



# A LINGUA DO CORVO

Asociación Cultural Meiro

Nº 6

MARZO 2008







## A Verba do Corvo

**N**os derradeiros dez anos, este corvo que vos fala viviu a carón da Asociación Cultural de Meiro unha chea de experiencias, a maioría boas e outras, as menos, non tan boas. Unha década dá para moitas vivencias, que quedan como recordos agochados no máis fondo do ser.

Os comezos foron duros. Cando as portas dos despachos non se abrían tivemos á nosa beira persoas de extraordinaria xenerosidade que non dubidaron en achegar o ombreiro. A carón do IES A Pedra con Esther, Antía, Benito, Arturo, ..., que foron os primeiros en participar nos ciclos educativos achegándose á aldea para vivir a “Aventura do Millo Corvo na aldea de Meiro”, a unidade didáctica que Begoña Otero, Rita Estévez e Anxos López elaboraron. Lembro os primeiros folletos, aquelas fotografías que Anxo Cabada tomou na aldea e que se converteron en postais, e que foron tan importantes para nós porque supuxeron as primeiras pesetas para pór en marcha este proxecto. A primeira cinta VHS de actividades realizadas coas imaxes de Fina, Bea, Anxo, Colón, ..., que co descoller do tempo transformouse nun novo documental en DVD no que Manuel Macou e Borja plasmaron o ciclo do millo corvo con moita sensibilidade, que tiña como banda sonora a música de *Quempallou*.

Non quero perder a oportunidade de facerlle chegar o noso agradecemento a Moncho e a súa dona Mucha, que cada ano traen da parroquia de Beluso os bois Cabano e Gallardo para esburacar a terra que logo dará o seu froito, as forneiras Pepa e Carmen e as familias que nos ceden os hórreos e as eiras das súas casas. O agarimo da aldea vai tamén para os milleiros de cativos e os mestres que compartiron connosco as tarefas do rexurdir do millo corvo. E para tantas persoas que ano tras ano sementan, sachan, rendan, cortan, empalleiran, esfollan, moen, cocen... Grazas aos que están e aos que estiveron, pois sen o seu traballo hoxe Meiro non chegaría ao décimo aniversario desta cita cultural e gastronómica. O labor da asociación está avalado por destacados persoeiros da cultura galega e mesmo polo premio Nobel da Paz Adolfo Pérez-Esquivel; pero estes apoios non servirían de nada sen as aportacións de moitísima xente anónima.

De non ser por eles, non celebraríamos hoxe esta festa de raíces fondas. Polos esforzos para manter a raia ao xabaril, que non perde a ocasión de ser o primeiro en degustar o millo corvo. Este ano conservamos a meirande parte da colleita, xa que organizamos a ‘ruta do xabaril’ para botalo. Os paseos polo medio do millo a altas horas da noite convertéronse en algo habitual. Colocámoslle velas, pelo, roupa suada, perfumes, espantallos, chalecos refulxentes e ata globos con grans de arroz dentro que facían ruído. Mesmo perturbamos as intencións do becho facendo soar un espertador, que levantou moita expectación.

Dende a anterior verba do corvo a aldea viviu acontecementos destacables. Tras a participación da Asociación no ‘Salone del Gusto’ de Turín e na feira ‘Augusto, Saber y Sabor’ de Bilbao, a Fundación Slow Food devolveunos a visita. As italianas Mariagiulia Mariani e Serena Milano acudiron a Meiro para comprobar sobre o terreo a tarefa do colectivo. Slow Food, o movemento internacional que promove a alimentación máis artesá fronte ao concepto de ‘comida rápida’, quere converter o millo corvo nun dos seus baluartes, apoiando o aumento da produción e favorecendo a súa expansión comercial.

Esta defensa da biodiversidade encaixa co labor da Asociación Cultural de Meiro para dignificar o traballo dos labregos, dos nosos devanceiros, que sempre estivo infravalorado e os relegaba ao último posto na cadea dos oficios. Os nosos antecesores sabían que labrando a terra non habería fame na casa.

Neste afán por potenciar os recursos do rural e divulgar os valores vencellados a esta forma de vida enmárcase a revista *A Lingua do Corvo*, que volve saír á rúa un ano máis. A través das súas páxinas, o premio Nobel Pérez-Esquivel comparte a loita para conservar a memoria dos pobos e Bernardino Graña empresta o seu alento para seguir adiante na recuperación do millo corvo. Catro xornalistas que seguiron de preto os dez anos desta aventura plasman o seu recoñecemento e catro artistas do Morrazo dan a coñecer o seu labor a prol da cultura galega. Hai tamén catro escusas para que o corvo fale e, como non, as lembranzas de Rosa E. Gantes, que sempre será a mestra da escola de Meiro. A lectura dos artigos escritos co calor das mans amigas convértenos en poboadores dun castro da beiramar, permítenos escoitar o canto tristeiro dun carro de bois e mergúllanos no misterioso mundo dos petróglifos. Todo isto sen perder de vista o sentido da comunidade e da cooperación entre veciños que está aberta a todo aquel que queira sumarse para que o paxaro negro siga batendo as súas ás.





# Pregón 2007

Xan Bouzada

**B**os días a todas e a todos!.... neste día fermoso que nos abre xa as portas do tempo doce da primavera aquí nas terras altas do Morrazo.

Imposible resulta pensar nunha entrada mellor nos novos días de luz que da man dunha festa cultural e gastronómica con raiceiras na terra e no tempo.

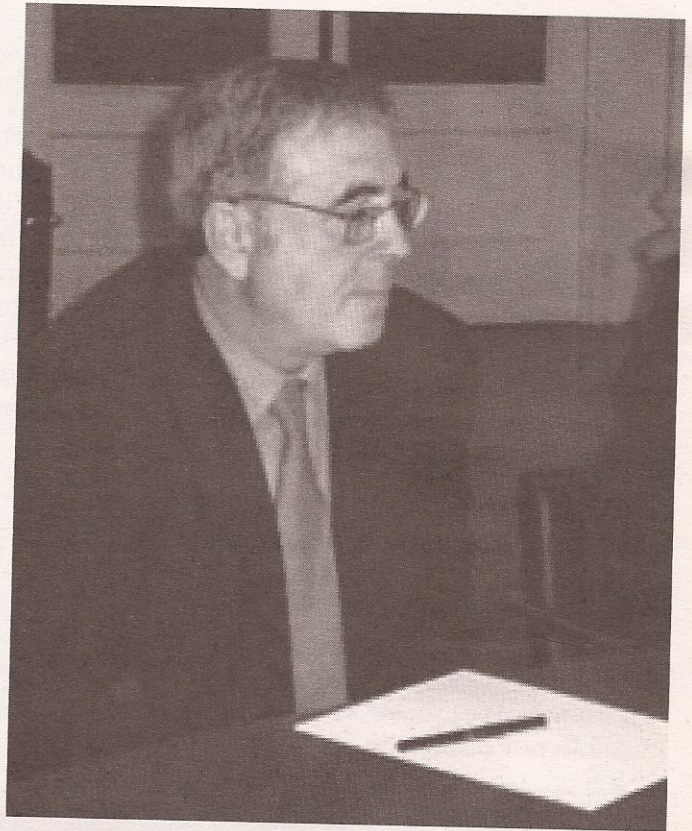
Todo proxecto comunitario quere a súa festa do mesmo xeito que todo furancho precisa da súa póla. O que pasa é que festas por festas, haber, como meigas, hai moitas. No país este noso hai xa tempo que gustamos de pretextos para argallar celebracións. E se estas, para máis, levan o apelido gastronómico, pois mellor que mellor. Festa do polbo, festa do meixón, festa do salmón, festas do viño.....

Ao cabo, festas gastronómicas hainas de todo tipo. Unhas que a nosa mala man ecolóxica acabou por converter en festas da evocación. Así hoxe é só recordo o salmón do Ulla na Estrada, o meixón en Tui ou a solla nas Eiras do Rosal. Outras, redundantes....Festas da sardiña, hai por ducias. Mesmo as hai dislocadas do seu espazo como a festa do mexillón nas terras interiores de Salvaterra....

Máis ca festas de celebración gastronómica, moitas delas semellan só pretextos para evocar os vellos sabores da infancia xa perdidos.

Iso si, todas son inventadas, imaxinadas ....., como as da historia que hoxe se multiplica no noso país. Por certo a primeira das inventadas fora a romaría Vikinga que nacera dunha intuitiva ocorrencia que tivera aquel bo amigo das festas da cultura gastronómica que fora D. Álvaro Cunqueiro....

Unhas as axeitadas e comunitarias como a de Ribadavia na que interveñen, ben organizados, todos os veciños; outras, tamén lúdicas, teatrais e



participativas como a da Arribada en Baiona que atrae a xentes de todas partes. Por faltar non faltan tampouco algunhas mesmo pintorescas como o caso daquela festa medieval que durante varios anos organizou un moi refinado concelleiro de Tomiño no castelo de San Lourenzo de Goián na cal non tivo mellor idea que a de contratar unha empresa catalá para que trouxese a artesáns da meseta a tocar o dislocado son castelán da *dulzaina* e o *caramillo* nun castelo medieval galego.

Habelas, hainas, por tanto, dislocadas e evocadoras, redundantes, e desde logo, tamén moitas....algunhas, ben arraigadas, ben motivadas e pertinentes.

Unha destas festas afortunadas que mellor resume e transmite os pulos positivos das nosas comunidades, é sen dúbida esta na que hoxe estamos.... É substancia de identidade, conta cun proxecto detrás, tan meritorio como conveniente: a recuperación dunha vella planta de millo que dá pé para facer unha das mellores



empanadas que se poidan concibir neste país noso, un pouco lambón; país de amantes que somos do bo sabor, a boa mantenza e o amable grolo de viño de vellas castes.

A festa de Meiro é moita festa porque detrás da celebración hai moita cultura. Moita da máis nobre e popular: se cultura vén de cultivar, o que aquí se fixo foi esencia de cultura. E co contido dese frasco de esencia souberon os veciños de Meiro con Victoria á fronte facer unha cultura cívica, implicada e comunitaria daquelas que dignifican o vello saber dos nosos devanceiros, reivindicándoo e ennobrecéndoo.

Conseguiron que algúns veciños e veciñas que esqueceran o Millo Corvo volvesen plantalo, evitándose así a perda dunha parte tan sutil como orixinal do noso legado cultural.

Recuperouse o cultivo sabéndose difundir e explicar nas escolas con unidades didácticas para que os nosos nenos manteñen tamén o orgullo do noso. Procurouse e conseguiu, mesmo facer viable economicamente a produción e a difusión comercial do produto.....

Recuperar castes e razas é hoxe un desafío novo para o país en tempos de crise ecolóxica e cando os consumidores están afeitos á demanda de novos produtos que porten o alento creativo dun produto diferente e orixinal...A oliva chamada de raza galega que xa só se atopa en Portugal está a ser recuperada por algúns mozos emprendedores de cerca da Raia; o rexurdir da caste do Caño branco fixo posibles novos e recoñecidos caldos galegos como o chamado Terras Gauda do Rosal, o Sousón é a alma do tinto de Rubiós do mesmo xeito que o mencía reina nas ribeiras do Sil... Pola Fonsagrada están a criar e comercializar por internet o vello porco celta. Ese cocho, como alí o chaman, ennobrece un cocido do mesmo xeito que unha súa lasca de xamón é quen de iluminar o noso espírito....

Nesta terra do Morrazo gobernada polo tinto femia, o albariño de Donón, os percebes de Cabo Home ou os exquisitos bivalvos, desde hai uns poucos anos, temos xa que engadir o agasallo recuperado do millo corvo de Meiro.

¡Amigos e amigas! ¡A gozar da primavera!, ¡A gozar da festa! ¡A degustar o vello sabor do pan e a empanada de millo corvo!.







## Lembranzas da Escola de Meiro

Rosa E. Gantes

**A** ló polo ano 97, empecei a traballar na escola de Meiro. Fora unha opción voluntaria e que acollía con moita ilusión

A miña atracción polas escolas rurais viña de lonxe, cando un fato de estudantes demos en facer un traballo sobre “Revitalización Cultural” no agro galego. Eran tempos de inquedanzas, medos, axitación e loita antifranquista. Daquela soñabamos con revitalizar todo o que se nos puña por diante, sabedores de que a ditadura fora zugando a vida de todo o que se movía. Tamén eran tempos de reflexións sobre o futuro e preocupacións por recuperar para o ensino a normalidade pedagóxica e democrática. Tiñamos que ser autodidactas, buscar referentes externos ou aprender compartindo experiencias nos

Movimentos de Renovación Pedagóxicos.

Por iso, cando cheguei a Meiro, pese a que era consciente da eiva e reto que supuña enfrontarme soa con esta experiencia, atopábame moi motivada. Alén disto, sabía que a Soedade era relativa pois contaba coa compañía das profesoras das escolas unitarias próximas. O entorno prometía e non tardei en decatarme de que esta escola era un referente para as crianzas da aldea, un lugar familiar e atractivo para os máis pequenos. O contacto coas familias e veciñanza era algo cotián, así como a súa colaboración nas actividades escolares. E para máis sorte, viñera a dar cunha aldea onde funcionaba unha dinámica asociación cultural. Neste contexto puíden aplicar principios pedagóxicos como o de partir da realidade







máis próxima do alumnado, ao tempo que o contacto coas outras escolas e a colaboración de institucións locais, ampliaba e enriquecía as nosas experiencias: saída, excursións, visitas, actividades complementarias de psicomotricidade e biblioteca, actividades programadas pola Asociación Cultural de Meiro, etc.

É claro que houbo momentos difíciles e tamén problemas, algúns compartidos cos demais ensinantes, outros máis específicos das escolas infantís e unitarias: a aspiración pola diminución da ratio, a loita por contar con todos os servizos imprescindibles como o teléfono, solicitudes de reformas das dependencias para adaptar estas escolas ás crianzas destas idades e, ante todo, a necesidade de superar o concepto de escola “unitaria” atendida por unha soa profesora.

Algúns problemas fóronse solucionando, conseguíronse melloras e chegamos a contar con

algún profesorado especialista e persoal do Departamento de Orientación que acudía algunha hora ás escolas. Pero isto era insuficiente. Para traballar e aprender en igualdade de condicións, había que contar con máis persoal para cubrir substitucións, dispor de horas para funcións administrativas ou descanso, mellorar a coordinación entre as escolas e a atención individualizada do alumnado. Estas foron as razóns polas que as escolas de Cimadevila, Valado e Meiro, presentamos o proxecto bautizado como CRA Liboreiro, para a constitución dun Colexio Rural Agrupado, contando coa aprobación tanto das familias como dos concellos de Bueu e Cangas. Esta alternativa permitiríanos conta, tal e como acontece noutros lugares, con máis recursos humanos e materiais. Pero fronte ao intento proposto para a dignificación e mellora destas escolas, a Consellería de Educación optou polo economicismo. Non houbo resposta oficial pero si adianto de que o CRA non



sería viable. E a partir de aí fóronse sucedendo os peches, nalgúns casos aproveitando conxunturas que non deixaban alternativa ás familias.

Pechouse así un ciclo de experiencias intensas. Seguirán en pé as rexas paredes da escola que seguro albergarán moitos proxectos. Non esqueceremos os entroidos en Cela e Cimadevila, os magostos no

Valado, os Nadais en Meiro, os bascalleiros, o millo corvo, as cantigas, risas e berros. Levaremos na lembranza os trasnos e sereas que habitan nesta aldea.

Oxalá chegue o día en que haxa que erguer novos edificios para albergar unha Galescola de Meiro noviña do trinque! Oxalá!







## Pérez Esquivel

Encontro da Asociación Cultural de Meiro co Premio Nobel da Paz

### Pérez-Esquivel na loita pola recuperación da identidade e a conservación da memoria dos pobos

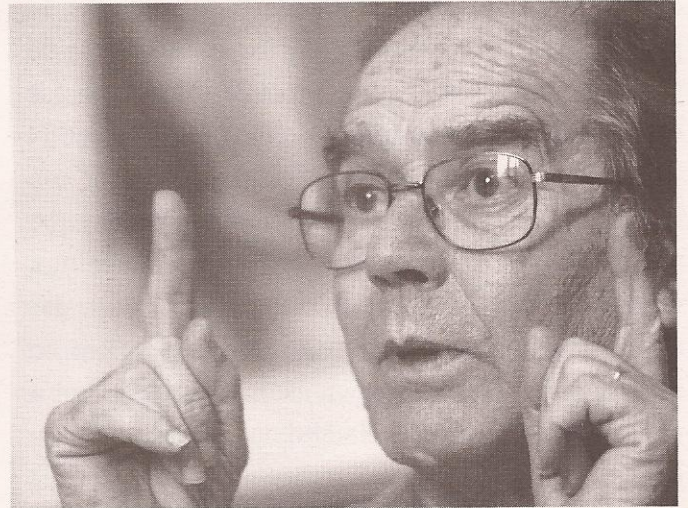
O millo une as culturas das dúas beiras do Atlántico

**O** premio Nobel da Paz, acadado en 1980, valeulle o recoñecemento mundial polo seu compromiso coa defensa dos dereitos humanos de milleiros de persoas en Iberoamérica. Aínda que noutra escala, Adolfo Pérez-Esquivel comparte coa Asociación Cultural de Meiro a loita pola recuperación da tradición e o mantemento da memoria.

“Ustedes hacen casi lo mismo que nosotros. En los dos casos buscamos recuperar la identidad de cada pueblo en esta globalización que está matando las culturas”. Así se expresaba o premio Nóbél da Paz, Adolfo Pérez-Esquivel, diante da delegación da Asociación Cultural de Meiro que, coa presidenta Vitoria Martínez á cabeza, foi reunirse con el ao Poio natal de seu pai. O tamén arquitecto e escultor recibiu cunha ollada chea de interese a visita chegada dende a aldea para compartir os segredos do millo corvo e, ao tempo, coñecer o labor que o pacifista leva a cabo tanto no municipio pontevedrés como na Arxentina. O resultado de tan agradable encontro foi a descuberta dunha unión, a través do millo, entre as culturas das dúas beiras do Atlántico, uns lazos agora máis fortes grazas á liña de colaboración aberta entre a Asociación e o propio Pérez-Esquivel, que expresou o seu apoio ás diferentes iniciativas emprendidas dende Meiro.

***“Buscamos recuperar la identidad de cada pueblo en esta globalización que está matando las culturas”***

O porteño preside o *Servicio de Paz y Justicia* de Argentina (Serpaj), unha entidade que contribúe á construción dunha sociedade liberadora, participativa



e solidaria, onde o cultivo do millo, entre outras tarefas agro-gandeiras, desenvolve un papel destacado. “Tenemos dos aldeas a las afueras de Buenos Aires con 300 jóvenes que realizan trabajos agrícolas. Es un centro educativo donde, además, potenciamos el desarrollo familiar”, explícalles aos membros da Asociación. Cereais, horta, fresas, cría de coellos, polos, vacas, escola de queixería... Os diferentes ciclos produtivos, “rotando los cultivos para no cansar a nuestra Pachamama”, complementáanse nesta tarefa a prol das comunidades indíxenas, que teñen unha saída económica nestas actividades tradicionais. “Tratamos de ayudarles al desarrollo productivo de las comunidades a la vez que se recupera la tradición y la cultura, hacemos un trabajo de promoción humana y educación”, un labor que o Serpaj leva a cabo ata en quince países de América Latina e que se orienta cara poboacións indíxenas ou desfavorecidas.

Pérez-Esquivel incide en que o millo forma parte da dieta básica destas comunidades e sinala que o hai con grans de distintas cores, amarela, branca,



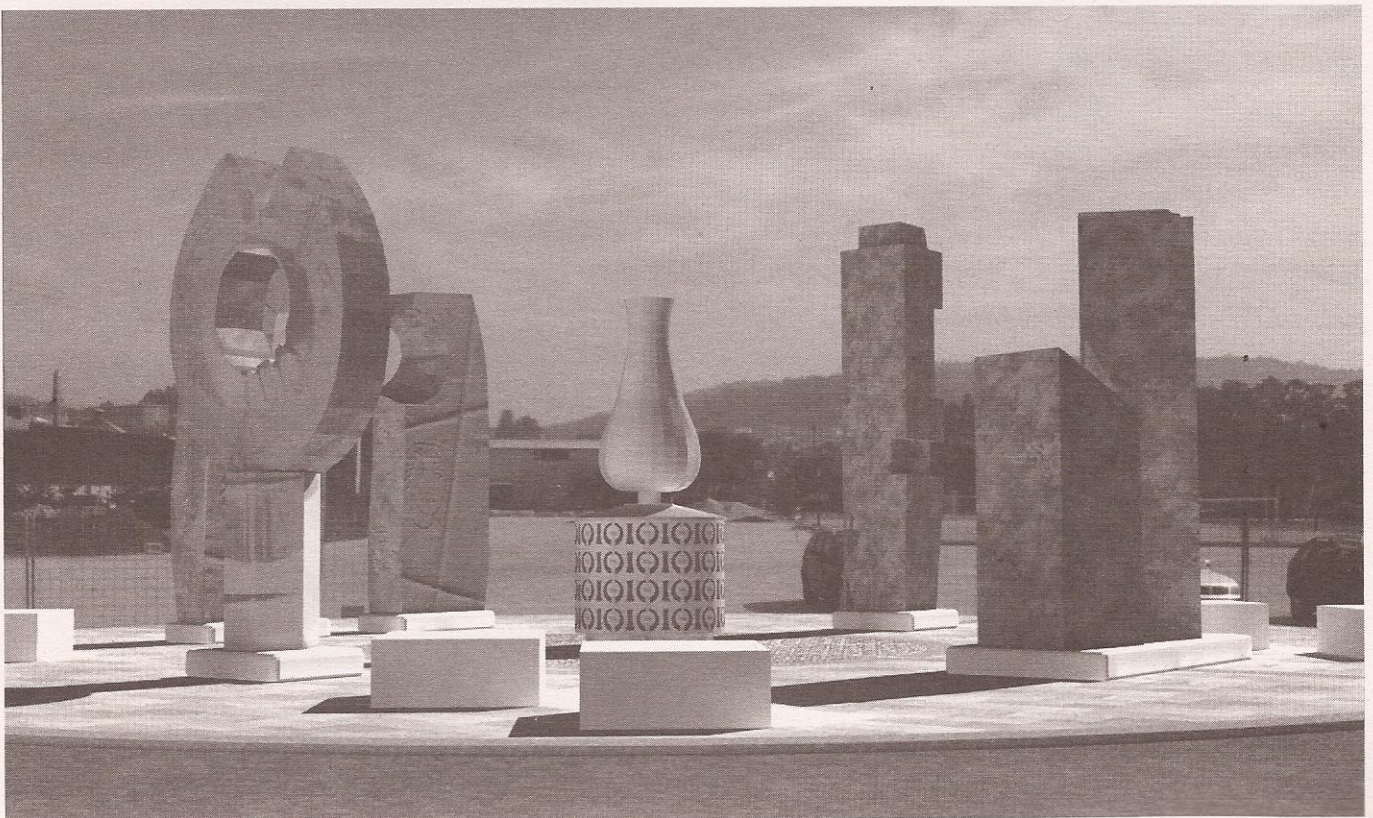
negra... Na actualidade están creando bancos de semente, “porque la comercialización de los transgénicos está generando muchos problemas y destruyendo las producciones autóctonas”, relata antes de preguntarlle á delegación de Meiro: “¿Y ustedes?”. Vitoria Martínez contéstalle con humildade que a Asociación Cultural ten un ámbito de actuación moito máis pequeno, pero destaca o valor da tradición que xira arredor do millo corvo na forma de amasar, de plantar, de cocer, nas cantigas e nas lendas. O premio Nobel afianza o seu sorriso nun rostro xa de por si amable: “Eso hay que recuperarlo y trabajar en esa dirección porque los pueblos que pierden la memoria desaparecen, se vuelven amorfos, sin una identidad, sin una raíz”. “Me parece fantástico que ustedes tengan esa capacidad de recuperar la cultura de su pueblo”. O ilustre arxentino insiste en dar ánimos cando coñece a participación dos nenos no ciclo do pan, onde aprenden asemade a respectar a natureza, e recalca que “la alimentación es cultura, la gente no lo piensa, cree que es costumbre, pero la

comida es parte de la vida cultural de un pueblo”.

O millo eríxese ao longo da conversa en nexo a ambos os dous lados do *charco*, en motivo para o intercambio e a aprendizaxe das distintas formas de cociñar unha mesma materia prima. Pérez-Esquivel relata que no seu país “con el maíz molido se hace la polenta y se hacen panes, depende mucho de la región. En México tienen el famoso taco, una tortilla que es la base de su cocina. Tampoco en Ecuador comen el pan blanco sino la tortilla, que cocinan en una plancha, le agregan encima lo que quieren y lo enrollan. Es muy típico en Guatemala, Honduras, El Salvador, Perú. Prácticamente en toda la región cordillerana y también en algunos países norteargentinos, en Bolivia. En Paraguay ya no, pero en la mayoría de las zonas andinas se sigue conservando esa cultura”. Unha cultura que en Meiro se traduce na sementeira, o empalleirado, a muiñada ou a enfnada ao xeito da aldea e que agora tamén as aldeas arxentinas do Serpaj poderán coñecer grazas ás publicacións e materiais didácticos que a

*“La comercialización de los transgénicos está destruyendo las producciones autóctonas”*

*“Los pueblos que pierden la memoria, desaparecen”*





Asociación fixo chegar a través de Adolfo Pérez-Esquivel, quen non dubidou en eloxiar o sabor do pan corvo.

## A BUSCA DAS ORIXES EN POIO E O PARQUE DA MEMORIA

A relación de Adolfo Pérez-Esquivel con Galicia, e nomeadamente co municipio de Poio, é moi intensa dende que o premio Nóbel descubriu as orixes da súa familia paterna e constitúe toda unha historia de recuperación das raíces. “Yo nací en Buenos Aires, pero mi padre era de Combarro, era pescador y la familia sigue aún en el mismo oficio”, conta. Lembra a seu pai, que casou cunha india guaraní, como un mariñeiro moi introvertido que “pocas veces hablaba, contaba algunas cosas del pueblo, cuando salían a la pesca con las barcas. Tenía saudade, morriña. A veces se reunía con otros gallegos y hablaban tan rápido que yo no entendía nada, nada más hablaban en gallego”. Ao Pérez-Esquivel neno quedóuselle gravado na memoria un episodio no que seu pai o levou a un lugar onde había un cadro de Combarro. “Me dijo: “Este es el pueblo”. “Se veía el hórreo, la costa”, rememora. “Después, ya de grande, uno empieza a preocuparse por estas cosas. Es como el dicho que dice: “Si no sabes a donde vas, regresa para saber de donde vienes”.

