

A AVENTURA DO MILLO CORVO NA ALDEA DE MEIRO



UNIDADE DIDÁCTICA



AGRADECEMENTOS

Agradecemento especial a Arturo Cidrás, o seu traballo foi o xerme desta publicación.

A todo o claustro do CEIP “A Pedra”. Bueu

A tódolos centros do Morrazo que participan nas actividades en torno ó millo corvo

A Manuel Boubeta e a tódolos membros da “Asociación O Cacarexo”. Coiro

Manuel Aldao

Antía Castro

X. Carlos Gil

Gonzalo Martínez

J. Castro

X. Manuel Dios

X. Carlos Villaverde

Manuel P. Rúa

Enrique Novas

Marga Portela

Alfonso Rosales

Ángel Martínez

FICHA TÉCNICA:

Coordinación e asesoramento: Victoria Martínez Barreiro

Redacción: Begoña Otero Riobó

Deseño e maqueta: Rita Estévez Estévez

Normalización Lingüística: Anxos López Loureiro

Edita: Asociación Sociocultural, Deportiva e Xuvenil de Meiro

Colabora: Dirección Xeral de Política e Normalización Lingüística. Xunta de Galicia

Meiro, Bueu, 2003

Imprime: Gráficas Anduriña

Dep. Legal: PO-130/03

I.S.B.N.: 84-688-1600-0

Colabora:



CONSELLERÍA DE EDUCACIÓN
E ORDENACIÓN UNIVERSITARIA

Dirección Xeral de Política Lingüística

1. ALDEA DE MEIRO.	5
2. OS GRANDES PROTAGONISTAS DESTA HISTORIA: ALDEA DE MEIRO, TODOS NÓS E O MILLO CORVO.	6
3. O MILLO CORVO.. FICHA TÉCNICA DO MILLO	8-9
4. A SEMENTEIRA. A TERRA	10
5. ACTIVIDADES DA SEMENTEIRA: A TERRA.	14
6. A COLLEITA. O AIRE.	16
7. ACTIVIDADES DA COLLEITA: O AIRE.	20
8. A MOENDA. A AUGA.	22
9. ACTIVIDADES DA MOENDA: A AUGA	28
10. USOS DO MILLO: O LUME	30
10. ACTIVIDADES DO USO DO MILLO. O LUME	34
11. ACTIVIDADES XENÉRICAS PARA REALIZAR Ó LONGO DO CICLO DO MILLO	36
12. VOCABULARIO.	38
13. BIBLIOGRAFÍA	39



PRESENTACIÓN

A Asociación Sociocultural, Deportiva e Xuvenil de Meiro, dentro do seu labor de recuperación da tradición sociocultural en torno a un produto agrícola: o millo corvo ("negro"), presenta esta unidade didáctica: **“A aventura do millo corvo na aldea de Meiro”**.

A nosa intención é que as escolas que participan nas labouras agrícolas e sociais das diferentes fases do ciclo do millo, dispoñan dun material (impreso e informático) para traballar nas aulas antes e despois das saídas á aldea de Meiro. Nel recóllense as principais fases do cultivo do millo ó xeito tradicional, así como elementos da vida agrícola e social que conformaban o modo de vida no rural agrícola de Meiro: o Hórreo, o Muíño, o Forno.

O formato que se escolle para vehiculiza-la unidade foi a utilización dun páxaro (o corvo) que sigue o proceso dende o inicio ata o final. Ademais, cada unha das catro grandes fases no ciclo do millo están representadas polos catro elementos:

- Sementeira: a terra
- Colleita: o aire
- Moenda: a auga
- Usos do millo: o lume

Dentro de cada fase, inclúense elementos de arquitectura menor tradicional que eran esenciais no desenvolvemento da vida cotiá na aldea:

- Sementeira: o arado
- Colleita: o hórreo
- Moenda: o muíño
- Usos do millo: o forno

As actividades que se suxiren en cada unda das fases só pretenden ser pistas ó profesorado para introducir este tema nas aulas e, ó mesmo tempo, para continuar coa recuperación da memoria dun modo de vida ligado á natureza.

Animámosvos a vivir con nós a aventura do millo corvo na aldea de Meiro.

ALDEANA QUE SE DESENVOLVE ESTA AVENTURA



ALDEA DE MEIRO

Meiro é unha aldea pertencente ó concello de Bueu, na provincia de Pontevedra. Preséntase como un val encaixado entre a aba da Esculca, o Monte Liboreiro e o Couto do Castrillón. Como aldea de media montaña, está situada na parte alta do concello e accédese a ela a partir dun desvío que debe tomarse na Po-320, a altura do lugar de a Portela.

O nome de Meiro ten unha raíz preindoeuropea e significa “unha aba na que a auga semella manar e correr por todas partes” (segundo Elixio Rivas Quintas).



OS GRANDES PROTAGONISTAS DESTA HISTORIA

A ALDEA DE MEIRO RECUPERACIÓN DUNHA TRADICIÓN

A aldea tenta ser a testemuña dunha tradición e recupera-lo cultivo do millo tradicional galego: **o millo corvo**. Cada ano, as xentes de Meiro enfréntanse á dura tarefa de ter que cultiva-lo millo corvo como se facía ancestralmente para o que foi necesario todo un labor de asesoramento dos máis anciáns. Esta recuperación da semente de millo e do xeito de cultivo conleva a realización de actividades durante tódalas épocas do ano, sementeira, esfollada, debullada, muiñada...



TODOS NÓS PRESENTACIÓN DA PROPOSTA DE TRABALLO

No longo e interesante proceso de recuperación etnográfica e cultural do **millo corvo**, estamos a asistir a unha actividade de marcado carácter ecolóxico e didáctico onde persoas particulares, profesores, alumnos e todo aquel interesado, está invitado a participar nesta aula didáctica da natureza onde se ensina:

- O ciclo do millo dende a sementeita ata o enornado.
- Funcionamento e partes do muiño, do hórreo, do forno, elementos esenciais no modo de vida tradicional galego.
- Aproveitamento do milleiro.
- A necesidade e importancia da utilización dos recursos naturais empregados nas tarefas cotiás.
- Distintos oficios relacionados con este proceso.
- Recuperación da memoria histórica.






















O MILLO CORVO

Cada ano o millo corvo é sementado na aldea de Meiro. O seu proceso de cultivo e manipulación, ademais da importancia que ten como testemuña da memoria histórica e a recuperación de grans autóctonos, é un cultivo ecolóxico que supón todo un desafío ós monocultivos industriais actuais xa que en Meiro, a plantación do cereal realízase sen ningún tipo de axuda nin incorporación de produtos químicos ou elementos artificiais, confiando só no abono orgánico, no traballo manual e na bonanza do clima. E este é o grande reto, a arriscada aventura de supera-la forza dos catro elementos, a terra, o aire, a auga e o lume que teñen un papel clave en cada un dos catro grandes ciclos que conleva o proceso de recuperación do millo corvo: a sementeira, a colleita, a moenda e, finalmente, o aproveitamento do produto e a degustación da fariña milla tal e como se ven facendo en Galicia dende hai séculos.

O CICLO DO MILLO

O ciclo do millo esténdese ó longo de todo o ano e as diferentes tarefas inicianse en Abril coa preparación do terreo, e rematan en Decembro co almacenamento do gran no horreo para dispor de millo durante todo o ano ata que se inicie un novo ciclo de cultivo mantendo, unha vez máis, un pulso coa natureza.

TAREFAS	XANEIRO	FEBREIRO	MARZO	ABRIL	MAIO	XUÑO	XULLO	AGOSTO	SETEMBRO	OUTUBRO	NOVEMBRO	DECEMBRO
PREPARACION DO TERREO												
SEMENTEIRA												
1ª CAVA LIMPAR HERVAS												
2ª CAVA RENDA												
REGAR												
CORTA DO PENDON												
CORTA E EMPALLEIRADO												
ESFOLLADA												
ALMACENAMENTO E SECADO												
CONSUMO												

APARICIÓN DO MILLO CORVO EN GALICIA

En Galicia, como en toda a Península Ibérica, cultivábase desde épocas castrexas, o painzo ou millo, que era máis pequeno e múdo co millo actual.

Co descubrimento de América, introducíuse pouco a pouco na Península Ibérica, o “maïs”, que se aclimatou e apoderouse da terra e dos nomes do antigo cereal: millo, quedando “painzo” para o cereal autóctono.

