

Especial

CACAREXO



Unha achega á cultura do millo no Morrazo

Manuel Aldao Portas, investigador

Os que recordamos aqueles tempos en que o millo era o cereal de Galicia por excelencia aínda que xa moi próximo o comezo da súa decadencia, non sentimos saudade daquela etapa, pero si gratitude cara a este cereal; porque agora na nosa madurez, ao mirar para atrás dámonos de conta de que a familia que manexaban certa cantidade de millo nas décadas dos anos 1940, 1950 vivía mellor. Lémbrome daqueles nenos, fillos de familias con poucos recursos, e por suposto carentes de millo, que percorrían os muíños para saber cales estaban moendo e logo estar atentos á chegada do muiñeiro, na procura de unha man xenerosa que lles dese un puñado de fariña para levarlla á súa nai, naqueles tempos duros da longa posguerra.



O millo

Cando falamos do MILLO, estámonos a referir o cereal traído das Américas polo almirante D. Gonzalo de Castro a principios do s. XVII, concretamente a Asturias, que logo chegaría a Galicia da man da súa muller dona Magdalena de Luaces.

A esta caste de millo déuselle en chamar “millo gordo” ou “millo americano”, para distinguilo do “millo miúdo”, “millo dos paxaros” ou paínzo que xuntamente co centeo, cebada e a avena eran os cereais existente en Galicia antes da chegada do novo produto. Mesmamente o paínzo non debía de ser o máis abundante, pois o *Códex Calistinus* (1140), cando describe os froitos da terra que vai a atopar o peregrino en Galicia non menciona o paínzo, si, en cambio sinala que: “abunda o centeo”.

Pouco a pouco foise estendendo por todos os nosos campos chegando ao apoxeo a comezos do s. XVIII. Galicia convértese, de abril a setembro nun verde e extenso milleiral, a maioría das terras de labor eran dedicadas o cultivo do millo, e incluso terras de monte foron desmontadas para plantar este novo cereal que se adaptou perfectamente á nosa terra e ao noso clima. Este cereal vai provocar o rexurdir de agro galego, o que leva aparelado o crecemento demográfico das comunidades rurais.

A economía da familia rural galega xiraba encol do millo, creábase un pequeno ecosistema. Unha boa colleita garantía o pan, o alimento para todo ano das familias e do gando, e incluso se vendía parte do produto para atender outras necesidades; a palla servía de alimento para o gando vacún e para estrume das cortes, o gran para as aves do curral, a fariña, para alimento humano, e para a crianza dos porcos. Era importantísimo lograr un boa colleita, o campesiño e toda a súa familia, inclusive os nenos xa grandíños, non escatimaba esforzos para logralo. Era unha vida dura, en case todos os casos unha economía de subsistencia.

O millo, ese fenómeno da natureza, capaz de alcanzar en tres meses máis de tres metros de altura; para acadar as colleitas cobizadas, demandaba uns coidados. Antes da labranza, preparábase o terreo abonando co esterco que se sacaban das cortes do gando. Nos terreos altos, sobre todo nos de secaño, sementábase no mes de abril, para aproveitar a humidade natural da terra; nos terreos con auga a sementeira estendíase ao longo do mes de maio.

A sementeira era unha tarefa colectiva na que interviñan oito ou dez persoas. Algunhas colaboraban, para que lle axudasen a elas, outras prestaban o favor, e había quen acudía para que logo lle doasen as



Palleira

follas das espigas para encher os xergóns. A xente gustaba de ir de “charruda”, nome co que se coñecía este labor, pois implicaba unha merenda ao fin da xornada. Nos longos días de maio, interrompían a tarefa a media tarde para merendar e para alimentar e descansar os bois. Cando a “charruada” coincidía na última finca da familia, o que constituía a fin do labor, a merenda era máis rica. Podían levar tortas de fariña milla con torresmos ou touciño para comer en cru. Nos anos sesenta acostumaban a levar “bombos” de alcriques en conserva.

