

El pan en Cistierna

JESÚS FERNÁNDEZ REYERO

La villa de Cistierna alcuéntrase en nordeste de la provincia de León y ye la capital del conceyu del mesmu nome, atravesáu de Norte a Sur pol ríu Esla. Cistierna ta a les faldes de Peñacorada (1835m.) d'altura, o seya al borde sur del Cordal.

Anque la so vexetación (fayes, carbayos, pinares) tien muncho que ver col clima de montaña, Cistierna pertenez yá la llanura aluvial del ríu Esla, el vieyu ríu Ástura que diera nome a les tribus astures.

El cereal principal en Cistierna ye'l trigu, aunque tamién se cultivaren, pero menos, la cebada y l'alcacer. De toles maneres, anguañu en Cistierna cuasi nun se cultiva'l trigu. Más al sur, en plena meseta sí hai una agricultura mui mecanizada que produz trigu, pero en Cistierna esto ye cosa del pasáu. Sicasí, ye un pasáu reciente, y son munchos los informantes que nos apurren tolos datos pa reconstruir la cultura tradicional nesta villa que güei ta orientada más bien al turismu.

TRABAYOS NA TIERRA

Pa cultivar la tierra fai falta *abonarla*. Nos corrales de les cases amontónase'l kuchu, *el abono*, al aire llibre y dempués llévase a los campos y ponse allá en parves

pequeños. Más tarde espárdese'l cuchu con *horcas*, preseos que tienen un mangu de madera y terminen en dos pinchos metálicos.

Pa llabrar úsase'l *arado*, del que tira una parexa de vaques. El llabiegu abre la tierra gracias a una *reja* de fieru.

Pa semar la téunica usada ye la de facelo a voléu, a *brazo*. Pero ye interesante que'l trigu que va semase tien una preparación especial. La nuechi enantes del día de semar fai falta *encalar el trigo*. Pa facer esto comprábense unes comu piedres azulaes que se llamaben *lipe* y disolvíense n'agua. Con esti preparáu moyábense los granos de trigo que diben semase na tierra.

En terminando de semar hai qu'*igualar* la tierra y pa ello úsase la *rastría*, que ye una estructura de maderos entrelazaos con cuchilles de fieru. El llabrador ponse enriba de la *rastría* porque asina fai más pesu y conduz les vaques tirando d'ella.

SEGAR

Cuandu llega la época de la siega úsase la gadaña si la tierra ye bien llano. Nes tierres difíciles o col trigu de poca altura úsase la foz.

La gadaña hai que la *picar* o cabruñar y mientres se siega hai tamién qu'afilaba cola *piedra esmeril* que lleva'l segador colgada del cinchu. La piedra va metida nun cueru de vaca enllenu d'agua.

En segando'l trigu, queden les files de la planta segada y entós hai que pasar con un carru p'atropalo. Pa cargar el trigu en carru úsase'l *garillero*. El *garillero* tien un mangu de madera pa les manes y termina nun palu perpendicular al mangu. De les puntes d'esi palu perpendicular salen dos palos p'alantre y otros dos p'arriba, formando un ángulu rectu nel que van quedando les plantes segaes.

LA TRILLA

El trigu llévase dempués a la *era*. Na era ponse en *morenas*, que son montones dende los que s'esparde en círculu onde se fai la *trilla*. Pa *trillar* úsase'l *trillo*, que ye una gran estructura de madera que por alantre ye curvada pa que pueda eslizase bien enriba les espigues. El *trillo* ye un aparatu del que tiren les vaques gracias a la pieza d'enganche llamada *cambicio*.

Enriba'l *trillo* pónense neños y xente porque si pesa más entós meyor *trilla*. Pa faer meyor el so llabor, el *trillo* tien la superficie d'abaxu enllena de piedres incrustaes y cortantes, bien metíes pa qu'al dir pasando unes cuantes vegaes quede too bien *trillado*.

Na *trilla* úsense *rastrillos* o *garabatos* pa mover les payes, pero dempués úsase tamién un gran aparatu tiráu por vaques pa llevalo too a un montón.

LA PARVA

Al terminar la *trilla* llega la *parva*. El *aparvadero* ye un aparatu que ye una especie de gran garabatu ensin dientes. El *aparvadero* fórmenlu dos grandes tablones que van perpendiculares el suelu y que van llevando lo *trillado*. Pa llevar bien lo que se *trilló* los neños pónense enriba del *aparvadero*, mientras d'esti aparatu tiren les vaques gracias a un gran maderu tresversal bien amarráu a los tablones que van arrastrando el trigu y la paya *trillados*.

Dempués hai que *limpiar el trigo*, estremando'l trigu de la paya. Pa ello úsase'l vientu del Norte pela mañana o pola tarde, tirándose al aire lo *trillado* con una *vienda*, que ye una *horca de madera*. Pero pa que quede llimpio dafechu'l trigu hai que lo pasar pela *ceranda*, gracias a la que'l granu queda preparao pa medir y guardar.

Pa medir el trigu úsense dos midíes: el *celemín*, que son cuatro kilos y la *emina*, que son cuatro celemines.

Llámase *parvón* al gran montón de paya que queda na

era hasta'l final de la trilla. Dempués esta paya llévase en carru hasta'l payar. Hai que reforzar el carru y pa ello pónense-y al carru unos lladrales llamaos *costanas* y per alantre y per detrás unes redes non mui tupes.

En cuantes al trigu, métese en sacos pa llevalu a moler al molín.

EL MOLÍN

En Cistierna había dos molinos d'agua, molinos qu'agora yá nun muelen y tán en mal estáu. Taben puestos fuera de la villa, de llau del ríu Esla, en llugares estratéxicos. El molín yera'l llugar propiu de residencia del molineru, que vivía del trabayu de moler pa los vecinos. El molineru cobra la *maquila*.

Del trigu sácase fariña, *salvaos* y *tercerilla*, que ye fariña más fina. *El salvao* guárdase nel *escreño*, que ye comu una cuba de brimbes mui tupes. La fariña llévase a la *hornera*.

LA HORNERA

La fariña de la *hornera* ponse na *masera*. Faise un furacu pa poner agua caliente, sal y *levadura* (furmientu). Esto asina bien meció dexábase reposar dos hores tapao con un trapu y un cobertor: a esta espera llamábase-y *dormir el pan* o *soltar la masa*.

Después córtense les porciones enantes de meteles en fornu, onde cabien unos quince panes de más o menos dos kilos, pero antes taben un buen ratáu *soltando la masa* hasta que principiaben a romper.

El fornu caliéntase con lleña hasta que queda bien roxu'l techu. Dempués bárrese con un *varal* bien llargu que tien na punta fueyes grandes del campu o un sacu húmedu bien atáu. Cuandu'l fornu ta bien llimpiu métese'l pan con una *pala* de madera, haciendo nos panes unos cor-

tes típicos. Son llabores femeninos.

LOS PANES

La *hogaza* ye la pieza más común. En fornu cuécense tamién tortes feches con grasa de gochu y azúcar. Faciense poques tortes, que se consideraben más propies del caprichu que necesaries.

La *hogaza* tien namás un usu caseru. Les fornaes faciense cada diez díes o dos selmanes más o menos. Nun se facien panes especiales pa les fiestes, aunque si con una masa de la mesma mena faciense *rosquillas* y *sequillos*.