la lotería: *Veinticiincomiiiiil pe-se-tas*. Al día siguiente mi padre compraba el periódico y la única página que leía era aquella interminable lista de números. Nunca nos tocaba nada, algunas veces la pedrea.

Ese día comenzaba de verdad la Navidad. Los niños cogíamos una cestita y nos encaminábamos a Val de Santiago para recoger el musgo para el gran nacimiento que se montaba en la iglesia.

Nos gustaba mucho ayudar a don Gerardo a elaborar aquel gigantesco nacimiento con todas las figuras de los años anteriores. Tenía un pequeño río al que nunca se le acababa el agua y además todos los oficios, in-

cluso había algunos hombres haciendo la matanza. Pero sin duda lo que más nos gustaba era poner los camellos en los que iban montados los tres Reyes Magos.

El veinticuatro por la noche salíamos toda la rapacería con las pande-retas y alguna zambomba a cantar los villancicos por todas las casas del pueblo esperando que nos diesen el aguinaldo. Además de caramelos

y castañas siempre caía alguna perra gorda e incluso una peseta. Con todo el dinero que nos habían dado comprábamos algo en la cantina y nos subíamos a la Cuesta a comerlo.

El veintiocho de diciembre no era raro ver a algún inocente pujar a sus espaldas un pesado saco que alguien le había mandado que llevase a casa del herrero alguna herramienta para que se la afilase. El herrero muy sonriente le decía que la dejase en alguna esquina y que ya la arreglaría. En aquella esquina ya se habían acumulado varios sacos dentro de los cuales había enormes piedras.

El día último del año nos juntábamos en casa de alguno de los tíos o vecinos y mientras los mayores echaban alguna partida a la brisca nosotros jugábamos a la Oca o al Par-

chís. Aquella noche nunca faltaba el turrón, las pastas, la sidra e incluso ya probábamos los primeros chorizos que, aunque tiernos, nos sabían a gloria.

Pero sin duda lo mejor de la Navidad era el día cinco de enero. Unos días antes todos los niños del pueblo íbamos al monte a apañar todo tipo de leña para la hoguera del día de Reyes. En el pueblo se hacían tres hogueras: una en el barrio de la Cuesta, otra en el de la Carretera y la nuestra en la Matacarnicera.

Entre nosotros competíamos porque la nuestra fuese la más alta. Si veíamos que la otra era más gran-

de, algún vecino sacaba una mañiza o un feije de escobas y lo arrojaba a la hoguera para que la nuestra subiese más alta. Nuestros padres el día anterior nos habían hecho los mechizos con buélagos y los prendíamos en la hoguera y salíamos hacia el monte a esperar los Reyes Magos. Cuando los mechizos se iban consumiendo

volvíamos de nuevo a la hoguera. Allí los mayores contaban chistes y anécdotas y recuerdo que el Ti Miguelón nos decía que había recibido una postal de Navidad de su hermano Santiago desde la Argentina y que le decía que allí celebraban la Navidad bañándose en la playa.

Cuando llegamos a casa se lo comenté a mi padre y él me dijo que el Ti Miguelón contaba muchas trolas.

Después de cenar colocábamos

los zapatos en la ventana para que los Reyes al pasar nos dejaran los regalos. Esa noche no pegábamos ojo pensando que en cualquier momento llegarían. Pero el sueño siempre nos vencía y por la mañana veíamos aquellos humildes regalos que nos habían depositado.

Aquel día tocaba ir a comer a casa de los padrinos que además de darnos una excelente comida nos obsequiaban con los regalos entre los que se encontraban las anguilas que venían dentro de una preciosa cajita de madera.

Cincuenta años más tarde se da la entrada a la Navidad pasado Halloween con el famoso Black Friday que impulsa a todo el mundo a las compras compulsivas para los regalos de Navidad.

Tanto Vigo como Nueva York o Londres pugnan por montar el Árbol de Navidad más alto y casi dos meses antes las calles de todas las ciudades se alumbran con una explosión de luces de colores para que todos nos animemos a comprar y regalar sin límite alguno.

