

# A castaña

*(Texto orixinal do mestre Xosé Antón Vicente)*

A castaña é un dos alimentos mais antigos da Humanidade. Dende o Paleolítico o home aproveitou e alimentouse de castañas e landras. Na relixión celta, o castañeiro debeu de ser venerado polos seus druídas, en compañía do carballo.

O castiñeiro foi a árbore do pan das nosas tribos antes da chegada dos romanos, comíanas asadas, ou facían fariña das castañas secas ou "pilongas", para alimentarse durante todo o ano.



Ate fai poucos anos, eran alimento base da poboación europea en forma de froito fresco, seco, sen as súas peles, ou moída en fariña. No século XVI, viñeron as patacas e o millo de América, estableceuse a competencia e perderon pouco a pouco protagonismo na dieta campesiña, e moito mais ao ser atacado a nobre árbore por enfermidades como o "chancro" e a "tinta".

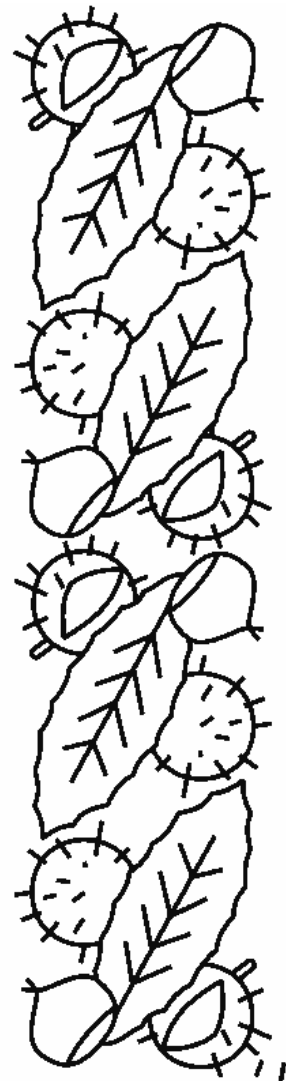
O número de castañeiros diminuíu en Galicia a pesares das repoboacións, diminuíndo tamén a produción cada ano.

Cada vez mais, a invasión de piñeiros e eucaliptos denigra os nosos montes e fainos presa dos incendios.

O **castiñeiro** é unha árbore nobre e non só produce castañas. Danos unha magnífica sombra en verán e leña en inverno. En simbiose, produce uns maravillosos cogomelos, compañeiras culinarias nos mais delicados pratos. Embelece a paisaxe, protexe e mellora o ecosistema humano, tan depredado por producións rápidas dun home que cada vez ten mais présa.

A castaña proporciona uns beneficios considerables tanto polo valor real das exportacións como polo número de quilos comercializados directamente ou por medio de produtos derivados, especialmente das castañas confitadas.

As castañas prodúcense en Outono e no momento exacto de probar o viño novo, producido en setembro, así como nos días en que se acompaña o cocho sacrificado, como regulamento, no día de "**San Martiño**", o día 11 de novembro. As cidades medran e as tradicións esvaécense, pero aínda en aldeas, pobos e cidades, os homes lembran antigos pratos tradicionais que se comían en casa dos seus avós, feitos ou acompañados de castañas.



## Variedades de castañas...

Un mesmo castiñeiro produce castañas de diferentes formas e calidades, aínda que en cada comarca de Galicia reciben distintos nomes, os mais frecuentes son estes:

- **BOLECOS**: Castañas non comestibles, pequenas e aplastadas, que teñen case unicamente pel.
- **BARAIS**: Duras pero que adoitan ser moi saborosas.
- **BRAVAS**: Son os froitos dos castiñeiros sen enxertar.
- **TEMPERÁS**: Redondas e pequenas, nacen antes cás outras.
- **RAÑUDAS**: Alongadas e claras.

# O magosto

O Magosto prepárase con certa antelación, deséxase unha tarde soleada, os grupos póñense de acordo para coñecer ó que aportará cadaquén fundamentalmente castañas e viño novo (aínda que nalgúns lugares complétano con: chourizos, churrasco,...).

O Magosto tradicional enténdese como unha merenda-cea no mes de novembro nos días próximos ó día de defuntos ou polo San

Martiño. Despois de xantar, a partir das tres comézase a facer os preparativos. Iníciase a andaina camiño do monte, atopándose con outras familias ou grupos de amigos, búscase o lugar axeitado (escampado, encrucillada, longa laxa de pedra, onde o lume non poida facer mal), todos van cantando e disfrutando do día de outono. Búscase pica, fentos secos, piñas ou palla para prende-lo lume.

Acéndese o lume, inicialmente produce moito fume, pero logo a fogueira aumentará de volume e todos se achegan enfeitizados polo seu embruxo.

Picaremos as castañas para que despois non rebenten no lume.

Cando o lume se apague por si só, amorearemos as brasas, poñeremos unha grella e nela unha lata con buratos na que iremos colocando as castañas xapicadas. Darémolle voltas cun pau longo de madeira ata que estean no seu punto, ben asadas pero non totalmente torradas.

Mentres este se vai facendo , os demais participantes preparan o sitio onde comelas e fan cucuruchos con papel para poder levalas.

A festa non sería tal sen contar con xogos populares, bailar, contar contos, cantar,...

É común tiznarse a cara uns ós outros cos restos da fogata e saltala para que dea boa sorte.