

## EL MUNDO LES CASTAÑES Y EL CASTAÑÉU EN VILLAVICIOSA

*Carme Pedrayes Toyos*

*A Laura*

Pa Los Difuntos, entamábenla pal *castañéu* pa dir pañar castañes. Esi día díbase a misa de difuntos y d'ellí pal castañéu. La misa yera antes d'amanecer, asina que toos llevaben farol. Alcuérdase la informante de cómo, en mediu la escuridá, too yeren llucines de farol per tolos llaos, de xente que diba andando de los pueblos camín de misa la parroquia, pa los difuntos.

Había esi día tres mises: dos d'elles antes d'amanecer siguíes, una tres d'otra, y teníen qu'oyeles toos. La tercera, hacia les nueve, pa los vieyos.

Asina que dempués de misa, menos los vieyos, toos pal castañéu a les castañes dende bien ceo. Y, dende esi día y ensin perder ún, tolos díes pal castañéu a pañar, hasta que s'acabara. «Lo mismu da que llueva o que faga sol». Si había munchu apuru de pañar, los ñeños «nun volvín a la escuela en tola temporada», hasta finar dafechu.

Si orbayaba o llovía dalgo, poníase enriba un *sacu capiellu*, un sacu fechu de capiellu. A un sacu, pel llau opuestu al abiertu, métese-y p'adientro una de les piques, escontra la del otru llau y forma entós como un capiellu; esa parte ponse na cabeza y cúbrese entós la cabeza y el llombu. «Asina nun te mueyes. Si se pon pingando, cámbiase por otru que tea ensuchu».

Les muyeres y los ñeños llevaben «a la cintura amarrada una *corexa* que se paez a un mandil, fechu de sacu o de tela bien fuerte». Llevaba cintu p'amarrar atrás y, per alantre, yera «la tela llargu y dobláu p'arriba y cosíu pelos llaos». Penriba'l too quedaba abiertu, como si fora un grandísimu bolsu. Asina pañábase meyor. Nél diben chándose les *canyueles*, que son les castañes que tán sacaes del oriciu, les qu'al *llimir* caen embaxo. Les de *cuerra* nun son *canyueles*. Les *canyueles* páñense cola *tiñaza* y échense na *corexa*. Y nun valen pal fornu, porque «españen y sálse-yos tou». Los homes «*llimín* con una *pértiga*»: ye un palu mui llargón y fuerte, más gordu per un llau que pel otru.

Les tiñaces de pañar castañes iguábense en casa, con dalgo más espaciu, o nel mesmu castañéu, si se precisaben deseguida. «Facínse con *playos* de castañal», que son llisos. Armaben un fogarucu con lleña de per ellí y calentaben bien el playu per onde va doblar, con cuidáu que nun queme. «Primeru, *fendín* el palu del

playu, partínlu en dos. Lo fendíu tenía que quedar p'adientro y lo redondu, p'afuera». Entós, poníase al fueu a calentar bien, pa que doblara ensin romper. Onde'l dobléz, métese-y daqué per diento, «pa que quede dobláu ensin que rompía» y amárrase-yos algo a les otres dos partes pa qu'axunten. «Tiense asina un piazu» (si ye en casa, tola nueche; pero si se fai en castañéu mesmu, porque se precisa mesmamente daquella, desiguída lu hai que tener iguáu, asina que namás «pue tar un piazu»). Del amarraderu p'alantre, hai que cortalu. Y yá ta la tiñaza fecha.

Al llenase la corexa de canyueles, «sacupábase nun cestu» (el mesmu que s'emplegaba pal maíz de *rabi-queru*) y/o nos sacos direutamente.

De tolos que diben a castañes, ún d'ellos, que tuviera arte, diba llevando los paxos llenos d'oricios a *la cuerra*.

Los que pañaben castañes, les *canyueles* —«qu'aguxanen deseguída, duren pocu»— coyíenles na corexa pero, al mesmu tiempu, dibes coyendo los oricios pa los cestos y d'equí pal paxu. El que llevaba'l paxu nun facía otru llabor; porque mientres que llevaba ún, yá se-y llenaba otru. «Non, tenía qu'espabilar; ¡d'entretense nada!», dicía Laura, la informante.

