



Un tesouro gardado nunha ucha sacra

Xose Lois Ripalda

O millo é unha planta de talo rexo cilíndrico cheo de nos con follas lanceoladas abrazadoras moi anchas algo ríxidas e ríspidas nos bordes. O froito inxírese nun eixe esponxoso moi grosso que se coñece co nome de carozo disposto en series lonxitudinais de oito a vinte e dous grans indo pechado celosamente por grandes follas a modo de perfecta gabeta. A orixe do millo é unha enigama que aínda non foi desvelado, pásalle o mesmo que a esas familias que se afanan en buscar aos seus devanceiros sen que o consigan, porque o millo, a diferenza doutras plantas, non hai ningunha especie que se poida considerar como anterga, non obstante non coñecer a orixe se se sabe a súa procedencia, que, segundo diversas opinións veu do centro do cordal dos Andes e que polo tráfego de tribus acadou importancia en México onde era alimento principal e cultivaban con grande agarimo e meiro os aztecas, labouras de que non se libraba nin o propio rei que acudía as leiras de traballo co único privilexio de levar como calzado unha especie de sandalias, a diferenza dos outros que o facían cos pés completamente nus. A forma de cultivo era moi sinxela pois para plantar o cereal abríase un buraco na terra introducindo nel verios grans. O primeiro millo por tanto trouxérono, destas terras do Cribe no ano 1604, o almirante D. Gonzalo de Castro e a súa muller Dona Magdalena de Luaces tanto un como a outra plantárono nos seus lugares de onde eran así Dona Magdalena en Mondoñedo e o seu home en Casariego - Asturias.

Pouco a pouco o millo inzouse por toda Galicia e xa no primeiro tercio do século XII aparece documentado na provincia de Lugo e A Coruña entrando na de Ourense xa ben iniciado o século XVIII e non aparecendo ata o século XIX nas terras montentesías.

Curiosamente en Galicia non tomou o nome de mahis como o coñecía ós indíxenas senón o nome dun cereal que xa se cultivaba na nosa terra Galicia co nome de millo e para diferenciar agora un do outro chamóuselle: millo grosso ao importado e millo miúdo o que xa se coñecía.

Este cereal acomodouse moi ben en Galicia por mor de atopar solos fondos arxilosos e sílices ademais da lentura e temperatura morna que fan que a Comunidade sexa o lugar a tergo para que medre. O millo comezou a cultivarse nas terras da Península do Morrazo no ano 1614 segundo consta nun documento aparecido en Domaio e xa a principios do século XVIII chegou a ser o cultivo dominante en detrimento do trigo e centeo, cereais aos que se lles

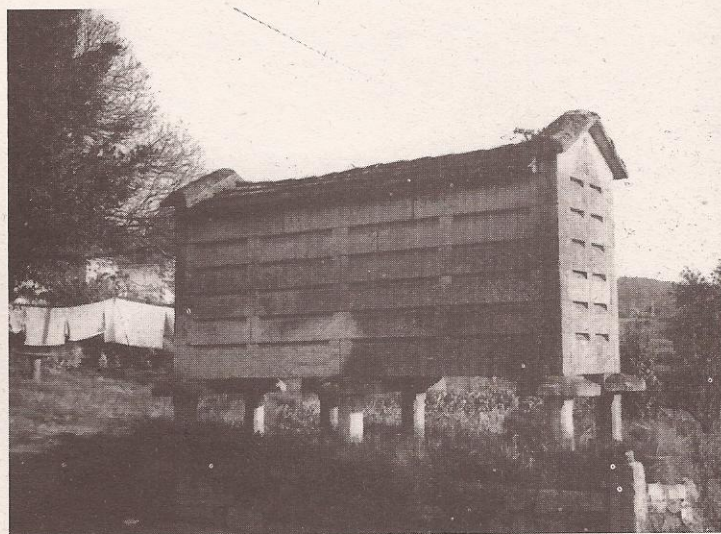


Hórreo mixto con cepas como soporte e con escaleiras de acceso.

adicaba un tanto por cento moi inferior con relación ao millo.

