

O MILLO CORVO

Por: Asociación Sociocultural de Meiro (Bueu)

A recuperación etnográfica, gastronómica e cultural do lugar de Meiro, no concello de Bueu, levou á nosa Asociación a recuperar o millo corvo (o gran ten unha cor negra, de aí o seu nome).

Na xurisdicción do Morrazo, marco no que se sitúa Meiro, aparecen as primeiras testemuñas do cultivo do millo no ano 1618, data na que o panorama productivo agrícola vai a trastocarse e sufrir unha evolución ata que, xa a partir de 1720, o millo domina totalmente o cultivo de cereal, significando para as xentes do campo a case única colleita, pois o seu esforzo está dedicado á súa produción (un 92% do total, fronte a un 6% de centeo ou o 2% de trigo; o millo miúdo ten desaparecido das plantacións). Ata hai unhas décadas sementábase o millo corvo, ó carón das carballeiras, en veigas que servían como pantalla protectora do millo branco e nos lugares onde a terra non era moi boa, por ser unha variedade máis resistente ou escrava.



Para poder inicia-lo proceso de recuperación desta variedade de millo, case que extinguida no Morrazo, tivemos que busca-los grans máis axeitados polas aldeas dos arredores (Meiro, A Portela, Ermelo, Cela, ...). Tamén recorreremos á memoria dos máis anciáns para atopar asesoramento nas técnicas para o seu cultivo.

Na Primavera iníciase a preparación do terreo e abonado do mesmo para o cal utilízase o esterco (mestura

de estrume e excremento animal). Logo faise o arado da terra de maneira manual, cunha parella de bois xunguidos ó arado mentres se vai botando ó voleo os grans para, despois de pechado o rego, proceder a pasa-la grade que achanta a terra.

Unha vez que a planta do millo ten uns dez cm dáselle unha cava profunda quitándoselle as herbas. Posteriormente, cando medra un pouco máis, procédese ó arrendado, que consiste nunha cava máis superficial e de rareo, quitando os milleiros que están máis bastos (dispor o millo). No verán efectúanse as **regas**, tamén neste tempo se corta o pendón, parte superior da planta (flor masculina) que pode ser utilizado como forraxe, evitando con este corte que os ventos rachen a cana.

Polo San Miguel faise a **corta e empalleirado** do millo, con espiga e todo, tal como manda a tradición. Uns días despois, coa lúa minguante, seguindo os consellos dos vellos, o proceso da **esfollada** serve para separar as espigas e o follaco para, posteriormente, ser carretadas ó forno (hórreo) para o seu almacenamento. As actividades complétanse coa debullada (quitarlle o gran á espiga) para ser levados ó muíño e facer a **muiñada**. Logo o amasado e cocido en fornos de leña, rematando todo o proceso cun encontro etnográfico, gastronómico e cultural.



Leña Verde

ZONA PEATONAL BANDA DO RÍO

BUEU

Teléfono: 986 323 483