Autor: Carlos Suárez Fernández.
Fotografías: Carlos Suárez Fernández y Camilo Alonso.

Les castañes

EL CASTAÑO: ORIGEN Y DISTRIBUCIÓN DE LA SUPERFICIE FORESTAL

Cuentan algunos que las castañas llegaron a nuestra tierra asturiana procedentes del Asia Menor de la mano de los romanos, ya que su harina era utilizada en la alimentación de las tropas así como pienso para sus caballos. Otros, en cambio, afirman que las castañas ya existían en Asturias mucho antes de la llegada de los soldados del César. En recientes excavaciones se han encontrado restos fósiles de castaño en la península Ibérica, demostrando que ya había castañas en Europa al final de la era terciaria. Sea cual sea la época de su llegada es evidente que la adaptación a nuestro suelo y a nuestra climatología fue extraordinaria.

El castaño es un árbol soberbio que puede alcanzar más de veinticinco metros de altura. Se da muy bien en las zonas templadas del hemisferio norte. Crece desde el nivel del mar hasta más allá de los mil metros de altitud. Es además un árbol longevo que puede vivir cientos de años.

En Asturias, el castaño es un árbol muy abundante e importante, por su madera y por su fruto. El 59% de la superficie del Principado es arbolada, con un valor superior al de la media nacional, 36%. Existen 770.575 hectáreas de superficie forestal de las cuales 382.624 son frondosas (hayas, robles, castaños, abedules,…). Al castaño se dedican alrededor de 58.000 hectáreas, la especie arbórea más abundante en Asturias, de la que se obtiene además de castañas muchos metros cúbicos de madera. El castaño es el rey de nuestros bosques.

IMPORTANCIA QUE TUVIERON LAS CASTAÑAS COMO ALIMENTO

La alimentación básica de los pueblos asturianos estuvo constituida durante mucho tiempo por las castañas, escanda, fabes, leche y borona. Para nuestros antepasados, las castañas, fueron de gran importancia especialmente durante el período invernal. También, como alimento muy nutritivo, era esencial para los animales domésticos principalmente los cerdos, que debían llegar al *samartín* bien cebados. Por las noches, sentados en una *tayuela* se entretenían padres y abuelos *pulgándolas* una a una para cocerlas en el *caldiru* los gochos.

A *guchu* ruin, la mejor castaña.

En la Edad Media llegó a ser conocido como “el árbol del pan”, cuando su cultivo se hizo indispensable como alimento de la población. También llegó a denominarse “el pan de los pobres” ya que era fundamental en las clases sociales menos favorecidas. Decía fray Luis de Granada, escritor y predicador dominico: “los castaños son mantenimiento de pobre, cuando les falta el pan”.

1 / *Pulgando castañes pa los gochos.*
2 / *Fardela castañes.*
3 / Asando *castañes nel* tambor.

Los poetas no fueron ajenos a la importancia de este fruto. Nos dice Pablo Neruda, en una de sus odas:

En lo alto abandonaste
el erizado erizo
que entreabrió sus espinas
en la luz del castaño,…

Góngora, poeta y dramaturgo en "Ándeme yo caliente…":

Cuando cubra las montañas
de plata y nieve enero,
tenga yo lleno el brasero
de bellotas y castañas.

Federico García Lorca, poeta y dramaturgo en su "Canción oriental":

Las castañas son la paz
del hogar. Cosas de antaño.
Crepitar de leños viejos,
peregrinos descarriados.

y Álvaro Suárez M.:

Caminando con mi abuelo a las montañas,
en las tardes otoñales alleranas,
rebuscamos agachados *les castañes*,
y en tambor de hierro asadas sobre brasas,
las comemos con un mosto de *manzanes*.

Hasta esta adivinanza popular tenemos sobre las castañas:

Con cinco letras primeras
me dicen que casta soy,
y es cierto que engendro y doy
otras hijas venideras
adonde enterrada estoy.

En la antigüedad fue de crucial importancia para aliviar las sucesivas hambrunas de la población. Cuenta la leyenda que el ejército griego pudo resistir su retirada del Asia Menor durante los años 401 a 399 a. de C. gracias a las castañas que iban recogiendo a su paso por los bosques.