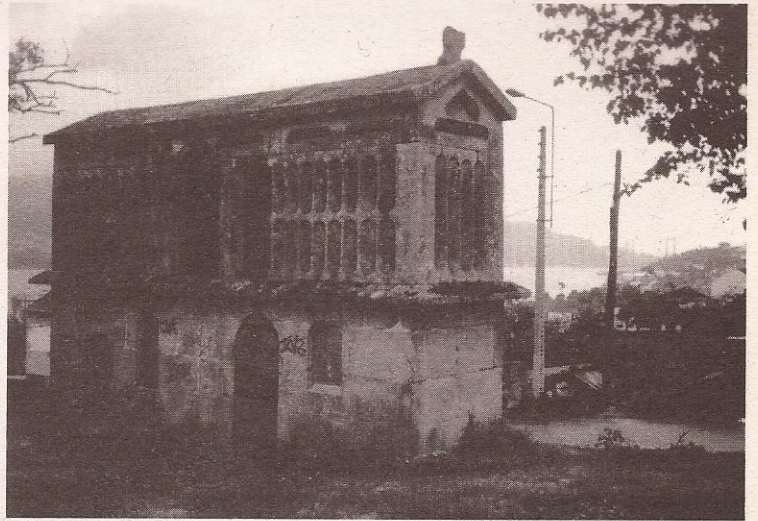
O millo para o seu cultivo de modo tradicional semén-tase en primavera en terra que se prepara con esterco logo faise o arado da mesma mentres se vai botando a oito os grans. Despois de cerrado o rego procédese a empregar a grade para achazar a terra. Unha vez que a planta acada uns dez centímetros dásele unha cava quitándolle as herbas que dificultarían o seu medre, operación que recibe o nome de arrendado. Ata o momento da colleita realízanse algunhas labouras máis, como o rareo que consiste en arrincar as pezas co omotivo de que haxa máis espaciao entre elas e non se estorben no seu desenvolvemento, isto e unha rega completan as labouras.

En setembro ten lugar o escrochado que consiste en



Hórreo de pedra situado enriba dun balado.

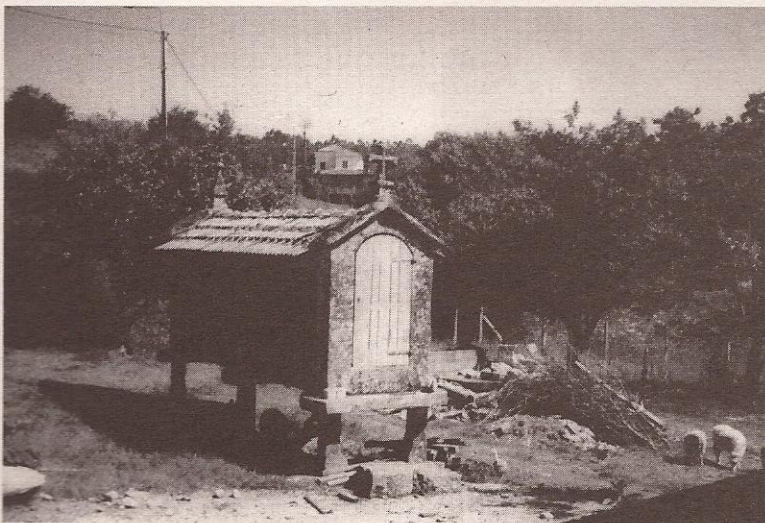
ceibar as mazarocas da cana, cando as espigas collen a cor amarela, pero tamén as mazarocas acadan outra cor como vermella, branca púrpura ou negro, hai que dicir que precisamente que o cultivo da planta con esta última cor, dá lugar ao “millo corvo” co que se coñece nesta zona por relación coa cor desta ave e que tivo grande importancia no concello de Bueu, concretamente na freguesía de Meiro, e que agora se está a recuperar, un cereal que aparte de ser moi sobrio en esixencias, adáptase mesmo aos terreos máis febles, por estes lares utilizábase para plantalo a carón das carballeiras e tamén en eidos para que debido a súa fortaleza servise de protección ao millo branco dos refachos do vento Atlántico. Este cereal chegou un día en época que non se precisa ó concello de Bueu onde viven pescadoras navegantes que compaxinan as labours do mar coas propias agrícolas, cuxo horizonte aparece encintilante aberto ao ceo e cunhas terras que suben e baixan a través da umbria dos montes e do misterio dos agros percorridas por estradas e camiños onde se asentan pequenas aldeas que son un anaco de vida dunha xente traballadora e viril que con grande agarimo mantén o cultivo do “millo corvo” delicia para o espírito, recreo para os ollos e suxestión para o corazón ao ceo e de eternidade ao poñer as estrelas o enigma do seu misterio, xa que a agricultura parece converterse aquí nunha espontánea xardinería, porque o cultivo do millo corvo na súa característica cor semellante crear unha colleita de beleza. E así, as xentes de Meiro renden homenaxe ao feiti-ceiro cereal como un culto a Natureza facendo revivir unha tradición e festexando con rumbo e sa bullangueira a festa do millo corvo, nunha época na que o sol no esplendor do seu cénite triunfa iluminando a antuca vizosa da carballeira e o campo da festa alfombrado de flores entre o repinar das campás e o estrondo dos foguetes ao son da popular banda de músicos. Nunha



