

Xandru. Caldones. Vega y Valle de Ranón. Xixón
<https://caldones.wordpress.com> valledelmeredal@gmail.com

LOS CASTAÑEOS DE TUÑA (Tinéu)

por Xandru

Caldones, Vega y Valle de Ranón

Xixón

<https://caldones.wordpress.com>

valledelmeredal@gmail.com



Una estrecha carretera atraviesa el valle que va de *Tuña* a *Genestaza*, serpentea entre el río y los bosques, y arriba, colgadas de las montañas, pequeñas aldeas, hoy casi deshabitadas, sobrecogen por su belleza y su olvido. A lo largo de todo el valle, durante varios kilómetros, sobre todo en la ladera de la derecha, a la solana, se ven multitud de castaños centenarios, injertados algunos con unos troncos de dimensiones enormes, que dan buena prueba de lo que este árbol supuso para la economía de esta zona; algo capital en la alimentación de las familias y los animales. Son los castaños hoy desatendidos desde hace varias décadas, sin cuidar, sin limpiar, afectados por algunas plagas que requieren manejos éticos, tradicionales, cuidadosos, para recuperar este árbol emblemático.



Aún así, con el paisaje ahora otoñal, adentrarse en un castañeu rodeado de estos magníficos ejemplares, con todas sus tonalidades, es un espectáculo para disfrutar de los sentidos. Un poco más adelante, en la aldea de *Puentecastro*, Aladino, de 90 años, mientras cuida de un par de cabras me cuenta cosas de los castaños.

Pero a mí me llaman la atención las colmenas que tiene (trobos) en el corredor del hórreo: son de troncos huecos de castaño o de cerezal; me dice que luego tapa por arriba con corteza seca de árbol (caldulla), y se sella con boñica o arcilla: "¡ah! a esi ganao, no i gusta el frío y quier oscuridad" -sentencia con la sabiduría de las personas observadoras-. Dentro del tronco hay que poner unos palos cruzados para que se sujeten los panales.



Aladino no usa traje cuando abre la colmena, ni sabe nada de tratamientos químicos. Antes, una casa de la zona tenía de 2 a 3 hasta 8 o 10 colmenas como mucho, no más, me cuenta. Se sacaba cera y miel para casa, pero sin pasarse; se les dejaban bastantes reservas, e incluso, si el invierno era duro, se les daba harina de maíz con azúcar, "comida de casa jehi", me dice sonriente. Me despido de *Aladino* con la sensación de haber conocido a una persona importante, que conoce a los animales y los respeta.

En la tienda-bar del pueblo, *Casa Alonso*, la dueña *Carmen* y su yerno conocen bien la historia de los castaños, de la época en que los hombres se subían a estos árboles ayudados por los gavitos: unos palos largos acabados en forma de gancho, con los cuales se movían por las ramas, y pasaban a otro castaño sin bajarse del árbol, labores estas no exentas de peligros. Para varezar los oricios desde el suelo se usaban las varas de faldas, que son palos muy largos de avellano (si era poco se empalmaban dos palos en uno).

Arriba, en el árbol, se usaban los palos medios: varas más medianas, y los picos, unos palos más gruesos y cortos, de tal manera que se aprovechaba toda la cosecha hasta la picalina de los árboles; eso sí eran faenas duras y cansadas, donde llegaban a juntarse muchas personas para ayudarse, pues había casas que tenían más de cien castaños; normalmente (salvo excepción de algún castañeu particular), solían ser castaños comunales (poznera), donde cada casa ponía unas marcas propias en la corteza de sus árboles para diferenciarlos; había castaños que pertenecían a personas de pueblos lejanos, de *Belmonte* y *Cangas de Narcea*.

Me cuentan de la figura de un personaje, el *Cauton*, que era una especie de vigilante de los castaños, que andaba todo el día por el monte con un palo al hombro, y en el atado, un saco donde llevaba la comida; a este personaje se le pagaba en especie ósea en castañas.

Antiguamente, las actividades en torno a las castañas estaban muy reguladas por las ordenanzas locales, como la época de varezar, de soltar a los gochos por los castaños; pero las normas conservaban un cierto espíritu de los tiempos pretéritos, donde todo era comunal, para tener en cuenta a los más desfavorecidos; así se permitía coger las castañas que había tirado el aire por los caminos, o ir al rebusque después de haber vareado.

