



Catro escusas para que o corvo fale

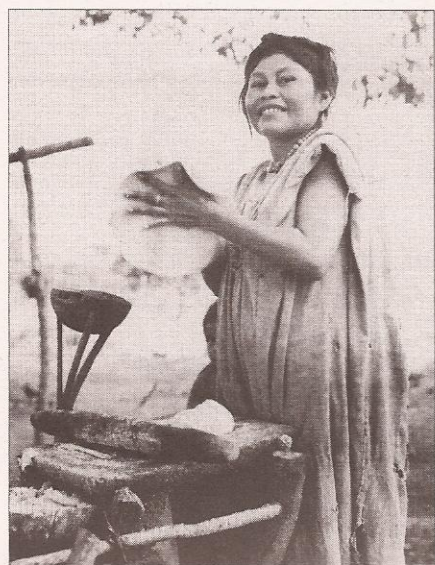
Gonzalo Martínez Portela. Xornalista

Intermillo.net.- Hai uns días, buscando en Google referencias ao millo corvo atopei unha que me remitía ó millo negro azteca ou, máis comercialmente, “black corn”. O curioso é que a páxina en cuestión recollía as fotografías dunha cesta de vimbias chea de espigas como as que se cultivan en Meiro, destacaba que esta variedade é “moi rara” e informaba doutros lugares en Internet onde podería atoparse máis información. Unha delas é E-Bay, a páxina de poxas na Rede máis coñecida e utilizada en todo o mundo, onde un coleccionista poñía á venda “¡ocho semillas frescas!, ¡eight fresh seeds!” con toda a pinta de ser da mesma caste que a que se vén de recuperar na aldea buenense. Para dar conta do valor destas espigas, a web engadía: “El auténtico maíz, sin cambios genéticos ni mutaciones, más natural imposible. Procedente de antiguas poblaciones de tribus sudamericanas como los Aztecas. Luego explotado, trastocado y cultivado masivamente en el resto del mundo. Su cultivo es idéntico y no reviste dificultad alguna. Le gusta el sol, regarlo dos veces por semana y es aconsejable dejarle un palo para que pueda crecer recto sin dificultad”. A poxa estaba en 14,99 euros.

Pasado negro, futuro negro.- Teño un amigo con responsabilidades académicas na Universidade de

Puebla, en México, ao que tiña pensado pedirlle algún dos moitos traballos científicos sobre o millo que alí elaboran para publicalo na revista do Corvo. Non en balde, o seu país é berce deste cereal, a súa importancia histórica, cultural ou gastronómica é incuestionable, e mesmo se da por feito que moitas das grandes civilizacións de Mesoamérica non terían existido sen o millo. Pero, para non darlle moito a lata cando os prazos de entrega se viñan encima, optei por collerlle prestada algunha información que aquí expoño de forma máis ou menos anecdótica, á espera de que chegue unha achega exhaustiva. Chamoume a atención, por exemplo, que haxa centros como a “Hacienda Yanasara”, que vén a significar “millo negro” nalgunha das variantes indíxenas, e que se dedique en exclusiva a esta caste. Outra información fai referencia ao auxe comercial do *Centro de Acopio y Comercialización del Maíz Negro de Timilpan*, que aproveita unha superficie de 575 hectáreas para recoller anualmente uns 42 millóns de toneladas desta variedade “que nos ha alimentado durante siglos” e que “cada vez vale más que el blanco”. O negro é máis rendible.

