



A LINGUA DO CORVO

Asociación Cultural de Meiro

Nº 3

MARZO 2005



Doazón: 3€



A Verba do corvo

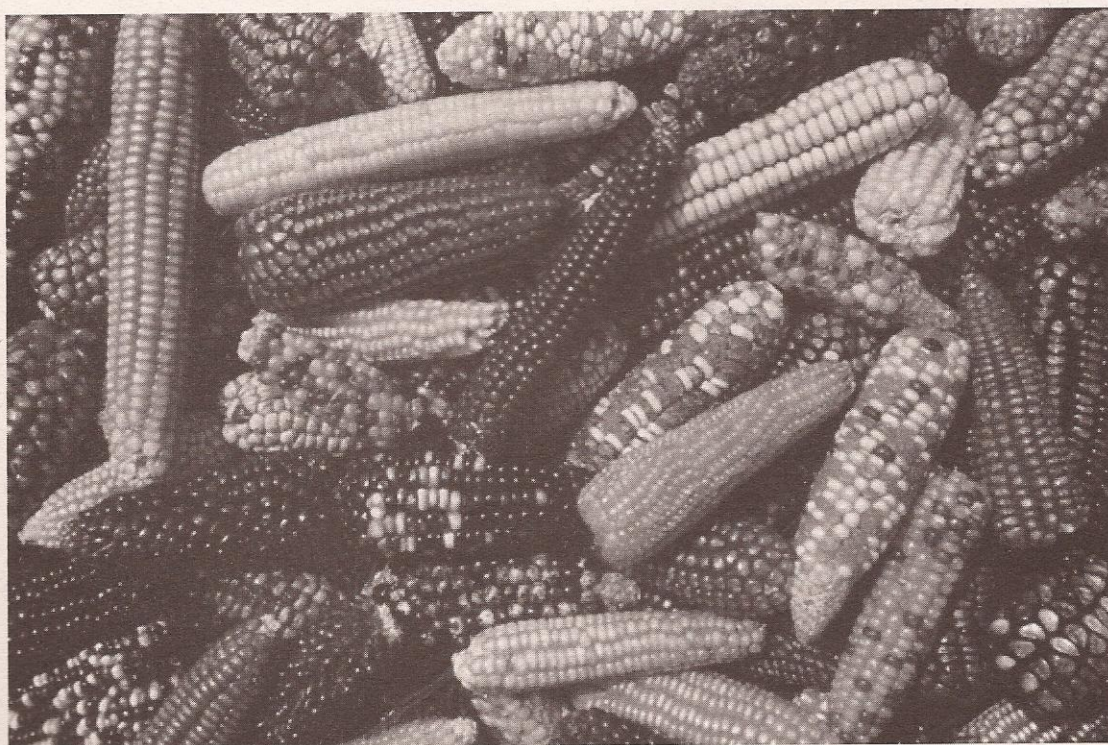
Presinto. Albisco. Cheiro a fariña de millo corvo recién moído. O son do cacarexo retumba. Os fornos arden para cocer a bola corva de porta aberta. Chega o día da festa e, con el, a ledicia de completar un ciclo de traballos que hoxe toma forma de escuro pan para que todos poidamos disfrutalo.

O corvo sabe que o camiño non foi doado, semella que o infortunio non muda co tempo. O xabarín vol-tou facer estragos nas leiras da aldea e o clima non foi o máis axeitado para criar o froito da terra pero, con todo, é meirande o dano que causan as bestas con gravata. Moitas portas oficiais nos pecharon cando reclamamos as xustas achegas necesarias para recuperar as raigames do pobo ou cando nos atopamos sen a imprescindible forza da auga para botar o muiño a andar.

Os atrancos non impediron, neste marzal, o rexurdir do millo corvo, posible só dende o respecto ó con-torno, que permitía ós nosos antergos convivir en harmonía co medio e que agora toca transmitirlles ós máis cativos. Coidar a natureza é o xeito de evitar que se volva contra nós, como ven de ocorrer no sueste asiático, nunhas datas nas que o corvo lembra tamén con tristura o cabodano da traxedia en Madrid.

Pasando a páxina pero sen esquecer, o corvo convidavos a descubrir dende a maxia da aldea de Meiro ata a carraxe con que os indixenas mexicanos loitan por conservar as súas terras. Entre as liñas escritas na lingua corva sentiredes chorar a Liboreiro e escoitaredes o son dun antigo tear, acharedes os segredos da cestería tradicional e coñeceredes a historia do idioma.

Baixo as negras ás agárdanvos as verbas do corvo e un enfeitizado día para mergullarse entre os grans de millo escuro disfrutando da festa.





Pregón do VI Encontro Degustación do Millo Corvo

Rosa Estévez Gantes

Bo día. Pasade. As portas de Meiro están abertas. Dou fe. Eu, que un día tiven as raíces en cemento de xigantesca urbe, que son filla da emigración e irmá do exilio, síntome aquí en terra propia, síntome con orgullo mestra desta aldea, disposta a que me aprendan sempre máis deste universo e disposta a loar a quen defende a existencia da aldea como un espacio de convivencia e exercicio cotián da dignidade.

Tal é a tarefa mantida pola Asociación Cultural de Meiro que organiza este VI Encontro Degustación do Millo Corvo, unha tarefa que vai moito máis alá da recuperación deste cultivo autóctono e que engloba actividades lúdicas e culturais que nos devolven a historia, o patrimonio, a identidade cultural e a confraternidade entre os veciños e veciñas de todas as idades. É certo que non abundan con este esforzo para facer de Meiro un lugar habitábel de seu. Porque a sobrevivencia da aldea, como a de calquera outro lugar deste país ou do mundo, pasa por recuperar o tempo roubado por quen desprezou e atrancou, por quen despreza e atranca o progreso colectivo, dedicándose a declarar guerras no canto de fomentar os recursos económicos e mellorar a calidade de vida dos cidadáns. Mais estou convencida de que o empeño de xentes xenerosas e entusiastas como as que forman esta Asociación abren novos vieiros cara o presente e futuro. Entre todos debemos apoiar e recoñecer a importancia do dinamismo cultural e social que están a xerar.

Pola parte que me toca como mestra, quero agradecerlles a oportunidade de participar nas actividades organizadas ao redor do Millo Corvo e dirixidas aos escolares. Coa

sabedoría natural que dá a experiencia e co ánimo de quen “ama” o que transmite, damos leccións de ecoloxía e fannos revivir traballos colectivos en encontros onde non falta a oportunidade para lérias e diversión.

Tede en conta pois, que o pan que ides comer hoxe aquí está feito por un feixe de mans, moitas delas pequeniñas mans de crianzas que aínda levan fachendosas a marca da última debullada. Estou segura de que non esquecerán estes encontros e que nalgún intre da súa vida sentiranse “xente de millo” como a descrita por Eduardo Galeano nestas súas palabras andantes:

“A xente, feita de millo, fai o millo. A xente, criada da carne e as cores do millo, cava un berce para o millo e cóbreo de boa terra e límpao de más ervas e régao e fálalle palabras que o queren. E cando o millo

está crecido, a xente de millo móeo sobre a pedra e álzao e apláudelle o déitao ao amor do fogo e dómeo, para que na xente de millo siga o millo camiñando sen morrer sobre a terra”.

E xa rematando, gustárame, como primeira muller pregoeira deste evento, saudar especialmente ás mulleres que co seu traballo anónimo realizan os labores agrícolas tanto no noso país como no resto do mundo. Penso que non esaxero se digo que sen elas non estaría garantida a nosa sobrevivencia. É de xustiza valoralas. Recollamos o seu legado e celebremos o froito que ven da terra, desta terra de nome Meiro que como di Elixio Rivas Quintas, significa “unha aba na que a auga semella manar e correr por todas partes”. Que estas augas nos inunden. Saúde!





Reseña da Asociación Cultural de Meiro

Pasiño a pasiño, a Asociación Cultural de Meiro vai aportando o seu gran de millo para rescatar as raíces da aldea. Con oito anos de traballo e ilusión ás costas, os proxectos agroman e á organización de actividades xa consolidadas, coma cursos e obradoiros ou a concentración de bicicletas, súmanse novas ideas coas que difundir o coñecemento do rural galego.

Deste xeito, a Asociación vén de amosar en Bélxica a recuperación do millo corvo e os traballos co follaco na Feira Internacional celebrada en xullo pasado, grazas á invitación da Asociación Folclórica Meiramar Axóuxeres.

O colectivo de Meiro organizou ademais mostras de artesanía en vivo en:

- Bélxica. Asistencia a Feira Internacional Artiflora celebrada en

Bélxica en Xullo de 2004 convidados pola Asociación Folclórica Meiramar Axoueres de Moaña cun Obradoiro de follaco e uha mostra sobre a Recuperación do Millo Corvo.

- Combarro. Festa do Mar. Presencia cun stand amosando o noso traballo e con unha mostra de artesanía en vivo.

- Feira Franca. Feira medieval de Pontevedra. Asistencia e colaboración coa montaxe da recreación de varios oficios e obradoiros artesanais en vivo.

Feira das Cabazas. Feira de Pontevedra adicada ó mundo das cabazas. Neste evento participamos coa elaboración de receitas tradicionais utilizando este elemento como ingrediente principal.

Os responsables da Asociación participaron xunto a persoeiros

La asociación socio cultural de Meiro celebra una muestra de artesanía

Redacción / BUEU

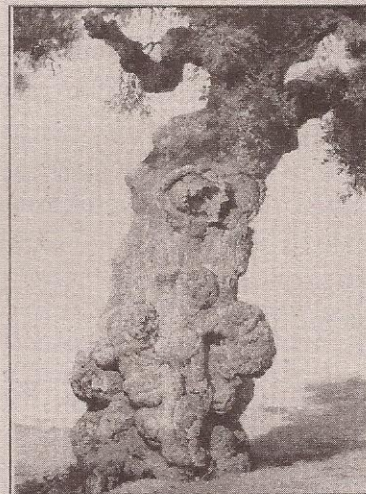
La asociación socio cultural de Meiro cerró ayer domingo los actos con los que celebró "O rexurdir do millo corvo. Testemuña dunha tradición". A última hora de la tarde se desarrolló una pequeña muestra de artesanía, en la que se exhibían productos tradicionales. Ésta tuvo lugar en la explanada del Centro Social do Mar y concitó la atención de numeroso público, tanto vecinos de Bueu como veraneantes. De este modo el colectivo de la aldea de Meiro culmina unos intensos diez días plagados de actividades, talleres, actuaciónes culturais e juegos populares.



La muestra se celebró ayer por la tarde en Bueu. / GONZALO NÚÑEZ



XORNADAS: O PATRIMONIO CULTURAL GALEGO NA ESCOLA



Lugar de celebración: Centro de Formación e Recursos de Pontevedra
Data celebración: Marzo de 2003



feira franca
pontevedra 2003

da vida cultural galega en diferentes foros, onde explicaron a experiencia co millo corvo. A agrupación atópase tamén embarcada nun ambicioso proxecto para presentar na UNECO a candidatura de patrimonio inmaterial galego-portugués, co fin de frear a desaparición das formas tradicionais de cultura.

Tamén cabe suliñar a participación en distintos eventos como:

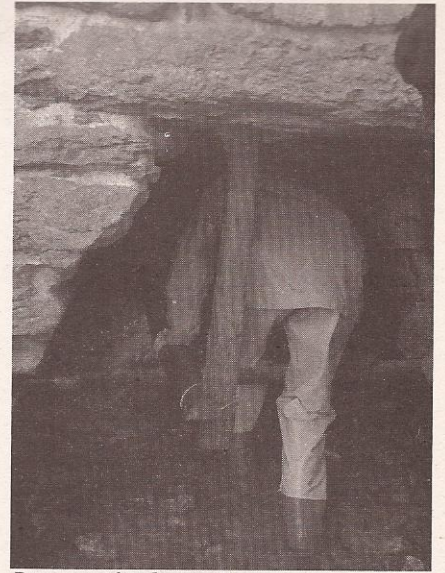
A Asociación Cultural de Meiro continúa, asimesmo, coa súa tarefa de aprender ós máis pequenos o valor do campo galego, e no último ano foron moitos os colexios que trouxeron ós cativos á aldea co fin de amosar-lles a vida no agro, como complemento ó mundo mariñeiro que coñecían no Museo Massó.

A actividade central da asociación segue xirando arredor do millo corvo, cuxo cumio é o Encontro e Degustación celebrado polo marzal. A recuperación etnográfica e cultural do gran negro exténdese ó longo de todo o ano a partir da primavera, cando se prepara o terreo seguindo o asesoramento e bo facer dos anciáns do lugar.

Do muiño da Presa sae finalmente a fariña corva, pois é o único que está rehabilitado. A Asociación de Meiro leva anos solicitando ás diferentes autoridades -sen conseguilo- a rehabilitación destes edificios da arquitectura tradicional, así coma o acondicionamento do sendeiro que percorre a ruta seguindo o río Bispo dende Bueu ata o seu nacemento. Tampouco deron froito as reclamacións ás distin-

tas administracións para retirar o escombros do Camiño Romano ou Vereda Real, nin para evitar que xentes de fóra do lugar veñan tirar o lixo ó Camiño do Estripiro.

A Asociación Cultural de Meiro convida a veciños e visitantes a disfrutar da aldea, tendo en conta que o primeiro é respectala.



