

PINO PIÑONERO

Pinus pinea

Un bosque que hizo cultura



El Hoyo de Pinares, como su propio nombre indica, es un pueblo vinculado a un bosque. Tanto que, el aprovechamiento del piñón de los pinos piñoneros que le rodean generó entre sus gentes toda una serie de costumbres, tradiciones, ritos... En fin, toda una cultura que hoy se está intentando recuperar y salvaguardar.

El piñón o pipa, como llaman los hoyancos a este fruto silvestre, fue el protagonista principal de esta cultura.

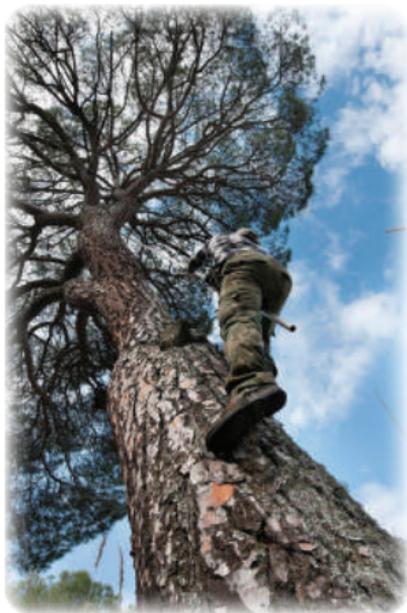


La memoria perdida de las plantas

Del árbol a la mesa



Entre el momento en el que las piñas maduraban en el árbol, hasta que el piñón estaba listo para ser consumido, pasaba todo un proceso de esfuerzo y duro trabajo.



El primer paso era tirar las piñas de los árboles. Esto solía hacerse, generalmente, entre los meses de noviembre a abril.

Para ello, los piñoneros se subían a los pinos ayudados por unos ganchos colocados en sus pies y llevando consigo sus "latas", con las que golpeaban el fruto hasta hacerlo caer.

Una vez en el suelo, las piñas eran recogidas por las mujeres. Las amontonaban y, al finalizar la temporada, las extendían, bien en los prados o en las calles a las puertas de las casas, para que las diera el sol y de esta manera se abrieran liberando los piñones.

Las "latas" eran unos palos muy largos, normalmente de chopo blanco o álamo, terminados en una pequeña hoz.



Guía etnobotánica

Los piñoners se pasaban por una criba, con la que se separaban de las cáscaras de la piña. Después eran sometidos a un proceso de clasificación en el cual se diferenciaban los que se podían consumir y los que no.

Este proceso consistía en meter a los piñones en agua. Los que flotaban se retiraban y el resto se conservaban.



Los que estaban bien se lavaban con abundante agua y un poco de arena hasta que quedaban blancos. Se volvían a extender de nuevo al sol para favorecer que se rajaran y de esta manera poder abrirlos luego con más facilidad.

Una estampa muy habitual de los veranos de El Hoyo de Pinares era ver extendidos las piñas y los piñones, en las puertas de las casas por todas las calles del pueblo.



Los restos de las piñas que quedaban, una vez que se extraía el piñón, se utilizaban para hacer lumbre o para los braseros.



La memoria perdida de las plantas



La manera de terminar de romper la cáscara del piñón y sacar la pipa, era, bien machándolo o bien utilizando un clavo con la punta aplastada por los dos lados, que se introducía por las rajaduras y se giraba para forzar que el piñón se abriera.



Los piñones una vez limpios se vendían y el cálculo de la cantidad que se expedía en cada momento se hacía a través de unos vasos de madera de diferentes tamaños que llamaban “medidas”

“Al rico piñón tostado, rajado por los dos lados, clavo aplastado y cucuruchos para llevar” Dicho con el que se vendían los piñones



El ingrediente de los dulces típicos

El piñón se consumía fresco, tostado o incorporado a algunos platos, siendo el ingrediente estrella de dulces como el turrón de guirlache, las pastas de piñones o los sequillos.

Para poder hacerte una idea de lo que es el turrón de guirlache tan sólo recuerda aquellos días en los que tu madre, o quizá tu abuela, tostaba azúcar en casa para hacer un flan. Ese olor dulzón que desprende el azúcar al irse convirtiendo, a fuego lento en una sartén, en un líquido marrón acaramelado es el que impregna al turrón de guirlache, ya que este dulce típico es una mezcla de ese azúcar tostado con los piñones más sabrosos.

Aunque este dulce se solía hacer para Navidad, en ocasiones se les hacía a los niños/as como golosina.



La memoria perdida de las plantas

La moragá y los piñones de invierno

La época de mayor recolección de piñones era el verano, tal y como ya hemos contado, sin embargo durante el invierno también se extraía el piñón temprano para la Navidad.

En este caso, al no hacer calor para que las piñas se abrieran de manera natural al sol, los piñoneros tuvieron que generar una manera de poder abrirlas, esa manera fue la “moragá”.



La moragá consistía en colocar ramas de pino frescas sobre unas piedras y debajo se hacía lumbre. Sobre las ramas se ponían las piñas para que se abrieran con el calor del fuego.



Según salían de la lumbre, las piñas se golpeaban con la “machota” para sacar los piñones, con los que después se seguía el procedimiento normal ya descrito.

La moragá fue en su momento, entre los vecinos y vecinas de El Hoyo de Pinares, lo que el Facebook es ahora para nosotros. Cuando una familia empezaba a hacer sus hogueras, el resto sabía perfectamente quien las estaba haciendo, dónde, con quién...

