

A CASTAÑA: DE PAN DE POBRES A CAVIAR DE MONTAÑA

Por: Xavier Barreiro



¡O antigo *pan galego*! Onde antes enchían estómagos famentos, agora estas *delicatessen* son un dos xéneros máis apreciados por afamados cociñeiros. Pola súa facilidade de conservación foron o alimento de reserva máis usado polo campesiño galego ata a chegada do millo e a pataca.

Son o froito dos castiñeiros galegos -*Castanea sativa*- sementados aquí polos romanos e na Arxentina por galegos. Pola contra, fixéronse estudos de palinoloxía e carbono que demostran que o castiñeiro medraba en Galicia antes da chegada dos romanos (Madianes Castro, *Boletín Auriense*, nº XX-XXI, 1991, p. 293). Na súa composición atopamos: hidratos de carbono, azucres, almidón, potasio, fósforo e outros minerais; a concentración é dobre nas castañas pilongas, secas. Aportan ó organismo 196 calorías por cada 100 gr. Pertence á familia das noces pero só é rica en amidón, non en aceites, e quizais esta fose a razón pola que os romanos lle chamaban *nux castanea* ás castañas. Para que o froito sexa bo fan falla períodos de moita choiva seguidos de moito sol.

As mellores, por calidade e tamaño, proceden dos montes galegos de Lugo e Ourense, seguíndolle en importancia as de Asturias e León. O igual que acontece noutros eidos da economía galega, dos que tamén somos grandes produtores, o mercado nacional da exportación e distribución da castaña atópase fóra de Galicia, en Barcelona, dándose o caso de que o mesmo país que vende granito do Porriño coma se fora mármore de Carrara, exporta castaña galega como propia. Outros grandes produtores mundiais son os chineses, italianos e franceses.

Os grandes consumidores son os franceses, arxentinos, italianos e italoamericanos, se ben estase a consolidar un novo mercado en países europeos e hispanoamericanos -Brasil e Puerto Rico- onde acadan un prezo moi elevado. As tendencias actuais, en canto ás preparacións culinarias, redúcense a comelas conxeladas, en puré, como marrón glacé, ou frescas, quizais por non ter unha cultura gastronómica da castaña. É de salienta-lo consumo de fariña de castaña en preelaboracións para alimentación infantil no norte de Europa e para pastelería especializada en Francia. Galicia, potencia productora e exportadora do froito do castiñeiro, estase a perder unha fonte de inspiración gastronómica por non xeneraliza-lo uso da castaña, e da fariña desta, en repostería e panadería ou na cociña tradicional. Os grandes consumidores están demandando castañas dun calibre cada vez máis grande, en detrimento do sabor e da calidade das pequenas.

O CAUREL

Este espacio natural de montaña na provincia de Lugo é unha das mellores zonas de produción deste froito. Dende aquí envíanse castiñeiros para a repoboación forestal na Arxentina. No Caurel teñen unha cultura propia da castaña, reflectida na gastronomía, nos recursos económicos, no refraneiro, na paisaxe e no deseño das vivendas antigas. Os veciños do Caurel distinguen estes tipos de castañas:

Abarqueira: a castaña baleira.

Bravas: hai anos que se dan e outros que non saen.

Picois: as que se desprezan cando se escollen ou que parten ó debullalas para quitárle-las tonas durante o bandoxo.

Presa: froito dun castiñeiro bo para madeira e que rende moita cantidade de castañas. Dise que estas castañas non son as máis saborosas.

Raigonas: son as segundas en caer da árbore; as mellores para comer e as que mellor pelan.

Velliñas: é moi oscura e débllase mal.

Vérdeas: as máis sabrosas e as que máis abundan, xunto coas presas.