Reparación do muiño



Rutas de sendeirismo



Mostra de Belxica

	CONSELLERÍA DE EDUCACIÓN E ORDENACIÓN UNIVERSITARIA Centro de Formación e Recursos de Pontevedra
	R. Ceisó Eirelo Fortes, 4 - 36005 Pontevedra - Tel. 986 87 26 76 / 87 20 96 - Fax 986 87 21 77
Novidades:	
PATRIMONIO CULTURAL GALEGO NA ESCOLA	
Datos celebración: 17, 18, 24, 26 e 27 de Marzo de 2003.	
Lugar celebración: Centro de Formación e Recursos de Pontevedra	



A introducción do millo no Morrazo

Xosé C. Villaverde Román
Agrupación Cultural NÓS de Moaña

Ignacio Martínez, comenta como historiadores mal informados, sostiñan a crenza do cultivo do millo en Galicia antes de 1.492. Algo semellante acontecía en Portugal. Este autor cita a Teófilo Braga, como defensor da teoría de que no século XIII, o “milheo” foi introducido en Europa, vía Turquía. Teoría pouco rigurosa, pois os árabes descoñecían a existencia deste cereal, antes do descubrimento de América.(1)

Efectivamente, o propio Ignacio Martínez, retrocede ata Colón, para recordar que os españois coñeceron o millo nas Antillas e logo en México, e cita as crónicas literarias “La Historia de las Indias” de Bartolomé de las Casas (1.520) e a “Historia General de las Indias” de Gonzalo Fernández de Oviedo (1.535), en donde se documentan as primeiras mencións acerca destas mazarocas exóticas. Sitúa a introducción no vello continente, a comezos do s. XVI, facendo referencia a unha plantación, en 1.515, nas proximidades de Madrid, posiblemente como curiosidade ornamental dun xardín ou alameda. Tamén recolle como o naturalista Hernández, se interesou por esta planta en México e da que deixou constancia escrita (1.550), sobre o modo de cultivo, almacenamento e

proceso alimentario.

O citado autor, documentándose en Orlando Ribero, fala das orixinais sementeiras na Península Ibérica, dentro do val do Guadalquivir entre 1.515 e 1.525, e intúe que este foco sevillano, puido expandirse ata Portugal, pero descarta unha continuidade ata Galicia. Mais ben, considera que a vía galega de penetración foi a través de Asturias. Polo menos na Galicia norte (Mondoñedo): Para reforzar esta opinión menciona a D. Gonzalo Méndez de Cancio, gobernador e capitán xeral da provincia de Flordia, como portador dos grans que sementou en Casariego no S. XVII.(2)

Ademais de Martínez, Bouza Brey, foi un dos pioneiros en ler nas fontes do citado gobernador e puntualiza que retornou a Asturias sobre o ano 1.604 polo que as primeiras plantacións deberon ter lugar, como moito, o ano seguinte.(3)

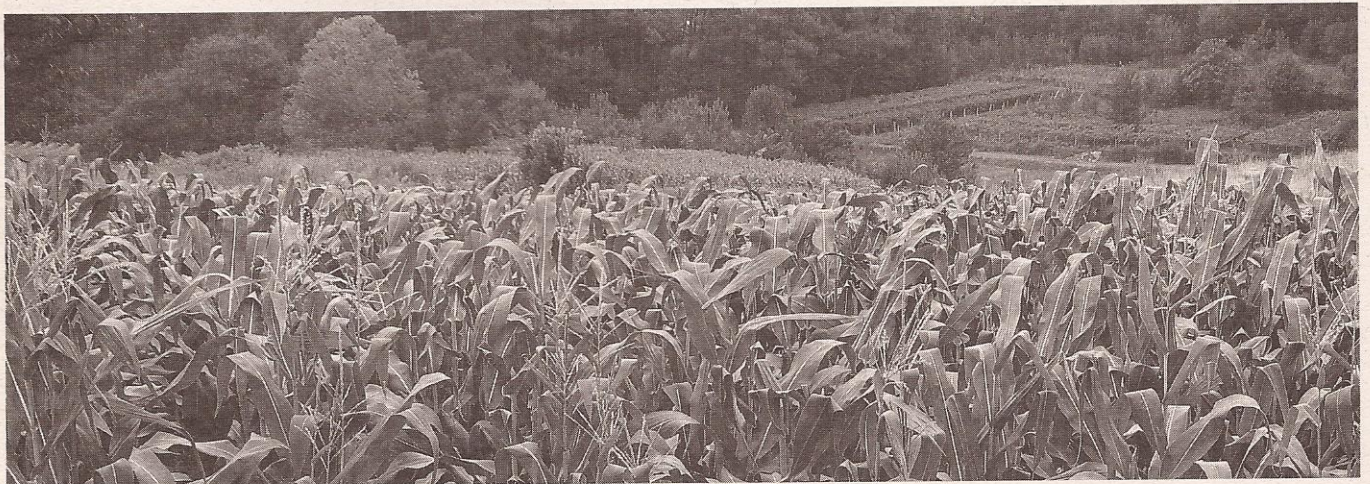
Hilario Rodríguez tamén recorre á fonte do gobernador de Florida e así mesmo, coincide con Ignacio Martínez, en que a chegada do millo a Galicia é algo tardía, vía marítima e difundido simultaneamente polas costas galegas, asturianas, cántabras, vascas e incluso polo Mediterráneo ata o sur de Francia;

probablemente entre 1.565 e 1.570. Non obstante, hai que agardar ata avanzado o s. XVII, para comprobar o cultivo masivo de gran incidencia na economía doméstica.

Na súa tese Hilario Rodríguez Ferreiro, describe como o Morrazo, inserto na Galicia atlántica do Antigo Réxime, vivía unha economía agropecuaria de autoabastecemento; sendo a agricultura o principal medio de produción, completado coa pesca artesanal. Así pois cada paisano procuraba o aprovisionamento de alimentos para a súa familia - economía autárquica-, considerando a familia coma unha unidade económica, fechada en si mesma. Neste concepto, o conglomerado de células unifamiliares constitúe un hábitat parroquial, no que a igrexa sería o núcleo das freguesías, ata o extremo de que é imposible, atopar unha parroquia sen templo patronal.(4)

Hilario, na mesma obra, contextualiza que “o campo galego, ata a chegada do millo baseábase, fundamentalmente, no cultivo de cereais de inverno - trigo e centeo - e, a continuación, con menos do 40 % , viña o cereal de primavera, mijo menudo”.

En publicacións diferentes, este autor cuantifica os cultivos no Morrazo, anteriores á irrupción do



millo no século XVI, coas seguintes porcentaxes: para o centeo o 51,30%, o paínzo (millo miúdo) alcanzaba o 39,30%, o trigo tan só o 5,80% e un residual 3,50% para o orxo (cebada). Todo iso producido nunha explotación media familiar de 24 ferrados (equivalente a 1,25 Ha). Desá superficie, a metade dedicábase á sementeira de gramíneas e o resto, a monte baixo de toxos e xestas.(5)

Murguía, foi un dos historiadores en subliñar, as dificultades para concretar a data exacta da chegada a Galicia deste cereal de nome científico *Panicum miliaceum*, da especie *Zea mays*(7). Os nomes orixinarios de “maíz, mahíz, majíz” viñeron importados coa mesma planta para logo derivar en vocablos populares como “mijo, mixio, millo, mijo maíz, mijo gordo, mixo de indias”, debido a similitude co paínzo e creando unha confusión, difícil de distinguir nas escrituras; sobre todo ó principio. Máis tarde, a partir do ano 1.630, as áreas de extensión do millo, non só substituíron ás do paínzo, senón que acabou por usurpar o nome de tódolos derivados, facilitándolle o labor ós escribáns, os cales xa distinguían o “millo maíz” do “millo menudo”. A finais do s. XVII, o dominio dos milleirais era tal, que o millo acaparaba practicamente todo.(7)

Baseándose no inventario de María Vázquez de Cangas (8), onde aparece o termo “maçorcas”, Hilario constata como indubidable a presenza no Morrazo, por vez primeira, en 1.168. E sen embargo, non se atreve a validar o inventario de María Piñeiro de Domaio, datado en 1.615, no que di “en una pipa 10 ferrados de trigo en grano, de mixo cebo o lebe y orgo hasta diez ferrados”(9).

Vázquez Marinelli (10) vai atopar no libro de Fábrica de San Xoán de Tirán, un documento de 1.610 no que pon que o ferrado de millo pagábase a seis reais, e o considera como a mención máis antiga deste



cereal no Morrazo.

un punto de orientación sobre a chegada do millo, vánvola dar as escrituras, cando mencionan o “pan mediado” como mestura primitiva entre o paínzo e o centeo. Así comprobamos en Marinelli (11), como as rendas forais de San Martiño foron incrementadas no ano 1.562 en 286 celemíns de pan mediado. Nun documento de venta á casa do Rosal (Moaña) de 1.572, tamén valora en especies dous ferrados de “pan menudo, centeno e mijo”. E no mesmo pazo, atopamos outro de 1.600, que fala de 12 celemíns de pan mediado de centeo e millo

miúdo (12). Estes datos son relevantes para saber que o millo era descoñecido a principios do s. XVII. Será a partir de 1.620 cando a panificación do millo vai acadar un grao de introducción considerable e para substituír ó paínzo na mestura do pan mediado.

Despois da análise de 36 inventarios, Hilario comenta que, entre 1.600 e 1.620 a produción do millo no Morrazo é insignificante comparada cos resultados do centeo e paínzo miúdo que acaparaban o 83% da recolleita. Na década 1.630 - 1.639, o millo xa superaba o 57% das plantacións. Pola contra, o centeo e o paínzo vían reducidos os froitos ata 37%. En 1.690 a porcentaxe do millo era do 72% e, xa no ano 1.750 superaba o 93%, relegando o centeo a superficies pequenas, para mesturalo no “pan de broa” (13).

Para o xeógrafo portugués Orlando Ribeiro, a chegada deste ben, supuxo un “providencial enriquecemento do patrimonio agrario”(14); alimento fundamental na lareira galega e que, ó mesmo tempo, forzou cambios nas explotacións. Cambios considerados como unha revolución do sector. E sen embargo para Hilario, non vai supoñer unha transformación na mentalidade nin nas estruturas sociais; pero si coincide co portugués, nas



grandes melloras no activo da economía agropecuaria, con repercusión favorable no incremento da poboación (15).

Resume Hilario, que entre 1.620 e 1.680, o Morrazo presenta unha evolución demográfica espectacular, diminuindo a superficie de explotación por outra máis racional, a pesar dos estancamentos e anos de crises que sempre hai (16). Ese sensacional medrío, o estima nun sete ou oito por mil de crecemento vexetativo medio anual, cunha porcentaxe de mortandade infantil baixa para a época, entre un 35 e un 38%, para os nacidos nos dez primeiros anos de vida (17). E insiste este desaparecido profesor en que o crecemento demográfico dáse a partir da difusión do millo, o cal, entre outras cousas, paliou unha ducia de crises habidas ó longo do s. XVII. A maioría por escaseza das colleitas a causa da mala climatoloxía.

Este cereal ofrece un rendemento excepcional por unidade de superficie. Del obtense unha cantidade de fariña superior ó 90%. Semellante rendemento proporciónase na sementeira. É dicir, para un ferrado de superficie (472 m2 en Moaña) precisa dúas cuncas de gran de millo. Se fose de centeo faría falta unha ducia e nove no caso de trigo (18).

O cultivo deste produto tropical,



non tardou en adaptarse á climatoloxía do verán galego, húmido e benigno. A súa expansión obrigou a unha reordenación na explotación do campo, en especial a desaparición do sistema de barbeito - descanso de terras-, e logo a diminución da superficie de labor, como xa quedou dito, e o aproveitamento do monte baixo como subministrador de materia prima para abono orgánico e forraxe (19).

O abandono do barbeito, conleva deixar máis espazos libres que favorecerán a instalación de familias campesiñas e a modificación da cabana gandeira, relegando a súa crianza en cortes. O gando vacún, en aumento, garante un bo esterco para o millo que, ademais de resol-

ver os problemas de alimentación, vai trocar as estruturas de dominio nas terras e no hábitat (20). Así, vemos como o aproveitamento da palla, para forraxe, almacénase en palleiros e medas, de considerable impacto no campo. O follato utilízase para xergóns e esterco animais. O gardado do gran conlevou un problema apremiante que se corrixiu coa adaptación dos vellos canastos para secado e maduración das espigas. A panificación agudizou o enxeño popular no perfeccionamento dos muíños de auga.

Evidentemente, a xeografía, a literatura, o folclore ou a tradición, legáronnos incontables testemuños, deste froito da terra, tan apreciado nas culturas precolombinas.

NOTAS:

- (1) Martínez Rodríguez, Ignacio. "EL HÓRREO GALLEGO". Fundación Pedro Barrié de la Maza.
- (2) Martínez Rodríguez, Ignacio. "EL HÓRREO GALLEGO". Fundación Pedro Barrié de la Maza.
- (3) Gimson, Guy. "LOS GRANEROS DEL NORTE DE ESPAÑA". Museo de Pontevedra. 1974
- (4) Rodríguez Ferreiro, Hilario. "A XURISDICCIÓN NO MORRAZO S. XVII E XVIII". Deputación de Pontevedra. 2003
- (5) Rodríguez Ferreiro, Hilario. "ECONOMÍA Y POBLACIÓN RURAL EN LA GALICIA ATLANTICA. O MORRAZO". Minius IV. 1995.
- (6) Martínez Rodríguez, Ignacio. "EL HÓRREO GALLEGO". Fundación Pedro Barrié de la Maza.
- (7) Rodríguez Ferreiro, Hilario. "A XURISDICCIÓN NO MORRAZO S. XVII E XVIII". Deputación de Pontevedra. 2003.
- (8) Rodríguez Ferreiro, Hilario. "A XURISDICCIÓN NO MORRAZO S. XVII E XVIII". Deputación de Pontevedra. 2003
- (9) Rodríguez Ferreiro, Hilario. "A XURISDICCIÓN NO MORRAZO S. XVII E XVIII". Deputación de Pontevedra. 2003
- (10) Vázquez Marinelli, Carlos. "TIRÁN". Sen publicar. Biblioteca Municipal de Moaña.
- (11) Vázquez Marinelli, Carlos. "IGREXA DE SAN MARTIÑO". Pontenova 7. Deputación de Pontevedra.
- (12) Arquivo da Agrupación Cultural NÓS (Moaña)
- (13) Rodríguez Ferreiro, Hilario. "ECONOMÍA Y POBLACIÓN RURAL EN LA GALICIA ATLANTICA. O MORRAZO". Minius IV. 1995. (14) Martínez Rodríguez, Ignacio. "EL HÓRREO GALLEGO". Fundación Pedro Barrié de la Maza.
- (15) Rodríguez Ferreiro, Hilario. "ECONOMÍA Y POBLACIÓN RURAL EN LA GALICIA ATLANTICA. O MORRAZO". Minius IV. 1995. (16) Rodríguez Ferreiro, Hilario. "ECONOMÍA Y POBLACIÓN RURAL EN LA GALICIA ATLANTICA. O MORRAZO". Minius IV. 1995. (17) Rodríguez Ferreiro, Hilario. "EVOLUCIÓN AGRARIA Y CRECIMIENTO DEMOGRÁFICO EN LA GALICIA LITORAL. LA PENÍNSULA DEL MORRAZO EN LOS SIGLOS XVII Y XVIII". Minius. 1995.
- (18) Rodríguez Ferreiro, Hilario. "A XURISDICCIÓN NO MORRAZO S. XVII E XVIII". Deputación de Pontevedra. 2003.
- (19) Rodríguez Ferreiro, Hilario. "ECONOMÍA Y POBLACIÓN RURAL EN LA GALICIA ATLANTICA. O MORRAZO". Minius IV. 1995
- (20) Rodríguez Ferreiro, Hilario. "A XURISDICCIÓN NO MORRAZO S. XVII E XVIII". Deputación de Pontevedra. 2003.



