

# Reportajes

## La linaza, cultivo y destino de la planta

Por LORENZA FERNÁNDEZ

### La planta

LA LINAZA ES UN FRUTO de la agricultura. Su semilla es muy pequeña y de ella se sacan muchas cosas como: semilla, lino, hilo, tela, cuerda, etc. Su diminuta semilla es de la forma de una pepita de la sopa, ancha en la parte superior y termina en punta roma y su color es rojizo; de la semilla se saca aceite, harina y pan. La harina, llamada de linaza, se utiliza para el ganado y también el pan, seleccionando una pequeña parte para fines medicinales.

Había de dos clases: una llamada del país y otra que era más gorda; la llamada del país daba más lino y más fino y la otra lo que perdía en lino lo ganaba en linaza. Su planta se criaba de una vara (835,9 mm.) de alta más o menos y la caña, parecida a las yerbas de caña altas del campo, era de una sola caña y cerca de la punta hacía como un ramo de yemas de cuatro, cinco, ocho o diez y a la punta de cada yema echaba una vaina redonda poco mayor que una *uva de perro* donde guardaba la semilla. La planta estaba cubierta por unas hojas pequeñas y alargadas que iba perdiendo a medida que se secaba, quedando limpia y dorada. La semilla estaba muy protegida: tenía ocho pepitas en cada vaina, separadas, de una en una, por una especie de pared fina como un papel de fumar y cerrada como una bola.

Hace unos 40 años que desapareció de nuestras tierras; no sé si de Europa entera. Yo no conozco ninguna zona en la que se cultive, aunque sí la debe de haber, por la sencilla razón de que hay muchas cosas de hilo que salen del lino y son caras por su buena calidad.

### El cultivo

Su cultivo es muy sencillo. La tierra ha de estar abonada, cernida, húmeda y suelta. Estando en estas condiciones, a los cinco días está nacida. Se solía sembrar en abril. Se siembra a *boleo* como el trigo y se *acubria* con la *tabla de palos* que era lo que había.

Cuando tenía poco más de una cuarta se *jajaba*, es decir, se quitaba la yerba, se regaba a *embelgas* y así

crecía hasta echar la flor que era blanco-azulada. Cuando tiraba la flor y cuajaba el fruto se decía: «ya está bagado» y comenzaba a ponerse dorado y se secaba. Se ponía en condiciones de arrancar. Se hacía a mano, con mucho cuidado, por las mañanas para no desgranarlo, estando el terreno en buenas condiciones para que no saliera *tarrón*, pues al recoger la linaza salía el *tarrón* de la raíz y al molerla chupaba el aceite teniendo también mala venta por eso. Así, la mayoría de las veces, estaba duro el terreno y había que tirar mucho y se llenaban las manos de *burras*. Se solía arrancar en agosto, sobre todo por las mañanas, mientras se calentaba la trilla de trigo en la era. Al arrancarlo, se iba poniendo por detrás en filas llamadas *vieras*, quedando la tierra cubierta. Cuando estaba seco por arriba, con una vara larga se le daba vuelta para que estuviera dorado y seco. Una vez seco se ataba, a los *ataos* se les llamaba *mañas*. Los *rapaces*, cuando pasábamos junto a una tierra de lino, cogíamos grandes puñados de linaza, la molíamos con los dedos en la palma de la mano, la soplábamos para que quedara limpia y la comíamos; y sobre todo cuando se *esbagaba*.

### La era

Una vez hechas las *mañas*, se llevaban a la era y se *esbagaba*. Se hacía así: se tendía en *vieras*, se majaba con mazos (eran de madera de negrillo o encina, de 40 cm. de largo, un poco menos de ancho y unos 12 ó 14 de gordo, aproximadamente, con un agujero en medio, al *enjesquino*, para mangarlos con un mango de un metro algo curvo para trabajar a gusto). Los que hacíamos mal el trabajo rompíamos muchos mangos y le dábamos al compañero con el mazo, pues se iba de dos en dos por la misma *viera*, unos cara adelante y otros cara atrás, pisando siempre la *viera* sin enredarla.

Luego, al terminar de *esbagar*, se *truquiaba*. Era un juego muy bonito y ese día se comía como de fiesta. El *truquiar* consistía en dar un mazazo a la *viera*, levantar el mazo y chocar con el del compañero y si había más de dos filas, con más; pero haciendo un sólo sonido, había que hacerlo todos a un tiempo, si alguno se perdía se decía que desentonaba y salía mal. Era muy divertido, la gente disfrutaba como si fuera baile y día de fiesta.

A los pequeños que no manejaban el mazo, les mandaban hacer los *vencejos*. Se hacían de *cuelmo* mojado: se cogía un puñado, se metía debajo del pie, se retorció, se doblaba al medio para atar el lino *esbagado* que se recogía de las *vieras* en pequeños puñados llamados *copos* que se colocaban cruzados en tres o cuatro filas (o *cordilleras*) en forma de X para que no se enredaran.

## El enriadero

Los *copos* se llevaban a *enriar* al río Órbigo, por ser el agua más caliente que la del Tuerto y cuece mejor. La nuestra es más fina y fría. Para *enriarlo*, tiraban los *copos* al agua y hacían lo que se llamaba la *madre*, que era hacer un cuadro atando un puñado de lino por entre el vencejo del otro *copo*, luego metían todos los *copos* dentro y cubrían lo que se llamada el *enriadero*, o sea, todo el lino, con piedras o cascajo para que no flotara y estuviera siempre cubierto de agua. Le ponían una señal porque había muchos *enriaderos* y luego no lo reconocían. A los cinco o seis días se iba a ver si estaba cubierto de agua, porque si quedaba en seco no se cocía, y sacaban una muestra para ver si estaba bastante cocido. Si quedaba duro se espadaba mal, no soltaba el tasco y había que darle de duro a la espadilla.