*“Me parece fantástico que ustedes  
tengan esa capacidad de recuperar  
la cultura de su pueblo”*

Neste afán por atopar a familia galega axudáronlle especialmente Lois Pérez Leira e o alcalde de Poio, Luciano Sobral, que lograron artellar o reencontro. “Yo pensaba que me iba a encontrar con dos o tres parientes y había como 200. Hasta vinieron familiares que emigraron a Canadá y después yo los visité en Québec”, coméntalles aos representantes de Meiro. “Es importante descubrir las raíces, tratar de comprender cómo son las culturas. Yo miraba esta

belleza y me preguntaba, ¿Cómo es que mi padre se fue de aquí? Pero era un momento muy duro, la gente tenía que buscar otras posibilidades, otros horizontes, y América entonces era muy atractiva, muchos se fueron.”.

*“Si no sabes a donde vas,  
regresa para saber  
de donde vienes”*

Para recrear esa unión de América con Galicia e render homenaxe a todos os emigrantes, Adolfo Pérez-Esquivel traballa baixo o auspicio do Concello de Poio na creación do Parque da Memoria, que constituirá todo un símbolo da paz. O proxecto contempla un ambicioso conxunto escultórico erguido sobre unha rosa dos ventos, cunha peza en cada punto cardinal nas que traballa a Escola de Canteiros da Deputación e nas que estarán representados persoeiros tan significativos como Alexandre Bóveda, Castelao ou Rosalía de Castro. No centro alzarase a figura que o propio premio Nóbel esculpiu coas súas propias mans. Trátase dunha semente de metal que pola noite despedirá raios de luz, un motivo escollido porque “toda semilla tiene una memoria, genética”. Na base levará cerámicas de Sargadelos, en virtude da colaboración de Isaac Díaz Pardo, e os espazo podería



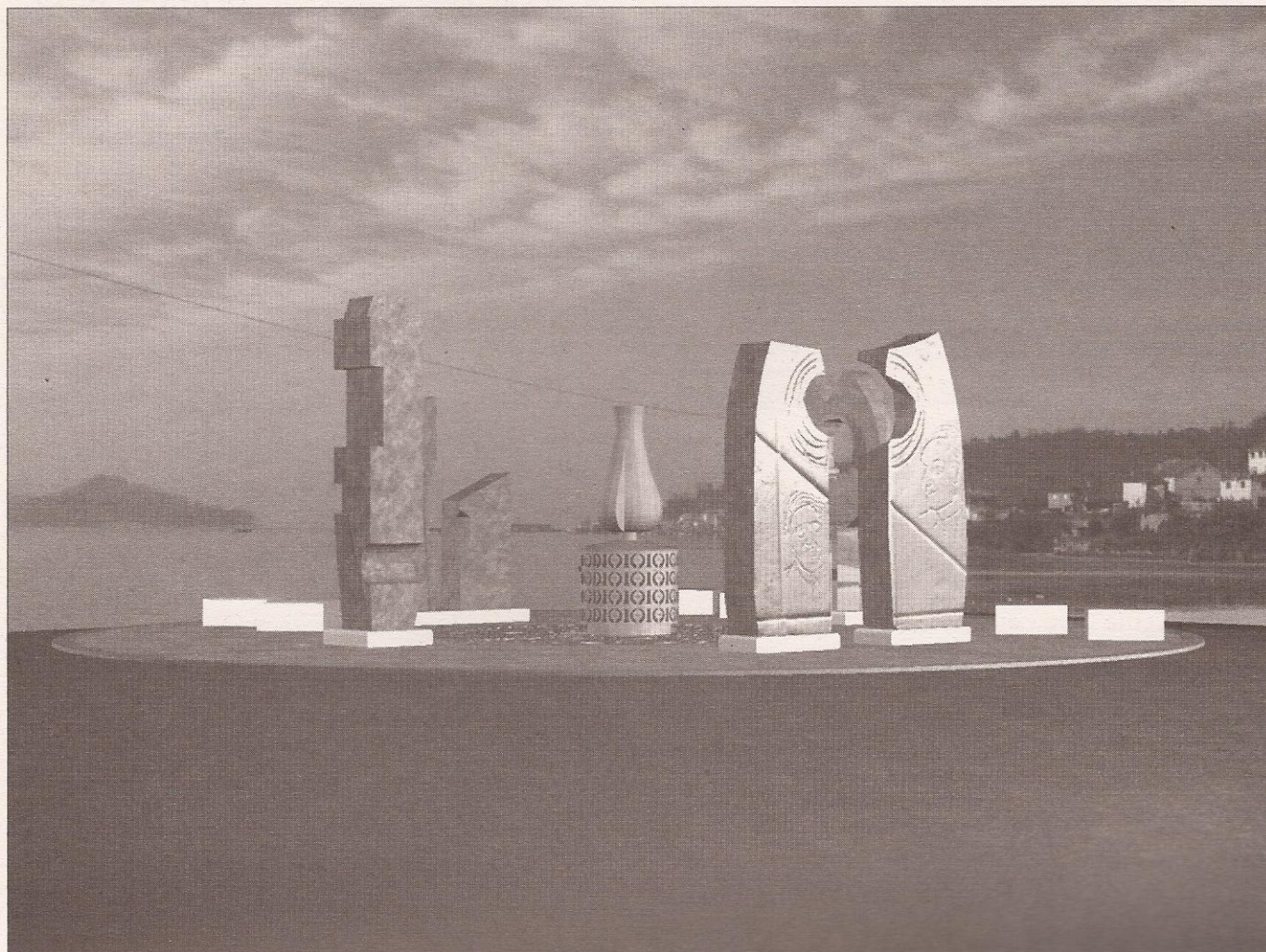


complementarse con especies vexetais procedentes de distintas partes do mundo.

O simbolismo do Parque da Memoria trascende a súa beleza física grazas tamén ás mensaxes que incorporará, con escritos de varios galardoados co premio Nóbel da Paz entre os que se atopan José Saramago, o Dalai Lama, Rigoberta Menchú ou Nelson Mandela. Algúns deles poderían incluso achegarse ata Poio para arroupar a inauguración do Parque da Memoria, segundo lle explicou Pérez-Esquivel aos representantes da Asociación Cultural de Meiro. “Cuando vengan, nosotros pondremos el pan”, ofreceuse Vitoria Martínez. “Sería muy bueno,

les tomo la palabra!”, respostou o arxentino. Ao día seguinte partía cara Euskadi para participar na lectura da declaración ‘Guernika por la Paz’, un manifesto a prol da reconciliación e en contra das guerras co que se conmemorou o 70 aniversario do atroz bombardeo.

*“La alimentación es cultura”*







## 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.

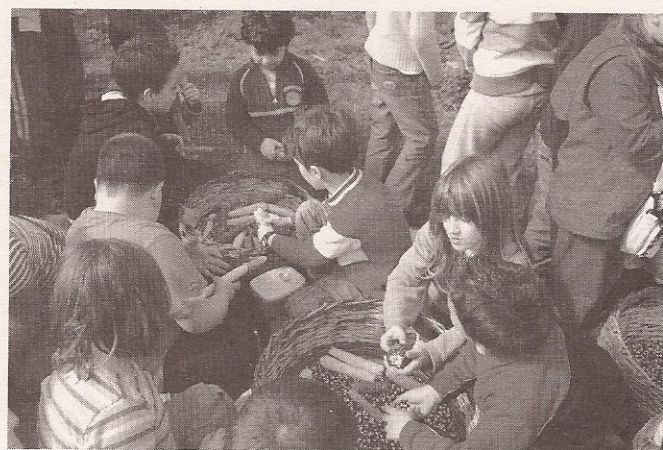
Cultura, tradición e lecer van da man na recuperación do noso patrimonio. O traballo da Asociación, alén de recuperar este produto da terra, leva aparellado a recuperación dos muíños tradicionais; a muiñada realízase no Muíño da Presa, nela participan e gozan coas explicacións os escolares. Son os maiores 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.





## ¿Onde estabas ti hai 2000 anos?: Unha visión libre da vida cotián nun castro galego

Ángel Concheiro Coello (Arqueólogo)

Olalla Montero González (Historiadora da Arte)

**P**ois si amig@, pasou tanto tempo e a memoria é tan breve que a resposta non parece doada. Pero é probable que estiveses moendo gran nun muíño de vaivén (un gran groso trufado de areas), ou que estiveses collendo nabos e chícharos á beira do foxo dun castro calquera. Tamén, se vivías ao lado do mar, nun deses poboados pechados en estreitos cabos, pode que estiveses mariscando ameixas, berberechos ou lapas. E, se daquela eras aínda un meniño, é posible que che deixaran abrir algunha para probarlle ese zume salgado que tanto che gusta. Se foras vello, por contra, pode que estiveses coidando do gando da familia, apoiado e co queixo no cabo da aguillada, ollando o que pasa na comarca e vendo pasar o tempo.

O poder da arqueoloxía para evocar cousas que nunca vivimos é o seu grandísimo mérito e por iso mesmo é unha ciencia incomparable, con características propias. En realidade, os arqueólogos ás veces semellamos magos. Cal un Merlín

cunqueirán, facemos da nosa escavación unha outra Miranda e, como un prodixio máis, conseguimos que os obxectos falen. Moitos arqueólogos non pensaron xamais no poder da imaxinación e na validez que ten na interpretación duns restos acotío inescrutables. Pero o importante non é dicir que aquela masa de arxila vermella situada no centro dunha casarota redonda e sumariamente protexida por unhas laxiñas fincadas é unha lareira (porque é obvio). Para nós resulta máis importante soñar a un fato de sombras acubilladas ao seu carón, no chan ou en pequenos tallos, mentres comen sobre tortas de pan ácimo peixe asado e o vento zoa entre as pallas do teito. Porén, o realmente transcendental é contalo, porque o día en que a arqueoloxía xa non refira historias que emocionen, terá deixado polo camiño, esquecida, a función para a que foi creada. Por iso as viaxes polo pasado son itinerarios fascinantes nos que ti podes (e debes) participar activamente. Por iso volve a ser mozo, un mozo de hai 2000 anos.



Os concheiros son grandes acumulacións de detritos, sobre todo de restos alimenticios: cunchas e ósos de animais



## O LUGAR

Lembra que vivías nunha aldea á beira do mar. Erguíase sobre un cabo estreito e longo, cheo de grandes penedos, que penetraba fondamente nas augas da ría. As augas lambían os alicerces das cercas, porque aínda que era unha agrupación modesta de casas, estaba rodeada de murallas de pedra e terra. Visto dende lonxe, cando ías ao peixe e virabas a cabeza, era un espectáculo fermoso. A tristura que lle daba o ton gris das murallas, coa cachotería comesta polo sal e a humidade, víase compensada pola cor vermella e azul dalgunhas das casas, polo verde forte que despedían as herbas que medraban nos teitos de colmo e terróns, polo fume que saía aquí e acolá dalgún daqueles conos de palla e polo ir e vir de xente entrando e saíndo pola porta, albiscándote curiosos sobre o adarve da cerca.

## A CASA

Nunca foi un lugar cómodo. Tiñas os muros de pedra e o piso de terra endurecida. Como só tiña un oco, que facía as veces de porta, sempre foi escura. Ademais era moi húmida, porque, aínda que o lume estivese case sempre aceso, tratábase só de brasas. Ao ser redonda, durmíamos enroscados como escánceres arredor do lume, apeguñados ás mantas e ás esteiras que nos servían de leito e cubrían as paredes. Sempre lembrarei o cheiro. Ulía a fume (que picaba nos ollos), a suor, a peixe seco e a manteiga rancia. Coa chegada do calor, era outra cousa. Asabamos peixe, recibabamos o muro e facíamos case toda a vida na porta. Mesmo durmíamos alí, baixo as estrelas, nun pequeno adro cercado por unha muradela. E eu soñaba sentindo o bruar suave da praia.



Restos dos ósos dun bóvido consumido nun castro do litoral. Aparece rodeado de cunchas de ostras



## A COMIDA

¿Quen se podía queixar? Tiñamos carne (de porco, de cabra e de pucho), leite, manteiga e queixo, e todo o peixe e marisco que quixeramos. Ben, tampouco as cousas eran tan sinxelas. A carne de porco (uns quinos pequeneiros e moi graciosos) comíase de tarde en tarde e facíase decontado, porque non sobraba o sal para conservalos. Vivían connosco, atendidos por nais e avoas, entre as casas e por riba dos concheiros, fozando e enredando en canto lixo había. Os máis pícaros máis cativos do castro, en coiros e sempre rebuldeiros, compartían con eles esforzos e xogos.

As ovellas, as cabras e as vacas eran cousa distinta. Levábanas a pacer fora dos muros, máis alá das veigas de centeo. No verán, os homes rubían cos rabaños buscando pastos frescos e vivían xuntos longas tempadas no monte. Comíanse pouco, xa de maiores, porque se lle daba moito valor ao leite, á la e ao coiro.

Normalmente xantabamos ao comezo do serán, cando a xente remataba as tarefas e a lúa chamaba. No inverno, nos días duros, a comida era sinxela: unhas papas de centeo collido da tulla e moído na roda. Sabía agre e tiña moitas areas de seixo, pero estaba quente, e ás veces acompañábase de chícharos ou outro legume seco.

Nos días bos, sobre todo nas longas xornadas do verán e comezo do outono, o xantar era variado. Entón podíase ir ao mar ou á marea. Os homes collían a liña fanecas, pescadas, pintos, maragotas e grandes douradas que logo secaban ao ar despois de cortarlle a cabeza. Nós, máis novos, iamos á praia coller ameixas, berberechos, *relós*, ostras e navallas, ou ás rochas ao pé da muralla, onde atopabamos lapas e mexillóns. As primeiras consumíamolas crúas, normalmente á porta mesmo da casa; as outras cociñábanse en cacharros grandes de barro, onde quedaban incrustados os restos de cunchas calcinadas, ata que abrían ou a vianda torrarse.

## OS TRABALLOS

As mulleres e homes do meu castro eran labregos, cultivaban a terra do contorno da aldea, tiñan gando, pescaban e mariscaban, pero tamén eran capaces de desenvolver traballos moi complexos. Eran albaneis moi competentes (construíron unha aldea de pedra rodeada de fortes murallas, unha auténtica placa forte), metalúrxicos (fundiron bronce e ferro, cos que fixeron multitude de obxectos, dende armas, como lanzas e puñais de antenas, ou adornos, como fíbulas, brincos ou colgantes, ata útiles de uso cotián, como coitelos ou cravos. Tamén eran grandes oleiros e tiñan coñecementos para facer de calquera materia prima un obxecto de uso, como pasaba co óso, peor nunca se dedicaron só a iso. Traballaron a carón da súa veiga de porta e seguiron sendo campesiños.

## O ESPERTAR E A VISITA

Agora, como un novo Little Nemo, é hora de que espertes e rasques a cabeza preguntando se todo isto foi posible. As mulleres e homes que habitaron os castros da beiramar galega durante a Idade do Ferro, o último período da nosa Prehistoria, tiveron, sen dúbida, unha vida curta e dura, pero subsistiron, en certos casos prosperaron e, en definitiva, foron os suxeitos activos dunha cultura moi orixinal e diferenciada na que finca as súas raizames a Historia da Galicia.

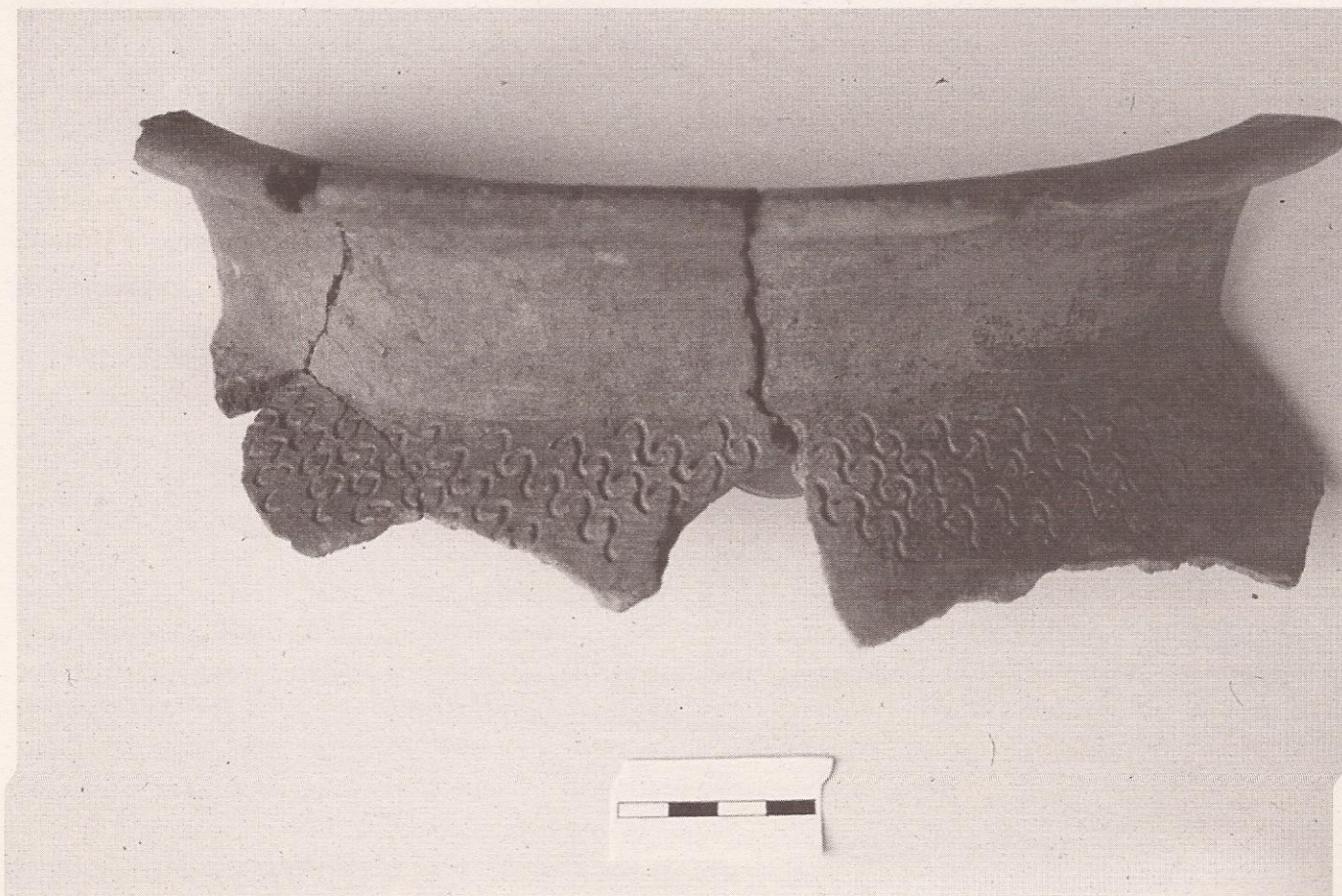
O noso mozo protagonista fixo un percorrido por algúns aspectos da Cultura Castrexa, nome co que en Galicia tradicionalmente se denomina a Idade do Ferro, o último período da Prehistoria, que se desenvolve, de xeito moi laxo, entre os séculos VIII a.C. e I d.C. Tódalas súas impresións persoais teñen base nos achados arqueolóxicos realizados nos castros e se refiren a aspectos da vida cotián que se reflicten con relativa facilidade no rexistro arqueolóxico. Por iso mesmo preferimos non relatar a súa visión da sociedade, a relixión ou a morte, arcanos de non doado acceso cos materiais dispoñibles e de interpretación controvertida.

Para aquelas persoas que desexen vivir e gozar “in



situ” unha viaxe ou itinerario polo castrexo do litoral, propoñémoslle unha visita ao complexo arqueolóxico do Neixón, en Boiro (A Coruña). Alí pódese coñecer o seu centro de interpretación e visitar dous xacementos costeiros: o Castro Pequeno, datado na primeira Idade do Ferro, e o Castro Grande, máis moderno e que ten actividade aínda en época romana. Os dous están escavados intensamente e emprazados nun dos puntos máis fermosos da ría de Arousa. O centro de interpretación ten unha boa exposición, moi didáctica e enfocada ao coñecemento da vida cotián nos castros. Asemade, non se debería deixar de visitar o castro do Achadizo, na pequena península de Cabo de Cruz (Boiro), escavado por un dos autores (A.C.C.) entre os anos 1991 e 1994, onde se atopan á vista restos da muralla e das construcións domésticas. A maioría dos datos que sustentan o soño do noso protagonista son unha interpretación

literaria e moi sucinta dos resultados da súa escavación. Como non, unha xeira deste estilo ten que rematar no castro de Baroña, en Porto do Son. A contemplación dos restos escavados, a extraordinaria forza do emprazamento, rodeado dun mar salvaxe, e a tremenda carga simbólica que semella transmitir, son a proba máis palpable do que poden chegar a emocionar unha ruínas abandonadas hai dous mil anos.



Nos castros da beiramar é moi frecuente atopar restos de olas de cerámica intensamente decoradas.





## Meiro, pioneiro gastronómico en Galicia

Marcos Gago. Redactor de La Voz de Galicia

O proxecto do millo corvo e a festa gastronómica que se creou ao seu redor converteuse, co paso do tempo, nun dos aspectos máis rechamantes do concello de Bueu, e por qué non dicilo, de toda a comarca do Morrazo, para calquera visitante que teña un mínimo de interese nas tradicións, costumes e historia cultural, así coma nun bo xantar e na oportunidade de gozar dun lugar tan agradable para o turista e tan xeneroso cos seus veciños como é este. Aínda lembro con claridade cando acudín por primeira vez a Meiro para redactar unha noticia sobre o millo corvo. A verdade, non tiña nin idea do que era, pero o pouco que escoitara do proxecto, por un amigo, espertou a curiosidade. Cando cheguei á leira atopeime cun grupo grande de colaboradores e, ¡sorpresa!, un par de bois traballando a terra –visión privilexiada que na comarca soamente volvín a ver en Meiro-. E alí estaba Victoria dirixindo á xente e atendendo ás preguntas dos xornalistas coma min, que tiñamos a obriga de escribir sobre a festa de Meiro.

A obriga converteuse en pracer, e desde entón, as páxinas do millo corvo na Voz de Galicia sucédense ano tras ano, sempre chamando a atención dos lectores e de vez en cando incluíndo algunha novidade das

que se poñen en marcha desde a organización. Deste xeito, unha cousa tan sinxela coma reproducir ao longo do ano o ciclo agrícola tradicional dos nosos avós, servía para situar Meiro no mapa para moita xente, e tamén espertar un desexo de levar adiante proxectos de rescate da nosa etnografía e tradicións do agro e do mar.

Os galegos somos un pobo que adoita esquecer rápido. Deixámonos enganar pola rápida sucesión dos avances tecnolóxicos, e de paso, esquecemos transmitir ás novas xeracións o que custou chegar ata aquí. A Festa do Millo Corvo, e o seu éxito, reside precisamente en responder a un latexo dos corazóns dos veciños da comarca por camiñar tamén contra corrente e manter, con orgullo, tanto as nosas tradicións coma a facilidade de assimilar o novo, sempre que sexa útil ou práctico. En moitos cortellos e alpendres do Morrazo, en demasiadas aldeas, os vellos aveños de traballar a terra, substituídos pola maquinaria moderna ou polos produtos de última xeración, esmorecen unha morte lenta pero que semella imparable. Camiñan cara un destino semellante ao que parecía reservado ao millo corvo, unha variedade de millo, que dito sexa de paso, nunca antes vira plantar, e iso que me criei no veciño Seixo,



Nenos no hórreo





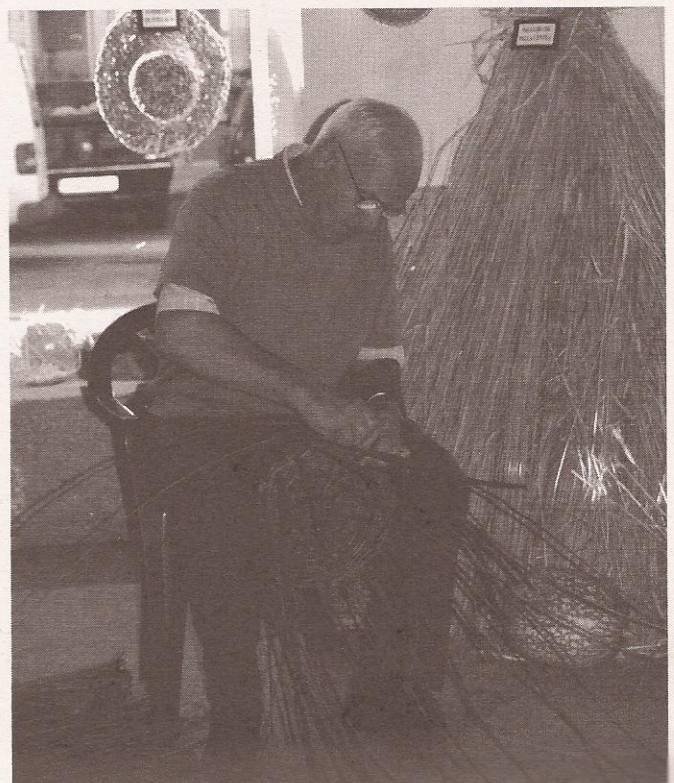
Exposición en Bueu

no rural de Marín, e corrín polas veigas como calquera rapaz e gocei das colleitas do millo e das patacas como moitos outros. Esta festa gastronómica é coma un berro ás nosas consciencias para que non deixemos desaparecer a nosa herdanza cultural e non perdamos os sinais de identidade dunha comarca coma O Morrazo.

A Meiro ninguén lle poderá negar o carácter de pioneiro. Poderá haber outros proxectos deste tipo en Galicia. Pero todos terán que tomar a esta aldea buenense como o referente. E os pioneiros, ben o saben na asociación cultural de Meiro, teñen dobres atrancos e mellores recompensas. Atrancos porque non é fácil poñer de acordo a tanta xente voluntaria, aos colexios, aos propios veciños, ás autoridades de distintas Administracións e signo político. Ao principio seguro que había certo escepticismo, onde hoxe hai orgullo e satisfacción. Ao principio, poucos quizais apostaron porque esta festa chegaría ao seu décimo aniversario. Pero aí están os feitos para demostrar que vale a pena tentalo e vale a pena involucrar a toda unha aldea para lograr poñer en marcha un proxecto que é a envexa das vilas dos arredores.

E se o millo corvo serviu para poñer a Meiro no mapa para moitos galegos que, ou ben porque coñecían a alguén de Bueu que lles falou da festa, ou porque o leron nos xornais ou o viron na televisión, agora a asociación cultural conseguiu algo que parecía

imposible. Puxeron a Meiro no mapa internacional da gastronomía máis tradicional, na Arca do Gusto, nos congresos de produtos naturais en Italia, etc... Meiro xa non é un lugar só do concello de Bueu, a efectos dos especialistas en comida sa é un deses raros, por escasos, lugares en Europa onde se pode compaxinar tradición e modernidade, valentía e bo gusto, comida sa e un sabor que só o millo moído nun muíño como o da Presa pode ofrecer ao comensal. Felicidades polos vosos dez anos e ánimo.