No Morrazo, atopámo-la primeira testemuña do seu cultivo a comezos do século XVII; e xa a partir de entón vaise converter practicamente nun monocultivo, acompañado dun pouco de trigo e centeo. O éxito deste cultivo veu dado pola alta produtividade da planta do millo “americano”, que permitía o autoabastecemento do labrego: proporcionando grán e forraxe; e simultánea-lo seu cultivo co doutras especies: fabas, botefas, calacús, cabazas, etc.

¿QUE É O MILLO CORVO?

As variedades de millo popularmente recoñecidas en Galicia, son en función das súas características físicas:

- Millo pego: mestura de millo negro e branco
- Millo reina: de mazaroca roxa
- Millo corvo: mazaroca de cor negro-azulada, así chamado pola súa semellanza con esta ave.
- Millo branco



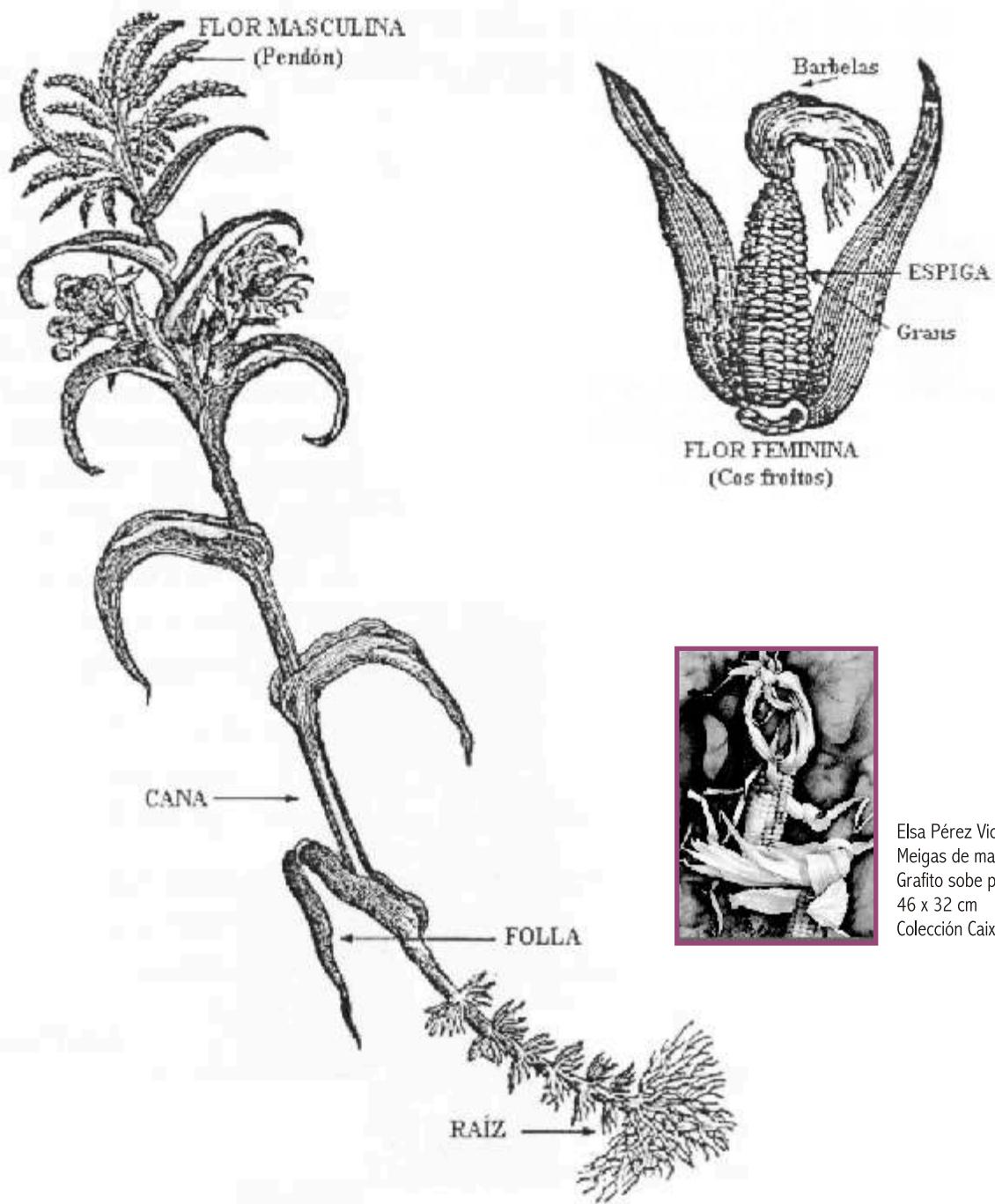
O **millo corvo** ten a peculiaridade de gozar dunhas características xenéticas que permiten unha mellor adaptación ca outras variantes a terreos duros, de condicións adversas para o cultivo cerealístico, ben por se tratar de lugares secos, ben por estar os predios en lindeiros con terreos de bosque (carballeiras, soutos,...). Neste sentido, esta modalidade de millo preséntase como o resultado dunha selección xenética realizada polo propio labrego, buscando sempre os mellores resultados productivos naqueles terreos susceptibles de ser dedicados ó cultivo.

Por todo isto, era a planta do millo corvo un cultivo de transición, unha barreira natural que o campesiño establecía entre os terreos bravos -representados polo bosque e o sotobosque- e os terreos de cultivo.

Era tal o interese que para o campesiño tiña o millo corvo que, cando apareceron as sementes híbridas, aqueles homes e mulleres que se tiñan beneficiado durante xeracións das extraordinarias características dese gran mouro, decidiron de propia vontade conservalo, sementando pequenas cantidades en leiras pequenas, co fin de manter, quizás inconscientemente, ese ben xenético do que eran propietarios. Ademais, o cultivo aparece vencellado estreitamente con determinadas prácticas gastronómicas que tamén axudaron a que perdurase no tempo: a súa fariña era necesaria para a realización dun modo tradicional das chourizas e filloas de sangue de porco, da bola de Nadal, etc.

¿QUE É A PLANTA DO MILLO?

O millo é unha planta gramínea amplamente cultivada non só para o consumo senón para aplicacións industriais. O millo que se cultiva na actualidade está constituído por híbridos obtidos en centros de investigación, de aí a grande importancia da recuperación e mantemento da variedade de millo corvo que na actualidade se está a levar a cabo no lugar de Meiro.



Elsa Pérez Vicente
Meigas de maíz
Gráfico sobre papel
46 x 32 cm
Colección Caixanova

O que non cava a terra non sabe o que hai nela



SEMENTEIRA

O tempo deste traballo da semente é a primavera, nos meses de marzo a maio ou incluso xuño (cando a semente se atrasa tanto, o millo coñécese como serodio); outras veces espérase á recollida da pataca para sementa-lo cereal unicamente con fins forraxísticos (a millarada), ou á recolección do centeo, plantándoo enriba do resteveiro (millo resteveiro).



Para proceder ó preparado da semente, escollíanse as mellores mazarocas do forno, e destas desaproveitábanse os grans máis miúdos da mazaroca (acción denominada despunta-la espiga), aqueles que estaban na parte superior e inferior da mazaroca.

O millo tamén podía poñerse en remollo, co fin de propiciar un nacemento máis rápido cando se pretendía cubri-los claros ou faltas do predio sementado, cando a planta non brotase nas proporcións desexadas.



LABRADO



● **Preparar o rego:** o proceso de cultivo desta gramínea é similar para calquera das súas variedades de híbridos. O inicio dos traballos da sementeira teñen lugar cando o labrador acode ó predio con intención de preparar o rego (“abri-lo rego”) que permita comenza-lo traballo do arado. Para proceder, primeiramente debe realizarse, dun xeito manual e cun legón, a peladura do que vai se-la primeira liña de semente (esta actividade consiste en levanta-la primeira capa de terra, aquela na que se enraízan as herbas). A continuación procédese ó minado da peladura, unha cavadura profunda que pretende facer ese rego primeirizo (“abrilo”). Por último, repícanse os terróns, esmizándooos (no suposto de que o predio tivese unha certa pendente poderían ser acarrexados estes terróns dende a parte inferior á superior, coa finalidade de non perde-la terra coa acción das augas).



● **Preparación das voltas:** tamén é unha acción propia deste traballo previo ó arado, a preparación das voltas (os cadabullos). O predio que vai ser labrado soe adoptar unha figura con vértices, polo que dúas esquinas do terreo deben ser acondicionadas para que se poida virar nun semicírculo; tanto na apertura do traballo como no peche (excepto que a actividade de labranza se iniciase nunha leira lindante -o rego vén dado- ou remátase na tamén veciña -"o rego hai que dalo"-respectivamente).