Luego se tiraban los *copos* en el cascajal, se tendía en filas a secar, cerrando el tendal con una fila cara adentro llamada el *cerral* y a cada esquina se ponía una cruz con un puñado de lino y encima una piedra; decían los mayores que era para que no entraran las brujas. La verdad es que a veces una *bruja de aire* hacía grandes desperfectos en el tendal. Cuando estaba bien seco se levantaba el tendal, se hacían unos *copos* grandes, se ataban 5 ó 6 juntos y se hacía lo que se llamaban *mañizos* y los vencejos con que estaban atados los *copos* cuando vino del río se aprovechaban para hacer *sentayos* para poner encima las calderas de cobre para que no se abollaran. Las cuidaban mucho.

## Las utilidades

Lo que quedaba de limpiar la linaza se llamaba *bag*, que se le daba de comer a los *gochos* y las *vástigas* que quedaban al limpiar la linaza se llamaban las *baguetas* que se majaban de nuevo.

Como vais viendo no se perdía nada. Algún nombre ya no lo recuerdan los mayores; yo procuro explicarlo lo mejor que puedo y espero que me perdonen los que trabajaron en esto como yo, pues hay muchas personas jóvenes que no conocen lo que es este fruto y lo que se saca de él.

La linaza, yo recuerdo de venderla a 10 y 12 ptas. el kg. Parte de ella se molía, se sacaba pan de linaza para el ganado y se traían dos o tres quilos de harina seleccionada para usos medicinales, sobre todo para cataplasmas para el catarro, en lugar de jarabe, y para que reventaran los *fronjos*, que aquellos años estaban muy de moda. La cataplasma era una masa y se ponía en un trapo con manteca y un poco de mostaza encima que no se aguantaba ni cinco minutos porque picaba que lo llevaba el diablo.

También se sacaba aceite que se consumía en casa; se llamaba *de arder* (a la de oliva *de comer*). Untábamos el pan con ella y cuando venían de molerla que estaba caliente gustaba más. Se decía que no servía para guisar,

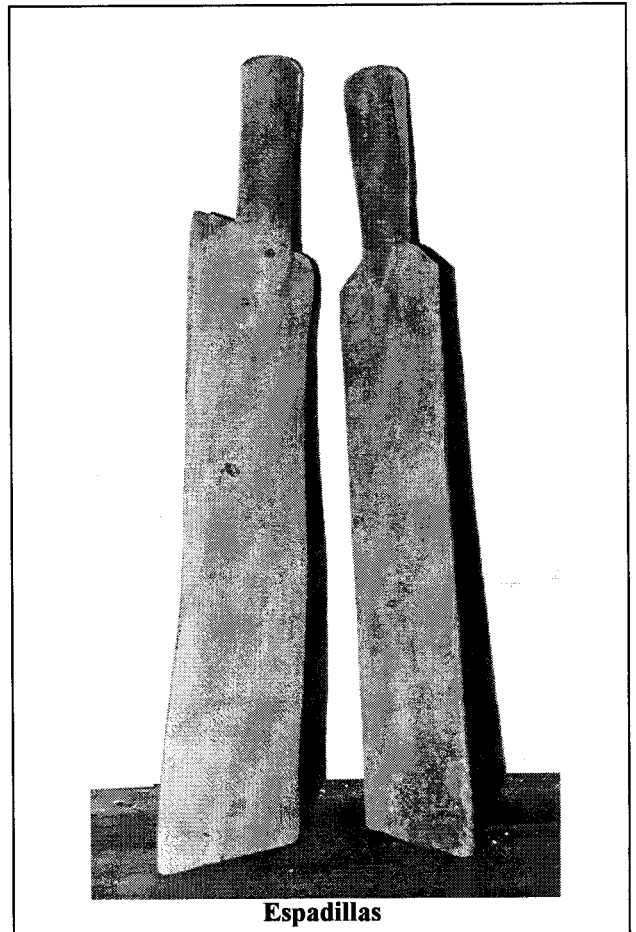
pero se guisaba, porque la otra estaba racionada y no la había. Se empleaba, además de para comer, en pinturas y para el candil, que echaba un humo de padre y señor mío.

## Preparación del lino

Volvamos al lino. Una vez recogido en *mañizos* se recogía hasta terminar las faenas del campo y se majaba, cada uno cuando podía. La gente de mi tiempo recordará los *majaderos* que había en las casas y a las puertas y una tira de cemento que había al puente en la que se majó mucho.

Los mazos eran como los de *esbagar*, sólo que tenían canales por debajo. Al majar la caña de lino quedaba abierta y sedosa y se ataba otra vez, lo que se llamaba una *majadura* que eran cinco o seis *copos* grandes. Para majarlo se ponía una *majadura* con un *bordigón* a la mitad para que no se escurriera.

Los utensilios de espadar eran la *fitera* y la espadilla. La *fitera* era un cacho de madero como de metro con agujero en medio donde iba metida una tabla gruesa vertical más ancha arriba que abajo donde se ponía sobre ella un puñado de lino que se refregaba en la mitad para que asentara en la *fitera* y se sujetaban por detrás de la tabla para darle con la espadilla hasta quedar limpias de tasco.



**Espadillas**