



O millo corvo en Chiapas

Xosé Carlos Villaverde Román

M

arzo 2010

Alba González Jácome, antropóloga, doutorada en Historia e profesora emérita da Universidade Iberoamericana de México, comenta na súa publicación *El maíz: Planta Portentosa*, que o cultivo desta gramínea remóntase 9.000 anos atrás, por grupos de cazadores-recadadores que mastigaban as canas de *teosinde* (denominación guatemalteca para definir a mata que deu orixe ao millo) para aproveitar o zume azucrado e tamén para a súa fermentación. Co paso dos séculos, segundo Alba González, hai 8.000 ou 7.000 anos, esta planta sofre unha mutación xenética para transformarse

gradualmente no millo actual; cousa que permitiu a súa domesticación. Sinala tamén esta autora, que o maízo xa era a base fundamental do sustento na área maia durante o período clásico, entre os séculos III e IX d. C.

Se ben os aztecas xa coñecían e practicaban a agricultura do millo, a civilización maia, vai ser considerada como a inquebrantable filla do millo. De feito, para este pobo o milleiro era sagrado, e na sementeira, facíanse rituais dedicados a Naal, deus do millo, que pola súa compaixón atribuíu o benestar das xentes.

O Popol Vuh, libro sagrado dos maias, escrito



Cociña típica tzotzil, cocendo tortillas de millo corvo sobre un comal.

Foto Villa. Maio 2008.