● **O abono:** o abono da leira é realizado con material orgánico, o esterco. Para obtelo, apróveítase a estabulación do gando, e o desexo de mantelo limpo dos seus propios excrementos e ouríns, para o cal se lle engade o estrume, obtido da vexetación do monte baixo.

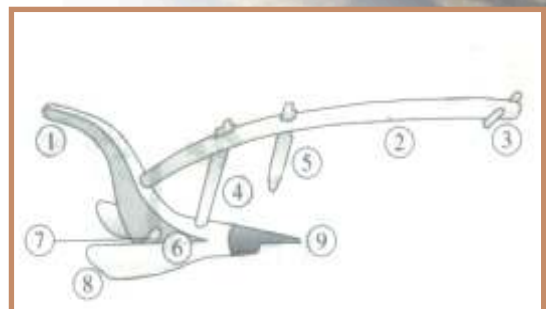


O LABRADO

O labrado propiamente dito realízase co arado, empregando de vello a tipoloxía romana -construído nunha madeira de carballo- e máis recentemente o arado de vertedeira móbil. Arrastrado por dous bois, vai abrindo os sucos que logo os participantes do traballo -propietarios do terreo e tamén as axudas encárganse de acondicionar para o cultivo.

En primeiro lugar, unha persoa vai tras do arado botando a semente a voleo, procurando que o millo caia entre a peladura e a leiva do arado e non no fondo do rego, pois podería non nacer. A continuación, as xentes que están á espera do arado, cando este pasa por elas cavan a leiva, acondicionándoa axeitadamente.

Para rematar o proceso de labrado, pásaselle a grade. A grade é un instrumento que pretende aplanar a terra remexida co arado, esmiuzando os terróns, e empregando como tracción unha besta. Feito de madeira, en Meiro a grade carece de dentes, e o seu uso require a forza dun peso na parte superior.



- 1.RABIZA
- 2.TEMÓN OU TEMOA
- 3.CHAVELLA
- 4.TEIROA OU TEIRUGA
- 5.SEITA
- 6.ROSTRO
- 7.AMEIXELO OU AMEXELO
- 8.ABEACAS
- 9.RELLA



A CAVA



- **Primeira cava:** unha vez nado o millo, cando este acada o tamaño dunha cuarta da man, sométese á primeira cava, coa intención de quitarlle as malas herbas e iniciar un pequeno rareo (separación daqueles que se atopan moi mestos) ou tapa-los claros deixados polo millo non nacido.



- **A segunda cava ou renda:** (“dispor o millo”), execútase en canto a planta acada cerca do medio metro de altura, rareando definitivamente o cultivo, xa que despois deste proceso non convén volver move-las raíces.

A REGA

Coa chegada da calor, os predios deben ser regados, pois do contrario a recolección estaría en perigo a causa da seca.

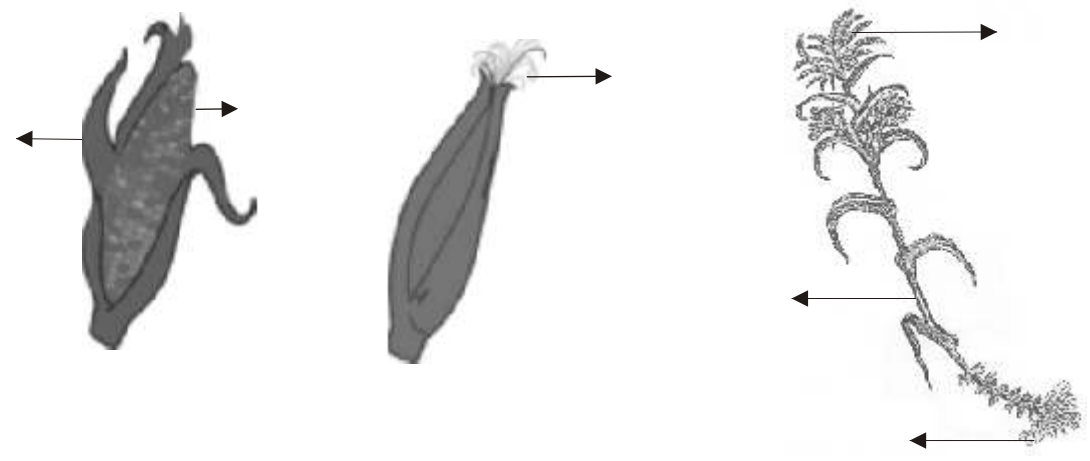
Cando ó millo comeza a nacerlle a mazaroca, seméntase a herba, que será utilizada como forraxe para o gando. Cando se recolla o millo, o campo pode levantarse ou deixarse co fin de que a herba madre e así poder aproveita-la semente desta para o ano seguinte.

Cando teñen nacido as espigas do millo, córtase a parte superior da planta, pendón, (flor masculina) xusto por riba da espiga, evitando deste xeito que os ventos fortes poidan tirala, ó tempo que lle serve xa de alimento ás vacas e bois. Este traballo de corta-los pendóns debe realizarse antes do San Bieito, tempo asociado ós ventos e á auga da choiva.

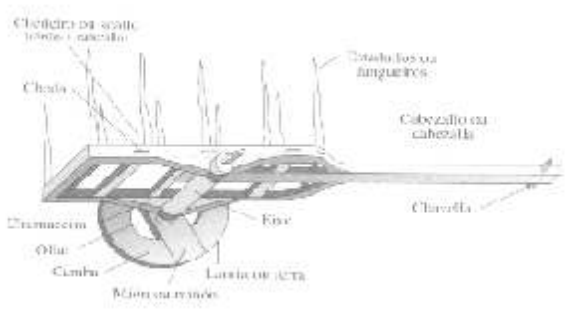


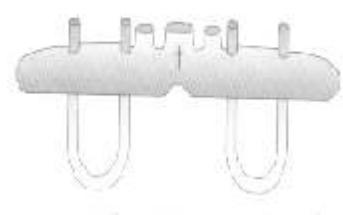
Se queredes saber algunhas cousas máis sobre a sementeira e coñecer diferentes aveños de traballo, podedes intentar completar estas actividades.

● Sinala no debuxo as principais partes da pranta do millo: pendón, barbelas, grans, cana, follaco, raíz:



● Pon o nome dos diferentes aveños que se utilizan nos labores da sementeira:





Cada ovella coa súa parella: relaciona as variedades de millo coa súa cor:

Rego

Negro

Reina

Mesturado

Corvo

Vermello

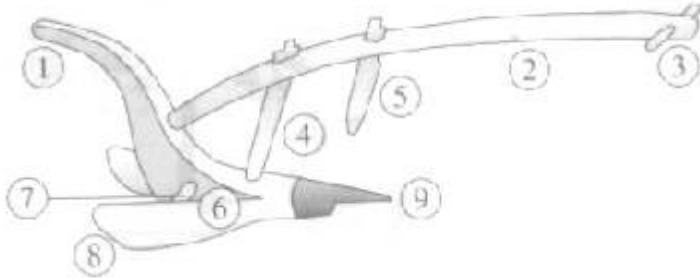
Ordea as accións que se levan a cabo para sementa-lo millo:

Cava.....

Rega.....

Labrado.....

Pon o nome as principais partes do arado romano tradicional:



1.....
2.....
3.....
4.....
5.....
6.....
7.....
8.....
9.....

Diferencia entre o sistema de arado tradicional e o actual:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Cando as gaviotas bailan a muiñeira hai que gardar o millo na eira



● **Corta:** Na minguante doutro santo, o San Miguel, inicianse os labores de recolección coa corta dos milleiros.



● **Empalleirado:** cos milleiros cortados fanse os palleiros, suxeitos por dúas ou tres plantas que non se cortan para que sirvan de titores ou guías do empalleirado. Unha vez feito un bo palleiro, amárrase coas costáns de sebes como a xesta, a silva, o salgueiro, vimbios...



● **Esfollada:** cando o millo remate de secar (esteá refeito) e a boa climatoloxía o permita, reúnese no campo o maior número de membros da familia, co fin de realiza-la esfollada. Neste traballo, as canas do millo son retiradas unha a unha do palleiro e de cada unha delas recóllense as mazarocas, envoltas no follaco. Neste proceso danse dous procedementos:



* **Escochado ou desnocado do millo:** deixamos na espiga aquel follaco máis interno, branco e seco, que ha servir para colgala no hórreo (posteriormente empregado en distintos usos domésticos como a fabricación de xergóns, cesterería, cebo para a pesca do bonito ou atún, rodos, sombreros...)

