

O CANDIL

Outubro 2001

Nº 26



O MILLO CORVO

ETNOGRAFÍA - GASTRONOMÍA - ACTIVIDADES...

Este número de 'O millo corvo', adurmiñado nos estantes dende hai dous anos, sírvenos para facer unha presentación ó traballo que realiza a ASOCIACIÓN SOCIOCULTURAL, DEPORTIVA E XUVENIL DE MEIRO.

O CEIP 'A PEDRA' de Bueu e a Asociación Amigos da Biblioteca de Bueu teñen a honra de poder manter con eles unha estreita colaboración.

Estes apuntes que queremos achegar non só ós alumnos, mestres e cidadáns do concello de Bueu, senón a todos aqueles outros os que a recuperación etnográfica e gastronómica lle sirva de aliciente intelectual e/ou acicate para visitar o lugar de Meiro.

Aínda que a documentación basease, fundamentalmente, nas fontes orais, son as arquivísticas e bibliográficas as que corroboran e dan fe da memoria e traballo colectivo.

Agradecer desde aquí a tódalas persoas, de Meiro e da Portela, as súas facilidades para aclarar e describir tódolos procesos arredor do 'millo corvo'. Este O CANDIL non estaría feito de non ser pola presidenta da amentada asociación de Meiro, Victoria Martínez Barreiro, que co seu interese por dalo a coñecer e as súas explicacións facilitaron a recollida de datos, realización de tódolos procesos de cultivo do *millo corvo* e procedementos entorno a este labor. Tamén sinalar, de xeito especial, ó asiduo colaborador da revista, Xosé Manuel Cerviño.

***“Semente corva mornada polo abrazo da terra
que bebendo a vida das engurras de suor
aliña exércitos con pendóns de guerra
deluvando fornadas contra a fame e a dor”.***

Coordina: Arturo Sánchez Cidrás
Colaboran: Profesorado e alumnado do CEIP de Bueu
Equipo de Normalización Lingüística
Antonia Castro García e Benito Fernández Alonso
X. Manuel Cerviño, Xosé L. Fdez. Aldegunde
Victoria Martínez Barreiro
Patrocina: Dirección Xeral de Política Lingüística
Dep. Legal: PO-2-96
ISSN : 1137-1994

HISTORIA DO MILLO

Tralo descubrimento de América, producíronse unha serie de intercambios entre este continente e Europa. Entre eles, e afectando grandemente ó noso país foi o que hoxe en día coñecemos como *millo*, espallado no sistema agrario da Galicia do Antigo Réxime ó longo do s. XVII, adquirindo de seguida un importante papel na produción agrícola da Galicia litoral.

Unha planta común nos campos da península ibérica era, desde épocas castrexas, o *paínzo* ou *millo*. Este produto agrícola foi substituído, pouco a pouco, polo "*millo grande*". O "*millo grande*" plantouse por primeira vez o ano 1604, en Casariego (Asturias) e logo en Mondoñedo, polo almirante Gonzalo de Castro e a súa dona Magdalena de Luaces que o trouxera aquel de Florida.

Aínda que o nome co que se coñecía en España era o orixinario americano de "*maíz*" non calou este termo nos labregos galegos que lle chamaban como o cereal ó que ía substituíndo: *millo*. Para diferenciar un do outro modificáronse



nomes e así o *paínzo* quedou co nome de *millo miúdo* ou *millo dos paxaros* e o "*máiz*" quedou coma simplemente *millo*, aínda que tamén era coñecido como *millo grande*, *millo gordo*, *millón*, *millote*, *millo grandío*, *maínzo*...

Na xurisdicción do Morrazo, marco no que se sitúa Meiro, presentábase entre os anos 1600 e 1630 un cadro de cultivo de cereais centrado en sementes propias das estacións de inverno, no que predominaba o *millo miúdo* e o centeo (que representan o case o 52 e 37 por cento da produción cerealística global, respectivamente, colleitas acompañadas pola presenza dun pouco de trigo (o 12 %) e acaso unha escasa plantación de cebada).

Coa chegada do *millo* a estas terras (a primeira testemuña do seu cultivo nesta zona do Morrazo dátase no ano 1618) o panorama productivo agrícola vai trastocarse, resultando rechamante a evolución acaecida, pois no período temporal seguinte (aquele situado entre 1630 e 1660) o *millo* xa representa máis da metade da produción de gran (concretamente unha cantidade aproximada ó 53 por cento da produción global, fronte ó 25 por cento provinte do centeo e o 18 por cento do *millo miúdo*; o trigo convértese nun cultivo residual).

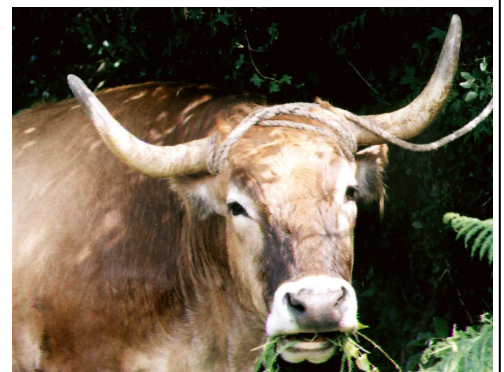
Os períodos seguintes do século XVII manteñen unha tendencia similar, cunhas colleitas de millo que representan arredor do 60 por cento da colleita cerealística do labrego, acompañadas daquel millo miúdo e do centeo xunto a un pouco de trigo.

O século XVIII vai experimentar un troco radical para o campo do Morrazo. Dende o ano 1720 en diante, a semente desta nosa gramínea domina totalmente o universo productivo dos cereais, significando para as xentes do campo a case única colleita que realizan, pois o seu esforzo está dedicado ó seu cultivo (un 92 % do total, fronte a un 6% de centeo ou un 2 % de trigo; o millo miúdo ten desaparecido das plantacións).

¿Qué foi o que aconteceu para este rápido asentamento do millo? Sucesivas crises de produción agrícola, unidas ás carencias permanentes do sistema agrario galego (motivado pola falta de terras de cultivo xunto a un sistema de propiedade da terra que dificultaba a súa posesión directa polo campesiñado) obrigaba ós veciños a unha emigración cara a Castela e Portugal nos tempos da seitura. A situación penosa desta emigración denuncia Rosalía de Castro nos seus versos ("*Castellanos de Castilla, / tratade ben ós gallegos; / cando van, van como rosas; / cando vén, vén como negros.*"). O volume das colleitas logradas coa nova planta, permitiulle ó labrador incrementar a rendibilidade do seu esforzo logrando así unha capacidade de autoabastecemento, por canto aumenta dun xeito notable as cantidades recolectadas nun mesmo espazo de terra, ó tempo que a nova especie lle permitía o aproveitamento forraxístico, e un cultivo duplicado como as fabas, sementadas ó tempo que o propio millo, ou distintas especies de cucurbitáceas (botefas, calacús, cabazas,...).

Mercede á presenza dun cultivo anterior como o millo miúdo, semellante e substituíble un por outro, favoreceu a implantación daquel. Consecuencia do novo cultivo, prodúcese un incremento evolutivo, no que se supera o 100 % da capacidade productiva no período dun século; acompaña a esta nova capacidade productiva un tremendo crecemento da poboación (próximo ó 150 % nestas rexións máis costeiras, nas que o millo se introduciu con máis facilidade que nas terras do interior). Co seu desenvolvemento tamén cambiaron os costumes agrícolas, aparecendo un maior minifundio, que se estende máis aínda do racionalmente crible, sendo escasas as parcelas que acadan o ferrado de superficie (sobre os 600 m²).

O cultivo do millo tamén vai rachar cos modos pasados da produción gandeira. A produción extensiva, con gando solto no monte tende a diminuír, aparecendo as unidades productivas intensivas, con gando vacún e porcino manso, estabulado. Tendendo a desaparecer as zonas marxinais de pasto, incrementase a produción estabulada, favorecida polas condicións forraxeiras do millo, sendo unha consecuencia a mellora da calidade do gando.



