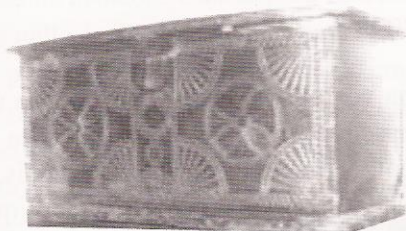


O MILLO

Por: Miguel Vila Pernas

Para os europeos, América naceu na cociña. Buscando unha rota máis directa e segura para achegar a Europa as prezadas especias das Indias, Cristóbal Colón atopou unha terra ata entón descoñecida e chea de tesouros.



O ouro e a prata de América, que cegaron ós primeiros colonizadores, desapareceron hai tempo, pero os verdadeiros tesouros do novo continente continúan nas nosas cociñas: a pataca, o tomate, o pemento, o chocolate, o pavo (que acertadamente en Portugal chaman “Perú”) chegaron ata nós nos barcos dos colonizadores. Tamén viñeron a iuca, o plátano e o millo.

Cara a América viaxaron a cana de azucre e o mango, procedentes da India, ou o café, orixinario da península arábica. Hoxe a cociña de calquera parte de América non se entende sen estes produtos, o mesmo que a europea non existe sen o que nos chegou de América.

Pero, malia ós séculos pasados e ó arraigo destes produtos nos usos e costumes culinarios europeos, aínda estamos moi lonxe da proliferación dos mesmos nas cociñas americanas. En Sudamérica cóntanse por centos as variedades de patacas existentes no mercado, e cada unha ten o seu uso específico. O emprego do plátano (“plátano macho”) na cociña é común, tanto en estado verde como maduro ou “pintón” (cando empeza a madurar).

Da mesma maneira, o millo emprégase asiduamente na cociña, e cunha variedade de usos que o converten en prato principal, en acompañamento doutros produtos, en exquisitas sobremesas ou en materia prima para a preparación de bebidas, incluso alcohólicas.

Asegurase que a mexicana é a máis destacada das cociñas americanas por ser a que menos influencias españolas, ou europeas en xeral, amosa. Polo xeral, o único que a meirande

parte dos galegos saben desta cociña é que os picantes están sempre, ou case sempre, presentes.

Pero para un mexicano non é posible unha comida na que falte o millo. As “tortillas” de millo ou trigo, forman parte de “tacos”, “enchiladas”, “burritos”, “flautas”, “carnitas” e tantos outros pratos típicos, coma os recoñecidos “huevos rancheros”.

En forma de mazaroca (“elote”) non pode faltar en sopas de verduras, guisos e cocidos diversos.

Convertido en fariña é compoñente imprescindible dos “tamales”, especie de empanada individual que, envolta nunha folla de plátano ou de millo, cócese en auga fervendo no canto de facelo no forno.

O tamal é unha preparación que, coas lóxicas variacións se repite en Cuba, Colombia ou Venezuela. Nos dous primeiros países conservan o mesmo nome empregado en México e en Venezuela pasan a chamarse “hallacas”.

Venezuela e Colombia son o paraíso das “arepas”, unha especie de bolos esmagados, feitos principalmente con fariña milla precocida, que se friten na tixola ou na prancha e se serven recheos de queixo, carnes ou calquera outra cousa. Hai arepas brancas, feitas con millo “peto” (millo pelado), marelas (de fariña precocida de millo marelo) e de “choclo” (millo aínda non maduro). Unha arepa de choclo, rechea de queixo e xamón, e acompañada dun bo café con leite é un almorzo exquisito.

A mesma fariña precocida de millo marelo serve en Colombia para preparar empanadas, o que en Galicia chamaríamos “empanadillas”, que se friten e serven acompañadas de “ají pique”, unha especie de vinagreta picante.

Na sobremesa, a “mazamorra”, unha especie de papas feitas de millo “peto” con leite e “panela” (unha especie de azucre de cana, morena, sen refinar, que se presentan en bloques compactos), ou os “envueltos”, preparación feita con millo tenro moído, panela, pasas e outros compoñentes, envoltos en follas de millo e cocidos ó vapor.

Para beber, a “chicha”, preparada con diversas fórmulas en varios países, pero sempre con millo como ingrediente principal.

Mentres, en Galicia conformámonos co pan ou as empanadas de millo.

¿Probou vostede a servir unhas mazarocas tenras fervidas acompañando ó cocido? No “puchero bogotano” son imprescindibles e asegúrolles que é un dos mellores cocidos que coñezo.



PANADERIA



CAFETERIA

PANNES

Ezequiel Massoni, 22 - Teléfono 986 891 451 - MARIN

¡PÍDANOS PRESUPUESTO!

Preparamos, previo encargo: Buffets, empanadas, comidas y todo tipo de reuniones gastronómicas, familiares y amigables.

Saldrá satisfecho de nuestro Servicio