Vivencias dunha aldea Tarde de Reis

Vouvos contar esta primeira vivencia que aconteceu nunha fermosa aldea desta agarimosa terra galega.

Despois deste acontecemento xa virán outros máis, pois esta aldea é un almacén de feitos que lembrar.

Este feito pasou o día antes de Reis, pois nestas datas a aldea dedícase a facerlles ós nenos o día un pouco máis alegre.

Neste día organizábase unha cabalgata de Reis con tres carrozas. Pero a falta de carrozas úsanse tres pequenos tractores de donos veciños que fan un percorrido por toda a aldea. O remate final faise na "Casa da Aldea" despois de darlle o neno Xesús os regalos, no nacemento que alí se fai.

O feito a contar é o seguinte:

Neste día elíxense tres persoas que teñen que facer de Reis Magos. Este ano un dos elixidos foi un home da aldea a quen lle gusta moito o cachondeo, e que adoitaba cachondearse moito de dúas mozas amigas e veciñas del.

A este pai de familia "tan serio" elixírono para ser o rei negro, sobre todo, gracias ós votos das dúas mozas que tanto cariño lle tiñan.

Nós encargáronos de pintalo - dixeron elas - e así foi.

O rei quedou tan fermoso que parecía un chamizo vivinte.

Sáíron os reis cos nenos nas carrozas. Deron a volta á aldea dando lambonadas a esgallo a nenos e vellos polas casas. Os vellos estaban zurrando os nenos para escoller mais lambonadas, pois xa di o refrán que son peores os vellos cós rapaces. Despois déronlle os agasallos o neno Xesús no nacemento e fóronse para a "Casa da Aldea" a darlles os regalos os cativos.

O rei negro continuou cachodeándose cos rapaces e rapazas cada vez que daba un regalo, facendo que o bicaran para que se emborronaran.

Cando todo terminou, a xente quedou a tomar chocolate con churros e o rei negro foise para a súa casa a quitarse a pintura.

Cando xa a xente estaba a rematar a comedela de chocolate con churroa, a muller do rei negro decatouse de que o seu home aínda non chegara de volta e foise para a súa casa.

A muller ía para a súa casa deixando un regueiro de mexo da risa pois ela sabía o que lle fixeran as dúas mozas.

Cando chegou a súa casa aínda atopou o home lavándose e ríndose preguntoulle:

¿Aínda non acabaches?

E el botando conxuros pola boca e coa cara máis vermella ca negra de



tanto frotar dille:

¿Que como vou? O único que sei é que non vas poder facer de cear, pois xa levo gastado unha tonelada de aug e a bombona de butano. Teño a pel espelexada e esta pintura non dá caído.

E ela ríndose a máis non poder díxolle:

Nós xa ceamos chocolate con churros, o malo es ti que aínda non ceaches. Sempre te andas a meter con elas e hoxe tomáronche a revancha, pois pintáronche sen botarche antes un aceite para que despois che saíra a pintura. Menos mal que non che pintaron o pito. Vén, home, vén que iso quítocho eu nun intre co desmaquillador.

Esta noite vas durmir co can por sabelo e non me dicir nada - díxolle el.

A durmir co can deberías de ir ti por parvo - díxolle ela- quen as fai algún día as paga.





Xornadas de Agricultura Ecolóxica de Meiro

Aurora Calviño

Técnico da Escola de Agricultura Ecolóxica de Vilasantar

Dende a Escola de Agricultura Ecolóxica de Vilasantar (A Coruña) estamos a facer un traballo de promoción a Agricultura Ecolóxica en Galicia, financiado polo programa europeo LIFE-PAEGA, cunha duración de tres anos, que remata en Agosto do 2.005.

A Asociación Sociocultural de Meiro, púsoxe en contacto con nos para participar deste Programa dende unhas Xornadas de Agricultura Ecolóxica. Organizamos durante tres días, tamén coa colaboración de Mercedes Fernández, que aportou unha visión social da Agricultura Ecolóxica moi interesante.

Fundamentalmente dedicámonos a explicar no que consiste, a grandes rasgos, a práctica da agricultura Ecolóxica e fixemos tamén un pequeno horto no Prado Novo en Meiro, no que levantamos cinco bancais poñendo en cada un o seguinte: no primeiro berzas con leituga (as leitugas crecen máis rápido e despois de sacalas xa lle queda espazo as berzas para que crezcan ó seu xeito), no segundo puxemos acelgas tamén con leitugas polo medio, no terceiro espi-

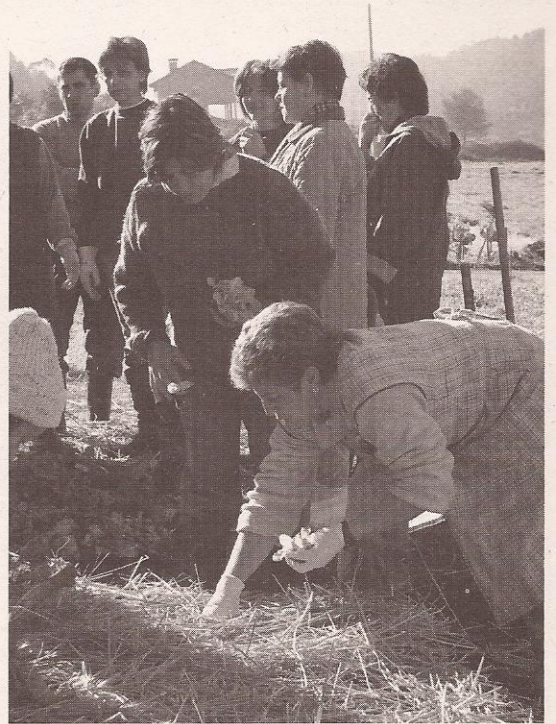


O cultivo

nacas, no cuarto puxemos fresas con cebolas e allos (unha asociación, na que as cebolas e os allos prote xen de enfermidades criptogámicas e dos ácaros), no quinto e último bancal metimos as leguminosas: guisantes e tirabeques, que nos van a aportar nitróxeno ó solo.

Ós bancais lles puxemos de cobertura palla, para que non medren as arvenses, manteña unha boa humidade e deixe respirar ó suelo, ademáis tamén nos sirve para incorporar materia orgánica o chancando a palla se descompoña. Así poidemmos ir explicando a práctica deste tipo de agricultura, fomos incorporando os conceptos de biodiversidade e sostenibilidade.

A biodiversidade é fundamental na agricultura, xa que permite nos nosos campos manter un sistema equilibrado de micro e macroorganismos, tendo cada un o seu papel e poder recuperar o equilibrio que en condicións normais ten a propia natureza, aumentamos a biodiversidade, poñendo nos cultivos distintos tipos de plantas, con variedades tamén diferentes, para ó redor da horta, tamén hai que ter en conta de pór diferentes setos, formados por árbores ou arbustos, se son autóctonos aínda mellor. Todo isto vai servir de refuxio de insectos,



Preparando a palla

paxaros e diferentes macro e microorganismos que van a axudar a que o cultivo vaia mellor, tamén o vamos a utilizar para crear un microclima na horta axudando de cortavento.

En canto á sostibilidade atopámonos con que imos a optar por un estilo de agricultura na que non aportamos un esterco orgánico de galiña, a cobertura de palla natural, non lle botamos ningún fertilizante químico de síntese, imos esperar a que as plantas medren a un ritmo natural, senos atopamos cun problema que son as sementes que botamos e as plantas que plantamos, que non son ecolóxicas, xa que foron preparadas dunha maneira convencional, de momento a normativa europea permite ata o ano 2006 poder utilizar este tipo de sementes e plantas para transplantar pola escaseza

de sementes ecolóxicas. Esperamos que as plantas nazan fortes e se nos atopamos problemas, tamén por outras causas buscaremos solucións naturais, como facer unha decocción de cola de cabalo por se temos un problema de fungos, se nos aparecen babosas ou caracois botaremos nunha cunca un pouco de cervexa para atraelas e afogalas (isto se consideramos que é unha plaga se non as deixaremos estar). Se temos pulgóns faremos ou mercamos xabón de potasa e esparcirémolo pola planta ou unha maceración de estruga no caso de non ter moito nitróxeno no chan. E así cos problemas que nos imos atopando, sempre tendo en conta que cando algo non saia ben, buscar á orixe do problema, non so quedándonos na solución.

A primeira operación que fixemos antes de poñer o cultivo foi facer unha análise in situ do terreo, aínda que deberíamos facer unha análise nun laboratorio especializado para ter datos correctos. Fixemos un burato de 60 cm. de profundidade, alí observamos a cor da terra, a humidade, fixemos unha proba para detectar se había contido de materia orgánica, aportando auga osixenada a un pouco de chan, tamén vimos se tiña cal, botando un pouco de ácido feble o chan e miramos a textura do solo.



Preparando a palla

É o máis importante é que a xente que participou nas xornadas tiña moita ilusión en coidar a hortiña de Prado Novo, e vanse xuntar cada certo tempo para ver como discorre o cultivo, é ademais de ver como vai todo, tamén serve para compartir experiencias, inquietudes e proxectos.

A Agricultura Ecolóxica en Galicia está todavía comenzando, non existe unha gran forza, senón que hai moitos puntinhos en cada municipio, moita xente interesada en practicar este tipo de agricultura, pero atopámonos que fai falta unha boa rede de comercialización, que todavía está por facer.

Aquí está o grande traballo que entre todos os que estamos interesados en facer un tipo de agricultura sustentable.

A experiencia de poder participar nunhas xornadas en Meiro coma noutros sitios da xeografía galega fai que o optimismo en poder recuperalo medio ambiente, a satisfacción que a xente vive practicando este tipo de agricultura, o bo humor que se atopa, as gañas de aprender vai marcando un camiño lento pero constante e ir apostando cada vez máis pola sustentabilidade.



Preparando a palla



Preparando o terreo



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 diferencia 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 trafeo 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 diferencia 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

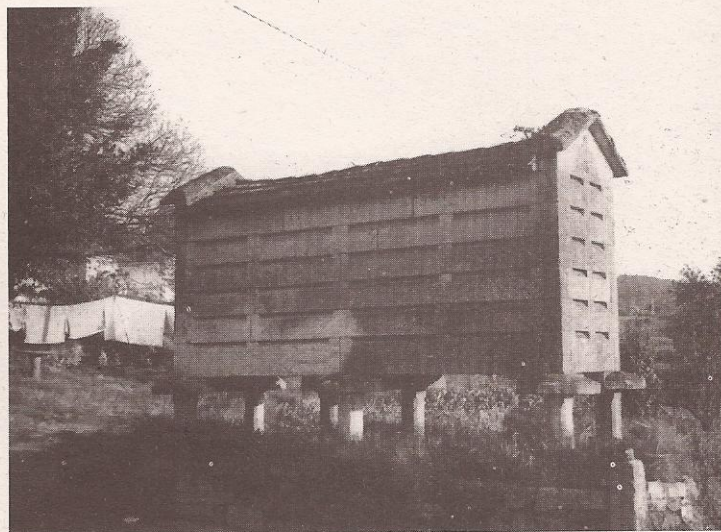


Hórreo mixto con cepas como soporte e con escaleiras de acceso.

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.

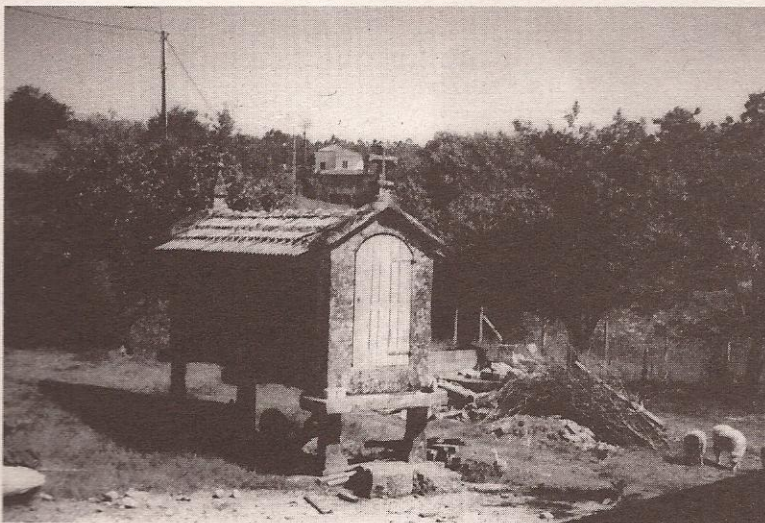
ceibar as mazarocas da cana, cando as espigas collen a cor amarela, pero tamén as mazarocas acadan outra cor como vermella, branca púrpura ou negro, hai que dicir que precisamente que o cultivo da planta con esta última cor, dá lugar ao “millo corvo” co que se coñece nesta zona por relación coa cor desta 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.