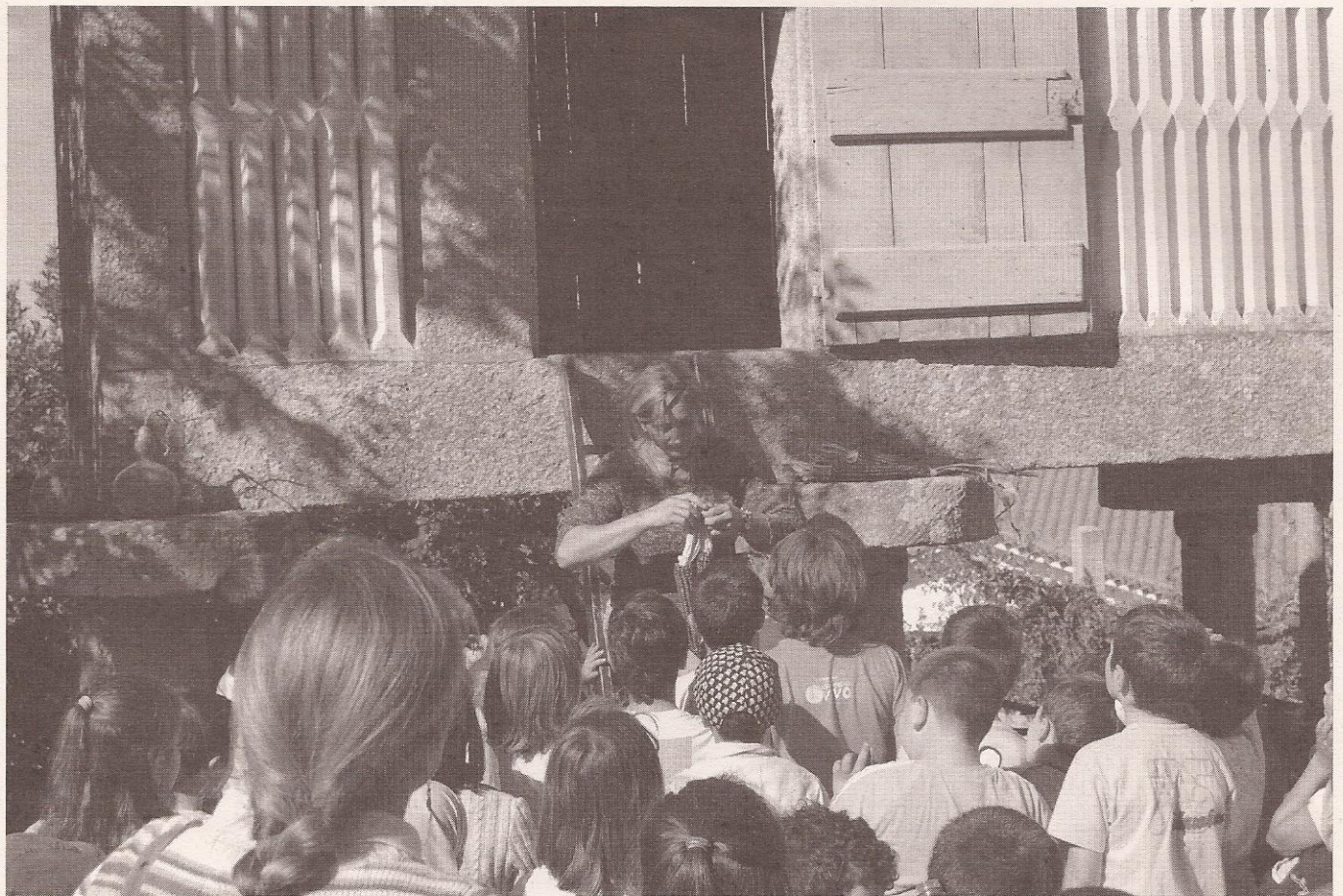
Millo somos...- Hai pouco lía algunhas teorías sobre a orixe divina dos seres humanos, e constatei que as que foron inspiradas en Europa pouco teñen que ver



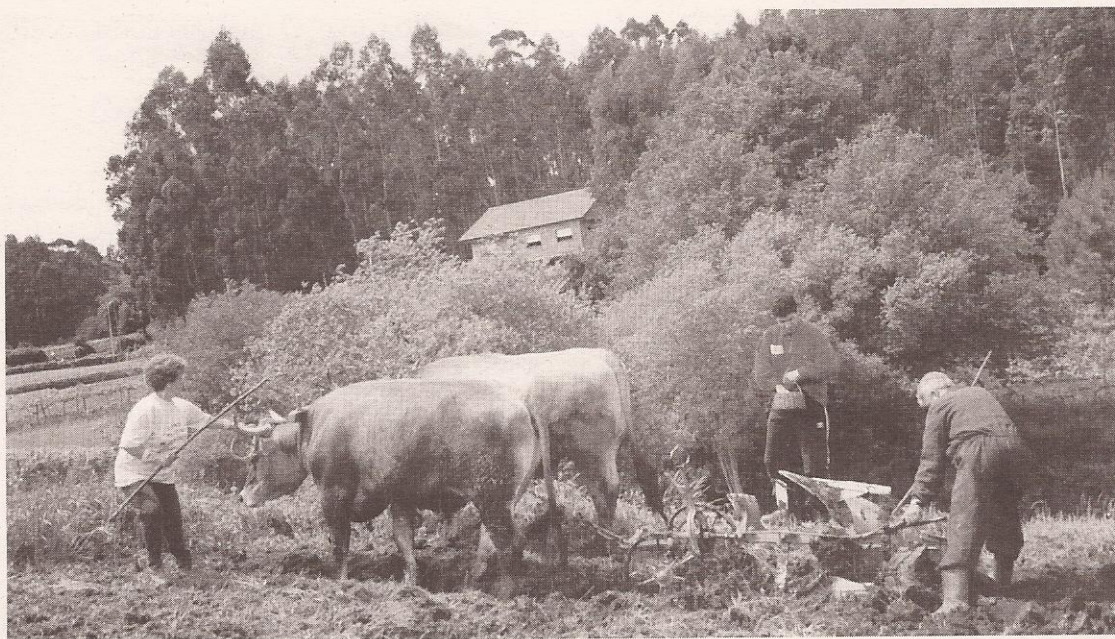
coas de América. Para este caso chamoume a atención unha lenda maia que fala da creación dos homes con masa de millo, e de catro Bacabes ou deuses encargados pola gran divindade de soste-lo ceo para que non caia sobre a terra. A un deles concedéuselle concretamente o poder de gobernar as chuvias que propician o crecemento do millo, así como a produción do mel das abellas. Pero engade a lenda que a produción de millo quedou a expensas do traballo humano, e os deuses agocharon os grans baixo unha montaña para que os homes se sacrificaran para acadar o premio. Como non foron quen de romper as rochas a machadazos, volveron pedir axuda ás deidades, e foi Chac quen lanzou un lóstrego contra a montaña para que o millo quedara ao descuberto. Pero aquel feito tivo outras consecuencias, como a creación das castes do millo: o branco foi o que saíu indemne do impacto daquel raio; ao que lle chegou algún calor quedou amarelo; vermello, ao que o lume lle chegou máis a vivo; mentres que o que tinguíu o fume do raio quedou negro e pasou á posteridade