Cando brota, ao acadar unha altura de dez a quince centímetros, dábaselle unha primeira cava, seleccionábanse eliminando, dos que estaban moi xuntos, os máis cativos. Un mes ou mes e medio mais tarde repetíase unha segunda cava procedéndose á última escolla dos milleiros. Ao estar floreado e coa barbeta da espiga cumprida, cortábase o pendón que servía para alimento do gando. Non se debía realizalo antes por ser a planta hermafrodita, é conveniente, pois, agardar á polinización da espiga, toda vez que parte daquel gran ia ser utilizado na próxima sementeira. Con esta operación de corte do pendón evitabas un pouco os posibles efectos dunha tormenta de principios de outono. Entre finais de setembro e mediados de outubro, cando a palla empezaba a secarse, cortábase sen quitarlle a espiga e púñase en pequenos palleiros para que acabase de madurar. Pasado un



Lago de Bon

tempo, que o labrador considerase suficiente, separábase a espiga da palla. A espiga gardábase no hórreo, a palla quedaba na propia finca.

Se importante era a recolleita, non o era menos atender a proporcionarlle auga ao cultivado.

A auga:

O millo, en xuño, xullo e agosto, precisamente os meses de mais escaseza, demanda auga. En bisbarras como o Morrazo iso vese acentuado porque os ríos, aínda que abundantes, mais ben son regatos, e, polo tanto teñen un caudal pequeno. O problema da carencia de auga, elemento esencial para a vida, puidera traer graves enfrontamentos naquelas comunidades rurais que tanto necesitaban dela para garantir a colleita dese outro elemento, tamén esencial: o millo, sinónimo de pan, e base da economía para a familia rural galega.

Pero aquelas xentes souberon resolver o problema e intelixentemente elixir o camiño axeitado: Aliarse e chegar a acordos.

Adaptándose ás necesidades de cada pago e ás condicións orográficas crearon unhas infraestruturas para chegar a auga aos puntos mais afastados da fonte coa que abastecían e fertilizaban a maior extensión de terreo.

Construíron un extraordinario tecido de redes de presas, nese afán de regar todo o posible, levantaron canles, sistemas de vasos comunicantes, comprome-

teron a propiedades particulares con gravames de servidume, nalgúns casos ata polo medio circundados. Marcando o nivel da auga na presa, resolveron o problema que presentaba o feito de que augas de diferentes mananciais e con destino a distintos pagos tivesen que compartir no mesmo tempo tramos de presa. E todo en común acordo.

Ademais de toda esa obra de enxeñaría, elaboraron meticulosas normas de reparto e funcionamento de distribución dos tempos de rego vixentes a día de hoxe.

Como exemplo, e por ser dúas formas moi diferentes de aproveitamento e reparto no uso da auga, vamos a achegarnos a filosofía e ao sistema seguido no río Frade - Bispo que rega gran parte das leiras de Meiro e a Graña, e ao dos lagos do “Coto de Bon” como era nomeado en antigos documentos e como consta nos marcos de deslinde.

O río chamado Frade no seu nacemento en Ermelo, na paraxe de Fonte Bieita, aos pés do antigo e desaparecido mosteiro, baixa pola ladeira cara a Bueu en dirección leste-oeste ata chegar ao lugar de Río do Bispo onde se lle incorpora o regato que ven da Portela. Alí cambia a dirección a sur-norte, e desemboca, na praia da Banda do Río, co nome de Bispo.

O leito deste curso de auga tiña que cubrir as necesidades do millo e do muíño. Este compartimento, obrigaban a acordos para unha boa e rendible convivencia.

O muíño era o usuario permanente de auga dos ríos, necesaria para converter en fariña toda esa cantidade de gran que producían as leiras, só os sábados, que paraba para o mantemento, a auga podía dedicarse a regar os campos de pradería e as veigas, e por suposto no inverno, a que lle sobra o muíño.

A situación cambiaba no mes de xuño, cando millo sementado en abril, necesitaba ser regado. Daquela, o muíño tiña que compartir o líquido elemento con el, establecéndose o pacto de que a noite era para o muíño e o día para o millo; das seis da mañá ás seis da tarde para o rego, e de seis da tarde a seis da mañá para o muíño.