* **Esfollada do millo:** o follaco é retirado completamente da espiga polo que a esta ha de conservarse no chan do almacén.



ALMACENAMENTO E SECADO

O almacenamento das espigas efectúase normalmente no hórreo. Despois de esfollar ou desmoca-la espiga, procédese a limpa-la traslandándoa ata o hórreo e gardándoa ata que vaia a ser empregada.



● **Debullada:** como paso final no proceso da recolección, e antes de proceder ó uso do cereal, é preciso debullalo, isto é, sacarlle o gran (-traballo feminino-) que se realiza na casa e a medida que se vai precisando do seu uso-. No traballo tradicional, o debullado realizábase coas mans, axudados dun carozo de mazaroca, caendo o gran nunha cesta ou na abada (mandil anoado); nos tempos da modernidade xa aparecían instrumentos que permitían un debullado mecánico.



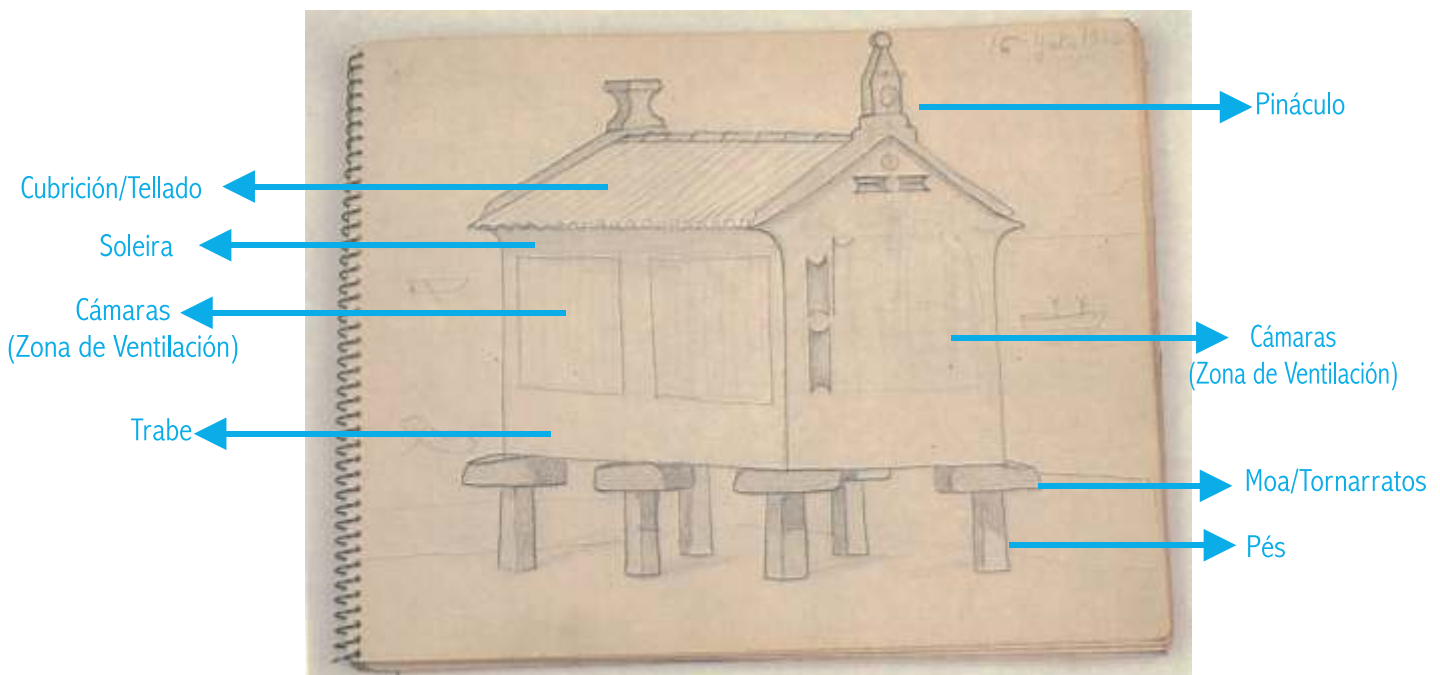


HÓRREO

O forno (tamén chamado hórreo, cabazo, canastro,...) é unha construción propia para o secado e conservación da produción agrícola. Por tal motivo, o seu emprazamento, a súa estrutura e as súas dimensións deben responder a este obxectivo.

Uso: o hórreo estaba reservado como celeiro, de onde se retiraba o millo a medida que era necesario para o seu consumo.

- **Emprazamento:** debe ser tal que permita unha aireación adecuada do interior, a fin de que as colleitas se manteñan secas e non xermolen coa humidade.
- **Orixe:** a orixe do hórreo pérdese no transcurso do tempo. Para uns autores cabe remontala ó tempo da colonización romana da Hispania Citerior. De tódolos xeitos, non é ata a introducción do millo cando o forno adquire a fasquía actual, estreitándose, alongándose e aumentando o seu volume, abrindo espazos entre os balaustres - na intención de introduci-las correntes de aire- e, sobre todo, aparecendo a pedra como material de construción.



Sen título
Maruja Mallo
Lápis sobre papel

● **Dimensións:** serán adecuadas para gardar nel o conxunto da produción agrícola da casa. A dimensión do forno aparece socialmente vencellada ó poder productivo da “casa”. É así, que nas estratexias matrimoniais, aparece este como símbolo visible que permite intuír a cantidade de terras de cultivo da familia coa que se pretende emparentar.

● **Estructura:** a súa estrutura responde ás mesmas necesidades, abrindo rellas polas que o aire poida circular libremente, protexendo os alimentos das accións dos roedores,...

O hórreo estrutúrase en tres elementos básicos:

● **Pés e tornarratos:** son o soporte da construción, que permite mantela elevada no aire. Tanto os pés como os tornarratos, na comarca do Morrazo, están construídos con pedra granítica de forma octogonal nos pés e circular nos tornarratos.

● **Cámaras:** pode estar construída en madeira, pedra ou con ámbolos dous elementos. Sustentada na grade -armazón de catro vigas, sobre as que se apuntalan as columnas, as padieiras laterais e as cabeceiras (substituídas cando as paredes penais son de mampostería ou sillería). O piso da cámara repousa na grade, podendo tamén estar construído con madeira ou con laxes de pedra.

O hórreo péchase lateralmente, procurando sempre deixar espazos adecuados de ventilación, a fin de que o gran almacenado poida secar correctamente coas correntes de aire. Unhas veces, cando se constrúen os laterais con madeira, o peche consta dunha serie de varas dispostas verticalmente e separadas minimamente entre si; outras, cando o peche é de sillería, cálase as pedras, ben deixando espazos entre si horizontalmente, ben utilizando un traballo de cantería que realice aberturas verticais.

● **Cubrición:** consiste nun tellado a dúas augas, composto dunha estrutura de madeira, formada por unha trabe suxeita nos penais do forno e reforzada por algunha tesoira, sobre as que se apoian as ripas. Finalmente, esta estrutura cóbrese con tella do país -aquela forma cóncava-. Ás veces, sobre as caras laterais da construción aparecen unhas lousas, co gallo de protexelo das choivas. Finalmente, sobre o tellado poden aparecer elementos decorativos como cruces, elementos piramidais varios e mesmo reloxos de sol, elemento moi común nos hórreos do Morrazo.





Se queredes saber algunhas cousas máis sobre a colleita, podedes intentar completar estas actividades.



Ordena as seguintes fotografías seguindo a orde para facer un palleiro:



Describe brevemente a utilidade do empalleirado

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



Pregunta na túa casa que usos se lle daba ó follaco:

.....

.....

.....

.....