como millo corvo. O que se segue a cocer nos fornos de Meiro.

Meirocorvo, ano X. - Desde que Cabano e Gallardo abriron o primeiro suco baixo a discreta mirada do San Antoniño, xa choveu. Os veciños de Meiro pensaron que se alguén tiña motivos para aproveitar a gastronomía como reclamo histórico eran eles. Nada de festas do bisté, do *cruasán* recheo ou do polo frito. En Meiro tiñan o millo corvo, unha variedade en vías de perderse que axudou a matar a fame durante séculos e que ata hai poucas décadas sementábase a carón das carballeiras e nas terras menos fértiles, por ser máis escrava. Pensaron os da aldea, coas mulleres á cabeza, que era un bo punto de partida e idearon un proceso que empezaría por seleccionar os grans máis axeitados, pero que non debería acabar aí. Foi así, porque aquel primeiro gran fixo abrollar a recuperación de toda unha cultura que sucesivas xeracións corrían o risco de perder e agora

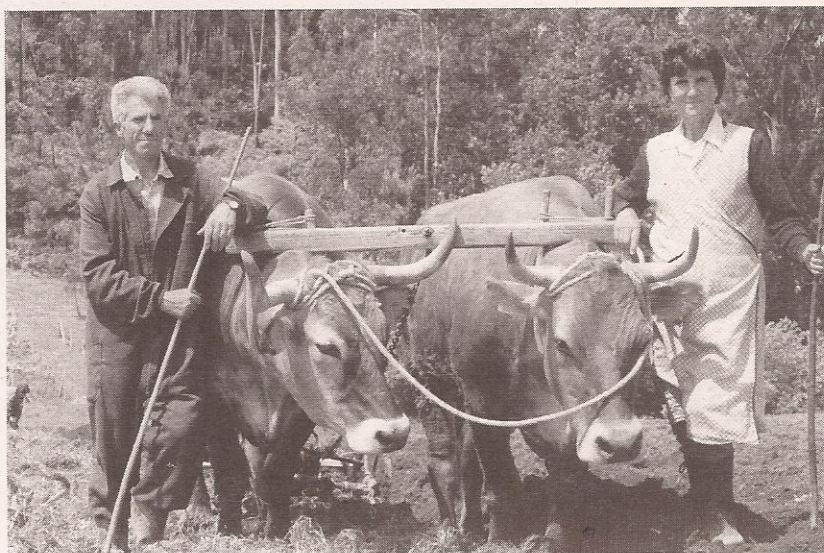


Xornadas educativas. Hórreo.



semella consolidada. Ao longo dunha verdadeira década prodixiosa, a Asociación Cultural logrou rescatar non só unha caste de millo en progresivo desuso para entregarllo á terra, recoller o froito e transformalo en manjar gastronómico, senón tamén un patrimonio cultural, etnográfico, medioambiental, lúdico, lingüístico, unha recuperación da autoestima ou mesmo un produto turístico. E traballa coas raíces do pasado, pero coas ás no futuro. En dez anos de Meiro Corvo, moitos de nós –nenos, menos nenos ou máis vellos- aprendemos da sementeira, da esfollada ou do empalleirado por boca e mans dos que o mamaron; navegamos entre as ondas da terra negra pola rota que abría a xugada de bois do señor Moncho das Silveiras e a súa dona, ese bastión de

resistencia enxebre á colonización das máquinas de ferro; compartimos os segredos que levanta o arado; vimos erguerse o froito da terra e do traballo; apreciamos como xoia valiosa o gran da espiga moura colgada do pescozo; revivimos infancia baixo os paleiros; saboreamos muiñadas a carón do rodicio no recuncho do Canudo que lle chaman A Presa; contamos mentiras e verdades na penumbra da mingunte; quentamos cabezas e corazóns ao socairo de fornos e lareiras. E de agnósticos pasamos a crer, pois somos testemuña cotiá de milagres bíblicos como o de multiplicar o viño e o pan de millo corvo no recinto de A Morada.



Os bois Cabana e Gallardo.