



Castanea sativa Mill.

Familia: Fagaceae

castaño, castanyer, gastaiondo, castiñeiro

USOS PRINCIPALES



NOMBRES VULGARES

Castellano: castaño (nombre generalizado), castañu (AS, CB, CL), castañera (AR, CL), castañero (CL, CN), castañal, castañar (AS, CL). *El fruto:* castaña (nombre generalizado) [1-42].

Catalán: castanyer (CT, IB). *El fruto:* castanya (CT, IB) [43-57].

Euskera: gastaiondo, gatzaina-arbola (PV). *El fruto:* gastaña (PV) [11,58-60].

Gallego: castiñeiro, castañeiro (GA, CL). *El fruto:* castaña (GA) [25,30,42,61-63].

DESCRIPCIÓN

Árbol hasta de 30 m, con corteza lisa o abierta longitudinalmente. Hojas de 10-25 x 5-8 cm, lanceoladas, agudas, aserradas, con nervio central marcado y laterales paralelos, con pecíolo corto. Flores masculinas en amentos erectos hasta de 30 cm, las femeninas sentadas en la base de dichos amentos. Cúpula hasta de 10 cm de diámetro, espinosa, denominada comúnmente erizo, con tres aquenios denominados castañas hasta de 4 cm, de color castaño brillante.

INTRODUCCIÓN

Se supone que esta especie es originaria del este de la región mediterránea y del Cáucaso y que se extendió durante el Pleistoceno por el contorno de la región mediterránea alcanzando la Península Ibérica, donde más tarde desapareció, aunque luego fuera traída durante el Neolítico por los humanos [64,65].

En la actualidad el castaño (silvestre o cultivado) se distribuye alrededor del mar Mediterráneo, desde el sur de Europa (Península Ibérica, Italia, Balcanes, islas del Mediterráneo) y norte de África, hasta Oriente Medio, aunque también está presente en el Noroeste de Europa (Inglaterra, Bélgica), cubriendo en Europa un área de más de 2,5 millones de hectáreas, la mayoría en Francia, Italia, España y Portugal [66]. En España se puede encontrar en casi todo el territorio, incluidas las Islas Canarias, salvo en Lanzarote y Fuerteventura [67].

Para aprovechamiento forestal de madera y leña, el castaño ocupa el quinto lugar entre las frondosas [68]. Para producción de castaña, destaca Galicia, con casi el 90% de la producción nacional, seguida por Castilla y León (sobre todo León), Andalucía y Extremadura [68].

El castaño es una especie de regiones algo cálidas con temperaturas medias anuales entre 8 y 15°C y precipitaciones mínimas anuales de entre 600 y 800 mm, que prefiere suelos bien drenados, desde muy ácidos a neutros (nunca calizos) y altitudes de 200 a 1800 m [66].

Se ha cultivado tanto por su fruto, la castaña, como por su madera, usada principalmente como leña y para la construcción. Existen numerosas variedades tradicionales seleccionadas para estos fines.

CONOCIMIENTOS TRADICIONALES SOBRE USOS

ALIMENTACIÓN HUMANA

Comestibles-Frutos secos y oleaginosos

Las castañas se consumen en todo el país, tanto crudas como cocinadas. Ha sido habitual comerlas **asadas** colectivamente [13,26,30], para lo cual es preciso hacerles un corte para que no estallen al calentarse [26]. También se toman **cocidas** en agua y sal o en leche, o se dejan secar para después añadirlas a guisos y postres [16,26,27,38,57]. Con las castañas secas (**pilongas**) se prepara crema de castañas para acompañar diferentes platos [52,58] y se elabora harina para añadir a los guisos [52]. Las castañas forman parte de varios platos típicos de la gastronomía local, como por ejemplo el arroz con castañas y leche en la sierra de San Andrés (Ciudad Real) [16], las castañas cocidas y en almíbar en Sanabria (Zamora) [30] o las morcillas con castañas en O Courel (Lugo) [69] y la isla canaria de El Hierro [14]. En Salamanca preparan los "cochones" o "corchones", cociendo las castañas pilongas con leche, azúcar y anises [9]. En Mallorca se llegó a hacer pan con harina de castañas cuando no había otra cosa [55].

En muchos pueblos del norte peninsular, las castañas han ocupado un papel fundamental en la alimentación hasta hace veinticinco años. Por ejemplo, en Asturias y Lugo se comían cocidas o caldo de castañas para desayunar y a veces como merienda o cena [18,69].



Para cocerlas, primero se quitaba la cáscara exterior, luego se escalaban hasta desprender la cáscara interior y se pelaban, para después cocerlas en agua o leche, añadiendo a veces unto de cerdo o mantequilla de la casa [69]. En Lugo y León, con castañas tiernas, no maduras del todo, se prepara el “burgacio”, cociéndolas en agua para después tomarlas con leche [69,70]. En El Bierzo (León) se denomina “papabello” a las castañas cocidas con agua y sal [70]. En Piloña (Asturias), las castañas curadas (en el corredor) se cocían con cáscara durante tres horas y se llamaban “corbates” [18]. En esta misma comarca, con las castañas secas ahumadas, llamadas “mayuques”, se preparaba un caldo, que quedaba azulado y muy dulce, al que en días especiales como los viernes de vigilia se añadía manteca y nueces [18]. En O Courel también se guisaban las castañas secas con tocino o carne, como si fueran patatas, o se cocían con mantequilla hasta formar una pasta parecida al chocolate [69].

ALIMENTACIÓN ANIMAL

Forraje verde o seco

El ramón (ramas con hojas) se ha usado como forraje para el ganado. En Salamanca, las hojas jóvenes, llamadas hojato, se recolectaban en mayo y se almacenaban en haces para dárselo a las cabras en septiembre [9].

Pienso

Las castañas se han aprovechado para alimentación del ganado, principalmente de cerdos, en gran parte de España, sobre todo en las regiones del noroeste peninsular como Galicia [42,69], Asturias [18], Cantabria [41] y Castilla y León [9,10,30,34], pero también en Cataluña [50,57], Castilla-La Mancha [19], Extremadura [26,71], Andalucía [72] y Canarias [13]. En Extremadura se destinaban las castañas secas para el engorde de los cerdos [71,73], mientras que en otras regiones se les daban las castañas pequeñas o defectuosas [9,30,69], junto con sobras de comida y bellotas [34], y a veces incluso se tostaban [72]. Además de considerarse un alimento muy energético, en Salamanca piensan que alimentar a los cerdos con castañas aumenta la calidad de su carne [9] y en el Montseny (Cataluña) señalan que cuando las ovejas comen castañas tienen una lana muy fina, de mejor calidad [57]. En este último territorio, se molían y la harina se cocía junto a otros ingredientes para dársela a los cerdos [57]. En O Courel, se empleaban también para alimentar a las caballerías [69] y en Salamanca se daban a los burros, aunque en poca cantidad para evitar empachos [9].



Castañas. Emilio Laguna

Pasto

En varias zonas del norte, durante todo el año se llevaba al ganado a pastar a los castañares, sobre todo a vacas, ovejas y cabras, para que aprovecharan las hojas y las castañas [9,57,62,71]. En Tentudía (Badajoz), se dejaba entrar a las cabras a los castañares para aprovechar las castañas maduras que quedaban en los erizos, ya que solo este tipo de ganado era capaz de sacarlas; mientras que a las vacas solo se las dejaba pastar en los castañares cuando no había fruto, para evitar que “barbearan” los árboles [71]. Las castañas también sirven de alimento a los jabalíes [27].

Plantas melíferas

Es una planta apreciada como melífera; su miel es muy conocida y valorada, sobre todo en el norte de la Península [16,18,30,44,57,69].

MEDICINA

Sistema circulatorio

La infusión de las hojas se ha empleado como venotónico y anti-varicoso en la comarca gerundense del Alt Empordà [48,56], mientras que en Terra Chá (Lugo) se utilizaba el erizo o involucro espinoso del fruto para mejorar la circulación [61].

Como amuleto medicinal contra las hemorroides, en Álava, Navarra, Barcelona, Granada y Jaén metían un número impar de castañas de las primeras de cada temporada en el bolsillo, debajo de la cama o del sillón, en un lugar donde la persona afectada permaneciera bastante tiempo [21,35,59,74,75].