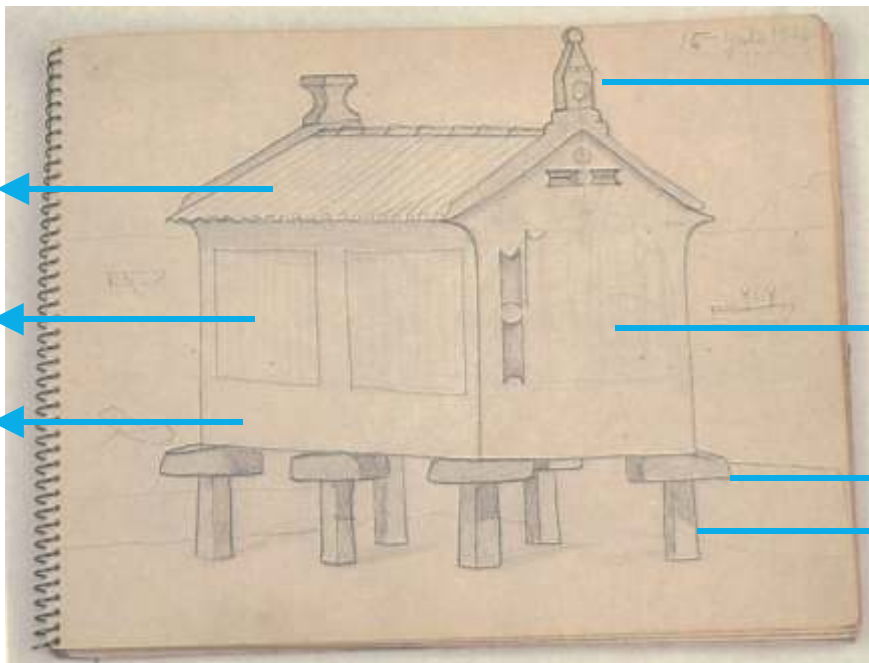
.....

.....

.....



Pon o nome nas principais partes do hórreo



Sen título
Maruja Mallo
Lápiz sobre papel

Choiva de morriña, sen peixe nen fariña



MOENDA

Na sociedade rural galega, o millo nunca foi empregado na alimentación máis que unha vez transformado en fariña. O gran de millo corvo unha vez moído, tiña as mesmas aplicacións que calquera outra variante.

Nun tempo pasado, o cereal móiase manualmente, aproveitando dúas pedras graníticas, de modo que frotando unha contra a outra, o gran quedaba totalmente triturado. Hai varias versións sobre a aparición dos muíños hidráulicos, movidos coa forza xerada polas augas dos regatos, que non son a única tipoloxía que se coñece nas terras de Meiro, máis o que si é seguro é que ó longo do século XVIII son os principais artiluxios de moenda non só nesta aldea, senón no conxunto territorial que forma o Morrazo.

Unha vez transportado o cereal ata o muíño, que non quedaba nunca cerca das vivendas (acaso a un quilómetro do núcleo residencial), había que introducilo na moega, de onde caerán (empurrados polo movemento do cacarexo) un a un os grans a medida que a auga faga xira-lo rodicio e este a moa, transformándoos en fariña, que debe ser recollida e gardada na taleiga (saco estreito e longo, feita en material téxtil, de xénero forte -lona,...-, pechado na parte superior cunha cinta) para poder regresar con ela para a casa, conservándo dentro desta bolsa na artesa.

Se o muíño tiña auga suficiente para moer e o gran estivera seco, o tempo de triturado dun saco de gran podería tardar unhas tres ou catro horas, do contrario a moa embolaríase, quedando parada.



MUÍÑO

(As referencias arquitectónicas e léxicas baséanse nos muíños de Bueu, polo tanto pode haber variacións tanto nos aspectos arquitectónicos como léxicos, respecto doutras zonas)

O muíño é unha construción de 6-7 metros de longo e 3-5 metros de ancho, disposta en dous andares. O edificio, en xeral pequeno e pobre, estaba construído en perpiaño ou mampostería, con paredes de ata 65 cm de grosor. O tellado é dunha soa pendente e tella do país. Porta de entrada dunha soa folla e case sempre situada nun dos lados curtos da construción. Pegada á porta, e a unha altura máis ou menos dun metro e medio, tódolos muíños presentan unha pedra saínte na meseta para pousa-lo saco -pouso ou pousadoiro-. Nunha das paredes unha pequena fiestra, que non soe ser máis que a falla dunha pequena pedra na parede.

Tendo en conta que o sistema motor e o moedor han de estar a distinto nivel, podemos dispoñer de dous andares; aínda que hai que pensar que o “inferno” non é un andar. O andar principal acolle o sistema moedor; debaixo, no soto (Inferno) ou adega está o aparello motor.

O muíño situábase á beira dun rego de auga e con boa pendente, para aproveita-la forza da caída da auga.

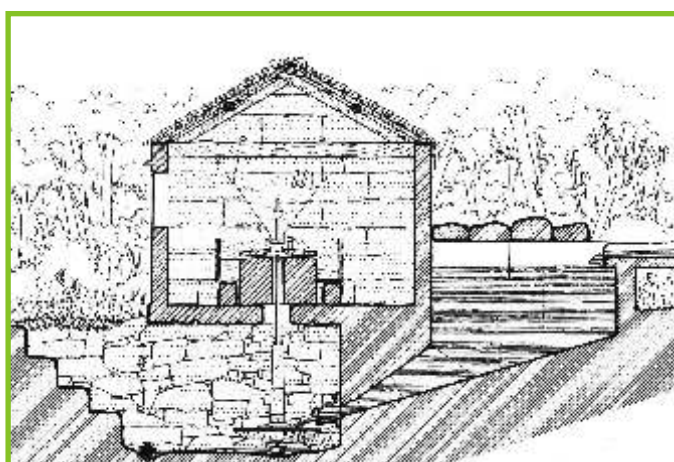
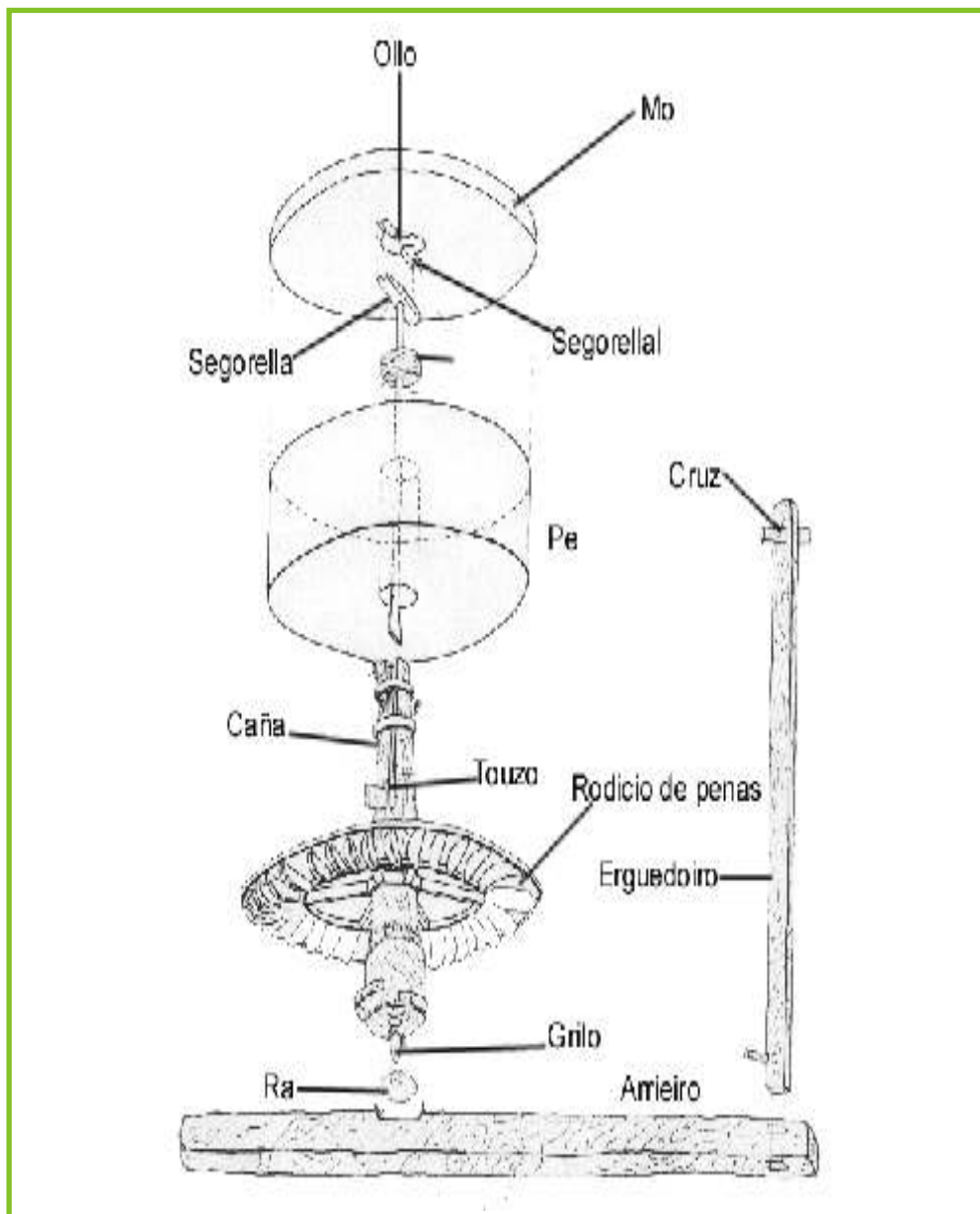
É indubidable que os muíños están ligados ó desenvolvemento da agricultura cerealística, e polo tanto constitúen un elemento patrimonial importante na economía rural galega. Pero tamén está ligado, como non podía ser doutro xeito, ó desenvolvemento social, sendo o muíño un centro social de xuntanzas, importante na vida cotiá de aldeas e parroquias. Nos muíños xuntábanse os que agardaban para recolle-la fariña e os que viñan para cambiar de turno, e aproveitaban para charlar, troulear... Polo serán, á noiteña, homes e mulleres, mozos e mozas, achegábanse ó muíño, nacendo así as muiñadas, a lería, a festa.

