

O CASTIÑEIRO



Galego: castiñeiro
 Catalán: castanyer
 Eusquera: gaztañondo
 Francés: chatain
 Inglés: chesnut-coloured

O castiñeiro, ou castiro, *castanea sativa*, vive en terreos profundos, ricos en materia orgánica e pouco arxilosos. Embelece a paisaxe e protexe e mellora o ecosistema humano. Constitúe en Galicia unha especie autóctona, sábese que antes da chegada dos romanos, os poboadores das nosas terras moían as castañas e utilizábanas como alimento. O seu cultivo promoveuse coa chegada dos romanos a Galicia, ano 139 a. C., pero será durante a Idade Media, coa implantación de varios mosteiros, cando se estenda a súa plantación. O seu froito, foi tan importante que chegou a denominarse árbore do pan, xa que en épocas de fame garantiu a supervivencia de moita xente. Serían, pois, os monxes que se asentaron nas ladeiras máis produtivas os que substituíron os matos improditivos por soutos e viñedos.

A partir do s. XVII o consumo da castaña foi substituído pola pataca chegada de América. Hoxe, o castiñeiro está a piques de desaparecer na nosa terra debido a dúas pestes que o atacan: o cancro e a tinta, e tamén á expansión dos piñeiros e eucaliptos que fan os nosos montes presa dos incendios. Hoxe búscanse árbores híbridos de distintas especies ou cruces de castiñeiros do país con xaponeses para facelos resistentes a estas enfermidades. O agrónomo e xenetista pontevedrés Cruz Gallástegui conseguiu en 1925 o primeiro híbrido de castiñeiro. En Lourizán (Pontevedra) levan anos traballando neste problema e conseguiron repoboar moitos

soutos, pero os resultados a longo prazo están por comprobar.

Na actualidade quedan reliquias do que antes foron os grandes soutos nas terras de Samos, do Sil (Ribeira Sacra) e nos montes de Courel, Ancares, Cebreiro e Queixa.



Un castiñeiro demoucado, cun pé centenario, en Cerdedelo, no souto de Oucedelo.

A madeira do castiñeiro é moi apreciada para a construción e para ebanistería, chegando a denominarse a caoba de Galicia, e o seu froito, a castaña, ten múltiples usos na alimentación de persoas e animais, sendo tamén un recurso natural moi importante na economía dalgunhas zonas de Galicia. Da flor do castiñeiro, a candeia, as abellas extraen mel con propiedades curativas en problemas de anemia por falta de ferro, acelera a circulación sanguínea e tamén actúa de astrinxente en diarreas.



A CASTAÑA



A castaña críase en ourizos en grupos de tres como máximo. Polo San Martiño (11 de novembro) as castañas empezan a **pingar**, ábrense os ourizos ou vainas e déixanas soltas caendo ó chan. Cando había moitos rapaces en Galicia eran estes os que andaban á **pillota** para facer os primeiros magostos. Logo os castiñeiros **atoléiranse** ou sacódense cunha baloira ou pau longo e flexible para chimpar os ourizos. Os ourizos xuntábanse todos nunha pila ou **ouriceira** e, ó podreecer, soltan a castaña con facilidade. Hoxe non hai quen sacuda os castiñeiros e as castañas van caendo pouco a pouco e cóllense no chan. Moitas veces nin se apañan e cómenas os coellos, corzos ou xabarís.

As castañas pódense consumir de diferentes maneiras: crúas, cocidas e con leite, en potaxe con fabas, asadas en tixolas ou nun tambor preparado para os magostos colectivos que se fan o Día de Tódolos Santos. Coas castañas **pilongas**, secadas ó fume no canizo mesturadas con sangue de porco, fariña de millo e leite fanse as bolas, embutidos en tripa de porco que se comen no inverno acompañando ó leite do almorzo. As castañas pilongas tamén se comen con ovos fritos.

O consumo de castañas está indicado para acelerar o crecemento e a calcificación dos ósos, para enfermos de próstata e con trastornos menopáusicos. Está contraindicado para enfermos diabéticos, persoas con problemas dixestivos e para os obesos.

Hoxe, a castaña utilízase en pastelería de diferentes formas, salientando o “marrón glacé”. Existen industrias en Galicia que as preparan ó natural ou tamén en xarope, como é o caso da ourensá “Cuevas y Cía”.

Principios nutritivos da castaña		Minerais en 100 gr	
Hidratos de carbono	45 %	Potasio	517 mg
Auga	49 %	Fósforo	184 mg
Proteínas	3,4 %	Sodio	72 mg
Graxas	1,9 %	Magnesio	76 mg

A castaña non só atesoura un alto valor nutritivo e riqueza en minerais, senón tamén un valor social que en torno ó **magosto** serve para perpetuar amizades e unir lazos veciñais. Algo moi importante que non podemos deixar morrer.

