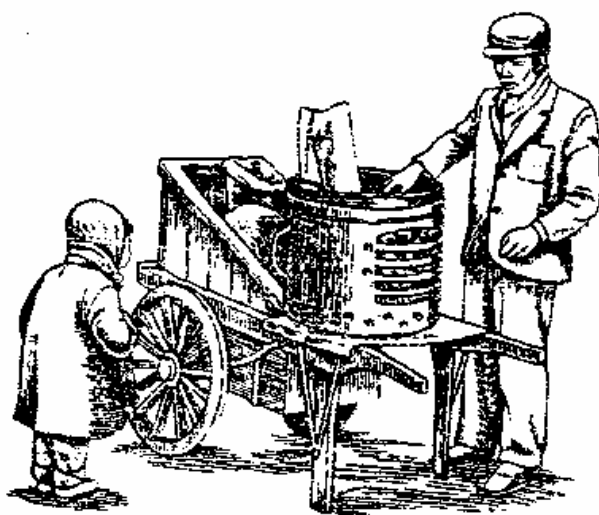




O MAGOSTO



A festa do magosto

O Magosto é unha festa ou xuntanza de persoas para asaren e comeren castañas. Celébrase pola segunda quincena de outubro ou primeira de novembro, segundo un costume moi xeralizado en toda Galicia. Un día moi típico para esta festa é o un de novembro, Día de Tódolos Santos.

-SIGNIFICADOS DA FESTA.

Os estudiosos dos nosos costumes, festas e outras manifestacións culturais, recoñecen, na festa do Magosto, un triple significado :

- CARÁCTER FUNERARIO

Os galegos, o véspera de defuntos, comían castañas na crenza de libra-las ánimas do Purgatorio, facían, pois , un xantar de xeito de banquete funerario.

Os nenos visitan os cemiterios con rosarios de zonchos (castañas cocidas rociadas con anís).

Os elementos básicos do Magosto teñen tamén carácter funerario: o viño novo representa a vida e as castaña a morte, por se-la fase final do ciclo do castiñeiro.

- CARÁCTER IGNICO

Cconsiderárase o lume e as fogueiras como lugar de cita das ánimas para se quentaren. Por iso, un día moi indicado para o Magosto é o día de Defuntos.

Os rituais ígnicos-funerarios rematan o Día de San Martiño co berro:"Viva San Martiño e a bota de viño"

- CARÁCTER SAGRADO

Esta terceira dimensión tena non só por todo o devandito senón tamén pola mesma realidade do propio castiñeiro.

Historicamente os bosques eran lugares para celebración de rituais. Os soutos eran considerados sagrados pola expresión de vida que amosaban, pola súa capacidade ou poder extramundano (fonte de vida). Eran tamén considerados como sagrado polos efectos sanitarios que teñen os seus produtos: as follas, beneficiosas para os bronquios e doenzas reumáticas, os ourizos cocidos, para cura-las diarreas, ...

Celebración do magosto



Tradicionalmente o máis clásico é o **Magosto da Mocidade** por se-la xente nova a protagonista das festa. As persoas de idade celebrábano nas cociñas.

LUGARES

Os lugares escollidos eran sempre ó aire libre: nos outeiros, castros ou ó pé dos cemiterios.

AMBIENTE

No ambiente podíanse escoita-las badaladas das campás da igrexa soando cada vez que os veciños daban as súas esmolos para adicar unha oración polos defuntos.

MATERIAIS

Os elementos eran aportados polos participantes. As mozas levaban as castañas e os mozos o viño

ASADO

Un xeito de asa-las castañas era poñendo unha capa de palla sobre o chan, sobre ela as castañas e por riba outra capa de palla, silvas, xestas, etc...Cando empezaban a estalar, dáselle a volta cun pao. Por último, retirbase do lume.

ACTIVIDADES

Mentres se asaban as castañas facíanse danzas, cantábanse coplas, facíanselle as beiras ás mozas, etc...

MERENDA

Iniciábase a merenda botándolle uns grollos de viño vello ou novo. Acompañábase a castaña con pantrigo ou outros manxares, segundo as disponibilidades dos participantes.

TRASNADAS

Coas últimas castañas., xogábase a encaboarse ou enfarruscarse entre os mozos e as mozas.