Las castañas, fueron perdiendo poco a poco protagonismo en la dieta a partir del descubrimiento de América, cuando comenzaron a llegar a nuestra tierra las patatas y el maíz, quedando en un tercer o cuarto lugar entre los productos alimenticios de la población rural. Las castañas fueron sustituidas en la *pota* por las patatas.

En Bello, lugar de nacimiento de quien esto escribe, dada la importancia de este fruto, todos los años nombraban los vecinos un guarda para proteger los castañeros no solo de jabalíes y cerdos –estos hasta los años 60 deambulaban sueltos por el pueblo- sino también de las personas que andaban a la rebusca. Estos guardas, solo protegían los castañeros de aquellos que pagaban la cuota, -unas quince pesetas, por esos años-. El que fuera sorprendido en lo ajeno, además de confiscarle las castañas, debía pagar sin excusa una multa de tres pesetas. Por otra parte, en las antiguas Ordenanzas del pueblo de Bello redactadas por los vecinos en el pórtico de la iglesia en febrero de 1.846 -aunque según el escritor y jurista Ramón Prieto Bances se escribieron en el siglo XVI, y probablemente por reacción a la Ley Municipal Centralizadora de 1.845 se redactaron de nuevo el citado año-, leemos en el Capítulo XIV, Artículo 2º: "Se prohíbe que ningún vecino admita en su casa gente forastera durante las cosechas de castañas mas que por veinticuatro horas bajo la multa de veinte reales aplicados a los fondos del pueblo, y un cuartillo de vino para el Regidor". También se expresan en el mismo sentido las Ordenanzas del pueblo de Soto, nos dicen en su Capítulo XX "Que en el tiempo de las castañas ningún vecino admita gente forastera que *arrevusquen* castañas y el que lo hiciere será multado con media cántara de vino… y cualesquiera persona de la parroquia que se coja en un *castañedo ageno* con vara o *gabito* se le quite la vara, cesto o fardel… y el regidor le castigue en una azumbre de vino".

Antiguamente, en Bello, todos los años en la fiesta de santa Eulalia, patrona del pueblo -diez de diciembre-, se entregaban por los vecinos costales de castañas y otros productos para ser subastados después de misa cuya recaudación era destinada al culto de la patrona. En la misma línea, también podemos mencionar la antigua y rica cofradía de san Emeterio o Santumaero de Bello cuya fiesta se celebra el tres de marzo. Tenía arrendados a los vecinos, entre otras posesiones, castañeros, cuya renta pasaba a incrementar los dineros destinados al Santo. Acerca de esto, no sabemos qué sucedió con esas propiedades al desaparecer la cofradía. Es posible que las desamortizaciones del siglo XIX -Mendizábal, y Madoz- tuvieran algo que ver en ello.

INJERTOS, VARIEDADES Y REFRANES

Los castaños silvestres o monteses producen frutos pequeños y ruinos, debiendo recurrir a los injertos para mejorar la calidad de las castañas. A este respecto nos dice Juan Uría Ríu en estos versos de su "Trova del Concejo de Aller":

En la Pola son curiosos
que *ensiertan* los castañeros…

El castaño tiene la propiedad de que *la cota* -el tocón- hecha nuevos retoños después de la corta, pudiendo volver a talarse cada 20 ó 25 años.

Existen muchas variantes de castañas atendiendo a su color, tamaño, sabor y brillo. Bacoa, Chamberga, Grúa, Miguelina, Paré, Valduna, Bravía, Vaquera…, unas fáciles de pelar y otras no tanto. Las hay más idóneas para comer crudas, y otras cocidas o asadas. En Bello existe un castañero llamado La Bravía, posiblemente en un principio estaría poblado de árboles de esta clase.

Del refranero popular hemos tomado estos refranes que hacen referencia a cómo afecta la meteorología a la buena cosecha de castañas:

Setiembre sicu, castañes en cistu.
Agosto *sicu, morgaces y cistu.*
Les castañes quieren en agosto arder, y en *setiembre* beber.
Por el Pilar, las primeras castañas has de asar.