Hórreo completamente de pedra con celeiro.

época na que ferve o sangue da xuventude e a vida hai que unxila da gracia pagán do monte que arrecende a mil ulidos das plantas inzadas sobre el. Así, a xente bebe, come, canta e baila ao son da gaita e ó toque de pandeiro coa mesma xolda que souberon facer os avós como lembranza daquelas cántigas e danzas ritualistas que tan fondas raíces deixaron neste vello pobo de Galicia.

Non podemos deixar de falar, e ademais non sería xusto, da laboura que leva a cabo a Asociación Cultural de Meiro que se caracteriza polo seu grande dinamismo e inquedanza cultural que se pon de manifesto en tódolos membros que a integran que está a poñer tódolos seus degaros para continuar cunha tradición tan arraigada como é o cultivo do millo corvo, asociación que aproveita cada momento no seu desexo de servir aos veciños non como arelando a súa exhibición ou tratando de andar a procura dunha satisfacción vaidosa de falsa fachenda, senón que consciente dos atrancos que a cotío se lle presentan, entende indispensable e beneficioso estar a espreita de calquera manifestación cultural. Neste senso a laboura da asociación resulta chea de interese e merecedora das maiores loubanzas por contribuir dunha maneira eficaz e con afán para alentar as consciencias a prol de mellorar a sociedade coa súa achega e apoio incansabel as distintas manifestacións culturais que nesta bisbarra teñen lugar, como esta do millo corvo para o que teñen percorrido as distintas aldeas como A Portela, Ermelo, Cela, entre outras, que conforman o Concello de Bueu, recollendo información dos vellos cultivadores coa fin de que non se perda tan ancestral tradición do cultivo deste peculiar cereal, xa que saben que eles co seu natural saber, sen arquivos e sen historia, foron quen de transmitir a través da tradición oral de pais a fillos como unha herdade espiritual e material moito



Hórreo mixto que ten como soportes pés direitos.



Hórreo situado sobre o muro que rodea o quinteiro dunha casa que presenta nas súas partes laterais enfeites.

tempo para realizar os seus estudos e interpretalos.

O millo constitúe un tesouro para a nosa economía non é necesario facer unha enquisa da súa produción agora porque é de sobra coñecido o seu masivo cultivo nesta terra nobre, eterna e acolledora que é Galicia. E como todo tesouro hai que gardalo, por tanto imos falar dos lugares onde se acubilla nos seus distintos aspectos: os hórreos.

Aínda que moito se ten dito sobre as orixes do hórreo, o certo é que se perde na noite dos tempos. Maila iso, tódolos historiadores están de acordo en que esta construción naceu para preservar ao gran da humidade mediante a ventilación.