A castaña é o froito máis ligado á nosa cultura, ten un amplo vocabulario que a identifica nas súas diferentes formas e fases de crecemento. Forma parte do noso refraneiro popular, deu orixe a moitos

topónimos de Galicia e está presente en múltiples expresións que utilizamos a cotío.



VARIETADES DE CASTAÑAS SEGUNDO AS ETAPAS POLAS QUE PASA:

Caraboleca: que non se criou. Que só ten casca.

Bullada: a que se saca do ourizo.

Degraída: a que cae por si soa do ourizo.

Martiñesa (do S. Martiño): a serodia, tardía.

Sanmigueliña (do S. Miguel): a temperá.



VARIETADES SEGUNDO O TAMAÑO, A COR E O SABOR:

Abadá, agrela, branquiña, bicuda, brava, buxeira, cabezuda, chatadesa, galeza, garrida, leinova, lemos, loura, luguesa, mansa, martesa, pagaíña, picón, rañuda, riá, ribeira, verdella, vermella, senra.

REFRÁNS SOBRE A CASTAÑA:



A castaña no agosto quere arder, e no setembro beber.

A castaña que está no camiño é do veciño.

As castañas no Nadal, saben ben e pártense mal.

Temperá é a castaña que no setembro regaña.

Sempre un porco ruín ha atopar a mellor castaña.

Con castañas asadas e sardiñas salgadas non hai ruín viño.

A castaña e o *besugo*, no febreiro non ten zugo.

Se chove na semana do San Mateo non prepares canizo porque non hai ourizos.

ADIVIÑAS:

Ten pelexo coma a xente,
e é moi boa para comer;
chega polo mes de Santos
e todo o ano a tés.

Alto me vexo
no meu capelexo,
por unha risada
quedeime sen nada.

Alto está,
barbas ten,
ri e solta o que ten .

No aire se cría,
no aire se ten;
bota unha risada
e perde o que ten.

EXPRESIÓNS COTIÁS:

Auga de castañas: dise do café frouxo.

Quedar en auga de castañas: algo que non tivo importancia.

Estarlle a castaña na mar: cando un cae na propia trampa.

Non estar para asar castañas: non ter ganas de festa.

Sacarlle as castañas do lume: librar a un dun problema.

Darlle unha castaña: zurrarlle na cara.

¡Toma castaña!: levar un chasco.

¡Pegarse un castañazo! Pegarse un golpe forte.

Coller unha castaña. Emborracharse.

Estoupou como unha castaña: unha explosión seca.

¡Manda castaña! Algo que non ten xustificación, que sorprende a un.



CASTIÑEIROS FAMOSOS



De tódalas árbores que hai en Europa o castiñeiro é a que máis anos pode chegar a vivir. O castiñeiro máis famoso do mundo está en Italia, na provincia de Catania, e dise que ten uns 3.000 anos. É a árbore viva máis vella de Europa. E cóntase que, estando por alí de visita Juana de Aragón, desatouse unha tormenta e a dita señora e todo o seu séquito formado por cen cabaleiros cos seus respectivos cabalos refuxiáronse debaixo da copa deste castiñeiro, e por iso se coñece como O CASTIÑEIRO DOS CEN CABALOS.

En Galicia o castiñeiro máis vello está no concello de Manzaneda (Ourense). Calcúlase que ten arredor de 1.000 anos. O seu pé ten unha circunferencia de 13,85 metros. Precísanse dez persoas adultas collidas das mans, cos brazos estendidos, para abrancar todo o seu contorno. Nos anos 90 a propiedade deste castiñeiro foi cedida á Xunta de Galicia.

Tamén son sonados en Galicia os Castiñeiros de Quintela, a tres km de Lalín, dentro dun fermoso bosque formado por carballos e castiñeiros. Estes castiñeiros de Quintela teñen arredor de 200 anos e destacan pola súa altura que nalgún caso excede os 30 metros.

E tamén no concello de Laza (Ourense), na parroquia de Cervedelo, hai un fermoso souto, no que hai varios castiñeiros centenarios, entre os que se atopa o castiñeiro das Millaras. É un castiñeiro deboucado, que ten varios centos de anos, que leva dado moita madeira, e que aínda dá moitas e boas castañas.

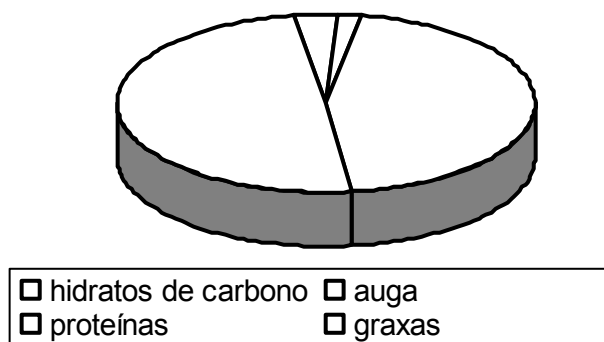
2. Os castiñeiros danse en solos:

- Arxilosos e pouco permeables.
- Calcarios
- Humíferos, ricos en materia orgánica.

