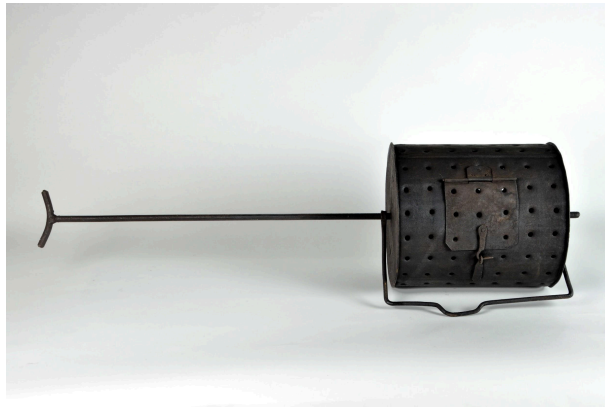


## ASADOR DE CASTAÑAS

### 1. ¿QUÉ ES ESTA PIEZA?

Se trata de un asador de castañas o tamboril y forma parte de la colección de Xabi Otero. Tiene su origen en Gastonborda (Erratzu, Navarra) y está hecho de hierro. A primera vista parece que el no tiene nada extraordinario: está formado por un cuerpo cilíndrico agujereado con bases planas y una pequeña puerta. También tiene un asa por donde colgar el tambor desde el llar sobre el fuego y un mango al cual darle vueltas para que las castañas se asen de manera homogénea.



*Fuente: Gordailua.*

No obstante, si agudizamos la mirada podremos observar que para la elaboración de una de las bases reutilizaron una antigua lata donde figura el escrito "ENVASE.PROPIEDAD.DE".



*Fuente: Gordailua.*

## 2. LA IMPORTANCIA DE LA CASTAÑA EN LA ALIMENTACIÓN VASCA:

Durante los fríos inviernos del País Vasco en los que los alimentos escaseaban en los caseríos, la castaña logró mitigar las hambrunas. Asada o cocida, la castaña fue una de las bases de la dieta, junto a otros alimentos como el mijo, las habas o las manzanas.

Se trata de un árbol que no requiere de grandes cuidados y cuyo fruto se recoge fácilmente. Además, dicho fruto se conserva en buen estado durante bastante tiempo, por lo que no es sorpresa que históricamente el castaño haya gozado de tanta presencia en nuestra sociedad.

Las castañas se solían comer o bien cocidas, o bien asadas, aunque también podían ingerirse crudas o deshidratadas (pílongas). Para cocerlas, se hacían en agua y sal o en leche. Para asarlas, en cambio, se les hacía un corte para evitar que explotasen.

Para ello, se podía hacer uso de una especie de sartén con agujeros, pero ya a partir del siglo XVIII esta sartén fue sustituida por el objeto que hoy queremos destacar: el tamboril.

Su aparición no es casualidad, ya que coincide con el momento en el que se da la comercialización de la castaña. Se trata de un recipiente cilíndrico de chapa el cual contiene numerosos orificios para que el calor de las brasas pueda penetrar y asar de este modo las castañas. Dispone de una varilla para que pueda colgarse del lar sobre el fuego bajo y también contiene un mango con el que girar el tamboril de tiempo en tiempo. El tamboril tiene a un costado una apertura corredera por donde poder introducir y sacar las castañas.

Su importancia llegó a ser tan grande que hoy en día muchos la escuchamos en un conocido villancico: *Ator, ator, mutil etxera gaztañak zimelak jatera...* (Ven, ven, muchacho a casa a comer castañas asadas...).

Con la llegada de nuevos alimentos a partir del siglo XVII se fueron dando cambios paulatinos en la dieta de los caseríos. En esta transición alimentaria destaca la importancia del maíz, el cual sustituyó al mijo. Más adelante, a partir del siglo XVIII y sobre todo ya entrado el siglo XIX, la difusión del cultivo de la patata comió terreno a la castaña en el País Vasco y se fue generalizando como alimento básico para el campesinado. No obstante, la castaña tuvo una gran presencia en la dieta de la población rural hasta mediados del siglo

XX, empleando como alimento básico en la dieta humana, y también usándola como pienso para el ganado, especialmente para los cerdos.

### **3. OTROS USOS:**

Además de su uso en la alimentación, la madera del castaño también ha sido muy apreciada por su durabilidad y resistencia. Así, no solamente se ha destinado para la fabricación de vigas y pilares para la construcción de edificios, sino que lo podemos encontrar como material principal en toda clase de muebles y aperos, tanto dentro como fuera del caserío. De este modo, podemos encontrar piezas para los carros, cercados y vallas, instrumentos relacionados con labores agrícolas y ganaderas, muebles y enseres domésticos, cestos y recipientes...

Su madera, así como los erizos que cubren las castañas y las ramas de poda, también se han usado como combustible para el fuego, aunque se considera una madera más floja que otras.

Por último, cabe mencionar la importancia del castaño debido al tanino. Esta sustancia se usaba en el proceso de curtir las pieles y las dotaba de mayor resistencia. Asimismo, en los pueblos costeros, también se usaba para evitar que las cuerdas de los barcos y las redes de pesca se pudrieran.

Además de todos los usos mencionados, a las castañas también se le han atribuido propiedades mágicas. Cuando las chicas iban al baile solían llevar colgado del cuello un trozo de carbón de madera de castaño como protección contra el mal de ojo.

La temporada de comer castañas comienza en el otoño y se alarga durante todo el invierno. Es así que la castaña cobra importancia en fechas señaladas de nuestro calendario, como es el 2 de noviembre, festividad de los Fieles Difuntos o de las Ánimas. En este día, las familias y cuadrillas de diversas localidades tenían como costumbre reunirse en los caseríos (y más adelante en bares o sociedades) para hacer una safari-merienda a base de castañas asadas. De esta tradición surgió después el Kastañarre Eguna (Fiesta de la Castaña) que se celebra hoy en día en varias localidades del País Vasco.