O MILLO CORVO

As variedades de millo popularmente recoñecidas en Galicia, sono en virtude das súas características físicas: o *millo pego* (mestura de millo negro e branco), o *millo reina* (cunha espiga de cor roxa),...Unha variedade de millo, recoñecida pola súa cor negro-azulada, é a do **millo corvo**, así chamado pola súa identificación con esta ave. Este gran ten a peculiaridade de gozar dunhas características xenéticas que permiten a súa mellor adaptación que 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 sometidos a un dominio humano –os terreos de cultivo-. Era tal o interese que para o traballador do campo tiña o millo corvo que, cando apareceron as sementes híbridas, aqueles homes e mulleres que se tiñan beneficiado durante xeneracións das extraordinarias características dese gran negruzco, decidiron de propia vontade conservalo, sementando pequenas cantidades en leiras de propor-



cións menores –as cortiñas-, co fin de manter, quizais inconscientemente, ese ben xenético do que eran propietarios. E é que esta planta pasou a formar parte da memoria mítica do pobo, pois o millo corvo foi un ben que "*nos trouxeron os mouros*".

Pero, ademais, o cultivo aparece vencellado estreitamente con determinadas prácticas gastronómicas que tamén axudaron a que perdurase no tempo: a súa farriña era necesaria para a realización dun modo tradicional das chourizas e filloas de sangue de porco, da bola de Nadal, etcétera.

Por todo isto, este traballo pretende dar unha visión holística do proceso que envolve ó propio cereal, nos seus aspectos folclóricos, etnográficos e gastronómicos, dende o seu cultivo ata a súa recolección, a súa conservación e transformación, o uso dos seus derivados na alimentación,....

A MISIÓN BIOLÓXICA

O xornalista local Johan Carballeira deixounos unha mostra do significado do millo na economía galega a través dunhas reportaxes sobre o traballo levado a cabo pola Misión Biolóxica de Galicia, sita en Salcedo e dirixida por Cruz Gallástegui Unamuno, pioneiro na hibridación do millo na nosa terra e importante impulsor da mellora xenética deste cereal, e o Sindicato de Productores de Semente, encargado de espallar os resultados das investigacións entre os labregos.

Entre as medidas dispostas pola Misión estaban primeiramente as distancias ás que debe sementarse o millo (establecidas en oitenta e cinco centímetros -unha vara-); tamén é importante o modo de deixar enterrada a semente (de tres a cinco grans) a uns quince centímetros de profundidade; en terceiro lugar, empregar uns esterco axeitados, convindo completar aquel orgánico cun de compoñente mineral; e, por último, seleccionar adecuadamente a calidade da semente.

Tradicionalmente realízase a selección escollendo os mellores grans das espigas máis grandes, que unicamente permiten manter a calidade do proxenitor mais nunca mellora-la raza de millo. Unha solución sería, simplificando, usar tres das mellores espigas e plantalas unha en cada rego (as mellores no centro) e cando comeza a floración quítanse os pendóns ós milleiros dos sucos laterais, o que fará que as súas espigas sexan forzosamente fecundadas polo pole que emana dos pendóns do rego do centro. Con escoller logo os grans destes dous regos laterais, que é semente cruzada e polo tanto vigorosa, xa fixemos unha selección.

A observación directa de cal delas produce maior rendibilidade proporciona os datos precisos para coñecer aquelas que deban sementarse a campaña seguinte.

**CRUZ
GALLÁSTEGUI
UNAMUNO**

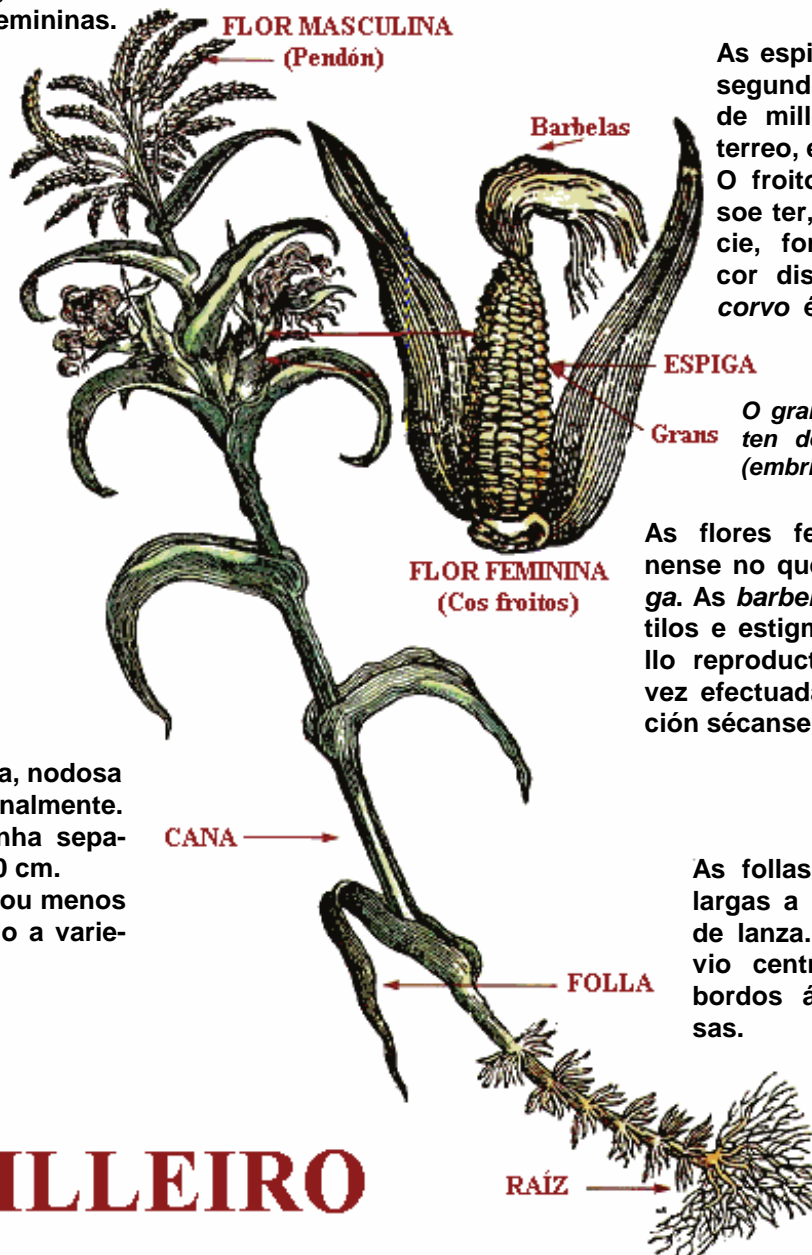


**Director-Fundador
da
Misión
Biolóxica
de Pontevedra**

FICHA 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 o constitúen 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.

As flores masculinas, *pendón* ou *guía do millo*, desenvólvense antes que as femininas.



As espigas, que varían segundo a variedade de millo, abonado do terreo, etc. vai de 1 a 4. O froito é o *gran* que soe ter, segundo especie, forma, tamaño e cor distintos. O *millo corvo* é moi escuro.

O gran é un froito que ten dentro a semente (embrión e albúme).

As flores femininas reúnen no que será a *espiга*. As *barbelas* son os estilos e estigmas do aparello reprodutor que unha vez efectuada a reprodución sécanse.

A cana e cilíndrica, nodosa e raiada lonxitudinalmente. Os nós teñen unha separación entre 15-20 cm. A médula é máis ou menos azucrada segundo a variedade de millo.

As follas son anchas e largas a modo de punta de lanza. Teñen un nervio central grosso. Cos bordos ásperos e pilosas.

MILLEIRO

A raíz, en feixes (*fasciculada*), na que non se distingue unha rama principal, está preparada para a absorción de nutrientes e augas superficiais dunha área bastante ampla.

LENDAS DA ORIXE DO MILLO

Existe un mito do pobo maia, os huichol, que fala sobre a selección antropoxénica realizada por esta nación indíxena co millo, en especial co millo corvo.