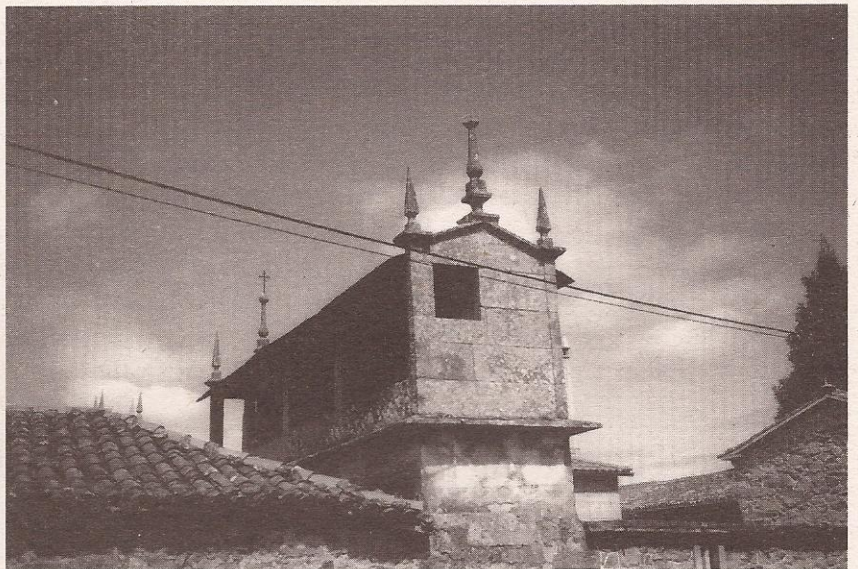
As primeiras novas sobre el témolas dos autores latinos que se ocuparon dos problemas do agro, concretamente: Plinio, Columela e Varro, este último na súa obra "Das cousas do campo" describe un graneiro que se asemella en sobexo aos actuais hórreos, da seguinte maneira: "Sobre a terra granaría fan graneiros 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.



Historia do tecido tradicional

Esperanza Díaz Beltrán
Artesá textil

Fiar e tecer son actividades que se fan dende tempos remotos e que están documentadas a partir do Neolítico e do Mesolítico. Hai pinturas rupestres que demostran que nesa época, as persoas xa cubrían o seu corpo con teas.

O tecido, comenzaría como tal, no momento en que as persoas se fan sedentarias e no que aparece a agricultura (cultivo do liño e animais domésticos que proporcionan la).

Na cultura castrexa utilizábase un tear vertical, aparecen en moitos lugares as pesas do tear (pezas en forma de pirámide ou circulares) que se utilizaban para tensar a urdime. Tamén aparecen en moitos castros uns pequenos discos ou esferas, achatadas e furadas polo medio, que terían a finalidade de axudar na rotación do fuso (fusaiolas). Tanto os pesos como as fusaiolas eran de barro ou de pedra.

Damos un salto na historia, para pasar directamente á Idade Media, porque a estrutura social desta época, mantense en Galicia practicamente ata principios e mediados do século XX. Dende a Idade Media, as mulleres campesíñas constitúen a maior parte da poboación femenina en Galicia. Son as mulleres e fillas dos criados e dos labregos. O traballo destas mulleres é moi duro, elas levan a cabo todo tipo de tarefas no campo: traballaban cos homes na sementeira, na sega e na colleita, coidan as hortas e o gando, atenden os rebaños, moen o gran, moxen as vacas, etc. Pero ademais hai diversos labores dos que se encargan fundamentalmente as mulleres: buscar auga á fonte ou ó pozo, acender o lume, preparar a comida e manter orde na casa, coidar ós nenos, atender ós enfermos e preparar e chorar ós mortos.

As mulleres ocúpanse tamén de

tecer e confeccionar a roupa para tódalas persoas que viven na casa, preparan e cardan a la, fian, tecen e cosen.

Ó ir aparecendo os mercados, ténese a cambiar os produtos sobrantes e producir para o mercado, o que fai que apareza unha industria rural



de carácter doméstico; industria fundamentalmente textil, levada a cabo por mulleres que nas épocas do ano en que hai menos traballo no campo, dedícanse a tecer (colchas, sabas, roupas ou teas) con esta venda axudan á economía familiar.

Nas facendas señoriais, hai normalmente un grupo de criadas e artesás que fian e tecen, dende o mencer ata o anoitecer, a cambio, normalmente, da posada e da comida.

Mentras que no resto de Europa, e mesmo nalgúns lugares de España, comenza nos séculos XVII e XVIII a revolución industrial, que fai cambiar as condicións do traballo textil, (cando o fiado e tecido pasou a ser feito por máquinas, os homes invaden este campo deixando de lado ás fiandeiras e tecedeiras), en Galicia, continúaase fiando coa roca e o fuso e o tear continúa sendo o de sempre, colocado na parte que menos moleste da casa, na bodega, nunha paleira e nalgunhas ocasións na

corte ("polo menos estábase algo quente no inverno"). A tecelá segue facendo a roupa para a casa, algunha colcha de "felpa" ou "media felpa" que lle encarga algunha veciña, os "mandís" e "mantelos" para se cubrir no inverno, etc.

A finais do século XIX e principios do XX, aparecen nos mercados os "lenzos da feira", que son teas de algodón feitas por medios mecánicos e moito máis atractivas, por ser máis suaves que as de liño, tecidas no tear. Eses lenzos industriais, con raias, flores e outros adornos, comenzan a utilizarse para poñer no peito das camisas, que era a parte visible, e o resto seguía sendo de liño ou estopa. Iso daba categoría á persoa que a levaba. Ó ir sendo mais asequibles este tipo de teas fóronse deixando de tecer, pois o liño daba moito traballo. Na época da guerra civil e a postguerra, ata os anos 1950-1960, volveuse a tecer, por necesidade, porque os lenzos comprados estaban moi caros e escasos. Pero o viren de novo tempos mellores, poucas foron as tecedeiras que seguiron tecendo, e poucos os teares que resistiron as longas noites de frío e non se transformaron en leña. Ás veces eran simplemente un estorbo, ocupaban moito sitio e no seu lugar podíase gardar herba ou trastos: "¿E para qué o quere, avoa, se xa non lle sirve para nada?".





Liboreiro chora

Seso Portela Villar

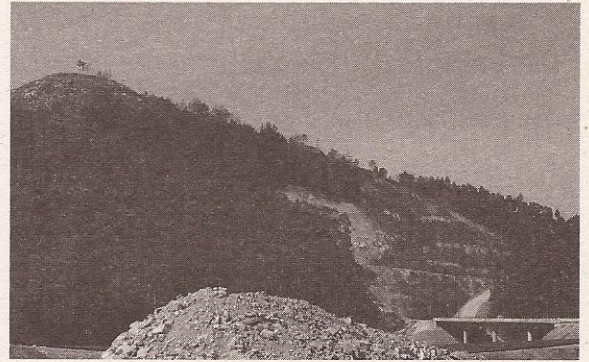
Non podo pasar sin falar outra vez da chanchada rabiosa que lle meteron a Liboreiro estes enxeñeiros co consentimento dos gobernantes da Xunta con tan pouca sensibilidade polo medio ambiente. Despois de ver na televisión como por Europa adiante fan as cousas, e estoume a referir ás vías de comunicacións como as estradas e poderíamos entrar en máis cousas. O que está pasando é de vergoña.

Estes túzaros non aprenden máis, iso que os romanos deixaron mostras dabondo para poder copiar delas. ¡É tanta a rabia ou a corrupción que teñen que non lles importa nada e non lles vale desfacer ou tapar pegadas do pasado! Non só rechean vales e soutos senón que ata derroen montes. E un que vendo o que ve a vista e andando polo lugar o que me estou a referir pode pensar que para iso non facía falla ir a ningunha universidade, porque penso que quen ordenou iso iría á universidade. Si é así algo pasa no universitario ou no seu equipo. A este universitario ou a este equipo xunto cos túzaros que gobernan ¿qué luz os cegaría para poder quedar sen vista e tan cegos? Ou será que o pobo ten cataratas e necesita quirófano e tamén ten síntomas de enfermidade de cegueira. Sendo así e que ao mellor os túzaros están

infectando ao pobo, e entón hai que desinfectalo. Necesitamos airear o país que fuxan os ventos contaminantes e cheirentos, que o que necesitamos son cousas con tecnoloxía moderna, cousas do século XXI, pontes, viaductos, autovías, tren de alta velocidade e non

aterramentos monstruosos, nin chanchadas rabiosas nos montes, nin vías rápidas que son vías da morte e podíamos dicir que son vías á morte rápida, aínda que as adornen con palabras fermosas como corredor do Morrazo. Porque tamén podía ser: morre o Morrazo no corredor.

Pero a esperanza está erguida despois dos fortes temporais e dos trastazos que nos dan os túzaros contra o noso idioma. Despois de tanta obscuridade aparece na lonxanía unha luz pequerrecha que conforme imos cara ela vaise facendo máis grande. Despois do temporal dos anos 60, 70 e 80 que arrasou das aldeas o idioma galego, inda que o galego foi arrasado moitos séculos antes en todas as institucións (incluído a igrexa), nas aldeas foi nos que antes dixeran. Agora a aldea comeza a falar de novo e vexa que está ben, ten todos os condimentos para dar unha boa colleita. Así



como nos anos que dixeran foi a menos agora no comezo do século XXI pode ir a máis.

Pois o terreo levaba anos sin sementar. Pero agora xa empezamos a oír rapaciños e rapaciñas moi pequeniños falar en galego, é certo que inda son moi poucos pero son a esperanza, son a ledicia do noso camiñar pola vida. Aínda hai pegadas no camiño da nosa fala, inda que o camiño case é un carreiro. Pero si veñen pegadas novas, si son de pe pequeno é sinal de que o camiño non se perde. A fe que temos nesas nais e pais e nesas fillos pequenos que veñen correndo con tanta vitalidade é moi significativo. É a nosa esperanza porque como dicía Florentino López Cuevillas o idioma galego non é un capricho dos homes nin das mulleres, senón que é unha cousa de Deus e dos séculos e estas cousas non desaparecen.

A cuestión do galego é coma a semente que está gardada, que o labrego esqueceu, pero que pode xerminar en calquer intre no que se vote á terra. O que pasa é que os nosos gobernantes da Xunta son uns antigalegos e só falan nesta lingua cando saen na televisión.

Pero nós agardamos que o noso idioma poida florecer en calqueira primaveira non moi lonxana. E que desaparezan certos desaires por parte dos castelán falantes que mesmo parecen desaires racistas.

Ledaíñas por Liboreiro:

Liboreiro chora

Liboreiro sangra

Liboreiro clama a Dios

Liboreiro treme asustado

Liboreiro en dous

Liboreiro nunca máis será como foi

O monte de Liboreiro xa non é

o mesmo dende que gobernan os túzaros

E os túzaros riense de nós

Ora pro Nobis

Ora pro Nobis

Ora pro Nobis

Ora pro Nobis

Ora pro Nobis

Ora pro Nobis

Ora pro Nobis

AMÉN



O idioma na historia

Avelino Pousa Antelo
Presidente da Fundación Castelao

O 14 de novembro de 2004 a “Asociación de Amigos dos Pendellos d’Agolada” encargáronme de saudar e dar a benvinda ós galegos do exterior, os que conservan o noso idioma fóra das nosas fronteiras actuais porque, quizais no pasado, formaron parte xeográfica e administrativa da vella Galicia, ata que no 1833 se fixo a nova demarcación territorial, trocando as sete prouvincias do antigo Reino de Galicia, nas catro actuais, agás eses tres “lugaris” de Cáceres que conservan unha fala que consideran filla da nosa cos que nos entendemos sen problemas e sentímonos irmandados por ese antigo vencello idiomático.

Pois ben, en nome da Asociación Cultural de Bueu, Victoria Martínez solicítame un artigo para a súa revista tratando o tema da lingua como un dos eixes da nosa cultura.

Curiosamente hai poucos días lin unha noticia xornalística que confirma os meus comentarios; di concretamente que unha investigación da prestixiosa Universidade de Cambrich, no Reino Unido, investigou a desaparición hai uns 35.000 anos, dunha das razas mais antigas da nosa prehistoria - o home de Neandertal - e atribúeo á aparición doutro pobo - os auriñacianos - que seica tiñan unha linguaxe moito máis desenvolvida, o que lles permitiu entenderse mellor creando unha cultura superior que lle deu unha decisiva vantaxe para superar ós neandertalenses; algo que eu xa intu-

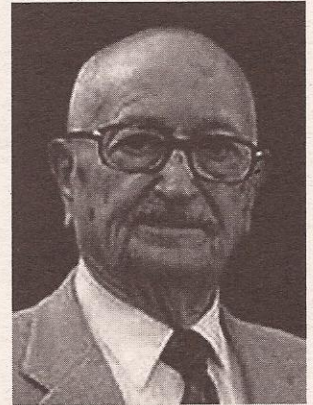
ía despois de ler a Castelao.

O idioma, a lingua, a fala é o vehículo fundamental dun pobo; é a creación que fan os pobos que teñen unha personalidade definida e tamén unha sensibilidade que necesita unha maneira especial de manifestarse; a humanidade primitiva non foi pobo ata que logrou crear un medio de comunicación, un idioma, unha lingua, unha fala; só entón comezou a humanidade a entenderse, a dialogar, a ser solidaria e a poder convivir cos demais. Nós, por sorte, temos esta manifestación cultural que nos xunta aquí como unha gran familia.

Para destacar a fala como algo que nos une quero lembrar parte do que dixo Daniel Rodríguez Castelao nun famoso discurso nas Cortes Constituíntes da República o 18 de setembro de 1931 onde era deputado do Partido Galeguista; dixo: “Ó intervir por primeira vez nos debates deste parlamento, permítideme que vos faga a miña presentación. Eu non son máis ca un artista que puxo a súa arte ó servizo dunha fermosa causa: a de despertar a alma de Galicia.

Eu son un aldeán; non traio a voz da rúa, nin do café nin do Ateneo; traio o mandado dun grupo de mozos estudosos e ilusionados que queren facer alá, na miña terra, un ensaio de Paraíso; demasiado optimistas quizáis, pero sempre bos e xenerosos.

Dende que os chamados Reis Católicos fixeron o que o seu cronista Zurita chamou a “doma e castración do Reino de



Galicia”, a lingua gallega quedou prohibida na Administración, nos tribunais, na ensinanza e a Igrexa mesma evitou que nós, os galegos, rezáramos no noso idioma.

