



Millo e cultura nos Andes

Germán Vargas Callejas
Universidade de Santiago de Compostela

O millo é unha planta graminéa orixinaria de América do Sur que se caracteriza por un tallo gros, unha altura que vai de un a tres metros, segundo as especies, follas longas, planas e puntiagudas coas flores masculinas en acios terminais e as femininas en espigas axilares resgardadas por unha vaina.

Como sucede con outras especies vexetais, existen moitos tipos de millo, sendo o máis difundido o millo amarelo, denominado tamén “millo cubano”, que se singulariza por ser de cor amarela e de gran dureza, utilizado especialmente para a alimentación do gando. Ademais desta especie, existen outras moitas, máis adecuadas para o consumo humano cuxo cultivo é usual na maioría dos países de América do Sur.

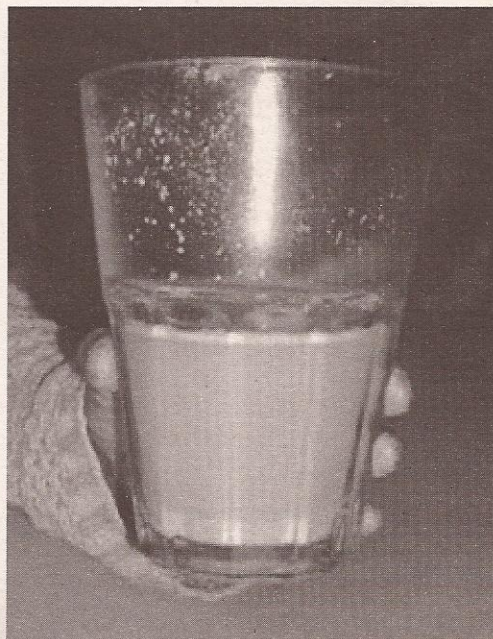
Polas súas características nutritivas e a súa capacidade para satisfacer as necesidades de grandes masas humanas, o cultivo do millo ten sido difundido por todo o globo, constituíndo no presente un dos grans máis utilizados para o sustento humano e animal. Xa entre as culturas precolombinas o millo gozaba dun gran aprecio, tanto que chegou a considerarse un gran sagrado entre os incas, elemento fundamental da súa dieta, así como o trigo en occidente e o arroz entre os chinos.

A planta do millo ten sufrido múltiples mutacións e ten sido, tamén, obxecto de manipulacións xenéticas que, no presente, xeran desconfianza entre os consumidores, posto que o millo manipulado xeneticamente pode ser a orixe de moitos males, tales como as aler-

xias. Maila este tratamento inadecuado por parte dalgúns científicos e mercaderes, nalgunhas partes do mundo, como América do Sur, especialmente Bolivia, Perú e a maioría dos países centroamericanos, o millo segue formando parte da dieta cotiá.

A importancia nutritiva do millo en América do Sur correspóndese cun cuidado exquisito dalgúns variedades cuns singularidades as converten en aptas para a alimentación humana, por mor da súa textura e sabor. Bolivia é un dese país onde aínda se resgarda e cultiva diversos tipos de millo que son empregados con fins múltiples. En consecuencia, nos Andes de Bolivia e, tamén, na zona amazónica é difícil imaxinar unha dieta alimenticia sen a presenza constante do millo cuxa importancia é vital para os quechuas, os aymaras, os guaraní e os demais habitantes deste territorio.

Entre os quechuas existe unha tradición moi arraigada no consumo do millo, o “mut’i”, que consiste simplemente en cocinar o millo en auga sen sal nin azucre. O “mote” só conserva o gusto propio do millo e é idóneo para acompañar os alimentos de calquera natureza, xa sexan estes salados ou azucrados; así, en Bolivia é habitual acompañar as comidas con “mote” ou millo cocinado. Entre os quechuas este elemento é imprescindible, non concibindo unha comida sen “mote”. Deste xeito, o millo cocido cumpriría nos Andes a mesma función que ten o pan en España.