...a Nai do Millo cambiou a súa forma de pomba e adoptou a humana; presentoulle a un rapaz ás súas cinco fillas, que simbolizan os cinco cores sagrados do millo: branco, vermello, amarelo, moteado e azul (escuro). Como o mozo tiña fame, a Nai do Millo doulle unha ola chea de tortillas e unha cunquiña chea de atole (bebida feita con masa, auga, froitos,...); mais non cría que iso puidera saciar a súa fame, pero as tortillas e o atole renovábanse maxicamente, de maneira que non podía acabalos. A Nai do Millo pediulle que escollera a unha das súas fillas e o rapaz tomou á Rapaza do Millo Azul, a máis bela e sagrada de todas...

Os anciáns contan que Espiga Azul, unha vez que ensinou ás persoas todo canto sabía sobre o millo, moeuse así mesma e desta maneira a humanidade soubo dos riquísimos preparados que se podían facer cos grans de millo.



No principio foi o millo

Lenda chibcha. Colombia.

Fai moito tempo, a tribo dos chibchas padecían unha grande miseria. Piracá, preocupado pola súa familia, pensou en cambia-las últimas mantas de algodón por ouro e así fabricar algunhas figuras dos deuses para logo vendelas. Consultou coa súa muller e á mañá seguinte Piracá foi ó mercado.

Viña de volta cos seus grans de ouro, cando tropezou e caeu nun buraco. Un ave negra baixa en picado e lle colle a bolsa cos grans, que van caendo na fuxida do paxaro. Vai Piracá a recollelos cando aparece Bochica; que se pon a recoller os grans e a enterralos. Pídelle paciencia a Picará e dille que volva ó mesmo lugar dentro de quince días que se atopará cunha sorpresa. Bochica desaparece do mesmo xeito que se presentou. Ós quince días, no el lugar en que Bochica sentou os grans de ouro, Piracá atopou abundantes e fermosas plantas. Delas colgaban grosos grans da cor do ouro. Era o millo. Desde ese momento, a familia de Piracá e moitas familias máis cultivaron o millo...e a fame desapareceu para sempre do pobo Chibcha.

TEORÍAS DA ORIXE DO MILLO

Existen 4 teorías principais da orixe do millo.

Millo envaiñado

O millo cultivado orixínouse dun millo envainado, unha forma particular na que as sementes (grans) están individualmente pechadas en follas coriáceas (brácteas florais), tal como sucede noutros cereais. As evidencias corresponden a un millo envainado descuberto en Sudamérica e excavado en Tehuacán, Puebla (México), cunha antigüidade de 7,000 años a.C.



Teosintle

É unha das teorías que máis impulso tivo. Dinos que o millo saíu do seu pariente achegado o *teosintle*, por selección directa, por cambios ou mutacións que intentaban diminuí-la dureza do gran, ata transformalo en un millo de tipo envainado e brando; outro por transmutación sexual das espigas laterais masculinas do *teosintle*, en espigas femininas que, a través do seu desenvolvemento evolutivo, van a dar orixe á espiga co *teosintle*.

Informacións científicas sinalan que o millo híbrido ten a súa orixe no cruce dun *teosintle perenne* (*Zea diploperennis*) e un millo tunicario rebentador. O cruce destes dous elementos produciu tamén outros descendentes, que corresponden a varias das variedades de millo actuais.

Ancestro común

Sostén esta teoría que o millo, teosintle y tripsácum descendem, ó longo de liñas independentes, directamente dun ancestro común.

Tripartita

Menciona que o millo cultivado orixínouse dun millo envainado, que o teosintle é un derivado do cruce xenético do millo e tripsácum e que a maioría das variedades modernas de millo son o produto da mestura xenética con teosintle ou con tripsácum ou con ambos os dous.

O CULTIVO DO MILLO

O proceso de cultivo desta gramínea é similar para calquera das súas variedades de híbridos. O inicio dos traballos da semente teñen lugar cando o labrador acode ó predio con intención de preparar o rego ("**abrir o rego**") que permita comezar o traballo do arado. Para proceder, primeiramente debe realizarse, dun xeito manual e cun legón, a peladura do que vai ser o primeira liña de semente (esta actividade consiste en levantar a primeira capa de terra, aquela donde se enraízan as herbas); a continuación procédese ó **minado da peladura**, unha cabadura profunda que pretende facer ese rego primeirizo ("**abrilo**"); e, por último, **repícanse os terróns**, desmenuzándoos (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 perder a terra coa accións das augas).

Tamén é unha acción propia deste traballo previo ó arado, a preparación das voltas (**os carabullos**): 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 rematase na tamén veciña – "**o rego hai que dalo**"-, respectivamente).

O **abono** da leira é realizado con material orgánico, o **esterco**. Para obtelo, aprovéitase 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 estrume pode ser de dous tipos, un de uso inmediato, por exemplo unha **carroucha de follas**, e outro que debe durar toda a tempada invernal, por exemplo, **o toxo, as xestas ou as trepezas** –que debían ser "chaspodados", empregando a parte máis branda para broza e a máis dura para fins madeireiros e de combustión. O estrume, para evitar o seu deterioro e putrefacción, debe retirarse das cortes baixo o dominio da lúa minguanter.

A vexetación útil para o esterco, tanto o toxo, como as xestas ou os trepezais, pero sobre todo **o fento**, deben recollese na minguanter de agosto, xusto cando **fai máis carro** (antes deste tempo múrchase, e despois está demasiado seco). –Este tempo é quizáis tamén o máis interesante para a recollida de herbas medicinais, pois é este cando se logra a súa mellor conservación–.

Outra vez as lúas volven ser un elemento decisivo na vida do labrego, pois o esterco debe retirarse da corte baixo o dominio dunha lúa tamén mingunte, pois do contrario este fermentaría máis e produciría maiores cheiros, podendo incluso **re-larse** (modo este de desfacerse). O abono debe deixarse nos predios uns días amontoado, antes do seu uso, para que poida **rematar de facerse**, para que non **vaia tan vivo**, pois do contrario queimaría a terra, dado que aínda está sen decantar, contendo todos os puríns.

Pasados eses días, o esterco escárcese axudados da **gancha**, o **fouciño** ou mesmo das mans, quedando deste xeito o terreo preparado para a súa labranza.

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- se encargan de acondicionar para o cultivo.



As axudas representan unha das mellores formas de interrelación social na aldea. Por elas, os labradores intercámbianse tempo de traballo, colaborando naquelas actividades que precisan da axuda dunha importante man de obra: labradío, seitura,... Aproveitando esta participación comunal nos traballos, os lazos sociais afiázanse.

En primeiro lugar, unha persoa vai tras do arado votando a semente ó vóeo, procurando que o millo caia entre a **peladura** e a **leiva** do arado e non 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 adecuadamente.



Para proceder ó preparado da semente, escollíanse as mellores espigas do **horno**, e destas desaproveitábanse os grans máis miúdos, aqueles que estaban nas partes superior e inferior da mazorca (acción denominada **despuntar** a espiga). O millo tamén podía poñerse en remollo, co fin de propiciar un nacemento máis rápido –práctica realizada cando se pretendía cubrir os claros ou faltas do predio sementado, cando a planta non brotase nas proporcións desexadas-.



Aproveitando a semente do millo, pode realizarse a plantación dos freixóns (de “manteiga”, de “perdiz”,...), ou das cucurbitáceas (calacús, botefas, cabazas,...).

Para rematar o proceso de labrado, pásaselle a **grade** (“pásaselle o ferro”). A grade é un instrumento que pretende aplanar a terra remexida co arado, desmenuzando 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.



O tempo deste traballo de 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 sementar o cereal unicamente con fins forraxísticos (a millarada), ou á recolección do centeo, plantándoo enriba do resteveiro (**millo resteveiro**).