El día de Reyes ha pasado casi a la historia y en su lugar los regalos los niños los reciben de un orondo señor de pelo y barba blanca todo vestido de rojo al que llaman Papá Noel.

Ahora nadie envía postales de Navidad y en su lugar se mandan cientos de WhatsApp impersonales y muchos de ellos reenviados con el único esfuerzo de haber apretado un simple botón.

El último día del año nos reunimos toda la familia y tras una opípara cena nos plantamos delante de la televisión para ver la Gala de Fin de Año que ha sido grabada unos meses antes. Al dar las doce en punto engullimos las doce uvas para entrar con buen pie al año siguiente para terminar deseándole a todos feliz Año Nuevo.

Yo, sin querer, me acuerdo de aquellas entrañables navidades de hace medio siglo y creo que lo único que nos queda es el soniquete de la lotería: *Miiiiil e-u-ros*.



Homenaje a Cayetano Bardón

Desde la Asociación Cultural Rey Ordoño I, queremos dedicar un recuerdo entrañable a un hombre importante de nuestra cultura: Cayetano Álvarez Bardón, conocido habitualmente como Cayetano Bardón, de quien se cumple el centenario de su muerte.

Hijo de la boticaria de Carrizo, Eudisia, y nieto del escribano de Quintana del Castillo, con quien pasaba los veranos de su adolescencia. Nació en Carrizo de la Ribera en 1881 y murió en Oviedo, en 1924. Sus restos mortales recibieron sepultura en el cementerio de Quintana del Castillo.

Militar y político de profesión fue un estudioso del leonés hablado en la

Cepeda, la Omaña y el Órbigo. Su obra más conocida es Cuentos en dialecto leonés. Su primera edición se publicó en 1907, por encargo de su tío Emilio Barbón Sabugo, a solicitud de don Ramón Menéndez Pidal y fue considerada esencial para los estudios sobre el leonés llevados a cabo por el patriarca de la lingüística española.

Como muestra su obra, recordamos un texto que dedicó al Cueto de San Bartolo.



Cayetano Álvarez Bardón



La casa donde habitaba la familia Bardón, en Quintana del Castillo; y donde Cayetano Bardón aprendió el lenguaje autóctono de los cepedanos.

El cueto

Hay en la Cepeda un Cueto cuya vista se expande hasta quisió onde. Nu ye un picu agudu ni un riscu pelau, no; ye un altuzanu que pez un morru anchu y chatu y llámase el Cueto San Bartolo.

Pa encarbar a la cima d'aquel macizón de cuntornus escurus y leñosus, na más escomenciare la escala, hay que burdialu y jubire un repechu de más de media llegua; hay que tener much'aguante y pisar siguru pur aquel terrenu aspeau y llenu de aguzus; si te'sfóutas un póucu, das una furcadiella o un tumbeirazu que escuártias la cabeza.

Nel altu pelau na cima, hay un chanu que pez un turganal que güel a urieganu, cun una funtecina que nu seca nel vranu y restus u pedruscus del vieju castiellu de lus Flaires.

Nun murdiscu ne la ladera fosca del sol salire, un rajón fendíulu de arriba a embaju y el rieu Tarabicu curtou un rebancu pur onde se

esguila pur aqueisus plaus cumbaus y pandus, entre fléitus, arándanus, abrunalesy áblanus mu tupus.

Pur trás, recuidu tras la llomba, tendiu nun recuestu, afállase un pueblo mu curtiquin, que se llama Oliegos, que cumu lus outrus del cuntornu, (Palacios, Quintana, Villameca y Donillas), ¡que maju y que guapu ye! cun grandes debesas cuajadas de floresta y amenus plaus de sebes floridas de majuelus, zarzamora, sanguñera y cuernacabra.

Nuna hudunada veise un mulin rastreiru de aqueisus que solasmentes arrichan cuando llueve y amuelan tan quedo, que al cayere lus granhus de centeno de la canaleya, i diz un granu al outru, «vas tu o voy you», «vas tu o voy you...».