Sistema digestivo

Para el dolor de muelas, en Guipúzcoa se usaba la decocción del erizo aplicada en forma de vahos [59]. En Cáceres, Granada y Jaén recomiendan llevar una o tres castañas lo más cerca posible de la boca, en el bolsillo, o las mujeres en el sujetador [21,26,35]. También se le atribuyen propiedades odontálgicas en Tenerife [76]. En Huesca servían para aliviar el dolor de la dentición a los bebés, rociándoles las encías con el agua de cocer castañas [40]. Además, se considera que comer castañas ayuda a afianzar las piezas dentales, en Jaén [21].

Como antiséptico bucofaringeo, en el Montseny se tomaba la tisana de las hojas [57] y en Terra Chá se hacían enjuagues con la infusión del erizo para curar aftas y heridas en la boca [61].

Por sus propiedades astringentes, el consumo de castañas crudas o cocidas resulta un remedio muy eficaz para combatir la diarrea, como señalan en Vizcaya, Palencia y Jaén [21,23,59]; con el mismo fin se tomaba el cocimiento del fruto o de la corteza de las ramas en Huesca [40] y el País Vasco [11,77]. En el Alt Empordà usaban el cocimiento de las hojas para el dolor de estómago y como protector hepático, y para evitar flatulencias añadían tres castañas al agua de hervir las coles [56].

Sistema genitourinario

En el Alt Empordà se tomaba el cocimiento de las hojas contra los dolores vaginales [56].

Sistema respiratorio

Para aliviar la tos y la irritación de garganta, en Huesca [40], Girona [56], Salamanca [9] y Jaén [21] recomiendan tomar el cocimiento de las hojas o comer castañas asadas. En Monfragüe (Cáceres), se preparaba un cocimiento de castañas con higos secos y miel para el

catarro y la gripe [26]. También está indicada como **expectorante** [24] y en caso de **bronquitis** [21,59], para lo cual en Salamanca se administraban las hojas en forma de vahos junto con otras plantas [9].

Sistema endocrino-metabólico

En la comarca del Cabo de Gata-Níjar (Almería), para combatir la **diabetes** y la **hipercolesterolemia** se tomaba un vaso del cocimiento de la corteza, todos los días por las mañanas en ayunas [36].

Musculatura y esqueleto

En muchos lugares existía la creencia de que llevar una castaña en el bolsillo servía de amuleto para curar o prevenir los **dolores reumáticos**, como en Aragón [40], País Vasco [59], Castilla y León [23], Extremadura [29] y Andalucía [21,35,74]. En Huesca se usaban también como amuleto para curar y prevenir la **ciática**, indicando que se deben cambiar cada año [40]. En Candelario (Salamanca), se tomaban las castañas cocidas o asadas para calmar el dolor reumático [9]. Para las **lumbalgias**, en Zerain (Guipúzcoa) recomendaban vahos de cuerpo entero durante tres o nueve días seguidos con la decocción del erizo de las castañas [59].

También se han empleado en caso de **contusiones** y **dolores o inflamaciones musculares y articulares**, colocando castañas calientes sobre la zona afectada para aliviar la inflamación y el dolor, como señalan en Gerona [56], o bien acercando las manos al puchero donde se cuecen las castañas, en Guipúzcoa [59]. En Terra Chá explican que con el cocimiento de la corteza lavaban las piernas a un niño que no podía andar para que caminara [61]. Las ramas laminadas servían para entablillar **fracturas** [59].

Piel y tejido subcutáneo

En el Alt Empordà, para **fortalecer el pelo**, se lavaba con el agua de cocer castañas. En esta misma comarca se tomaba la tisana de las flores para las alergias cutáneas, como **erupciones, irritaciones y picores** [46,56]. En Ataun (Guipúzcoa), decían que tomando vahos de la decocción del erizo se quitaban las **pecas** [59].

En distintas zonas de Cataluña y el País Vasco lavaban los **sabañones** con el agua de cocer castañas o solo la cáscara externa [49,53,59]. En el Ripollès (Gerona) recomendaban hacerlo con el agua muy caliente, tanto como se pudiera tolerar [53].

Sistema nervioso y enfermedades mentales

Comer castañas se considera **sedante** nervioso en Loja (Granada) [24]. En Palencia se recomienda comerlas para mejorar la concentración, evitar el estrés y los **dolores de cabeza** [23]; en Guipúzcoa para las jaquecas se tomaba el agua de hervir el erizo [59].

Otras enfermedades infecciosas y parasitarias

En Valdelamatanza (Salamanca) se daban friegas en la cabeza con el líquido resultante del cocimiento de las hojas para matar los **piojos** [9].

El cocimiento de las hojas frescas se aplicaba en forma cataplasma para los **herpes** en Navarra [3].

Para mitigar la **erisipela** se llevaban castañas en el bolsillo como amuleto medicinal en Granada [35].

VETERINARIA

Sistema circulatorio

En la cuenca baja del río Sil (Galicia), se daba la decocción del erizo al ganado cuando tenía ronchas en la piel como consecuencia de una **mala circulación** de la sangre [62].

Sistema digestivo

En La Coruña, para tratar las **diarreas** en cerdos se les daba de comer directamente las cáscaras de castañas o su cocimiento [42].

Síntomas y estado de origen indefinido

El cocimiento de las castañas con cáscara incluida se le daba al ganado en Galicia para curar las **inflamaciones** [62].

USO TÓXICO Y NOCIVO

Venenos, insecticidas y plaguicidas

En Monfragüe, para ahuyentar a las **polillas** se ponían castañas bravías (de castaños no injertados) en la ropa [26].

Tóxicas para humanos o animales

Las castañas se consideran algo **indigestas** [40], y su ingesta excesiva puede provocar dolor de barriga [18]. También su consumo en exceso puede resultar perjudicial para el ganado [57]; en Cantabria se conocen casos de vacas que se han hinchado por comerlas, ya que les provoca timpanitis [41].

USO COMBUSTIBLE

Leñas

Su madera y sus ramas de poda se han empleado como **leña**, principalmente en el norte peninsular, aunque se considera una leña floja, que no da brasa, si se compara con el roble u otras especies [9,16,18,30,41,62,69]. En la sierra de Francia (Salamanca) apenas se destina a la chimenea de las casas, debido a las chispas que produce en su combustión, con el consiguiente peligro de incendio [9]. En cambio, en La Coruña se considera una leña de buena calidad para los hornos [42].

En Gran Canaria, cuentan que se cortaron muchos castaños para vender la leña en los años de la Guerra Civil [78].

Encendido o leña fina

El erizo de las castañas se ha empleado en Toledo para **encender el fuego** [19].



Flores (centrales) y amentos masculinos de Castanea sativa



Carbón

Con su madera se ha hecho carbón para las fraguas, al menos en Lugo [69] y Ciudad Real [16], aunque en Lugo se considera de menor calidad que el de brezo (*Erica* sp.).

Para ahumar

En Piloña se ha empleado para ahumar embutidos en la matanza [18].

CONSTRUCCIÓN

Embarcaciones

Su madera se ha empleado para construir los mástiles de las velas de las embarcaciones en Gerona [56].

Carros y otros vehículos terrestres

En diversos puntos de la Península se ha utilizado su madera para fabricar diversas piezas de los carros y carretas [18,26,27,39,42,69], como plataformas [18], ejes [39] e incluso las ruedas [27,69].

Casas, edificios e instalaciones agropecuarias

Su madera se considera de excelente calidad, duradera, que soporta bien la intemperie, resistente y fácil de trabajar. En las zonas donde es abundante, casi toda la carpintería de obra del interior de las casas se realizaba en madera de castaño, como vigas, tablones, puertas y ventanas. Se ha empleado al menos en Galicia [62,69], Asturias [18,27,79], Cataluña [57], Castilla y León [9,22,25,30,33,80,81], Extremadura [26,71,73], Castilla-La Mancha [16,19,38], Andalucía [35] y Canarias [14,39]. En el Poniente Granadino, al no ser un árbol muy frecuente, tan solo se utilizaba en cortijos y casas de familias pudientes [35]. También se hacen entramados con las ramas para tarimas, chozos, hórreos, secaderos, cubiertas o tejados [9,16,18,25-27,33,39,57].

En Picos de Europa, usaban su madera para fabricar los "rodetes del molín", es decir las ruedas hidráulicas de los molinos de agua [27].

Cercas, tapias y vallas

Con madera y varas hacían cercados (varganales) para encerrar al ganado en los puertos de montaña asturianos, cuando no había alambre [18].