Chicha de millo

Outra maneira de preparar o millo supón o tostado dese gran. O procedemento é sinxelo: expónse o gran a altas temperaturas nunha ola de barro chamada “jik’i”, removendo de xeito continuo de xeito que os grans non se queimen. O tostado sen ningún aditivo é empregado para o almorzo, tómase con algunha infusión doce ou como acompañante do té ou do café. Tamén existe outra variante no preparado do tostado, isto é: a súa preparación con rixóns, que supón mesturar o millo tostado coa graxa do porco e pequenos anacos de rixóns de porco. Este preparado é moi apreciado debido a que ten un gusto especial e é adecuado para ser consumido como merenda, durante e despois, de longas camiñadas. Cómpre subliñar que non todo o tipo de millo serve para elaborar o tostado. Para esta receita emprégase case exclusivamente a “ch’ejchi sara” que se caracteriza polo seu sabor e suavidade.

O millo non só se consome cando

está totalmente maduro, senón que tamén é preparado no seu estado tenro. O choclo ou millo tenro é un dos alimentos máis apreciados entre os bolivianos, en canto que este millo cociñado en auga con sal nin azucre, posúe un gusto e sabor excepcionais.

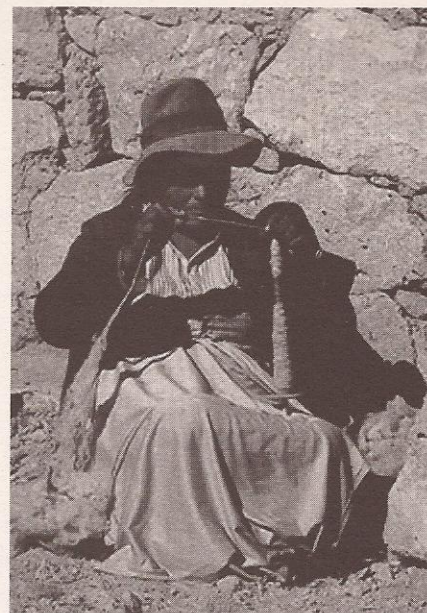
Normalmente emprégase o choclo como un acompañante ou gornición para pratos que levan carne, xa sexa un asado de tenreira, un churrasco ou calquera tipo de carne. O consumo do choclo restrínxese a unha determinada época do ano, que se estende dende principios de novembro ata fins de febreiro, período no cal o millo atópase en proceso de maduración.

O choclo é tamén empregado para elaborar outro tipo de manxares, como por exemplo, as humintas que constitúen un dos alimentos máis exquisitos e apreciados polos bolivianos. As humintas poder ser preparadas á ola, ou ben ó forno, dependendo do gusto das persoas. As humintas á ola prepáranse da seguinte maneira: recóllese millo tenro, que é relado ou moído, quedando reducido a unha masa compacta á cal se lle engade sal ou azucre, queixo e, nalgúns casos, e, segundo o gusto das persoas, anís

ou canela. Esta masa é envolta en chala (follas que cobre o millo), que logo é cociñada a lume lento ou ben a unha temperatura no forno. O produto deste proceso é preferentemente consumido acompañando un aromático café dos Yungas.

Ademais das formas descritas, o millo tenro tamén é utilizado para a preparación de sopas, tales como a jak'a lawa, que consiste en moer nun batán ou en licuar os grans leitosos de millo tenro para transformalos nunha masa que xunto a anacos de carne de porco, cebola e allo serán cociñados nunha ola, como unha especie de sopa, que durante a cocción tomará unha textura consistente. A jak'a lawa é apropiada para darlle calor ó corpo durante os días fríos e chuviosos; á marxe desta observación, a jak'a lawa consómese cando a un lle apetece, non tendo ningún ritual ligado á súa preparación.

Os recursos alimenticios que xera a planta do millo deben satisfacer as necesidades das persoas e dos animais durante o ano, non todo é consumido no seu estado tenro. De feito, a maior parte dos cultivos de millo consérvase ata que o gran



adquire unha consistencia dura, de tal xeito que non perda propiedades nin calidade durante o secado. As mazorcas maduras colléitanse e gárdanse enteiras ou sen grans para logo ser utilizadas na elaboración da fariña, mote ou chicha.