Ya est'año de 1892 fizo una escapada pur ende un tiéu d'esus del Fiscu, vino a emponese del rendimientu destus rústicus de la endustria maquilera y viendu cumu

se queijaban del mucho trabayu que tinian, (purque si el uno sonaba, «ataracéitelo, ataracéitelo», el outro con un saque aún más quédo acomparaba el són «róldotelo, róldotelo, héitelo roldare»), dejóulos exentus de gabelas y fuise cun las orejas gachas.

Más a la bajera desde mulin, cerque d'un recuécnanu que fizu el rieu hay una sima onde se enfanan las cabras y las reses entre el lláganu y no son abunaus a salire de aquel tolo si nu se is saca.

Estabai you n'una ucasió n'un día d'aguetu espetau na cima d'aqueilla atalaya, mirabai pa un llau, mirabai pal outru y eilli, al ralente de la bufina mañanera, pasóuseme pur las mientes la historia deste mulin que yera ántias del Ti Cambón y heredóulo sua fiya La Camba que yera la mulinera, que ya feneció fá muchus años, per'un lus más vieyus s'alcuerdan d'eilla.

El asuntu ye que rundaba n'una ucasió pur aqueillas vredas un home de ramote Pachin. Aqueste yera un tieu piécu y dalgo musguin, per un tuvo habilidá pa escabildare una haneguica de pan d'aquel mulin y dejare eilli constatau el feichu nun'scritu que ansi icia poucu más u menus:

Nel mulin de la Camba entrey una hanega de pan llevey, pal agosto lu turnarey, que la fame nu tién lley.

Mala intinción nu tenia, 'staba'bierto el mulin y alli dentro a naide via... Dejóulo scritu Pachin.



Edición publicada en 1955 por Cornejo, en Astorga

Barro y más barro

ÁNGEL FRANCISCO CASADO

Barro en las calles. Una luz podrida
allende el mar, donde el vaquero, bota
que el de Arizona agrade. Ni una gota
de esperanza nos da: noche en la noche.

La calle, diverticula y herida,
amontona excrementos, la derrota
de tanto afán que la ambición acota,
mientras reencuentra el agua su salida.

¿Dónde la casa que nos dio el pasado?
¿Dónde los muros de la patria mía?
¿Dónde la luz de un cielo despejado?

Que el pistolero vuelva desarmado.
Que comamos el pan de cada día,
sin olvidar del agua su recado.



A por el veinticinco

Estimados amigos/as

Acabamos este año 2024. De nuevo fue un año fructífero en cuanto a actividades, encuentros y jornadas repartidas por toda la geografía cepedana. Damos de nuevo las gracias a todas las personas involucradas de alguna u otra manera y a todas las asistentes. Sin la participación de todas estas personas esto sería imposible, demostrando que en colectivo tenemos más fuerza y capacidades.

Después de este 2024 afrontamos el año 2025 con incertidumbre global entre genocidios televisados, catástrofes no tan naturales y una perspectiva poco halagüeña. Aún así, seguiremos aquí, en esta tierra tan querida por todos nosotros, con nuestra labor. Es nuestra aportación, básica pero importante, para la vida social.

Felices fiestas; que el 2025 sea un buen año. Tendremos nuevos eventos, pero especialmente uno que ha de ser memorable: La celebración de los 25 años de Versos a Oliegos. Nos veremos.

SATURIO ALLER

PRESIDENTE DE LA ASOCIACIÓN CULTURAL REY ORDOÑO I

Asociación Cultural Rey Ordoño I. Amigos de La Cepeda
Casa del Concejo. 24.711 Villamejil. LEÓN

Edición y coordinación de la revista: **Tomás Alvarez**. Diseño: **Lalo F. Mayo**.
La Revista de La Cepeda respeta la total libertad de opinión de los autores,
y no tiene por qué compartir o refrendar opiniones o datos de los firmantes.



**INSTITUTO
LEONÉS
DE CULTURA**