Erizos y castañas en el suelo. José Fajardo

INDUSTRIA Y ARTESANÍA

Sustancias tintóreas y pinturas

En Asturias dicen que si se sumerge su madera o corteza durante unos días en una zona encharcada, esta se tiñe de negro azulado, debido a que contiene un tinte, allí llamado "cortiga" [18]. Este tinte se utilizaba en Picos de Europa para marcar las maderas cuando se serraba a mano [27]. En Aliste (Zamora), se cocía la corteza junto con la del aliso [*Alnus glutinosa* (L.) Gaertn.] para teñir la lana [25].

Herramientas y utensilios

Con su madera se han fabricado diversos instrumentos relacionados con labores agrícolas y ganaderas, como aperos de labranza [12,18,35,39], piezas del arado [12,18,39], mangos de herramientas como palas y azadas [9,17,18,20,26,44,56], mazas [39], horcas [17,53], trillos [26,38,39], cribas y cedazos [6,26,39], bastones o garrotes [9,12,56], tutores para cultivos [26,41], varas para el vareo de diferentes frutos como las mismas castañas, aceitunas, almendras o bellotas [6,9,12,21,26,28,56] y para dirigir al ganado [6,12,26,55], cangas y yugos [26,39]. En O Courel, las ramas eran usadas por los *poceiros* o zahoríes para encontrar fuentes de agua subterránea [69].

También se han confeccionado trampas y cepos para cazar perdices y otras piezas de caza menor, jaulas para animales, cañas de pescar y otros útiles de pesca [26,55].

Las colmenas tradicionales o "trobos", se hacían con troncos (las redondas) y tablas (las cuadradas) de castaño, en Lugo, Picos de Europa y Asturias [18,27,69].

Otros útiles elaborados con su madera son piezas del telar [9,69], horquillas para mullir la cama [26], sellos para el pan [26], cinchos o pleitas para el queso [26,39], cucharas y otros enseres de cocina [9,12,18] y cajones de medida y almacenamiento [26].

Juguetes e instrumentos deportivos y musicales

Su madera era empleada en la fabricación de instrumentos musicales; con ella se hacían castañuelas, matracas y las cajas de resonancia de los tamboriles en Monfragüe [26] y las Arribes del Duero (Salamanca-Zamora) [31], o zambombas en la provincia de Toledo [19]. En La Gomera se hacían las chácaras (tipo de castañuelas muy grandes) [15] y en Peñaparda (Salamanca) se confecciona el famoso pandero cuadrado [9]. También se fabricaban rabeles (tipo de violín) [26], silbatos [9], chiflas y gaitas (flautas tradicionales) [9,10,31]. En Asturias se hacían cornetas, descortezando en espiral un palo de castaño o de sauce [*Salix caprea* L.], sacando una tira larga de corteza que se enrollaba cuidadosamente en forma de cucurucho y sujetando el extremo más ancho con uno o dos palos atravesados [18]. Este instrumento emite un sonido grave y vibrante. Algo parecido son las ronquiellas, instrumentos que usaban en Picos de Europa para espantar a los caballos, ya que les asustaba el sonido que emitían, parecido al de una gaita [27].

También se ha usado para fabricar juguetes, sobre todo para los zancos [18,26] y los bolos [27].

Mobiliario y enseres domésticos

Su madera se ha empleado en ebanistería y carpintería para la fabricación de muebles como camas, mesas, sillas, alacenas, baúles y arcas [9,18,26,27,30,35,40,56,69]. En el Montseny se ha utilizado para fabricar pesadas escaleras de mano [57].

Cestos, recipientes y envoltorios

De su madera se sacan tiras para elaborar cestas, cestos y banastas de vara plana, como se recoge al menos en Galicia, Asturias, Castilla y

León, Extremadura, Cataluña y Canarias [9,18,26,27,56,62,69,79,80,82]. En Salamanca, la artesanía de cestería en castaño se realizaba con la madera rajada de los rebrotes del árbol, que se cocían previamente, se partían en láminas y luego se entretejían [9]. En O Courel, a estas tiras de madera que se usan en cestería se les llama *bimbrias* [69]. En Galicia se confeccionaban cestos grandes y robustos para la recolección de uvas o castañas [62], y en Tenerife se utilizaban cestos de castaño, denominados raposas, para transportar en burro los lechones o crías de cerdo metidos en sacos [13]. En algunas zonas, era menos apreciada para hacer cestos que especies como el avellano (*Corylus avellana* L.) [27,69].

Las duelas y los fondos de **toneles** o **barricas** para el vino [6,9,35,39,40,83], y para la sidra en Asturias [18], eran muchas veces fabricados con su madera. En el Alt Empordà con sus tallos laminados se hacían los aros transversales de refuerzo de los **barriles** empleados para poner las anchoas en salmuera [56].

Igualmente se hacían **artesas** para la matanza [9,26,27], piezas de los **lagares** [39], **cubos** [26] y **pesebres** para dar de comer al ganado [26] y **recubrimientos** o **forros** para las botellas de vino y garrafondos con los tallos laminados de castaño [39,56].

En Picos de Europa y en Piloña se usaban las hojas de castaño para **envolver** la "boroña preñada" (masa de harina de maíz rellena de tocino y chorizo) y otras masas de pan, para evitar que se quemaran cuando se cocían [18,27]. En el Montseny se colocaban sus hojas en la base de los cestos cuando se recogían fresas silvestres [57].

Cuerdas y ataduras

En Salamanca y en Picos de Europa se hacían **cuerdas** de atar, llamadas velortos, retorciendo la rama en verde, que se usaban para atar al ganado o haces de heno o cebada [9,27].

Vestimenta y adornos personales

Las **madreñas** o zuecos de tres tacos se han fabricado también con madera de castaño, en Asturias y en los Picos de Europa [18,27].

Otros usos artesanales e industriales

En Asturias los **ataúdes** se construían con madera de castaño [18].

USOS MEDIOAMBIENTALES

Mejora del suelo

Las hojas de castaño se han utilizado mucho como **cama para el ganado**, ya que pudren bien y dan buen estiércol [7,9,13,27,30,34,39,41,57,69,81]. También se usan como **abono** las hojas para las viñas en Galicia [62] y el erizo en Asturias y Extremadura [13,18]. Se considera que las hojas al descomponerse dan un buen humus que fertiliza los suelos; por ello muchos cultivos actuales están asentados sobre suelos de castañar y robledal [9,56,81] y la tierra de los castaños se utiliza para macetas y jardines, para que las plantas crezcan más lozanas [56].

Injerto

El castaño bravo (asilvestrado) se ha usado como **patrón de injerto**, al menos en Badajoz, Lugo, Salamanca y Zamora [9,30,69,73]. Para una descripción en detalle de las técnicas de injerto de castaño ver más adelante el apartado Propagación, selección y mejora.

Predicción del tiempo

En el Montseny señalan que cuando sale la hoja quiere decir que ya no hará mucho más frío [57].

USO ORNAMENTAL

Patios, huertos y jardines

Se ha empleado como árbol ornamental en **jardines** [9].

USOS SOCIALES, SIMBÓLICOS Y RITUALES

Rituales del ciclo anual

Como las de otras muchas especies, sus ramas se han empleado en las tradicionales **enramadas**, en las que los mozos del pueblo rondaban a las mozas y engalanaban con diversas plantas sus puertas y ventanas. Por ejemplo, en San Vitero (Zamora), se usaban para enramar a las mozas por **San Juan** (24 de junio) y a los mozos por **San Pedro** (29 de junio) [25].

La castaña es el centro fundamental de varias fiestas y tradiciones, como la que en Galicia denominan "**fiesta del magosto**". Suele celebrarse el día 1 de noviembre y en ella se reúnen las familias y amigos de cada pueblo para asar castañas y comerlas bebiendo vino. Se trata de una tradición común a todas las zonas castañeras del noroeste de España y Portugal, llegando hasta Extremadura, el Sistema Central, e incluso a la isla de El Hierro [7,9,12,14,26,30,69]. En Piloña al festejo que celebra la recogida de las castañas le denominan **amagüestu** [18]. En Extremadura y Zamora esta costumbre de asar castañas para el día de **Todos los Santos** se conocía como los calbotes o la "calbotá" [26,80]. En ese mismo día, al menos en Extremadura [26,84], los padrinos regalaban a sus ahijados frutas y dulces, como castañas, nueces, bellotas, membrillo, uvas e higos secos, lo que denominaban la "chaquetía" o los "tosanos" [84] y que después se comían en el campo. En Monfragüe, incluso se hacían collares, llamados rosarios, con castañas cocidas, higos pasos o bellotas de encina (*Quercus ilex* L.), como adorno o entretenimiento y para comérselos después [26].