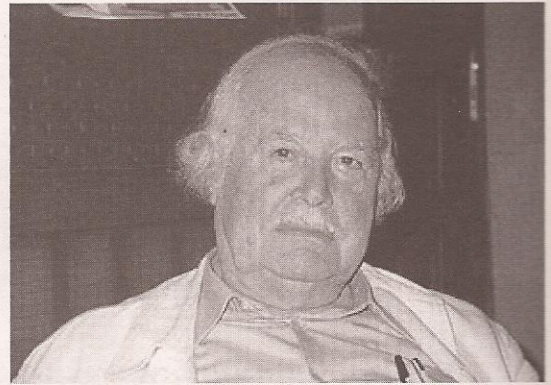


Obradoiro de cestería





# ANTON PATIÑO



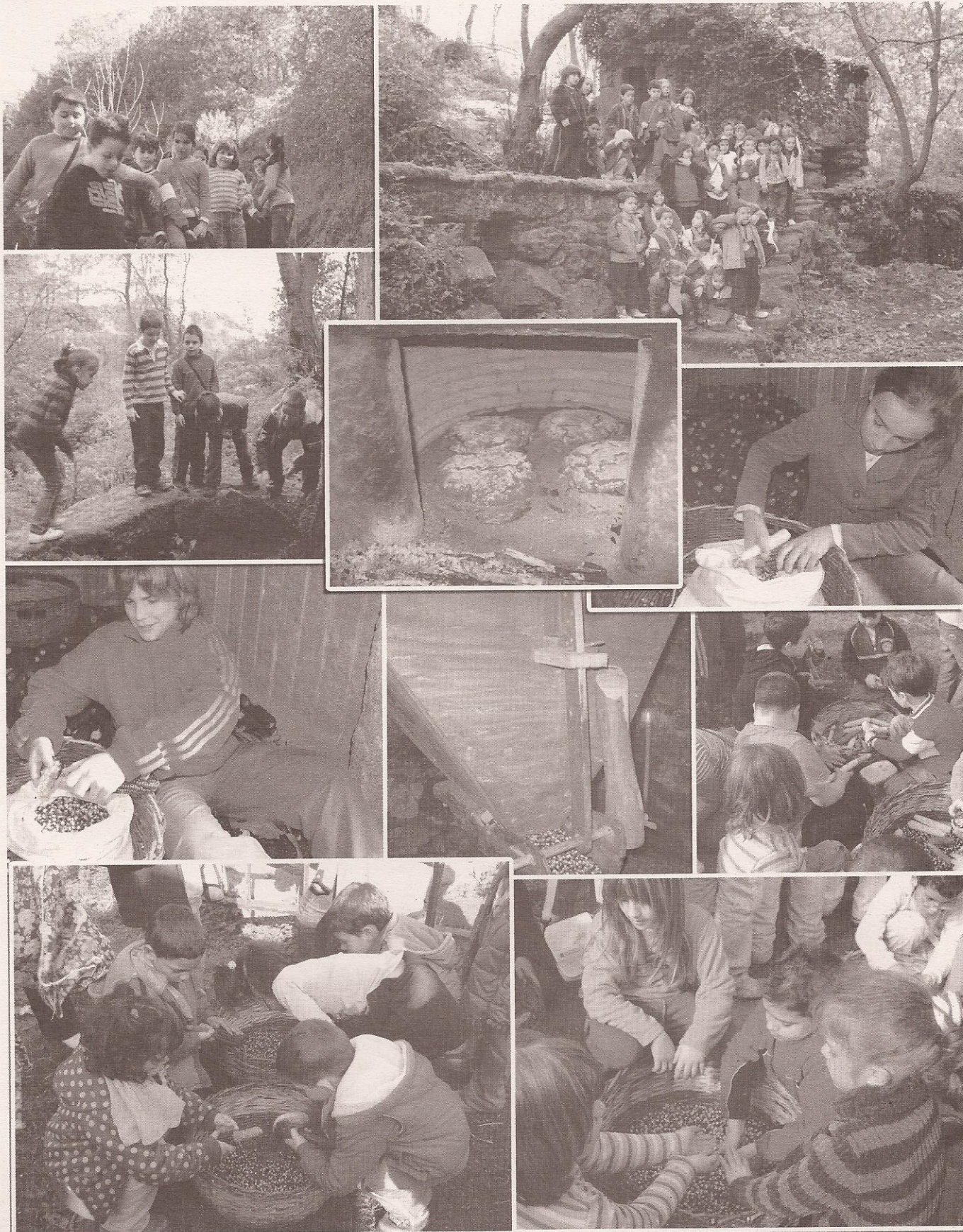
Meiro aberto do mundo Corvo  
 esperanzas moitas de mulleres  
 moitas de mulleres que o atesouro!  
 moitas de labregos certos...  
 que lle tiñan moito credo  
 e gozaban do sudor!  
 Non de preixión  
 das inxusticias... ¡Nin do Clero!  
 O tempo era duro para todos!  
 Nin dos traballadores  
 e obreros dos aserques  
 que loxe sudar no campo e moitos!  
 Ni ve facer o sudor do que se chama  
 olleiros moitos moitos  
 están co TARDAN!



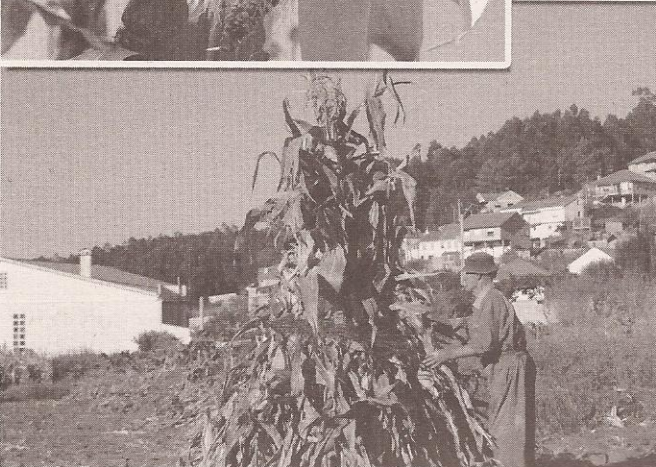
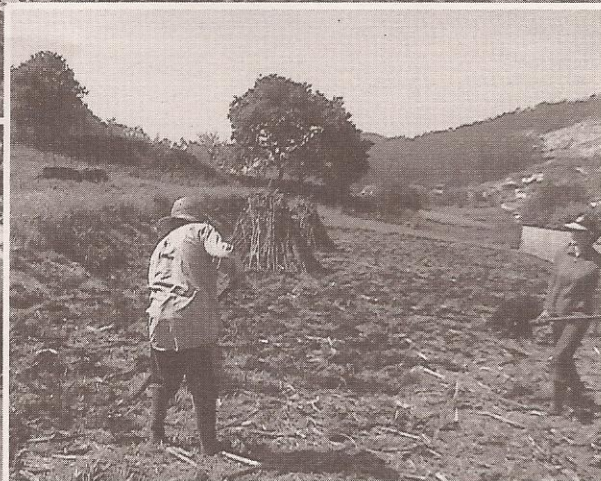
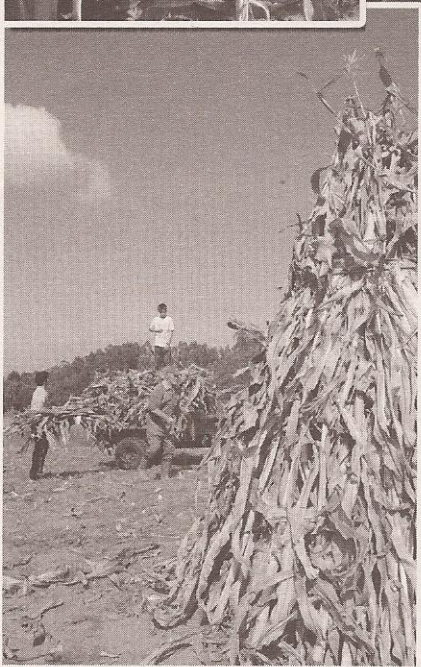
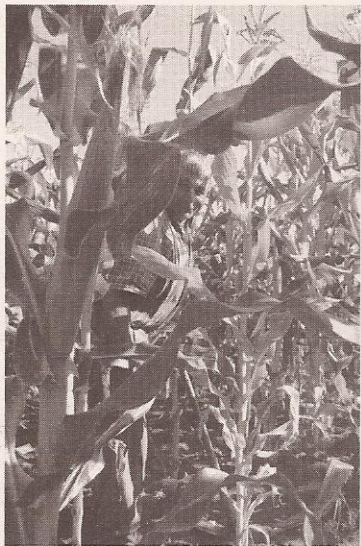


# Memorandum Actividades

## Rexurdir do Millo Corvo, testemuña dunha tradición

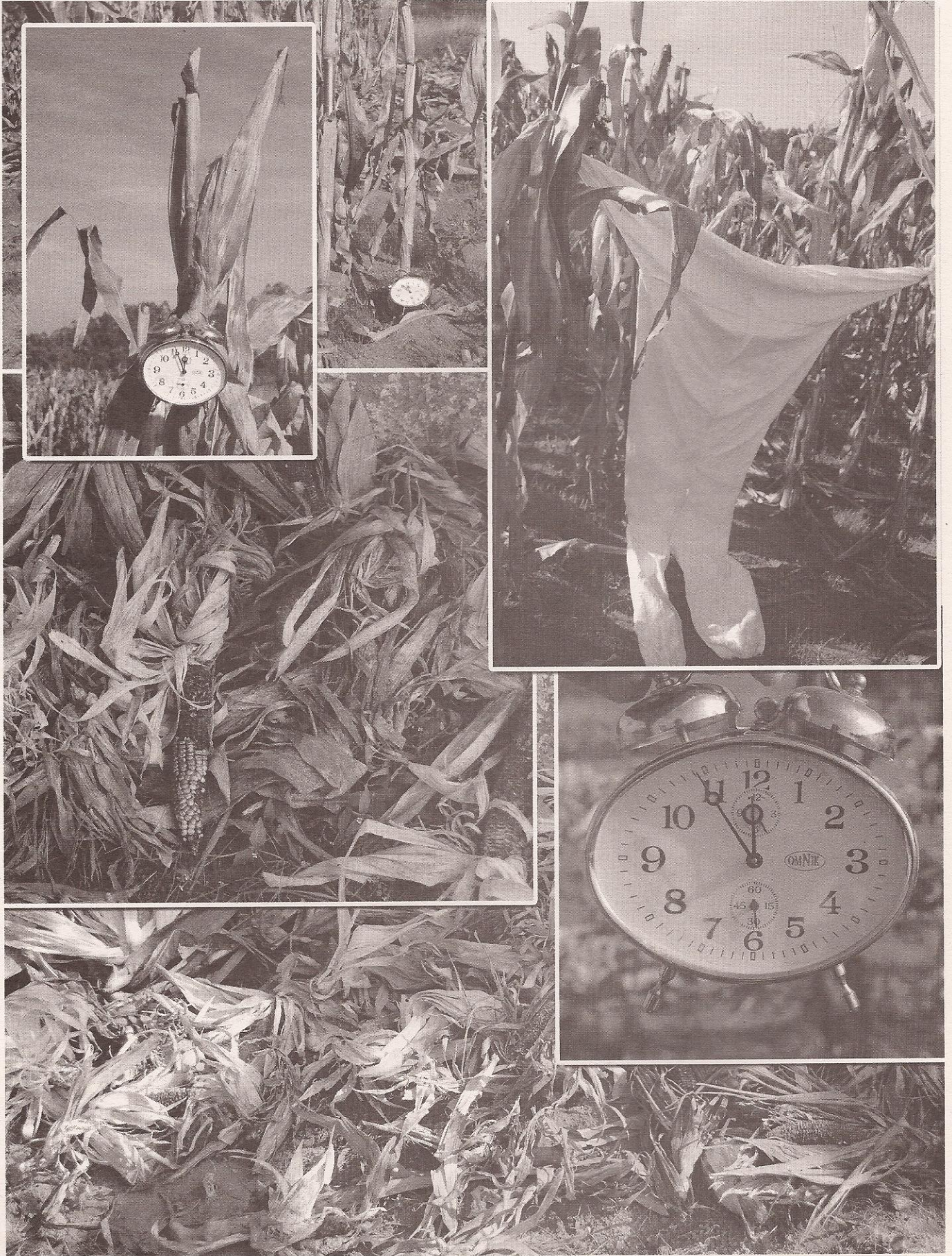






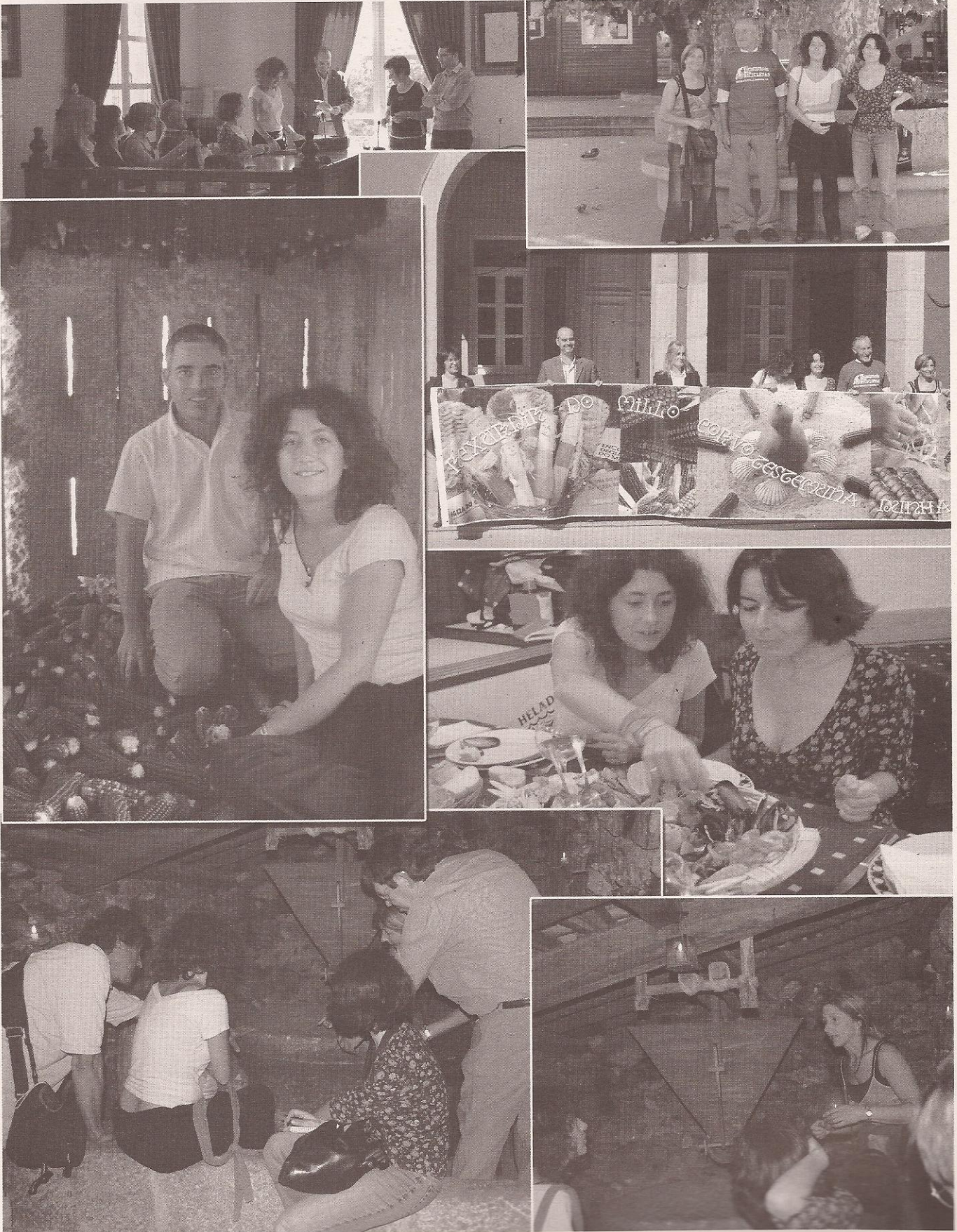


A pesar dos nosos coidados o xabarín sempre é o primeiro en probar o millo corvo.



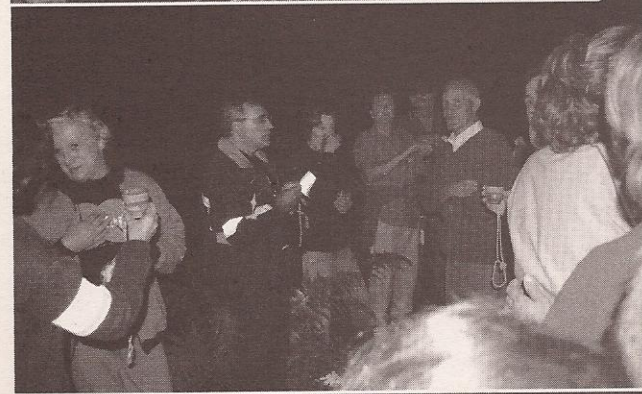
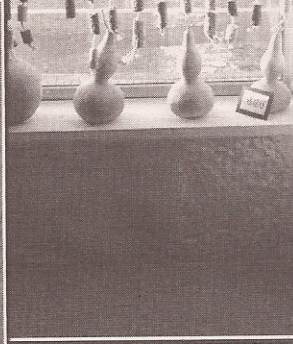
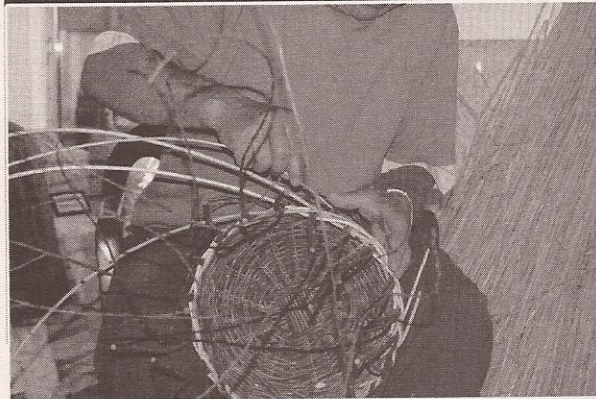
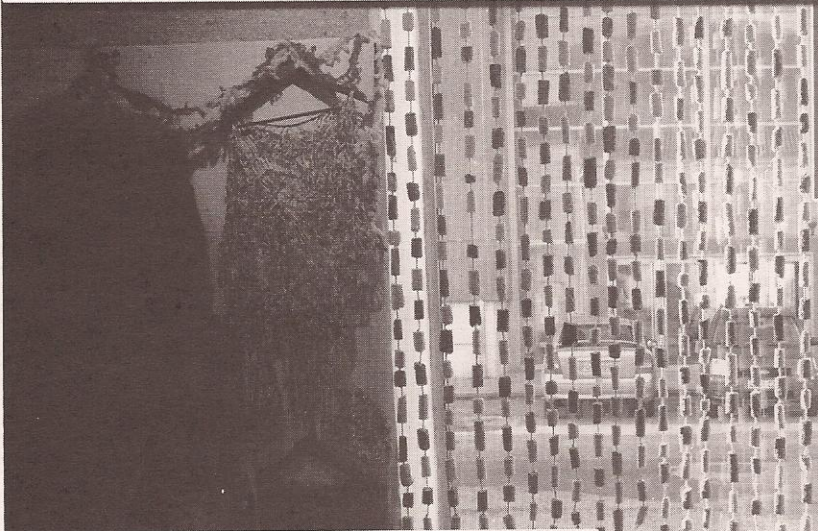
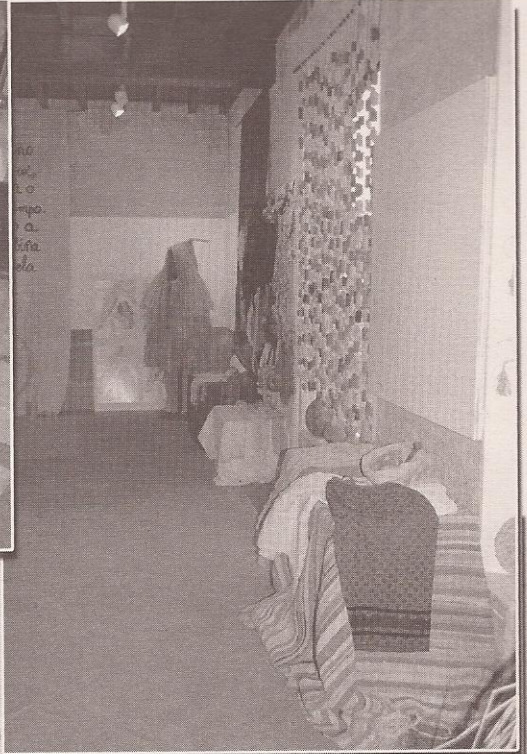


**A Directora Xeral de Slow Food, Serena Milano, e a responsable internacional de Slow Food para España, MariaGiulia Mariani, estiveron en Outubro en Meiro para coñecer o ciclo productivo do millo corvo.**

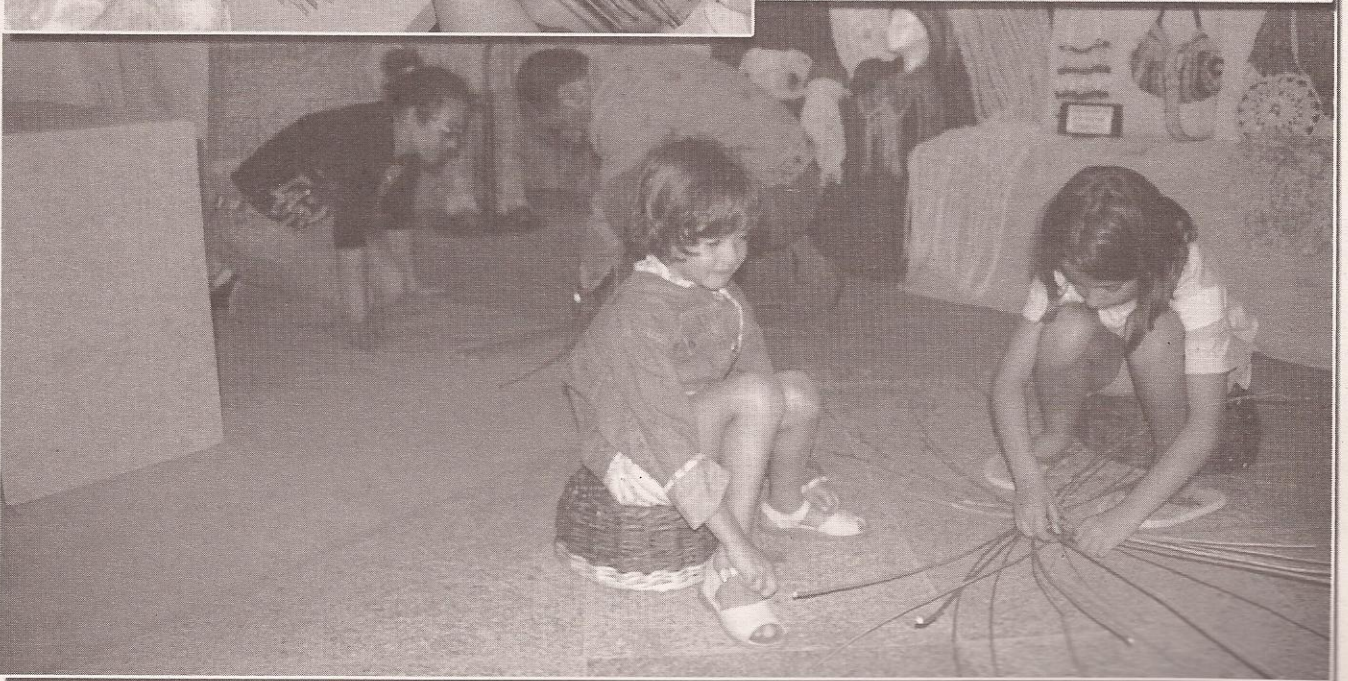
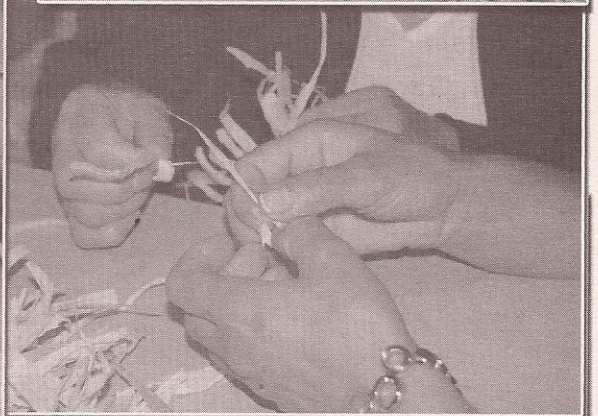
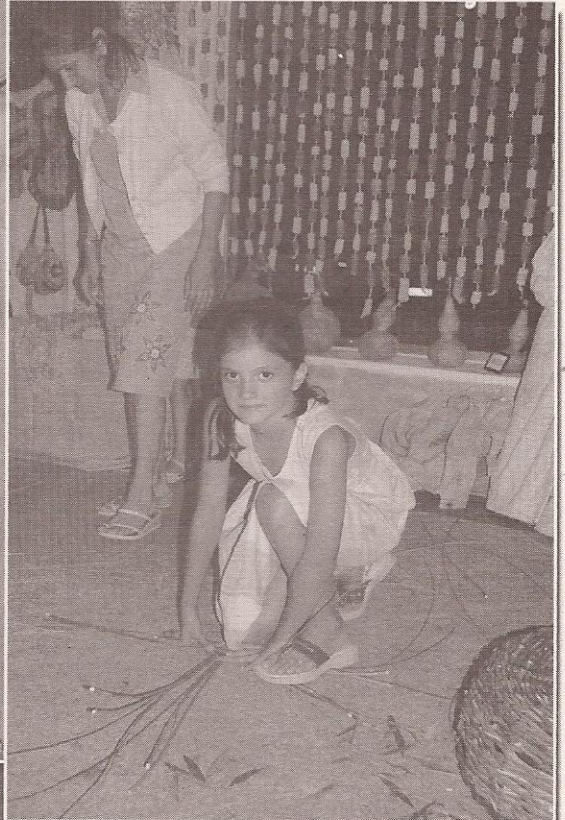
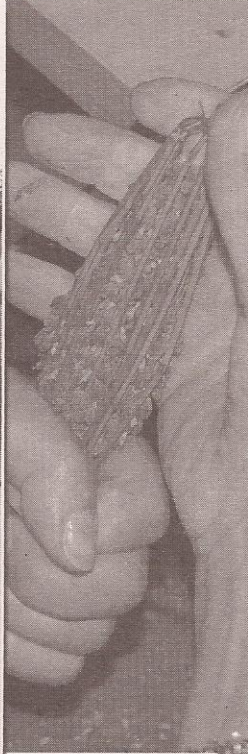