O decaimento do uso do muíño, que levou á ruína da construción, debeuse a varios factores:

1. Cambio na alimentación: Pasouse de usa-la fariña milla a usa-la fariña triga.
2. Diminución da cabana gandeira consumidora de parte desa fariña.
3. Cambio do sistema de vida. Paso dunha economía baseada na gandeiría e agricultura a outra baseada na industria e nos servizos.
4. Introducción dos muíños eléctricos.



• FICHA TÉCNICA DO MUIÑO



DESCRICIÓN DAS PARTES E PEZAS DO MUIÑO

A). Mecanismo de rotación: este mecanismo está formado por unha roda motriz -reducio-, un eixo vertical, unhas pezas de sustentación do xiro e outras que permiten o desprazamento vertical do mecanismo.

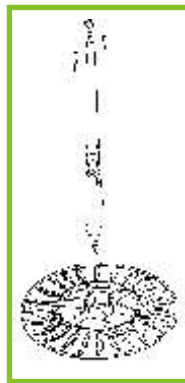
REDUCIO: é a roda motriz do muiño. Xeralmente de ferro, ten unha serie de aspas radiais que xiran ó recibir sobre delas a presión da auga.

EIXO OU CANA: é o tramo central, articulado, do eixo que une o rodicio coa mo; é polo tanto, a peza encargada de transmitir-lo movemento do rodicio á mo, mecanismo de trituración. Está formada por varias pezas:

1. Unha parte superior de ferro que cruza o pé mediante unha abertura cilíndrica practicada no centro da súa base e que fai xirar a mó por medio da **segorella**.

2. Unha parte de madeira chamada **cana** ou **vara**.

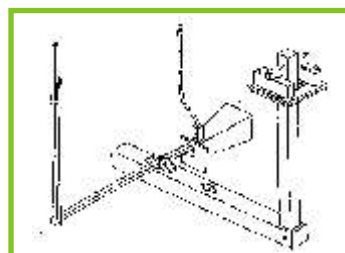
3. Unha parte inferior que fai a función de peza de sustentación do xiro e que serve de remate. A cana leva incrustada unha peonza que lle permite xirar na súa punta ó **grilo**, sobre unha esfera de ferro cunha concavidade superior: a **rá**, que fai o papel de rótula entre o eixo e a súa base. A rá vai incrustada no **arrieiro** ou **mesa**.



B) Pezas para o desprazamento vertical do mecanismo de rotación: o mecanismo do muiño traballa sobre un traveso-arrieiro- que permite aumentar ou reduci-la separación entre a mo e o pé, sendo accionados dende o tremiñado a través do erguedorio.

ARRIEIRO: é unha trabe de madeira sobre o que se apoia o eixo vertical. Vai dun lado embutido nunha das paredes do inferno e doutro enganchado no erguedorio.

ERGUEDOIRO: é a peza encargada de facer viable o erguido do arrieiro e de todo o mecanismo de rotación da mó dende o tremiñado. Está formado por un barrote de madeira que vai dende o arrieiro e remata nunha **cruz** que consegue que suba e baixe o arrieiro. Este dispositivo, tamén coñecido como aliviadoiro é o regulador da moenda dos cereales.

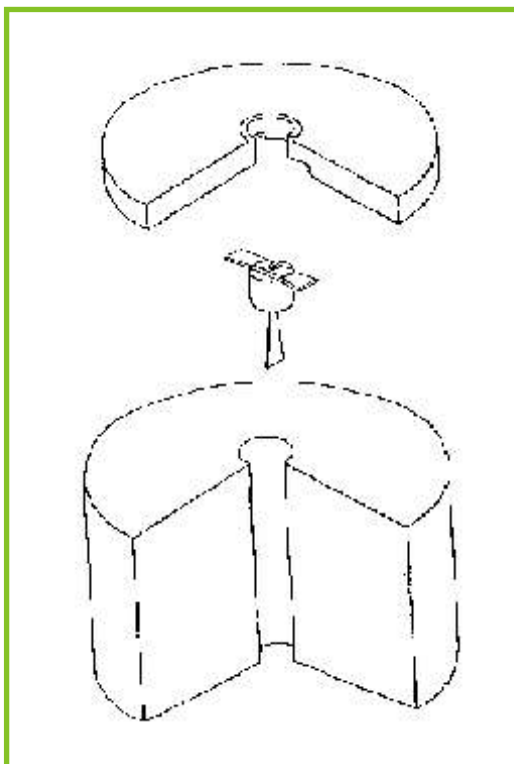


C) Mecanismo de trituración: O mecanismo consiste en dúas pezas cilíndricas de pedra de granito cunha apertura no seu eixo. A peza inferior está fixa e a superior xira permitindo que a gran se moa. Son as encargadas da trituración directa do cereal.

PÉ: é a parte inferior fixa dos muíños. Consta dun buraco central, o **ollo**, destinada ó paso do **beo** onde vai incrustada a **buxa**. A súa forma é circular, e na cara superior presenta uns surcos concéntricos arredor do ollo destinado a facilita-lo destroce do material. O pé debe ser sempre dunha pedra máis branda cá mo.

MO: é a pedra circular que xira sobre o pé. A mo presenta unha estrutura que se amolda ó pé, posto que a súa parte inferior é cóncava, sendo a superior convexa. No centro sitúase o ollo para a entrada do cereal. O ollo tén ámbolos dous lados uns rebaixas na pedra destinados a acoller a **segorella**, ou **segorellal**.

BUXA: é unha peza cilíndrica que vai encaixada a marteladas dentro do ollo do pé tapándoo na súa parte alta. A buxa está fixa e cumpre dúas funcións: impedir que o gran caia no inferno e servir de punto de suxeición da cana.

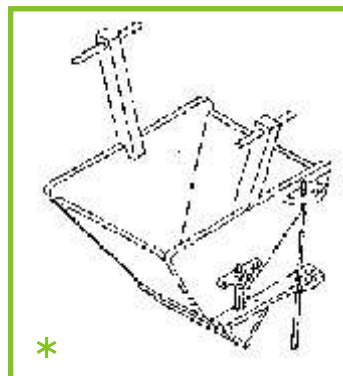


D) Pezas e elementos complementarios:

MOEGA: é o conxunto de pezas situadas por riba da mó e ten por función acoller ó gran destinado a caer polo ollo. Ten forma de pirámide invertida na que se deposita o cereal pola súa parte alta. A moega está pendurada dun listón pousado por un lado na parede e por outro nunha trabe.

A QUENLLA: Está debaixo da moega. É unha canliña que recolle na súa parte alta o gran levándoo ata o ollo da mo. A inclinación da quenlla establece a velocidade de caída do gran. Esta inclinación é tanteada pola **abella**, variña de madeira furada por varios puntos e que vai enganchada á punta móbil da quenlla para poder ser baixada ou subida.

CACAREXO: é a peza que, en contacto coa moa, fai tremer a quenlla, de xeito que o millo vai caendo progresivamente no ollo. Dise que o son do cacarexo foi a fonte de inspiración para o ritmo da muiñeira.



Os muiños

Do reducio a roca, no muiño
con rum-rum cheo e fixo
vai fiando no fío
do liño
do río

I ao son da cantiga
da fiada lírica
tolo o tarabelo brinca
i a mo, con ledicia,
beilla gorda e lista,
entre a terra livián da fariña.

Johán Carballeira
Faro de Vigo, nº 17.446, 10-II-1924, p.3

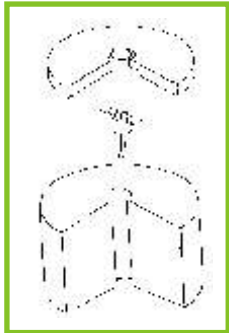
*O debuxo da moega non se corresponde, estrictamente, coa moega tradicional dos muiños de Meiro, pero serve como exemplo para amosar unha estrutura común de moega nos muiños galegos.