En Fuenlabrada de los Montes (Badajoz), en el día de **San Eugenio** (15 de noviembre), era tradición que las mozas invitaran a los mozos a nueces y castañas asadas o cocidas [12]. En Vilaflor (Tenerife) se celebra la festividad de **San Andrés** (30 de noviembre), acompañando con castañas la apertura de las bodegas, la cata del vino y la carne de cochino [13]. Las ramas de castaño se usaban también en el sur de la provincia de Ciudad Real para adornar los carros para la **romería** de ese mismo santo [16].



Cestería con madera de castaño en Hervás (Cáceres). Javier Tardío



Antiguamente en Nochebuena, cuando los niños iban de casa en casa pidiendo el **aguinaldo** preguntaban “cantamos o rezamos” (si en la familia había habido una muerte reciente les pedían que rezaran) y la gente les ofrecía castañas, entre otros frutos, como indican en Asturias, Cantabria y Cáceres [18,26,27]. También se utilizaba el castaño en la decoración del **belén navideño** [18].

Rituales de incertidumbre, protección y aflicción

Su carbón se usaba en Guipúzcoa como amuleto contra el mal de ojo; lo llevaban colgado del cuello las muchachas cuando iban a fiestas o romerías donde temían que alguien les hiciera aojamiento [59].

En La Coruña dicen que la **sombra** de castaño es insana [42] y en el País Vasco recomiendan no guarecerse nunca bajo un castaño [59].

Literatura oral popular

Al hecho de asar las castañas se le llama en Extremadura “echar un calbote” y, más al norte (La Coruña, Lugo, Asturias y Salamanca) un “magosto” [9,12,18,30,42,69].

Existen varios **refranes** que reflejan la importancia que ha tenido el castaño en todas las facetas de la vida rural. En O Courel se recoge el refrán: *A castaña ten unha maña, que se vai con quen a apaña* (la castaña tiene una maña, que se va con quien la apaña) [69]. En Daimiel (Ciudad Real) dicen “en diciembre se hielan las cañas y se asan las castañas” [20]; y en La Gomera había un dicho que repetían niños y niñas: “¿Quieres castañas? Sí. El burro las caga y tú las apañas” [15]. En Piloña dicen “agosto seco, castaños en cestu; si está mojado, el cestu apinao [abarroado]”, afirmando que las castañas son

una cosecha segura, aunque se dan mejor si llueve en verano [18]. Allí dicen que el castaño es muy importante, porque “da de comer, hace la cuna, la casa y la caja del muerto” [18].

Por último, la palabra castaña tiene multitud de acepciones populares muy extendidas en nuestra lengua, como “tener una castaña” (borrachera), “sacarse las castañas del fuego” (solucionar un problema) o “darse un castañazo” (caída, tropezón), entre otras muchas [26].

Usos recreativos

En el Montseny usaban las hojas para improvisar falditas o delantales y **jugar** mientras guardaban el ganado [57].

Alucinógenas, narcóticas y fumatorias

Los niños en los Picos de Europa fabricaban pipas y las llenaban de hojas de castaño o de avellano (*Corylus avellana*) para aprender a fumar [27].

Árboles o arbustos singulares

Es un árbol muy longevo, llegándose a citar **ejemplares milenarios** en la provincia de Álava [64]. También se han descrito un gran número de árboles singulares y monumentales, como los referidos en Salamanca [9] o Zamora [30]. Por ejemplo, el castaño de San Román, en Sanabria, que en la actualidad está muy enfermo, mide 12 m de perímetro y su altura es de 24 metros; y el *castanyer* de Can Cuc, en el Montseny, que es el castaño más grueso de Cataluña con sus 20 metros de perímetro en la base [85].

Según la tradición, en algunos grandes castaños ha habido apariciones de la Virgen que han dado lugar a santuarios, como el de Nuestra Señora del Castañar, en Béjar, Salamanca [86].

ECOLOGÍA

Diferenciación y ciclos biológicos

En Piloña se nombra este árbol de dos formas: castaño refiriéndose a la madera o leña y castañar (en femenino) cuando se habla del árbol como productor de fruto [18].

En El Bierzo (León) se denomina *devagada* a la castaña que sale del erizo al caer y *cagalla* a la que no se ha desarrollado y queda dentro del erizo [70], mientras que en Piloña se llama castaña parllera a la que tiene solo dos castañas dentro del erizo [18].

Hábitat

Donde abunda el castaño forma bosques de origen antrópico, en los que los árboles se reproducen libremente originando variedades de fruto pequeño (castaños regoldos) que dan mejor leña [27].

Dada la gran importancia del castaño en el paisaje y la cultura ibérica, ha originado numerosos **topónimos** por toda España, tanto nombres de pueblos como San Martín del Castañar o Miranda del Castañar en Salamanca [9], como nombres de parajes como As Castiñeiras en Lugo [69], Castañoso en Asturias [18], o de arroyos como El Castañeu en Asturias [18].

CONOCIMIENTOS TRADICIONALES SOBRE MANEJO

CULTIVO

La gran mayoría de los castañares que encontramos han sido cultivados en algún momento [14,18,40,41,69]. Se suelen plantar en vaguadas con suelos profundos, síliceos, ya que no soportan la cal [87].



El castanyer de Can Cuc, Parque Natural del Montseny. M. Àngels Bonet

Sin embargo, en Tentudía se afirma que el tipo de suelo en el que se da mejor el castaño es “la tierra floja”, poco profunda y con clima fresco en verano, la “tierra jornaquera” como dicen en la zona, donde produce frutos de mayor tamaño y calidad [71]. En la cuenca baja del Sil (Galicia) los castaños solían estar plantados rodeando las aldeas y los terrenos de huerta y labranza, en zonas con elevada pendiente [62]. En Palacios del Sil (León), los castaños están en fincas privadas o en el monte comunal, aunque en este segundo caso, el derecho sobre ellos es del dueño, aunque estén en terreno público [10].

Los castañares se establecen en general en terrenos que corresponden al melojar (*Quercus pyrenaica* Willd.) [30,69,79]. Se han cultivado tradicionalmente en muchas zonas del norte peninsular, así como en regiones más meridionales y en las Islas Canarias. Se distinguen tres sistemas diferentes de cultivo según sea el aprovechamiento. Por un lado, los castañares de fruto o sotos, que son bosques más o menos adeshados con aprovechamiento ganadero; por otro, los montes maderables, plantados en mayor densidad; y finalmente, los tallares, en los que se van talando desde la base en ciclos cortos para conseguir muchos rebrotes que se aprovechan para aros y duelas de toneles y en cestería [88,89].

Siembra o plantación

Los castaños se siembran desde finales de octubre hasta febrero, bien en **semilleros** (criaderos) o **directamente** en la tierra en la que se quiere dejar el castaño [37,71]. Cuando se ponían en el lugar definitivo se buscaban terrenos umbríos, más frescos en verano, para conseguir castañas de más calidad. En Tentudía se solían sembrar dos o tres castañas por agujero, con la tierra previamente arada, y si nacía más de una se entresacaba al año de vida para trasplantar, o se dejaba que creciera el plantón cuatro años para aprovecharlo como viga [71]. Los **semilleros** se solían hacer en un lugar resguardado de la huerta y cuando el plantón era suficientemente grande se **trasplantaba** al monte en los meses de invierno. Se araba toda la extensión que se iba a plantar, o en su defecto se hacían los hoyos un tiempo antes del trasplante para oxigenar y calentar la tierra. Para arrancar el plantón y replantarlo se esperaba a un día lluvioso o se regaba el terreno con abundante agua para facilitar el arrancado y conseguir un mayor éxito de agarre [71].

El **marco de plantación** varía según las regiones, por ejemplo seis o siete metros en Piloña [18], mientras que en la cuenca baja del río Sil y la sierra de Tentudía se separan diez o 20 metros [18,62,71]. En Tentudía se recomendaba dejar más distancia entre árboles para fomentar su crecimiento horizontal y aumentar así la producción de castañas, evitando que se toquen las puntas de las ramas de distintos castaños, pues el roce puede hacerles perder la delicada flor. Según los informantes de esta comarca, si la distancia entre árboles no es suficiente, el árbol crece en vertical y se obtienen vigas pero poca castaña [71].