Valgan estos ejemplos de algunas otras expresiones o frases populares sobre las castañas:

"*Pa* comer *castañes*, hay que *pulgales.*"
(Si queremos un beneficio debemos antes realizar un esfuerzo).
"*Saco-y les castañes del fuúu.*"
Se ayudó a alguien que no es capaz de hacer un trabajo por sí mismo)

5 / Castaño en flor.

4 / Corra y castaños centenarios.

mYm
Casa fundada en 1986
SUPERMERCADO
DONATA
Avda. de la Constitución, 18. Cabañaquinta. Aller
SERVICIO a DOMICILIO 985 49 40 51

CASTAÑEROS Y SU CUIDADO

Hace años, había frutales en terreno privado, y en terreno común o de propiedad municipal, generalmente castaños. El terreno pertenecía al Ayuntamiento aunque el árbol era privado. Costumbre asturiana muy antigua, que permitía a los particulares plantar árboles frutales en lo común y tenerlos en usufructo. Estos árboles no estaban cercados con una *sebe* como el resto de las fincas sino totalmente abiertos, pero no había obstáculo alguno para que todo el mundo conociera los límites de cada uno de los castañeros. En Bello, todos los vecinos tenían castaños, unos más y otros menos, había incluso quienes tenían árboles de esta clase en prados ajenos heredados de generación en generación. Román, Ruxiles, Yaneza, El Quentu, Rozadiel.la, Les Campanines, Tafuel.les, El Monte la Boza, La Facel.loria, Otero, Los Morales, La Bravía, La Moriyu, El Margarote, Val.lina,… eran algunos de las castañeros del pueblo.

Dada su importancia siempre se cuidaron mucho los castañeros. Todos los años en primavera se procedía a su limpieza, lo mismo que los prados. Segar helechos, artos y *gorbizos*, podar algunas ramas, y en aquellos castaños con viejos *canones* se procedía a una poda completa –se *sobrecortaban*- para que las nuevas ramas crecieran fuertes y vigorosas. Se retiraban del suelo ramas, *garbos* y leña, las piezas se fendían para *l.lates* y *bárganos*, utilizados en les sebes. "La *maera* de castañar *ensierto*, dura en un *barganal* lo que la *vía* de un paisano", decían los ancianos. Por último se pasaba el *garabetu*, quedando el *castañiru* limpio como una patena en condiciones para apañar la cosecha de la *seronda*.

RECOGIDA DE LAS CASTAÑAS

Los meses de junio y julio son la época de su floración perfumando el aire con su agradable olor. Sus frutos desarrollados dentro de los *aricios*, contiene cada uno, por lo general, dos o tres relucientes castañas, no todas iguales, y es frecuente encontrar en el *ariciu* alguna *bel.leca*, esto es, castaña sin fruto, solo la piel.

El *tiempu les castañes* va desde últimos de setiembre hasta diciembre, siendo el mes de octubre el más intenso en la recogida de este fruto.

Ca cosa en su tiempu, y les castañes en advientu.

A pesar de su decadencia siguieron teniendo importancia durante muchos años. Toda la familia participaba en la cosecha. En mi niñez, allá por los años 50, durante el tiempo *les castañes*, debían los niños apañar todos los días por los castañeros una *fardela*, bien antes de entrar en la escuela o después de salir. Si llovía u orpinaba se colocaban un saco puesto de capirote, y a ¡rebuscar *castañes*!, no había escusa ni impedimento para traer a casa la *fardela* bien llena. Los niños, no solían faltar nunca a clase, pero durante los días cruciales de la recolección, los maestros, muy comprensivos, hacían la vista gorda ante la ausencia de muchos de los escolares.

En primer lugar se recogían del suelo les *castañes apañaíces*, grandes y hermosas –*cañueles*- que caían del árbol al abrirse allá en lo alto algunos de los aricios. Los que llegaban al suelo cerrados se abrían de un golpe con el *calqueñu* la madreña. Dice el refrán:

Castaña *cañuela, que'l guchu na cueya.*

Cestos y *fardeles* de estas *castañes apañaíces* se extendían por hórreos y *sombraos* a secar. Recogidas les *apañaices* se procedía a *demer* los castaños con varas de avellano montés, largas y cimbreantes cortadas por los regueros.

