



O millo corvo

J. Luis Martínez Cordeiro. Atlántico Diario

O corvo, esa ave tan temida na cultura galega por ser o agoireiro da morte, dálle nome á variedade de millo máis recoñecida da aldea de Meiro, en Bueu. A cor negra, a cor da superstición, da morte mestúrase coa fartura do millo, alimento básico da nosa alimentación milenaria da que xa antes gozara o noso paxaro negro.

O pobo de Meiro realiza un labor colectivo a prol da recuperación, non só do millo corvo, senón tamén das formas de vida tradicionais e ancestrais. O labor da sementeira realízase durante os meses iniciais da primavera contando coa axuda dos grandiosos bois: Gallardo e Cabano, e utilizando o arado tradicional. As leiras de Casalgordo e Agrosouto son aloumiñadas durante todos os meses de verán ata que chega a época da colleita de tan prezado produto.

A Asociación de Meiro, promotora desta iniciativa, involucrou tanto á aldea como a todo o colectivo escolar, así durante a época da sementeira é moi doado ver como os nenos acoden á leiras e toman parte neste labor. A carón desta iniciativa xorden tamén impulsos por recuperar tradicións e costumes ancestrais: os xogos populares, as esfolladas, o traballo coas barbelas e co follaco do millo ou o aproveitamento do carozo. Os rapaces poden así gozar da natureza e dunha parte da nosa tradición máis arraigada: a sementeira, a recolleita do millo, a esfollada e a muiñada.

Na sociedade actual na que vivimos, onde o individualismo e as novas tecnoloxías enchen o noso espazo, é de loar que unha aldea recupere o sentir e as formas de vida galegas. Así, cando nos mergullamos no balbordo da festa do Millo Corvo, ulimos o recendo a terra traballada, a ledicia e o traballo colectivo. É a aldea enteira a que colabora e pon todos os medios necesarios para dignificar unha tradición de seu.

A mellor e maior parte da nosa cultura bebe das tradicións: os contos e as cantigas evocados a carón do lume ou dos labores colectivos como a sementeira ou a muiñada, atopan neste encontro un lugar perfecto para se manifestar. Basta con achegarnos ás leiras de Casalgordo e Agrosouto en Abril ou en Outubro para embebedarnos con aqueles contos e cantigas populares que encheron a nosa vida e a dos nosos devanceiros durante séculos. É a pegada fonda da nosa identidade como galegos, a orixe do noso carácter fabulador, cantareiro e algareiro como ben nos definía Cunqueiro.

Cultura, tradición e lecer van da man na recuperación do noso patrimonio. O traballo da Asociación, alén de recuperar este produto da terra, leva aparellado a recuperación dos muíños tradicionais; a muiñada realízase no Muíño da Presa, nela participan e gozan coas explicacións os escolares. Son os maiores da aldea os protagonistas de toda esta recuperación, a eles acódesse para podermos coñecer os ciclos do millo, o funcionamento e partes do muíño ou do arado tradicional.





Roteiro polos muíños.



Debullada.

Logo de rematado todo o ciclo, chega o momento da degustación, así as tortas, o pan de noces e pasas ou as bolas do pote son os alimentos máis cotizados durante a celebración do Encontro Degustación do Millo Corvo.

apoio institucional, o xabaril desfai as colleitas cada ano, mais non é esta unha pexa para ficaren estancados, senón que grazas ao afán de superación loitan por tirar adiante a nosa tradición e os nosos costumes

Parabéns a toda a aldea de Meiro por todo o esforzo que realizaron e están a realizar, e por darnos a coñecer este produto da terra tan peculiar como é o millo negro ou millo corvo. Eles quíxanse do escaso

Visitar a aldea de Meiro é mergullarse no recendo a tradición, a calor do veciño e a pan quente elaborado co Millo Corvo.



Corta e empalleirado.