



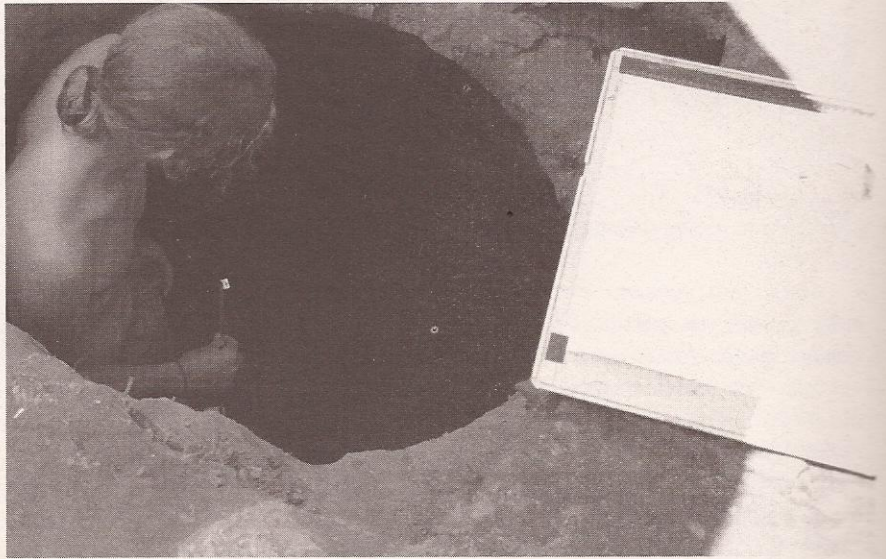
O millo miúdo arqueolóxico

Xulio Carballo Arceo
Arqueólogo. Delegación provincial da Consellería de Cultura e Deporte. Pontevedra

Hoxe coñecemos co nome de **millo** (nome científico: *zea mays*) un cereal que leva cultivándose en Galiza soamente 400 anos; ese cereal foi introducido dende o continente americano, de onde é orixinario. Anteriormente o nome estaba reservado a outro cereal, máis miúdo e de características algo diferentes: o que hoxe se coñece co nome de **millo miúdo** (nome científico: *panicum miliaceum*, e “mijo” en castelán).

Tras do descubrimento de América, os conquistadores trouxeron as primeiras sementes de millo (*zea mays*) á península Ibérica. Ao longo do século XVI foise expandindo o seu cultivo por Europa adiante. Xa durante o século XVII o millo implántase definitivamente en moitas comarcas de Galiza e comeza a substituír ao outro millo (o millo miúdo). Este último decae en produción, paralelamente á expansión do millo americano, ata practicamente desaparecer á altura do século XIX. Dende entón comeza a ser chamado “millo miúdo”, para diferencialo do outro millo, o “millo gordo” ou “millo” propiamente dito.

O millo miúdo (*panicum miliaceum*) é un cereal de semente pequena, de forma esférica ou de boliña. É menos esixente en condicións climáticas que o millo americano, xa que se pode cultivar en terreos de baixa calidade e resulta moi resistente á seca. Trátase dun cereal de verán e ten un período de maduración curto, o que facilitaba a súa



Silo subterráneo para gardar careais de fins da Idade do Bronce (1200 - 1000 a. C.) aparecido no campus universitario de Vigo.

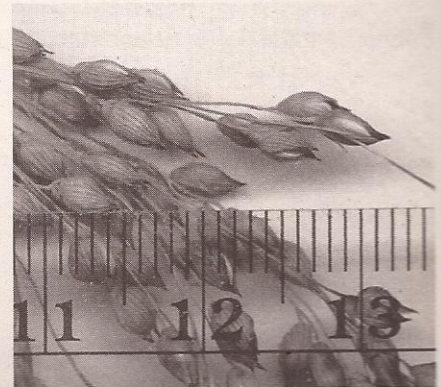
rotación con outros cereais (trigo, cebada, centeo), dentro da mesma finca. Na actualidade o cultivo do millo miúdo está practicamente desaparecido en Galiza, non así noutras partes do mundo (Asia, África, Europa oriental), onde se continúa a producir, tanto para consumo animal como humano. Na antigüidade o millo miúdo empregábase no consumo humano baixo a forma de pan ou de papas. A planta seguramente foi domesticada en Asia, como a maioría dos cereais, e posteriormente (durante o final do período Neolítico) introduciuse