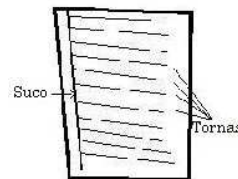
Unha vez nado o millo, cando este alcanza o tamaño dunha cuarta da man, sométese á **primeira cava**, coa intención de quitarlle as malas herbas e iniciar un pequeno rareo (separación daqueles que se atopan moi mestos) ou tapar os claros deixados polo millo non nacido. A **segunda cava ou rendado** (“disposición do millo”) execútase en canto a planta alcanza cerca do medio metro de altura, rareando definitivamente o cultivo, pois despois deste proceso non convén volver mover as raíces.

Coa chegada do calor, os predios deben ser regados, pois do contrario o recolección estaría en perigo a causa da seca. **A rega**, realizada conforme á tradición de uso das augas comúns, execútase por rigorosa quenda, correspondéndolle a cada terreo unicamente os seus dereitos de regadío –aquelas horas determinadas, dentro dos días que lle corresponde ó lugar de asentamento do predio, tal e como se regula pola propia comunidade de usuarios regantes-.

As augas de regadío foron sempre motivo de liortas (preitos, pelexas, mortes,...) entre as xentes da aldea así como de aldeas entre si. Una ben tan prezado como este respostaba a moitos intereses, dende os do labrego que precisa a auga para os seus cultivos ata os muíñeiros que poden encontrarse na situación de non poder desenvolver a súa profesión por carecer de potencia motriz abondo, ante a escaseza do caudal. Nos séculos XVIII e XIX, a parroquia de Bueu viu como se enfrontaron en distintas ocasións as comunidades de regantes que empregaban as augas do río da Golvada e o Canudo e os propietarios dos muíños, a causa do uso da auga na tempada estival, sendo as resolucións administrativas e xudiciais sempre favorables ós regantes.

A conducción da auga ó longo do predio realízase por medio dun suco que o percorre de arriba a abaixo, do que cada dous ou tres metros saen as tornas –regos máis pequenos- que achegan a auga dun lindeiro ó outro do predio, de xeito que toda a finca queda perfectamente regada.

As tornas están un pouco inclinadas con respecto á diagonal que debería formarse co rego principal, motivándose isto no feito de darlle unha maior facilidade á auga para o seu movemento. Por outra banda, a acción de regadío iníciase sempre na parte máis baixa do predio.



Cando ó millo comeza a nacerlle a espiga, 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 medre e así poder aproveitar a semente desta para o ano seguinte.

Tamén como alimento do gando é empregado o **pendón** (denominado igualmente candea ou bandeira). Cando teñen nacido as espigas do millo, córtase a parte superior da planta, 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 -para o cal se lle pode retirar a flor masculina, que culmina o extremo superior-. Este traballo de cortar os pendóns debe realizarse antes do San Bieito, tempo asociado ós ventos e á auga da choiva.

Na minguante doutro santo, o San Miguel, iníciase as labores de recolección coa corta dos milleiros cos que se fan os palleiros (suxeitos por dúas ou tres plantas que non se arrincan, co fin de que sirvan do titores ou guías do empalleirado). Unha vez feito un bo feixe ou palleiro, amárrase coas **costans**, feitas de sebes como a xesta, a silva, o salgueiro,...

Pasada unha semana ou dez días, cando o millo remate de secar (estea **refeito**) e a boa climatoloxía o permita, reúnese o maior número de xente da familia no campo, co fin de realizar a **esfollada**. Neste traballo, as canas do millo son retiradas unha a unha da palleira, e de cada unha delas recóllense as espigas, envoltas no **follaco**. Deste pode quedar na espiga aquel máis interno, branco e seco, que ha servir para colgala no **horno** (e posteriormente ser empregado en distintos usos domésticos como a fabricación de xergóns, cesteiría, ...) –**escóchase ou desnócase** o millo- ou ben pode ser retirado completamente –**esfóllase** o millo-, polo que a espiga ha de conservarse no chan do almacén.

Ás veces o esfollado era realizado coa colaboración dun colectivo amplo, no que as relacións sociais se entrelazaban: novamente aparecían as axudas nos labores agrícolas. Nelas, o sentir festivo axudaba a realizar a tarefa e, así, por exemplo, resultaba propio que os mozos acudisen ó esfollado co ánimo de achar unha espiga raíña –aquela de cor vermello-, que lle había permitir darlle un bico a unha moza (outras veces era a situación era picaresca, provocada por un vello que introducía a espiga case nas mans do mozo, ...)

Como paso final no proceso de 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 espiga, caendo o gran nunha cesta ou na abada (mandil anoado); nos tempos da modernidade xa aparecían instrumentos que permitían un debullado mecánico.

O 'HORNO' OU HÓRREO

O labrego, na súa relación de explotación da terra –o seu modo de produción- viuse na obriga de habilitar unha serie de dependencias anexas á súa vivenda, empregadas no seu proveito e con múltiples funcións: almacenamento (hornos,...), a transformación (fornos, muiños,...), etcétera. Todas estas dependencias están enmarcadas dentro das coordenadas dunha economía pechada, na que os produtos de consumo son producidos polos propios consumidores, ficando poucos bens susceptibles da práctica comercial. Neste contexto, as construcións adxectivas buscan unicamente a funcionalidade, debendo sempre responder ás necesidades do seu promotor.

O **horno** (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. O **emprazamento** debe ser tal que permita unha aireación adecuada do interior, a fin de que as colleitas se manteñan secas e non xerminen coa humidade; a súa **estructura** responde ás mesmas necesidades, abrindo rellas polas que o aire poida circular libremente, protexendo ós alimentos das accións dos roedores, ...; as súas **dimensións** serán as adecuadas para gardar nel o conxunto da produción agrícola da casa.

A dimensión do horno aparece socialmente vencellada ó poder productivo da “casa”. E así que nas estratexias matrimoniais, este elemento aparece frecuentemente, por canto é un dos valores, por así chamalos, visibles que permiten intuír a cantidade de terras de cultivo da familia coa que se pretende emparentar.

Serva de anécdota aquel conto no cal o mozo era reacio a casar coa rapariga a causa dos escasos bens agrícolas que lle supoñía á súa casa, cando ela ideou encher de palla o horno, simulando unhas magníficas colleitas, conducindo ó pretendente polos seus arredores, co fin de que os puidese ollar e ficase impresionado de tal magnitude de gran suposto. Ó pouco tempo, o mozo solicitaba o casamento coa moza, logo de sentirse atraído polos supostos bens que lle esperaban.



A orixe do hórreo pérdese no transcurso do tempo. Para uns autores cabe remontala ó tempo da colonización romana da Hispania Citerior, sustentando esta afirmación na obra de Marco Terencio Varrón (s. I a.C.) *De Re Rustica*, segundo a cal, nesta parte da Península Ibérica se construírían no campo uns graneiros suspendidos ou erguidos. O agrónomo romano Columela tamén distingue varias construcións para salvagardar o gran das colleitas, unha delas o *pensilis horrei* (horno suspendido sobre columnas).

No século XIII, coas obras de Afonso X, O Sabio, a existencia desta construción quedaría abondo probada coa súa aparición nunha ilustración das Cantigas de Santa María.

Sen embargo, outros autores, sen negar estas evidencias, consideran que a orixe deste graneiro é totalmente independente daquelas outras construcións adxectivas existentes antes do século XVII. Só coa introducción do cultivo do millo, as vellas construcións

de madeira adoptan as fasquías actuais, estreitándose, alongándose e aumentando o seu volume, abrindo espacios entre os balaustros –na intención de introducir as correntes de aire- e, sobre todo, aparecendo a pedra como material de construción.

O *horno* estrutúrase en tres elementos básicos: Primeiramente, o conxunto formado polos **pés** e os **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 con forma octogonal os pés e circular os tornarratos.

En segundo lugar, cabe mencionar á **cámaras**, que pode estar construída en madeira, pedra ou con ambosdous 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 espacios 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, cálese as pedras, ben deixando espacios entre si horizontalmente, ben utilizando un traballo de cantería que realice aberturas verticais.