OUTRAS FESTAS

Dende este momento, comanzábase o "**serán**", festa de pandeiros e logo de pandeiretas, chamada tamén "**fiadeiro**". Esta festa duraba do un de novembro ó martes de Entroido (alomenos sábados e domingos) Versos relacionados con algunhas circunstancias deste festa son:

Acabáronse as vendimas
e veñen as esfoladas
para comer coas mozas
catro castañas asadas,

Non chas quero, non chas quero
castañas do teu magosto.
Non chas quero, non chas quero
que me cheiran a chamosco

Fixo o magosto / Fixo un bo magosto

O castiñeiro

ORIXE

A orixe desta árbore non se coñece ben. Hai quen sinala o sue procedencia. (Unha vella cidade turca leva o nome de Kastania ¿será é unha árbore autóctona. sen embargo pode ser posible a súa introducción gracias ós romanos.

HISTORIA

Cultivouse abundantemente, chagando a substituí-las carballeira inicios da Idade Moderna. Despois por diversos motivos (introducción de cultivos de pataca e diversas doenzas, coma a da tinta - fungo que lle produce graves danos .) limitouse notablemente a súa extensión.

CURIOSIDADES

Sobres esta árbore cóntanse moitas curiosidades, Unhas están relacionadas coa súa duración extraordinaria que algúns fan chegar ós tres mil anos. Outros tratan da súa corpulencia chegando a dicir que, debaixo das súas pólas, cobixáronse cen cabaleiros coas súas cabalerías. E outras falan de exemplares con sesenta e dous metros de circunferencia que permitiron facer unha vivenda no seu interior ou cortellos para touros,...

Fóra curiosidades pouco demostrables, o que se pode dicir con coñecemento son as condicións máis adecuadas que posibilitan o seu desenvolvemento

ESIXENCIAS

O castiñeiro precisa un clima templado, sen extremismos entre temperaturas de verán e inverno. Tamén un clima húmido, con auga abundosa, pero non en exceso., véñenlle ben as ladeiras , abrigadas e frescas, das montañas. Nelas pode vivir ata os mil douscentos metros de altitude. O terreo que máis lle beneficia é o silíceo, solto e fondo, ou sexa non quere os compactos e brañentos.

FAMILIA

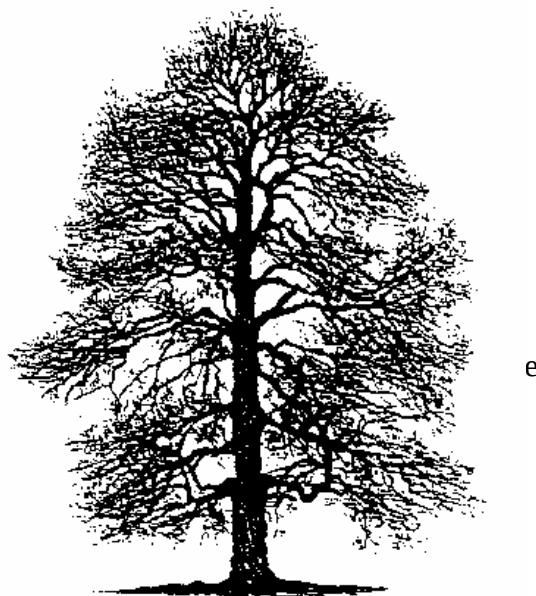
Pertence á familia das **fagáceas**, coma os carballos, sobreiras, faias, ñ... . O seu nome científico é o de **castanea sativa** e o común , castiñeiro.

ASPECTO

É unha árbore corpulenta (chegando ata os trinta e cinco metros de altura) . Nas árbores enxertadas, os toros son curtos e grosos Nas outras, son máis rectos e longos (ó redor das vinte e cinco metros de altura), En castiñeiros vellos, o toro vaise trocando en cañota, valeirándose o seu interior, A copa é ampla, esférica ou lixeiramente lobulada, moi ramosa e densa. Os castiñeiros cultivados para froito son máis baixos e cunha silueta típica recoñecible ó lonxe: follas grosas, rectas e próxima ó chan.

CORTIZA

A cortiza é lisa, verde escura (nas máis novos) e agrisada (nos vellos), Cos anos tamén vai presentando gretas e fendeduras.



RAICEIRAS

O sistema radicular está moi desenrolado anque non profundice moito. É tamén robusto e extendido.

FOLLAS

As follas son moi grandes, chegando ata os trinta centímetros. Son alternas, simples, con bordos dentados, nerviacións pinnnadas e pecíolos curtos. A cor cambia segundo as variedades, pero sempre con forte contraste entre a face e o envés.