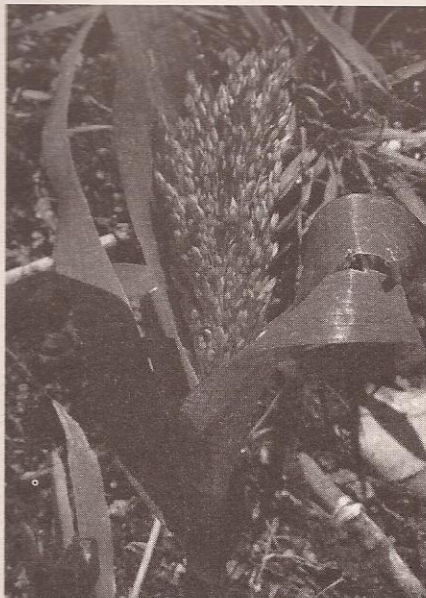
paulatinamente en Europa. Parece que na península Ibérica o seu cultivo é máis serodio; ata comezos da Idade do Ferro non se coñecía en Cataluña. En Galiza está perfectamente documentado a finais da Idade do Bronce, contra o ano 1.100 a.C., hai máis de tres mil anos, pero non se pode descartar que fora introducido con certa anterioridade.

A finais da Idade do Bronce testemuñase a presenza do millo miúdo no Noroeste da península Ibérica. Primeiramente no poboado norportugués de São Julião (ao redor do século XI a.C.); logo entre os séculos X e IX a.C. está presente tamén nos castros portugueses de Cárcoda e Baiões. Un pouco máis adiante no tempo, ao redor do século VII a.C., rexístrase nos castros galegos de Penalba (Campo



Grans de millo miúdo carbonizado nun incendio procedentes de Castroviite (A Estrada). Século IV a. C.





