



Memorándum de actuacións

Da Asociación Sociocultural, Deportiva e Xuvenil de Meiro

A Asociación Sociocultural, Deportiva e Xuvenil Meiro fundouse na aldea buenense de Meiro no ano 1997. Foi constituída por un grupo de persoas con grandes inquietudes culturais que decidiron unir os seus esforzos para alcanzar un obxectivo común, a recuperación etnográfica, gastronómica e cultural da nosa terra, Galicia.

Nesta liña, a asociación ven realizando dende o seu nacemento diversos actos e actividades culturais, deportivas, etc., que veñan dinamizando dun xeito significativo a Comarca do Morrazo.

Cada ano comeza con novas ilusións, ideas e proxectos que de algún xeito amplían e renovan as múltiples actividades que a asociación ven realizando dende o seu xurdir.

Ó longo do ano realizamos as actividades que a continuación enumeramos:

Nadal: construción dun Belén enxebre e Cabalgata de Reis, utilizando para a construción do mesmo elementos e material do noso entorno natural, que manteñen a ilusión dos máis cativos.

Entroido: elaboración de recetas tradicionais e antigas. As recetas son cociñadas por anciáns do lugar (afarfacáns, filloas, chulas), que colaboran na conservación da nosa memoria popular.

Saídas culturais e rutas de senderismo para coñecer as distintas expresións culturais e paisaxísticas da xeografía galega, así como as diversas mostras de arquitectura popular da Comarca do Morrazo (fontes, lavadeiros, horreos, corredoiras, muíños, cruceiros, etc.). Unha das nosas metas é dar a coñecer e así lograr que se valore a arquitectura popular do entorno.

Festival folk-rock "**Rural Rock**", onde cada primeiro sábado do mes de Xuño se mesturan distintas xeracións ó redor da música.

Concentración de Bicicletas seguida dunha marcha cicloturista polos concellos limítrofes. Esta actividade que se leva a cabo o primeiro domingo do mes de setem-

bro, estase a consolidar como unha das máis importantes deste ámbito na comarca. Tamén se habilita un circuito de triciclos onde ademais de iniciarse neste sano e saudable deporte, reciben unhas nocións básicas de educación vial.

Magosto: onde os xogos tradicionais como poden ser os zancos, aros, xogo da chave, recobran protagonismo.

O longo do ano celébranse cursos de distinta e variada índole:

o Ximnasia de mantemento.

o Cociña e conservación de alimentos.

o Labores.

o Cursos de poda (iniciación á fruticultura, viña, etc.).

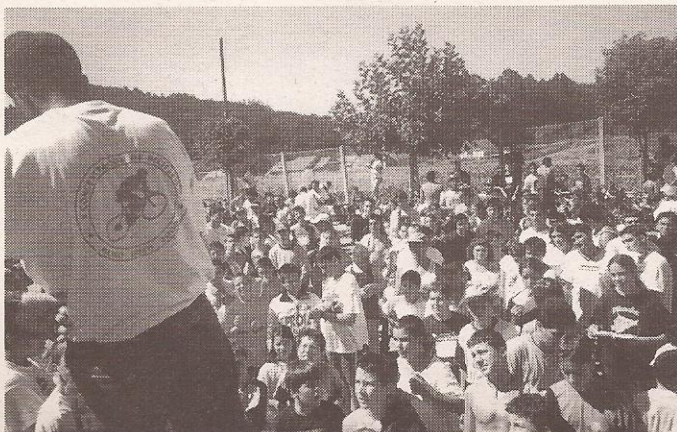
o Seminario de Primeiros Auxilios.

o Charlas, conferencias, ciclos de cine.

o Obradoiro de cestería tradicional, utilizando como materia prima vimbias, codexos, silveiras, vides, etc.

o Obradoiro de teatro. Nestes intres hai no seo da asociación un grupo de teatro afeccionado denominado "Simalveira", que fixo a súa estrea en escena coa obra "Os cravos de prata" no ano 2000. Actualmente representan a obra "Noites de lixo" de Rosa E. Gantes (directora da agrupación).

Punto de lectura: debido á carencia dun servizo de biblioteca no rural no ano 2000 iniciouse un servizo de préstamo e consulta de libros onde se conseguiu un fondo bibliográfico gracias ás doazóns particulares, fundacións, servizo de biblioteca itinerante da Xunta de Galicia, etc., contando sempre co asesoramento do bibliotecario municipal Xosé Ramón Núñez Iraola. Esta iniciativa ven de constituirse formalmente como Axencia de Lectura municipal, acadando así o recoñecemento oficial.



Concentración bicicletas en Meiro. 2000.