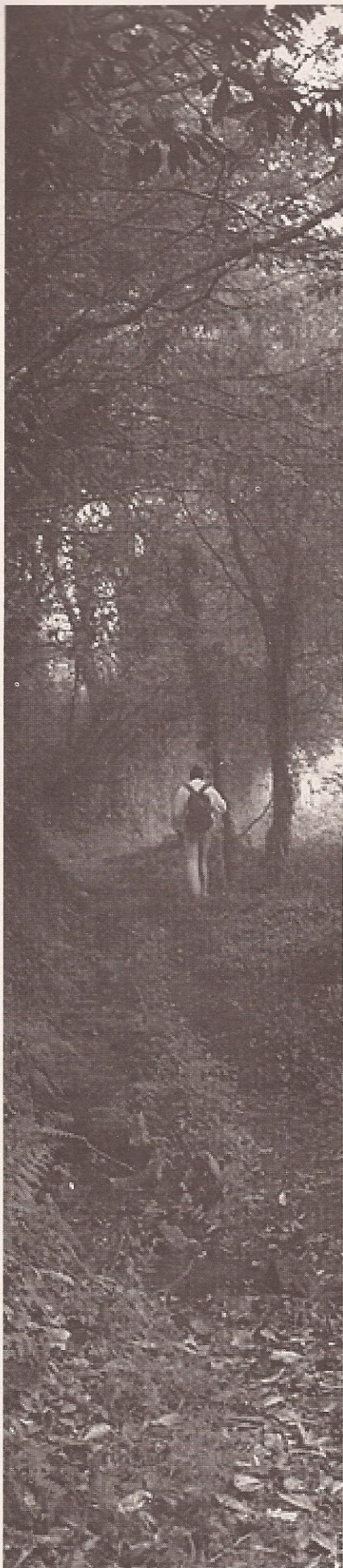
Esa política de asimilación e hostilidade só conseguiu en tanto tempo este pobre triunfo: que os nenos das escolas galegas pensen que falar castelán é falar ben e falar galego é falar mal...

O noso idioma galego debe merecer a vosa simpatía porque é a lingua do traballador, do obreiro, do artesán, do labrego, do mariñeiro; foi lingua de vasalos e magnates e só desprezada polos señoritos cursis e desocupados das capitais de provincia.

A resurrección da nosa lingua no século XIX foi o revivir da democracia e os poetas galegos foron os creadores do alento cavil da miña terra.

Recuperar o idioma é para nós un motivo de dignidade e de sobrevivencia porque, señores deputados, se os galegos aínda somos galegos é por obra e gracia da linguaxe e porque, perdéndose esta, xa non nos quedaría ningunha esperanza de revivir.

Pero o idioma, máis ca un



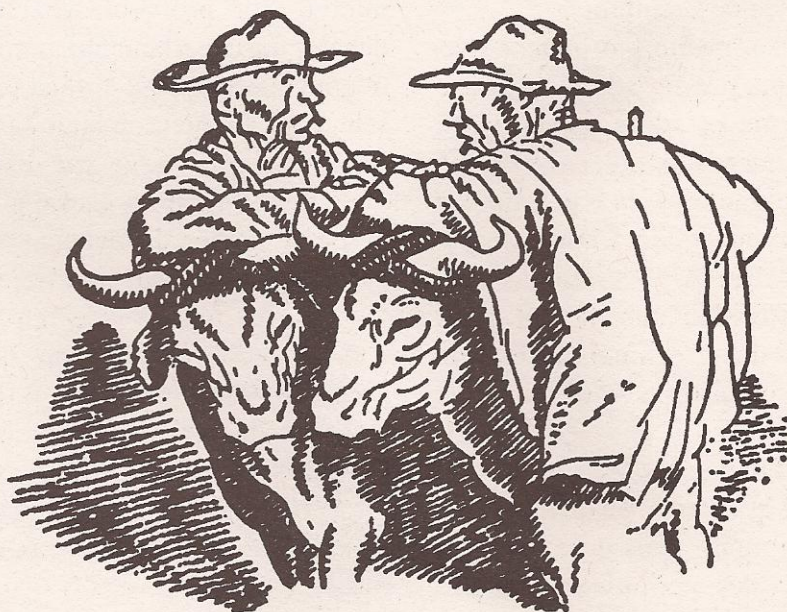
medio de expresión é unha fonte de arte, é o vehículo da alma orixinal dun pobo e, sobre todo, é unha gran obra de arte que ningún debe destruír.

Hai uns anos atopábame eu na Bretaña francesa e oín cantar un cuco e decateime de que aquel cuco cantaba como os da miña terra, despois escoitei ladrar un can e temén me din conta de que aquel can ladraba como os cans galegos. Entón quedei cabilando e descubrín esta gran verdade: os pobres animais aínda están no idioma universal (moitas risas e aplausos).

Eu podería falarvos dos tempos de esplendor da lingua galega, do seu florecemento nos séculos XIII, XIV e XV cando era a lingua lírica de España enteira na que escribiron, entre outros o Rei Alfonso X, o Sabio; pero o día de hoxe é mais para celebrar con ledicia e agarimo o noso reencontro e para agradecervos a

vosa constancia e fidelidade á fala; para os amigos da Val do Xálima: Mañegu, Lagarteiro e Valverdiano dunha maneira especial, pola xenerosa acollida que nos dispensastes na nosa última visita que nos deixou a boca doce e un recordo inesquecible.

Para todos: para os alcaldes de Extremadura: San Martín de Trebellu, As Ellas e a alcaldesa de Valverde do Fresnu e o delegado da Fala dos Tres Lugaris, entrañable amigo Domingos Frades Gaspar; para o delegado do Galego en Asturias Carlos Varela Aenlle, do Galego no Bierzo Heitor Silverio García; e do Galego nas Portelas, Sanabria - Zamora Felipe Lubián Lubián ... Para todos, coa maior emoción de verdadeiro irmán, en nome de tódolos galegos, eu douvos un forte e agarimoso abrazo de benvida.



Debuxo do libro Cousas de Castelao



Asociación Meiramar - Axóuxeres

A Asociación MEIRAMAR-AXÓUXERES é o resultado da fusión de dúas asociacións folclóricas nadas na parroquia de Meira - Moaña. No ano 1993 decidiron dar o paso de representar á música e á danza tradicional en escenarios fóra de Galiza para dar a coñecer a outras culturas a existencia da nosa.

Dende entón teñen levado o folclore galego a Italia, Austria, Bélxica, Portugal, Euzkadi, Comunidade Valenciana, Holanda, República Checa, Hungría, Eslovaquia, Polonia, Grecia, Illas Açores.

Así mesmo organizan o Festival Internacional o "Folclore do Mar", un certame que dende o ano 1993 contou coa presenza de grupos folclóricos de, ademais de visitados por eles, Corea, Bulgaria, Lituania, Irlanda, Turquía, Bielorrusia, Ucraína e Iugoeslavia. Os grupos participantes son aloxados e atendidos polos propios compoñentes do grupo no colexio público de Reibón e durante os días que están en Moaña, ademais de realizar visitas turísticas e actividades de intercambio cultural, cada noite actúan nun concello distinto pola provincia de Pontevedra e incluso en Portugal. Todos os anos veñen a Bueu cos grupos a celebrar o Festival Internacional de Folclore "Concello de Bueu"

O grupo está composto por mozos e mozas, estudantes e traballadores

que adican o seu tempo libre a aprender a tocar e facer instrumentos tradicionais, así como o baile tradicional. O grupo de inicio ós instrumentos tradicionais está dirixido polo mestre de gaitas do Concello de Moaña, Xabier Blanco. Así mesmo o coreógrafo e profesor de baile tradicional é Carlos Pastoriza.

Como asociación xuvenil ten organizado varios intercambios culturais con xoves doutros países dentro do programa A XUVENTUDE CON EUROPA.

KASZUBIANS - 2004

En maio do ano 2004, unha delegación formada por cinco compoñentes do grupo participaron en Kazabe (rexión do norte de Polonia) nun programa organizado polo Kaszubsky Instytut Rozwoju, da localidade de Kosciercyna, e dentro do programa Culturas de Europa. O obxectivo deste programa, auspiciado pola Unión Europa, é dar a coñecer as culturas minoritarias europeas. Durante unha semana a delegación de Meiramar - Axóuxeres estivo visitando varios colexios e institutos ensinándolles ós alumnos polacos a nosa cultura, folclore, tradicións, situación, economía, etc.

ETNOGRAFÍA

Ademais de recuperar e difundir o noso folclore a Asociación MEIRAMAR - AXÓUXERES tamén ten un apartado adicado á etnografía. O proxecto máis importante que puxeron en marcha foi o "Museo das

Carreiras", inaugurando a finais do 2004, na Illa do Samertolameu. Neste museo recuperaron do esquecemento a industria das carreiras ou de facer fíos de cánabo e cabos para o sector pesqueiro e que na primeira metade do século XX tivo a parroquia de Meira como un dos centros de localización deste tipo de industria máis importantes do estado español, que empregou directamente só en Meira, a case 1.000 persoas, chegando incluso a ter nos anos 30 un sindicato propio.

No museo, que é ó aire libre, ademais de ver fotografías antigas e a instalación dunha "carreira" con artiluxios da época, hai unha serie de paneis explicativos que van ensinando como traballaban, as orixes das industrias, as materias primas que utilizaban, os produtos elaborados, etc. ¡facer unha visita, paga a pena!

Neste ano 2005, a asociación creou unha sección de talleres de artesanía para aprender bordado, cestería, e encaixe de bolillos, esta sección tivo moi boa acollida e está a traballar para levar a cabo antes do verán a que será a primeira "Feira Tradicional de Meira", coa intención de resuperar aqueles oficios tradicionais.

MEIRAMAR - AXÓUXERES E O MILLO CORVO NA ARTIFOIRE, EN BÉLXICA.

No mes de xullo de 2004, a Asociación MEIRAMAR-AXÓUXERES foi convidada pola organi-





zación a participar na 30 edición da feira ARTIFOIRE, que se celebra todos os anos na localidade Belga de Hollaín. Era xa o segundo ano que participaba neste importante evento belga, o primeiro fóra no ano 1996.

Xunto cos músicos e bailaríns da asociación e unha representación da Fundación Comarcal do Morrazo, tamén estiveron artesáns da Comarca e tivemos a oportunidade de ter un stand propio para presentar ós belgas a FESTA DO MILLO CORVO e promocionar a comarca do Morrazo.

A ARTIFOIRE é unha feira que dura 6 días e na cal participan máis de 70 artesáns de diferentes partes do mundo. Ademais de artesanía houbo actuacións diversas en diferentes lugares do recinto ó mesmo tempo, para todas as idades, e tomamos a mellor cervexa, de comer, porco ó espeto e as famosas patacas fritidas.

Foi unha experiencia única e deunos a oportunidade de mostrar a nosa cultura de man das artesás: Yoli (encaixe de bolillos), Alicia (cestería), Susana (bisutería). A parte folclórica puxéronna os mozos e mozas de Meiramar-Axóuxeres e Vitoria e Lota presen-



taron a Festa do Millo Corvo; do mesmo xeito ensinaron a facer xogos con carozos e plumas e monecas de follaco que mantiveron moi entretidos ós nenos belgas.

Nunha cea cos membros da organización tivemos que presentarllles pratos típicos galegos. Todos os compoñentes da delegación galega puxémonos mans a obra e presentámoslles tortillas de patacas, filloas, empanadas e, por suposto, bicas de millo corvo que levaron preparadas Vitoria de Meiro e Lota é que tiveron moitísimo éxito entre os belgas.

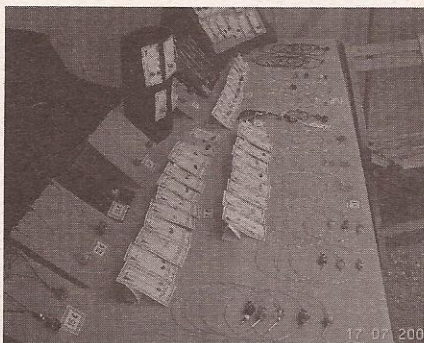
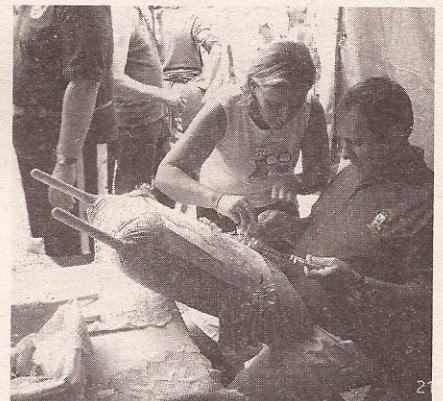
Tamén tivemos tempo para facer un pouco de turismo e visitamos a cidade de Brugge (Bruxas), a súa Grand Place e deleitámonos vendo as súas rúas e as canles, que por algo lle chaman a Venecia do norte.

Ao remate da feira, os artesáns voltamos para Galiza cunhas experiencias inesquecibles e novos amigos. Os de Meiramar-Axóuxeres



seguiron para outro festival en Hungría e Slovaquia e visitaron outras cidades como Strasburgo, Venecia e Budapest.

A viaxe supuxo que se criara unha relación de colaboración entre a Asociación Cultural de Meiro e este grupo folclórico de Meira, que agardamos poidamos ver actuar na Festa do Millo Corvo 2005.





A auga e o agro no medio rural galego: o millo

Jorge Regueira Cerviño
Gustavo Valentín Barcia Dopazo

A nosa comunidade é rica en correntes de auga de pequeno caudal (regatos, regos, regueiros). Tendo en conta as condicións do clima do noroeste peninsular, poderíase pensar que se trata dun recurso abundante. Sendo así, ¿por que existe a necesidade de recorrer ó regadío pese a dispoñer de precipitacións abundantes? Pois debido á confluencia de tres factores como son a escasa profundidade media do solo agrícola, a escasa capacidade de retención de auga no solo e a irregularidade das precipitacións que acentúan a escaseza nos meses de verán.

Esta necesidade é histórica, pois o emprego do regadío está documentado dende a Alta Idade Media. Coas técnicas de rego tentábase compensar a sequía estival que afectaba, tanto entón como agora, á meirande parte do territorio galego, sobre todo para conseguir maiores e mellores rendementos nas producións dos cultivos.