Estas varas pasaban el año al resguardo de lluvia y nieve por aleros de hórreos y *tenadas* abrazadas con *gabitos*. Desde el suelo *demían* los hombres con la *faliega*, la vara más larga, hecha normalmente con dos pértigas empalmadas con dos *beras* de las guadañas. Desde la *forcá* –copa del árbol- utilizaban la *medianera*, y si era puesto a horcajadas sobre lo cimero de los grandes *canones*, echaban mano a la más corta, la *picaliega*. Vareaban hasta no quedar ni un solo *ariciu* en la castañar. Los hombres, muy curtidos en este oficio, se desplazaban por el interior de los castaños con habilidad y tiento cantando hermosas tonadas:

Ya ta espigando el maíz
ya tien barba la panoya
ya l.lieguin les esfoyaces
y comeremos borona.

UTILIDAD DE LAS CORRAS

En el suelo, los *aricios* eran recogidos en una *macona*, *maniigu*, o *maniega* con *les morgaces* –pinzas artesanales de madera- para luego entornarlos en la corra donde habrían de pudrirse con objeto de recoger limpias las castañas.

Estas corras, eran unos cercados hechos de piedra de unos 80 centímetros de altura aunque también los había de estacas y varas toscamente trenzadas. Allí permanecían los *aricios* un par de meses tapados con hojas, *felechos y xamasca*. Se recurría a estos cercados para evitar que las parvas de *aricios* fueran engullidas por los jabalíes que merodeaban la zona, o por los muchos cerdos que andaban sueltos por los castañeros a la rebusca. Al cabo de este tiempo, se paleaban fuera de la corra, formando una parva llamada la *tal.lera* por la que pasaban una y otra vez el garabetu apartando hacia un lado la broza de aricios podridos, apareciendo las castañas hermosas y relucientes, que eran trasladadas al pueblo dentro de sacos

6 / Niños recogiendo castañas.
7 / *Maniega de aricios y morgaces.*
8 / *Castañes y bel.leques.*

9 / *Aricios.*

aparejados en borricos. Algunas personas las escogían de una en una la misma tal.lera llevándolas completamente limpias, otras en cambio, las acarreaban con algo de broza para escogerlas con calma ante la puerta de sus casas. Todas se recogían, las buenas al hórreo. Ruines, bel.leques y hasta las podridas en un caldero para volcarlo en la duerna los gochos. Estas castañas llamadas de corra -el nombre es evidente-, se conservaban mucho tiempo sin problema alguno, sirviendo de alimento para personas y animales hasta el verano del año entrante.

ANTIGUAS RECETAS CON CASTAÑAS

La gente las comían crudas, asadas o cocidas. Mozas y mozos las asaban en los mismos castañeros recién apañadas, *amagostar castañes*, se decía, empujadas hacia el estómago con agua de la cercana fuente o de la reguera. Un fuego con *felechos, y garbos* servía perfectamente para preparar unes *castañes* en *amagüestu* previamente picadas con la *navaya*. Se dice que esta forma de comerlas formaba parte de una fiesta pagana de origen celta.

Recién apañadas se les quitaba la piel y se cocían en agua con un poco de sal. Al tiempo de comerlas, algunos quitaban el hollejo. Se acompañaban generalmente con leche, mejor si era *acabante mecer*, aunque también solía utilizarse la sidra.

El asturianu pierde los dientes,
por beber sidra fría,
y comer castañes calientes.

Otra forma era asarlas en el cilíndrico tambor de hierro con agujeros haciéndolo girar sobre las llamas por medio del manubrio. Se las sentía crujir dentro del tambor, y pronto inundaba el ambiente un agradable olor a castañas asadas a la vez que por los *furacos* saltaban *cachinos* del *corteyu* que al caer en el fuego desprendían pequeñas chispas. Las castañas asadas en el tambor eran muy utilizadas en les *esfoyaces* junto con *ablanes* y nueces *–la garrucha-*. También se comían con frecuencia en reuniones familiares y *filandorios*. En algunas casas era costumbre asar unos puñados de castañas en el *forno* la cocina de carbón, o bien sobre la chapa.