### Exposicións e Obradoiros

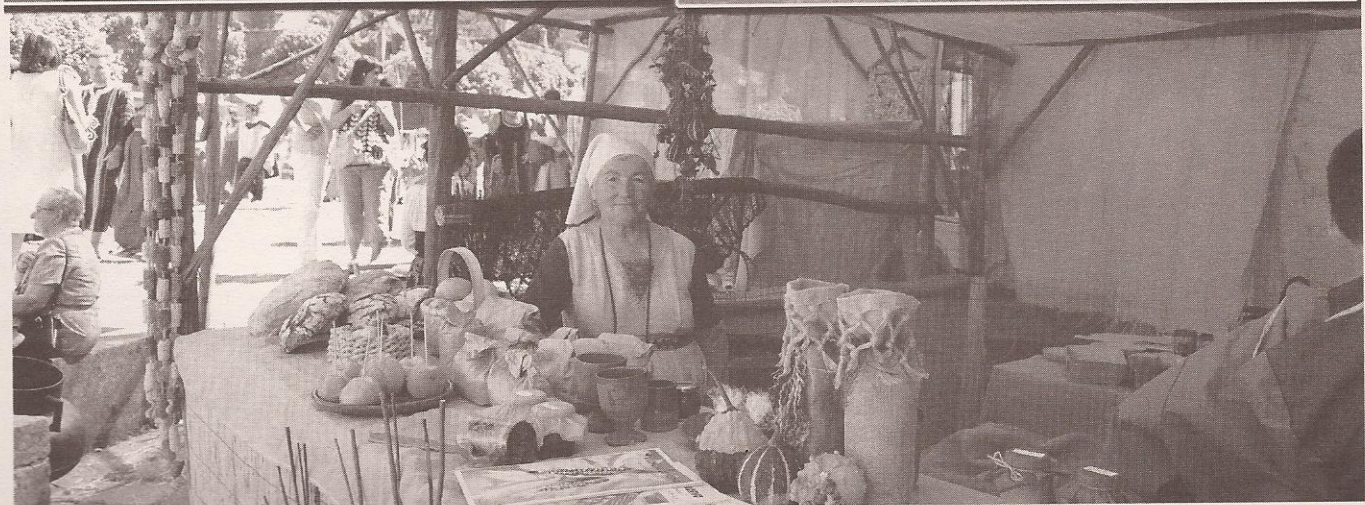
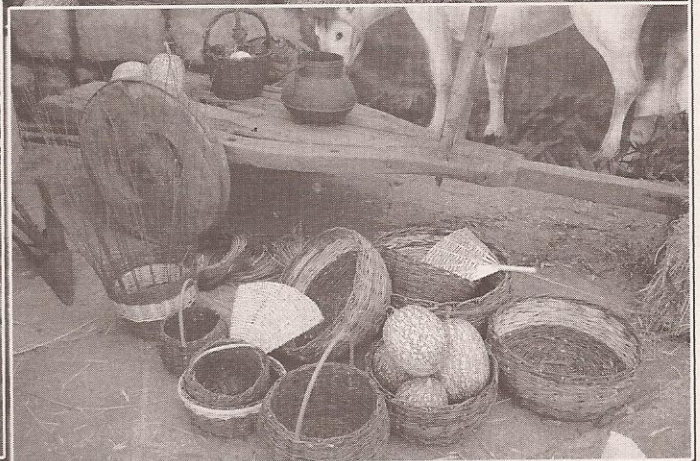
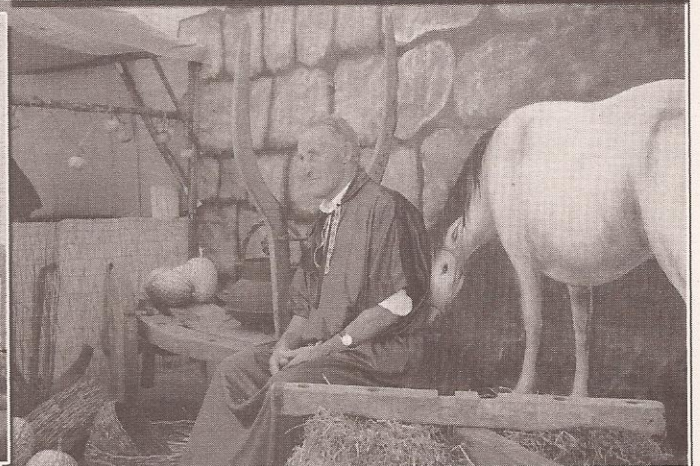




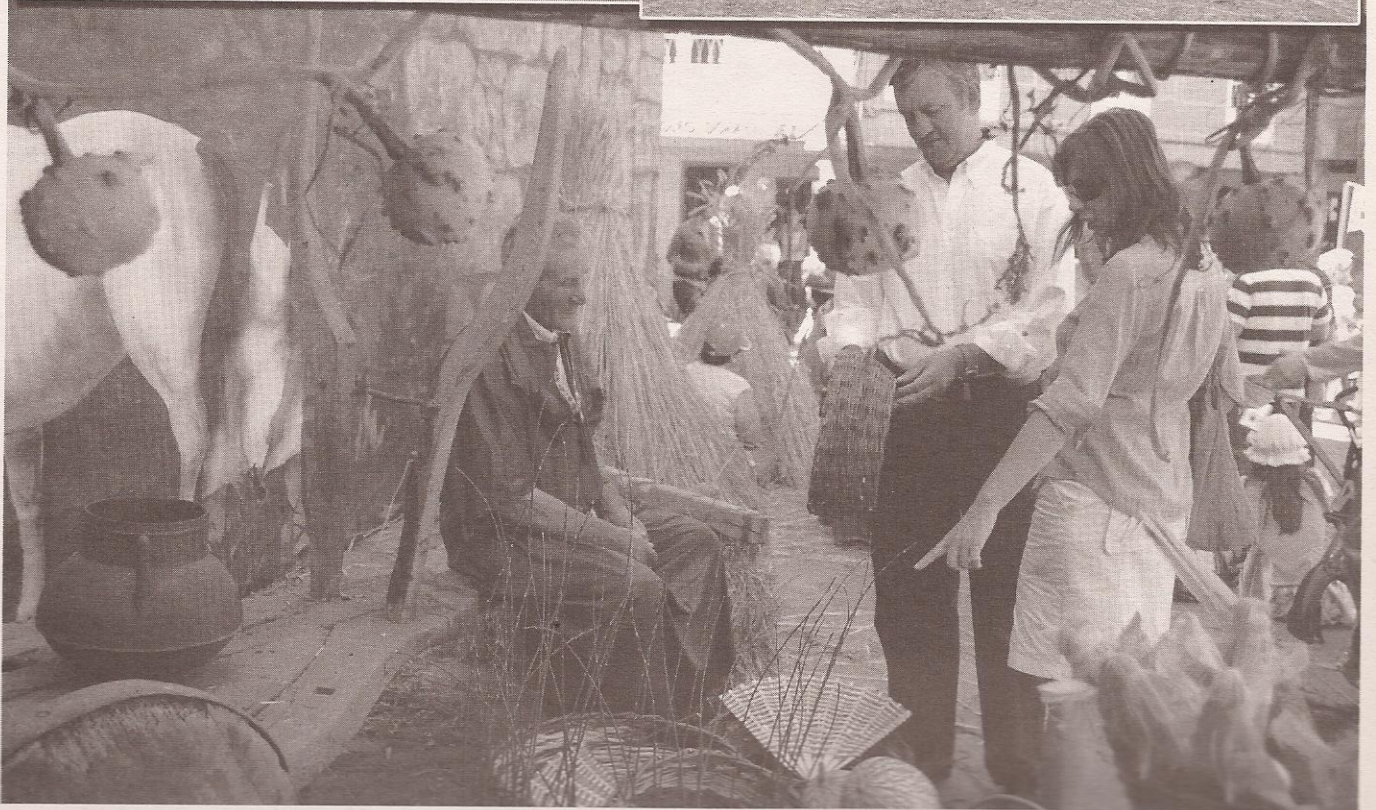
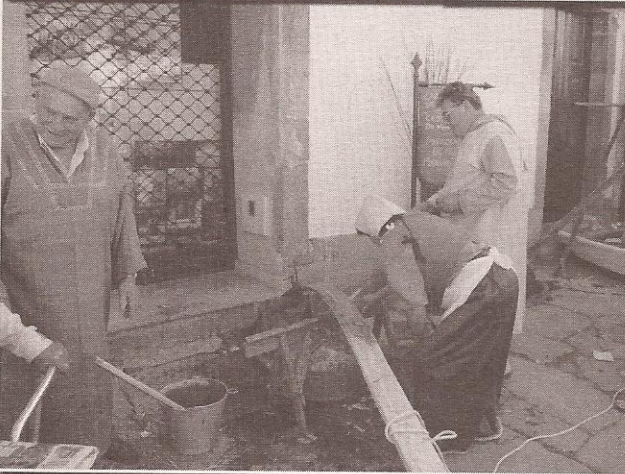
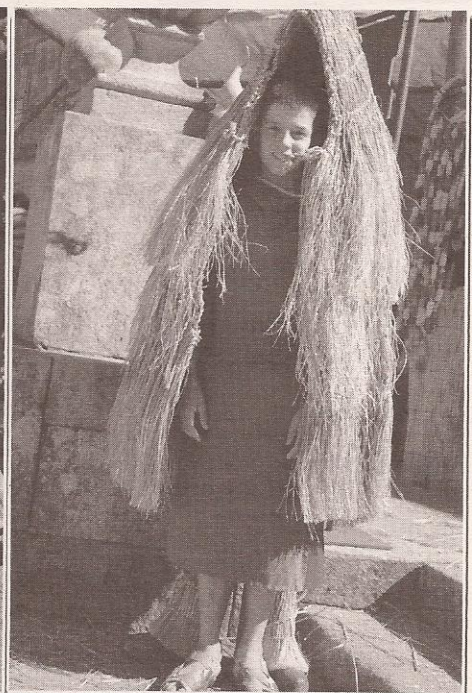
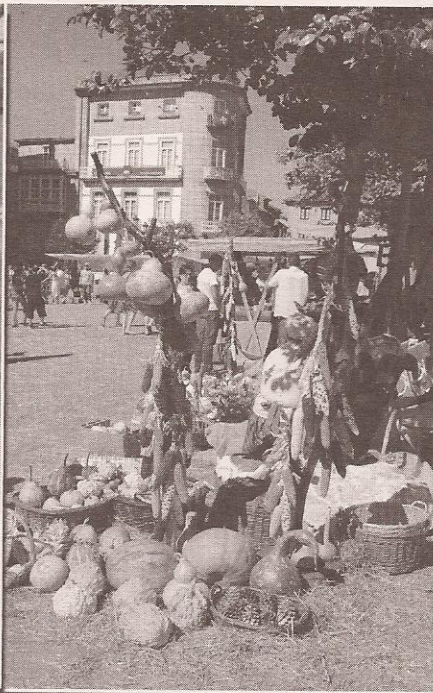
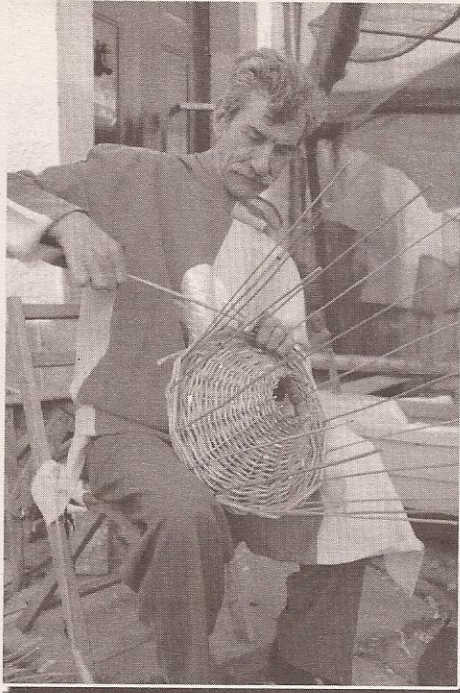




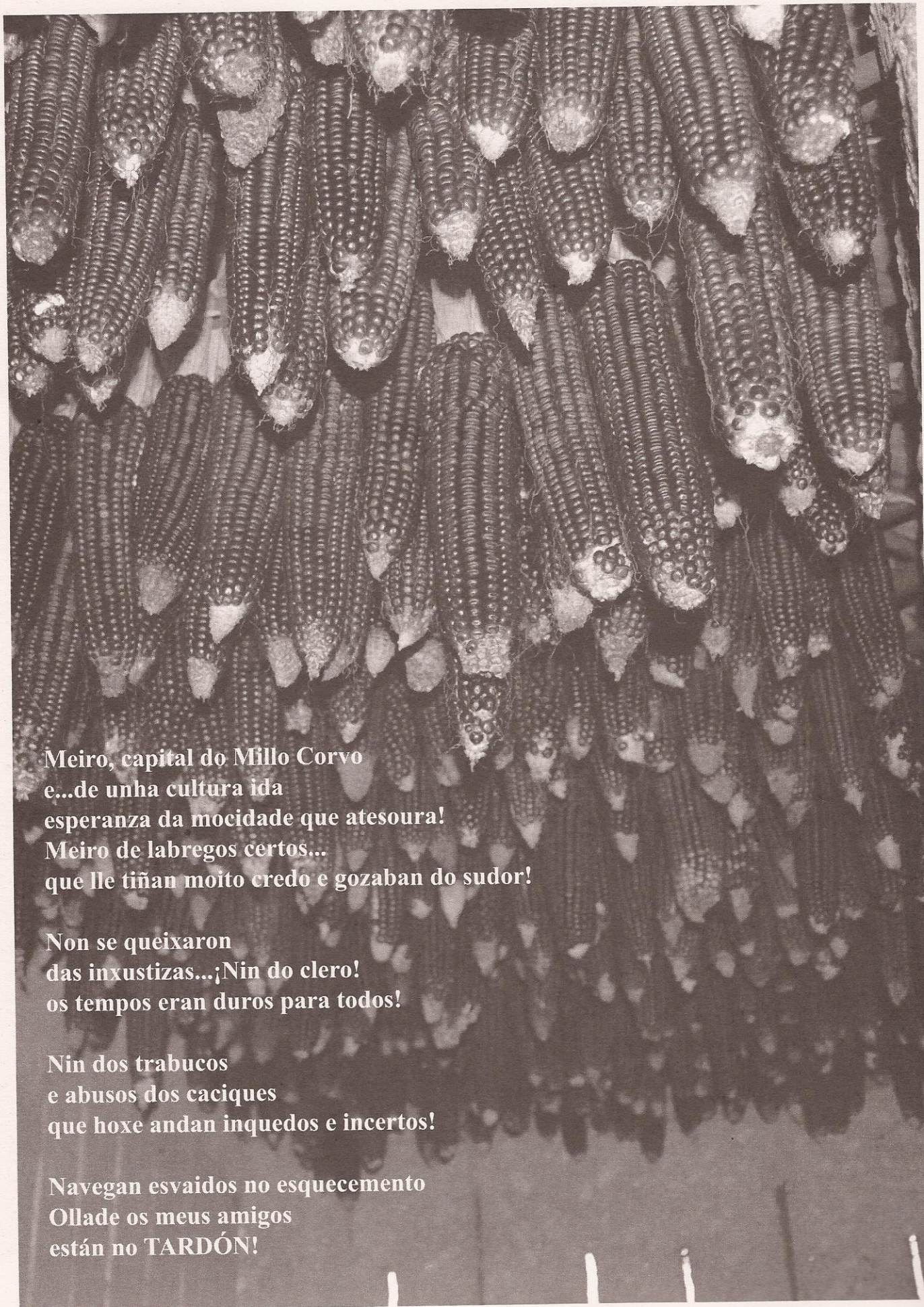
# Feira Franca











Meiro, capital do Millo Corvo  
e...de unha cultura ida  
esperanza da mocidade que atesoura!  
Meiros de labregos certos...  
que lle tiñan moito credo e gozaban do sudor!

Non se queixaron  
das inxustizas...;Nin do clero!  
os tempos eran duros para todos!

Nin dos trabucos  
e abusos dos caciques  
que hoxe andan inquedos e incertos!

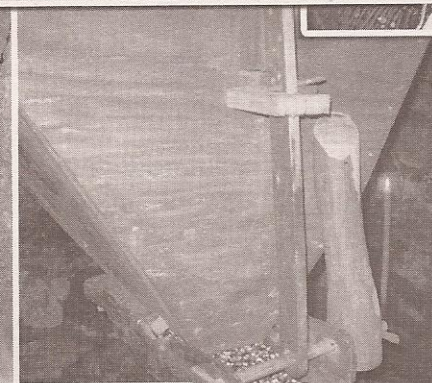
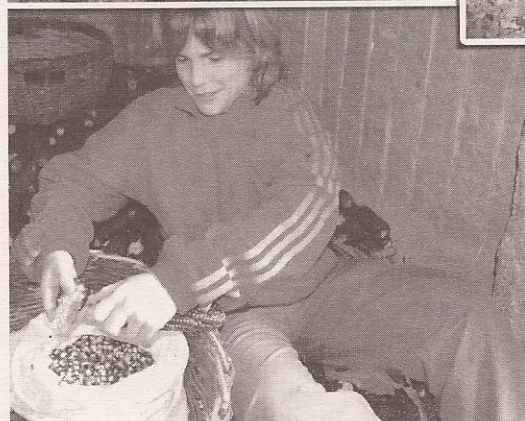
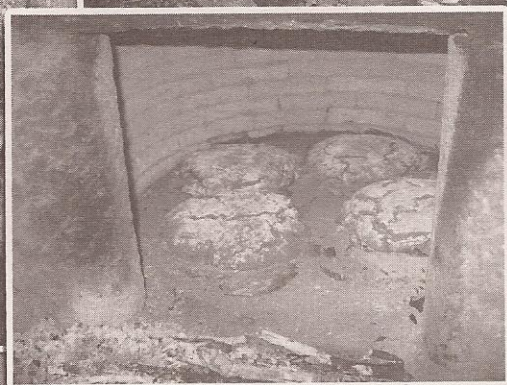
Navegan esvaídos no esquecemento  
Ollade os meus amigos  
están no TARDÓN!



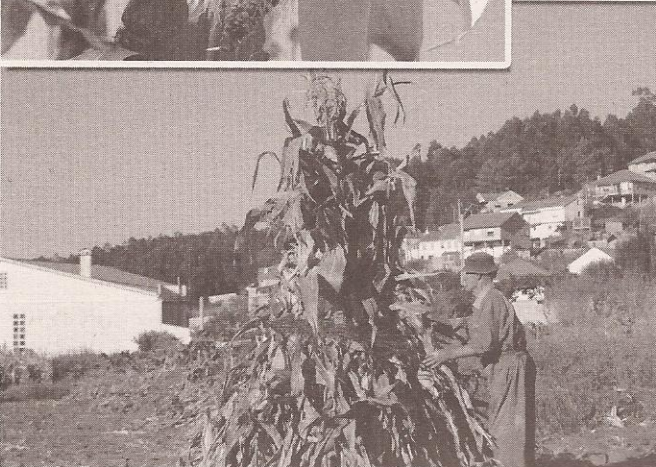
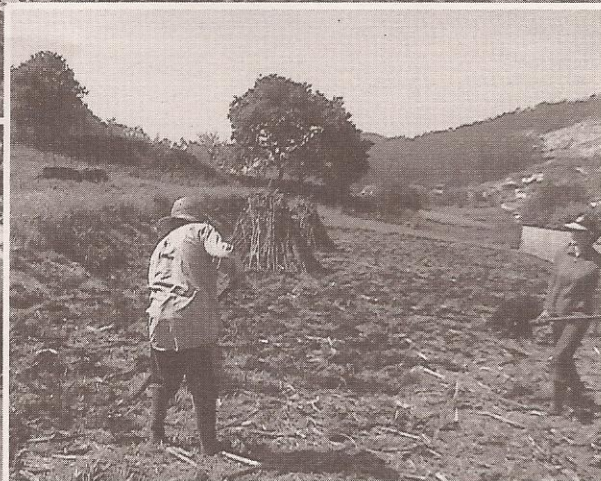
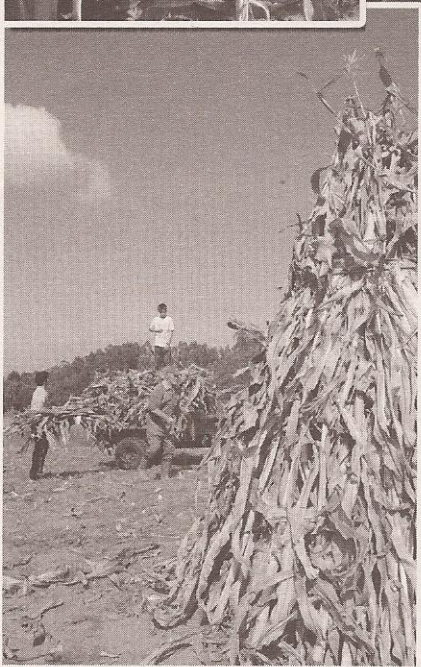
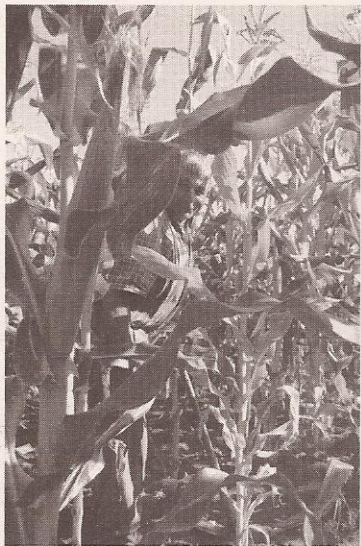


# Memorandum Actividades

## Rexurdir do Millo Corvo, testemuña dunha tradición

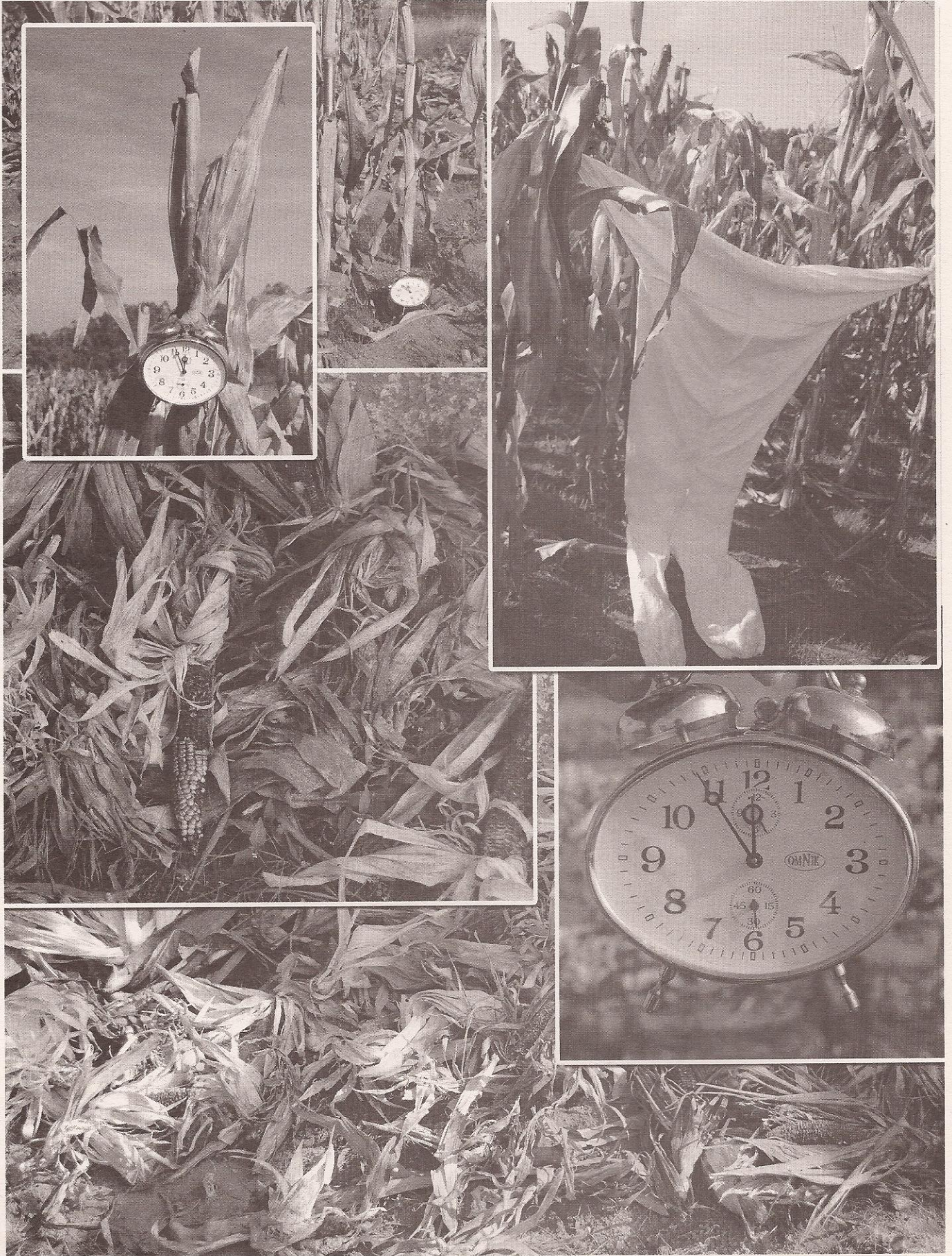






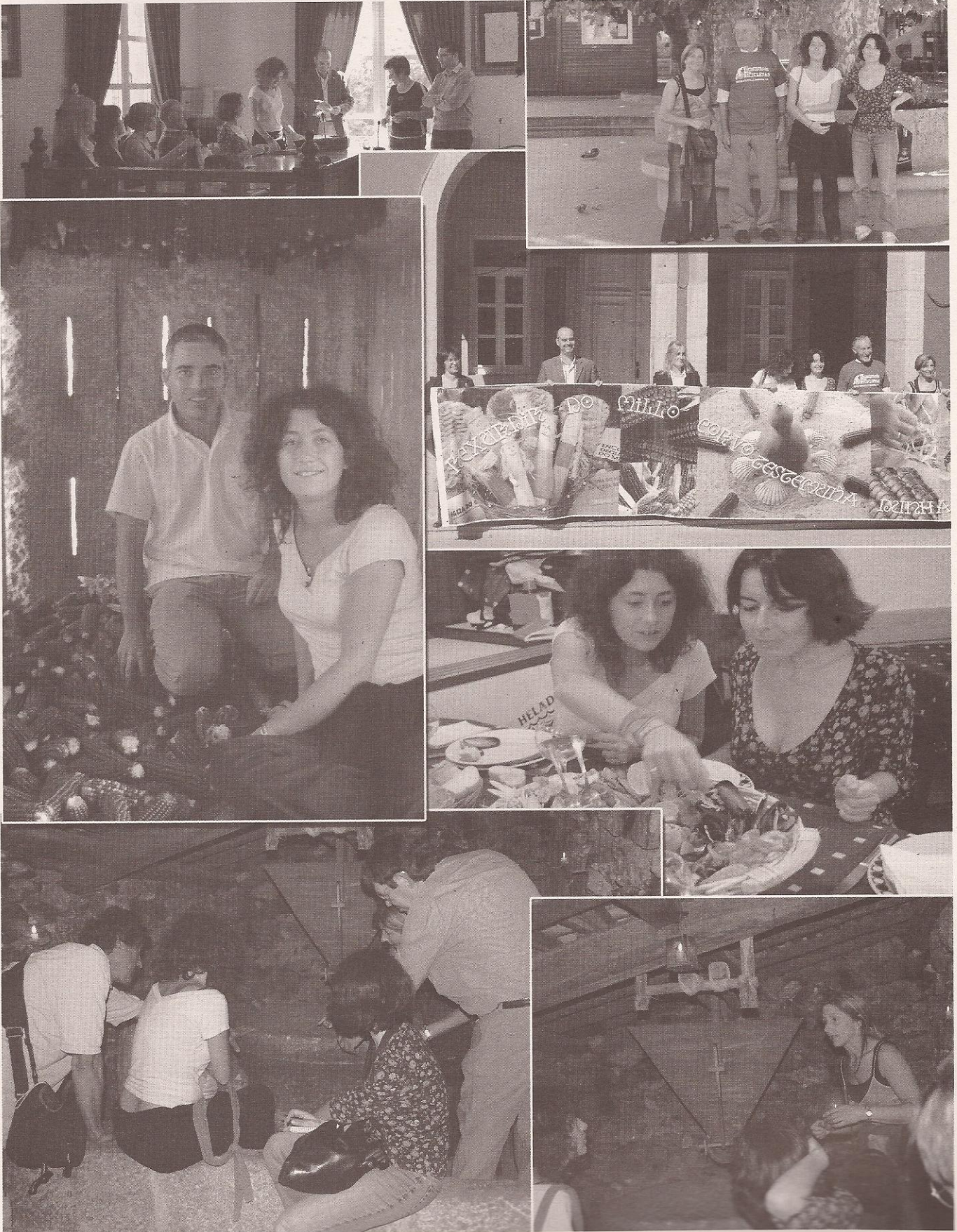


A pesar dos nosos coidados o xabarín sempre é o primeiro en probar o millo corvo.