En tolos castañeos hai cuerra. Hai castañeos que la tienen yá fecha con una *cárcova* de piedra alrededor

y esa val pa tolos años. Pero n'otros castañeos había qu'igualala cada añu o arreglala porque, al nun ser de piedra, desfacíase bastante. Búscase un sitiú aparente en castañéu. A lo primero, el sitiú la cuerra yá quedaba fechu d'un añu pa otrú. «Facín una cárcova de tierra, coyú allí mismu. Iguábenla en redondu. Alredor facín como si fora un sucu»; cavaben alrededor iguando un riego y la tierra diben poniéndolo a la oriella, pero na parte d'adientro d'esa circunferencia, d'esi riego. Esto ye la cárcova.

Asina, los oricios nun argayaben p'afuera. Solía tar contra terrenu y, como la cárcova yera zarrada toa alrededor, «p'algamar a sacupar el paxu», facíase mejor dende esa zona de contra terrenu. «La cuerra nun tenía que ser nin mui gorda nin finuca, nun tenía que llegar allá riba, porque nun lo llevaba y podín pudrir». En cada castañéu podía haber más cuerres o menos, según fora de grande, en cuantes a estensión y no tocante a l'abondancia de producción.

Nos tiempos de más acá tamién se facía la cuerra, pero ensin cárcova; buscábase «un llaniquín afayaízu qu'hubiera y allí mismu s'iguaba».

La cuerra había que tapala con felenchos, fueya, matos..., porque si non, secábense muncho y precisaben tar húmedos los oricios y les castañes:

Penriba del tou, ponínse ramascos de les castañales, pa que nun les comia cualquier animal que dea con elles. Pa que nun les comia un burru que pase per ellí, que saben mui bien esbillar coles manes los oricios y gústalos munchu comer les castañes. Una vaca nun sabría facer eso.

Les canyueles llevábense pa casa en cestos o sacos al recostín, «daquella mesmu. Tolos diis se llevaben pa casa les qu'hubiera». Echábense nun montón en mediu l'horru y d'ellí diben comiéndose. Podíen comese pelaes o ensin pelar, cocíes con agua y sal, y comíes con lleche o con sidre. Les que se comen ensin pelar llámense *corvates*.

Les de la cuerra tiénense ellí un mes, más o menos. En cuantes que se terminen les otres, yá pue entamase a dir por elles. Na cuerra, quítense-y los ramascos que taben tapando. «Entós, lo primeru, colos dientes del angazu diba dándose-yos p'atrás, pa escontra ún», a los *oricios*, porque yá taben *morcaos* y «abrín a escape». Taben yá medio podres y soltaben les castañes como nada. Entós, dábase-y vuelta al angazu y, cola maza, dibes machacando pa que los oricios que nun taben abiertos entovía abrieren.

Dempués, colos mesmos dientes del angazu y ensin afincar nada, atrópense p'atrás los oricios que yá taben

esbillaos y, embaxo, quedaben toles castañes. «Esti llabor col angazu faciálu un home solu. Ye entós cuando los demás se ponín alreor de les castañes», unos pa cada llau. Pañábenles en cestos de verdasques y, depués, al sacu. En tando estes pañaes, había que llimpiar la cuerra col angazu, porque quedaba muncha porquería y tovía se volvía a escoyer por si quedara alguna atrás. Esa porquería atropábase y tirábase afuera y, entós, iguábase otra estayina, dientro de la mesma cuerra, de la mesma manera que l'anterior.

Esto había que facelo pela mañana, antes de dir a xintar. Pela tarde volvíase o non; pero sí se diba col burru a por ellos, porque estes yá yeren munches; non como les canyueles.

Na mesma cuerra, según se diben pañando, díbase escoyendo: les buenes, pa un cestu y les ruines, *les carabielles* (les pequeños y vacíos), que yeren pa los gochos, n'otru.

En casa, puen comese igual que les canyueles, pero estes, amás, puen asase na *forna* y a *farol* (*castañes afarolaes* o *afaroliaes*). Nun fai falta picales. Les canyueles tamién podríen metese na forna o en farol, pero hai que picales una por una antes, porque si non, «españen, esfarrapando toes y metiendo un ruxíu qu'asusta». Asar les castañes ye *magustar les castañes*. Por eso se fala de *les castañes magustaes* o *amagustaes*.