Les mayuques son castañas sin piel ni hollejo, sin *pulgu* ni *corteyu*. Su piel se desprende con facilidad una vez secas después de pasar una temporada extendidas en el hórreo, también se las secaba en el *serdu* colocado sobre el fuego. Puestas a remojo se cocinaban como una legumbre más, como si fueran fabes para comer a medio día. Se les podía añadir chorizo, morcilla, tocino, oreja, lacón…, era el *pote de castañes o castañes caldoses*, un plato potente. Se les añadía un refrito de aceite y grasa de cerdo a partes iguales con ajos y *pimiintu*.

En casos extremos de escasez de nueces y avellanas, servían molidas las *castañes mayuques* para el relleno de les *casadielles*. Incluso, se dice que antiguamente las molían, y mezcladas con harina de escanda confeccionaban pan.
También el caldo de castañas era muy importante en el sustento: Unes *embozáes de castañes*, un hueso de cerdo salado, un trozo de tocino, un poco de unto, una cebolla, un refrito de ajos y pimentón, y al pote.

10 / Carreña.
11 / Tabique de cebatera.

En Bello, había además otra forma muy simple de cocinar les *castañes mayuques*. Solas en la olla con unos trozos de chorizo y tocino. Se hacía para la Cruz de Mayo, fecha en la que se conmemora el hallazgo de la Cruz de Cristo, por santa Elena, madre del emperador Constantino. Se les llamaba *corbates* o *corteyones*.

Las hojas del castaño también se aprovechaban. Eran usadas en infusiones para aliviar las afecciones del aparato respiratorio, como bronquitis, asma, y tosferina.

APROVECHAMIENTO DE LA MADERA DE CASTAÑO

Cada variedad de castaño tiene distinta clase de madera pero todas ellas son muy utilizadas por su tolerancia a la humedad, además de flexible, resistente, y fineza al tacto. Fue muy usada en carpintería -mesas, sillas, armarios, chapado de muebles…-, en *cuestos* para la cestería, suelos de viviendas, *duelas* para barricas, aperos de labranza, postes para tendidos eléctricos y telefónicos, vallas para el cercado de fincas, mangos de herramientas, *gaxapos*, en la construcción de estructuras de madera en casas, cabañas y establos, también en la industria, y construcción naval. Se dice que los hórreos eran construidos por completo en madera de castaño. Al iniciarse en Asturias la explotación del carbón en las cuencas carboníferas fue muy utilizada en las minas siendo talados muchos árboles por la gran demanda de madera.

PLANES DE PREVENCIÓN DE RIESGOS PENALES PARA EMPRESAS
Con nuestros programas de COMPLIANCE, cumpla con las exigencias del Código Penal, prevenga delitos y prestigie su empresa.

Cuida tu empresa, cuida de ti.

ÉTHICA
CONSULTORÍA PENAL
900 505 505
www.voxethica.com
info@voxethica.com

VOX LEGIS ABOGADOS
LÍBERO ASISTENCIA PENITENCIARIA
www.voxlegis.es

12 / Castaño afectado por el chancro.
13 / Hojas de castaño con larvas de la avispilla.

14 / Arrieros con troncos de castaño.

Con mucha frecuencia también la madera de castaño era utilizada como leña, -detrás de la *faya* y el *rebul.lu*- aunque tuvieran que soportar las pequeñas explosiones que producía en el llar. En los duros inviernos, al quedar sin leña los poco previsores cogían un saco, y azada en mano se dirigían a un *castañiru*, poniéndose a sacar *estiel.les* al primer castaño *acionéu* que toparan a mano. Ese era el motivo por el que muchos viejos castaños aparecían con el tronco plagado de clavos de traviesas espetados por los dueños con intención de evitar tal desatino.

El tronco de los viejos castaños tiende a ahuecarse, siendo utilizado antiguamente partido a lo largo en dos mitades para proteger *cumbrales* de establos y cabañas, dada su gran resistencia al agua y a la intemperie. Estos huecos de las viejas castañares en pie, servían muchas veces para resguardarse del inoportuno chaparrón, y también de cama y guarida de animales monteses.