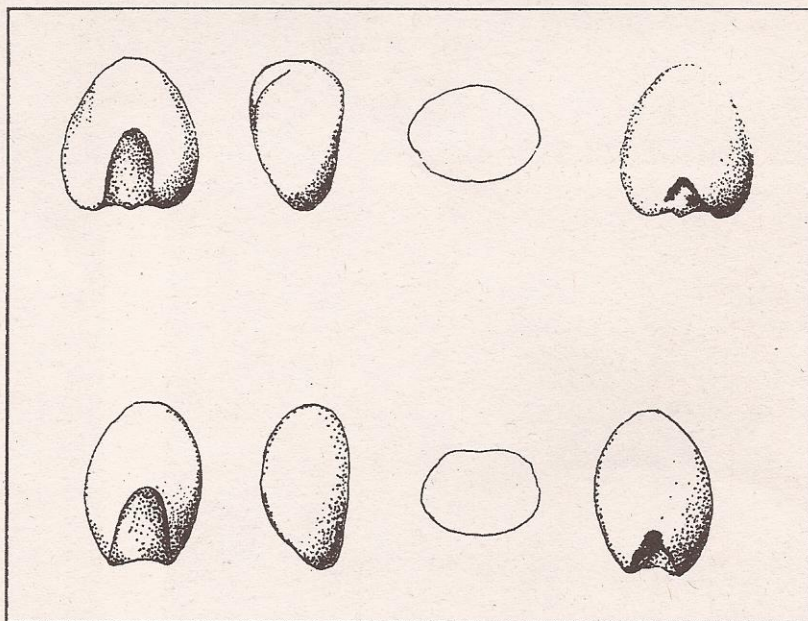
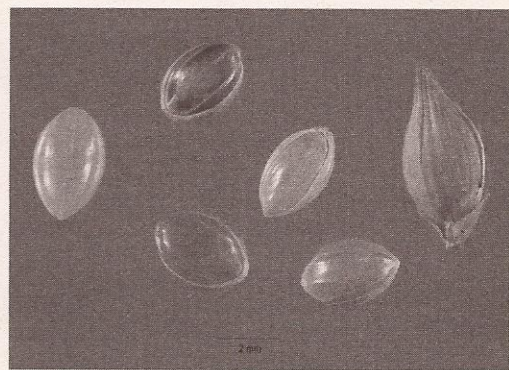
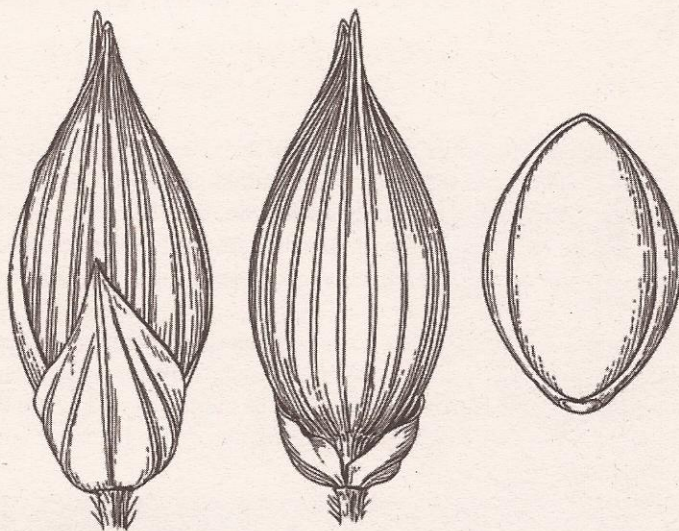
Lameiro), Penarrubia (Lugo) e Saceda (Cualedro, Ourense), e por esas datas e durante varios séculos despois en Castrovite (A Estrada) e Castro Montaz (Silleda), entre outros. A Idade do Ferro é, por tanto, o período en que o millo miúdo colle unha verdadeira expansión, ao permitir diversificar o conxunto de cereais entón cultivados (trigo, avea e cebada) e, sobre todo, realizar unha rotación de cultivos, con cereais de inverno e de verán. A consecuencia non é outra que o aumento da produción agrícola.

Nos castros, os únicos restos de millo miúdo que se poden atopar corresponden ao froito ou semente, que soamente se conserva carbonizado, frecuentemente por culpa dun incendio no poboado. É o caso das grandes concentracións de millo miúdo que apareceron nos castros de Penalba e Castrovite. Neste último, as sementes de millo miúdo estaban xuntas, concentradas, e separadas do resto de carbóns e froitos doutros cereais, que tamén aparecían nun dos niveis de incendio que sufriu o poboado castrexo. O máis probable é que o millo miúdo inmediatamente antes do incendio estivese almacenado en sacos ou nalgún contedor de madeira. Non obstante, resulta tamén moi frecuente que o millo miúdo apareza nos castros formando pequenas concentracións que teñen o aspecto do panal dunha colmea, pero, neste caso, ennegrecido, carbonizado.

Aínda que peor documentado, existe outro tipo de millo que tamén era coñecido no mundo dos castros: o paínzo (nome científico: *setaria italica*). Grans

desta variedade, apareceron no Castro de Cameixa (Boborás, Ourense). Pero, ao igual que na agricultura dos nosos tataravós, seguramente era moito menos cultivado que o millo miúdo.

Nun xacemento arqueolóxico pode ser máis interesante a aparición de grans de cereal carbonizado que outros restos, xa que permiten coñecer certos aspectos da agricultura na antigüidade e, por outra parte, posibilita datar os estratos nos que aparecen. As sementes carbonizadas de cereal son unha das mellores mostras para efectuar datacións de Carbono 14. O millo arqueolóxico, é sen dúbida, valioso, moi valioso.



Panicum miliaceum (1:15)