As persoas que necesitasen regar presentábanse no arranque da presa correspondente para levar a auga, pois o dereito a ela era do máis madrugador. Cando había moita demanda tiñan que durmir ao pé



Marco de término

da presa para non perder a vez. Esta primeira quenda coñecíase como “mañanada”, e era moi cobizada porque, ao ser de madrugada, había menos evaporación e a auga rendía máis. Esta quenda daba dereito a fertilizar toda a finca. Este réxime, coñecido como da “apañota”, estaba establecido nas presas do tramo alto do río, na de o Sabugueiro, a Golvada, o Bao e á da Freixa.

No tramo medio, presa da Devesa e a Graña, a “mañanada” só daba dereito a regar ata as nove da mañá. O resto do tempo, ata a hora de ir para o muíño, repartíase entre os regadores que se reunían nun punto acordado, e, ao que estaba regando coa “mañanada” adxudicábanlle unha parte como si estivese presente. Este réxime mantíñase ata o 11 de xullo, día de san Bieito, no que a auga do río entraba en “tanda” e cada leira tiña establecido o seu día, hora e tempo para regar.

Para evitar desprazamentos, empezaba regar o máis próximo o que xa estaba regando, e se había que levar a auga a outra presa abonábase un tempo para o desprazamento.

Coa auga en “tanda”, nesta presada ladeira da Graña, era tanta a superficie a fertilizar que só correspondían vinte minutos por ferrado de terra cada oito días. Unha semana comezábase a regar pola leira máis afastada do río e na seguinte pola máis próxima, mantendo a orden dun ano para o outro.

Ademais do leito deste río, aproveitábase todo afloramento que puidese aparecer, para o que se construían pequenos encoros chamados “lagos”, cos que se regaban pagos que non alcanzaba a auga do río.

A partir do 25 de xullo, día de Santiago, só regaban as presas do tramo medio e baixo, considerábase que, nas zonas altas, o millo xa estaba o suficiente maduro e non precisaba auga.

A parroquia de Santa María de Beluso moi rica en terras de cultivo é, pola contra, pobre en auga, como indica o feito da existencia dun único regato, o de Nocedo, con muíños. Como exemplo de reparto de auga eliximos o lugar de Bon por onde descorre o citado curso de auga.

O pouco caudal deste regato durante o verán non permite regar directamente co aporte do río, hai que encorala previamente, por iso as xentes do lugar de Bon construíron ao longo do regato cinco encoros, "lagos": o de Castiñeiras, o do Ouro, o de Lavandeira, o de Curral e do Cido, e outros complementarios para traspasar a eles a auga do principal cando o tiñan que tapar para comezar unha nova lagarada. Fertilizando deste xeito con cada un deles determinados pagos. Igual que no río do Bispo en Bueu, crearon unha rede de presas, con canles para salvar vaos e servidumes sobre propiedades privadas.

Para o regulamento destes lagos forman unha comisión constituída polos dous alcaldes de barrio, o de Bon de Arriba e o de Bon de Abaixo e cinco veciños, os máis vellos lo lugar. Entre 1944 e 1951 redactan uns documentos que, en realidade recollen acordos anteriores, pois eles mesmos refiren expresións como "se hacía desde antiguo", "desde tiempo inmemorial"; así mesmo, confirmando a antigüidade deste sistema, nalgún dos textos, para explicar o cambio operado, fan referencia a como estaba no pro rateo anterior. Ademais hai constancia dunha conciliación xudicial en 1871 por problemas de prorrata.

Comezan por encargar a un agrimensor un riguroso apeo das fincas con superficies e propietarios. Dividen o tempo de rego en tres roldas de 30 días e dúas lagaradas de 12 horas, de saída de sol a posta de sol, e viceversa, nalgúns documentos precisan máis a hora de comezo e final de cada lagarada, pro ratean o tempo de cada rolda pola totalidade da superficie, e fixan a hora de comezo e final de cada parcela. Determinan un día para a limpeza das presas antes de empezar a tempada de rego, nalgúns documentos establecen sancións para os que non acudan a esta obriga. Entregan a cada regador un recibo co tempo e hora en que lle corresponde en cada rolda e lagarada, e deciden que o documento principal quede en poder do regador con máis su-

perficie a regar en cada un dos lagos, pero ao final todos eles foron depositados na taberna de Xosé Estevez Pousa.