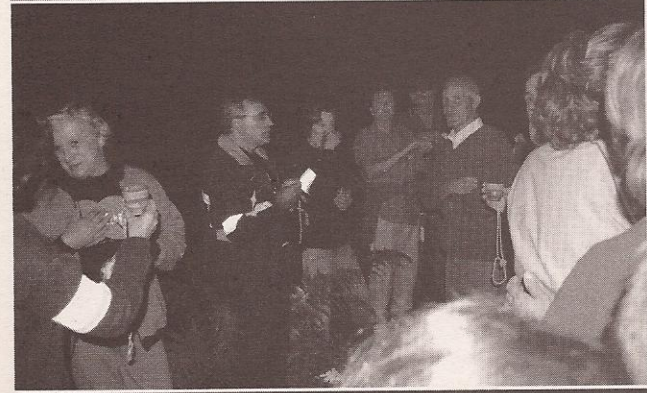
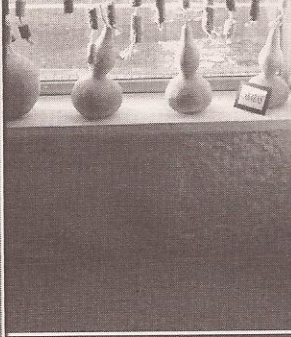
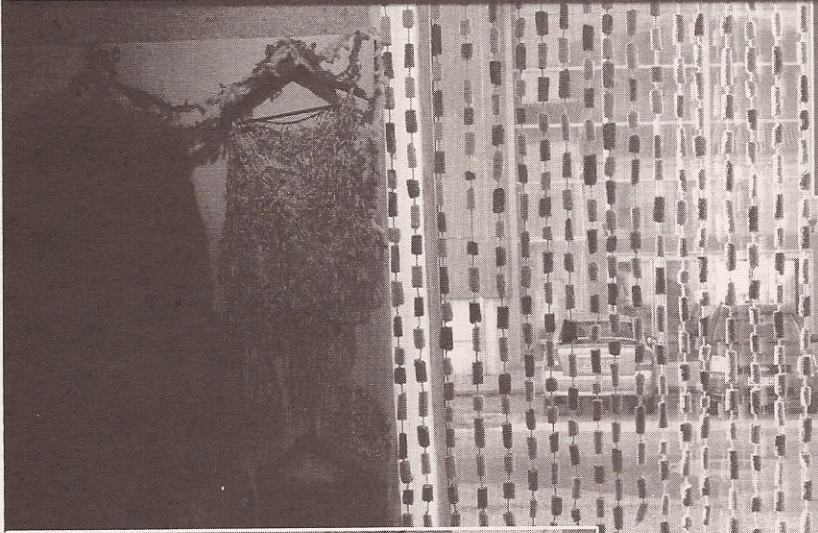
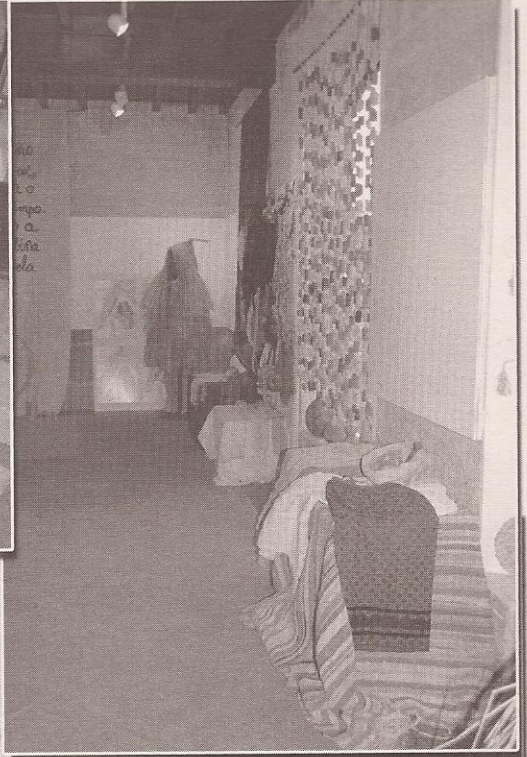


A Directora Xeral de Slow Food, Serena Milano, e a responsable internacional de Slow Food para España, MariaGiulia Mariani, estiveron en Outubro en Meiro para coñecer o ciclo productivo do millo corvo.

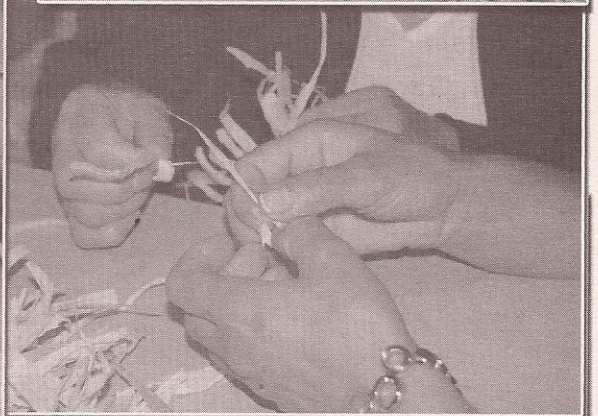
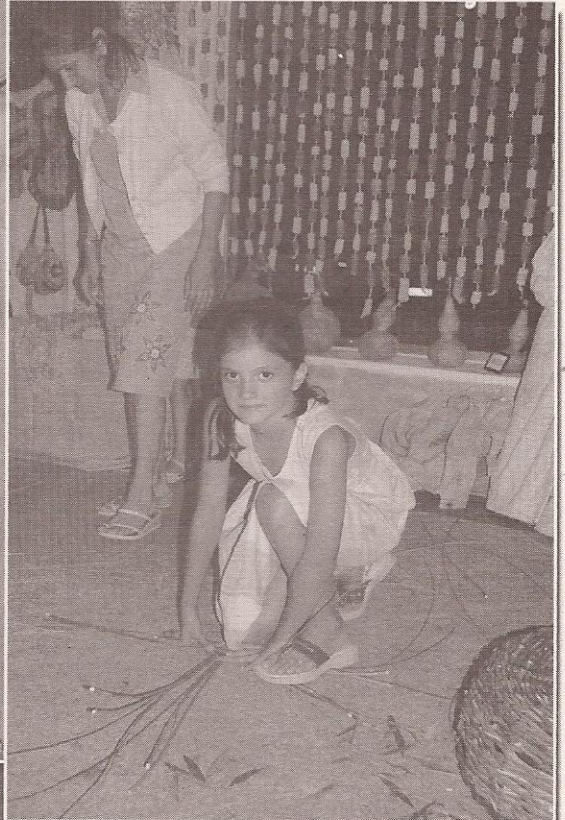
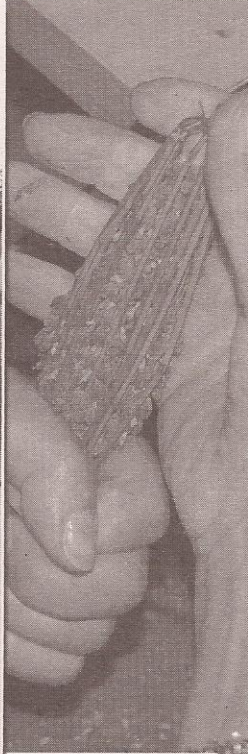




### Exposicións e Obradoiros

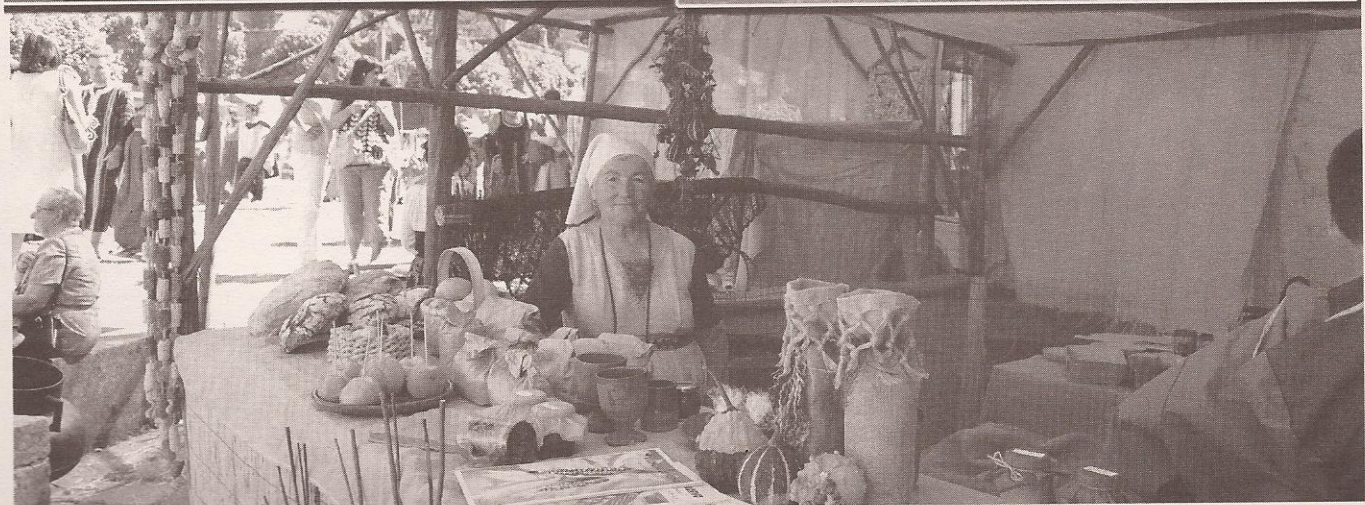
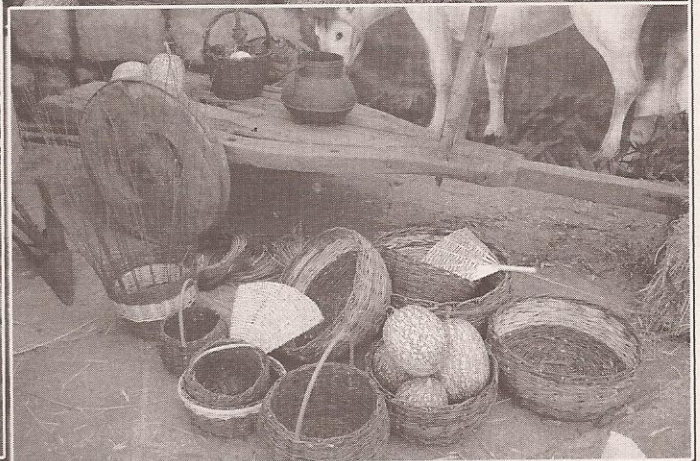
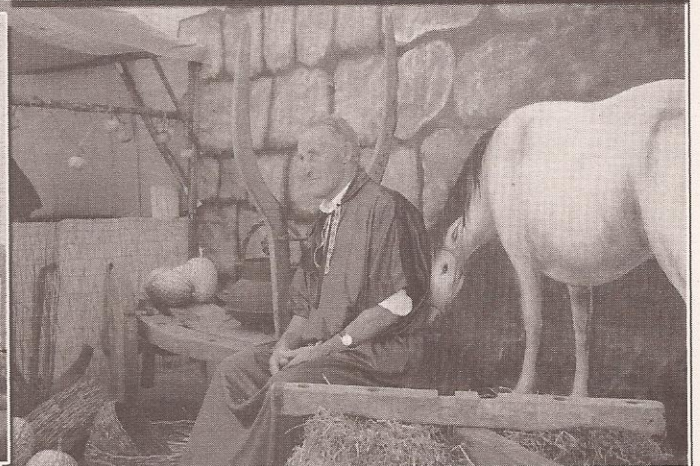




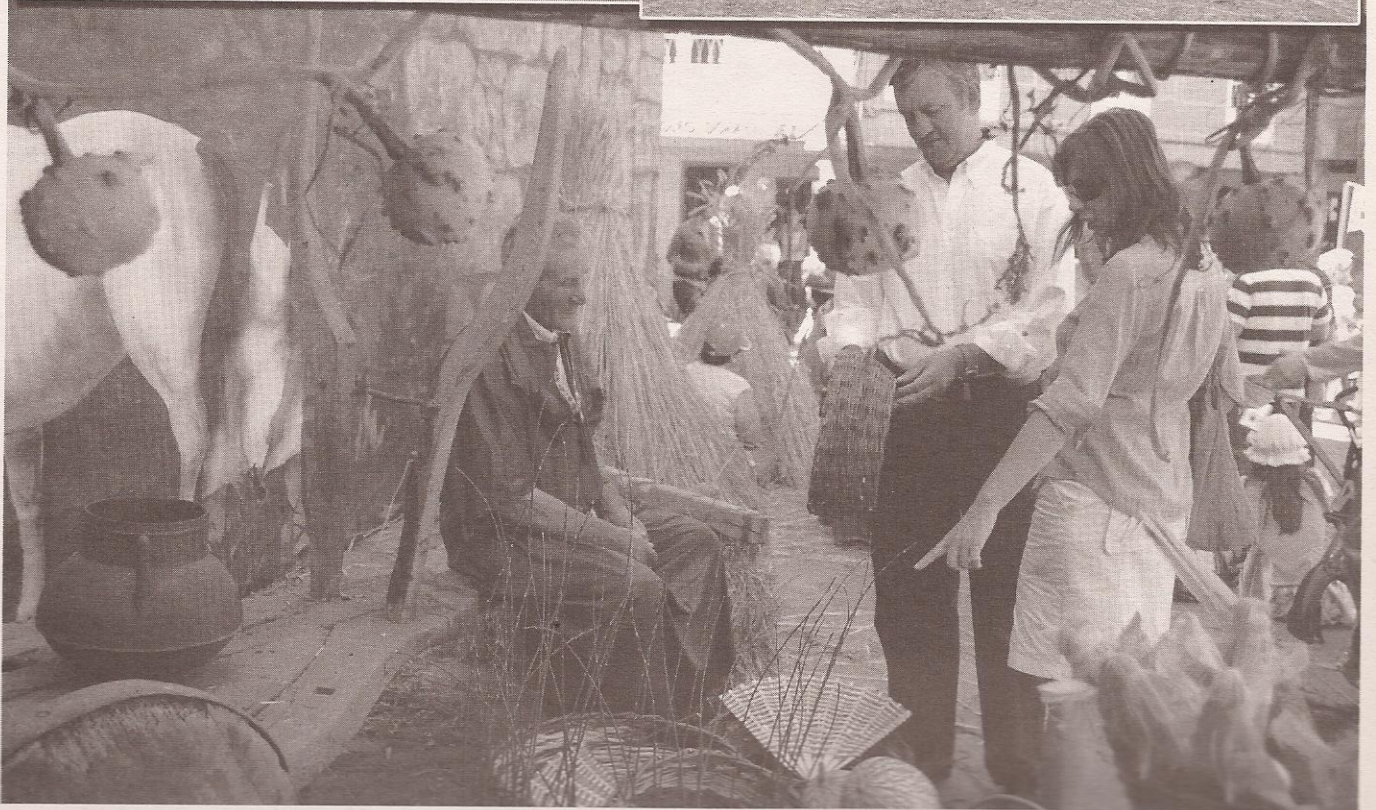
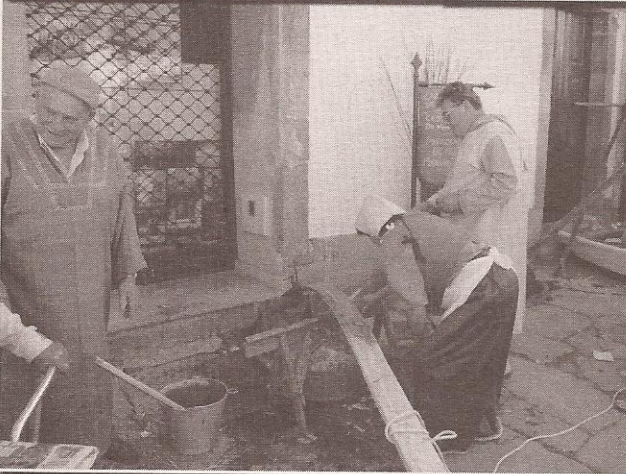
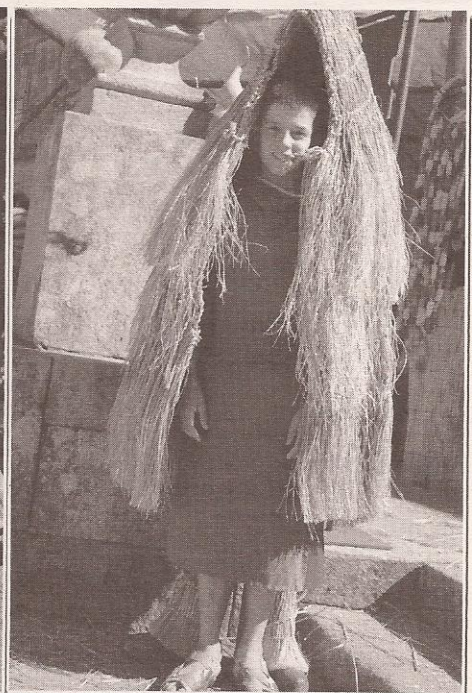
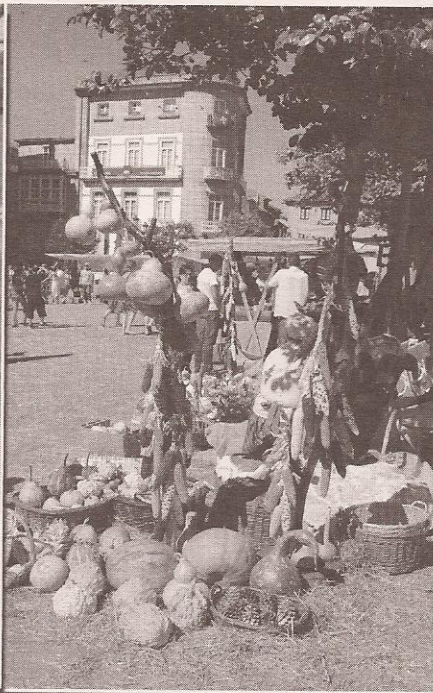
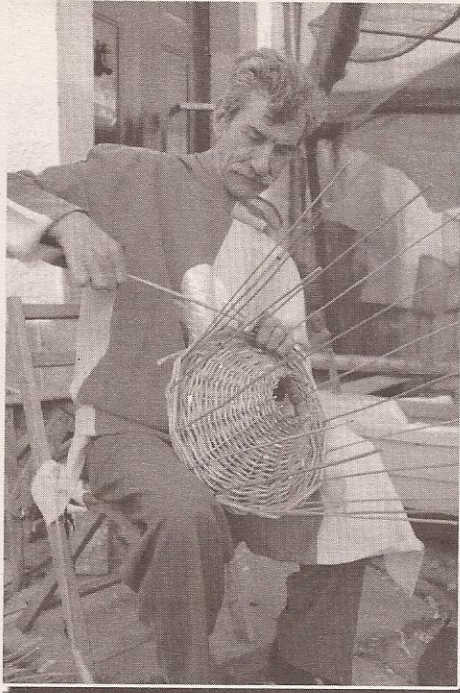




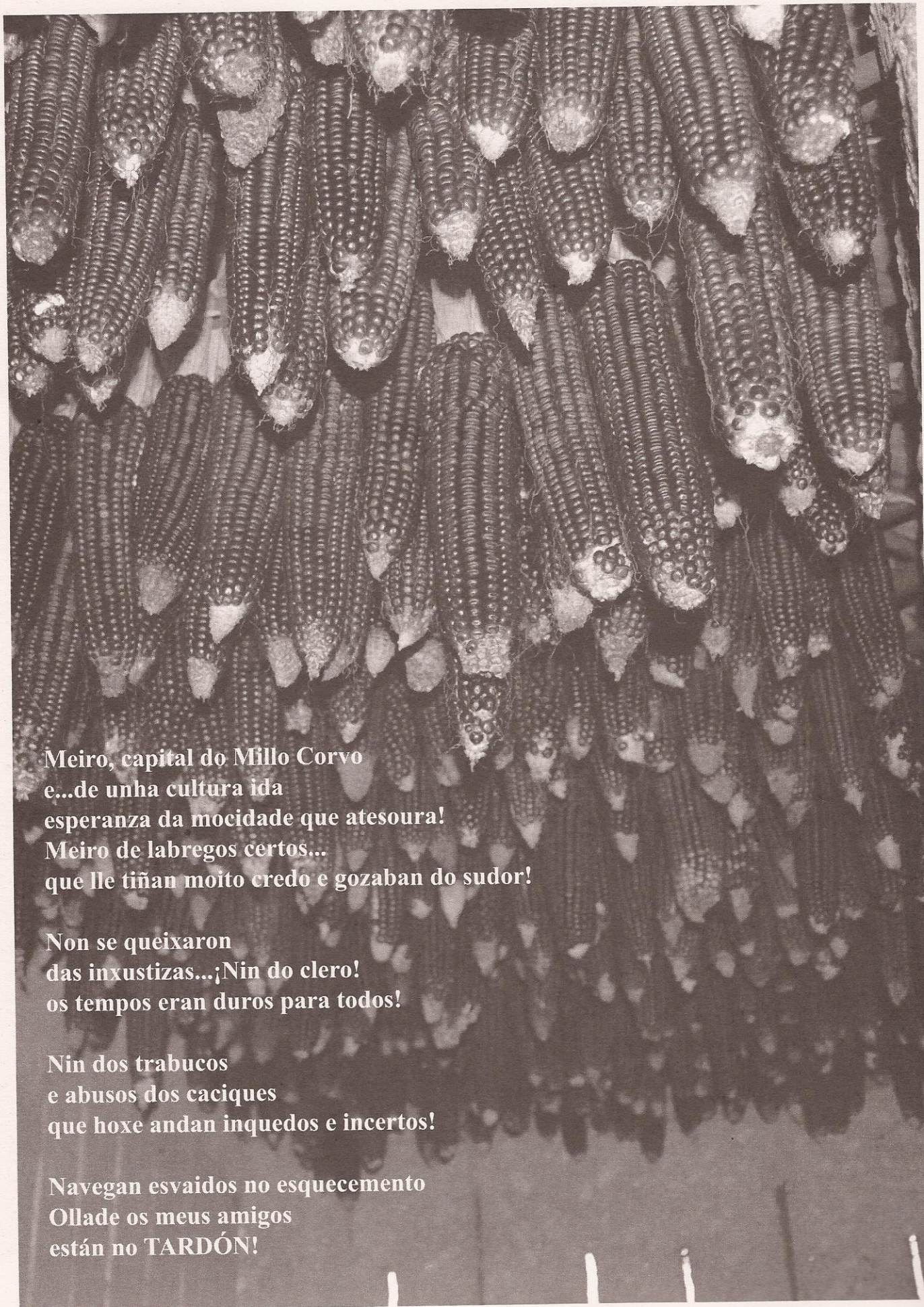
# Feira Franca











Meiro, capital do Millo Corvo  
e...de unha cultura ida  
esperanza da mocidade que atesoura!  
Meiro de labregos certos...  
que lle tiñan moito credo e gozaban do sudor!

Non se queixaron  
das inxustizas...;Nin do clero!  
os tempos eran duros para todos!

Nin dos trabucos  
e abusos dos caciques  
que hoxe andan inquedos e incertos!

Navegan esvaídos no esquecemento  
Ollade os meus amigos  
están no TARDÓN!



## Millo Corvo Festa de Interés Turístico, acordo co Concello



## Concello de BUEU

E.Vincenti, 8. 36930 BUEU (Pontevedra) CIF: P3600400J  
 ☎ 986 390029 ☎ 986 322099 ✉ alcaldía@bueu.org



**Paula Riádigos Iglesias, Secretaria Xeral do Ilmo. Concello de Bueu (Pontevedra)**

---

**Certifico:**


---

Que o **Pleno da Corporación Municipal** deste Concello, en sesión ordinaria celebrada o día **13 de febreiro de 2008**, coa asistencia de tódolos seus membros, adoptou entre outros, o acordo que, transcrito de xeito literal, quedou como segue:

**4. Apoio Concello de Bueu á Asociación Cultural de Meiro para declaración da Festa do Millo Corvo como Festa Galega de Interese Turístico**

O Sr. Alcalde procede a dar lectura do resultado do dictame da Comisión Informativa de Cultura, Mocidade, Ensino e Turismo, dictaminando favorablemente a súa proposta, cos votos favorables de tódolos seus membros (4 do BNG, 2 do PP e 1 do PSdeG-PSOE).

A continuación, le a súa proposta:

**PROPOSTA DA ALCALDÍA**

**Asunto: Apoio solicitude Festa Galega de Interese Turístico Millo Corvo.**

Con data 31 de xaneiro de 2008 e número de rexistro de entrada 613 recíbese neste Concello solicitude de acordo da Corporación apoiando a solicitude de declaración da Festa do Millo Corvo como Festa Galega de Interese Turístico.

Apórtase Memoria redactada pola Fundación Comarcal do Morrazo e revisada pola Asociación Cultural Meiro, indicando que a solicitude de declaración como Festa Galega de Interese Turístico será presentada pola Asociación Cultural Meiro ante a Dirección Xeral de Turismo.