Na estación do outono cae (caduca).

FLORES

As flores do castiñeiro son unisexuais. Son tamén exemplares das inflorescencias.

As flores masculinas reúnen en amentos longos e erectos. Son de cor amarela moi intensa. Contan con seis pétalos e de oito a doce estambres. en grupos de tres a sete, cirundados por unha cúpula criácea e espiñenta. Cada flor ten un ovario con tres ou seis carpelos.

Os castiñeiros agroman cara ó verán (meses de maio ou xuño) A polinización é maiormente, anemófila , pero tamén entomófila.

FROITO

A castaña é un froito en noz, ancho e cunha cicatriz de inserción na base, Ten unha cuberta correosa e cor marrón , brillante por fóra e aterciopelada por dentro.

Os outizos agrúpanse de dous a tres no interior dunha cúpula globosa e endurecida de cor verde, primeiro, e máis tarde, amarela con espiñas longas e punxentes. No outono ábrense por dúas ou catro partes para libra-lo froito

RECOLLEITA

Chegado o outono, xa é tempo de apañalas. A colleita faise colléndolas do chan (castañas de reastrero). Acostúmase a extendelas nun sitio fresco e aireado (para que non apodrezan) con ou sen ourizo, segundo a forma de colleita.

Sécense nos canizos (armazón tecido con canas), colocados a certa altura do chan, sobre a pedra da lareira. Noutra zonas, faise unha pequena edificación para disecalas e, logo, písanse para separelle-la casca.

IMPORTANCIA

O castiñeiro é unha árbore moi estimada pola súa madeira, froito e taninos.

A madeira é material dos ebsnistas, carpinteiros, cesteiros e zapateiros (solas).

O seu froito ten e tivo moita importancia na alimentación do home e dos animais (ceba dos porcos).

Hoxe é obxecto dun importante comercio tanto interior coma exterior (con Francia e Sudamérica, maiormente). A súa importancia nutritiva está nas súas proteínas, graxas, elementos minerais, vitamina C (frescas) e indicios de vitamina do complexo B.

LOCALIZACIÓN

En Galicai atopamos castiñeiros na arte máis oriental. Na zona costeira case non quedan. En Lugo temos aínda unhas 14.500 hectáreas e en Ourense unhas 14.200 de sotos.

A existencia destes castiñeiros permite unha colleita dunhas 13.000 Tm.

As zonas de sotos son as do centro de Galicia, Lalín, Chantada, Faro.

LINGUA

- Actividades



- 1.- Lectura de textos relacionados coa festa
- 2.- Actividades de vocabulario dun xeito lúdico (ligadas ó debuxo, recitados, expresión oral ...)
- 3.- Recolleita de materiais de literatura popular (ditos, refráns, adiviñas, lendas, coplas, cancións,), relacionados co tema.
- 4.- Comentarios sobre algúns textos.
- 5.- Tratamento escrito dos distintos aspectos da festa con diversas técnica (narración, descrición, poema, ...)
 - Aspecto botánico
 - Aspecto ecolóxico
 - Aspecto xeográfico
 - Aspecto económico
 - Aspecto alimenticio
 - Aspecto laboral.
 - ...
- 6.- Tratamentos de temas concorrentes:
 - O outono
 - A castiñeira
 - S. Martiño /matanza
 - Fábulas (porcos...)
 - Lendas/historias semellantes ás de S. Martiño
- 7.- Pasatempos diversos: chistes, encrucillados, .. relacionados co tema.

VOCABULARIO

- Bullotres
- -Castiñeiros ou castiros
- -Souto

Nomes e lugares:

Soutelo	Soutullo	Soutonovo	Soutiño
Soutillán	Soutochán		
Castiñeiro(-s)	Castiñeira(-s)	Castiñeiriño	
Castiñas	Castiñandi	Castiñeiravella	
Castiñeiorlongo			

- Rebordáns, rebordados (castiñeiros bravos)