As distintas modalidades de cámara ofrecen unha ampla tipoloxía, que nestas terras do norte do Morrazo se resumen en tres: a modalidade coñecida como Pontevedra, composta por aquelas construcións de onde a técnica mixta combina a pedra coa madeira; o tipo Noia, onde os laterais están formados pos pedras paralelepípedas con aberturas de aireación horizontal, situadas entre cada cubo pétreo; e, o prototipo Morrazo, o modelo máis estendido, con laterais construídos en pedra, cun importante traballo de cantería que da forma prismática, con fendeduras verticais ó sistema de aireación.



Tipo Pontevedra



Tipo Noia



Tipo Morrazo

Por último, o elemento de **cubrificación** consiste nun tellado a dúas augas, composto dunha estrutura de madeira, formada por unha viga suxeita nos penais do horno e reforzada por algunha tesoiira, sobre as que se apoian as ripas. Finalmente, esta estrutura cóbrese con tella do país –aquela de 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 (lembrar o traballo do mestre belga, Josef Van Linthoudt, "Bueu. Os seus canteiros e os seus reloxos de sol")

Como queda dito, este espacio estaba reservado como graneiro, de onde se retiraba o millo a medida que era necesario para o seu consumo. Só que antes de que isto sucedese era preciso convertelo en fariña para o cal se facía obrigado moelo.

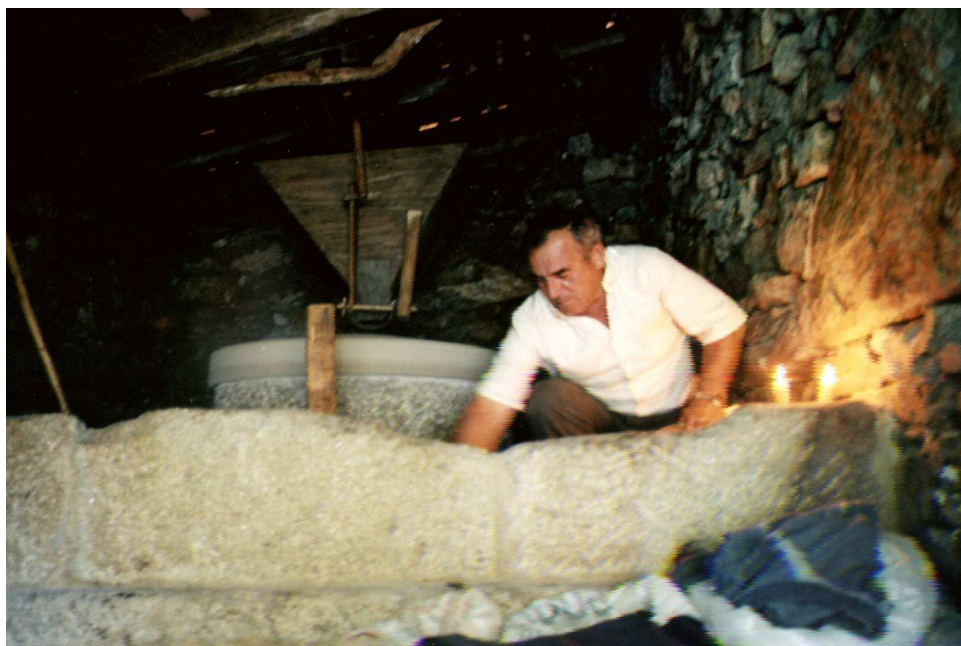
O MUÍÑO

Nun tempo pasado, o cereal móíase manualmente, aproveitando dúas pedras graníticas, de modo que flotando unha contra a outra, o gran quedaba totalmente triturado. Descoñécese cando aparecen os muíños hidráulicos, movidos coa forza xerada polas augas dos regatos, que son a única tipoloxía que se coñece nas terras de Meiro, mais 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, espacio contextual no que cabe interpretar o devir social dos lugareños.

O muíño, que non funcionaba todo o ano, pois dos meses de marzo a setembro a auga que facía mover as súas rodas estaba dedicada ó regadío dos campos, podía ser explotado por un único usuario –traballando entón o muiñeiro a obra feita, e percibindo por iso unha renda a cambio da actividade (**a maquía**) consistente nunha porción da fariña moída, ou podía ser xestionado en réxime de multipropiedade, os **herdeiros**, que se repartían o dereito de uso do mesmo por horas semanais e ata quincenais.

Unha vez transportado o cereal ata o muíño, que non quedaba nunca cerca das vivendas (acaso se atopan a quilómetro e medio de distancia do núcleo residencial), había que introduci-lo na **moega**, de onde caerán (empurrados polo movemento do **tarabelo**) un a un os grans a medida que a auga faga xirar o **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,...-, pechándose pola parte superior cunha cinta) para poder regresar con ela para a casa, conservándose dentro desta bolsa na **artesa**.

Se o muíño tiña auga para moer, o tempo de triturado dun saco de gran podería tardar unhas tres ou catro horas, sempre e cando estivese ben seco, pois do contrario a moa **embolaríase**, quedando parada.



A GASTRONOMÍA

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 variedade; sen embargo, algunhas receitas tradicionais preferían como elemento base, sobre o que sustentar determinados pratos.

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 polo **cribo**, cunha trama máis grosa –o baruto- ou máis fina –o xirgo- segundo o tipo de pan desexado. O fin de cribala era limpar o po de calquera elemento alleo non desexado, e incluso 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 **ampilladeira**, similar a unha culler de madeira, mesturándoa con auga moi quente e, se é o caso, fermento e sal. Logo de deixala levedar, podía cocerse xa o **pan** que era un elemento básico da alimentación nesta economía autárquica da Galicia rural.

O FORNO

O forno de cocer o pan aparece como o último nó do proceso iniciado coa semente do millo e rematado coa cocción da fariña amasada para convertela en pan. En Galicia, moitas son as variedades de fornos existentes, podendo ser clasificados segundo diversas tipoloxías, sen embargo, por regra en Meiro estas construcións son de réxime privado, instaladas normalmente a carón da lareira, na parte baixa da vivenda –de ser o caso que teña varios andares- (aínda ás veces, tamén poden aparecer nun alpendre).

Estructuralmente, o forno componse de dúas partes, o piso ou **lar**, que se prolonga no exterior da porta, e o superior –a **capela**-. A construción pode realizarse con pedra ou con barro refractario.

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



Rodo ou choqueiro

Unha vez quente, várrense ás cinzas co **choqueiro** e o **varredoiro** e xa está listo para introducir a masa, preparada conforme ás receitas desexadas.

BENDICIÓN DO FORNO (I)

(Cando se enforna)

Que creza o pan no forno
Pra pobres e ricos
E pra o mundo todo
E para cantos de tí coman tamén.
A bendición de Dios Padre
E Dios fillo e do espíritu Santo
Amén

BENDICIÓN DA MASA (I -II)

Dios te aumente	Dios te aumente
Dios te acrecente	Dios te acrecente
Pobres e ricos	E que o demo rebente.
Coman de tí	
E que o demo rebente.	

O pan era cocido nos fornos das propias casas nas que se había consumir –motivo que vai incidir na escasa tradición panadeira galega-, a súa preparación tiña distintas variantes.

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,...



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

Bola do lar: A masa deste pan non leva levadura, dásele unha forma redonda e baixa, cocéndose sobre 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 torresmos: Esta receita elaborábase como calquera outra referida ás empanadas, só que a fariña debería proceder dunhas espigas de millo corvo.

Outras receitas:

* **Bolo do pote:** Logo de amasar a fariña con auga do caldo, cando alcanzaba a consistencia dáselle forma (podendo incluso introducirlle 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 unhas papas, elaboradas ben con auga ben con leite (se é que o 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.