A colleita dura dende setembro ata mediados de outubro, sendo polo nadal a época de maior consumo. Chegado o tempo, abanéase o castiñeiro cunhas varas longas -taloura ou bareiro- para tira-lo ourizo que encerra de dúas a catro castañas. Logo desourízanse para escolle-las grandes e redondas, aínda que hai veciños que as pasan por unha criba para clasificalas por calibres. Lévanse ó **sequeiro** para secalas -e afúmanse un pouco- ó lume manso duns chotos na **caniceira**: táboas estreitas e longas cunha separación duns 3 cm que, penduradas do teito, deixan pasa-la calor sen que caian as castañas. A seca pode durar de 8 a 15 días.

PANADERIA



CAFETERIA

PANNES

Ezequiel Massoni, 22 - Teléfono 986 891 451 - MARIN

¡PÍDANOS PRESUPUESTO!

Preparamos, previo encargo: Buffets, empanadas, comidas y todo tipo de reuniones gastronómicas, familiares y amigables.

Saldrá satisfecho de nuestro Servicio

Ó quitálas do sequeiro faise o **bandoxo**: límpanse a man para separa-la **puxa** -a tona de dentro e máis a de fóra- e os **picois** -as pequenas, de pouco valor, que están fendidas ou que teñen o verme chamado coco-. Outro xeito de face-lo bandoxo consiste en mete-las castañas do sequeiro en sacos e darlle golpes ou pisalos, o que se chama face-la **bullá**, que tamén se fai na provincia de Ourense. Dise que unha clase de castaña é boa se **da o tercio**: de tres partes, en peso, que entran verdes no sequeiro recóllese unha seca.

REFRANEIRO DA CASTAÑA

Revisando a bibliografía etnográfica topamos que o **cantigueiro popular galego**, de Marcial Valladares, adícalles varias estrofas:

*Miña nai, doime a barriga
-Miña filla, confesión.
As castañas que comiche
¿de qué castiñeiro son?*

*Castañasadas
e viño con mel;
e a miña señora
detrás do tonel.*

*A castaña no ourizo
quixo rir e reventou:
caendo castiro abaixo,
mira que golpe levou!*

*As castañas ben se comen,
o viño vaise bebendo;
o cariño vai entrando:
a honra vaise perdendo ...*

O Refraneiro Galego Básico, de Xesús Ferro, recolle algúns refráns da castaña:

- A castaña no agosto quere arder; e no setembro, beber.
- Castañas no Nadal saben ben e pártense mal
- Con castañas asadas e sardinas salgadas non hai ruín viño.
- Temperá é a castaña que por setembro regaña.
- Polo San Martiño, castañas e viño.

O MAGOSTO

A etimoloxía da palabra magosto é un tanto confusa. Hai filólogos que a consideran derivada do latín *magnus ustus*, gran fogueira, polas caharelas ou grandes fogatas que se fan nun magosto; algúns decántanse por *magnus*, maxia ou magno. Outros indican unha procedencia celta da palabra *mag*, campo.

O magosto é unha celebración festiva de carácter cíclico porque representa o paso a outro ciclo agrícola; de festa relixiosa porque se fai en vésperas do día de Defuntos; é gastronómica porque coincide coa matanza, co viño novo e coa colleita das castañas. É a festa gastronómica máis vencellada coa castaña.

Todo magosto comeza polo ritual de recolle-la leña para a cacharela, que simboliza ó deus sol, dador de vida e purificador das ánimas. Os veciños aportan as castañas e outras viandas -chourizos, empanadas, cocido, augardente e patacas- para unha comida conunitaria e sacra que simboliza os vencellos sociais da comunidade. O lume da cacharela serve para dar grazas polos froitos recibidos, por tanto é un sacrilexio apagalo. En resumo: unha festa pagana reconvertida en gastronómica e cultural.

É posible que o magosto xenerase nos galegos esa afección polas festas con foguetes e bombas de palenque que tanto iluminan o ceo nas noites de foliada.

CULINARIA DA CASTAÑA

Asadas, frescas, pilongas, cocidas no caldo de nabizas e berzas, como guarnición ou en recheos, nos postres e ata no caldo son o cerne dun bo manxar para os paladais máis sibaritas:

Para cocelas fáiselle un corte dende a base ata a punta. Cúbrese con auga, caldo ou leite e déixanse ferver 15 a 20 minutos; o feixe de nébodas, fiuncho e loureiro é opcional.