Los brotes –*blimes*- del castaño eran utilizados antaño para trenzar los laterales de carros, *carreñes*, *carretones*, tabiques en las casas recubiertos de cal y arena, y para cerrar *les seves* de los prados sujetando *l.lates y bárganos*. También utilizadas por los rapazos para fabricar con la piel *xiblates y cimploñes.*

La tinta de castañar servía con frecuencia para teñir. Unas astillas verdes de castaño colocadas en un caldero con agua, volvía esta marrón oscuro. Entre otras utilidades lo usaban los aserradores cuando necesitaban marcar las líneas en un tronco para serrar tablas con el *tronzaor o tronzón.* Empapaban una cuerda en la tinta, sujetada en los extremos, la tensaban tomándola del medio, y al soltarla quedaba una perfecta raya.

Por último, las hojas secas recogidas por los rincones de los castañeros eran llevadas en sacos, *banastras y macones*, y emparvados en un rincón de los establos para *mul.lir* la cama de las reses. También los niños utilizaban las hojas verdes engarzadas unas a otras para confeccionar hermosos gorros de dos picos, con los que recorrían el pueblo muy orgullosos jugando a "justicias y ladrones".

ENFERMEDADES Y DECADENCIA DE LOS CASTAÑOS ALLERANOS

En Bello, mediada la década de los 60 comenzó el declive de los castaños. Se perdió la costumbre de cuidar los castañeros, además, los cerdos que antaño los pateaban sin descanso cooperando en su limpieza, comenzaron a ser estabulados. Abandonados a su suerte, llenos de zarzas y maleza, las corras derruidas, casi nadie recoge su fruto. Se compran en tiendas y súper las más de las veces venidas de fuera. En este abandono sistemático de los castañeros, encuentran las enfermedades caldo de cultivo para desarrollarse.

Hoy día, causa enorme tristeza contemplar las masas de castaño diezmadas por las enfermedades producidas principalmente por insectos y hongos que atacan raíces, hojas y tronco, afectando en casi su totalidad a los castaños alleranos.
El Chancro, causado por un hongo entró en Asturias en la década de los 40. Se manifiesta con grietas longitudinales en la corteza y la aparición de chupones o brotes por debajo de esas grietas causando inevitablemente la muerte del árbol.
La Tinta, causada por un hongo que ataca las raíces deja el árbol sin agua y sin nutrientes hasta provocar su muerte. Se conoce esta enfermedad con el nombre de Tinta por el color negro-azulado que toman las raíces infectadas.
La Avispilla, como se conoce comúnmente a este pequeño insecto, es originario de China, desde donde se extendió a Asia, EE.UU, y Europa. La larva se desarrolla dentro de unos hinchazones en las mismas hojas. Es muy dañino para los castaños, reduciendo la producción de fruto y el desarrollo del árbol, llegando incluso a ocasionar su muerte.

APLICACIÓN ACTUAL DE LAS CASTAÑAS

Las castañas son un fruto que se conserva bastante bien, además se pueden congelar. Es hoy utilizado en muchos productos que tienen a las castañas como ingrediente principal. Los hay en el comercio para satisfacer los gustos más exquisitos, verdaderos manjares. Existe aguardiente de castañas, tarta, mus, pastel, bombones, purés, mermeladas, compotas, confitadas "marrón glacé", en almíbar, y un largo etc. En los pueblos altos del Concejo de Aller hay restaurantes que preparan excelentes platos de berzas con castañas que merece la pena degustar.

Por último, no podemos olvidarnos de las castañeras vendiendo cucuruchos de castañas calientes en parques, calles y paseos con sus calderas humeantes. A ello hacen referencia estos versos de autor anónimo:

Castañas, castañas,
las puedes tomar
en un cucurucho
para merendar.
El mes de noviembre
castañas nos da
asadas, tostadas,
¡qué ricas que están!
.....

Bibliografía

Gobierno del Principado de Asturias. Consejería de Medio Rural y Pesca. Dir. Gral. de Política Forestal.

CAÑADA, Silverio (1.970): *Gran Enciclopedia Asturiana*, Gijón.