La labor siguiente, una vez que estaban los oricios en el suelo, era guardarlos en la *corria*, que por aquí llaman *xoxa*: una construcción de piedra circular de un metro de alto aproximadamente; allí se tapaban con ramas, artos, helechos, espinera ..., para evitar depredadores y para que se conservaran mejor.



En la corria podían estar dos o tres meses hasta enero, momento de sacarlas (palear), para después mayarlas con los garabatos y con el objeto de separar las castañas de los oricios; en esta época ya no pinchan y salen muy bien. Después tocaba cargarlas en sacos al hombro o en caballerías para guardarlas en los hórreos, o bien ponerlas en el *ciebo* (construcción de madera entrelazada que estaba encima del llar); ahí en la cocina curaban muy bien, quedaban crespas y luego era fácil abrirlas y limpiarles la telina.

Otra variante a mayar era usar unas cribas grandes, como de dos metros de largas de madera y alambres: arriba quedaban los oricios, y luego las castañas se escogían por tamaños; lo más ruino (corbales) era para alimentar a los gochos. Estos animales tenían en la castaña buena parte del engorde, pues en los castañeos podían aguantar hasta marzo aprovechando los restos.

A esta zona del concejo de *Tineo* venían mayoristas a comprar las castañas para luego revenderlas: había tal abundancia que hubo años de llevar más de cien toneladas; no hace ni una década, la castaña *corriente* (*vaquera*) se pagaba a 1e/kg y la *valduna* a 1'80e/kg; esta última, la más apreciada, no sólo por el sabor de su brillante fruto, sino también por la madera de sus árboles; todo ello atestigua los grandes aprovechamientos y el dinero que dejaba este cultivo en el valle de Tineo.



Vaqueras (corrientes)

Otras razas de castañas son la chamberga, también dulce, muy similar a la *valduna*, aunque un poco más pequeña; la *naveixa*, no muy grandes, brillantes, buenas para dejar *mayucas*; la *doriga* muy productiva con piños de bastantes oricios; la *rapuca* que también da mucho y tiene los oricios con los pinchos cortos y la piel de la castaña es fina; después, ya más escaso, queda por el valle alguna castañal *miguelina*, las más tempranas; alguna de *pareda*, muy sabrosas y apreciadas; e incluso hay unas que llaman *blancas* de tonalidad más clara.

Cada castaña tiene sus características y su utilidad a su debido tiempo: unas se comen crudas, otras cocidas con piel llamadas corbatas, o sin piel que son las pulguinas; asadas a la chapa o en el horno o los famosos magostos; y las que más aguantan conservadas son las mayucas, que se usaban para hacer el famoso pote de castañas; como bien nos dice *Carmen*, poniéndolas a remojo el día antes y cocinándolas con carne y unto; aunque también había otras variantes y se comían con nueces y avellanas machacadas.



En cualquier caso, la castaña resulta un fruto sano y con mucho potencial, como se ve en otras regiones donde hacen harinas, mermeladas, helados, purés, marrón glasé ...etc.

El caso es que uno se da cuenta del valor de las castañas, cuando recorre todo el valle y ve la cantidad de ramales que van a pueblos (*Espinareu, Abedul, Freisno, LosTornos, La Troncada, La Zorera, ...*); entonces es cuando uno se da cuenta de la intensa actividad y la importante población que debió de haber por estos lugares, cuando los castaños estaban limpios y atendidos y se podaban cada 15 o 20 años (fradar); pues aunque con la poda tardan tres años en volver a producir, el objeto era que el árbol no envejeciera y su copa fuera achatada y no demasiado alta con el fin de favorecer la recolección.

Al final de mi viaxe por Tineo, acabo por bajarme del coche y me adentro ladera arriba en uno de estos antiquísimos castaños rodeado de descomunales ejemplares, donde se aprecia bien a las claras la marca del injerto en el tronco, hecho por los antepasados del lugar: gente que conocía muy bien las razas del fruto y recogían las púas que por aquí llaman *gromos*, para en el mes de abril injertarlas en castaños bravos o monteses.



En resumen, caminar por estos lugares, nos recuerda el prestigio que los castaños significaban para una casa, pues se apuntaban en las escrituras y se pasaban a los herederos; y reflexionamos de paso sobre un cultivo que es natural, sostenible, que da tanta abundancia sin romper con la cadena de la vida; de repente, de un tronco hueco (cabornos) salió un Curuxu (búho chico), y entonces me di cuenta de que también son lugares para el espíritu, para encontrar la conexión con el mundo natural que nos rodea. Un viaxe completu por los castañeros Tineo.

Por Xandru