

O MAGOSTO

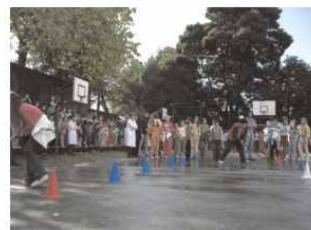


Gastronomía Tarta de Castañas

500 gr de castañas
400 gr de fariña
6 ovos
300 gr de azucre
2 culleres de levadura
Ratadura de limón

Bater os ovos co azucre e as raiaduras de limón. Engadir a fariña coa levadura. Despois, agregar as castañas moidas e mesturar todo ben. Untar un molde con margarina, botar a mestura e meter ao forno durante 30 minutos a 150°.

Bon proveito.



Despois de rematar os trafegos da recolleita das castañas, coas que quedaban nos soutos facíase unha festa na que participaban todos os veciños. Era o magosto.

O Magosto é a festa de exaltación da castaña que leva sociados moitos elementos presente en diversos ritos e tradicións.

Hoxe esta festa celébrase reunindo aos asistentes para asar as castañas e seguidamente comelas e xogar, bailar, contar contos, cantar, etc.

As castañas poden asarse no lume, ou nun cilindro metálico con furados e que poda xirar sobre do lume.

A festa do magosto ten ingredientes dos rituais celtas: o lume, a coincidencia co fin do verán, etc.

O castiñeiro: unha nobre árbore.

O é unha árbore nobre e non só produce castañas. Danos unha magnífica sombra en verán e leña en inverno. En simbiose produce uns marabillosos cogumelos, compañeiros culinarios nos mais delicados pratos.

O froito do castiñeiro, a castaña, proporciona uns beneficios considerables tanto polo valor real das exportacións como por medio de produtos derivados, especialmente das castañas confitadas.



o meu caderno

O MAGOSTO

Este relato trata sobre as orixes do que hoxe coñecemos coma Magosto. A importancia deste relato é que é o único documento que da a coñecer o comenza desta festa.

Comenzou simultáneamente no Antigo Egipto na Grecia Clásica e no Imperio Romano. Os principios coñecíanlos coma "MAGOS", os gregos coma "μάγος YΩΤΩ" e os romanos coma "Magostus". Nestes tres sitios a tradición comezou de maneras moi distintas.

No Antigo Egipto empezou primeiro coma termómetro; ponían unha castaña a pleno sol e, segundo como acabara, sabían a temperatura, todo isto nun minuto (medido por reloxo de sol, claro). Un día de calor abrasador, coma os que só se vivían no Sáhara, estaba aí arándose a castaña e iso deulle ganas de probala e... pasou o que pasou: probárona e rematou converténdose en manso de faraóns.

En Grecia empezou de maneira ainda máis fortuita. Cando Prometeo deulle o lume ós mortais, o cal fixo nun frondoso bosque de castiñeiros para que Zeus non os descubrisse, calulle na man un ourizo e, en consecuencia, calelle a tea que traxía. Isto rexenuou unha pequena fequera que, sen querelo, deixou aradas unhas castañas do chan e non pudieron evitárlas a tentación de probarlas.

Os romanos comenzaron con isto do "Magostus" alá polo ano 79 a.C. cando a erupción do Vesubio. Na cidade de Pompeia chamáronse moitas árbores, e entre elas un castiñeiro. O castiñeiro non sobreviviu pero algúns castaños si, e quedaron tan perfectamente asadas que os poucos supervivientes non tiveron inconveniente en comelas, a falta doutra cosa.

Aí, co paso do tempo, fixelle unha foto á castaña, víndose chamar: MAGOSTO.