Asociación y rotación de cultivos

En el norte peninsular el castaño suele ser un monocultivo, mientras que en los castañares más meridionales era frecuente la **asociación** con otros cultivos. Por ejemplo, en la sierra de Francia se solía cultivar **centeno** en el castaño [81] y en Tentudía se ha llegado a asociar con **olivos** y se ha aprovechado el suelo para cultivar **plantas forrajeras** y **almortas** (*Lathyrus sativus* L.) [71]. En las Islas Canarias, en las cotas más bajas se asocia con cultivos como la **viña**, la **patata** y otros **frutales**; a media altura los castaños se encuentran en monocultivo y a mayores altitudes se pueden encontrar castañares asilvestrados, en los que los castaños conviven con especies silvestres [90].

Manejo del suelo y desherbado

Una vez arraigados los plantones, en Tentudía se recomendaba no arar toda la tierra del castaño durante los primeros años, sino **cavar** únicamente alrededor de cada plantón de vez en cuando. En el castaño adulto, se recomendaba **arar** una sola vez al año, después de la cosecha, hecho que mejoraba y facilitaba la cosecha del año siguiente, al eliminar las malezas y enterrar los erizos [71].

En agosto o septiembre se **desbrozaban** los castañares para facilitar la cosecha, rozando helechos y malezas y recogiendo las hojas caídas [18,62,71]. En El Bierzo se cavaban las “devasas” o zanjas en los sotos para que las castañas no pasaran a los terrenos colindantes [70]. En Asturias cuentan que en tiempos de hambre, los castañares se cuidaban como un huerto: se limpiaba el sotobosque de arbustos y hojas para que tirar las castañas fuera más fácil y no se perdiera ninguna [18]. También en Lugo, los **soutos** o castañares que se encuentran cerca de los pueblos tienen un aspecto adeshado y muy bien cuidado [69].

Para favorecer el **pasto**, en la sierra de Francia se **roturaba** el espacio entre los pies de los árboles y se dejaba pastar al ganado porcino en el castaño, sobre todo después de la cosecha, para aprovechar las castañas que no se habían recogido [81]. En la cuenca baja del Sil después de la cosecha, en diciembre, se volvían a recoger las hojas para llevarlas como abono a los viñedos [62].

Poda y entutorado

La **época de poda** varía según las regiones. En la cuenca baja del Sil, es en enero y febrero, y se solía hacer dentro de los siete días de luna llena [62]. En O Courel, tiene lugar en la luna creciente, en los meses de otoño o invierno [69]. En El Bierzo, se podan los castaños en marzo, cuando empieza a moverse la savia [70].

En cuanto al **tipo de poda**, en Tentudía se practicaba una poda suave, denominada **tarameo**, que consistía en cortar pocas ramas con el hacha grande, eliminando generalmente ramas poco productivas o “aburrías” y los chupones que salen en el centro del árbol [71]. Se realizaba cada cuatro o cinco años en los ejemplares más jóvenes, y menos a medida que el árbol iba envejeciendo. Normalmente, como mencionan en El Bierzo, la elección de las ramas a podar varía según sea el uso del árbol. En las variedades para madera se dejan las ramas verticales, mientras que en las de fruto se favorecen las



Castaño en la orilla de un cultivo de patata. Arnoldo Álvarez Escobar



horizontales [70]. En Tentudía la poda tradicional favorecía el crecimiento vertical, mientras que en los últimos años se practica más la poda para formar el árbol en redondo [71]. En O Courel, se cree que una pequeña poda (y no todos los años) es necesaria para mantener los árboles en óptimas condiciones y conseguir la producción adecuada de madera y fruto, “para que no críe malezas”, pero no se considera imprescindible [69].

También se podaban los **chupones** que crecían en la base del tronco, que se aprovechaban para elaborar cestos muy resistentes empleados en la recolección de las castañas, como contaban en la cuenca baja del Sil [62].

Abonado y riego

Es muy raro que se abonen los castaños [62] y no hemos encontrado referencia a que se regaran ya que se dan en zonas húmedas. En Tentudía, solo se **abonaba** la tierra del castañar cuando se cultivaban forrajeras, aportando estiércol, lo que resultaba en una mejora en la cosecha [71].

Plagas y enfermedades

En la actualidad hay dos hongos que afectan a los castaños, matando sobre todo los pies jóvenes: el **chancro** [*Cryphonectria parasitica* (Murrill) Barr] y la **tinta** o tiña [*Phytophthora cinnamomi* Rands.] [9,25,30,56,57,71]. En Les Guilleries (Gerona) dicen que son “pestes” que han llegado por falta de lluvia [52]. La propagación de la tinta, un hongo del suelo, se ha visto favorecida según los informantes por el arado, por lo que su abandono beneficia que la tinta no se expanda por las raíces. De este modo los castaños para madera que tienen menos labor se ven menos afectados [9].

En cuanto a las plagas de **insectos** que atacan a las castañas, una manera de disminuirlas era dejar que el ganado, sobre todo porcino, ovino y caprino, se comiera los frutos que caían al suelo [9].

Cosecha y conservación

Las castañas se **cosechan** en otoño, generalmente desde la festividad de Todos los Santos hasta Navidad [5,7,9,12,18,37,56,62,69,70,73,84,91,92]. En regiones más meridionales, como la Alpujarra granadina, se pueden empezar a cosechar algunas a finales de septiembre, aunque los castaños están “en toda su fuga” (plena producción) a

finales de octubre [72]. Se recolectan **a mano** del suelo o mediante **vareo** previo. Es una actividad en la que participa tradicionalmente toda la familia. En muchos casos eran los hombres los que se subían a golpear los árboles y las mujeres las que recogían las castañas del suelo. Para coger los erizos se empleaban unas pinzas elaboradas con madera de castaño [27], llamadas morgaces o tiñaces en Asturias [18,79] y talas en El Bierzo [70]. Las castañas se echaban generalmente en cestos elaborados con madera de castaño [62], llamados megos en El Bierzo [70].

En Piloña cuentan que antiguamente no se dejaban caer al suelo las castañas ya maduras, porque se estropean, sino que se recogían del árbol cuando el erizo estaba aún cerrado, golpeándolo con varas de avellano (*Corylus avellana*) [18]. Sin embargo, en el valle del río Sil (Galicia) no se vareaban los árboles ni se ponían los erizos a secar [62], y en la sierra de Tentudía tampoco era habitual varear, sino recoger las castañas en cuadrillas de mujeres haciendo dos o tres recolecciones según iban madurando y cayendo al suelo [73].

En Asturias, una vez cosechadas por los dueños, se dejaba que entrase la gente a recoger las que aún quedaban, y esta costumbre se conocía como la bolenga [18]. Era tal la importancia del castaño que había casos incluso de propiedad compartida entre familiares de un mismo ejemplar excepcional de castaño, repartiéndose la cosecha por ramas entre los propietarios, como cuentan en Sanabria (Zamora) [30].

La cosecha se **almacenaba** de distintas formas: sin erizo o con erizo. En la Alpujarra granadina se hacían zanjas en las que se disponían las castañas en capas, alternándolas con capas de arena, que se regaba para mantener las castañas frescas [72]. En el norte de Álava también se almacenaban **enterradas**, pero cubriéndolas con helechos [*Pteridium aquilinum* (L.) Kuhn in Kerst.] [58]. Las castañas maduras sin erizo se conservaban como mucho un mes, por lo que la parte de la cosecha que no se iba a consumir en fresco se **secaba** para ir consumiéndola durante todo el año [9,42,69]. En otros casos, las castañas sin madurar se almacenaban con los erizos aún cerrados en corralillos circulares de piedra sin techar, que reciben distintos nombres según la zona: oriceiras en El Bierzo [70], cuerrias o corras en Asturias [18,27,79] o *kirikiñausi* en el País Vasco [58]. Para conservar las castañas se cubrían los erizos con hojas de castaño, helechos y diversas plantas espinosas como zarzas (*Rubus* sp.) y tojos (*Ulex europaeus* L.) entre otras. Esta cobertura tenía varios fines: evitaba que se las comieran los jabalíes y otros animales, impedía que les entrara la luz y mantenía la temperatura y la humedad. Estas condiciones favorecían que el erizo fermentara, lo que confería un sabor especial a las castañas y prevenía el agusanado [18,27,70]. Así guardadas se conservaban incluso hasta principios de febrero, cuando se recogían y consumían, o bien se ahumaban y secaban para consumir en primavera [18,27].

