

SACHANDO NO MILLO

Por: Xavier Barreiro

Do latín milium, grans pequenos e en gran número, **xurdeu** millo para expresar un dos totems da cultura gastronómica galega, e quizais unha das fontes de alimentación máis recurridas no mundo. Dende a época castrexa, en Galicia chamábaselle millo ó mijo, o millo miúdo ou paínzo (*Panicum miliaceum*), pasando a denominarse millo ó gran orixinario de América (*Zea mays*) hai máis de douscentos anos. Na Península Ibérica coñécese coma maíz, xa que ó preguntarlle os conquistadores españois polo nome desa pranta a un nativo caribeño, este respóndelles ma is, querendo dicir tómalo, cólleo.

Segundo di F. Bouza Brey, seméntase o millo en terra galega por primeira vez no 1605 na Mariña lucense, quizais nas leiras mindonienses da dona de Gonzalo Méndez de Cancio, noble asturiano e antigo gobernador de Florida, e aínda pasarán anos antes de espallarse por toda Galicia; no 1630 entra no Salnés. Do século XVII en diante comeza a cultura galega do millo que se manifesta na gastronomía, no léxico, na toponimia, nos apelidos, nas labouras do campo, nas esfoladas, no refraneiro popular e na sociedade. Aínda que esta data está contrastada, pola contra, E. Rodríguez afirma no seu dicionario que "...conocido de muy antiguo (o millo) en nuestro país -en el cancionero de la Vaticana ya se habla de debullar o millo, pero no se refiere propiamente al maíz que fué importado de América- desde antes del siglo XVI, pues ya en esa época se hablaba de él en documentos gallegos, y ya entonces se cultivaba en los alrededores de La Coruña". As súas orixes non están claras, pero de certo que non é anterior ó século XVII.

O millo, na zona da costa, e a castaña, no interior de Galicia, foron os cereais que de cotío lle quitaban a fame ós nosos devanceiros. O gran americano tardou ata un século en sementarse nalgunhas zonas, pero unha vez imprantado o seu cultivo fixo desaparecer ó paínzo e converteuse no cereal galego máis consumido. Aquí trouxemos a cultura da sementeira do millo do Perú e México, pero non fumos quen de asimila-la cultura gastronómica duns pobos onde se atoparon restos fosilizados de grans de millo cunha antigüidade de varios milleiros de

anos. Ó igual cos pobos americanos, nós sementamo-lo millo xunto con fabas e cabazos: as leguminosas fixán o nitróxeno á terra e o cabazo non deixa medrar outras herbas. Nas culturas americanas do millo nixtamalizan o gran antes de moelo: póneno a remollo ou cóceno en auga con cal, déixano secar e móeno. Deste xeito, asimílanse mellor os nutrientes da fariña milla e non se contrae a pelagra, en caso de ter este cereal como alimento base na dieta, como foi o caso galego.



E. Rivas (etnógrafo, doutor en Filoloxía Románica e autor do libro "Millo e hórreo. Legumia e cestos"), xunto con M. Murguía, prantexan unha hipótese cun arrecendo a misterio na cultura do millo en Galicia: ¿xa se coñecía no Noroeste o millo maíz antes da primeira viaxe de Colón? O primeiro pregúntase como é posible que na miniatura da Cantiga CLXXXVIII de Santa María, de El Rei Alfonso XII, aparezan espigas de millo comas de hoxe nun hórreo, se ben filoloxicamente non atopa probas. M. Murguía, según Rivas, apunta que o millo "se conocía antes del descubrimiento de América y los europeos lo habían visto en Tartaria y China...", e remata explicando que a Galicia poido traelo no século XIII Paio Gómez de Soutomaior, cando a embaixada ó Gran Tamerlán.

VOCABULARIO DO MILLO EN GALICIA

amontear: a terceira sacha que se lle dá ó millo.

arandar: a segunda sacha que se lle dá ó millo.

barbadela: filamentos do mazaroco; barbas do millo, bico, pera.

bica: pan de millo que se coce na pedra quente da lareira tapado polo testro da bica, hallula, bola do lar, proia. Torta de fariña cocida no forno, que se é de millo tamén se chama fanchón. Perparada n' o sobrado unha mesa de oito pes, con catro mantés cuberta porque non chega un manté, fumegan enriba d'ela tres barcales, todos tres de chourizos cugulados lacón e vaca a escoller. Panochas por onde queira de pan albeiro se ven, bicas de centeo e millo pra gusto de quen quixer...CURROS ENRÍQUEZ.

Aires da miña terra.

broa: pan de millo; palabra de orixe celta. A broa é escarolada cando non ligou ben a masa por non peneirar ben a fariña. cabaceiro: hórreo de bimbios, palla e madeira para gardalo millo.

cañoto: cana seca do milleiro.

carozo: carolo, o que queda do mazaroco despois de debullalo.

caruncho: (*Ustilago maydis*) fungo do millo moi apreciado na cociña; o "caviar azteca".

cosco: follas secas ou verdes do milleiro; poma, carocha.

debesar: merma do millo cando se deloira ou ponse a secar.

decruar: primeira labor de rella que se lle dá á terra, para aireala, onde se vai sementar millo; sachar no millo para arrinca-las malas herbas.

desapondar: salirlle a flor ó millo.

escasula: debulla-lo millo.

escribar: peneira-lo millo pouco moido.