A Festa do Millo Corvo cumpre cos requisitos de antigüidade, singularidade, arraigamento e valor cultural, que esixe o artigo 23 do Decreto 39/2001, do 1 de febreiro, de refundición en materia de Consello Galego de Turismo, declaración de municipio turístico galego e declaración de festas de Galicia de interese turístico. Tal e como se sinala na Memoria aportada pola Asociación Cultural Meiro "O millo corvo seméntase en Meiro de xeito tradicional, contando co asesoramento dos máis anciáns. O seu cultivo e elaboración é unha testemuña da memoria histórica, exemplo de proceso de recuperación de grans autóctonos e resistencia aos cultivos industriais, ó empregarse abono orgánico, traballo manual, a última xogada de bois da Comarca do Morrazo.". Son valores, todos eles, que fan esta festa deba ser recoñecida como de interese turístico de Galicia. Todo elo, sen mencionar que esta declaración redundaría nun amplo beneficio para o Concello de Bueu, sobre todo no referente ós ámbitos turístico e cultural.

Á vista de que o artigo 25.3.c) do Decreto 39/2001 antes citado, esixe como documentación a acompañar coa solicitude, acordo do Pleno do Concello no que radique a festa ou do órgano municipal que teña asignada esta atribución

Polo exposto, dende esta Alcaldía veño en elevar ó Pleno da Corporación a seguinte

**PROPOSTA DE ACORDO**

**Primeiro.-** Manifesta-lo apoio da Corporación Municipal de Bueu á Asociación Cultural Meiro para a solicitude de declaración da Festa do Millo Corvo como Festa Galega de Interese Turístico.





## Concello de BUEU

E.Vincenti, 8. 36930 BUEU (Pontevedra) CIF: P3600400J  
 ☎ 986 390029 📠 986 322099 📧 alcaldía@bueu.org

Secretaría

**Segundo.-** Dar traslado deste acordo á Asociación Cultural Meiro ós efectos previstos no artigo 25.3.c) do Decreto 39/2001, do 1 de febreiro, de refundición en materia de Consello Galego de Turismo, declaración de municipio turístico galego e declaración de festas de Galicia de interese turístico.

En Bueu, 4 de febreiro de 2008.- O ALCALDE-PRESIDENTE, Asdo.: Félix Juncal Novas"

O Sr. Alcalde procede a explicala:

○ **Sr. Alcalde-Presidente:**

Creo que a proposta é suficientemente aclaratoria do que se pretende con ela. Sobre todo, trátase de manifesta-lo noso apoio institucional á Asociación Cultural Meiro para conseguir este recoñecemento como Festa Galega de Interese Turístico. A importancia desta festa non só está xa nas nosas vidas, senón que aportou moitísimo ó crecemento turístico do Concello.

Non habendo ningunha intervención dos Sres. Concelleiros, procédese á votación:

### VOTACIÓN E ACORDO:

Sometida a votación, a proposta resulta APROBADA por UNANIMIDADE dos 17 membros presentes, ACORDANDO o Pleno da Corporación, en consecuencia:

**Primeiro.-**

Manifesta-lo apoio da Corporación Municipal de Bueu á Asociación Cultural Meiro para a solicitude de declaración da Festa do Millo Corvo como Festa Galega de Interese Turístico.

**Segundo.-**

Dar traslado deste acordo á Asociación Cultural Meiro ós efectos previstos no artigo 25.3.c) do Decreto 39/2001, do 1 de febreiro, de refundición en materia de Consello Galego de Turismo, declaración de municipio turístico galego e declaración de festas de Galicia de interese turístico.

E para que así conste, expido a presente, visada polo Sr. Alcalde, coa salvedade a que se refire o artigo 206 do R.D. 2568/1986, na Consistorial de Bueu, a vinteseis de febreiro de dous mil oito.



A. Secretaría,



Vo Pr.  
 O Alcalde,



# Feira Algusto (Bilbao)



## Algusto

Saber y Sabor

Del 29 de noviembre al 2 de diciembre • November 29 - December 2  
BILBAO 2007

En colaboración con



Slow Food®  
www.slowfood.com

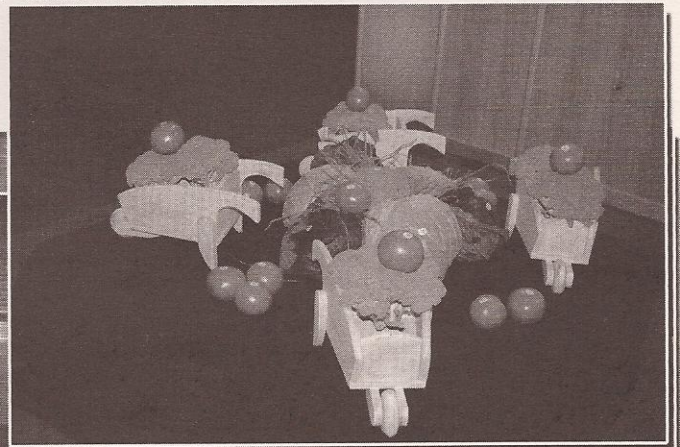
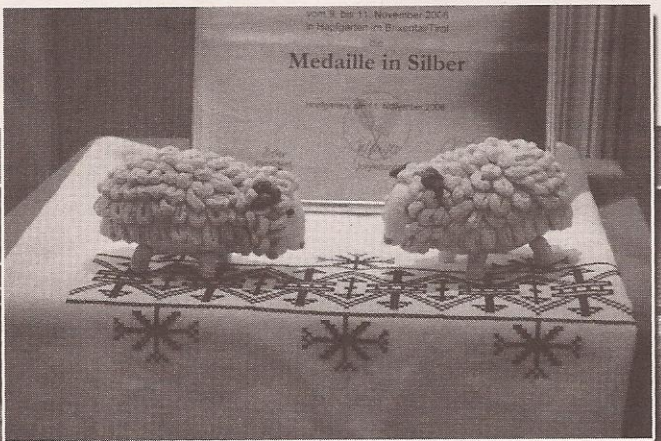
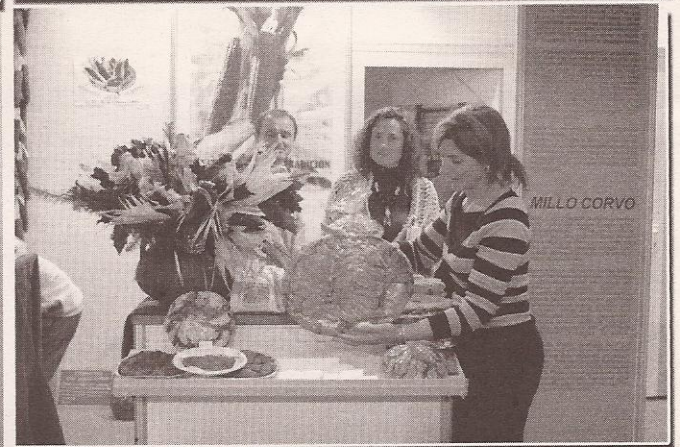
www.bilbao2007.com

**BILBAO**  
EXHIBITION  
CENTRE

EXPO 2007







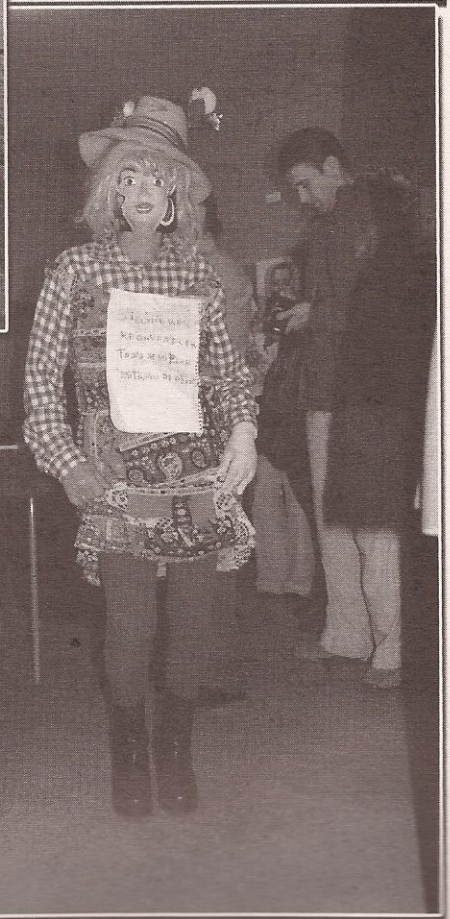
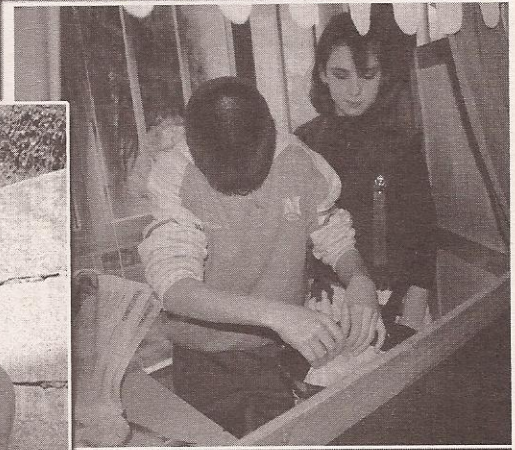


# Belén e Cabalgata de Reis



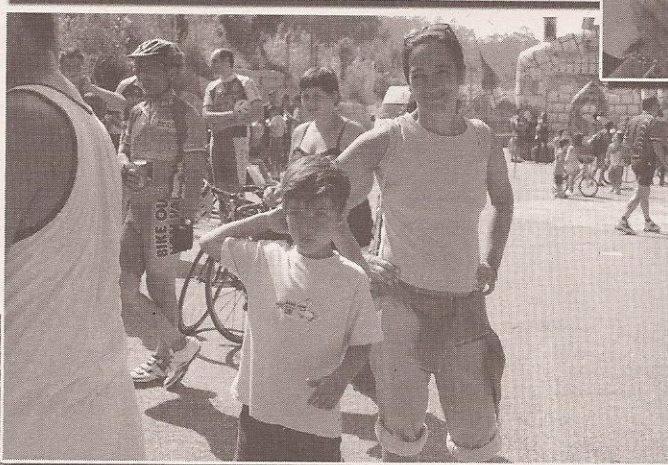
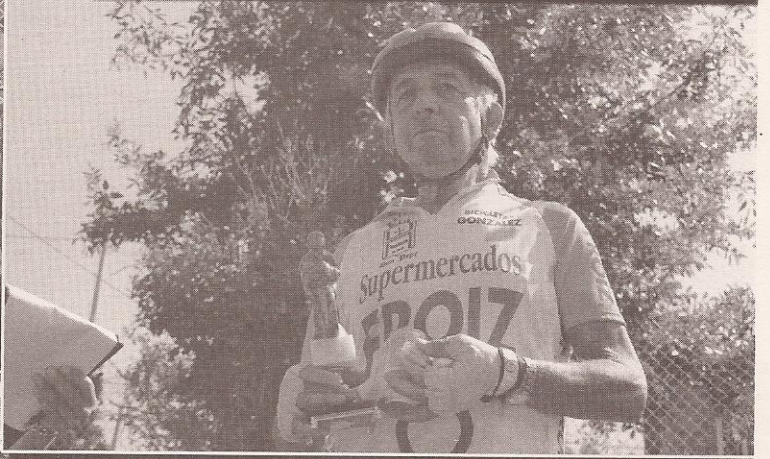
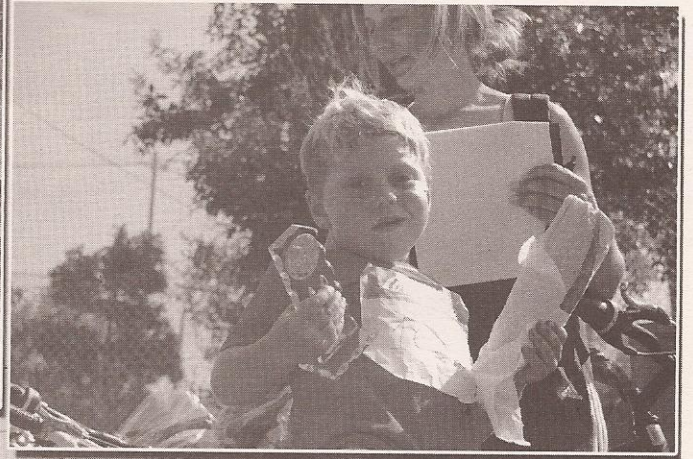
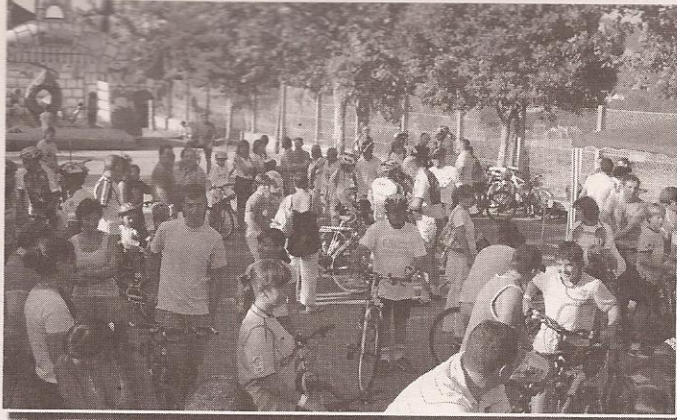


# Filloada



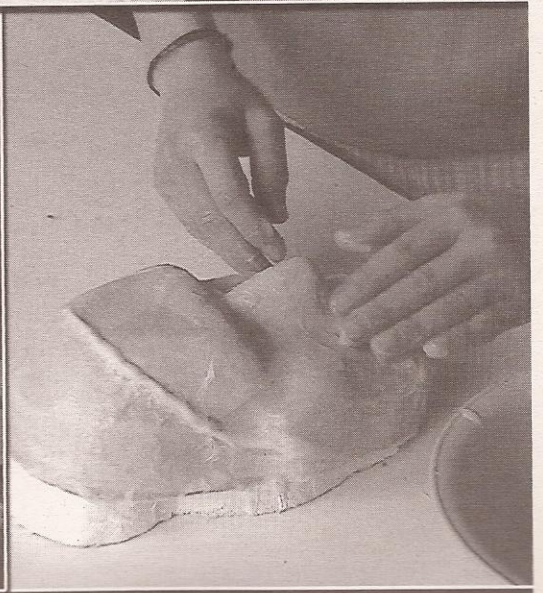
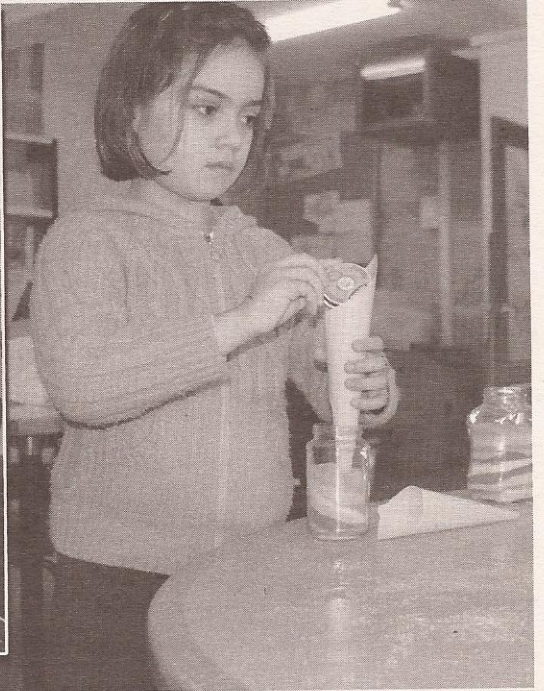


# Concentración de Bicicletas





### Talleres para nenos







## A mellor colleira

Alvaro Agulla. Diario de Pontevedra

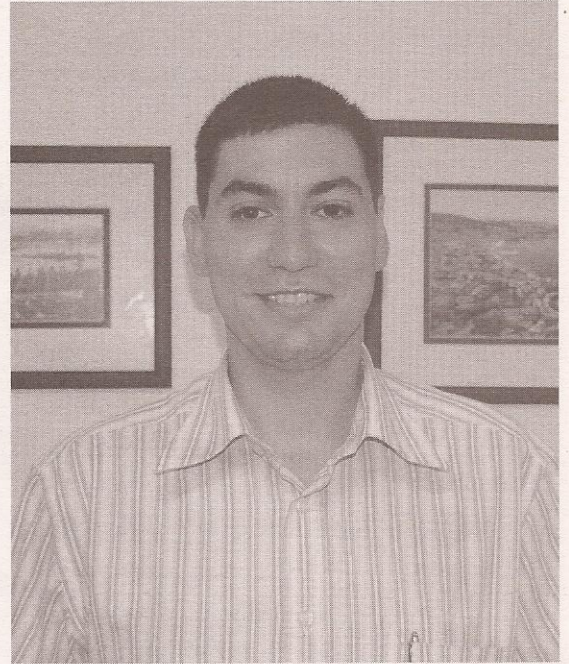
**O**renacer do millo corvo na aldea de Meiro supuxo para min unha volta á infancia, a apertura dunha fiestra que, aínda que nunca estará pechada, se atopaba agochada na parte traseira da memoria. Fai nada menos que dez anos que a Asociación Cultural e Deportiva de Meiro puxo en marcha este proxecto, que nacía nunha familia humilde e modesta, pero que ata o de agora ten acadado un éxito digno daqueles que dispoñen dos mellores medios.

A evolución da iniciativa foi, facendo un símil, como a dun fillo nunha familia de poucos recursos pero moito amor propio. Facendo moito máis do que calquera puidera imaxinar, os pais (neste caso a directiva da entidade) conseguen dar o mellor porvir ao seu fillo, sempre a base de esforzo, sacrificio e, sobre todo, un amor que todo o pode.

Ten sido e segue a ser ese amor polas tradicións, pola cultura, pola etnografía e a historia, unido ó que tamén senten pola colectividade, o que fixo posible volver recuperar un cultivo que estaba no esquecemento dende facía décadas. Un cultivo, ademais, que non era dos máis destacados polo seu valor ou sabor, de xeito que a súa volta aos campos de Meiro non agochaba ningún afán egoísta senón, polo contrario, a intención de devolver ao presente unha parte da historia do lugar, aínda que o seu protagonismo fose de carácter humilde.

Non debemos esquecer que o millo corvo se cultivaba para protexer os cereais menos resistentes das inclemencias meteorolóxicas, e non polo interese que puidera espertar por si mesmo.

A pesar disto, o éxito acadado polo proxecto posto en marcha pola asociación foi e segue a ser absoluto,



o que supón un dobre mérito para o seu labor. A maiores, e para ser o máis xustos posible, non debemos esquecer que a festa gastronómica (algo que de por si vai acompañado case sempre da afluencia do público) tan só supón un pequeno gran dentro da programación de actividades organizadas cada ano en torno ao millo corvo.

Os nenos, o futuro da nosa sociedade, son os auténticos protagonistas. A eles van dirixidas a meirande parte das iniciativas desenvolvidas pola Asociación de Meiro para a recuperación do millo corvo: dende a sementeira á muiñada, pasando polo rareo, corta e empalleirado, traslado ao hórreo, esfollada ou debullada.

E á infancia volvíncando coñecín este proxecto porque veño dunha familia na que a pesca e a agricultura sempre tiveron un protagonismo especial, quizais como nunca boa parte das familias do noso pobo. Á miña mente volveron aquelas tardes de verán



mais atractiva que a que viven os nenos de hoxe. Precisamente, a Asociación de Meiro está dando unha oportunidade de ouro a moitos rapaces da bisbarra e doutras zonas de coñecer aqueles traballos do campo e a vida que temos levado moitos que tivemos a infancia dos anos 80 do século pasado para atrás.

O millo corvo está agora embarcado na tarefa de que o seu encontro gastronómico sexa reconecido como 'Festa Galega de Interese Turístico'. Se o ano pasado foi incluído no prestixioso catálogo da 'Arca do Bo Gusto', da organización internacional 'Slow Food', como único produto galego ata o momento, parece que este reconecemento non debería tardar moito logo de que a Corporación municipal aprobase a petición por unanimidade.

baixando dende Bon de Arriba ou Sanamedio ata as inmediacións da praia da Area de Bon, onde os meus avós tiñan unha finca dedicada á plantación do millo e outra a das patacas fundamentalmente.

Aqueñas viaxes cos meus irmás, coa miña nai e os meus avós seguen aínda na miña memoria. Case sempre facía o camiño subido no burro co que contaban os meus avós. Entusiasmábame ver como se facía a rega do millo naquela finca denominada O Forno da Tella (nunca souben moi ben a razón deste nome), e tamén a recollida das patacas.

Ademais do reconecemento por un traballo ben feito (unha obviedade que nin sequera debería precisar ser reiterada), tamén debo un agradecemento persoal por verme transportado en tantas ocasións a aquela infancia humilde pero, case con total seguridade,





baixando dende Bon de Arriba ou Sanamedio ata as inmediacións da praia da Area de Bon, onde os meus avós tiñan unha finca dedicada á plantación do millo e outra a das patacas fundamentalmente.

Aquelas viaxes cos meus irmás, coa miña nai e os meus avós seguen aínda na miña memoria. Case sempre facía o camiño subido no burro co que contaban os meus avós. Entusiasmábame ver como se facía a rega do millo naquela finca denominada O Forno da Tella (nunca souben moi ben a razón deste nome), e tamén a recollida das patacas.

Ademais do recoñecemento por un traballo ben feito (unha obviedade que nin sequera debería precisar ser reiterada), tamén debo un agradecemento persoal por terme transportado en tantas ocasións a aquela infancia humilde pero, case con total seguridade,

máis atractiva que a que viven os nenos de hoxe. Precisamente, a Asociación de Meiro está dando unha oportunidade de ouro a moitos rapaces da bisbarra e doutras zonas de coñecer aqueles traballos do campo e a vida que temos levado moitos que tivemos a infancia dos anos 80 do século pasado para atrás.

O millo corvo está agora embarcado na tarefa de que o seu encontro gastronómico sexa recoñecido como 'Festa Galega de Interese Turístico'. Se o ano pasado foi incluído no prestixioso catálogo da 'Arca do Bo Gusto', da organización internacional 'Slow Food', como único produto galego ata o momento, parece que este recoñecemento non debería tardar moito logo de que a Corporación municipal aprobase a petición por unanimidade.



Esfollada





Debullada

A tarefa ten que seguir adiante. Dez anos de existencia teñen unha dobre lectura: por unha banda apenas son nada nunha traxectoria vital, pero é toda unha vida en canto a un proxecto destas características. Neste caso foi un tempo de exploración, de iniciativas e de consolidación.

O futuro só ten boas perspectivas se temos en conta o traballo realizado. Pero tamén é o momento de pedir unha maior implicación ás autoridades locais, provinciais, agrarias, educativas e turísticas. Trátase dun proxecto multidisciplinar con ramificacións cara a todas estas áreas, cun alto custo e que conta cun respaldo social indubidable, polo que a resposta non admite indecisión.

Lonxe dos números e estatísticas, a Asociación Cultural e Deportiva de Meiro xa ten acadado a mellor colleita, a que está facilitando a recuperación etnográfica e a transmisión dunha parte da nosa historia ás xeracións máis novas.

Como remate, simplemente o meu recoñecemento ao traballo realizado, o meu agradecemento porque me considero beneficiario de tan importante tarefa e o meu desexo de longa vida para o millo corvo de Meiro.

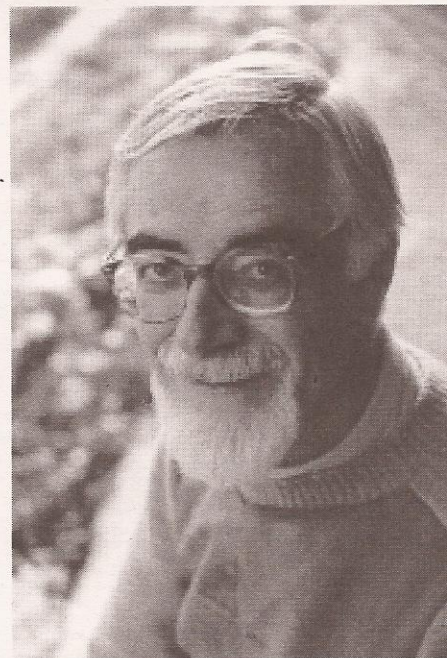




## VEÑA MILLO CORVO!

**Bernardino Graña**

**M**illo corvo” é un tipo de millo que se cultiva e que se usa en Meiro. En Meiro, no alto do Morrazo, con vistas panorámicas ás terras e mares de Beluso, Bueu, Pontevedra, a toda unha magnífica paisaxe. Ignoro en que outras partes de Galiza poderá nacer e producirse. O que sei é que hai uns anos fun convidado a Meiro a participar nunha festa e nunha exaltación do millo corvo, un millo de aparencia humilde, escuro, infrecuente, misterioso; quizais chamado millo corvo pola semellanza do seu aspecto co que ofrece a ave chamada corvo, un paxaro ben coñecido e corrente no noso país, e non precisamente con connotacións positivas e alegres senón todo o contrario. Maiormente cando queremos resaltar que algo non ten cor, que ten negrume, que está moi a rente da tristeza, podemos dicir que é negro coma o corvo. Pero precisamente vede aí a paradoxo e a orixinalidade. O millo corvo vai en nós unido ao riso, á alegría, á primavera, á festa, á beleza, ao bo sabor... Os de Meiro arman desde hai unha chea de anos unha festa no monte que é unha festa de rachar, unha xuntanza con música enxebre, con mozas, con danza, con degustación de produtos gustosos, coma empanadas e bicas. Bicas que son bicos, que son maneiras de atoparlle sabor á vida. Sempre que vou da Coruña á Lugo paro en Guitiriz e merco unha bica típica de Guitiriz de fariña de millo e, moitas veces, na Coruña ou en Vigo, entro por iso en certos supermercados que expenden o produto de Guitiriz, por regalarme coa bica que



algo me recorda a bica de Meiro. Coido que aquel ano en que eu a Meiro fun, o pregoeiro, o paxaro cantor, do millo corvo era o amigo Xosé Vázquez Pintor. Pero eu andaba pendente, colgado, do fermoso riso das fermosas damas que en Meiro nos rodeaban. ¡Sabor de Vida! Por que non hai un ou unha de Meiro que venda en Meiro e en toda Galiza o rico, o delicioso produto natural da súa terra? Por que os de Meiro son tan naturais, tan humildes, tan calados? Os seus saborosos produtos deberan pregoarse, resoar moito, moito máis. Deberan espallarse como a alegría polo mundo moito máis. Ao mundo arrevesado dos humanos falta lle fai. Veña millo corvo!







## O GRUPO DE INVESTIGACIÓN ARQUEOLÓXICA E ETNOGRÁFICA “A LAXE DA IRENA” E O SEU PROXECTO PARA A COMARCA DO ALTO VERDUGO

BUENAVENTURA APARICIO CASADO (Coordinador do Grupo)

Oxoves, 12 de xullo do ano 2007, presentábase na Casa de Cultura de Ponte Caldelas o Grupo “A Laxe da Irena”. Integrado por arqueólogos, historiadores e antigos membros do senlleiro Grupo de Arqueoloxía “Alfredo García Alén”, nacía co propósito de darlle pulo a investigación arqueolóxica e etnográfica na comarca do Alto Verdugo (concellos de Fornelos de Montes, A Lama e Ponte Caldelas).