En otros casos se dejaba secar una parte de la cosecha, obteniendo las denominadas **castañas pilongas**, que se pueden consumir en óptimas condiciones durante todo un año [9,14,18,42,69]. Para ello, se extendían **al aire**, bien en los corredores de las casas, como se hacía en Asturias [18], bien en los sobrados en Salamanca [9], o bien tendidas al sol en El Hierro [14]. Sin embargo, el método de secado más eficaz era **con humo**, que, si era a pequeña escala se hacía en las casas, o si era mucha cantidad, en construcciones especiales destinadas a este fin. Para secarlas en las casas, se extendían las castañas en estructuras situadas encima de las cocinas o de los hogares de lumbre en el suelo. Estas estructuras, denominadas canizos en El Bierzo [70] y cuña o sarda en Piloña [18], estaban hechas de un entarimado con rendijas o bien de un entretejido de varas de avellano (*Corylus avellana*), que dejaba pasar el humo y el calor. Las castañas secadas



Recolección de castañas. W. Ángels Bonei

de esta manera se llamaban mayucas en Piloña, y quedaban duras, pequeñas y arrugadas, conservándose hasta la primavera [18]. Las construcciones de dos pisos destinadas a secar castañas se denominan zarzos en la sierra de Tentudía [73] y *sequeiros* en la de O Courel y la cuenca baja del Sil (Galicia) [62,69]. En el piso de abajo se hacía una hoguera con ramas finas de roble o castaño, manteniendo el fuego lento para producir mucho humo y poca llama, de forma que el humo y el calor fueran secando las castañas. Estas se extendían en el doblado o segundo piso, sobre un entarimado de ripias de castaño en el que se dejaban estrechas rendijas entre las tablas para permitir que pasara el humo pero que no se colaran las castañas [69,73]. Para el entarimado y las vigas de estas construcciones se empleaba madera de castaño porque es la más resistente al calor [73]. Durante el proceso de secado era necesario remover las castañas cada poco tiempo. En Tentudía, el secado de una tanda de castañas en el zarzo duraba un día, pero se iban añadiendo nuevas tandas de castañas frescas hasta completar una temporada de “enzarzado” de alrededor de dos semanas [73]. En O Courel y El Bierzo se cita que el proceso de secado se alargaba entre 10 y 20 días [69,70].

Las castañas secas con piel se daban como alimento a los cerdos en Tentudía [73], pero para el consumo humano era preciso **pelarlas**, separando las dos cáscaras del fruto mediante varias técnicas [62,69,70]. El proceso para que las castañas secas se desprendiesen de la cáscara exterior se denomina en El Bierzo pisado y se realizaba golpeándolas con un pisón o “piote”, un mazo de madera con trozos incrustados de hierro [70]. Otra forma de pisado era utilizar el “trobo”, un tronco vaciado de castaño con unas tablillas ligeramente separadas en su parte inferior [70]. En O Courel, el pisado se realiza metiendo las castañas en sacos húmedos, antiguamente elaborados con lienzo de lino, que se golpeaban contra un tronco de madera llamado pisón [69]. Posteriormente, para que la camisa o cáscara interna se desprendiese se **abandonaban** las castañas [69,70]. Para ello, en O Courel y El Bierzo se empleaba antiguamente el *bandoxo*, una especie de cajón de madera de forma semicircular que se colgaba del cuello con unas correas y se movía rítmicamente para separar la ligera cáscara de las castañas secas y pisadas [69,70]. Después de esta operación se conservan las castañas mucho tiempo, aunque pasado un año se considera que ya no están tan buenas [69]. Una vez secas y peladas, las castañas se **seleccionaban**, separando las buenas para la venta y las blandas o estropeadas (denominadas “cocosas”), que se destinaban a la alimentación animal [70]. Las castañas secas se conservaban en la cuenca baja del Sil en arcas de madera [62] y en Salamanca en tinajas de barro tapadas, de forma que duraban hasta el verano siguiente [9]. El destino de la castaña para consumo en fresco, en seco o para venta dependía también de las variedades [70].

En cuanto al aprovechamiento de la **madera**, para trabajos de carpintería y ebanistería se recomendaba cortar siempre la madera en cuarto menguante y en días de sol, para evitar que se apollilara [9,27,30].

Con el aprovechamiento en monte bajo, en talleres de castaño, con ciclos de corta menores, se aprovechan troncos más finos para aros y duelas para toneles, y para tiras para cestería [88]. Así, se ha hecho tradicionalmente, por ejemplo, en la Sierra de Béjar, donde para poder obtener varas para la cestería se cortaba la plantación de castaños desde la base para mantenerla rejuvenecida y se formaba un taller en el que cada ejemplar está constituido por varios rebrotes de raíz [89]. De forma similar se hacía en el Montseny que se aprovechaban los rebrotes de dos años para hacer aros para toneles [88]. Para darles forma a estos aros, junto con otras tiras para la fabricación de recipientes, se hacía un paquete en forma de rollo (*rodell* en catalán) que servía para su almacenaje y transporte [57,88].





PROPAGACIÓN, SELECCIÓN Y MEJORA

La forma de propagación es generalmente por semilla, aunque también se ha usado el trasplante de una "cepa" o pequeño plantón que había nacido de forma espontánea [62,73] y el injerto. Los castaños nacidos de semillas, denominados bravos o bravíos, se suelen injertar con las variedades tradicionales seleccionadas por la calidad de su fruto (castaños dulces) o por su madera [9,69]. Sin embargo, esta práctica no siempre ha estado tan extendida. Por ejemplo, en Tentudía no se generalizó el injerto del castaño hasta que su cultivo se revalorizó y el aumento del precio de la castaña en el mercado rentabilizó los cultivos. En esta comarca prefieren injertar sobre un patrón de castaña silvestre en lugar de plantas nacidas de frutos de variedades comestibles, ya que según dicen estos arbolillos "chupan mejor de la tierra" [73]. En otros lugares no se rechazan estos patrones nacidos de una castaña cualquiera; por ejemplo, en la cuenca baja del Sil, para regenerar los castañares se cortaban los árboles viejos o enfermos y se sustituían por arbolillos nacidos de forma espontánea [62].

Se han recogido distintas técnicas de injerto. El injerto de canuto o anillo se ha practicado en León [70], Salamanca [80,81], Badajoz [73] y en Lugo, donde lo llaman injerto de gaita [69]. Consiste en encajar sobre el tallo del patrón un cilindro hueco de corteza, procedente de una vara joven de la variedad deseada, que debe contener al menos una yema. Antes de hacer el injerto, en Tentudía se daba una primera poda del castaño a mediados de noviembre, que le despojaba de casi todas sus ramas. Esta poda estimulaba el rebrote de ramas nuevas sobre las que se iban a poner los injertos en primavera. Cuando estas ramas alcanzaban el grosor de un dedo se les ponía el canuto, lo cual se podía hacer hasta finales de mayo como fecha más tardía. El corte sobre ambas varas, la podada y la que se iba a injertar, debía ser plano y coincidente en grosor para que engarzaran y ajustaran. Este sistema era el más utilizado y debía hacerse con el árbol "en celo" para que la cáscara se desprendiera [73]. Al castaño bravo que constituye el grueso tronco basal de un antiguo injerto se le denomina la pola en O Courel [69].

El injerto de corona se practica en muchas regiones, entre ellas León [70] y Asturias [18,79], donde se denomina injerto a la corteza. Este injerto se suele realizar en primavera, desde finales de marzo hasta mayo [70]. En Asturias se recomienda hacerlo por San José (19 de marzo) [79]. En esta técnica la corteza de la ramita injertada debe quedar en contacto con la corteza del árbol, cubriéndolo después con boñiga de vaca o barro y atándolo todo bien con un trapo [18].



Castañar en otoño. Javier Tardío

También se han empleado otras técnicas, como el injerto de hendidura o cuña, que se realiza en El Bierzo desde finales de febrero a mediados de marzo [70], o el injerto de escudete en la sierra de Francia [81].