Pero do uso do regadío tamén se beneficiou a gandeiría. O mellor e máis intensivo aproveitamento das augas para o rego de prados e cultivos forraxeiros contribuíu de forma notable á emerxente especialización gandeira, completada ésta na segunda metade do século XX.

Deste xeito, os recursos hídricos sofren unha maior presión, a pesar da súa relativa abundancia, ó multiplicarensen tanto a intensidade como a cantidade dos seus

aproveitamentos co paso do tempo. Esta situación deu lugar a conflitos que, fundamentalmente, son preitos arredor ó dominio e uso das augas e que constitúen unha constante da vida do rural galego.

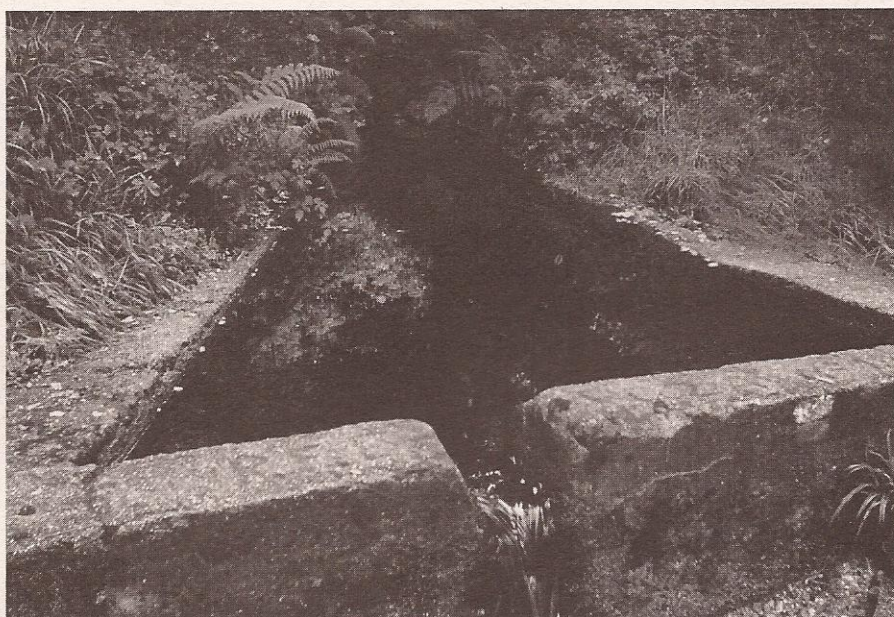
Sen embargo, as condicións naturais do territorio galego tamén fan necesarias o emprego de técnicas especiais para o manexo das augas nas estacións mais chuviosas, sobre todo co obxectivo de facilitar a drenaxe das terras e deste xeito evitar, na medida do posible, o constante lavado do solo provocado polas importantes cantidades de auga que se infiltran neles.

Plantéxanse, polo tanto, dúas necesidades básicas no uso e manexo da auga no agro galego: o control do exceso en periodos de maiores choivas e o máximo aproveitamento nos meses de escasez, é dicir, no verán.

Ata mediados do século XX, na sociedade rural galega, o prin-

cipal uso da auga estaba vencellado principalmente á agricultura; incluso o uso doméstico e o industrial estaba vinculado a ésta, tanto no que se refire á localización do hábitat rural coma ás escasas industrias existentes. Había un uso encadenado, pois a auga empregada como forza motriz (muíños, batáns, aserradeiros, etc) tiña posteriormente un aproveitamento agrícola por medio do regadío, do mesmo xeito que as augas de consumo humano e animal, que logo eran almacenadas e canalizadas cara as terras de labor para serviren de fertilizantes.

A importancia da auga como recurso queda patente na existencia de numerosos e variados sistemas de repartición da auga de rego nos pobos e parroquias. A presenza dunha reglamentación establecida pola propia comunidade labrega para controlar o acceso á auga demostra o esencial que era para o desenrolo



de cultivos e o sostemento do sistema de vida.

Nas comarcas do suroeste de Galicia, con unha gran ocupación do territorio desde antigo e unha marcada sequía estival, o aproveitamento das augas nos meses de verán resulta fundamental para a viabilidade de cultivos como o millo, moi esixente coa auga. A gran expansión que acadada este cereal nas zonas litorais do occidente galego, onde se practicaba o policultivo de xeito intensivo, probablemente esté en estreita relación coa existencia de formas de rego que posibilitan o máximo aproveitamento dos recursos. Por outra banda, nas terras regadas intercalábase herba para que cando se recollese o millo quedase un prado artificial co que alimentar o gando en outono e inverno.

Contraposto a este método de cultivo estaba o seguido no resto das zonas marítimas e terras limítrofes, onde o millo se cultivaba en secano e se intercalaban fabas entre as prantas do cereal, para recolectalas casi ó mesmo tempo. Pero non era o millo o único beneficiario das vantaxes do rego, tamén a pataca e o liño noutras comarcas do territorio

galego.

En concreto na comarca do Morrazo, a mediados do século XVIII, nas roteas predominaba o millo, case sempre á cabeza dos regos das mellores terras, mentres que o centeo vese desprazado e marxinado ás terras de peor calidade. As rotacións acostumaban ser cada tres anos con alternancias frecuentes de millo-pasto e que, nalgún ano, convertíase en liño-millo, ou feixóns-millo. O millo seméntase na primavera e recóllese en outubro. Unha vez retirado do campo é substituído polo pasto, cebada ou ferraña, que se sementa para forraxe. Deste xeito, o campo estará ocupado polo pasto de outono á primavera, producindo comida para o gando e protexendo o campo da erosión das chuvias abundantes desas estacións. Se se cultivan cereais de inverno (centeo-trigo) as variantes podían ser: deixar o campo a barbeito verde, sementar millo de ciclo corto, sementar un campo intermedio que enlazaría co millo. A rotea é a que impera aínda hoxe en día. Así a terra produce ininterrompidamente.

Por outra banda, hai que subliñar o uso da auga para o rego das

superficies de prados e cultivos forraxeiros. É neste tipo de aproveitamentos onde se produce un maior incremento no emprego da auga, sobre todo debido a que moitas destas superficies eran de nova creación, sobre terras que antes non gozaban do beneficio do regadío e que pasaban a ter como función exclusiva de manter un gando en constante crecemento. As comarcas do interior, incluso nas de montaña, tamén sufriron transformacións como as sinaladas para o occidente galego, aínda que nun grado distinto; así, gracias ó aumento dos rendementos de cultivos como o millo e as patacas, poiderónse liberar a novos usos terras que anteriormente estaban destinadas fundamentalmente ó principal centro de recursos do agro galego: o monte.

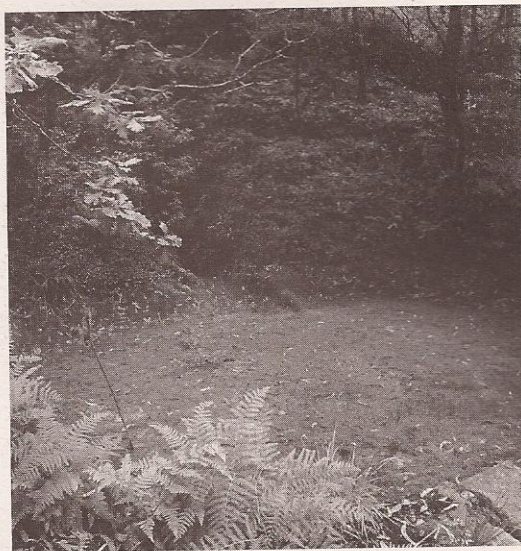
Referencias bibliográficas:

Dominio, uso y conflictos de aguas en la agricultura gallega contemporánea.

Alfonso Sánchez Regueiro.

Economía e población rural na Galicia Atlántica: O Morrazo nos séculos XVII e XVIII.

Hilario M. Rodríguez Ferreiro.



Descubriendo a aldea

Non esperaban máis que rozar camiños e gañar o soldo, pero a vontade do traballo fronte á pasividade dos políticos levounas á descuberta do feitizo das aldeas. Lavadoiros de pedra, máxicos lagos, regatos de cristal e cantigas pegadas de boi xurdiron entre as silveiras a par do agradecemento sentido dos veciños. Ela era unha máis no grupo de nove mulleres que amañaron a fermosura de Meiro e Hermelo e deron forma á Ruta da Auga.



Da esquerda á dereita e de adiante para atrás: Lina, Cris, Olga, Concha, Monse, Lupe e Josefá. A retratista e Rosi, e atherina era a número 9, ese día estaba de baixa.

Non esperaban máis que rozar camiños e gañar o soldo, pero a vontade do traballo fronte á pasividade dos políticos levounas á descuberta do feitizo das aldeas. Lavadoiros de pedra, máxicos lagos, regatos de cristal e antigas pegadas de boi xurdiron entre as silveiras a par do agradecemento sentido dos veciños. Ela era unha máis no grupo de nove mulleres que amañaron a fermosura de Meiro e Hermelo e deron forma á Ruta da Auga.

A súa historia arrinca cando, a raíz da catástrofe do Prestige, a Deputación de Pontevedra recibiu unha serie de fondos para investir nos concellos da costa e crear emprego. “Para limpiar playas no es”, díxéronlle durante a entrevista de traballo e, sen máis información sobre o que lle agardaba nos seis meses seguintes, aceptou o posto.

Os traballos ían desenvolverse en Bueu, en grupos xestionados

polos concelleiros populares. Inda que os equipos podían escoller traballo preto de onde vivían, Lupe e dúas compañeiras decidiron intercambiarse con tres mozas de Meiro ás que lles viña ven o troco. “A zona gustábame moito, era diferente para min” sinala entre as razóns que a levaron á aldea.

O primeiro día de traballo, o grupo de nove mulleres tiña que limpar o lavadoiro da Portela. O concelleiro encargado de equipo comunicoulles que tamén habían de rozar o camiño da fonte do Foxo, que atoparon coa axuda dun veciño. Como xente da aldea que son, todas as mozas sabían empregar as ferramentas facilitadas polo concello, pero nada máis comezar a tarefa decatáronse de que non eran as máis axeitadas, pois “servían para traballar no xardín, non para turrar con aquel toxo enorme”. As propias traballadoras e os veciños de Meiro acabaron por

subministrar os utensilios necesarios.

Ante a falta de dirección dende o condello, Lupe foi coordinando o labor do equipo “porque había unha necesidade de organización, e para organizar hai que estar alí e mirar”.

O camiño da Crega, a fonte da Lagarteira, o lago de Vilariño,... Distintos puntos de Meiro foron quedando limpos, uns a suxerencia dos membros do grupo e outros por consello dos veciños, que quedaban moi satisfeitos coa tarefa das mulleres.

“Era un traballo duro, que requería un grande esforzo físico”, reconece Lupe que, ademais, había de encargarse de erguer a moral das traballadoras: “O que máis me ofendía era que preguntaban “¿para que?”. As compañeiras están agora orgullosas do traballo que finalmente se fixo. Sen ser grandes amigas e cos roces que poden xurdir en calquera grupo

diverso, as mulleres crearon un auténtico equipo porque todas eran moi traballadoras.

Co seu relato, Lupe non pretende criticar a ninguén, senón simplemente expor “unha realidade” na que botou en falta máis organización. “logo atopámonos con que se gastan os cartos e non hai ningún resultado”, di a moza, “só hai que ver os quilómetros que limpamos nós, para imaxinar o que se podía ter feito”. Elas traballaban duro, en lugar de agardar sentadas a que chegase a hora de marchar.

O grupo de mulleres tamén se tomaban os seus momentos de descanso. Unha vez á semana, collían “un día de lolailo” ou, o que é o mesmo, facían unha entretida excursión para recoñecer o terreo e preparar a tarefa das sete xornadas seguintes. “Era unha pequena recompensa polo traballo duro”, conta Lupe. O coñecemento das aldeas apaixonoules ós veciños polos nomes de ríos e camiños, ata elaborar un auténtico corpus de microtoponimia. “Pola mañá traballaba para a deputación, pola tarde para min”, di.

De camiño á Cruz

Hermelo foi o seguinte destino do grupo de mulleres, que houberon de limpar o recinto da Cruz e mais a estrada, ancheando a pista e amañando os valos. Alí “luce un montón o traballo porque estaba bastante sucio”, asegura Lupe. “Traballamos coa xente da aldea, que se paraba a darnos as grazas e se ía animando. Sentímonos moi mimadas en Hermelo e quedou moi fermoso”, engade.

Unha vez máis, as donas remataron o traballo e, perdidas, preguntaron ós veciños por onde podían seguir. Neste punto da historia entra en escena Cándido, coas súas ovellas. Sabio coñecedor do terreo, el foi quen as dirixiu, e unha mañá de lolailo guiounas ata o medio do monte para lles descubrir os lagos de Hermelo. A



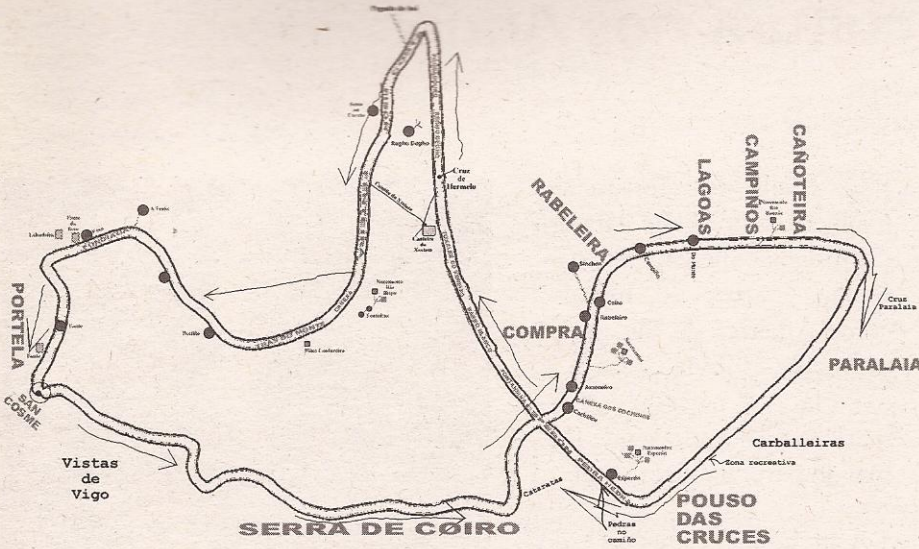
Na compañía das sereas

Ó baixar da Cruz de Hermelo, a Ruta da Auga enlaza a antiga can-teira do Xestoso coa Pegada do Boi, o Lago da Serea, o nacemento do Bispo e a fonte do Foxo, para voltar de novo á Portela. O sonado río xorde na zona da Fenteira, en dúas coviñas que van saír a un lago no que se pode escoitar a melodía da mina Cantareira cando se filtra a chuvia.

