

# El CASTAÑEIRO. *Un árbol de noso*

✦ Jesús González Gayol

**O**s nosos antepasaos cuidaron os castañeiros con un gran xeito y fixeron d'ellos úa especie mui aproveitable y rentable. Resulta ben curioso ver qué coñecemento tían de cómo prantalos, cuidalos, inxertalos, cortalos, etc., y cómo los aproveitaban según as necesidades que tían.

Actualmente toda esta gran *cultura popular* qu'houbó al redor del castaño ta a pique de desaparecer y mal lo temos se nun cuidamos os poucos que nos quedan y nun recoyemos a gran experiencia que tían os nosos abolos.

Elos deixáronnos variedades muito búas prá produción de madeira y prá produción de castañas que nos faguía falta nun perdellas. Este é el caso da variedade de *paré* ou *paredé*, que foi a que máis s'inxertóu nel occidente, nas zonas das veigas y nas ladeiras que tían miyor terra. A selección que foron feindo prá sacar esta variedade é un milagre, xa que dá árboles de gran porte y madeira de muita calidá. Pro ademáis tamén lograron que dese castañas de muito bon sabor, tanto pra cocer como pr'asar, y con arizos ben abrideiros.

D'igual xeito tamén miyoraron a propia especie dos castaños *paganos* ou *bravos*, que son árboles nacidos directamente da semente —querse dicir, das castañas— y que nun foron inxertados. D'este xeito dan árboles fortes, muito bus pra vigas y pra postes, anque á súa madeira faiye falta un miyor secado pra feir as portas y amoblar y ten peor calidá qu'a de *paredé*.

El gran coñecemento que tían d'esta especie foi-lo levando a dispoñer d'outras razas capaces d'axeitarse ás diferentes condicións da terra y del clima que temos nel occidente y así tamén inxertaron os castaños *paganos* cuas

variedades de *rapuca*, *doriga*, *naveixa*, *amarela*, etc., y con outras variedades que yes deixaban ter castañas muitos meses al ano, como a *galega* (semitemprana), *ferreira* (semitardía), *paganón* (semitardía), *arnés* (tardía), etc.

*El castaño é un dos árboles máis representativos que temos y ún dos qu'agora ta máis abandonado. Foi trido polos romanos y sempre tuvo al noso lado pra darnos madeira y fruta.*

A tradición da recoyida y del curado das castañas tamén s'abandonóu y, a nun ser as que caen dos árboles, xa nin sequera se recoyen. Xa mui poucas familias varexan os castaños, axoxan os arizos na corripa, curan as castañas nas paneras...

Xa nada ha volver a ser como foi porque nas últimas décadas el campo sufríu muita emigración, os caseiros cambiaron a orientación productiva, as familias son muito máis pequenas, os montes repobláronse con outras especies, as enfermidades afectaron a os castaños en algúas zonas unde s'abandonaron os montes... pro, a pesar de todo esto, a verdá é qu'os castaños siguen tendo un gran potencial que nun se tía que deixar d'aprovetar porque a súa madeira cadaldía ten máis valor. Hai que reparar en qu'a rentabilidad que se pode sacar despós

de cortalos a primeira vez (condo el cultivo pasa a monte baxo), se s'orienta ben a produción das xotas, pode chegar hoi a dar hasta duascentas cincuenta mil pesetas por hectárea y ano, ou lo qu'é lo mesmo, cincuenta mil pesetas por día d'aradura, en turnos de vinte anos.

Pro, ademáis, se s'encamía a produción dos castaños hacia a fruta, tamén se podería sacar miyor rentabilidad que col resto dos frutales xa que, se s'atenden ben y s'inxertan con búas variedades, dan grandes coyetas de castañas qu'agora tein úa búa demanda prá industria y pra feir confituras especiales como el *marrón-glaçée*.