COMERCIALIZACIÓN

En zonas de castañares, la venta de las castañas ha representado una fuente de ingresos para muchas familias, constituyendo un elemento base de la economía rural, que aún continúa siendo importante en algunas zonas, como Lugo [69], León [10], Zamora [25], Salamanca [9], Badajoz [93], Ciudad Real [16], Granada [35,72] o Tenerife [13]. Antiguamente, se intercambiaban castañas por otros productos, como patatas [9,10,14,41], garbanzos [73], higos [14] o cereales, legumbres y vino [81]. Hoy en día, lo más habitual para muchos consumidores es adquirirlas en el comercio [28,36,41,51,73,84,94].

■ VARIEDADES TRADICIONALES

Hay un gran número de variedades antiguas propagadas mediante injerto, seleccionadas en su mayor parte por las características de la castaña y, en algunos casos, de la madera [95]. Generalmente las variedades seleccionadas por su madera no dan buenos frutos y viceversa. Las variedades seleccionadas por el fruto se definen por el tamaño del mismo, la facilidad para pelarlo, la productividad y la precocidad, siendo en muchos casos las variedades más tardías las más valoradas [69]. Se han descrito numerosas variedades tradicionales, principalmente en el noroeste ibérico y en Tenerife.

En la comarca lucense de O Courel se han mencionado las variedades *brava*, *calvoa*, *de presa*, *caurela*, *rapada*, *verdia*, *vilacha*, *revolta*, *marela*, *de parede*, *raigona*, *luguesa* y *repunta* [69]. En la cuenca baja del río Sil, se citan las variedades *blanquiño*, *clavos*, *garrido*, *outerio*, *rapado*, *reau*, *tenimende*, *vermello* y *xabrego* [62].

En Asturias también encontramos gran variedad de castañas, que hoy se están perdiendo, pero aún se muestran en la feria anual de la castaña de Arriondas. Las variedades más conocidas en Piloña se denominan castaña roxa (que es la que más fama tiene), balduna, ramona, sevillana, zapatona, montesina, parruca, llanisca, crespá, rubia, de la rúa o de la argúa, de la aspra y japonesa [18].

En Salamanca y Zamora, por ejemplo, llaman castaña injerta a la variedad tradicional cultivada, la más fina, la de mejor sabor y más fácil pelado, aunque la más tardía [9]. Otras variedades salmantinas de relevancia, que se diferencian por su sabor, calibre y aspecto, facilidad de pelado o por la longitud de su ciclo, son mestiza o hija injerta, calbotera, mondarina, peluda y gallega, mientras que a la castaña "silvestre" (procedente de árboles no injertados), la denominan regoldana (o reboldana, regorda o bravía), y es la que generalmente daban a los cerdos y a los burros [9,80,81]. Los nombres de las variedades de castañas más extendidas en Sanabria son penela, ventura, portuguesa, moura, cabaxina, abeliña, cabaixina, mundarina y brava [30]. En El Bierzo destaca la parede, una variedad de la que se aprovecha tanto la madera como las castañas, pequeñas pero dulces y fáciles de pelar, ideales para castaña seca [89].

En Tentudía distinguían cuatro variedades, la temprana, la bravía, la comisaria, la tardía, y una última, la negreta, que se cree que es la misma que la bravía [71].

En Tenerife, se recogen las variedades arañera, castagrande, culo chico, jabuda, mansa, mulata, peloña, picuda, polegre y redonda [90]. Allí hablan de dos tipos de castañas, las castañas mansas, que son las que se pelan con facilidad, y las piconas, que son más pequeñas, oscuras y cuesta pelarlas [13].

En Cap de Creus (Gerona), aunque actualmente el castaño es una especie muy minoritaria, recuerdan al *castanyer miquelenc*, que era el que venía más temprano, por San Miguel (29 de septiembre), daba tres castañas por erizo y estas eran *peladores*, es decir, de buen pelar si se quieren consumir crudas [92].

■ REFERENCIAS HISTÓRICAS

Aunque durante muchos años se ha sostenido que se trataba de una especie alóctona en la Península Ibérica, que había sido introducida por los celtas o los romanos, se han encontrado registros polínicos de la especie que demuestran su presencia durante la era cuaternaria [64], al menos desde hace unos 8000 años [96]. Lo que sí es seguro es que su área de distribución se ha visto enormemente ampliada debido a su cultivo desde la Antigüedad. Las primeras evidencias inequívocas del cultivo del castaño las encontramos en los datos palinológicos de varias regiones de la península de Anatolia, el noreste de Grecia y el sudeste de Bulgaria, que se remontan hasta alrededor de 2100-2050 años a.C., aunque también existen algunas evidencias menos claras de su cultivo, junto con el nogal y los cereales, en excavaciones neolíticas en Italia, datadas en 4000 años a.C. [66].

Teofrasto (siglos IV y III a.C.) trata ya el castaño entre las especies que se pueden cultivar y habla de sus frutos comestibles y del uso de su madera. De ella dice que, como la del haya (*Fagus sylvatica* L.), no se pudre si se moja y que muestra también una gran resistencia cuando está enterrada. Añade que la madera de castaño se usa para techar y que cuando está a punto de rajarse produce un ruido que pone sobre aviso a la gente, así como que su carbón se usa en las minas de hierro [97].

También citan las castañas Dioscórides y Plinio, en el siglo I. El primero (Libro I, cap. 122) habla de sus propiedades antidiarreicas, como las de las bellotas, y dice que comidas son útiles contra los que tomaron un determinado veneno [98]. El segundo dice literalmente en su Historia Natural: "las castañas detienen poderosamente los flujos del estómago y del vientre, relajan el vientre, son útiles contra las expectoraciones de sangre y hacen engordar" (XXIII,78) [99]. En este mismo siglo, Columela (IV,33,1,3) habla del cultivo del castaño para producir apoyos para las viñas en Italia, indica que "requiere tierras oscuras y sueltas" y que deben sembrarse en noviembre. También presenta las técnicas de trasplante y propagación vegetativa por acodo desde plantas o ramas jóvenes [100].

Según relata Laguna [98], Galeno, médico griego del siglo II, opina que "las castañas dan al cuerpo más nutrimento que ningún otro fruto salvaje, pero engendran ventosidades, hinchan y restringen el vientre, digiérense con dificultad, provocan el apetito venéreo y, comiéndose en cantidad, hacen dolor de cabeza".

Isidoro de Sevilla (siglos VI-VII) explica el significado de *kastania*, nombre griego que alude a la forma testicular de los dos frutos (los dos laterales y más grandes de los tres que aparecen dentro del erizo). También destaca su capacidad regenerativa [101].

Todos los agrónomos, farmacólogos y botánicos andalusíes entre los siglos X-XIV la citan [102]. Así, Ibn Baṣṣāl (siglo XI) en su *Libro de agricultura* (47,106) dice que "prevalece en la tierra bermeja y viscosa y en la negra montesina" [103]. Al-Ṭignarī (siglo XII) dice que el castaño no se da en los países calurosos, solo en los fríos [102,104]. Respecto a sus usos, Ibn al-'Awwām, también en el siglo XII, indica que sus hojas, ramas y raíces sirven de abono y repite las observaciones de Dioscórides y Galeno [102,105]. En la *Umda* de Abū l-Jayr (siglos XI-XII), se habla también de sus propiedades antihelmínticas y de cómo su corteza, aplicada en emplastro junto con miel, cebolla y sal, es útil

contra las mordeduras de los perros y tiene además propiedades antilopécicas, pues añade que "la corteza del castaño, quemada, triturada y amasada con melaza, hace crecer el pelo de los niños" [106]. De sus castañas, de las que reconocen sus propiedades nutritivas y carácter indigesto, además de sus virtudes antidiarreicas y astringentes, hacen harina con la que panifican. Llama la atención la escasa o nula referencia a cualquier uso mágico del castaño, frecuente en otras culturas y regiones [102].