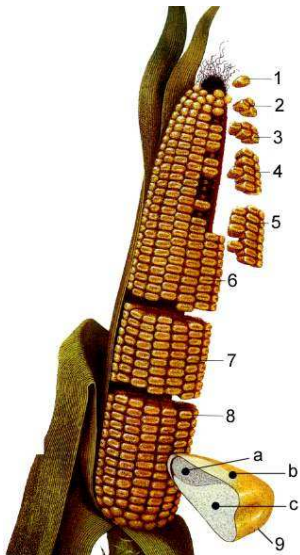
* **Filloas de fariña milla:** Durante o antroido facíanse estas filloas, que tiñan a particularidade de ter unha masa moi gorda. Unha variante delas facíase con torresmos, polo que non precisaba aceite para fritilas

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

* **Afartacáns:** Os ingredientes son torresmos, cebola e unha cunca de "**amoad**" (fariña millas mesturado con algo de centeo e, ás veces, de trigo). Na tixola bótanse os torresmos e, cando están a medio facer, engádeselle a cebola en anacos. Deixase dourar un pouco e logo bótase o *amoad* cun cullerón e faise como se foxen filloas.

USOS DO MILLEIRO

Ó logo dos tempos o uso que se lle dou ó millo foi fundamentalmente alimenticio, mais a utilidade do conxunto do milleiro vai desde a medicina ata a confección de xoguetes (monecas, cabalos,...), recheo de colchóns e almofadas, combustión, etc.



Medicina (1): As barbelas, sobre todo en padecementos de tipo renal como inflamación dos riles, cálculos e mal do ferruxe, cócense, e a infusión resultante tómase como té. Así mesmo, considérase a esta planta como antiespasmódica e antihemorráxica.

Os galegos comen moi pouco gran de millo sen procesar (2), 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 extráese o amidón (3) utilizado como produto industrial.

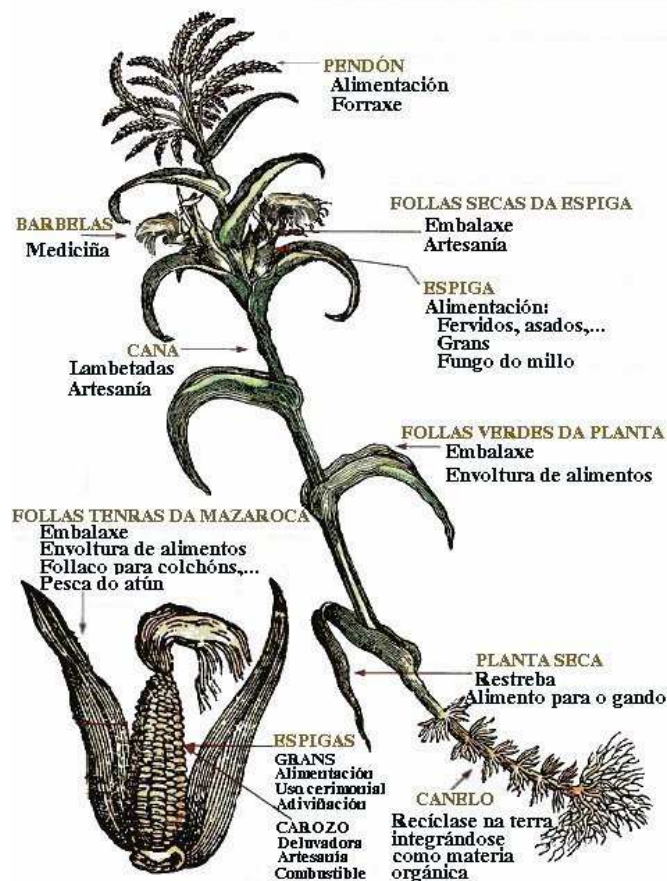
Do milleiro tamén se extrae un alcol (etanol) empregado como carburante en máquinas e motores (4).

Da cana do milleiro extráese o xarope de millo (5), adozante substituto do custoso sucre.

O uso máis importante da planta do millo é alimentación animal, tanto o gran (6) como a cana (7).

A fariña de millo (8) é un dos máis importantes usos deste cereal.

Do gran do millo (9) conséguense os extractos do xerme (a) usados como aceite combustible. O amidón (b) que é tan versátil, pode ser usado como alimento, material de construción ou como solucións intravenosas. A casca (c) combínase con proteínas do xerme para alimentación animal.



LITERATURA POPULAR

Cancioneiro:

As esfoladas do millo
non dan proveito a ninguén;
miña muller foi a ela
i-esfollárona tamén.

Este ano hai moito millo
casamentos que ha de haber;
hase de casar a fame
con a gana de comer.

Unha noite no muíño
unha noite non é nada
unha semaniña enteira
esa si que é muiñada.

Pasei pol-a túa porta
tiñas as bolas no forno;
a ladra da túa nai
meteume o pao por un ollo.

Relazóns Xocosas:

Lourenciño poucas barbas,
grandísimo belloqueiro,
non che acorda cando fomos
a redor daquel palleiro,
e no muíño no inverno
caímos peito con peito?
Pois seor Alcalde
o conto non tivo remedeo
pois sacamos un neno
grande como un becerro.

A Illa de Ons por Álvaro de las Casas

OS XOGOS

DALLE VOLTA Ó MILLO

É un xogo de nenas. Enfrontadas dúas nenas e collidas da man, van correndo e pasando os brazos sen solta-las mans, ó redor do pescozo de cada unha, alternativamente, ó tempo que din: "*Dálle a volta ó pan, panadeira; dálle a volta ó pan, que se queima*".

ASÍ SE AMASA

As dúas nenas collidas de ámbalas mans, como no xogo anterior, fan un bambaneo cos brazos e pásanos polas cabezas das dúas, ó mesmo tempo, de tal modo que queden ambas de costas e coas mans sempre unidas. E, co mesmo sonsonete monocórdico, cantan: "*Así se amasa, así se peneira; así se dá volta, ó pan da maseira*".

POESÍA

O ARADO

Labrado da miña mau
fíxen ca miña navalla,
una aradiño de pau...
Leva timón e chavella
¡i unha rella furadora
feita dunha lata vella!
Ten orelleiras; rabela
Tan luída e rematada
¡que namora mirar pra ela!
O meu arado é tan feito
¡que pode incruso esfender
labradíos a barbeito...!
¡Teño xa que darlle estreno
ó meu arado arador,
ó meu arado pequeno...!
¡E non sei a onde hei de ir
buscar os bois que preciso,
buscar os bois pra xungir!

*De Os soños na gaiola
ANTOLOXÍA POÉTICA
Manuel María
A NOSA LITERATURA - Nº 39
Editorial A NOSA TERRA, pax. 65*

MUIÑO

Ledo muiño
moía con presa,
cando a probe da lúa
caíu na represa.

Nadies ollouna.
¡Deus, que estropicio!
Vaise a quebrar entre os paus do rodicio.
¡Veciños vinde!
-unha voz brua-
¡Botaille a mau a esa tola de lúa!

*Poemas gallegos
Eduardo Blanco Amor
Biblioteca de Autores Gallegos
Nº 16-Diario 16 de Galicia, pax. 49*

ESFOLLADA

De día apañose o millo
e carrexouse prá casa
De noite veñen veciños
pra axudarnos á esfollada.
Contos. Cantigas. Silencios.
Nalgún momento, a baralla
xoga á birisca ela soa
coas cartas encapotadas.
Meu padriño enrestra espigas
Das máis grandes e douradas.
Ventea na chimenea
E entra o silencio na casa.

*Poemas gallegos
Dario Xohán Cabana
Biblioteca de Autores Gallegos nº
61-Diario 16 de Galicia, pax. 13*

O HÓRREO

Daqui perdido Edén soio me queda
Na néboa da memoria, un hórreo.
Un mundo, ¡tan enorme!,
Nas tépedas tardiñas do outono.
Alí o fogar, alí a oficina,
Alá o teatro i os cómicos.
Alí navegacións e viaxes,
Alí cantigas e contos.
Brincaba a ser un nhome sin saber
Que era moi triste aquil meu xogo.
Todo pasou. A vida
Foi polo tempo dando tombos.
De todo me esquecín. Soio me lembro
Daquil Edén, na sombra daquil hórreo.