Se queredes saber algunhas cousas máis sobre a moenda, podedes intentar completar estas actividades.



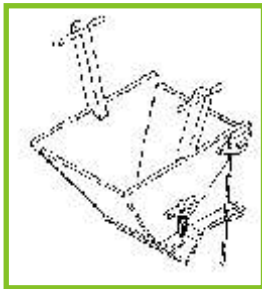
Pon o nome ás diferentes partes do muíño:



1.....

2.....

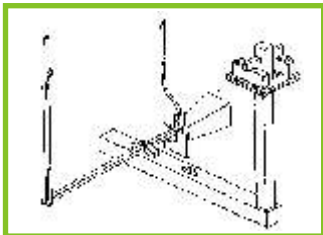
3.....



1.....

2.....

3.....



1.....

2.....



1.....

2.....



Ordena as diferentes fases da moenda:

Introduci-lo gran na moega

Transporte do gran

A fariña é transportada en taleigas

A fariña sae polo pé

O gran é triturado pola moa



Francisco Lloréns
Paisaxe. Muíño
Óleo sobre tela
89 x 116 cm
Colección Caixanova



Pregunta na túa casa se recordan ou coñecen cantigas ou refráns sobre a moenda ou o muíño en xeral:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Moito fume, pouco lume



USOS DO MILLO

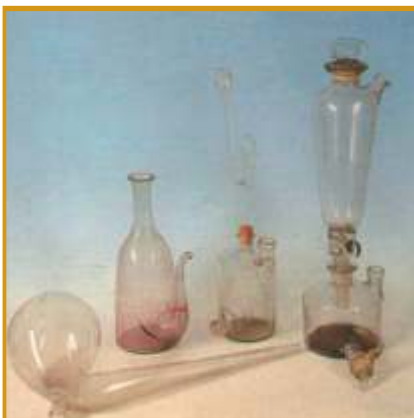
Ó longo dos tempos, o uso que se lle deu ó millo foi fundamentalmente alimenticio, máis a utilidade do conxunto do milleiro vai desde a medicina ata a confección de xoguetes.

- **As barbelas:** uso medicinal, sobre todo en padecementos de tipo renal. Tómanse en infusión. En xeral, todo a planta é considerada como antiespasmódica e antihemorráxica.
- **Gran de millo:** os galegos comen moi pouco gran de millo sen procesar, produto culinario habitual noutras tradicións gastronómicas. Tamén en América Latina, o fungo do millo (currunchos, tizón,...) é empregado como compoñente básico en determinados pratos rexionais, existindo explotacións agrícolas centradas no seu cultivo.

Do gran do millo, tamén se extrae o almidón, utilizado como produto industrial, como alimento ou como solución intravenosa.

Da casca do gran de millo, conséguense os extractos do xerme, usado como aceite, como combustible, ou para alimentación animal.

- **Milleiro:** o uso máis importante do millo é a alimentación animal, tanto o gran como a cana. Do milleiro tamén se extrae o alcol (etanol) empregado como carburante en máquinas e motores. Da cana do milleiro extráese o xarope de millo, adozante substituto do custoso sucre.
- **Follaco:** co follaco conséguese o recheo para os colchóns (xergóns), confecciónanse cestos, rodos, monecas, elabóranse cebos para a pesca do atún e o bonito.



O FORNO

O forno de cocer o pan aparece como o último paso do proceso iniciado coa semente do millo e rematado coa cocción da fariña amasada para convertela en pan.

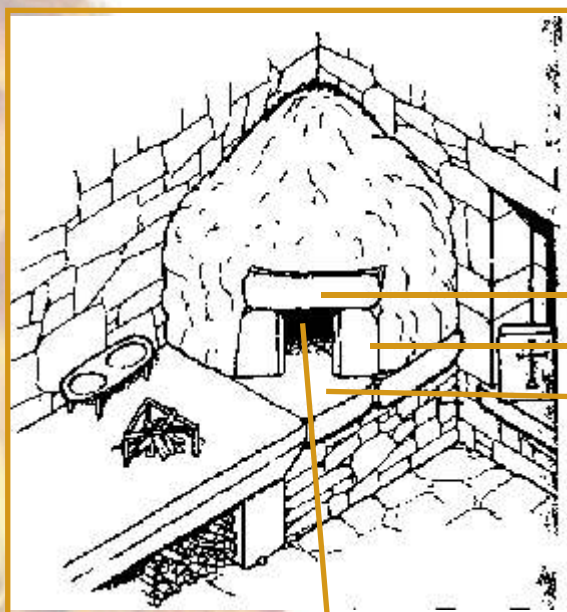
Cada oito días, os sábados á tardiña, as mulleres cocían o pan, para o cal sacaban a fariña da taleiga, que antes do seu uso debía ser peneirada, pasándoa pola peneira. O fin de peneirala era separala daquelas partes do gran resultantes da súa cascariña, o farelo, que se empregaba para a comida dos animais da casa.

A continuación amasábase coa amilladeira, similar a unha culler de madeira, mesturándoa con auga moi quente, fermento e sal. Logo de deixala levedar, vir a lévado, podía cocerse xa o pan que era o elemento básico da alimentación nesta economía da Galicia rural.

En Galicia, son moitas as variedades de fornos existentes, podendo ser clasificados segundo diversas tipoloxías. Sen embargo, por regra xeral en Meiro estas construcións son de réxime privado, instaladas normalmente a carón da lareira, na parte baixa da vivenda -de se-lo caso que teña varios andares- (e mesmo ás veces tamén poden aparecer nun alpendre).

Antes da cocción o forno debe ser quentado (roxalo), prendendo lume dentro del, alcanzando a temperatura adecuada para enfornar cando as paredes se tornan de cor branca.

Unha vez quente, várense ás cinzas co choqueiro e o varredoiro e xa está listo para introduci-la masa, preparada conforme as receitas desexadas. Para introduci-la masa no forno, en forma de bolas, etc., colocábase debaixo da mesma follas de castiñeiro para que non se manchase con restos de cinzas.



Lumieira
Pa
Enfornadeira

Estro



USO ALIMENTICIO DO MILLO

A fariña do millo: é o produto do cereal máis usado.

● **O pan:** distintas variantes:

1. Bola de porta aberta: unha vez quente o forno, retíranse as brasas co choqueiro, reservándoas no lar, introducindo o pan no forno, ó que non se lle pechará a porta, pois no seu lugar colocaranse as brasas candentes, manténdooas vivas con carozos, vides,...

2. Bola de Noite Boa: unha variedade da anterior, caracterizábase polas herbas aromáticas que a condimentaban durante o fermento (anises,...)

3. Bola do lar: a masa deste pan non leva levadura, dásele unha forma redonda e baixa, cocéndo sesobre un lar quente -de aí o seu nome-, cubríndoa cunhas follas de verdura ou de castiñeiro e poñéndolle por riba as cinzas aínda ardentes do lume.

● **Empanada de torresnos:** esta receita elabórase como calquera outra referida ás empanadas, só que a fariña debería proceder dunhas espigas de millo corvo.

● **Bola do pote:** logo de amasa-la fariña con auga do caldo, cando acadaba a consistencia dábaselle forma (podendo incluso introducirle no bolo un anaco de touciño, carne,...) e introducíase no pote do cocido canda as patacas.

● **Papas de óleo:** o óleo é a fariña máis fina, recollida na moenda xusto do pé da moa, por ser este o lugar onde se concentraba. Pola súa calidade, resulta recomendada para a alimentación dos meniños,... Con ela poden facerse unha papas, elaboradas ben con auga ben con leite (se é que houber) coas que se mestura mediante o seu cocido.

● **Chourizas de sangue:** as chourizas feitas co sangue do porco podían levar en Meiro fariña de millo corvo, sendo esta unha das utilización máis propias desta variante.

● **Bailarinas:** as codias de pan duro sobrantes picábanse e engadíanselle á auga fervendo, adoçadas con azucre.

● **Filloas de fariña milla:** durante o entroido facíanse estas filloas, que tiñan a particularidade de ter unha masa moi gorda.

● **Tortilla de pan reseso:** para a realización deste prato era preciso un anaco de pan picado bastante miúdo mesturado con ovos batidos, que logro eran fritos. Por riba, podía adozarse con azucre.

● **Afartacáns:** os ingredientes son torresmos, cebola e unha cunca de “amoado” (fariña milla mesturada con algo de centeo e, ás veces, trigo). Na tixola bótanse os torresmos e, cando están a medio facer, engádeselle a cebola en anacos. Déixase dourar un pouco e logo bótase o amoado cun cullerón e faise como se foxen filloas.