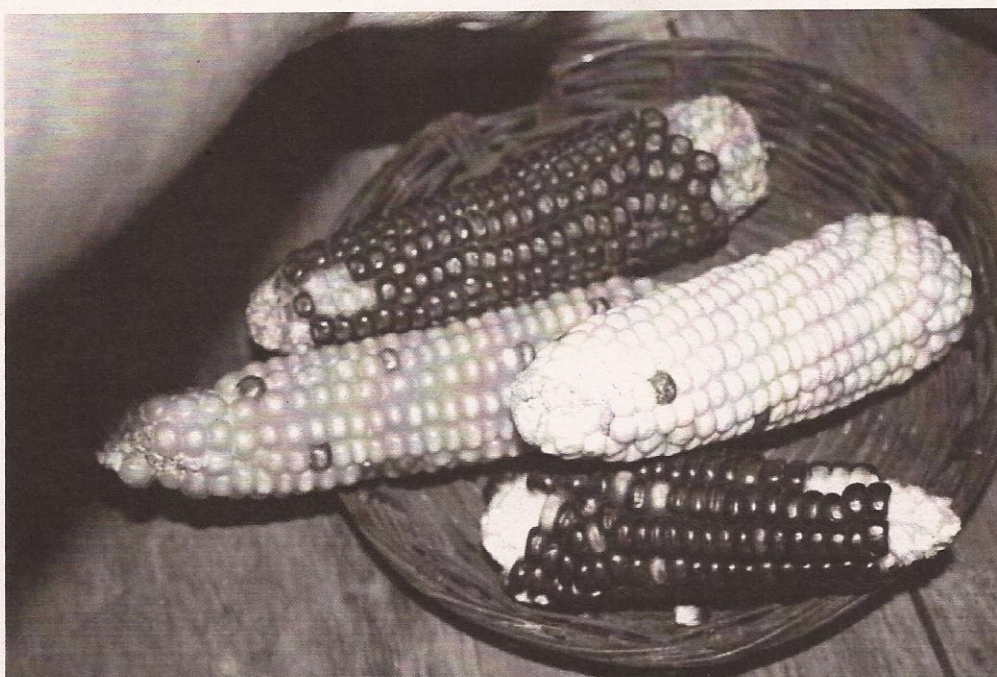


Queima dos motes en Chiapas Foto de Carol Porta. Maio 2008

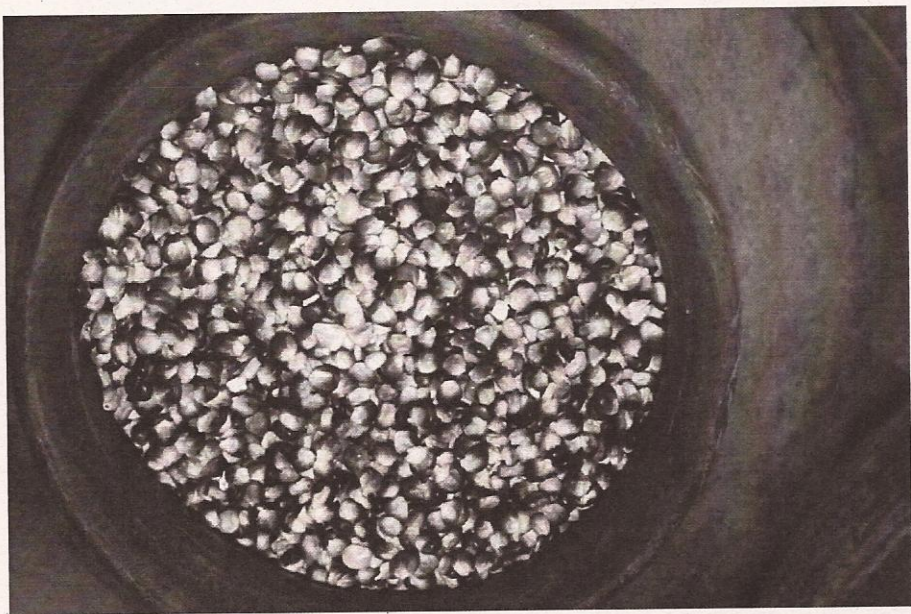
en quiché, lingua da casta situada ao sur de Guatemala, relata como as xentes foron creadas a partir do millo: *A continuación entraron en conversas acerca da creación e a formación da nosa primeira nai e pai. Do millo amarelo e do millo branco fíxose a súa carne, da masa do millo fixéronse os brazos e as pernas do home. Unicamente a masa de millo entrou na carne dos nosos pais, os catro homes que foron creados... Así foron creados os nosos avós, os nosos pais polo corazón do Ceo, o corazón da Terra.* De tal

xeito narra o *Popol Vuh*, a formación dos catro primeiros homes maias creados polos Proxenitores.

Actualmente existen cerca de trinta etnias maias descendentes da civilización máis avanzada da Mesoamérica precolombina, espalladas por México, Guatemala, Belice, Honduras e O Salvador, das cales aínda conservan outras tantas linguas, entre as que destacan a etnia Tzotzil, maioritaria no estado mexicano de Chiapas e a dos Quichés, no departamento do mesmo nome en Guatemala.



Espigas de varias castes en Zinacantán (Chiapas). Foto Villa. Maio 2008.



Cacharro cerámico con grans de millo corvo en Zinacantan (Chiapas). Foto Villa. Maio 2008.

Independentemente das variedades culturais nas que foron derivando cada casta maia, seguiron mantendo costumes ancestrais, onde o millo segue sendo un dos piares fundamentais da economía doméstica. Aínda hoxe a plantación, sobre todo no estado de Chiapas (México), faise dun xeito tradicional, da mesma maneira que os antepasados, cortando e queimando as ladeiras dos montes. De feito, na época da sementeira, de maio a agosto, baixando de San Cristóbal de las Casas ata Campeche, pode observarse como a comunidade

indixena de Oxhuc, prende lume nas abas dos montes para practicar a agricultura da roza. Esta tala de árbores e maleza, que logo será queimada, ten a finalidade de producir a cinza como adubo. O terreo preparado chámanlle *milpa* (verba azteca que significa campo de millo). Tamén é doado contemplar como os nativos avanzan en ringleira, cãse xuntos, valéndose das catanas (espíchos de paus), para facer buracos e enterrar o gran de millo. Esta actividade, moi importante para a poboación maia, está creando problemas de numerosos



Preparando unha milpa. Foto de Miguel Dewyer/Vu. National Geographic España. 2004



Representación maia de Naal, divinidad do millo.

incendios e unha considerable deforestación do bosque tropical, que ten como consecuencia unha degradación do medio ambiente, ata o punto de considerar a Chiapas como un dos estados máis contaminantes de México.

Na zona maia guatemalteca de Chimaltenango hai catalogadas 47 clases de millo, entre eles os de gran negro, considerado como unha variedade de terras frías. Noutra parte, na península de Iucatán,

o millo negro (millo corvo) é atopado frecuente, tanto como o branco e o amarelo. Precisamente en Zinacantán (Chiapas-México) puidemos fotografar a unha nativa tzotzil, cocendo *tortillas* de millo corvo sobre un *comal* (prato grande de cerámica) apoiado sobre tres pedras a modo de trepia, e non moi lonxe dela, unha vasilla de cerámica chea de grans debullados da mesma materia prima.



Nena tzotzil en Chiapas de Corzo (México). Foto Villa. Maio 2008.