Herdeiro da mellor tradición e daquela escola que tivo como mestre ao Secretario do Museo de Pontevedra, don Alfredo García Alén, está composto por prestixiosos arqueólogos como Antonio De la Peña Santos (Museo de Pontevedra), Rafael Rodríguez Martínez (Deputación de Pontevedra), Alfredo González Ruibal (profesor axudante de Prehistoria na Universidade Complutense de Madrid) e Antonio Castro (arqueólogo profesional). Os historiadores Manuel Reboredo Tajés e Buenaventura Aparicio Casado, a historiadora da arte Teresa Moure Pena, o naturalista e documentalista Federico De la Peña Santos e os membros do Grupo “Alfredo García Alén”, M<sup>a</sup>. del Carmen Montero Vilariño e José

Carlos Pascual Vázquez, completan, polo de agora, a nómina de membros. A coordinación do Grupo é responsabilidade de Buenaventura Aparicio.

### OBXECTIVOS

O Grupo “A Laxe da Irena” –nome dunha importante estación de arte rupestre dada a coñecer por este- ten como obxectivos a planificación dunha serie de actuación arqueolóxicas que remitan a museos e dean a coñecer a toda a sociedade aqueles xacementos de especial interese ou en perigo de destrución. Asemade, colaborará na difusión e potenciación da área arqueolóxica de Tourón, recentemente inaugurada. Proxectos de rotas culturais, a colaboración cos centros de ensino da comarca –levándolles novas das investigacións en marcha- e, sobre todo, a creación dun Seminario permanente de estudos con vocación de transformarse, no futuro, nun curso universitario de verán –especializado en temas de patrimonio, con especial incidencia na arte rupestre- son outros dos seus fins.

### ACTIVIDADES

No tempo transcorrido dende a súa fundación, o Grupo “A Laxe da Irena” ten desenvolvido unha intensa actividade, recollida nos medios de comunicación. Especial resonancia tivo o descubrimento de trinta novos petroglifos nos monte de Tourón.

No mes de agosto de 2007, e no marco da Semana Cultural das Festas das Dores de Ponte Caldelas, impartíuse unha conferencia sobre o patrimonio histórico e etnográfico como axente dinamizador, elevouse a cabo unha visita guiada ao parque rupestre de Tourón, ambas as dúas actividades contaron coa participación de



Novs gravados do Retrouso (Tourón).



numeroso público.

En setembro dese mesmo ano deuse a coñecer un estudio sobre a roca con gravados rupestres máis grande de Galicia. A “Laxe do Barón”, sita en Forzáns (Ponte Caldelas), é unha masa rochosa impresionante que foi gravada, case sen interrupción, dende hai máis de catro mil anos ata, practicamente, os nosos días. Combinacións circulares, cazoletas, cuadrúpedes, podomorfos, cadrados, deseños en U, cruciformes e toda unha rede de sucos compoñen o amplo repertorio de figuras desta laxe, que foi utilizada en tempos recentes como eira.

En novembro de 2007, membros do Grupo trasladáronse ata a parroquia de Santa Mariña de Tomonde, en Cerdedo. Alí, no lugar de Cachafal, redescubriron no interior dun alpendre o petroglifo “A Laxa da Veiga do Chan”, que algúns daban por perdido. Esta rocha foi lugar de xogos e pedra escorregadoira dos nenos en tempos recuados.

Recentemente, en xaneiro do 2008, tivo lugar a última actuación do Grupo. No entorno da capela de San Vicente de Parada (Ponte Caldelas) foi catalogada unha estela que tiña gravado un motivo en forma de espiña de peixe, figura que integra o catálogo iconográfico da arte prerrománica, feito que viría a confirmar a cronoloxía altomedieval desta capela.

## PROXECTOS

Neste ano 2008 está prevista a integración do Grupo “A Laxe da Irena” no seo da Fundación Alto Verdugo, de interese galego –actualmente en trámite de constitución–, coa finalidade de acadar respaldo legal e xurídico e de contar con recursos económicos para financiar as súas actividades. O Grupo planificará e levará adiante toda a programación cultural da Fundación.

Arestora o Grupo ten en estudio varios proxectos



Laxe do Barón, a rocha con gravados máis grande de Galicia



de investigación. Os máis sobranceiros son a prospección do Monte Castelo Grande (Ponte Caldelas), no que se localizan as ruínas dunha torre medieval derrubada nos acontecementos que seguiron ás guerras irmandiñas. Este monte agacha, tamén, un posible xacemento castrexo.

O deseño da rota de sendeirismo do río San Vicente, que acolle espazos naturais, gravados rupestres, muíños e un xacemento medieval, é outra actuación pendente.

No concello da Lama, o Grupo apoia o acondicionamento e sinalización do entorno dos gravados rupestres de Val do Gato e a recuperación etnográfica integral dunha aldea.

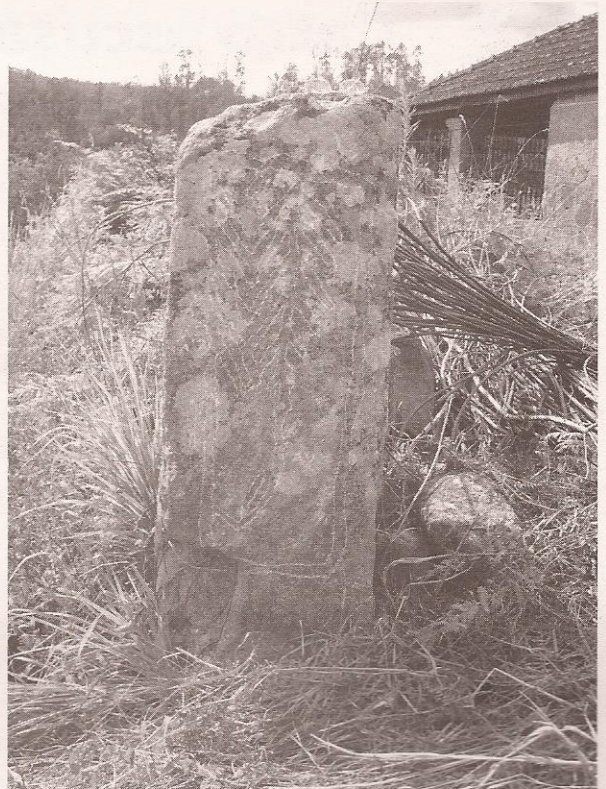
Fornelos de Montes, o terceiro dos concellos que forma parte da comarca do Alto Verdugo, ten un patrimonio arqueolóxico e etnográfico pouco coñecido. Divulgar este patrimonio –sobre todo os petroglifos- é a actividade prevista para este municipio.

## REFERENTE

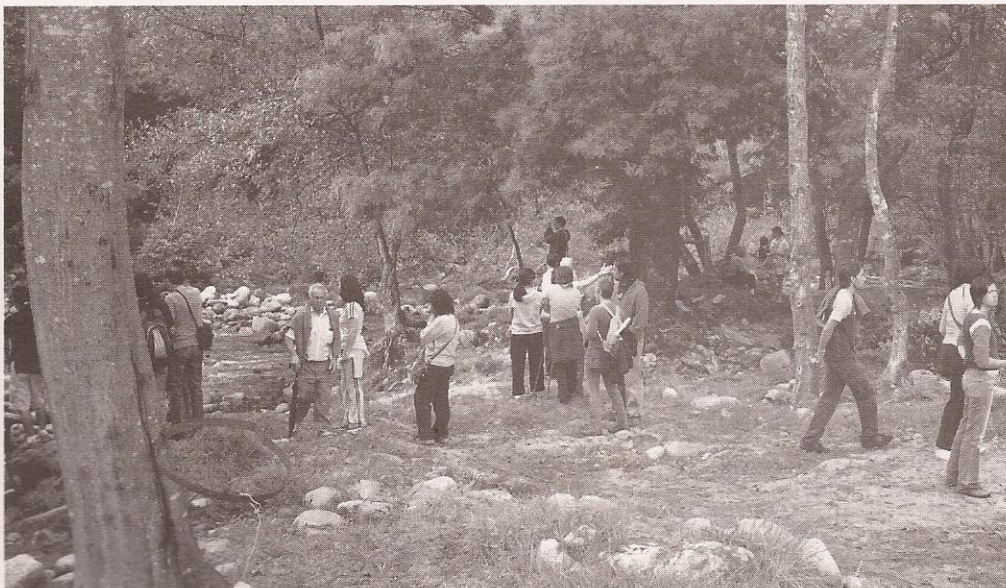
Como conclusión, queremos deixar constancia que a creación do Grupo “A Laxe da Irena” por parte dun conxunto de afeccionados que aman a arqueoloxía, pero sobre todo a Galicia e o seu patrimonio cultural, é un acto de fe e todo un reto.

Son moitos os atrancos a superar. O noso País está constituído por pequenas comunidades rurais

secularmente empurradas de xeito natural á autarquía. Cústanos moito xuntarnos, asociarnos, formular proxectos en común, ampliar, en suma, os horizontes. Mais, a pesar de todo, somos ambiciosos e queremos poñer en práctica un proxecto de investigación e difusión e un modelo de conservación do patrimonio que converta á comarca do Alto Verdugo nun referente provincial. O tempo, como sempre, dirá a última palabra.



Estela con gravados de San Vicente de Parada (Ponte Caldelas)



Roteiro do río San Vicente





## Catro escusas para que o corvo fale

Gonzalo Martínez Portela. Xornalista

**I**ntermillo.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

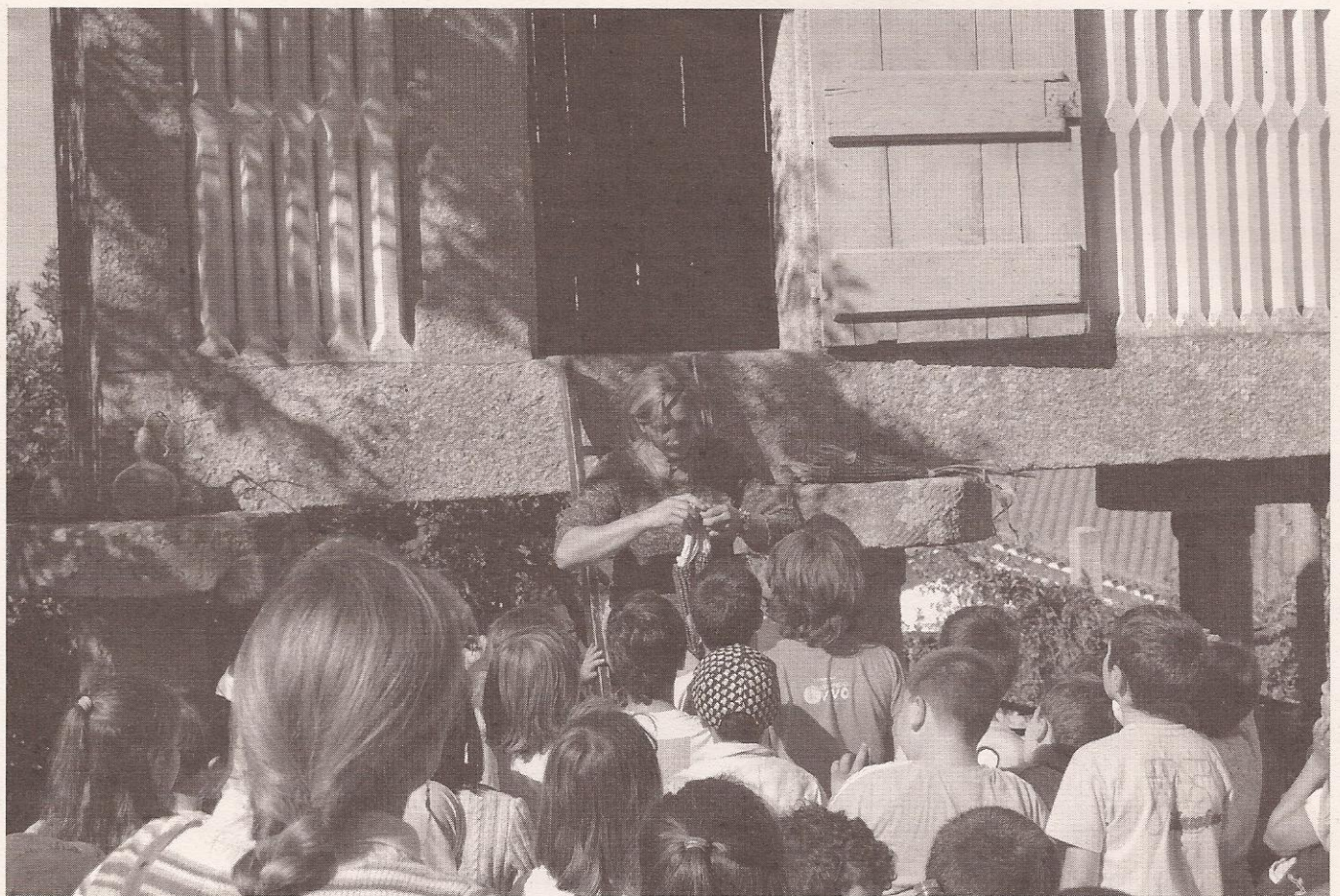




coas de América. Para este caso chamoume a atención unha lenda maia que fala da creación dos homes con masa de millo, e de catro Bacabes ou deuses encargados pola gran divindade de soste-lo ceo para que non caia sobre a terra. A un deles concedéuselle concretamente o poder de gobernar as chuvias que 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

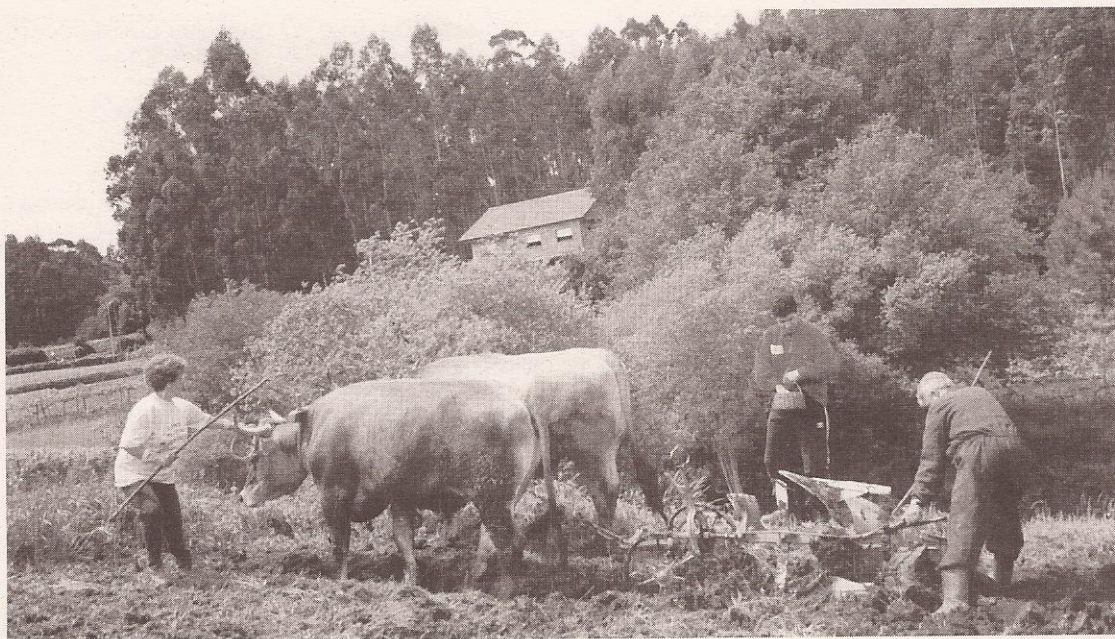
como millo corvo. O que se segue a cocer nos fornos de Meiro.

*Meirocorvo, ano X.* - Desde que Cabano e Gallardo abriron o primeiro suco baixo a discreta mirada do San Antoniño, xa choveu. Os vecinos 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



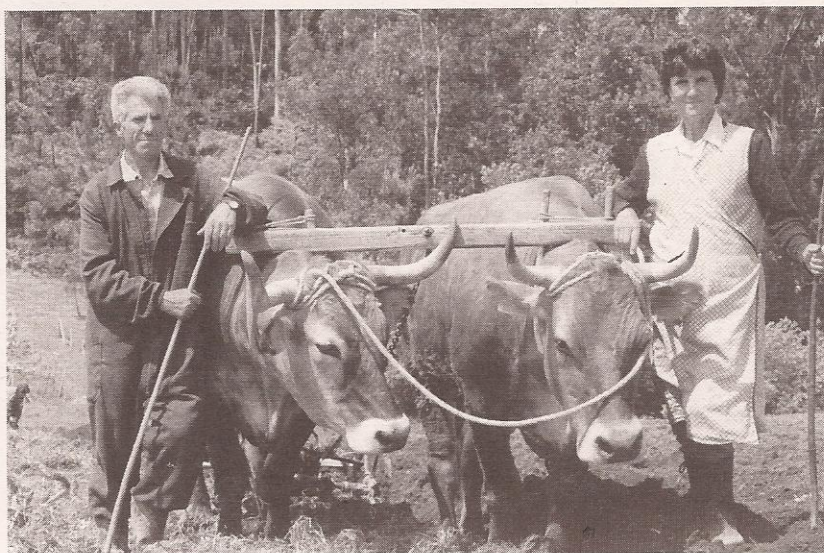
Xornadas educativas. Hórreo.





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.





## Os derradeiros carros do país

Luis Chapela Bermúdez

**L**abrando no chan e en paralelo ás rodeiras, facendo camiño. Irmán da dorna mariñeira, retrato da “Galiza Santa” que cantaba Ramón Cabanillas, labrega, minifundista, terceiromundista, da tópica terra negada, asoballada, xunguida como a vaca e o boi. Poucos queren saber do carro, dese pasado inmediato, de aldea, de loito, enrugas, lareira fumegante e chuvñar, do carretar de esterco, toxos e feixes de herba co neno empoleirado e a aguillada... O carro e o hórreo, o cruceiro, a gaita, non deixan de ser símbolo de resistencia dun pasado negado, onde se acolleu o idioma e a tradición, sufridoras de esperpentos, cando o que habería que ridiculizar sería tanto endomingado servil do poder.

Do latín CARRUS, significa: vehículo con rodas empregado para transportar obxectos. Empregábase xa na época dos celtas (século VI a.de C.) sendo, de sempre, o medio máis empregado polos labregos galegos. A súa supervivencia ata os nosos días é a proba máis irrefutable da súa extraordinaria utilidade.

Este vehículo, se se lle suman os aparellos, está formado por máis de cincuenta pezas que, salvo unhas poucas, son de madeira, e isto permítenos valorar e admirar a obra conseguida. Algunhas desas

pezas son coñecidas como: fungueiro, cheda, *soallo*, lamia, eixe, tufo, pecho, cadea, cabezalla, camba, chavella, ollal, mión, *espista*, travesa, tilla, ferra,...

O feito de que as hortas estivesen próximas ás vivendas, supoñía que a terra destinada a cereais e viñedos, tiña que ocupar zonas afastadas dos valados que delimitaban as hortas, e para isto era preciso dispoñer dun medio de transporte para mover os froitos que se obtiñan da terra.

O home decatábase de que mover o carro pola súa conta, era un traballo excesivo e comezou a empregar animais para que realizaran esa función, que pasou a depender das vacas, bois, cabalos, burros... quedando hoxe en día coa exclusiva, practicamente, a vaca e o boi; animais estes de gran utilidade, e que non só axudan neste traballo concreto senón que ademais dan carne, leite (no seu caso) e esterco para adubar as veigas. Unha boa xugada non se facía dun día para outro. Cando unha becerra xa servía para pola ó carro, arredor dos tres anos, púñase facendo parella cunha vaca vella. Tiñase que amansar, co carro baleiro aínda rebrincaba pero ao íla cargando, pouco a pouco xa se ía calmando, pois a vaca vella, veterana nestes mesteres, tamén a freaba; así que nuns quince días



Foto en Viveiro. Lugo 2007



quedaba mansiña de todo. Despois xa levaban o carro sen ter que amarralos á corda.

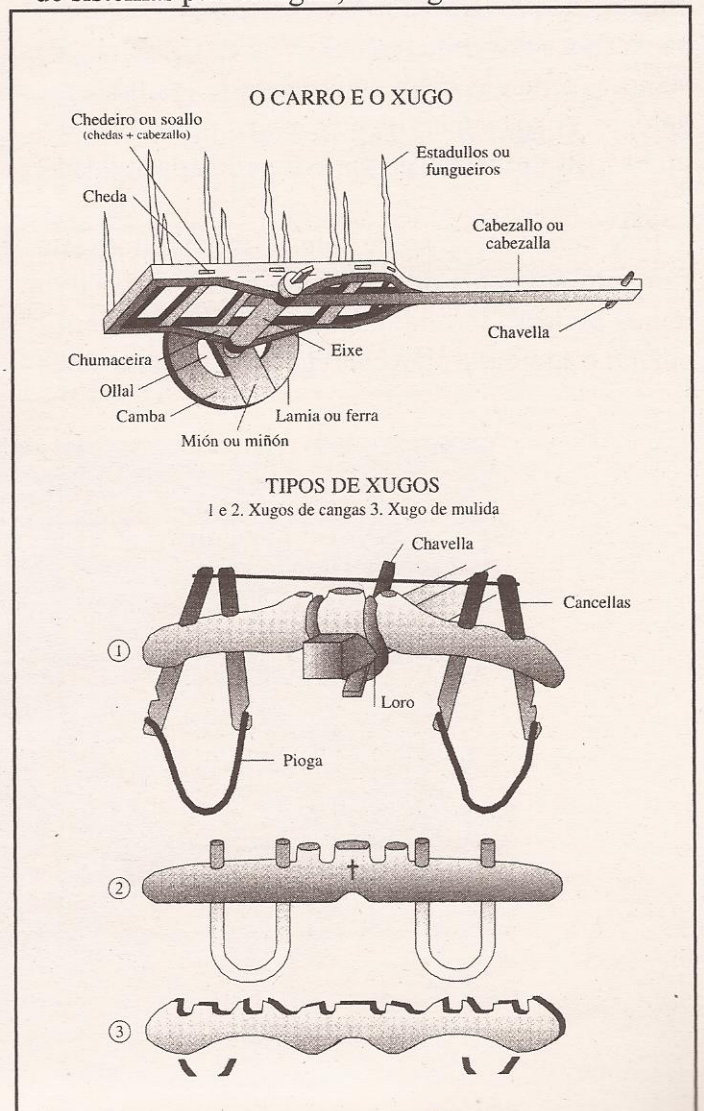
Este conxunto, carro e animais, ten as súas peculiaridades: carece de freos, aínda que costa abaixo hai que axudalo tirando polo estrobo para atrás. Non lle afecta a subida do combustible, velocidade controlada, precursores do convertible,... potente, resistente, lento pero seguro... (foi usado mesmo como ambulancia). O seu mantemento é pobre pero hai que ter, iso si, a precaución e previsión de cambiar a peza que o reclame. As súas rodas xiran ó mesmo tempo xa que se atopan fixas ó eixo (nalgúns casos, poucos, son independentes) de aí que os camiños tanto de terra como de pedra estean marcados pola súa rodaxe. Dependendo da ruta a percorrer, costa arriba ou abaixo, a súa carga é dianteira ou traseira. Ó levar moito volume de carga era normal que o carro voltease, e neste caso os veciños acudían en axuda ata poñelo a andar de novo.

Tamén se recibía axuda cando os animais non podían co peso, sendo necesario empuxalo ou traer outro animal máis. No verán, coas picaduras das moscas e dos tabáns, os animais saían disparados, sen goberno, producíndose algún que outro susto... No plano humorístico, tamén había quen levaba algún susto cando na noite de San Xoán os veciños lle cambiaban o carro de lugar; non significaba máis problema que ir a recollelos ao día seguinte e levalos novamente para as casas, aínda que nalgúns ocasións, sen valorar o dano, servían de pasto para alimentar as fogueiras. Pero é o progreso o que se amosa implacable. O carro foi substituído por modernos vehículos que facilitaron as tarefas, ocasionando a transformación dos camiños, que se converteron en pistas e desaparecendo tamén, as típicas rodeiras. No Morrazo aínda quedan camiños que conservan nas súas pedras a marca das rodas como testemuña directa dun tempo que se foi. Así mesmo, temos que agradecerlle a señor Moncho de Vilar (Beluso) que aínda conserva e traballa coa xugada de bois, e por suposto, co seu carro. É fundamental o traballo que levou a cabo a Asociación Cultural de Meiro, na recuperación do millo corvo, para que o Morrazo aínda poida admirar o traballo do derradeiro carreteiro, un orgullo para todos.

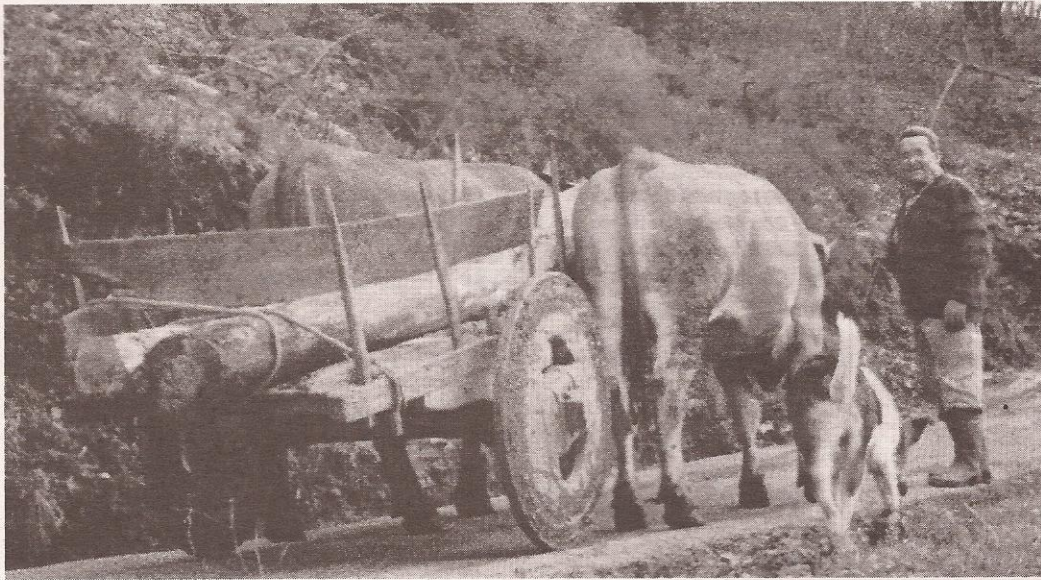
Na maior parte do país o carro xa desapareceu por

completo, algúns foron desfeitos para leña, outros están desarmados nos alboios, coa madeira xa podre, e como non, uns poucos agonizan como figuras decorativas nos xardíns das casas. Mais aínda hai zonas de Galicia nas que aínda se escoita o seu canto tristeiro, resistíndose a desaparecer a causa dos tractores. No Courel, en Bustelo de Fisteus (Quiroga) aínda aprecian as dimensións e robustez do carro para os camiños da montaña, as rodas ao xirar xunto co eixo danlle unha gran estabilidade fronte ás máquinas modernas. O home, vacas, carro, cadelo, todo semella seguir no seu lugar á hora de limpar e coidar os soutos. Os tractores e as motoserras nunca cantarán como o fai o vello carro do país, que un día carreteou as colleitas, o esterco, o mineral de ferro e o millo para o muíño. Subliñar tamén que hoxe xa case non quedan carpinteiros para facer un eixo de freixo, rodas de moreira, achada de chopo negro, chumazos de ameneiro,...