Para pelalas, ou debullalas, quitámoslle a primeira tona cun coitelo ben afiado. Escáldanse cinco minutos en auga salgada fervendo. Sacámolas da pota ás tandas para que non enfríen e quítaselle a tona de dentro.

Como acompañamento ou adobío de pratos de caza, aves, guisos ou elaboracións con alimentos graxos e xelatinosos.

Para asalas faiselles unha raspa na casca cun coitelo. Ásanse no forno ou nunha tixola con furados. Nos magostos galegos emprégase o tambor ou **cachela**: recipientes metálicos con buratos e de forma cilíndrica ou de caixa de zapatos. Pódense facer no microondas en sete minutos pero non arrecenden comas outras. De asadas, tapalas cun pano para que non perdan a calor e rematen de asarse por dentro. Se lles damos un “preasado” podémolas conservar meses no conxelador para rematar de asalas nun intre.

Para conxelalas primeiro pélanse e despois de que arrefríen envasámolas en bolsas de plástico para conxelalas a -30° C, procurando meter en cada bolsa a cantidade que pensemos cocinar nunha vez. Tamén se pode conxelar o puré de castañas.

Para facelas **pilongas**, na casa, primeiro hai que asegurarse de que non teñan o verme e deixalas a secar nun sitio seco e ventilado ata que se lles poidan debullar coas mans. Os artesáns da castaña no Caurel din que as pilongas non se deben poñer á remollo, só lavalas e cocelas con auga quente, chourizo e touciño, ou ben no leite; hai quen as chupa como se fosen caramelos.

Para conservalas ó natural facemos o mesmo que para pelalas e logo cócense quince minutos en auga cunha cullerada de sal por litro de auga. Arrefriar e conservar no líquido da cocedura en tarros de vidro ben pechados e desinfectados á calor. Tamén se poden gardar en xarope forte -zucro e auga a partes iguais- cun pau de vainilla.

A **fariña de castañas**, mesturada con trigo nunha porcentaxe dun 15% ata un 30%, ten os mesmos usos ca de trigo. Filloas, biscoitos, empanadas, pan e outras preparacións, melloran de sabor con esta fariña, aínda que non espesan tan ben un caldo como a fariña milla.

VOCABULARIO GALEGO DA CASTAÑA

Tipos de castaña:

Bolerca: a que abortou dentro do ourizo, que non medrou.

Brava: a do castiñeiro bravo, sen insertar.

Bullada: a que xa pasou pola bulla.

Bullote: castaña asada no tixolo ou cacho.

Burgazo: castaña fresca cocida que se come con leite.

Crouco: a que é pequena.

Degaro: a castaña degraída. Tamén se chaman **restrelos**.

Degraída: cae do ourizo ó chan xa madura. Degaros.

Enxeridas: formadas por varias pezas.

Maia: a pilonga ou seca, e afumada.

Mamota: cocida coas dúas cascas ou zoncho; é a castaña mal asada que non pela ben.

Pilonga: castaña seca.

Zoncho: a mamota. Na bisbarra ourensán enfiáanse nun cordel a xeito de rosario.

Barexar: travesura dos cativos que van roubar castañas ós vecinos para o magosto.

Cacho: tixolo.

Caldudas: potaxe de castañas secas cocidas.

Debullar: quitarlle as cascas á castaña cocida, fresca ou asada.

Enxerimento: superficie onde remata a castaña.

Moreas: xeito de apila-los ourizos para golpealos e separa-la castaña do ourizo.

Picós: anacos das cascas procedentes da pisa ou do bandoxo empregados para ceba-los porcos.

Rangalleira: dise que o día do magosto o viño “corre á rangalleira”.

Taloura: vara longa coa que se abanea o castaño para que pinguen os ourizos; tamén é **bareiro**.

Tixolo: tixola de ferro con buratos onde se asan as castañas. Cacho.

Xemas: partes da castaña.



C/. Plaza de la Leña, nº 6

Teléf. 986 855 211

PONTEVEDRA