Aínda que o millo serve para alimentar o corpo, tamén é utilizado para aledar a alma, posto que constitúe a base para a elaboración dunha bebida moi estendida en todo o territorio andino: a chicha cuxa elaboración segue un progreso que pode durar entre unha e dúas semanas, é preparada con millo xermolado que é moído ou convertido en ferriña para logo ser cociñado con auga. Esta mestura líquida é fermentada durante un par de días (3 a 6), tralos cales adquire facultades alcohólicas.

O consumo da chicha nos Andes non responde á necesidade indiscriminada de satisfacer un vicio, como é o alcoholismo. Adóitase preparar chicha só en ocasións especiais, como un cumpreanos, a festa da vila, unha boa chegada, unha despedida, un velorio, etc. De feito o consumo de alcohol nos Andes é mínimo, posto que a xente non conta con dito elemento todos os días. A preparación desta bebida



Sembrado de millo no Andes. (Foto: AGRCO)

restrínxese a momentos especiais, por iso o seu consumo está ligado a un ritual que se conserva ata os nosos días, nalgúns casos de xeito anecdótico e, noutros, como parte dunha tradición moi arraigada.

O millo e a chicha teñen sido considerados polos incas como elementos propios dos dioses; neste sentido, durante o consumo deste líquido óbvase o seguinte ritual: todos aqueles que van a compartir esta bebida, antes de probala, botan unhas gotas á terra, como unha maneira simbólica de compartir os bens coa Nai Terra Pachamama, de quen provén todo o bo para as persoas. Todos deben observar este costume. Se alguén non toma en conta esta tradición pode ser considerado irreverente ou, sinxelamente, un ignorante. Esta idea tamén está estendida nos contextos urbanos onde se conserva o bo costume de agradecer á Nai Terra polos seus dons como, por exemplo, a chicha.

A chicha de millo, se é preparada cos coidados necesarios, constitúe unha bebida de primeira calidade, en canto serve para aledar os corazóns pero sen provocar dores de cabeza ou resacas indesexables. A pureza da chicha ten unha relación intrínseca co lugar onde foi elaborada. Así, a chicha de máis calidade atópase case sempre en contornos rurais onde esta bebida é preparada só con millo; nembargantes nos contextos máis urbanizados non é extraño que se lle engada azucre e alcohol de cana.

Nos Andes, nun pasado non moi lonxano, e nalgúns casos, aínda no presente, o millo cumpre unha función económica moi importante, en canto que é empregado como elemento de cambio ou moeda de transacción. Naqueles lugares onde persiste, aínda que marxinalmente, o troco, o millo é utilizado para intercambialo con outros produtos

tales como o sal, o chuño (patatas deshidratadas), o queixo, a quinua e a kañaua (gran minúsculo que medra a máis de tres mil m.s.n.m. e serve para a preparación de papi-las). Esta práctica común no pasado, aínda persiste nalgúns lugares de Bolivia.

O millo, ademais da súa importancia nutritiva e económica, -é tamén un elemento que outorga un rasgo singular á cultura desta zona, posto que moitas cualidades da cultura andina, especialmente na súa vertente quechua, están marcadas pola presenza deste gran que, como xa se explicou, inflúe nos múltiples ámbitos da vida, transformándose en xeradora de procesos

económicos, culturais e sociais. Así, moitos costumes, lendas, contos e historias están fundamentadas na convivencia do home andino con esta planta.

Desde unha visión de conxunto é innegable a importancia do millo na cultura andina, moito máis no pasado ca no presente, algo que non nega a súa calidade alimenticia e importancia económica e cultural, posto que en boa medida, grazas ó millo, consérvase e cultívase unha cultura singular, cuxos trazos están ligados á historia deste gran milenar, arredor do cal desenvólvese a vida do home andino.