No discorrer da ruta, o son cristalino da auga e a visión do verde ó que dá vida ateigan os sentidos coa paz da natureza e a beleza que se agocha entre enfeitizadas árbores e carreiros sen fin.

De todas as historias que percorren a Ruta da Auga, destaca a que anega o Lago da Serea. A lenda di que, cando hai lúa chea ou nas noites de San Xoán - segundo quen a conte - a serea que vive na cova do lago sae para peitearse o cabelo cun peine de prata. A fermosa muller-peixe comunícase na escuridade coas súas irmás, que viven noutros dous lagos con cadansúa cova. Currás, Cisteira e Cudillosa son os nomes das lagoas dos tres “c”.

No camiño da ruta é doado tropezar tamén coa pedra onde está marcada a Pegada do Boi xunto coas pisadas doutros animais. Semella que, durante moito tempo, pasaba por alí un boi que apoiaba o pezuño sempre no mesmo sitio, inda que tamén pode ser que un pastor do lugar esculpira a rocha para pasar o tempo mentres vixiaba as ovellas.



Mapa Ruta da Auga

sorpresa foi enorme cando se encontraron cunha cadea de lagoas. A partir deste achado, a Ruta da Auga xurdiu inevitablemente. A idea inicial era colocar un panel informativo para ir de Hermelo á Paralaia polos lagos, pero unha vez rematado ese tramo colleron outro día de lolailo para seguir polo ría abaixo e descubriron que ía dar ás cataratas de Coiro.

A ruta completouse cando as mulleres de Meiro que formaban parte do equipo se decataron de que na súa aldea tamén había

lagoas. “A xente empezou a atoparlle sentido á idea de que estabamos construíndo algo”, relata Lupe, “ó concelleiro gustoulle a idea e díxonos “adiante”, sen máis”.

Así foi como as nove mulleres deron forma á Ruta da Auga, que arrinca e remata na capela de San Cosme, na Portela. Calzando botas que lles viñan grandes e roupa de faena da talla 54, o grupo uniu co seu duro traballo os lagos descubertos coas cataratas de Coiro, seguindo o río Bouzós ata

o seu nacemento. Ó abrigo de retorcidas carballeiras, a zona conectaba xa co monte Paralaia e as súas increíbles vistas sobre a ría de Vigo, para logo baixar ata a Cruz de Hermelo polo Esperón, pisando enriba de antigas rodeiras ou camiños de pedra que se facían nas costas para que os carros non escorregaran. Máxicas pegadas de e boi e doces cantos de serea asaltan ó camiñante no último tramo dos doce quilómetros dunha longa ruta de seis horas que se poden dosificar en varias xornadas.

Mentres describe a Ruta da Auga, Lupe debuxa cos dedos, no aire ou sobre a mesa, cada carreiro, cada regato. Dóelle que as aldeas sexan as grandes esquecidas, cos camiños cheos de maleza polo desuso. Coa indignación de quen aprecia as cousas ben feitas, ela lamenta que, só dous anos despois, estes lugares sestean agora cheos de escombros. As compañeiras queren compartir o seu descubrimento, dalo a coñecer porque, como ela di, “todos os camiños estaban feitos, só había que segui-los”.

Polo Frade arriba ata o carballo da Gholbada

O labor do grupo de mulleres non se detivo na Ruta da Auga, senón que co seu traballo de limpeza ampliaron a xa existente Ruta dos Muíños ata o nacemento do río Frade - que lles proporciona a auga - na fonte de Hermelo. O Frade, cun vigoroso caudal que lle dá a forza ó río Bispo, non daba lugar a confusión e só houberon de seguir o seu leito.

O fermoso carballo da Gholbada érguese dereito á beira do Frade. A súa enorme copa simétrica ábrese redondiña coma un paraguas que acolle á súa sombra a quen busca sentir o sosego da natureza. O impresionante diámetro do tronco fálanos dunha árbore centenaria, a máis antiga da zona xunto a un castiñeiro e un ameneiro que tamén levan máis dun século gardando os muíños da aldea.

Co tramo amañado polas mulleres, dezasete muíños máis quedaron integrados na Ruta dos Muíños, que abrangue agora 36 destas construcións da arquitectura rural. Entre elas atópase o Muíño da Presa, no lugar do canudo, que foi restaurado pola Asociación Sociocultural de Meiro e que moe o millo corvo cada mes de marzo.

As moas dos muíños tiñan noutrora outras funcións paralelas á fabrica de fariña. As mulleres afiaban nelas as ballenas dos paraguas para moldear agullas de calceta. As traballadoras mozas da aldea pasaban as mans pola pedra que xiraba para limar os callos antes de ir ó baile.

Moitos son os oficios que xurdían en tempos á beira dos regatos. Seguindo o cauce do Frade, onda o muíño da Casela consérvanse aínda as pozas de afogar o liño despois de mallalo, como parte do proceso para producir este tecido.



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.

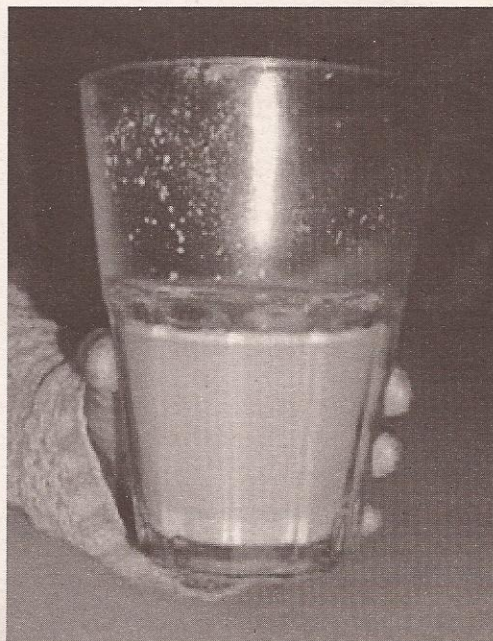
Polas súas características nutritivas e a súa capacidade para satisfacer as necesidades de grandes masas humanas, o cultivo do millo ten sido difundido por todo o globo, constituíndo no presente un dos grans máis utilizados para o sustento humano e animal. Xa entre as culturas precolombinas o millo gozaba 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.

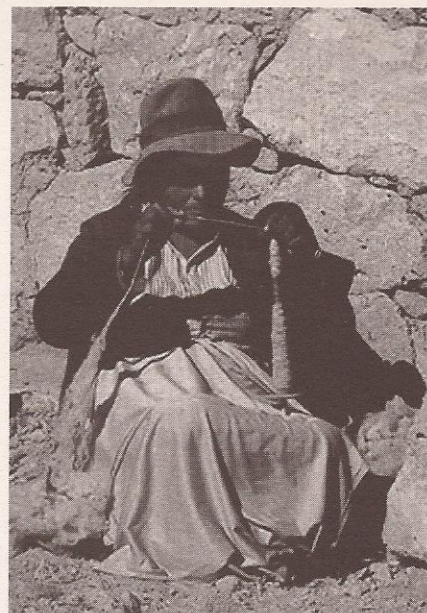
Normalmente emprégase o choclo como un acompañante ou gornición para pratos que levan carne, xa sexa un asado de tenreira, un churrasco ou calquera tipo de carne. O consumo do choclo restrínxese a unha determinada época do ano, que se estende dende principios de novembro ata fins de febreiro, período 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: recóléctase 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.





A cestería tradicional en Galicia

Monserrat Rial Serantes
 Coordinadora de A casa do Cesteiro

A gran riqueza e diversidade da paisaxe galega deu lugar a unha cestería rica en técnicas e materiais. Con gran habilidade, os cesteiros botaron man da gran variedade de especies vexetais ó seu alcance para empregalas no seu traballo. Vimbio, salgueiro, castiñeiro, carballo, avelaira, codeso, centeo, sanguíño,.. son algúns dos materiais cos que se constrúen os cestos.

Na súa construción mestúranse as técnicas, e sen reparo empréganse vergas xunto con varas, fondos cadrados con peches redondos, ..., creando unha cestería robusta, completamente utilitaria e exenta de adornos superfluos.

No rural os labores agrícolas definen a tipoloxía de moitos dos cestos. Presentes en todo o ciclo agrícola, dende a sementeira ata o esterocado, a función máis para a que se destinan marca, en moitas ocasións,

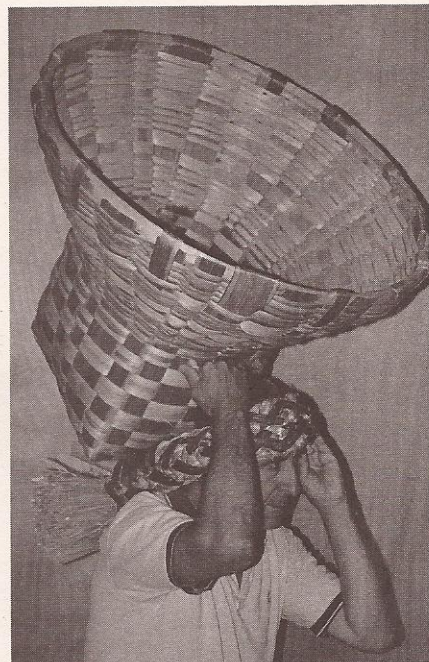
as formas e materiais.

Os culeiros de forma cadrada na súa parte inferior e que se abre logo en forma de funil adáptase á perfección ós traballos da vendimia nas ladeiras dos montes na zona do Ribeiro de Avia.

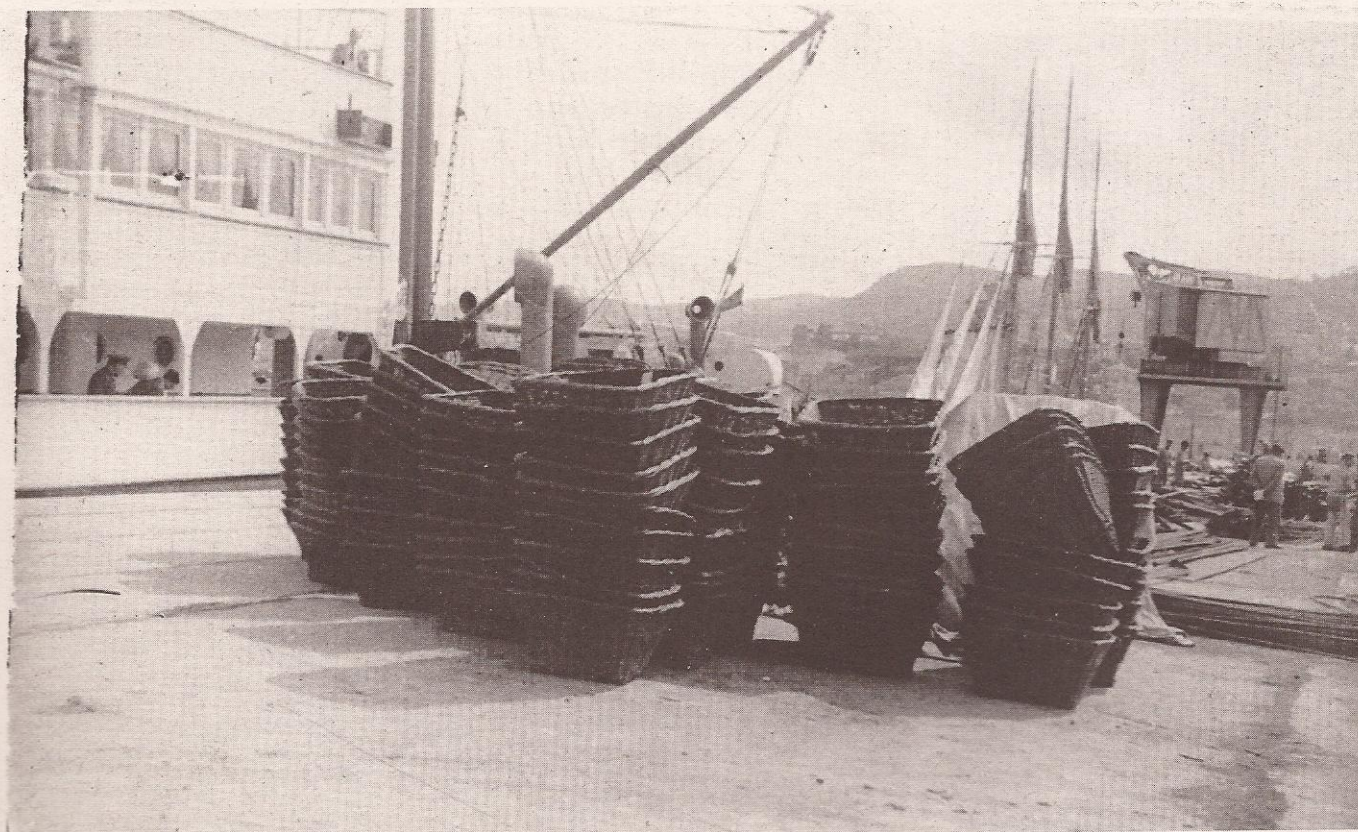
Os cestos de colmo, feitos de palla de centeo e tona de silva, atópanse asociados a cultura do pan e participan de todo o proceso. Sementeiras para espallar a semente, cestóns para trasfegar co gran, escritinos para a masa e a fariña son algunhas das pezas asociadas á cultura cerealista.

Destinados a usos agrícolas temos tamén os carrás para o transporte das colleitas nos carros, os tercios, os pases, os monicos, as cestas de vendimar, os canistrellos das patacas, as cestas para a merenda, etc.

No mar e nos portos as necesidades de carga, descarga, carrexo e venda das capturas propiciaron a



Culeiro



Canastros no Porto de Vigo

aparición dunha cestería directamente relacionada cos labores do mar de gran riqueza e variedade.