#### 4. RECOGIDA Y ALMACENAMIENTO DE LAS CASTAÑAS:

A finales de septiembre y durante el mes de octubre se vareaban los castaños para que las castañas cayeran al suelo. Después, se recogían del suelo haciendo uso de una especie de pinza para evitar dañarse las manos. Se metían a un cesto y se llevaban al lugar deseado. En algunas localidades las traían directamente a casa, pero en muchas otras las metían en lo que se llamaban ericeras.

Las ericeras son cercos de piedra o de seto cuyo objetivo principal es conservar durante varios meses las castañas envueltas en sus erizos. De igual manera, también sirven para proteger las castañas de los animales, especialmente de los cerdos y jabalíes.



*Fuente: Orozko Museoa.*

Se construían apilando y casando piedras sobre piedras, sin usar argamasa, dándole a la estructura forma redonda u ovalada. Existían ericeras de diferente tamaño, pero la mayoría rondaban el metro o metro y medio de altura y un diámetro de unos tres a siete metros. Para facilitar el acceso, se dejaba una abertura donde se ponía una puerta de madera.

Una vez llenas las ericeras, normalmente se cubrían con ramas, helechos, espinos o similares para evitar que los animales se comieran las castañas. Debido a la humedad y frescura, los erizos llegaban a pudrirse y reblandecerse, lo cual facilitaba la extracción de la castaña.



*Fuente: Orozkoko Udala.*

En dichas condiciones, las castañas se mantenían durante varios meses, hasta la Semana Santa. Dependiendo de las necesidades de consumo doméstico o de venta, iban sacando las castañas por la puerta con la ayuda de un rastrillo y las abrían allí mismo para así poder trasladarlas a la casa.

En aquellos lugares en los que directamente se traían los erizos a casa, se apilaban tanto en la huerta como al lado de la casa, y tapados con helechos o ramas para así mantenerse húmedos, se conservaban durante meses.

Las zonas de Euskal Herria en las que se encontraban los mejores castañales eran el Valle del Baztán, Belate, los valles de Baigorri, Arnegi, Orozco, Llodio y Ayala. No obstante, no todas estas zonas han sido exportadoras de castañas.

Cuando las necesidades domésticas quedaban cubiertas, el excedente de castañas era vendido en los mercados próximos o también se exportaba a otros países del extranjero. Desde mediados del siglo XVIII hasta comienzos del XIX, cada semana un barco cargado únicamente de castañas partía desde el puerto de Bilbao hacia Alemania, Inglaterra y Holanda.

## **5. DECLIVE Y ÚLTIMOS AÑOS:**

Como se ha visto, la castaña disfrutó de gran protagonismo en el día a día de los caseríos vascos, pero hubo varios factores que provocaron su pérdida o declive. Por un lado, la entrada de nuevos alimentos provenientes del continente americano ocasionaron la reducción en el consumo de la castaña.

Por otro lado y como factor determinante en la pérdida de los castaños vascos, encontramos la enfermedad de la tinta, cuya aparición se dio a finales del siglo XIX. Se trata de una enfermedad que afecta las raíces de los árboles y los seca, por lo que es difícil detectarla en una etapa temprana debido a que los daños no se perciben en la parte visible del árbol. Durante varias décadas la tinta influyó de manera notable en el retroceso de los castañares, pudiendo encontrar hoy en día solamente una pequeña parte de aquellos grandes castañales previos a la llegada de la tinta.

## 6. BIBLIOGRAFÍA:

Etniker Euskalerrria (1990). Frutos secos (págs. 242-246). *Atlas etnográfico de Vasconia: La alimentación doméstica en Vasconia*. Bizkaia: Fundación Labayru.

Ibabe, E. (1997-1998). Unas notas sobre las castañas en la alimentación y las ericeras. Kobie. Antropología cultural. Nº 8. Págs. 97-138.

Imbuluzqueta Alcasena, G. (2001). Aportación a un estudio de las castañas. Ericeras en Baztán. *Cuadernos de etnología y etnografía de Navarra*. Nº 76. Págs. 25-52.

Martinez Perez, N. (2022). Euskal gastronomia: historian zehar gaur egun arte izan duen eraldaketa. *Eusko Folklore Urtekaria*. Nº 56. Págs. 15-27.

### Webgrafía:

Aramendia Iparragirre, E. (03/10/2018). *Berriro bere lekua har dezan*. Berria: [https://www.berria.eus/bizigiuro/berriro-bere-lekua-har-dezan\\_1229188\\_102.html](https://www.berria.eus/bizigiuro/berriro-bere-lekua-har-dezan_1229188_102.html) (visitado el 25 de febrero del 2025).

Eusko Ikaskuntza (s.f.). *Gaztainak*. Euskonews: <https://www.euskonews.eus/zbk/553/gaztainak/ar-0553001004E/> (visitado el 17 de febrero del 2025).

Tele7Radio7 (22/12/2016). *Iñaki García Uribe habla en Objetivo Bizkaia de la importancia de la castaña en Euskadi (1 de 2)*. Youtube: <https://www.youtube.com/watch?v=-jTwwhum9sY>

Tele7Radio7 (22/12/2016). *Iñaki García Uribe habla en Objetivo Bizkaia de la importancia de la castaña en Euskadi (2 de 2)*. Youtube: [https://www.youtube.com/watch?v=xg5l6Q\\_jT5g&t=1288s](https://www.youtube.com/watch?v=xg5l6Q_jT5g&t=1288s)