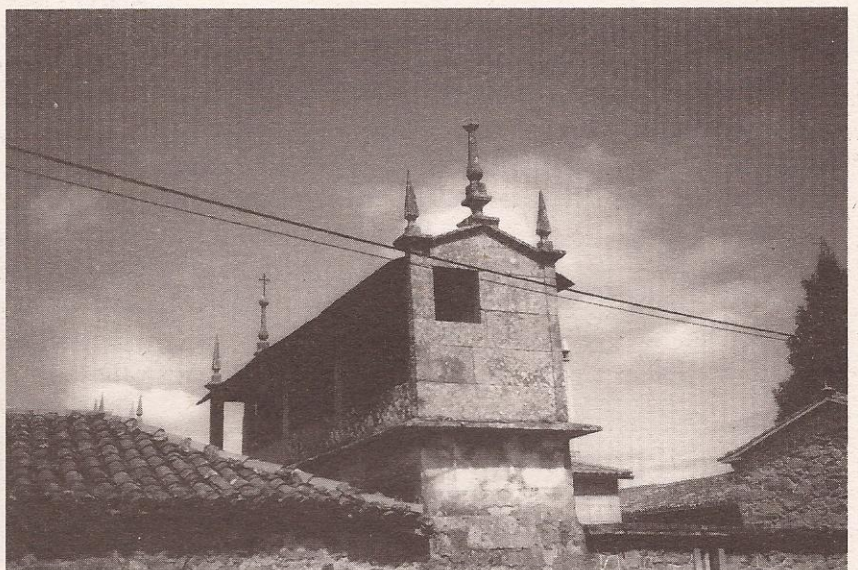
As primeiras novas sobre el témolas dos autores latinos que se ocuparon dos problemas do agro, concretamente: Plinio, Columela e Varro, este último na súa obra "Das cousas do campo" describe un graneiro que se asemella en sobexo aos actuais hórreos, da seguinte maneira: "Sobre a terra granaría fan graneiros tanto na España interior como na exterior que non só se ventilan polas fiestras senón tamén xunto ao chan".

Porén cando estas construcións acadaron sona foi ao intensificarse en Galicia o cultivo do millo. As partes do hórreo podemos clasificalas en tres: soportes, cámara e cubertas.

Para edificar o hórreo búscase un emprazamento polo xeral que teña o solo de laxo ou duro que recibe o nome de SOLEIRA pero que tamén pode aproveitar para a súa ubicación muros ou enriba das portadas das casas, situación que viña a ser como unha protección do lar. Os elementos que sosteñen a estrutura son: OS PÉS DEREITOS, e dicir, pequenas columnas, AS

CEPAS, un muro a todo o ancho da construción derradeira, o CELEIRO, catro muros que pechan o hórreo ao ancho e ao longo, deixando un espazo entre as paredes para distintos usos. Tamén en moitas zonas como na bisbarra da Ulloa emprégase como soporte o chamado CABANA DE PEDRA que vén ser un muro sobre o que se asenta o hórreo. Sobre estes soportes van os tornarratos que teñen como misión que os roedores non chouten ao interior da cámara, enriba deles catro traves: dúas ao longo do hórreo e outras tantas ao ancho nas que se apoian os balagustos que deixan entre eles unhas firgoas co gallo de que entre o aire e así poida delourar as espigas de millo. Os balagustos na súa parte media levan un longo listón chamado CINTA. As cubertas son a dúas augas debido a unha trave que divide ao teito, ten varias TIXEIRAS de apoio onde van os puntóns

sobre os que irán as cubertas de palla, tella, lousas e mesmo colmo dependendo estas do material que haxa na localidade. No teito aparecen campanarios, cataventos, galos, cruces ou un simple pináculo que en principio facíanse para render culto á fecundidade algo que de sempre estivo vencellado a cultura do agro. Os hórreos de madeira comezaron a substituírse polos de pedra a partir do século XVII, aínda que este material non desapareceu por completo pois fixéronse tamén construcións que participaban de ámbolos, surdindo así os hórreos chamados mixtos. Os hórreos están espallados por toda a xeografía galega intimamente ligados á paisaxe xunto cos cruceiros. Esta construción nas zonas de alta montaña troca de aspecto e dá paso a unha edificación cadrada e a catro augas que son características dos hórreos asturianos coñecidos co nome de PANEIRAS que ademais de gardar o gran empréganse como despensa e na parte inferior metíanse apeiros de labran-



Hórreo de madeira con balconada e soporte coñecido co nome de "Cabana de pedra".



Cabaceiro

za como o carro, grade ou arado.

Cando a colleita do millo é e sobexo entón úsase o que se coñece co nome de CABACEIRO, de figura cilíndrica que remata en forma de cono cuxa estrutura componse por varas entretrecidas. O cereal introdúcese por un oco que se lle fai no teito e despois quítanselle as mazarocas por medio dun porteliño que se abre na parte inferior.