A FESTA DO MILLO CORVO

O ciclo anual do millo corvo, que comeza coa sementeira, pecha co Encontro-Degustación do Millo Corvo. Esta festa de marcado carácter gastronómico, coa degustación de numerosas preparacións que teñen como base a fariña do millo corvo (empanadas, pan, pan con pasas, bica, tarta de améndoa, tarta de mazá, tarta de coco...), supón tamén un encontro cultural coa tradición. Ó mesmo tempo que se degustan as especialidades culinarias, fanse rutas ó Muíño da Presa, exposicións que recollen os distintos momentos do ciclo anual do millo, conferencias, actuacións de grupos de música tradicional, obradoiros con vimbios, follacos...

Esta Festa, que se celebra no derradeiro domingo do mes de marzo, supón a culminación do esforzo da aldea de Meiro por recupera-las súas tradicións e facelas chegar ó resto da comunidade. Días despois, a xente da aldea de Meiro comenza xa un novo ciclo coa sementeira.





Se queredes saber algunhas cousas máis sobre os usos do millo, podedes intentar completar estas actividades



Preguntade na casa que se facía con:

● Fariña de millo corvo.....

.....

● Barbelas do millo.....

.....

● Gran de millo.....

.....

● Palla.....

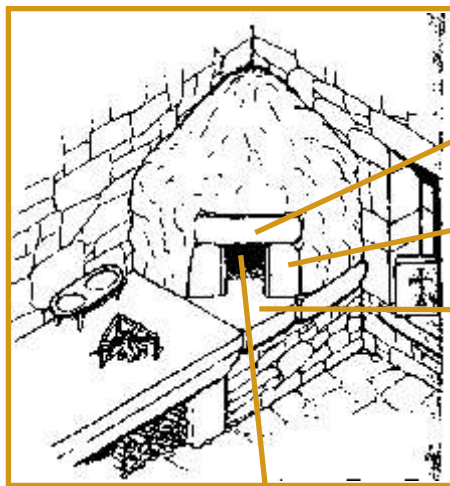
.....

● Follaco.....

.....



Pon o nome dos principais elementos do forno:



.....

.....

.....

.....



Pon o nome dos principais utensilios necesarios para facer e coce-lo pan:



Preguntade na casa como era o proceso de elaboración do pan: quen o facía, onde, con que frecuencia, onde se gardaba, diferentes tipos de pan...

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



Aquí tes algúns oficios relacionados coa produción e elaboración de millo, describe cal é o seu oficio no proceso:

● GANDEIRO

.....

.....

.....

.....

● TRACTORISTA

.....

.....

.....

.....

● LABREGO

.....

.....

.....

.....

● MUIÑEIRO

.....

.....

.....

.....

● PANADEIRO

.....


.....

.....

.....

 Emparella:

FARIÑA	ESPIGA
GRAN	ARADO
PAN	MUIÑO
SEMENTEIRA	FORNO

 Ordena as seguintes actividades que se realizan arredor do millo corvo:













- **Semente:** parte do froito que contén o embrión en estado de vida latente e que provén do desenvolvemento do óvulo vexetal despois da fecundación
- **Predio:** posesión, especialmente referido a fincas rústicas; herdo, facenda.
- **Rendar:** (ar rendar), da-la segunda sacha ó millo.
- **Escochado:** debullar o millo. Escarochar. Tronzar, partir.
- **Artesa:** arca de madeira onde se amasa o pan.
- **Baruto:** instrumento composto dun arco e dunha tea máis ou menos clara
- **Choqueiro:** instrumento de madeira co que se arrasta ás brasas do interior do forno.
- **Serodio:** que ven tarde; dise do froito que se sementa e se recolle tarde.
- **Leiba:** rego feito co arado.
- **Pendón:** flor do millo.
- **Esfollada:** quita-las follas das espigas de millo e outros cereais.
- **Pé (Hórreo):** columna ou píar onde se apoia a estrutura do hórreo.
- **Padieiras:** pedra ou trabe traveseira da parte superior dunha porta (lintel).
- **Xirgo:** peneira, cribo de tea fina para peneira-la fariña.
- **Varredoiro:** vasoira feita de xestas, que se emprega para barre-las brasas e cinzas do forno, a eira, etc.
- **Millarada:** millo que se emprega como forraxe.
- **Cadabullos:** cabeceira dunha leira que, por non poder chega-lo arado ó seu límite, ten que ser arada transversalmente.
- **Grade:** aveño de labranza que consiste nun bastidor de madeira formado por traveseiros con dentes que efectúan o labor de achanza-la terra despois da labra..
- **Costán:** varas ou vimes fortes que se tecen para ata-lo palleiro e darlle máis consistencia.
- **Debullada:** laboura de debullar.
- **Taleiga:** bolsa ou asaco de tea forte.
- **Tornarrato:** pedra plana que, a xeito de gran capitel, vai sobre as columnas ou esteos do hórreo
- **Ampilladeirada:** pa de madeira utilizada para remesa- la fariña coa auga quente dentro da artesa
- **Millo resteveiro:** millo que se sementa despois de recollido o centeo.
- **Esterco:** excremento dos animais mesturado con estrume, usado como fertilizante.
- **Rareo:** acción e efecto de rarear; sacar plantas de millo para deixalo menos mesto.
- **Sebes:** varas entrelazadas que se utilizan para amarra-lo palleiro.
- **Barbelas:** filamentos que se forman na espiga do millo.
- **Levedar:** fermentar.
- **Fermento:** masa de fariña fermentada para levada-la pan.

BARROS JUSTO, R.: Muíños de río nas terras de Pontevedra. Pontevedra, 1997

MALLO LAGOA, F.: A casa mariñeira en Cangas de Morrazo e arredores. Colexio Oficial de Aparelladores e Arquitectos Técnicos de Galicia.Vigo, 1991

VAN LINTHOUDT, J.: Bueu. Os seus canteiros e os seus reloxios de sol. Bueu, 1997

VV.AA.: Maruja Mallo. Santiago de Compostela, 1993

VV.AA.: Pequeno Dicionario Xerais da lingua. Xerais, Vigo, 2001

VV.AA.: Pintura, escultura, dibujo. Colección Caixavigo. Tomo 1. Vigo, 1993

VV.AA.: Pintura, escultura, dibujo. Colección Caixavigo. Tomo 2. Vigo, 1993

A LINGUA DO CORVO.nº 0. Marzo de 2002. Asociación Sociocultural, Deportiva e Xuvenil de Meiro. Pontevedra, 2002

LORES ROSAL, X.: “Molinos y hórreos en el paisaje rural de Pontevedra”. Narria, 77-78, Xuño, 1997.

“Millo Corvo”. O Candil. Outubro 2001, nº 26. CEIP de Bueu. Asociación Sociocultural, Deportiva e Xuvenil de Meiro. Pontevedra, 1996

REVISTA CACAREXO,nº 1. Cangas do Morrazo, 1992

REVISTA CACAREXO,nº 2. Cangas do Morrazo, 1993

REVISTA CACAREXO,nº 3. Cangas do Morrazo, 1995

REVISTA CACAREXO,nº 4. Cangas do Morrazo, 1996

REVISTA CACAREXO,nº 5. Maio de 2000. Cangas do Morrazo, 2000

DOCUMENTACIÓN DE DEBUXOS E FOTOGRAFÍAS:

BARROS JUSTO, R.: Muíños de río nas terras de Pontevedra. Pontevedra, 1997

MALLO LAGOA, F.: A casa mariñeira en Cangas de Morrazo e arredores. Colexio Oficial de Aparelladores e Aruitectos Técnicos de Galicia.Vigo, 1991

VV.AA.:Pequeno Dicionario Xerais da lingua. Xerais, Vigo, 2001

A LINGUA DO CORVO.nº 0. Marzo de 2002. Asociación Sociocultural, Deportiva e Xuvenil de Meiro. Pontevedra, 2002

Cinco séculos de Historia Universitaria. Guía da Exposición. Santiago de Compostela, 1995

“Millo Corvo”. O Candil. Outubro 2001, nº 26. CEIP de Bueu. Asociación Sociocultural, Deportiva e Xuvenil de Meiro. Pontevedra, 1996

REVISTA CACAREXO,nº 1. Cangas do Morrazo, 1992



*Asociación Sociocultural, Deportiva
e Xuvenil de Meiro*

Tfno. 637 558 957 e-mail: meirocorvo@latinmail.com