As formas, as tipoloxías de rodas, de eixos, de sistemas para xunguir, as cangas e os seus motivos







A Marela e a Novela en Quiroga (Lugo), tirando do carro. 2007.

simbólicos e decorativos... os nomes das pezas, as cancións e refráns sobre o carro están na obra de Xocas. Ansia que se complementa co guión dun sentimental e valioso documental dirixido nas terras de Lobeira e na posguerra polo cineasta ourensán Antonio Román, a película *O home e o carro*, homenaxe ao carro e ás súas xentes. Para saber de onde vimos, reclamamos xustiza para o noso carro de vacas, devanceiro do automóbil, nos museos, na casa e na memoria. Xa que foi un complemento inseparable da casa, do agro e dos rúeiros; insignia de poder agrario, que no pasado furaba por costas, ríos e entraba nas prazas e nas feiras de todas as vilas e cidades. O progreso debe ser o equilibrio entre a memoria e o porvir.

Recordo que miña nai unha tarde contoume que cando era unha rapaza, unha xugada de bois subía polo camiño da costeira tirando do carro, había pouco que chovera e as laxes de pedra estaban esvaradías. As rodas case nin se movían e as ferraduras dos bois escorregaban nas pedras do camiño. Sr. García, que era o carreteiro, cagábase en canto santo hai e arreáballe, vareazo vai, vareazo vén, no lombo dos animais. Os ollos dos bois reflectían a desesperación da impotencia de arrastrar por aquel carro cargado de toxo e o medo regado de dor polos paos que lle arreaba García. O home seguía berrando e xurando mentres tiraba da corda, cos brazos en tensión buscaba que o carro non se metera no rego do camiño, porque entón sería practicamente imposible sacalo de alí dada a fondura que tiña. Sra. María a Caseira seguía

aquela situación dende o *porlán*\* da súa casa e comezaba a cabrearse, entón baixou ao camiño e cando chegou onda García díxolle: “*¡Quieto aí que es máis animal que os bois! Solta a vara e empuxa polo lado da roda*” O home, sorprendido coa reacción de Sra. María deulle a vara e foise calado para onde ela lle dixera. A muller deixou calmar ós bois falándolle amodiño: “*Veña, hai que ir pouquiño a pouco para adiante. Amodiño. Veña. Un pouquiño máis. Vamos. Non me deixar quedar mal*” Cando ela mirou que era o momento agarrou a corda con forza e comezou a tirar suavemente pero con xeito, coa vara foi guiando coa aguillada ós bois, o home empurraba, María mandou facer forza a todos os rapaces que se estaban divertindo con todo aquilo, e tamén a un veciño que quedara vendo o que ocorría: “*¡Mirando non se fai nada, empuxe polo outro lado, carallo!*” Pouco a pouco o carro foi subindo polo camiño da costeira, ao chegar arriba, os bois semellaban unha nube de vapor, estaban derreados os pobres. Sra. María deulle a vara ao home e díxolle “*A forza bruta ás veces non serve, hai que ter máis xeito e non ser máis animal cás bestas*”. O Sr. García baixou a cabeza e díxolle “*Ten razón, Sra. María*”.

Naqueles anos, este tipo de episodios, ou similares, eran moi habituais dada a cantidade de carros do país que andaban polo camiños.

\*porlán: de cemento de Pórtland. Patio exterior onde se empezou a usar o cemento.





## O millo corvo e o traballo comunitario

Gerardo Pereira - Menaut

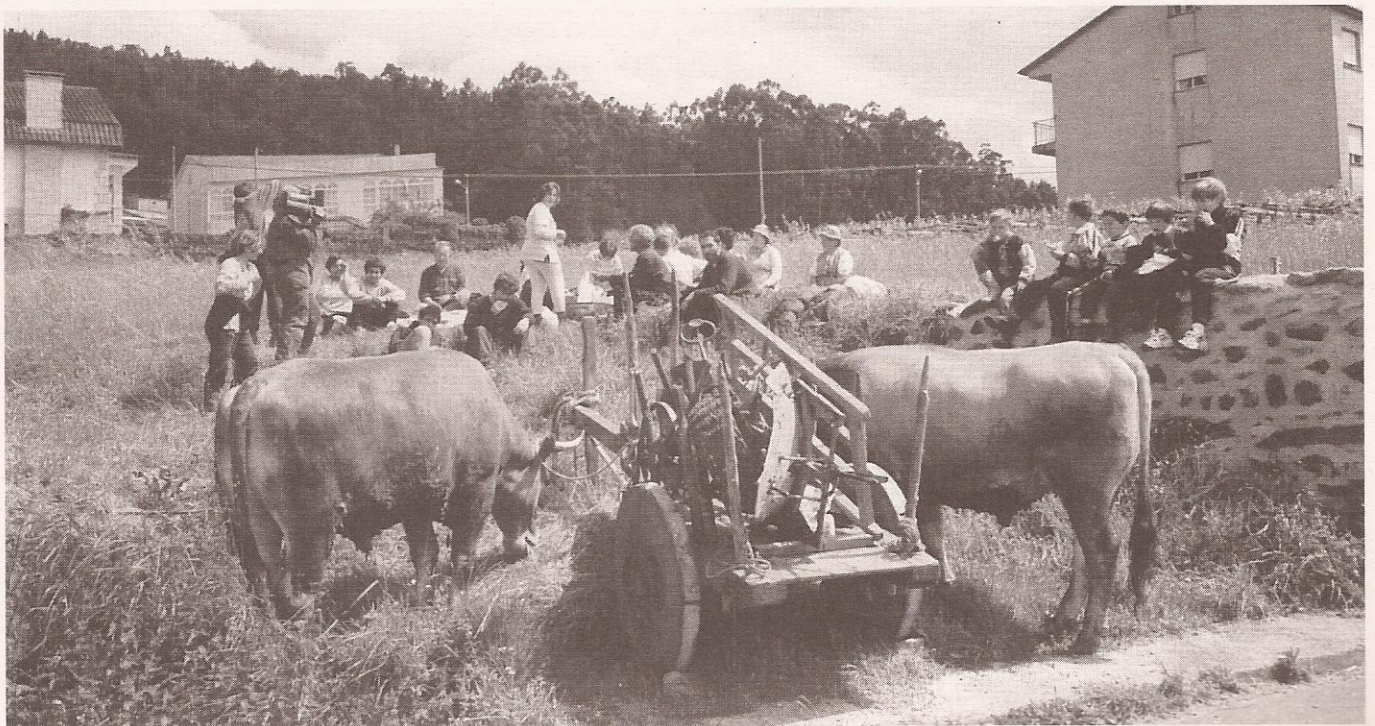
Unha das cousas máis interesantes da vida das nosas aldeas tradicionais era a colaboración entre todos cando chegaba o momento da recollida de certos cultivos como as patacas, o viño ou o millo. Por pura necesidade os campesiños tiñan que se axudar os uns aos outros, porque o traballo era moito e moi urxente para a familia que facía a recollida. A Festa do Millo Corvo é unha boa ocasión para que os que viviron aquelas xeiras, non hai tanto tempo, deixen saír as súas mellores lembranzas daqueles tempos e para que os máis novos os coñezan mellor e vexan que non todo está superado.

Os traballos comunitarios para axudar a quen o necesitaba, é dicir, hoxe a ti e mañá a min, non eran obrigados por lei ningunha nin polas autoridades. Pero ninguén fuxía deles, polo seu propio interese: se eu non axudo, non me van axudar a min cando eu o necesite. Por outra banda, se alguén deixaba de axudar cando llo pedían, sería visto por todos como un becho raro, que non quere pertencer á comunidade, un individuo antisocial. Pero, sobre todo, non o comprenderían.

Os traballos comunitarios eran, en realidade, unha obriga, pero dun tipo moi especial. A obriga viña, para empezar, do propio interese. Sentirse nesa obriga era como pertencer á comunidade, ser fillo daqueles pais, neto daqueles avós, irmán dos irmáns, amigo dos amigos e veciño dos veciños. Deste xeito, o sentimento da obriga era algo natural, non imposto por ninguén, e por eso era tan forte e tan aceptado por todos.

Por outra banda, as sociedades tradicionais tiñan outros métodos moi intelixentes para lle dar pulo e boa eficacia aos traballos comunitarios: que, por riba de seren traballo, eran tamén unha FESTA. Festa para as mozas, para os mozos, para todos. Festa gastronómica, porque se comía especialmente ben, a cargo da familia que recibía a axuda, que tiñan que quedar ben, non foran ser criticados por ter pouca ou mala comida. O gran poeta Uxío Novoneyra contábame unha vez a festa da malla na súa aldea de O Courel, que paga a pena de ser contada.

Resulta que alí no Courel había unhas eiras para mallar o cereal que estaban lousadas cunhas laxes de pedra asentadas no chan e tomadas con mortero







Ceres. Por Anxo Rosende



ou cemento, como é debido. Pero por baixo dunha delas meteran unha ola de cerámica, grande, que quedaba cuberta e non se vía. Ao bater co mallo nesa pedra facíase un ruído sonoro como dun bombo, unha especie de estoupido ben diferente aos das outras pedras tomadas con cemento. A cousa era así: cando os mozos mallaban, todos buscan dar nesa pedra, o máis forte que puideran, para que non houbera dúbida de que acertaran con ela. Ao sonar a pedra, todos berraban OLA!, e o mozo era premiado da seguinte maneira. Á noite, todos un pouco menos cansos, facían un bailongo, e o mozo que acertara coa OLA tiña dereito a escoller a moza que máis lle gustara, e a moza non podía dicir que non. Tiña tamén unha especie de obriga de aceptar a invitación. Tampouco era unha obriga legal. Era unha obriga moral, baseada nas tradicións. E se o mozo era guapo e forte e tiña un bo futuro, a moza estaría encantada, igual cá súa nai. Podemos imaxinar ás mozas rezándolle a un santo para que *aquel* mozo acertara coa ola e a elixira a ela. E ós mozos tomando forzas e pedindo sorte (parece que os mozos eran menos rezadeiras xa daquela) para elixir a *aquela* moza. Que marabilla, poder ir á moza dos meus sonhos sabendo que non vai dicir que non!. Se a cousa tiña que ir a máis, xa era cuestión de ben facer e deixar a semente botada. O da semente botada non o digo con dobre sentido, pero non esquecer que naqueles tempos había outra liberdade, máis natural, para as cousas do amor.

Nos tempos modernos as cousas son distintas. Pagar os impostos a Facenda tamén é unha especie de traballo comunitario, porque poñemos algo do noso para a comunidade. Pero non ten nada que ver co de antes. Daquela sabíase por que, para que, para quen, canto o como se pagaba. E facíase a gusto, con aire de festa e premio, se a sorte acompañaba. E igual que se pagaba, recollíase. Cando outros traballaban para min.

Recuperar ese sentido de comunidade estaría moi ben, sen que iso signifique volver ao pasado. Moita xente agora, sobre todo entre a mocidade, andan niso, cando fan o voluntariado de axudar a outra xente, aquí ou noutros países, cando acollen nenos orfos, axudan ós vellos, etc... De maneira que non todo está perdido, pero ¿non se podería recuperar tamén iso de escoller moza ou mozo para rematar un concurso de debullar Millo Corvo?

*Unha noite no muiño, unha noite non é nada, unha semana enteira eso si que é muiñada.* Para que quixerían os mozos e as mozas quedar unha semana enteira no muiño? Non sexades mal pensados. Para moer moito millo corvo, e máis nada...ai!, que cousas tan bonitas. A verdade é que, postos a falar daquelas cousas, o conto non remataría nunca.







## A Carón do Mar

No verán de 1988, Lito Portela, Xavier Ríos, Agustín Bastón e Pizcueta, todos eles residentes na comarca do Morrazo, organizaron unha exposición colectiva de pintura baixo o título “Mar e Monte” na Casa da Música de Cangas. Foi unha mostra heteroxénea desde o punto de vista artístico, sen temática afín, sen manifesto, sen sequera pacto de estilo. Había non obstante entre eles coincidencias en asuntos máis pragmáticos como por exemplo na necesidade de encontrar espazos expositivos alternativos, na inquedanza por dar coas fórmulas axeitadas para achegar a arte á vida cultural local ou no desexo de incorporarse ó vangardismo artístico. Había pois consenso suficiente para selar un compromiso de cooperación que se materializaría en futuras iniciativas

De formación autodidacta, demasiado crecidos, e ocupados xa nas súas actividades profesionais como para matricularse nalgún curso regrado de belas artes, sentiríanse máis seguros e aproveitarían mellor as oportunidades de montar exposicións coas que dar a coñecer o seu traballo se se organizaban como colectivo. A súa participación activa na organización

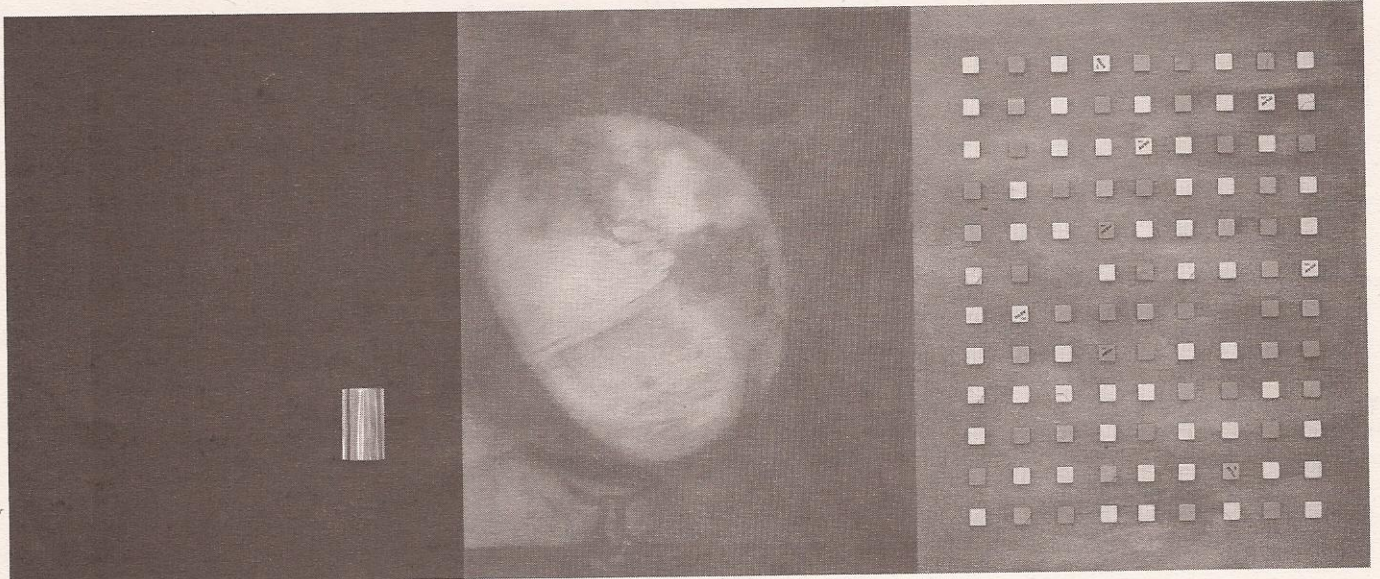
da mostra de arte “Urxencias” (Moaña, 1990, 1991, 1992),-que se caracterizou polo anovamento en canto á nova concepción do espazo expositivo, pola convivencia de diversas disciplinas e tendencias artísticas e pola incorporación de novidosas modalidades na representación artística como a “intervención” e a “instalación”-, serviulles para coñecer boa parte dos artistas galegos máis renovadores, integrarse no seu ambiente e reafirmar a súa vocación por sumarse á vangarda

Desde 1988 como “Mar e Monte” e a partir de 1993, baixo o lema “Leste”, presentaron traballos en salas de arte institucionais e privadas de Vigo, Pontevedra, Vilagarcía, Vila do Conde, Oporto, Madrid, etc., pero pronto viron a oportunidade de facerse cun local onde establecer unha galería de arte en Cangas, á que bautizaron co nome *A Carón do Mar*, que sería a plataforma que lles permitiría realizar por fin o proxecto longamente aloumiñado e debatido en tertulias: fomentar todo tipo de actividades, non só exposicións artísticas individuais e colectivas dos artistas membros da agrupación e doutros invitados, senón todas aquelas relacionadas coa promoción da



Agustín Bastón

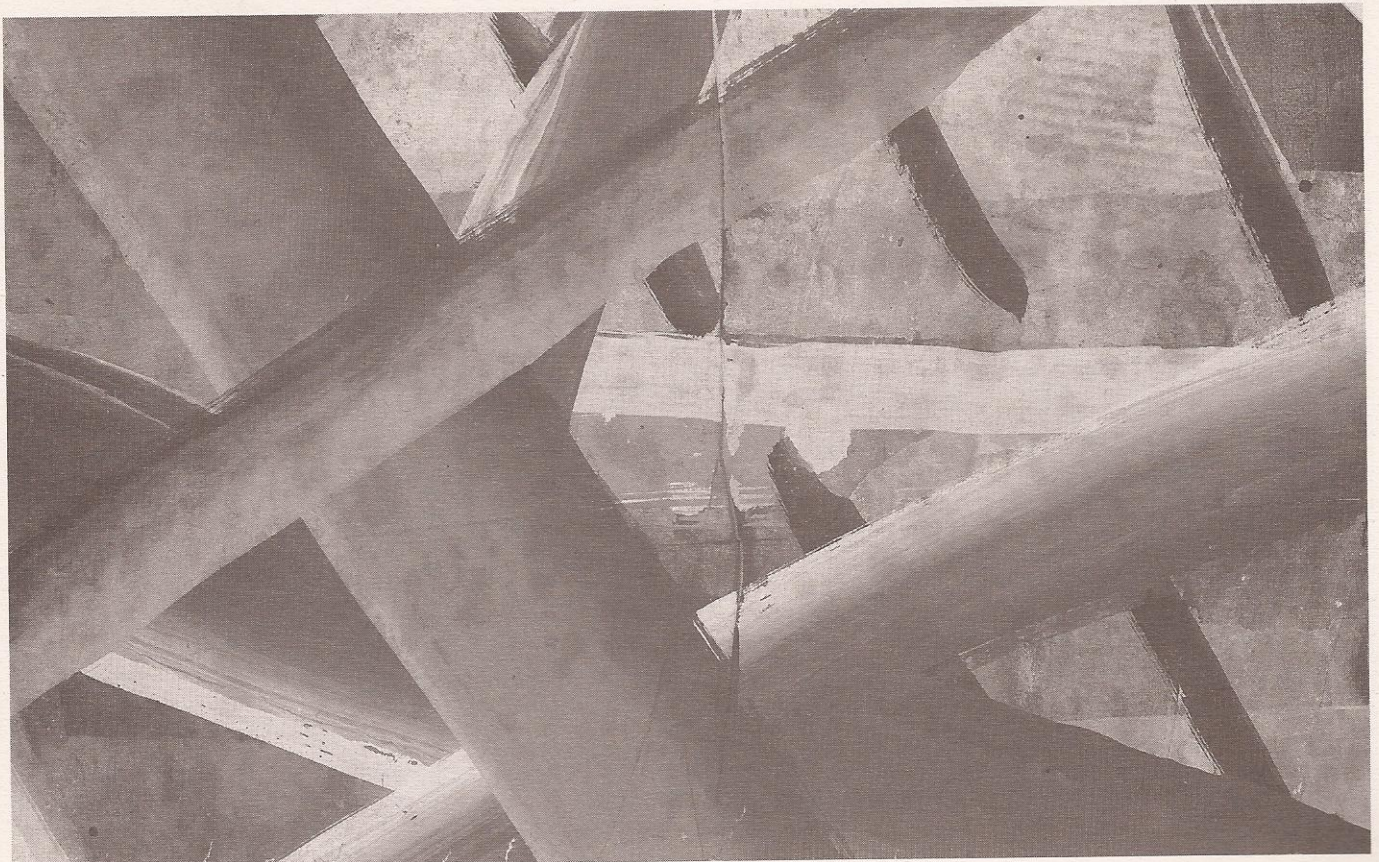




*Bosque azul.* Óleo sobre táboa. Agustín Bastón.

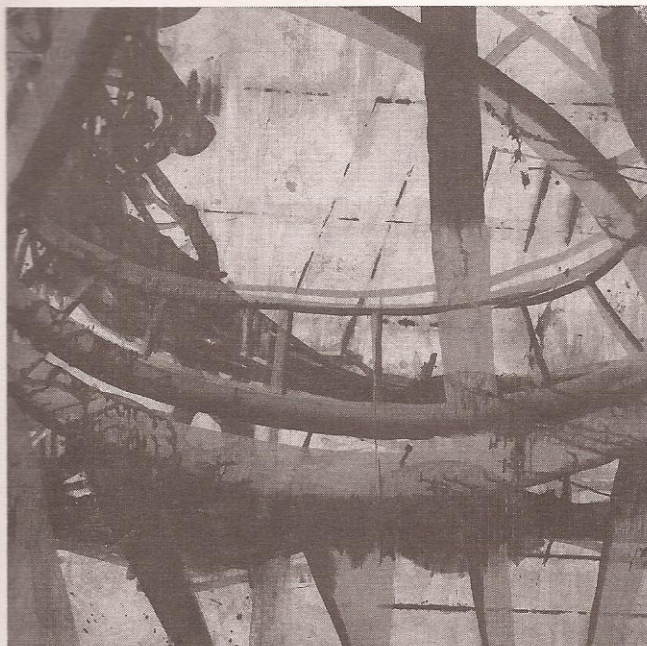
cultura galega, tarefa para a que procuraron o patrocinio e a implicación do Concello de Cangas e da empresa Frigoríficos do Morrazo. Iniciativas como “Pintar Cangas” coa intención de favorecer e captar vocacións artísticas, ou a creación do concurso “Arte no Morrazo”, recitais poéticos, conferencias e encontros literarios, son froito desta colaboración.

Un dos grandes e impagables labores de *A Carón do Mar* consistiu en achegar as artes plásticas ó público do Morrazo nun momento en que as derradeiras tendencias no mundo da arte moven unha grande gama de procesos artísticos moi lonxe da estrita división tradicional en pintura, escultura e arquitectura. Descifrar as claves da creación actual favorece a súa apreciación e o seu goce por parte do público.



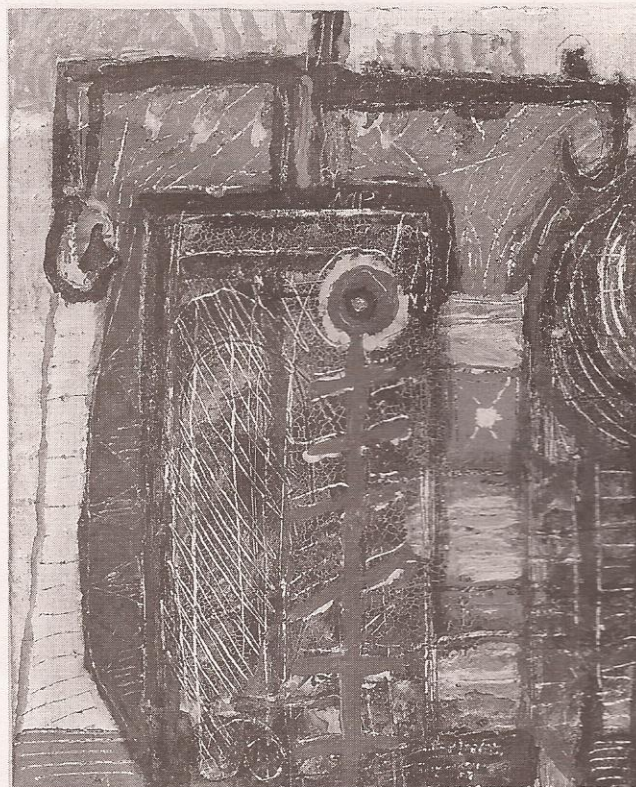
*Estructura.* Técnica mixta. Lito Portela.



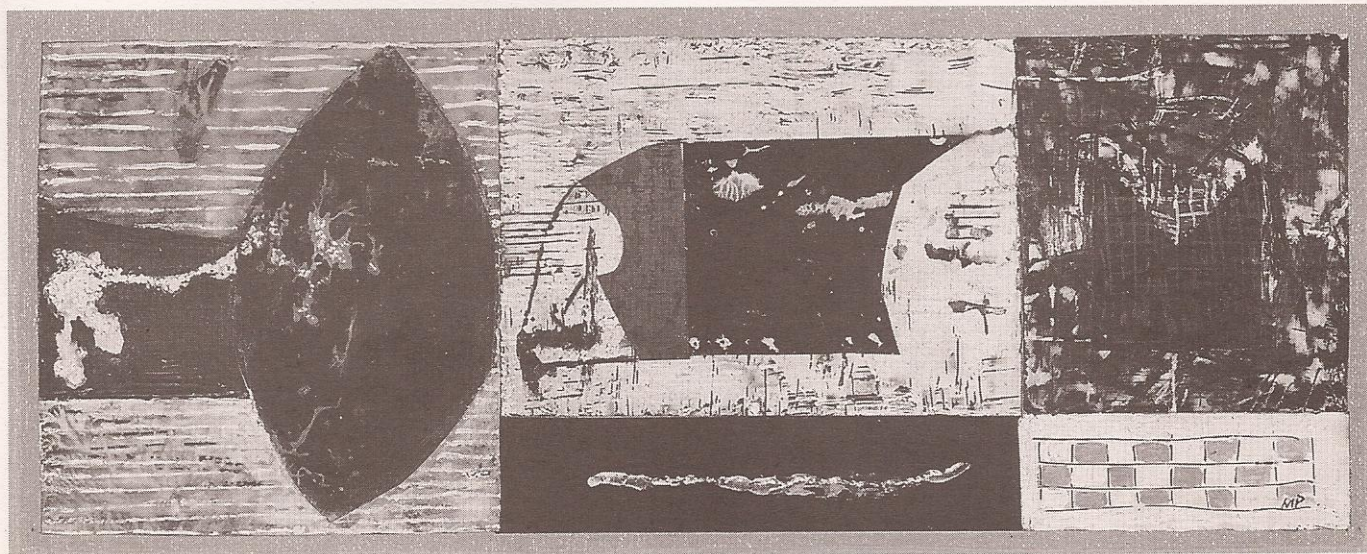


*Estructura.* Técnica mixta. Lito Portela.

*A Carón do Mar* é hoxe unha referencia como galería de arte non comercial -o mantemento da sala é absolutamente deficitario-, lugar de exposición e de encontro para moitos artistas, pero tamén é unha agrupación cultural pioneira no establecemento dunha oferta cultural específica para a difusión das belas artes na nosa localidade.



M. Pizcueta



M. Pizcueta