En tódalas provinias de Galicia hai importantes hórreos, como os de Liria, Carnota ou Oza e Castañeda na provincia da Coruña. En Lugo na localidade de Sandolfe, concello de Monterroso, hai un hórreo que aproveita na parte frontal e posterior os medios de ventilación para facer fermosos elementos de adorno como un rosetón e unha firgoa. En Arxona, no mesmo concello hai un hórreo no quinteiro dunha casa sobre un arco de medio punto que ten ademáis unha ampla balconada. Na propia vila de Monterroso, outro coroa unha portada. Hai que dicir que en moitos hórreos situados no camiño de Sanitago figuran cunchas como influencia precisamente deste itinerario. Non debemos esquecer os hórreos dos mosteiros, entre eles os de Poio, na provincia de Pontevedra, que ten como curiosidade o pusuír tres pés en fondo no canto de dous. Tampouco podemos deixar de nomear os numerosos hórreos da Península do Morrazo, algúns moi belidos.

Ás veces, o emprazamento dos hórreos condiciónase pola situación da aldea, xa que cando se atopa en espazos cerrados non é doada a entrada do aire. entón para que se ventilen hai que xuntalos en determinados lugares como tal ocorre na Merca en Ourense, en Redondela ou en Laíño pero, sobre todo, en Combarro, fermosa

vila das Rías Baixas, onde os labregos en perfecta simbiosis cos mariñeiros construíron balcóns, soportais e calzadas, se parara ata chegar aos mallóns do mar, onde as súas obras arquitectónicas acadan o seu máximo esplendor cos hórreos, que reciben o arrecendo a pancha, marisco e oucas e como moi ben alguén dixo, e xa non se sabe si son da terra ou do mar. Os mariñeiros ao seu carón arranxan as súas redes coas fazulas amarfañadas polas moitas singraduras e duras xeiras no mar e téñenos como irtos e vixiantes centinelas que, adoito, despídenos para as duras tarefas do mar.

Sobre diferentes aspectos relacionados cos hórreos e co millo hai un importante refraneiro, comezaremos co millo.

Refráns que conteñen recomendacións sobre o seu cultivo: E como remate nada mellor que estas palabras de Castelao de loubanza ao hórreo.

- *Entre San Cosme e a Magdalena non deixes o millo na eira.*

- *Polo San Damián ten o millo da túa man.*

- *Polo San Pedro e San Fiz creba o millo pola raiz.*

Refráns que se refiren ás labours da planta:

- *Ao millo pola Santa Mariña dálle a derradeira cabadiña.*

- *Cando a ruliña veña rular colle o millo e vai sementar.*

- *O día de San Pedro vota o gran e tapa o rego.*

Refráns na que o propio millo fai a súa petición:

- *Decríame tarde, arréndame cedo e pagareiche o que che debo, dixo a terra ao millo.*

Refráns que fan alusión a certas datas que non son favorables para o cereal:

- *O millo por San Marcos, nin nado nin no saco.*

- *Millo santueiro non enche o celeiro.*

- *Polo Santos o que sementa millo recolle cardos.*

- *Xulio andado, millo arrendado.*

Refráns que abranguen un periodo de tempo:

- *De Virxe a Virxe o millo se mide.*

- *Polo San Cristobo xa o millo tapa a ala do corvo.*

Refráns que responden a unha característica do millo cultivado:

- *Millo mesto moito na terra, pouco no cesto.*

- *O millo raxado enche o cesto e o furado.*

O hórreo tamén ten o seu refraneiro, velaquí:

- *Para fillo vinculeiro sempre hai cabaceiro.*

- *Hórreo, muíño e forno, tres compañeiros.*

- *En hórreo de pedra o millo medra.*

- *Balagustos de castiñeiro miran para a eira.*

- *Balagustos de aciñeira fan borralleira.*

- *Con corres de amieiro fai o teu cabaceiro.*

- *Hórreo con tellado de lousa éche boa cousa*

- *Onde hai tornarratos e gatos non entran os ratos.*

- *Hórreo no alto escada ao tanto.*

- *Celeiro onde entra o avespeiro espanta o galiñeiro.*

- *O hórreo que está no camiño é o cruceiro do peregrino.*

- *Se a corre anchea é que o cabaceiro está cheo.*

“O hórreo galego non é simplemente un graneiro é unha ucha sacra que garda o pan de todo o ano.