Nomes de lugar : Rebordiños

- Brabádegos (brochos nados ó pé do castiñeiro)
- Candeas, recandeas, recandeos, (nome das flores)
- Ourizos, folecos.
- Aragos, borra, cascabullos, esparros, falsos, lelos, lolos, roballos (ourizos sen froito)
- Regañar (abrirse os ourizos)
- Soutar, asoutar, ir ó buso, ir ó rebusco (apañar castañas)
- Largueiro (pao longo, rematado cun gancho, para tira-las castañas)
- Varear, varexar, escudir, sacudir, pinchar, mallar (abate-las castañas)
- Forquitas, guitas, gallitas (ferramentas para reolle-las castañas do chan)
- Peselos, goxos, queipos (cestos para recollelas)
- Uríceiras, corripas(amoreados delas, na casa)
- Mallar , esbagar, mazar, debullar, pisar (acción para abri-los ourizos)
- Malluco, pisón, petelo (trebello para mallar)
- Xebrar, angazar, asbagar, esbillar, bullar (separa-los ourizos das castañas)



-Curripas, airadas, (conxunto de castañas limpas extendida na eira)

ADIVIÑAS

Alto me vexo
no meu caparexo
dou unha risada
e quédome sen nada

¿Que cousa é?
que coa súa risada
perdeu a súa anada?

Alto vivo
mírame a xente
e se me río
quedo sen dente

¿Que mes é
que empeza por Santos
e remata por S. Andrés?

COPLAS

Santo que estás no caínzo
bota as castañas abaixo
bótamas das máis grandiñas
que ás pequenas non me baixo

Agora xa ven o tempo,
o tempo das esfoladas ,
para comer coas nenas
catro castañas asadas



A castaña no ourizo
quixo rir e rabiou
caeu do castaño abaixo
¡Mira que pago levou!

Neno que estás no canizo
tira as castañas embaixo
que anque non teño mandil
levareinas no refaixo

Canta rula, canta rula
canta rula naquel soto.
¡Probiño daquel que espera
o que está nas mans doutro!

DITOS E REFRÁNS

Polo San Martiño
castañas e viño

Polo San Martiño
proba o teu viño

Polo San Martiño
trompos ó camiño

No mes dos mortos
mata os teus porcos

A tódolos porcos
chégalles o seu S. Martiño

O verán de San Martiño
son tres días e un pouquiño

No San Martiño
atesta o teu viño
e mata o porquiño

- O San Martiño leva a neve no fociño
- Polo San Andrés, a primeira nevada ves.
- Polo San Andrés, agarra o porco polos pés e se ves que tal
deixao para o Nadal

O que non sabe mañas
non come castañas.

POEMAS

Has de cantar

Has de cantar

que che hei de dar zonchos
has de cantar
que che hei de dar moitos

meniña gaiteira
has de cantar
que me morro de pena.

("Cantares Gallegos". Rosalía de Castro)

Aquel vello castiñeiro
esquecendo a súa cañota
ergue os brazos rexoubeiro
ouce do vento o punteiro
e quere bailar a jota



("Danza". Eduardo Blanco Amor)

Co seu ouro vello, mol
o ourizo ouriceiro
toma o sol
no pico dun castiñeiro
Tal un señor moi mandón,
o ourizón,
no pico dun castiñeiro
tomando o sol moi riseiro

O ourizo está moi ledó
coa súa casa ben pechada
¡Ouh, que medo!
de espiñas toda cercada
Quer botar unha risada
e os seus dentes arregaña
case un nada:
¡ e xa fuxiu a castaña !

("Os soños na gaiola". Manuel María)

O ourizo, señor feudal
do pazo dos castiñeiros
inda que lle dea a cara
non é de forza e coitelo.
Fillo dunha loira dona
e dun baril cabaleiro
armado de verdes armas
ó nacer foi mol e tenro
que a súa nai toda bondade
que morreu en arrecendo
de santa deixoulle ó fillo
a súa bondade en herdo
despois a loita da vida
ven a darlle duro aspeito
mais inda que o seu caraiter
figura ser aspro e fero
sorrí e ó sorrir amostra
a nobreza do seu peito

anda a gardar un tesouro
de nobreza a ló no peito.
De souto no señorío
non hai rendas nin laudemios
nin dereitos de pernada
nin outra clas de dereitos
no señorío de Souto
onde o ourizo ten os servos
todo é paz e libertade
lediza e contentamento
inda que rendas non cobre
no outono de ouro ve cheo
o seu verdecente pazo
o ourizo bon cabaleiro
e cando olla tal tesouro
o ourizo que xa vai vello
espallando ouro e bandades
entre os eus ditosos servos.

("Romanzo do cabaleiro ourizo". F. Delgado Gurriarán.)

