



# III Degustación do Millo Corvo. Pregón

Arturo Sánchez Cidrás

Un saúdo para os representantes do Concello de Bueu. Asociación convocante, veciños de Meiro, Portela, Ermelo e a todos aqueles que das distintas zonas nos acompañades hoxe nesta IIIª Edición da Degustación do Millo Corvo.

O millo, a pesar de ser unha das plantas máis domesticadas e evolucionadas do reino vexetal, segue a ser un misterio aínda agora no século XXI xa que, a diferenza do millo miúdo e demais cereais do noso continente, non se coñecen variedades silvestres que dean testemuña da súa verdadeira orixe.

Este millo alá polo ano 1618 aparece polas terras do Morrazo, e en menos dun século chega a dominar a produción de gran (92%) e a trastoca-los cultivos ata entón propios da zona como era o millo miúdo (desaparecido das plantacións), o centeo (co 6%) e o trigo (co 2%), etc.

No asentamento rápido do millo "gordo" (que así se chamaba) influíu, entre outros factores, o grande volume das colleitas por superficie plantada, co angadido do aproveitamento para forraxe, e de ter, ó mesmo tempo, cultivos como as fabas, botefas, calacús, cabazas...

Mais agora o que aquí nos xunta é o MILLO CORVO do que quixera contarvos unha pequena lenda que dende máis aló do atlántico nos chega polo camiño que hai centos de anos percorreu o millo para chegar ata nós. Lenda que pertence ó pobo mais (este pobo tan ben estudado polo noso conveciño Jorge Santos García), que fala sobre a selección (antropoxénica) realizada por esta nación indíxena con millo:

*"a Nai do Millo cambiou a súa forma de pomba e adoptou á forma humana; presentoulle a un rapaz ás súas cinco fillas (que simbolizan os cinco cores sagrados do millo: branco, vermello, amarelo, moteado e azul-escuro. Como o mozo (que representaba ó pobo maia) tiña fame, a Nai do Millo doulle unha ola chea de tortas e unha cunca chea dunha bebida feita con fariña, auga, froitos... (o atole); mais el non cría que iso puidera saciarlle a súa fame, pero as tortas e a bebida renovábanse maxicamente cada ano, de maneira que non era capaz de acabalos. Logo nun tempo a Nai do Millo pediulle que escollera a unha das súas fillas e o mozo tomou á Rapaza do Millo Azul, a máis bela e sagrada de todas..."*

*Os anciáns contan que a Espiga Azul escura tivo multitude de fillos e*

*foi moi feliz, máis unha vez que ensinou ás persoas todo canto sabía sobre o millo, moeuse así mesma e desta maneira a humanidade soubo dos riquísimos preparados que se podían facer cos grans de millo".*

Neste relato pódese ve-la importancia que se concede á Rapaza de Millo Escuro xa que (xeneticamente) é a única que amosa unha forte produción de pigmentos (que se poderían explicar o través da síntese de antocianinas na aleurona) capaces de satisfacer as necesidades deste pobo e facer das tortas escuras, as máis deliciosas.

Na nosa zona a esta variedade de millo, de cor negro-azulada, chamámoslle *corvo*, e se este tiver mestura con branco nomeámolo como *millo pego*, ambos nomes pola súa identificación co cor destas aves. O gran corvo ten a peculiaridade de gozar dunhas características que permiten a súa mellor adaptación a terreos duros, de condicións adversas para o cultivo cerealístico (ser un millo escravo), polo que foi un cultivo de transición, unha barreira natural que o campesiño establecía entre os terreos bravos e os terreos de cultivo.

Cando apareceron as sementes híbridas, aqueles homes e mulleres que se tiñan beneficiado durante xeracións das características dese gran negrento, decidiron conservalo, sementando un pouco en leiras pequenas -as cortiñas-, co fin de manter, quizais inconscientemente, ese ben xenético do que eran propietarios. Pero, ademais, o cultivo aparece vencellado estreitamente con determinadas prácticas gastronómicas que tamén axudaron a que perdurase o tempo: a súa fariña era necesaria para a realización dun modo tradicional das chourizas e filloas de sangue de porco, da bola de Nadal, etcétera. Retomar aquí os desexos, xa



Corta e empalleirado. San Antoniño (Meiro).

expresados o ano pasado, neste mesmo evento, polo profesor Castro de que unha programación máis axeitada e compartida polas xentes da zona permitan que a partir dos preparados co millo corvo estes poidan ser fonte de traballo, ingresos e riqueza para as xentes do lugar e proxección do noso pobo no exterior. Nesta liña, permitídemme a licencia, e pensando na importancia que tivo no seu momento o slogan das tres **Bs** (bo, bonito e barato) agora cambiaríamolo, para Meiro, polo dobre ou das 6 Bs: **Bola de porta aberta, Bola de Noiteboa, Bola do lar, Bolo do pote, Bailarinas** (de codia de pan duro) e agora **Bica** de MILLO CORVO.

Este millo que ó pobo maia (que tiñan máis coñecemento que ningún outro do millo) lle pareceu o máis sagrado e grato entre nós estivo esquecido ou infravalorado. Polo que o millo corvo que aquí podedes degustar ten a súa orixe no rescate, case gran a gran, a través das aldeas e lugares da comarca, que os membros da Asociación Sociocultural e Deportiva de Meiro, coa axuda dos veciños, fixeron nos últimos anos. Polo que quixera destaca-la transcendencia non só da recuperación etnográfica dunha labor tradicional senón tamén deste esforzo colectivo que é o de dalo a coñecer e degustar a todos vostedes. Pero eles aínda van máis alá, preséntano como un valor cultural e como unha clase práctica para centos de rapaces deste concello e doutros centros da comarca. Actividades estas arredor do millo, e eu podó aseguralo, gusta e atrae ós rapaces e mestres resultando unha experiencia que non esquecerán facilmente.

Entre a multitude de aspectos positivos que poderí-

amos engadir diría que tamén se sementa e preserva a riqueza da linguaxe e o crecemento do noso vocabulario: *peladura, leiva, millarada, restevreiro, constáns, follaco, baruto* (cribo con trama grossa), *xirgo* (con trama fina), *farelo* (cascariña), *ampilladeira* (culler de madeira), *moega, taleiga, embolar* (embolarse a moa), etc. etc... dan boa testemuña delo.

Outros máis simples como que a tradición e modernidade mestúranse en Meiro: Os nenos veñen en autobuses para leva-las espigas montados no carro que con forza arrastran Cabano e Jallardo.

Quero rematar dando gracias ó labor das xentes de Meiro, Portela, Ermelo, Beluso, ... e sobre todo ós membros da Asociación Cultural e Deportiva de Meiro, que son os verdadeiros artífices de que o gran do millo corvo que eles sementaron no corazón de todos nós xermole en fermosas espigas que debulladas, enmuiñads e enfnadas cada días das nosas vidas sacien as fames de cultura dos nosos fillos e con esta fartura do pan escuro queiran e respecten cada vez máis a súa Terra.

Gracias Victoria. Gracias Sesó, Yolanda, Sandra, señora Pepa, señora Carmen, ... e todos aqueles que facedes posible isto. Gracias Meiro e gracias a todos por escoitarme.



Empalleirado do millo corvo. Meiro, 1999.