*ANTOLOXÍA POÉTICA
Celso Emilio Ferreiro
A NOSA LITERATURA - Nº 38
Editorial A NOSA TERRA, pax. 121*

ADIVIÑAS

¿Que é unha cousa
que anda e anda
e nunca chega
á casa da ama?

(O rodicio do muiño)

Anda e non ten pes,
come e non ten boca;
canta comida lle dan
toda lle parece pouca.

(O muiño)

Canta máis fame ten,
máis anda.

(O muiño)

O pai enterrado,
a nai por nacer
e o fillo nado,
¿como pode ser?

(O millo)

¿Que cousiña será pra adiviñar
que, de novo ten barba,
e de vello, non?

(O millo)

Nun prado moi cercano,
hai un frade franciscano,
que ten dentes e non come,
que ten barbas e non é home.

(O millo)

¿Que cousa é
que anda e ana
e nunca sae do sitio?

(rodicio do muiño)

Marzo, espingarzo;
Abril, penduril;
Maio, granado;
San Xoan, curado;
na Santa Mariña
metelo na arquiña.

(O pan)

Ten barbas
e home non é;
ten dentes
e non pode comer.

(O millo)

Verde na terra
branco na artesa,
quente no forno,
gordo na mesa.

(O pan)

Paco Martín: Libro das Adiviñas. Ed. Galaxia.

Varde nai
de cabelo dourado,
leva o fillo no colo
cun cobertor acochado.

(A espiga doe millo)

Cambados a Tradición Oral. Compañeiros do Colexio Castrelo de Cambados. 1986

LENDA

No tempo en que San Pedro andaba polo mundo chegou un día a petar nunha porta e saíulle un can con tanto xenio que tivo que botar a correr por entra unha leira de millo, Levou tantos tropezoños, golpes e aguilloadas coas espigas mentras fuxía que enrabado dixo: "maldito sexa tanto corno". E, dende aquel día, o millo, que botaba unha espiga en cada folla, deixou de facelo e quedou coma agora, que bota unha ou dúas espigas soias, e cando bota máis non as logra.

Cambados a Tradición Oral. Compañeiros do Colexio Castrelo de Cambados. 1986

REFRANS

A rula a rular, colle o viño e vai sementar
No agosto a fariña e no setembro a fouciña
Por moito pan nunca é mal ano
O millo raro na leira é basto na eira
Polo San Cristobo xa o millo lle tapa a ala ó corvo
A choiva no abril da millo e da pan
Con millo no piorno e porco no salgadeiro, non hai medo ó inverno anque veña chovedeiro.
En marzo abrigo, mozas e pan de millo
O millo apañado vai pro faiado, cómeo a galiña despois de secado
O norte para o millo é coma o pai para o fillo
O que rega o pendón espera come-lo terrón
Cando o miuño busca o gran, tantarantan.

CANTARES

Touporroutou ¿a onde vas vella?	Touporroutou para darlle ás galiñas
Touporroutou a Pontevedra	Touporroutou ¿para que son as galiñas?
Touporroutou ¿que vas buscar?	Touporroutou para poñe los ovos
Touporroutou unha area de sal	Touporroutou ¿para que son os ovos?
Touporroutou ¿para que é o sal?	Touporroutou para levarlle o cura
Touporroutou para botarlle o caldo	Touporroutou ¿para que é o cura?
Touporroutou ¿para que é o caldo?	Touporroutou para deci-la misa
Touporroutou para darlle os xornaleiros	Touporroutou ¿para que é a misa?
Touporroutou ¿para que son os xornaleiros?	Touporroutou para as cousas de Deus
Touporroutou para bota-lo millo	Touporroutou ¿para que é Deus?
Touporroutou ¿para que é o millo?	Touporroutou para levarnos o ceo.

Sei cantar e sei bailar, todo se me da na man, tamén sei cava-lo millo alá en chegando San Xoán.	É tempo das esfollas, tempo das esfolladas, tempo de comer unhas castañas asadas.	De día apáñase o millo a acarréxase prá casa, de noite veñen veciños para axudar á esfollada.
---	--	--

FICHA PARA O ESTUDIO DUN MUIÑO

Nome ou número do muíño: _____

Data _____ Zona /Río/Rego _____

Lugar _____ Parroquia _____ Concello _____

1.- **Emprazamento:** Sinalar toda a información que facilite a súa localización: situación, accesos, puntos de referencia,....:

2.- **Estado de conservación:** Bo Regular Ruinoso **Antigüidade** _____

Funcionamento: Si Non Utilízase: Bastante Pouco Nunca

(Pon unha cruz onde corresponda)

Sufriu reformas ou restauracións: Non Si Tipo: _____

3.- **Uso ou finalidade principal** _____

Outra aplicación: _____

4.- **Trazado:** (Pon unha cruz onde corresponda)

a) Planta: Rectangular Cadrada Angular

b) Alzado: Térrea con sobrado Con piso

c)

Número de portas

Orientación

d)

Número de ventás

Orientación

e)

Nº entadas auga

Orientación

f)

Nº saídas auga

Orientación

5.- **Elementos constructivos:**

a) Cimentación: _____

b) Muros:

Materiais	ladrillo	<input type="checkbox"/>	→ Aparellos das de pedra	croios	<input type="checkbox"/>
	pedra	<input type="checkbox"/>		cachotes	<input type="checkbox"/>
	_____	<input type="checkbox"/>		cantería	<input type="checkbox"/>
	_____	<input type="checkbox"/>		perpiaño	<input type="checkbox"/>

c) Tellado: (Pon unha cruz onde corresponda)

Número de augas	<input type="text"/>
	tella → do pais <input type="checkbox"/> plana <input type="checkbox"/>
	lousa <input type="checkbox"/>
Material da cuberta →	terrazo <input type="checkbox"/>
	outro <input type="checkbox"/> <input type="text"/>
Estructura ou armazón	→ <input type="text"/>

d) Dimensións:

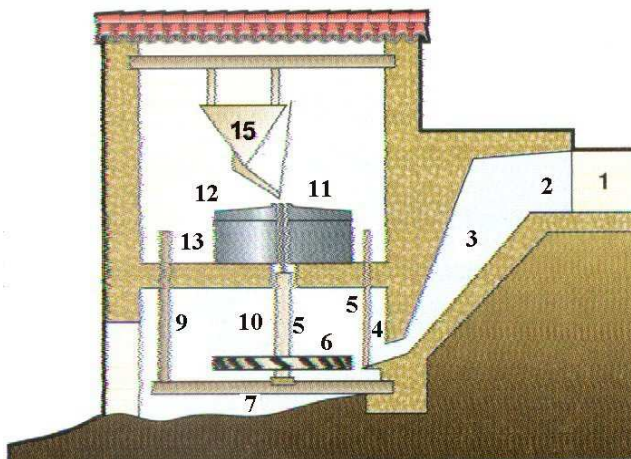
d1.- Debuxa unha vista xeral onde se sinalen as dimensión e os detalles que consideres máis importantes do exterior do muíño.

d2.- Debuxa, visto desde arriba (alzado), o **interior** do muíño, onde se sinalen as divisións e demais elementos que haxa:

6.- Elementos mecánicos:

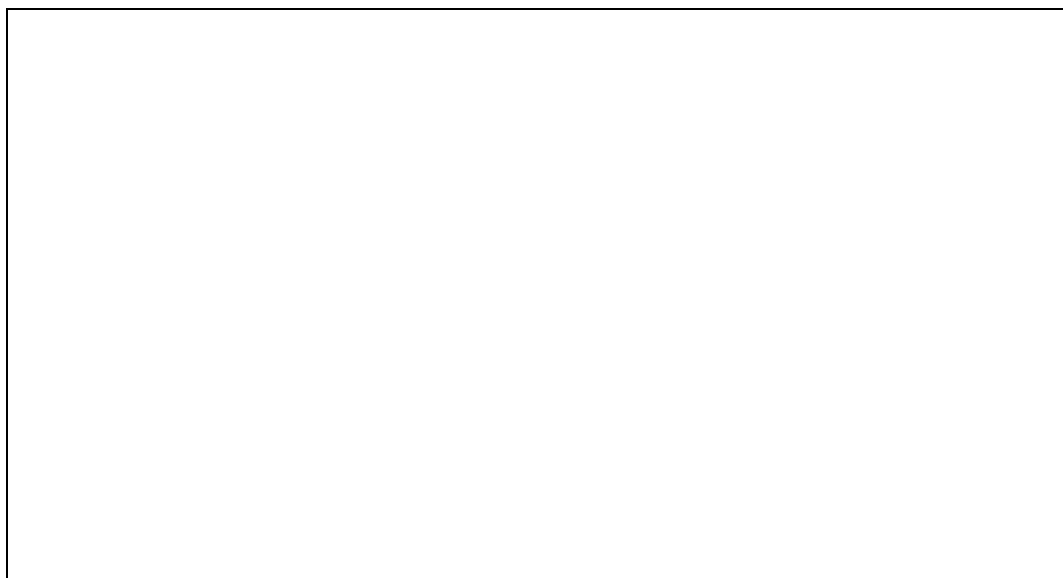
a) Esquema básico dun muiño de rodicio: Poñer ou subliñar os nomes cós que se lle coñece na zona:

- 1.- Canle
- 2.- Canizo, Gradilla
- 3.- Cubo
- 4.- Sateira, canetón
- 5.- Paradeira, pechadoiro
- 6.- Reducio, rodicio
- 7.- Grilo, aguillón
- 8.- Rieiro, mesa do rodicio
- 9.- Cruceta, tempero
- 10.- Lobete, veo
- 11.- Cacarexo, traque
- 12.- Moo, moa
- 13.- Pe, pedra fixa
- 14.- Quenlla, caneta
- 15.- Muega, moega



De 'La Gran Enciclopedia Gallega' e 'Os muiños de auga na Península do Morrazo' de Manuel Aldao Portas (Inédito)

b) Describir ou debuxa-las marcas ou gravados (de propiedade,...) que adoita haber nos muiños (nas portas, nas moas, etc).



8.- Propiedade

Particular (moe para outros) De varios veciños Comunal De herdeiros

Dereito consuetudinario (por costume transmitida oralmente) _____

Nome/s do/s propietarios actuais _____

A denominación coa que se coñece o muíño é _____

que ten que ver có: Nome propietario actual Antigo propietario Lugar

Algún aspecto ou característica do muíño _____

9.- Modalidade de uso:

Arrendamento Cobro _____

Sistema de cobro _____

Sistema de quendas _____

Tipo de muiñadas: Diúrnas Nocturna Tempo máximo da muiñada: _____

Producción máxima ó: día _____ mes: _____ tempada _____

Época do ano na que se utiliza: _____

Período de máximo funcionamento do muíño: _____

10.- Mantemento:

	Periodicidade	Persoa que fai a reparación	Algunhas ferramentas usadas
Pica-la moa			
Cambia-la moa			
Cambia-los grilos			
Coidados do rodicio			
" dos engrenaxes			

11.- Participación na moenda:

Maior partición dos: Homes Mulleres

Mozos De idade

Papel do home _____

Papel da muller _____

12.- Á vista do que coñeces do muíño e da zona. ¿Cal pensas que será o futuro deste muíño?

_____ (Usarase igual, cambiarase a utilidade, conservarase, desaparecerá,.....)

13.- Fai fotografías da zona, do muíño e dos elementos do muíño.

14.- Recolle toda a información (anotando logo o contexto e significado posible) sobre cantigas, contos, lendas, refráns, ditos, costumes,que teñan como eixo o muíño, moenda, etc.

FICHA PARA O ESTUDIO DUN HÓRREO

Data da observación _____

Lugar _____ Parroquia _____ Concello _____

1.- **Emprazamento:** Sinalar toda a información que facilite a súa localización: situación, accesos, puntos de referencia,...:

2.- **Estado de conservación:** Bo Regular Ruinoso **Antigüidade** _____

Funcionamento: Si Non **Utilízase:** Bastante Pouco Nunca

(Pon unha cruz onde corresponda)

Sufriu reformas ou restauracións: Non Si Tipo: _____

3.- **Uso ou finalidade principal na actualidade** _____

Outra aplicación: _____

4.- Propiedade

Particular De varios veciños Comunal

Nome/s do/s propietarios actuais _____

5.- Elementos constructivos:

	pedra	<input type="checkbox"/>
	Madeira	<input type="checkbox"/>
Materiais	Mixto: Pedra-madeira	<input type="checkbox"/>
	Ladrillo	<input type="checkbox"/>
	_____	<input type="checkbox"/>

6.- Orientación e outras características externas:

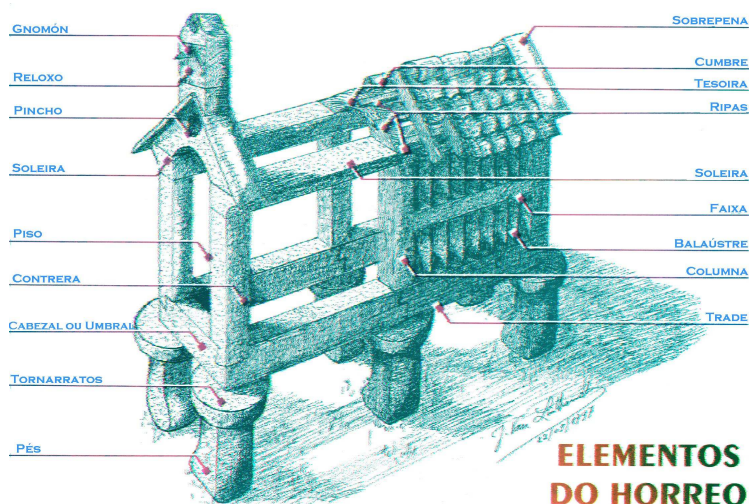
Orientación do hórreo {

Porta { Como é e onde está situada {

Utilización do chan do hórreo {

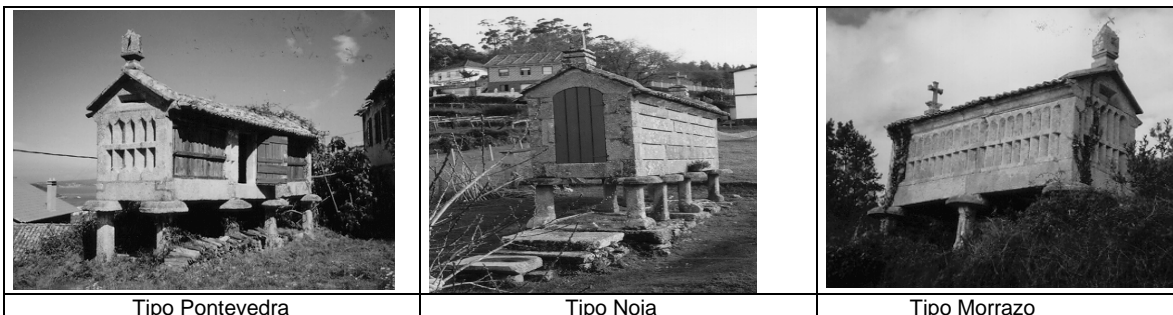
Debuxa un pé co tomarratos

7.- **Elementos do hórreo:** Poñer ou subliñar os nomes cós que se lle coñece na zona



Do libro de Josef Van Linthoudt "Bueu. Os seus canteiros e os seus reloxos de sol"

8.- **Tipoloxía do hórreo:**



Tipo Pontevedra

Tipo Noia

Tipo Morrazo

(Pon unha cruz onde corresponda)

9.- **Outras observacións:**

Describir ou debuxa-las marcas, reloxo, cruces, pinchos, gravados ou calquera outra característica que consideres de interese.

10.- **Fai fotografías** da zona, do hórreo e dos seus elementos.

11.- **Recole toda a información** (anotando logo o contexto e significado posible) sobre cantigas, contos, lendas, refráns, ditos, costumes,que teñan como eixo o hórreo.