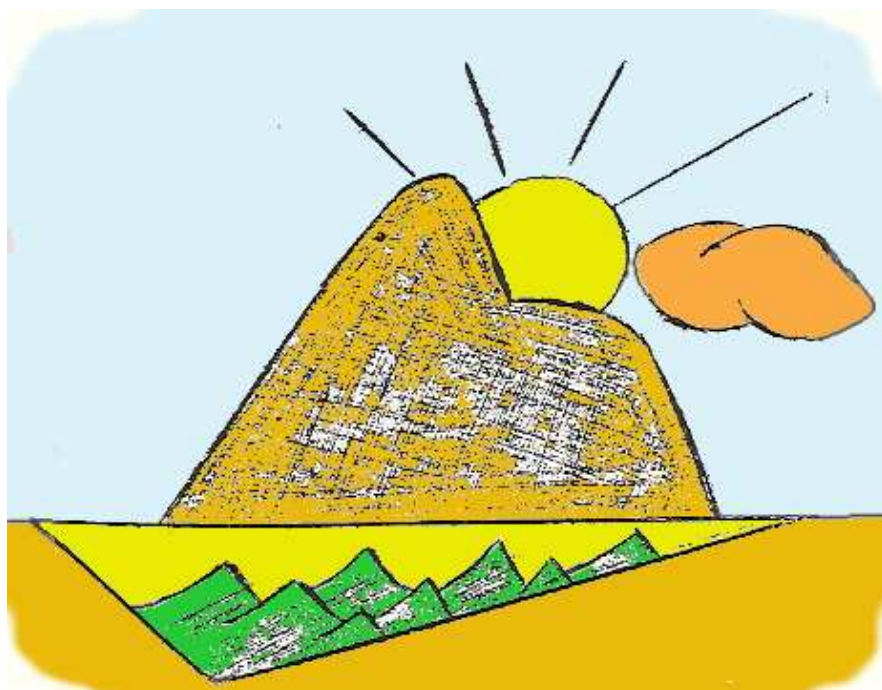
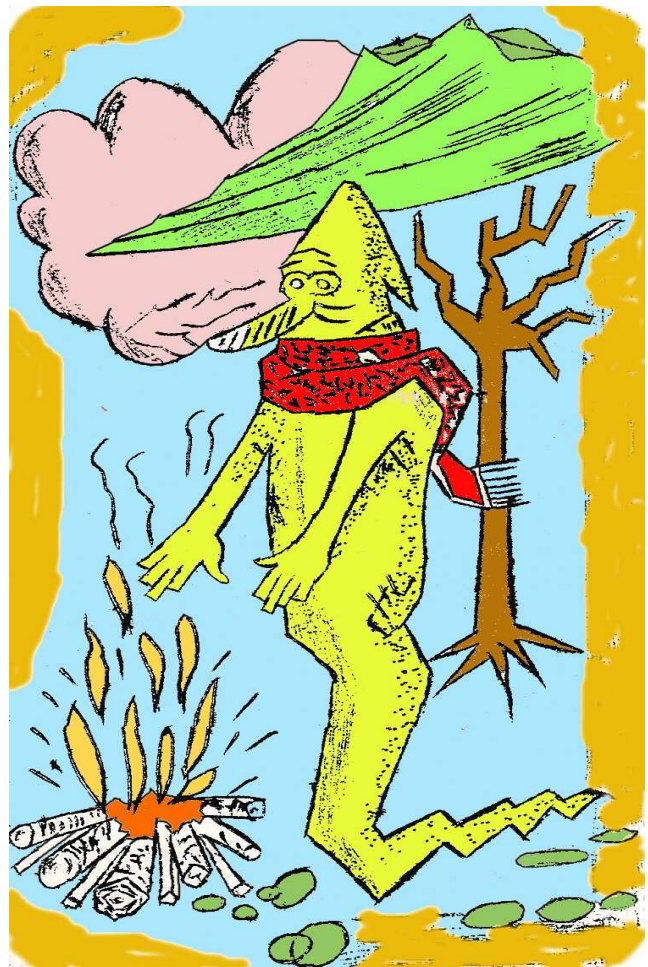
Lenda de San Martiño

Durante o mes de novembro, mes de San Martiño acostuma a facer un tempo agradable durante uns días. Para moitas persoas, este veranciño relaciónase directamente cunha tristeira realidade: A melloría da morte. A calor e bo tempo experimentan, como lles pasa ós moribundos, una alza, durante novembro, para morrer a mans do inverno. Tamén o esplendor de Deus-Sol morrerá , nestas datas, para resucitar o 25 de Nadal, segundo os ritos antigos.