Ademais, o mesmo que ocorría en Bueu, aproveitaran calquera nacente de auga e, na súa proximidade, construíran lagos para encorala e poder regar determinados pagos que non alcanzan as augas do río Nocedo. A documentación e acordos destes outros lagos son similares.

Ao afondar na lectura destes documentos atopamos datos para comprender a sociedade rural da época, unha xente que aínda se rexía polo sol ao que fan referencia de saída a posta para o arranque e fin das quendas. Na rolda de augas do lago de Xaraboa (Montemegos) di que as horas para empezar e acabar a regar son as seis da mañá e as oito da noite, "tomadas por el sol y no por las oficiales que establece el Estado para las oficinas públicas, transportes y fábricas".

Quizás sexa oportuno destacar, neste momento, as grandes leccións morais que nos deixaron os nosos devanceiros. É admirable a solidariedade con que actuaban, por exemplo, ao dotar dun tempo de compensación ás fincas máis afastadas do lago ou as tiñan dificultades nas presas. Significativo é igualmente o respecto e confianza depositada nos maiores ao propoñer a cinco deles para formar a comisión de regulamento como recoñecemento da sabedoría que dan os anos. Mesmo hai constancia escrita de renunciar do uso de un manancial en beneficio doutras fincas con máis problemas de auga. Unha lección de ben facer e cooperación.

Non podemos omitir que pese a sa colaboración veciñal e aos sólidos acordos, e ao respecto por as normas establecidas, que, en casos illados, a auga foi motivo de liortas, pelexas, preitos e ata de mortes.



Documentos Lagos de Bon

O muíño:

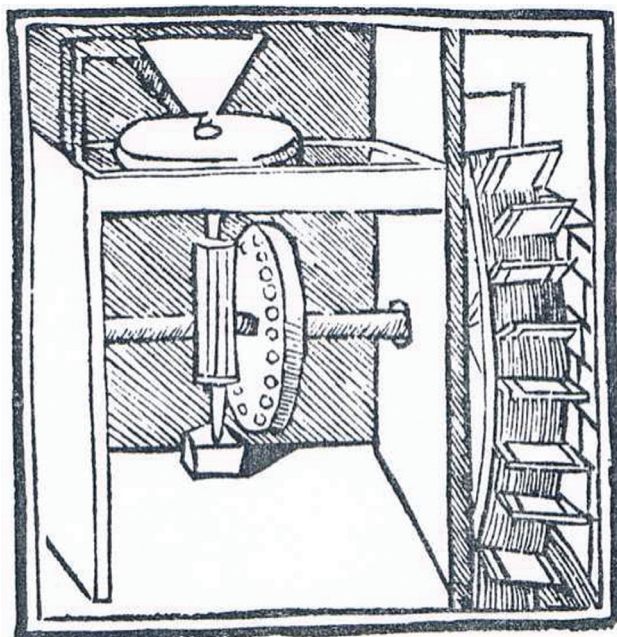
Outro elemento intrinsecamente ligado ao espallamento do millo en Galicia, e por suposto no Morrazo, é o muíño.

Dende que o home descubre as propiedades alimenticias dos cereais, o muíño está presente en todas as comunidades agrícolas. Na *Biblia* atopamos numerosas citas alusivas ao muíño, no *Deuteronomio* dedícalle a loubanza máis fermosa que se pode dicir dun ben material:

“non tomarás en prenda as pedras do muíño, nin a de arriba nin a de abaixo pois sería como tomar en prenda a vida”

A importancia económica e social do muíño vé-mola reflectida no feito de estar presente en tódalas antigas lexislacións: *Foro Vello de Castela, Foro Real, As Partidas, Recognaverunt Proceres, Foro de Navarra, Foro de Aragón, etc., e por suposto no Dereito Foral de Galicia.*

A manifestación máis antiga do muíño ofrécenola unha escultura exipcia conservada no Museo do Cairo, que presenta a unha muller de xeonllos diante de unha pedra con forma de cunco, machucando gran con outra máis cativa. Os romanos clasificaban os muíños en tres categorías, os primeiros eran de man, *“mola manuaría”*, os segundos os movidos por bestas, *“mola iumentaria”* e os terceiros, *“mola acuaria”*, impulsados pola auga. No século I Vitruvio, na obra *Construcións hidráulicas*, presenta o esquema dun muíño de auga que practicamente é o que chegou ata nós.



