

Castañares pa too en La última (1) La Voz de Lena

por Xurde Fernández

Nel nuesu paisaxe avecen a destacar los montes de castañares, un árbol que pue llegar a cumplir mil años y que se suel usar como madera pero non como lleña. El so frutu, la castaña, yá yera una parte mui importante de la dieta de los romanos y de los griegos, y tamién de nueso cuando llega la seronda.

Son munchos n'Asturies los nome de llugar que tienen el so orixe na castañar. Son munchos los montes que n'Asturies tán iguaos por castañares, y tamién por carbayos; anque últimamente l'ocalitu va ganando terrén y más terren. La castañar tien munchu valir dende dellos puntos de vista: ecolóxicu, etnográfico, paisaxísticu, económicu...

Dizse qu'esti árbol vien del sureste d'Europa y oeste d'Asia y que lu esparcieron per toa Europa los romanos, al empar que'l so imperiu, por mor de la presencia del frutu na so alimentación (tamién taba mui presente na de los griegos), anque quiciabes yá esistía nos montes peninsulares enantes de la venida d'estos.

Anguaño, la superficie forestal d'Asturies dedicada a castañares ocupa unes 100.000 hectaries; ye la segunda especie más importante en superficie de la comunidá. El 60 % de la madera de castañar que se corta n'España vien d'Asturies (a pesar de qu'hai más de trenta años que sufren una enfermedá, el chancru, que los debilita y acaba matándolos. El Serida, Serviciu Rexonal d'Investigación y Desarrollu Agroalimentariu, trabaya nuna solución pa esta enfermedá).

La castañar

Ye la castañar un árbol de fueya caduca que pue durar más de mil años; de la familia de las Fagáceas, pue vivir más de mil años (anque a los cincuenta yá llega al so tamañu definitivu) y suel dase en terrenos silicios y húmedos, como los d'Asturies y tol oeste peninsular. De talla media, medra mui rápidamente y pue llegar hasta los trenta o trenta y cinco metros d'altura. El troncu ye anchu y cola edá va volviéndose güecu (dicen les lleendes que dientro de dalgunos llegaron a vivir families enteres). Les sos fueyes son grandes y col marxe aserráu, y na seronda vuélvense marielles.

La flor de la castañar apaez en branu, y na seronda'l so frutu, la castaña, apaez envuelta nuna corteza de pinchos, l'arizu, que-y da proteición nel so crecimientu.

La madera

La madera de castañar ye de color marrón pálido marillento de vetáu anchu. Yá bien curada y dura abondo; ye resistente, elástica y flexible. Pola so dureza úsase como madera pa esterores, pa puertes y ventanes, pa suelos y parquets, pa la fabricación de toneles de vinu, pa travieses del tren, pa postes, valles, cierros y estaques de buena calidá... Tamién pue usase, cuando'l costu nun ye un factor importante, na construcción d'estructures de madera y pa carpintería d'interiores.

Nos últimos años la Consejería de Mediu Rural del Principáu d'Asturies márcase como oxetivu rescatar l'usu del castañar (que foi sustituyíu hai dellos años pol pinu) nes construcciones de les fasteres rurales.

Nun ye bueno como lleña porque suelta munchu fumu y poca calor.

Les castañes

Son un alimentu mui enerxéticu que tien un 40% d'hidratos de carbonu. Tamién tienen proteínes, lípidos, sales minerales y vitamines A, B y C.

Puen comese de munches maneres: crudes, asaes, cocíes, seque, en mermeladas... Entá anguaño siguen faciéndose per toa Asturias, na seronda, amagüestos con castañes asaes y sidra dulce.

En L.lena tolos años pel mes de payares celébrese les Xornaes de la Castañar que nel añu 2009 llegaron a la undécima edición. Ye esta una fiesta cultural y gastronómica con pregón, menú a base de castañes en dellos chigres, música tradicional, amagüestu...

Antiguamente les castañes secábense pa conservaes tol iviernu. Quitábase-yos la cáscara esterna y el pelleyu internu y poníense a secar. Depués guardábense nun llugar ensin humedanza.

Anguaño les castañes avecen a pudrise nos caminos. Nes villes y ciudaes cómprense en tiendes y supermercaos, que vienden un productu que suel venir de fuera d'Asturies.

Otros usos

Antiguamente emplegábase les cáscares de les castañaes y les fueyes del castañar pa escurecer el pelo rubio, y trituraes pa multiplicar el pelo de los recién nacíos.

Tamién s'usen pa facer bebés alcohólicos; pa producir setes y miel.

Y como medicamentu, la castaña tien propiedaes astringentes (contrái los texíos y mengua la secreción de les mucoses) que lo faen útil en casos de diarrea y afecciones de la boca y del gargüelu. Tamién ye antitusivu o béquicu (calma la tos y la irritación de la farinx). Tamién ye buena pa l'artritis.



Les castañes tamién s'empleguen pa protexese de mal de güeyu.

por Xurde Fernández