3. A partir do s. XVII perde importancia a castaña na dieta dos galegos. A que se debe?

- A que chegou a pataca de América
- A que se aburriron de comela
- A que tiña pouco valor nutritivo
- A que non as había

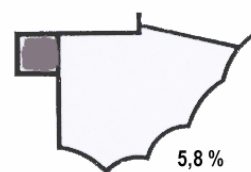
4. Colorea e completa coas porcentaxes este gráfico sectorial dos principios nutritivos da castaña.



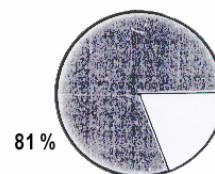
5. Tendo en conta a estatística seguinte, completas as frases:

CASTAÑAS		
Producción mundial correspondente ó ano 1999 (en miles de toneladas) e porcentaxe con respecto á produción mundial		
	Total	%
República de Corea	119.790	22,4
China	117.000	21,9
Italia	78.432	14,7
Turquía	70.000	13,1
Bolivia	32.233	6,0
Xapón	26.200	4,9
España	20.000	3,7
Portugal	19.728	3,7
Federación Rusa	14.000	2,6
Francia	12.745	2,4
Total mundial	534.836	

Superficie: Galicia/España



Producción Castañas



Países que máis castañas producen _____ , _____
Lugar que ocupa España: _____
España representa o _____ % da produción mundial.
Galicia representa o _____ % da produción española.
Expresa en quilogramos a produción de España en 1.999: _____

6. Estas follas pertencen a estas árbores: **castiñeiro, teixo, acivro e carballo**. Serás capaz de as identificar?



7. Cibrán colleu máis castañas que Xoán, e Iago máis que Cibrán. Quen colleu menos?

8. Xián ten o triplo de castañas menos tres ca Iria. Se Xián ten 21 castañas, cantas ten Iria?

9. No Concello de Manzaneda (Ourense) atópase o castiñeiro máis gordo de Galicia con 13,83 m. de circunferencia e cuns mil anos de antigüidade. Cal será o seu diámetro?

10. Nesta serie hai unha palabra que non está ordenada segundo un criterio establecido. Trata de descubrir este criterio e localizar a palabra desordenada.

Candea, ourizo, castaña, sacudir, castiñeiro, magosto.

11. Subliña as formas nas que tés comido castañas.

Asadas, torta de castañas, cocidas, cocidas con leite, con fabas, con ovos,
“marrón glacé”, crúas, nas bolas, anisadas, en puré.

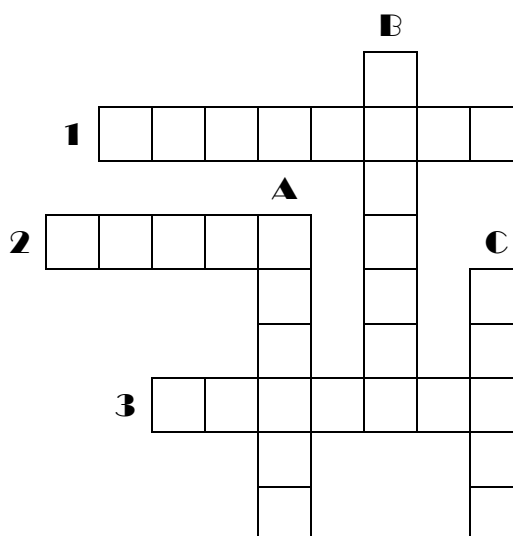
12. Fai o seguinte encrucillado.

HORIZONTAIS:

1. Castaña que caeu do ourizo.
2. Enfermidade do castiñeiro.
3. Castaña que se saca do ourizo.

VERTICAIS:

- A. Castaña que só ten pel (ó revés).
- B. Castaña que se seca ó fume.
- C. A castaña dos castiñeiros sen enxertar.



13. Localiza na sopa de letras as seguintes palabras relacionadas co castiñeiro:

Magosto. Tinta. Ourizo. Baloiira. Ouriceira. Atoleirar.
Castiro. Sacudir. Candeia. Chancro.

M	S	F	C	H	A	N	C	R	O	I
A	H	A	R	I	O	L	A	B	E	Z
G	F	G	I	Z	O	M	L	Q	U	V
O	U	R	I	C	E	I	R	A	R	O
S	O	R	I	S	T	A	C	P	I	N
T	U	R	C	I	E	D	A	I	D	S
O	I	N	T	D	E	I	S	R	U	O
N	U	N	N	H	Z	X	T	Ñ	C	E
P	L	A	T	O	L	E	I	R	A	R
F	C	R	Y	A	O	H	R	Ñ	S	X
P	E	Q	U	E	S	T	O	N	U	A

14. Xeroglífico.



¿Que celebramos? _____