Esquema de Vitrubio

A partires do s. XVIII fóronse asentando á beira dos nosos ríos e regatos numerosos muíños. No *Catastro de Ensenada*, 1752 cóntanse 245 muíños fariñeiros no Morrazo. O *Diccionario Madoz* fala de muíños fariñeiros pero non precisa número. No ano 1981 contabilizábanse máis de 360.

Non son precisamente os grandes e antigos muíños que centraban sobre eles a moenda de toda unha zona ós que nos queremos referir, senón aos pequenos “muíños patarelos”.

Sons construcións dunha sola planta que miden entre 6 e 7 metros de longo e entre 4 e 5 de ancho. Construídos con perpiaño, ou de cachotería con paredes de ata 65 cm. de grosor. O tellado dunha sola pendente. A porta dunha folla está situada nunha das paredes curtas, da que sobresa unha pedra para pousar o saco, que recibe o nome de o “pouso”, ou “pousadoiro”. Nas paredes longas adoita haber un estreito ventanuco para a entrada de luz. A bodega é unha pequena cavidade de aproximadamente dous metros de diámetro onde está instalado o rieiro, o rodicio, a paradoira e outros aparellos de muíño. Na planta principal temos un espazo de entrada onde está o catre do muíneiro, e o tremiñado onde se atopa o pé e a moa, a moega e a cruceta.

En canto á tipoloxía clasificámoslos polo xeito de recibir a auga. Poden ser de “canle”, de “cubo vertical” ou de “cubo inclinado”. No muíño de canle a auga non se encora, ao chegar prodúcese unha forte inclinación e estreitamento na canle e diríxese directamente cara as penas do rodicio para que a velocidade da auga o mova. No muíño de cubo a auga encórase e sae a presión pola sateira para ir bater igualmente nas penas.

Polo réxime de propiedade podemos dividi-los en de “maquía”, cun único propietario que ao explota como negocio, e de “herdeiros”, a gran maioría, chamados así aqueles, que para a súa fundación asócianse un grupo de familias e en proporción o capital aportado tiña dereito a un tempo de moenda. Na asignación destas horas, tomaban un período dúas semanas, deixando libres os sábados para o mantemento. Normalmente, no inicio a propiedade repartíase en 24 horas cada dúas semanas, pero casos se daban de que algunha familia tiña máis capital que outras. Por exemplo, si un copropietario aportaba o 50% do capital, tiña dereito a medio muíño, moía tres días en cada semana.

Os días de moenda desprazábanse cada ano, o que moía en luns, o ano seguinte en martes, e así os demais. O que lle tocaba moer en domingo podía a aproveitar o que puidese do sábado.

Esta propiedade de 24 horas, ao transmitila aos herdeiros, podía converterse, por exemplo, en 12, cando isto ocorría, alternaban o tempo de día ou de noite cada quincena. As divisións chegaron a ser tan pequenas que o *Dereito Foral de Galicia* limitou a partición do tempo de moenda por herdanza a un mínimo de 6 horas.

Cada muiño tiña unha soa chave, que era depositada no “posto”. O posto era case sempre a do propietario máis preto do muiño, ou algunha taberna que o dono tivera propiedade. Cando lles tocaba a quenda de moer ían recoller a chave e ao rematar deixábana.

O muiñeiro:

Os muiños de herdeiros tiñan unha persoa que se encargaba do mantemento, ben fose un copropietario mañoso ou un especialista na materia contratado para tal fin. O pé e a moa son as pezas que requiren máis atención porque cada oito ou quince días hai que desmontalos e picalos cun pico de canteiro. Nestes muiños, como as moas son relativamente pequenas, non se dispón de ningún enxeño para levantalas o que implica un esforzo para o picador. Outros aparellos que requiren vixilancia continua son o rieiro, o reducio, a sateira, a paradeira e a árbore composta polo touzo, a vara e o lobete porque, ao estaren todas elas na bodega, en contacto co río e sometidas á presión da auga, poden desviarse da posición correcta ou derramarse.