El *farol de les castañas* tien forma cilíndrica y ye negru. Pero alrededor va tou enllenu furacos. Lleva una puertina pela que se meten y se saquen les castañas. Tien una barra de fierro que lu cruza pel mediu, atravesando'l centru de los círculos de les bases del cilindru. Esta barra per un llau sobresal «un puquiñín», pero pel otru sal bastante más y acaba nun tuquín atravésáu pel que s'agarra y, xirando la mano noventa graos pa la mandrecha y otros noventa pa la manzorga, ye como se puen revolver les castañas, «pa que vaiguen asándose per tolos llaos igual, ensin quemase». Esti farol lleva, además, una *calaviya* pa poder colgalu de les *calamiyeres*. El fueu embaxo, nel suelu. Toos dicen qu'estes castañas afarolaes son les más riques de toes.

«Nun se puen escaecer tampocu les castañas *mayuques*», que son les que duren tol añu porque s'ensugaren enantes. Pa comer son mui riques, si nun tán dures.

Cuando se lleven del castañéu les castañas, guárdense n'horru y van llevándose pa casa según se van gastando. Nes cases más probes, nes que los tabiques yeren de sardu, enriba la cocina teníen una cubierta de sardu y «enriba d'ella ponín a ensugar les castañas col calorín del llar».

Hasta hai poco, la castaña yera un alimentu de primer necesidá, un alimentu básicu. Como bien dicía Laura,

suplía munchu y, coles casaes de xente qu'había daquella, alimentaben munches boques. Y tenín que durar hasta dempués de qu'acabare l'iviernu.

Cada casa tenía'l so castañéu o castaños, según lo pudiente que fora la familia o según el tamañu del castañéu. Si dalgún vecín de la parroquia nun tuviera, «lo que facín nesa casa yera dir a ayudar a pañar a los vecinos que tenín munchu» y, a cambiü dáben-yos castaños. Como diben a pañar cuando pa unos, cuando pa otros, «podín facese con guapamente pa poder pasar l'iviernu».

Pero depués de pañar les castaños en castañéu, hai que *dir a la pía* o *dir a piar*, que ye dir al rebuscu.

Nesta parte d'Asturies, al final de la seronda, dempués de tener recoyíos les fabes, el maíz, les castaños y la mazana, solía facese un *magustal* pa celebralo. P'hacia les navidaes, un día pela nueche, dempués de cenar, tola mocedá diba a pidir l'aguilandu peles cases. Llevaben p'allumar un farol, el mesmu que s'usaba pal corral. Cantaben o rezaben poles ánimes; lo que-yos mandaren en cada casa. Anque se cantara, dempués rezábase un Padrenuestru o dos poles ánimes.

La xente daba castaños o perres o entrambes coses. Colo que se sacaba, facíase un *magustal*. El magustal yera una fiesta que se facía n'estragal de dalguna casa

que consintiera qu'ellí se ficiera y tuviera les condiciones más afayadices. Esta fiesta consistía nun baile, que podía ser, esplica Laura,

d'alcordión (a Acebéu venía Ángel de La Posadera, d'El Bustiu), de vigulín (que lu tocaba ún de Buslaz) y de bombu (otru de Buslaz), nel que se comín les castañes magustaes a farol con sidre dulce, del duernu.

Ún de los cantares de pidir l'aguilandu, dicía asina:

A esta casa llegamos  
con intención de cantar;  
demos permisu señora,  
que queremos empezar.  
A los amos d'esta casa  
Dios quiera que non-yos falte  
lo primeru, la salú  
y lo segundu'l chocolate.

«Daquella pidíase munchu pa les ánimes», alcuérase Laura. Esta yera una tradición pervieya, mui mui antigua. Y lo de pidir, facíenlo los más vieyos namás. Los cantares que cantaben a les ánimes yeren mui penosos, con un sonete mui triste, que daba hasta mieu. Tocaben una campanuca y picaben a la puerta

y llevaben na mano un farol d'allumar. Entrugaben:  
*¿Dan daqué pa les ánimes?* Y daben perres, que diben  
pa la ilesia toes, pa mises. Entós, mientras les buscaben  
pa da-yos, diben cantando:

Ai, ai, qu'aquí me quemu;  
ai, ai, qu'aquí m'abraso,  
por Dios les pido cristianos  
que me saquen d'este fuego...

#### NOTA

La investigación d'esti trabayu fízose en dellos pueblos  
d'interior del conceyu de Villaviciosa. Concretamente nes  
parroquies de La Madalena (d'equí la mayor parte de la informa-  
ción y la principal informante Laura Pedrayes Alonso, d'Acebú,  
que si güei viviere tendría 102 años), Miravalles, El Bustiu,  
Breceña, Coru y Arnín.