En el siglo XVI, Laguna dice que los castaños crecen en zonas montañosas y ásperas, en sitios en los que no se puede cultivar trigo, por lo que las castañas son un recurso importante, "dando a los cuerpos robustos y campesinos mantenimiento grueso y propio a su compleción". Dice que de las castañas secas y peladas "se hace cierta harina que suple por la de trigo en tiempo de carestía, como en 1550 se vio a la clara en Roma cuando no quedó castaña, ni haba, ni bellota que, molida y amasada, no sirviese de pan". También cita la utilidad medicinal de la harina de castaña con miel aplicada contra las mordeduras de perro rabioso. Finalmente añade que la madera "es útil para las fábricas, empero para la lumbre no vale nada" [98]. En este mismo siglo, Alonso de Herrera [107], en el capítulo XX de su *Tratado de Agricultura*, habla extensamente del castaño, comenzando por una descripción pormenorizada de su hábitat que establece en montañas, en umbrías, sobre tierras frescas y sueltas. Dice que se puede plantar de barbado pero que siempre es mejor la siembra de castañas en noviembre, eligiendo las más gordas y sabrosas. También



Lámina del castaño, en *Flore médicale* (Chaumeton, 1814)



habla de injertos y, siguiendo a Paladio (autor romano del siglo IV), sugiere el uso del almendro como patrón. Tras extenderse igualmente en su forma de cultivo, lo hace respecto a las propiedades y usos del castaño, destacando no solo cómo utilizarlo de alimento (castañas asadas para hacerlas más digeribles, harina para panificar) y las muchas propiedades medicinales mencionadas por otros autores, sino también la calidad de su madera por su resistencia a la carcoma y la resistencia al frío y las heladas del árbol. Entre las virtudes medicinales, merece la pena señalar su capacidad para deshacer nódulos y tumores mamarios en la mujer, algo que ya indicaron los botánicos y farmacólogos andalusíes [107].

En Tenerife, en el siglo XVI, se recogen citas como la de Alonso Fernández de Lugo: "Un pedazo de Tierra término de Arautava, [...] para poner ocho mil sarmientos y tres mil morales y tres mil pies de castaños" [90]. Según Álvarez Escobar [39], en esa misma isla hay escritos del siglo XVIII donde consta que se usaba el castaño para hacer arcos.

En el siglo XVIII, José Quer, en su *Flora española o historia de las plantas que se crían en España*, trata con mucha admiración a este árbol (IV,85-88) y nos ofrece una receta para preparar las castañas pilongas cocinadas con miel, aceite y anís; reconoce sus virtudes astringentes, aunque dice que causan obstrucción, flatulencias y cólicos. También habla del emplasto que se prepara con la harina de las castañas para ser aplicado en los pechos de las mujeres, y así mismo ensalza la calidad de su madera, excelente para carpintería y para la construcción de toneles y cubas, con tal que no quede a la intemperie bajo el efecto del agua [108].

■ VALORACIÓN

Ha sido un árbol fundamental y, en parte todavía lo es, en la vida y cultura del mundo rural. Del castaño dicen que se aprovecha todo, como del cerdo [9]. Al tratarse de un alimento muy energético y fácil de conservar todo el año, las castañas han ocupado un papel básico en la alimentación hasta hace pocas décadas, especialmente en el norte peninsular [18,42,69]. Su importancia como planta alimentaria y forrajera ha sido tal que en algunas zonas se tenían y se tienen castaños en propiedad en tierras alejadas del pueblo, incluso pertenecientes a otras provincias, y la titularidad del árbol prevalecía por encima de la del terreno [10,30,69]. Las castañas son muy apreciadas por su sabor, y su consumo persiste con vigor. Además, se valoran también por haber sido, en tiempos de hambre, un manjar que venía cuando más escaseaba la comida, en los meses de invierno. Aunque algunos de sus usos medicinales o artesanales hayan podido menguar o incluso perderse, bastantes se han mantenido y su madera sigue empleándose en carpintería y ebanistería.

Respecto a su cultivo actual en España, parece que, debido a la revalorización de la castaña en el mercado, la superficie de cultivo está aumentando, sobre todo en algunas zonas, como Extremadura y Andalucía. En el interior de Galicia y El Bierzo se mantienen los tradicionales *soutos* con un uso mixto para madera y para fruto,

mientras que en las zonas de costa la enfermedad de la tinta ha afectado tanto que han tenido que sustituirse los viejos castaños por nuevas plantaciones con variedades híbridas resistentes. Esta sustitución también se está produciendo en otras regiones, aunque a veces estos castaños híbridos se injertan con variedades tradicionales para la producción de castaña. En Asturias las plantaciones centenarias se han reconvertido para el aprovechamiento de la madera. En algunos puntos de la Sierra de Gredos, en Salamanca y Cáceres, se mantienen algunos castaños rejuvenecidos como tallar, destinados a la recolección de varas para la cestería de castaño [89].

■ REFERENCIAS

1. González & Amich 2015; 2. Alarcón *et al.* 2015; 3. Akerreta *et al.* 2013; 4. Tardío *et al.* 2005; 5. Pardo de Santayana *et al.* 2005; 6. Casana 1993; 7. Tardío *et al.* 2002; 8. Díaz Fernández *et al.* 2009; 9. Velasco *et al.* 2010; 10. García Jiménez 2007; 11. Menendez-Baceta *et al.* 2014; 12. Blanco & Cuadrado 2000; 13. Sabaté Bel 2011; 14. Perera López 2006; 15. Perera López 2005; 16. Molero Mesa *et al.* 2001; 17. Galán 1993; 18. San Miguel 2004; 19. Criado *et al.* 2008; 20. Consuegra 2009; 21. Guzmán 1997; 22. López Sáez & Martín Sánchez 1999; 23. Muriel 2008; 24. González-Tejero 1989; 25. Gallego 2009; 26. Tejerina 2010; 27. Lastra 2003; 28. Mesa 1996; 29. Vallejo 2008; 30. Blanco & Díez 2005; 31. González *et al.* 2013a; 32. González *et al.* 2011b; 33. González *et al.* 2012b; 34. González *et al.* 2011a; 35. Benítez 2009; 36. Martínez Lirola *et al.* 1997; 37. Aceituno-Mata 2010; 38. Verde *et al.* 2000; 39. Álvarez Escobar 2011; 40. Villar *et al.* 1987; 41. Pardo de Santayana 2008; 42. Latorre 2008; 43. Ledesma 2004; 44. Batet *et al.* 2011; 45. Rigat *et al.* 2009; 46. Parada *et al.* 2011; 47. Bonet & Vallès 2002; 48. Bonet *et al.* 1999; 49. Rigat *et al.* 2007; 50. Bonet *et al.* 2008; 51. Moll 2005; 52. Selga 1998; 53. Rigat 2005; 54. Muntané 1991; 55. Carrió 2013; 56. Parada 2008; 57. Bonet 2001; 58. Menendez-Baceta *et al.* 2012; 59. Barandiaran & Manterola 2004; 60. Labayru Fundazioa 2018; 61. Anllo 2011; 62. Romero 2001; 63. González González *et al.* 2012; 64. López González 2001; 65. Rocha Afonso 1990; 66. Conedera *et al.* 2016; 67. Real Jardín Botánico-CSIC & Fundación Biodiversidad 2017; 68. MAPA-MA 2016; 69. Blanco 1996; 70. Fernández-Manso *et al.* 2010; 71. Acosta *et al.* 2001b; 72. Navarro Alcalá-Zamora 1981; 73. Acosta *et al.* 2001a; 74. Benítez *et al.* 2010; 75. Vall i Ontiveros 2011; 76. Ardévol González & González Afonso 1994; 77. Menendez Baceta 2015; 78. Gil González 2011; 79. Vila Díez 2013; 80. Krause *et al.* 2006; 81. Martín Martín 2007; 82. Escobar Luis & Perdomo Molina 2012; 83. Cobo & Tijera 2011; 84. Catani *et al.* 2001; 85. Boada & Boada 2011; 86. Morales & Villar 2003; 87. Sisquella Montagut 2008; 88. Elorrieta y Artaza 1949; 89. Martín Martín 2018; 90. Afonso *et al.* 2012; 91. Pardo de Santayana *et al.* 2007; 92. Sisquella Montagut 2009; 93. Acosta 2001; 94. Ibancos-Núñez & Rodríguez-Franco 2010b; 95. Fernández-López & Alía 2008; 96. Guillén Oterino 1982; 97. Teofrasto 1988; 98. Laguna 1555; 99. Plinio 1976; 100. Columela 1988; 101. Isidoro de Sevilla 1982; 102. Carabaza *et al.* 2004; 103. Ibn Baṣṣāl 1995; 104. Al-Ṭignarī 2006; 105. Ibn al-'Awwām 1988; 106. Abū l-Jayr 2004-2010; 107. Alonso de Herrera 1981; 108. Quer 1762-1764.