esfolada: nome que se dá á operación de quitarlle-las follas ó mazaroco para poñelo a secar e que remata nunha festa; noutras zonas dise bulla do maízo.



esmillarse: esnaquizarse o pan de millo por non ter ligada a masa.

espicha: garabullo co que se fai un burato n aterra para bota-lo grans da semente.

follico: folla verde da mazaroca.

gavear: decruar, prepara-la terra para sementar millo.

mainceira: milleiral.

mazaroca/o: espiga do millo.

millán: (*Digitaria sanguinalis*) pranta que medra entre o millo e que lle resta forza.

millarada: gran cantidade de millo.

míllaras: papas de fariña de paínzo cocida no leite ou de fariña milla cocida en caldo.

millas: papas feitas con fariña milla cocida en auga con sal.

milleira: tempo de sementa-lo millo.

milleiral: terra sementada con millo.

milleiro: pranta do millo ou leira con moito millo sementado.

millo:

amarelo; gran de cor amarelo e tamaño grande.

amusiado; millo doce.

branco; con mazaroca grande, boa produción e boa fariña. corvo ou pego, o que é negro, mouro.

courés, con grans pintos amarelos e negros. de rega, sementado en terras onde se pode regar. de revoltiza, seméntase despois de recolle-lo gran da primeira semente; de outono.

graúdo, millote; o millo común.

millo pego; mazaroco con grans de varias cores. miúdo, albo ou branco; o millo paínzo; houbo tres variedades galegas deste gran.

orxo; sementado entre o orxo e de mala calidade. paínzo, o pigarado, tardío.

pego; ten grans amarelos e mouros.

prela; branco.

rei; de grans roxos. restebeira; sementado despois do centeo e para forraxe.

restebo; negro.

serodio, tardeiro; tardío, de outono.

temperán; o que primeiro medra.

Outros: pallaqueiro, resilicado, de cuña, sarabeado, reino, pégaro, barbeito, toupeiro, verdeal.

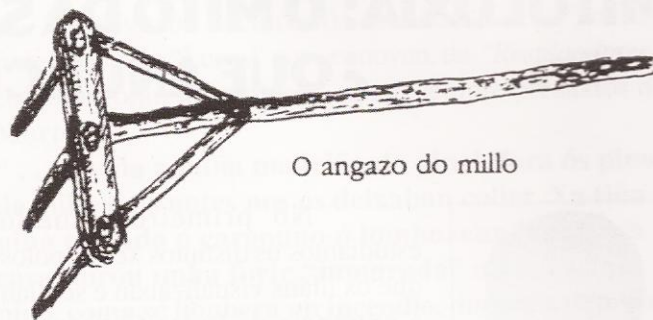
millolla: relativo ó millo; papas de millo. pan de mestura: feito con fariña milla, de

centeo e de trigo; pan terciado.

pan levar, de: dise que a terra é de pan levar cando produce moito e bo millo.



pancorvo: gran que non medrou por completo.
papas: gachas feitas de fariña milla cocida en auga ou caldo, con sal, tamén chamadas millaras ou pegas; o engadirle leite frío e mel chámanse papas meleiras. As papas afreitas facíanse con fariña de orxo, e co paínzo as papas millaras ou pegas; coa fariña de trigo fanse as papas trigas. Tómanse sempre no prato, nunca na cunca.



O angazo do millo

pavón: flor masculina do millo empregada coma forraxe para o gando e coma cebo para a pesca do polbo.
pegas: papas de fariña milla cocida no caldo.
porrina: ou porreta, é a folla da cana do millo.
puvela: flor do millo; pendón, cruto, cenceno.
zea: o millo.
zorollo: millo verde.

O REFRANEIRO

O millo rascado henche a cesta e o ferrado.
As escrouchiñas d'o millo non fan porveito a ninguén.
Mandei a muller a elas; adormeceu e non vén.
Á porta do rezador, non botes o millo ó sol.
Pan de millo nono deas ó teu fillo.
Quen ós paxaros recea, millo miudo non semea.
Hasta a folliña d'o millo sabe tamén picardía. Garda o orvallo d'a noite, para beber po-l-o día.
Díxolle o millo á terra: Decrúame tarde, arréndame cedo, e pagareiche o que che debo.
En Maio, millo sembrado, cal enxoiro, cal mollado.
Lavada: ¡ós tres días nada!, díxolle o millo a liñaza; i ela respondeu: Nugallón: un mes debaixo do terrón, e inda se vou ou non!
Díxolle o millo á liñaza: Ándate tí, esepitada, que ós tres días estás nada. E a liñaza respondeulle: Seica coma tí, borrón, que tardas sete semanas en salires do torrón.
Millo ralo na leira e non no carro.
Nin millo engrolado, nin millo queimado.
Non lle deas millo ós paxaros, que xa cho comerán eles.
O millo mesto, no cesto; o millo raro, na leira e non no carro.
O millo polo San Marcos (23 de Marzo) nin nado, nin no saco.
O pan de millo mantén a fame na casa.
O primeiro millo é dos paxaros.
Se o millo fose pouco, mudalo dun saco noutro, dixo a galiña cando falou.
Ala vai, vela alá vai, a raposa polo millo: ela comer non o cóme, pero vaino destruindo.
Hasta a folliña do millo sabe tamén picardía. Garda o orvallo da noite, para beber polo día.