Por outra banda, existe outra explicación sobre esta melloría do tempo, no mes de novembro: a lenda de San Martiño.

Cóntase que un soldado da Roma Imperial, unha noite fría deste penúltimo mes do ano, estaba no seu destacamento facendo garda cando pasou por diante del unha persoa moi vella cuberta cun pano moi finiño. Naquel momento o frío o era moi intenso,. O soldado, compadecido, cedeu a súa capa sen preocuparse do frío que sufriría despois. Deus conmoveuse pola conducta do soldado e decidiu cambia-lo tempo trocándoo nunha agradabilísima noite.

Desde ese mesmo día , o veranciño de San Martiño non faltou endexamaís, no mes de novembro, en recordo daquela xenerosa conducta.



CIENCIAS

- Actividades



1.- Localización dalgún castiñoiro.

2.- Observación comparativa entre un castiñoiro, eucalipto, e piñeiro seguindo este esquema

Aspectos xerais:

- | | |
|---------------|-------------------------------|
| - Corpulencia | - Distribución das pólas. |
| - Altura | - Cortiza (características) |
| - Perímetro | - Raíces (carácter. externas) |
| - Forma | - ... |

Aspectos particulares

- Follas : medidas, formas, borde n nervaduras, cor, etc
- Flores: elementos , agrupamentos
 - As inflorescencias (tema ocasional)
 - Polinización (tema ocasional)
- Froito: forma, tamaño, envolturas, cor, brillo, textura, sabor.
- Semente.

3.- Recolleita de materiais de mostra.

4.- Realización de fichas ilustradas.

5.- Realización de debuxos, fotos e outro tipo de reprodución.

6- Murais significativos de diversos aspectos;

- Animais relacionados ca castiñoiro (aves , insectos,...)
- Vexetais ligados a esta árbore (fungos,...)
- Inimigos dela (a tinta, ...)

7.- Pescuda de información sobre o valor nutritivo da castaña.

- Representación gráfica proporcional dos elementos que a integran.
- Representación comparativa con outros alimentos.
- Representación comparativa das diversas receitas.

8.- Elaboración dun calendario de seguimento estacional das observacións practicadas.

9.- Práctica sobre o proceso da xermolación. Seguimento.

10.- Plantación dun castiñoiro.

11.- Sobre a madeira, facer cálculos sobre:

- Densidade
- Enerxía necesaria para espetarlle un cravo.
- Resistencia a axentes químicos

12.- Inxeniar un sistema para medi-la altura das árbores.

13.- Representación gráfica de datos matemáticos (producción,...)

14.- Práctica da cubicación da madeira.

15.- Realización de problemas varios sobre o tema (rendibilidade do seu comercio , porcentaxes,...)

SOCIAIS E CONVIVENCIA

1.- Pescuda de información sobre:

- Clima adecuado para esta árbore: características, localización, vexetación, ...
- Tipo de chan máis axeitado: características, comparanza con outras, valoracións....
- Paisaxe de castiñeiros. Descrición, dimensión ecolóxica (efectos sobre o medio) ,...

2.- Localización desta especie arbórea:

- Zonas do planeta e na Península Ibérica.
- En Galicia.
- No propio concello.

3.- Realización de fichas ilustradas sobre estes aspectos:

4.- Confección de mapas de rutas comerciais con expresión dos países e capitais máis importantes.

5.- Realización de murais ilustrativos dos aspectos:

- Xeográficos. - Sociolóxicos. - Comerciais

6.- Organización cooperativa das actividades propostas no presente traballo, maioritariamente as encamiñadas a:

- Montaxe da exposición de traballos realizados.
- Celebración dun Magosto con degustación de diversas receitas, cociñadas polos mesmos rapaces.

Localiza a distribución de castiñeiros

- En Galicia (usa cor verde)
- No teu concello:

Debuxa unha árbore para exemplares illados

Debuxa dúas árbores para representar un souto.



Receitas de cociña

Castañas pilongas

Peladas e crúas, cómelas cando estean ben secas e duras

Castañas cocidas

Quita-la pel exterior e cócelas en auga lixeiramente salgada cun pouco de fiúncho.

O punto é indicado polo rompemento da pel fina que a cobre.