O muiñeiro era calquera membro da familia ao que lle tocase ir moer. Esa persoa, home, muller ou rapazote, cargaba co saco do millo e o saquete de centeo, ía pola chave ao posto e camiñaba para o muiño. Asegurábase de que a auga entrase ben no cubo, varría o tremiñado para eliminar sucidades, carga a muela co millo, e, punzando con unha panca na cruceta, afire a posición da moa para acadar o grao de moenda que quere. Cando a moa comeza a rodar e a saír a fariña, achega o dorso da man ata que pete nela, para comprobar se está na calidade que pretende. Non obstante, espera a ter unha pequena cantidade de fariña, varre ao redor do pé para xuntala e palpa para ver se está no punto requirido. Se todo funciona, pecha a porta e marcha a realizar outras tarefas.

En función de cantidade de gran que deixara a moer, calculaba a hora a que debía volver ao muiño e atopalo aínda moendo. Non é conveniente que rode sen gran, porque colle máis velocidade e pode derramarse, e tamén porque as moas rózanse máis. Téñase en conta que as diferenzas dos tamaños dos cubos, presión de auga, diámetro dos reducios etc.,



Muiño moendo

provocan que non todos teñan o mesmo rendemento, poden oscilar entre catro e oito cuncas por hora.

Ao chegar, remataba de moer o que faltase, paraba o muiño e varría o tremiñado para xuntar a fariña, non sen antes recoller aquela moi fina e branquiña, que está pegada ao pé, o “olio”, destinado ás papas, filloas e outros pratos finos. Xuntada a moenda, enchía o fol e dispúñase a moer o saquete de centeo que, como é dun gran máis miúdo que o do millo, había que axustar as moas. A fariña de centeo mesturábase coa do millo para darlle ligazón e elaborar un pan de broa que se conservase fresco. Hai que ter en conta que a fornada cocíase para oito ou quince días.

Nos muiños que teñen un só propietario, este exerce de muiñeiro e de mantedor. En certos casos, o dono asumía este labor como oficio, como xeito de gañarse a vida. Estes negocios recibían o nome de maquía. A xente que non tiña muiño propio levaba a estes o gran a moer, pagando a maquía en diñeiro ou en fariña.



Muiño de canle

Estes muiñeiros de oficio atendían ademais outras zonas onde había moito gran para moer e poucos muíños, como era o caso da parroquia de Santa María de Beluso. Chegou a existir un servizo diario de transporte de millo e fariña con burros. Os paisanos depositaban os sacos nuns puntos de determinados, e o muiñeiro ou muiñeira, a primeira en poñer en marcha este método foi unha muller de Bueu, Xosefa Regueira Ferradás, pasaba a recollelo e, cando o tiña moído, devolvíao no mesmo posto. Normalmente cada maqueiro ocupábase dunha áreas, así un atendía a Bon, outro a Rúa Nova, outro Sar Nos anos 50 un muiñeiro, tamén de Bueu, con un carro de cabalo, prestaba este servizo na Magdalena.

O muiñeiro era persoa moi respectada. Nos conflitos veciñais a súa opinión era solicitada e tida en conta. Tiña sona de asinado, quizás porque a fariña do millo que elaboraba, polo menos no Morrazo, era exquisitamente branca sen necesidade de tratamentos.



Bodega do muíño

O pan

Normalmente cada familia tiña un forno na casa e cocía o seu pan. Nunha artesa de madeira peneiraban a fariña de millo, vertían auga fervendo sobre ela e cunha pequena pá de madeira empillábana. Esperaban un pouco tempo a que se arrefriara para poder manexala coas mans, e incorporábanlle o centeo e o fermento, obtido de conservar nunha cunca unha pouca de masa da fornada anterior, e procedían ao amasado. Mentres a masa viña a lévedo, quentaban o forno con leña miúda, cada familia tiña o seu sinal para valorar a temperatura, case sempre era a cor das pedras do lintel da porta que se branqueaban. Cando o forno estaba ben quente varrían