Nos portos empregábanse, entre outros, as patelas para o transporte e exhibición do peixe, as esportas para o palangre, os canastros de vimbio para o trasfego do peixe, pequenas cestas de mariscar, cestos viveiros para o cebo e as nasas.

Esta última peza, a nasa, ofrece por si mesma unha gran variedade de formas, tamaños e materiais. Eran construídas, as máis das veces, polos propios mariñeiros ou polos naseiros, homes que centraban a súa actividade pesqueira no emprego deste trebello.

No contorno urbano e doméstico a cestería adquire unhas características propias que a diferencian dos cestos empregados nas faenas propias do contorno rural e do mar.

Definida como cestería fina, en Galicia como noutros lugares, as principais características dos cestos do contorno urbano residen no emprego do vimbio branco e buff, nun traballo cesteiro que combina fortaleza e exquisiteza.

Meturados con rústicos cestos de

madeira, nos mercados non faltaban as cestas de lazo, as ferroviarias, as holandesas,...Unhas para levar as mercadorías a vender, outras para levar a compra á casa.

Nos fogares do campo e da cidade, roupeiros, planchos, carabelos, ... eran os cestos empregados polas mulleres nas súas faenas domésticas.

Mención especial merece a cesta de lazo. Esta cesta de intricado enlazado é unha das máis comúns nos fogares de Galicia. Multifuncional, como todos os cestos, a cesta de lazo, en todas as súas variantes, era empregada tanto para o transporte e exhibición das mercadorías nos mercados, como para levar as sobremesas o día da amoestación de casamento.

Por último, máis alá do concepto básico de cesta ou cesto coa técnica da cestería, constrúense en Galicia toda unha serie de elementos. Emprégase a cestería na construción dos peches dos carros, dos canizos para a lareira, dos cabaceiros para gardar as colleitas, dos abanos para avivar o lume e na confección de corozas e sombreiros.



Corozas



Patelas



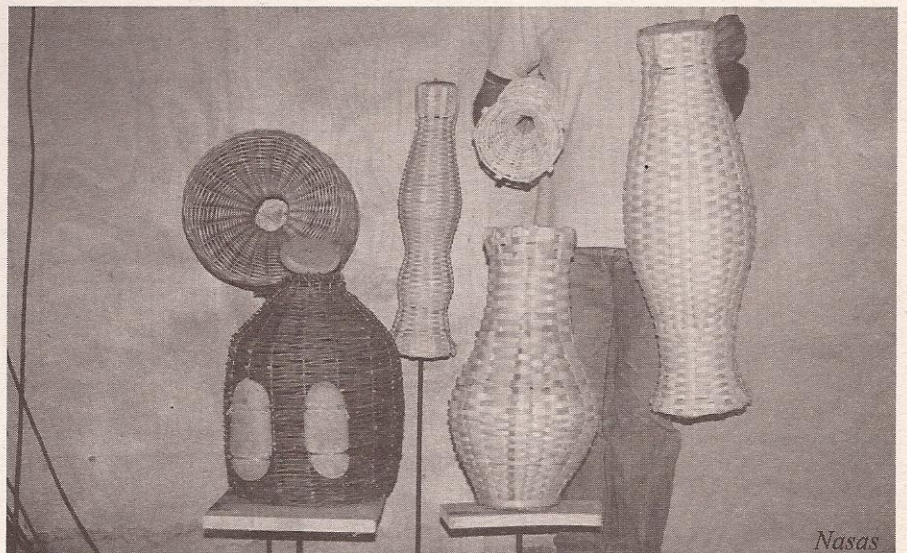
Plancha



Sementeira



Ferroviaria



Nasas



Consello Indíxena Popular de Oaxaca Ricardo Flores Magón CIPO-RFM

Irmás e irmáns as comunidades integrantes do consello Indíxena Popular de Oaxaca “Ricardo Flores Magón” CIPO-RFM estamos moi contentos de que invitaran a nosa palabra para compartir o que pensamos e sentimos alá entre os montes e cañadas, á beira do mar e a medio val.

México é centro de orixe e diversidade do millo. Actualmente existen arredor de 300 variedades criollas e silvestres deste cultivo no noso país, entre eles o teocintle, a maior parte das cales foron desenvolvidas ó longo de miles de anos por indíxenas e campesinos mexicanos. O millo e a tortilla son os alimentos máis importantes das e dos mexicanos e forman parte esencial da nosa cultura.

Se en México se sementan variedades de millo transxénico, existe o risco de que o pole destes cultivos contamine xeneticamente as variedades criollas locais e os seus parentes silvestres. Protexer o millo é un asunto de seguridade nacional. É posible que a contaminación xenética das variedades criollas e silvestres do millo conduza á perda da variedade xenética deste cultivo ou ocasione que o teocintle, considerado nalgúns partes de México unha maleza, se convirta nunha supermaleza. O millo transxénico, que o noso país importa de estados Unidos, destínase unicamente ó consumo humano e animal, as ditas importacións representan un grande risco para a diversidade e a cultura de México, pois non se ten control sobre o seu destino. É totalmente posible que este produto se desvíe para ser sementado, sexa por ignorancia ou de xeito clandestino, liberándoo ó ambiente cos riscos que isto implica. As comunidades indíxenas de Oaxaca caracterízanse pola conservación e desenvolvemento das distintas manifestacións culturais, herdanza dos nosos antergos. A resistencia contra as distintas formas de imposición política, económica e cul-

tural das que temos sido obxecto ó longo dos últimos 513 anos, fómola dando dende as nosas comunidades. No presente vimos como o grande capital transnacional no seu afán globalizador tenta enfrontar e dividir as nosas comunidades ó seu interior e a nivel rexional, co obxecto de explotar os recursos naturais que temos conservado por centos de xeracións. A máis recente agresión que sufrimos trata de destruír a nosa capacidade alimentaria e cultural para facernos totalmente dependentes das políticas económicas dictadas polos intereses financeiros internacionais e así poder dispoñer da nosa forza de traballo á súa conveniencia. Hoxe coa chegada das sementes trnsxénicas a estas terras, esa herdanza milenaria pode ser destruída.

AS NOVAS PRAGAS

Antes sabiamos como cegaba o chauistle, pero hoxe as modernas calamidades dos cultivos teñen cara de fundacións, investigadores, ONG's ambientalistas, de desenvolvemento ou, descaradamente, organismos financeiros mundiais. Todos van polo mundo roubando e enganando que axudan a mellorar cultivos, a usar a técnica e a tecnoloxía para o campo, convencendo de que as nosas formas de produción non serven, facendo que esquezamos a nosa cultura alimenticia, de curación e vida. Despois deste paso comezan a vendernos a súa tecnoloxía para exprimir a terra demais, o seu xeito de alimentarnos, nunha palabra a súa maneira de morrer e matar a terra.



Debemos aclarar que non estamos en contra da tecnoloxía, pois pensamos que ela serve e axuda, usada con sabedoría e respecto, que é onde falla a tecnoloxía moderna porque se impón, ignora e desprezia o que saben os nosos pobos.

Non estamos contra a tecnoloxía, senón contra a forma de aplicala que destrúe as variedades criollas, dana a nosa terra, lava os montes, deixa sen traballo a moitos de nós, causa emigración, aumenta a discriminación, rebaixa o que nos pagan por traballar, produce novas enfermidades e, o peor, mata as nosas formas de produción e convivencia durante as distintas etapas do traballo no campo. Ou sexa, rexeitamos a tecnoloxía que deshumaniza a relación entre as persoas e destrúe o tecido social e cultural dos indíxenas campesinos.

México é o berce do millo, que é a base da nosa alimentación e cultura, sen embargo debido ó abandono que sufriu o campo dende hai varias décadas agora o importamos e perdemos a nosa soberanía alimentaria, é dicir, a nosa alimentación depende do millo que se compra noutros países, principalmente Estados Unidos. O máis grave é que o millo que lle vende Estados Unidos a México é de pésima calidade, ademais da introdución do millo transxénico que está contaminando as especies orixinais de millo que existen en México. Aquí o perigo é dobre: por unha banda está comprobado que o millo transxénico é nocivo para a saúde, algunhas variedades causan esterilidade en seres humanos e, por outra banda, atopáronse substancias que poden causar cáncer.

A VIDA, A TERRA E O MILLO

Nas oficinas do goberno, as universidades, os investigadores e os empresarios están preocupados en producir máis millo sen importarlles como e para que. Din que é mellor o que máis fai con menos traballo, con tecnoloxía din. Por iso engánannos

para sementar o que chaman sementes melloradas, para usar produtos químicos para a herba, para botar fertilizantes para axudar a medrar a milpa e regar líquidos de venenos contra as pragas. Todo isto dana o millo e outras plantas, seguramente tamén os animais e as persoas que comemos ese millo, por iso cando comemos tortilla de máquina enfermámonos do estómago e as enfermidades atácanos máis duro e seguido.

Ante esa forma de ver as cousas nós pensamos un pouquiño diferente porque o maior problema está en que esa forma de producir millo destrúe a vida en lugar de conserva-la, lava a terra, pona débil e frouxa e, finalmente mátaa. Ademais, as sementes transxénicas agrédennos ó causar a destrucción de moitas variedades de millo que se adaptaron ós climas, altura e tipos de solo de Oaxaca. Tamén lastima porque a pobreza nos obriga a consumir transxénicos, posto que resulta máis barato comprar millo que sementalo.

Transxenizar as sementes nativas implica:

- Destruír os centos de variedades de millo que se adaptaron ós máis variados climas e altitudes de Oaxaca.

- Baixar a calidade nutricional do millo que temos consumido durante xeracións.

- Expoñer a poboación a novos tipos de enfermidades, consecuencia do consumo dos grans modificados

xeneticamente.

- Cambiar as formas de produción da terra das comunidades indíxenas que sempre foron respectuosas coa natureza por novas formas agresivas e destructoras desta.

- Facernos dependentes en materia tecnolóxica da produción dun gran cuxa orixe é das nosas terras e cultivos.

- Facernos dependentes en materia alimentaria das grandes compañías transnacionais produtoras de alimentos e, deste xeito, lesionar a soberanía nacional.

- Desprazar a poboación indíxena a novos centros de concentración para facer máis doada a súa explotación.

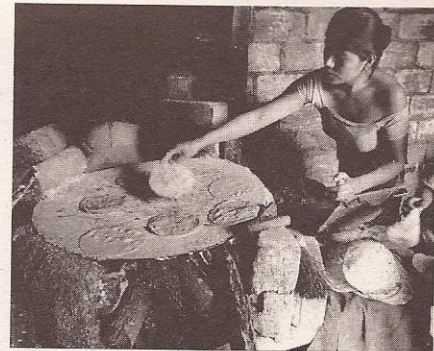
As nosas demandas son:

- 1.- Que se free de xeito inmediato a importación e circulación polo territorio nacional de grans de millo transxénico, así como o de outras sementes e outros materiais transxénicos como soia, algodón, canola, entre outros.

- 2.- Que se achegue á poboación das rexións do estado de Oaxaca toda a información relacionada con este feito.

- 3.- Que se aplique un plan de emerxencia no que participen, desde a súa elaboración e operación, as comunidades e rexións afectadas e que deberá ser vixiado por organismos civís interesados e mediante o cal:

- se identifiquen as comunidades e predios que sufriron a contaminación.



- se identifiquen o tipo de sementes transxénicas que foron sementadas

- se erradiquen as sementes transxénicas sementadas e se establezan as medidas necesarias para que non volva a ocorrer un feito semellante.

- 4.- que se determine a responsabilidade das empresas nacionais e estranxeiras, así como as autoridades relacionadas coa produción, importación e comercialización do millo transxénico e que se emprendan todas as accións legais na súa contra coa finalidade de dar un castigo exemplar a este feito lamentable.

- 5.- Que se respecten os dereitos dos pobos indíxenas plasmados no convenio 169 da Organización Internacional de Traballo.

O MAÑÁ É AGORA

O millo non só é comida: é motivo de festa, de intercambio, de convivencia, de axuda uns con outros. É a nosa vida mesma. Cando se pon a semente na terra, faise festa. Cando a milpa está botando elotes e tamén cando se pica a mazorca. Agora na defensa del ten que ser de igual xeito, sen esquecer que estamos nesta loita por recuperar o noso millo, porque debemos ter leda a terra cando vaíamos abrindo, porque cada surco contaminado é un surco perdido, é vida que non regresa, é parte do extermínio ó que nos teñen sometidos os donos do mundo. Non permitamos que os colmillos e as garras dos cartos rouben o futuro, mutilen os nosos soños e fagan un pesadelo do mañá que habitarán os nosos fillos.

Os nosos avós e pais comeron o millo, nós tamén o comemos.

O contacto co Consello Indíxena de Oaxaca foi gracias a unhas charlas da Asociación Latexo de Moaña.





Torta de millo corvo con champiñóns

Antón Patiño Regueira

Ingredientes:

250 gramos de fariña milla corva
seis ovos de galiña ceiba
dous dentes de allo roxo
un allo porro
duas ramiñas de pixrel
100 gramos de panceta febrada
unha cervexa Estrella Galicia
unha bandexa de champiñóns
salpimentar con moito tino



Preparación:

Bater os ovos xuntamente coa cervexa, incorporando na espuma pouco a pouco a fariña milla corva e por último os champiñóns picados moi menudos (naturalmente ben limpos), como tamén o allo porro picado en rodaxas finas e o pixrel.

En tixola:

Poñen a panceta febrada ou touciño (que non sexa rancio) cando vaian facéndose líquido engadirlle a mesunxe dous ovos, champiñóns e vexetais, darlle na tixola cando menos dúas voltas por cada cara, coidando de que non se turre (debe ir virando a moreno chocolate). Con un garfo ou palillo pinchar a torta no medio e ollar si esta feita ou seca por dentro. Deixar repousar cinco minutos e servir.

Se poden facer con estes ingredientes dúas variantes:

- Ben na vez da cervexa, con auga ou coa variante de leite.

Convén cando se verta na tixola toda a mesunxe cun grafo deben ir remexendo ata que vaia coallando a masa, logo volta e volta.

Para seis racións ata oito.

Viños: Tinta femia ou Mencía