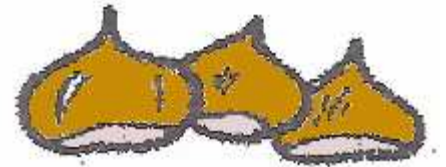
Veleira-la auga e deixalas enxoiatas na pota, cuberta cun pano limpo por baixo do tello.

Cómelas á temperatura adecuada



Castañas crúas.

Cómelas maduras e peladas sen ningunha preparación, pero con moderación.

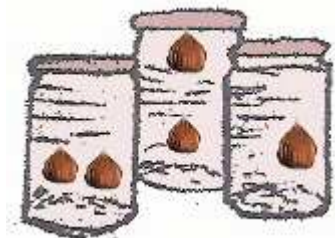
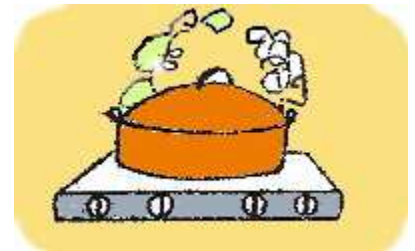


Castañas asadas

Dados cortes nelas para que non estoupén coa calor das brasas. poñelas ó lume con ou sen contacto coas brasas. Cando a proba o aconselle cómense sen outro achego.

Castañas con leite.

Quitada a pel exterior cócense un poucoiño para retirarlle-la pel máis fina. Bótaselle-lo leite procurando facer un puré ben fino. Cocelas logo, en leite con azucre, comelas quentes con mel do país.



Marmelada de castañas

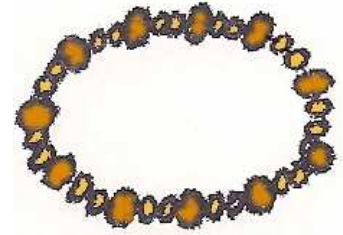
Medio quilo de castañas, azucre, vainilla, sal e cognac.

Ferve-las castañas peladas en auga lixeiramente salgada coa vainilla ou anís. Despois aplicarlle o pasapurés. Botarlles azucre nun peso equivalente ó das castañas. Cocelo todo ó longo de trinta minutos. remexendo para que non se apeguen. Despois bótaselles un pouco de cognac ó envasar.

Plástica e manualidades

Colar de zonchos

Colar de castañas cocidas, pero sen pelar. Pódense facer outras variantes: sen cocer, algunha pelada alternando cosas outras, variando tamaños,...



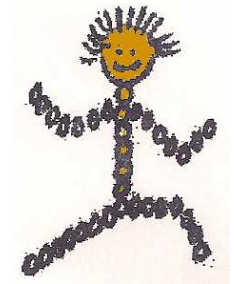
Cabezas

Empregando diversos materiais (gomets, tacholiñas, fíos de la,...) compor imaxinativamente unha cabeza. encanala nun lapis, ou elemento similar. Rematalo todo cun vestido de papel.

Monifate

Enfiar seis-sete castañas en cinco cordeliños deixando un remate para as unións. Estas cinco enfiadas representarán os membros do monifate. A cabeza farase de pano a xeito bola., chea con las, follas, ...

Logo pintarase nela os caracteres propios.



de



Prendas de follas

Con follas verdes por seren máis flexibles , e penica ou arume, podemos uni-las follas "coséndoas". así confeccionaremos: faldas, gorros de indios, chaleques,..

Reproducción de cortiza.

Colocar un papel sobre a cortiza, procurando que non se mova (usa algún cordeliño). Rola unha cera da cor da cortiza de xeito homoxéneo, procurando marcar ben as características.

Reproducción de follas

Pousar unha folla sobre a cara. Colocarlle un papel non gros, encima. Facer rolar unha cera de cor para grava.la textura. Facer composicións variando cores e tamaños. Usar follas enteiras, planas e pouco pequenas.

Impresión con follas,

Precisamos tinta de imprimir ou témperas mestas, pinceis grosos ou rodiño e prato ou superficie lisa.