o estro retirando toda a cinza, e cunhas pás de longo mango metían os moletes de pan no forno, o estar completo, encaixábase unha lousa de pedra para pechar a porta e selábase con bosta do gando ou barro. Pasadas dúas ou tres horas, segundo o tamaño dos pans, estaba cocido e retirábase a lousa. O pan permanecía dentro para rematar a cocción. Algunhas veces, antes de pechar o forno, cocíanse unhas bolas planas dunha mestura de millo e trigo ou centeo máis rica ca do pan, chamadas de “porta aberta”. Unha vez máis os nosos devanceiros demóstrannos a súa sabedoría e aproveitamento dos recursos, pois era preciso arrefriar o habitáculo para evitar que o exceso de calor queimase a codia do pan, pero non desperdiciaban esa enerxía, senón que elaboraban este pan miúdo. Ao final, o resultado da cocción gardábase na artesa. Se por diversas circunstancias o pan se esgotaba antes de poder cocer a seguinte fornada, acudían a casa do familiar ou veciño achegado a pedirlle un pan que devolvían, sen peso nin medida, así que cocían de novo.

Un mostra máis de solidariedade e cooperación dunha xente que procuraba o autoabastecemento.

Os muíños nas cantigas populares

O muíño foi fonte de inspiración para os poemas, cantigas e adiviñas. Rosalía, en *Cantares Gallegos* fai-lle unha fermosa alusión como centro de encontro e reunión, pintando cos máis vivos cores un cadro de alegría, espaxemento e amores. “...non hai sitiño que máis me agrade que aquel muíño dos Castañares...”

As coplas populares teñen ao muíño como grande escenario, así, moita da nosa picaresca amorosa tivo o muíño como fondo. Son abundantes as cantigas de citas, desenganos, agradecementos, etc. Entre tantas facemos unha pequena escolma:

*Deus cho pague Churrusqueira,
téñocho de agradecer,
cando bou o teu muíño
sempre me deixas moer.*

*O meu home foi de troula
é veu cheo de fariña,
el muiñeiro non é,
eu non sei a quen se arrima.*

*Fun o muíño de Telba
e non vin a muiñeira,
non teño a quen dar as peras
que levo na faltriqueira.*



A veces sirve para botarse sona de traballadora e cobizosa como na copla que di:

*Fun unha noite o muiño
cun ferrado de centeo,
eu varrín moi refaixeira
e xuntei ferrado e medio.*

Outras veces inspiran cantigas de berce:

*O meniño chora, chora
quen no a de consola,
súa nai vai no muiño,
e seu pai vai traballar .*

Non falta, tampouco, a crítica o muiñeiro:

*Muiño da maquía
Deus te vexa vir meu saco
que seis maquías che rapo:
dúas por te traer
dúas por te levar
dúas por te moer,
arrímate para i meu saco
se non te veñen buscar mañá
outras tanta che rapo.*

Tamén nas adiviñas populares esta presente o muiño:

*Bebo auga porque non teño auga,
se tivera auga bebería viño.
Anda e anda,
e nunca chega a casa do seu amo.*

Ao falar de cantigas e rimas do muiño, lembramos uns versos de Antonio Chapela, albanel de oficio, pero membro dunha familia de muiñeiros de Bueu, que describen de forma moi sinxela o muiño, o seu funcionamento e o labor do muiñeiro.

O MUIÑO

*Catro paredes de rebos
Con xeito de unha auga soa
Dentro ten o tremiñado,
Co pé e a móo que roda.*

*Na bodega está o reducio;
i a auga que sae do cubo
apertada da sateira,
faino dar voltas e voltas,
porque ten xeito de embudo.*

*Da muega vai saíndo o gran,
retembrando o cacarexo;
e o redor do pé caíndo
a fariña co pelexo.*

*Cando o millo está moido
bárrese o tremiñado,
a fariña vaj para o fol
e hai que saber calcalo.*

*Só se calca nos lados,
polo medio nin migallo;
ten que quedar para o muiñeiro
a maquía, o seu traballo.*

*O pé e tamén a móo
Cada oito días picalos,
Que si o gran e verdellón
Pode quedar embolado*

*No verán, si hai pouca auga
hai que durmir no muiño,
por fora do tremiñado,
deitado en follas de millo.*

*Os ratos no tremiñado
fan buratos para roer,
pois Deus, que o mundo fixo
mandou a todos manter.*