Muíño de man. Feira Franca. Pontevedra.

REXURDIR DO MILLO CORVO. TESTEMUÑA DUNHA TRADICIÓN

Para poder realizar este proceso de forma tradicional e ecolóxica, como antaño se facía, tivemos que recurrir á memoria e asesoramento dos máis anciáns do lugar. A recuperación conleva actividades durante tódalas épocas do ano.

O proceso comeza na primavera coa preparación do terreo e abonado do mesmo con esterco (mestura de estrume e excremento animal) para a posterior sementeira, realizada de maneira manual cunha parella de bois que tiran do arado mentras se vai botando os grans de millo corvo na leiva. Ó remate péchase o rego e procédese a pasa-la grade coa cal se consigue achanta-la terra.

A finalidade da cava é a eliminación das herbas que medran ó redor dos milleiros (nese momento contan cunha altura aproximada de 10 cm). Trátase dunha cava profunda do terreo.

A renda consiste nun sachado máis superficial e de rareo, quitando os milleiros que estean máis bastos (a isto se lle chama dispor o millo). A separación dos milleiros facilita o desenvolvemento e crecemento dos milleiros.

Na época estival e segundo a climatoloxía existente e as características do terreo onde esté sementado o millo corvo (de seco ou húmido) é necesario a rega do mesmo. Para poder realizar esta tarefa é necesaria a limpeza de carreiros, canles de rego, etc. que actualmente están en desuso e que son un elemento imprescindible para a total recuperación da memoria etnográfica deste ciclo productivo.

Coa corta do pendón (parte superior da planta) evítase que o vento rache a cana. O pendón utilízase como forrase para os animais.

Polo San Miguel, coa lúa menguante, faise a corta e empalleirado do millo. Seguindo coa tradición, os palleiros fanse cos milleiros enteiros (constan da cana e das espigas); desta maneira a espiga termina de refacerse.

A esfolada lévase a cabo uns días despois da corta e empalleirado. Procédese á separación da espiga e o follaco da cana. Posteriormente as espigas son carretadas ata o hórreo para o seu almacenamento e secado. O follaco é secado para a elaboración de sargóns, cestas, etc.

A labor da debullada realízase en Marzo e consiste en separar o gran da espiga. A maneira tradicional de realiza-la é utilizando como axuda un carozo (parte interior e leñosa da espiga).



Muíño da Presa. Canudo.

Os grans de millo corvo son levados ó muíño de auga (Muíño da Presa situado no Canudo / Meiro / Bueu) para moelo e conseguir a fariña e o óleo do millo corvo. Nesta actividade o traballo toma carácter lúdico. A grande atracción que supón ver un muíño restaurado increméntase notablemente coa posibilidade de poder observa-lo seu funcionamento e así participar activamente na muiñada. Con esta actividade lógrase recuperar gran parte da memoria literario-popular como cantigas, historias, lendas...en torno ó muíño. O incremento do interese nesta actividade conleva á realización de maior número de tandas nas que particulares, profesores e alumnos participan.

Unha vez peneirada a fariña procédese ó amasado (utilizando fermentos naturais). Na pá (utensilio utilizado para introducir a masa no forno) pónense follas de castaño secas ou col sobre as que se estende a masa. Introdúcese a masa no forno, que previamente foi quen-tado con leña, e extráese unha vez o pan está cocido.

Como peche do ciclo anual celébrase o Encontro Degustación do Millo Corvo.

Este longo e continuado proceso de recuperación etnográfica e cultural do proceso do Millo Corvo ten un marcado carácter ecolóxico e didáctico. Esta actividade constitúe unha aula didáctica na natureza onde se ensinan:

- *Funcionamento e partes do muíño.*

- *Aproveitamento do milleiro: unha vez se separan as espigas e as follas a cana utilízase como materia orgánica e como material para xoguetes (carretas, bonecas, paraguas...); as follas constitúen unha parte da alimentación dos animais, o follaco é utilizado para a confección de sargóns, cestiños, rodos, como cebo para a pesca do bonito e o atún,..., coas barbelas do millo se facían infusións de carácter curativo, etc.*

- *Aperos utilizados durante todo o proceso dende a sementeira ata o enforado.*

- *A necesidade e importancia da utilización dos recursos naturais utilizados polo home nas súas tarefas cotizas (aproveitamento da forza da auga para o funcionamento do muíño, uso de abonos naturais...)*

- *Os distintos oficios relacionados con este proceso...*

Nestas actividades participan persoas de tódalas xeracións. Cabe destacar a presenza dos centros educativos que consideran o proceso de grande importancia como complemento para a formación académica dos nenos/as.



Visita escolar CEIP A Pedra de Bueu.