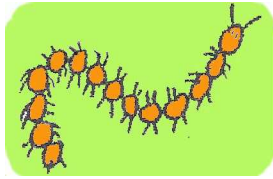
Esparexe-la pintura sobre o prato e pousa-la folla, polo envés, sobre aquela, presionado para untala ben. Despois colocamos esa folla sobre unha tea, papel, ... e presionamos de novo para face.-la impresión, variando cores e tamaños. Pódense facer múltiples estampados.



un

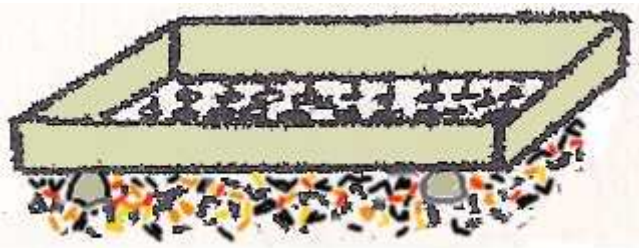
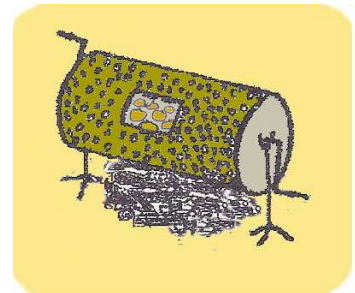
Zoo de castañas

Utilizando castañas e outros materiais complementarios podemos facer imitación de animais reais ou fantásticos: ourizos, vermes, arañas, xoaniñas, tartarugas,...



Asador de tambor

Bote grande de lata cunha portiña para entrada e saída das castañas. Buratos grandes por todo que non deixen saí-las castañas. Procurade un sistema para mante-lo bote afastado das brasas e podelo virar sobre si mesmo.

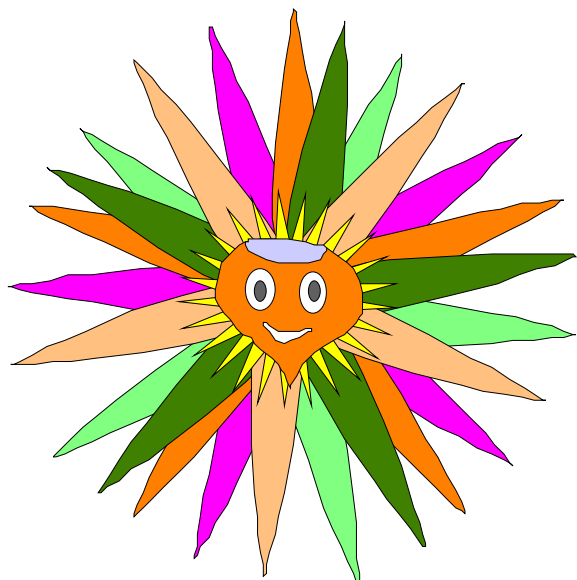


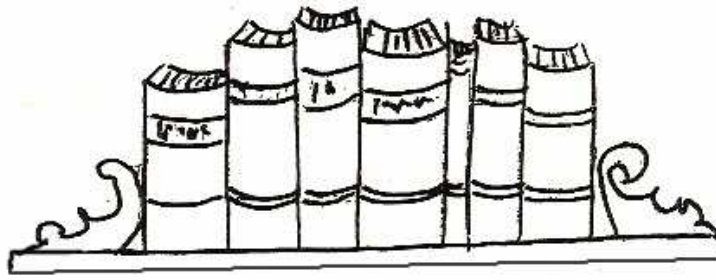
Asador de bandexa

Plancha metálica esburacada/ tixola, empanadeira,...). Facerlle uns pés para afastala das brasas. Non esquecer un pao para darlle la volta ás castañas.



Outras manualidades.





- 1.- GRAN ENCICLOPEDIA GALEGA (Volume 5)
- 2.- XEOGRAFÍA DESCRIPTIVA DE GALICIA (Edicións do Rueiro. 1979)
- 3.- GALICIA EN MAPAS
Escola Aberta (1980)
- 4.- HOMENAXE AL CASTAÑO (Folleto. Conello de A Coruña/ CC.PP. de A Coruña)
- 5.- LA VOZ DE LA ESCUELA (Suplemento de educación. La Voz de Galicia. 29/2/84)
- 6.- PAPEIS DE EDUCACIÓN (Nº 1. Departamento de Educación do Consello de Santiago.85)
- 7.- ARBOLES DE LOS JARDINES DE MENDEZ NÚÑEZ
(Colección Documentos nº 7. Servico Municipal de Educación de A Coruna. 1987)
- 8.- DÍA DA ÁRBORE (Folleto. C.P. Unión Mugardesa. 1987.)
- 9.- O Magosto (Inédito. Pilar Rodríguez Blanco)