*Non é moi bo de levar
o ter que ser muiñeiro,
seo millo non acrecenta
nunca podes ter diñeiro.*

*Haj unha copla moi vella
dedicada os muiñeiros,
i eu que tamén o fun
Voulla deixar os vindeiros,
anque outros rouban mais
e van para o Ceo dereitos.*

*Non queiras ser muiñeiro
nin varrer o tremiñado,
porque ala no outro mundo
piden conta do roubado.*

Recuperación dos muiños

Como era de esperar, ao deixar de ser o millo elemento principal na alimentación das persoas, foise abandonando o cultivo das veigas e a cantidade de millo a moer redúcese ostensiblemente, porque as poucas que se labraban, non eran daquel millo do que se obtiñan unha fariña branca, senón dun millo roxo, forraxeiro, que só se utilizaba para a alimentación dos animais, polo tanto a calidade da moenda perdía importancia. E ao dispor a xente dun nivel económico máis elevado empezaron a aparecer os



Situación dun muiño restaurado e sen uso

pequenos muiños eléctricos, que se instalaban en calquera adega ou alboio e liberaban ao campesiño do desprazamento o muiño, case sempre lonxe da casa e en lugares afastados e de difícil acceso.

A consecuencia desta actitude foi o abandono dos muiños, que comezou nos anos 60. A principios dos 80, no Morrazo, só moian 43 dos 360. O esquecemento era tal que gran parte deles, non se albiscaban entre as silveiras. Nos anos 90, comeza a esperarse certa inquietude por este patrimonio da nosa arquitectura popular, testemuña dun xeito de vida, e expoñente, pola súa cantidade, dunha grande produción de millo nunha época pasada.

No Concello de Bueu, no ano 1997, restauráronse tres, un en cada parroquia, elixidos pola súa contorna, pero sobre todo polas características de construción. O de Cela era de canle, o de Bueu, de cubo inclinado e o de Beluso, de cubo vertical de gran altura e de pedras cilíndricas baleiradas como os aros dos pozos. Dos tres, o único que se conserva en perfecto estado e o da Presa en Bueu, porque nel, a Asociación Sociocultural Deportiva e Xuvenil de Meiro celebra a muiñada da festa do Millo Corvo; de modo que vemos como unha vez restaurados, só se conservan os que teñen detrás unha asociación que os utiliza, como sucede igualmente co de Fausto en Coiro.

Restaurar un muiño e situalo no intre en que moeu por última vez. Cando o muiñeiro pecha a porta, mete a chave no peto e marcha para a casa, co-

meza o súa decadencia. Coa restauración pasa exactamente o mesmo, quizais o deterioro prodúcese con máis rapidez.

É importante a conservación de todos os muiños porque o conxunto proporciona información, pero non é imprescindible poñer todos en situación de moer, abondaría con que en cada río, ou incluso en cada parroquia, mesmo en cada concello, houbo un funcionando, e os outros arranxados. Sería moi necesaria a conservación das paredes, e tellados sempre que sexa posible, porque o tellado defende da chu-

via. O que realmente é esencial, é manter un seguimento anual do seu estado e ir reparando as deficiencias que se presenten sobre a marcha, non só na estrutura senón tamén en senda da beira do río que nos leva dun a outro muiño.

É responsabilidade de todos concienciarnos de que debemos coidar este patrimonio histórico cultural; proporcionáanos información, está perfectamente identificado coa paisaxe dos nosos ríos e regatos, e axuda a crear verdadeiros parques naturais. É unha riqueza que herdamos, non nos custou nada, e temos a obriga moral de conservala. Aquelas xeracións que vivimos esa cultura do millo debemos esforzarnos para que as vindeiras lle teñan arraigo e non o vexan como algo pintoresco, senón que se sintan depositarios destes bens e coa obriga de coidalos e transmitirlos os seus descendentes. Constantemente hai que expoñer aos gobernantes a importancia de valorar este patrimonio cultural; invítalos a que vexan para outras comunidades que miman calquera detalle que aporte historia e cultura. O mesmo que se habilitan orzamentos para coidar parques e xardíns urbanos, deberían ter presentes estes espazos naturais e etnográficos.