



O MILLO

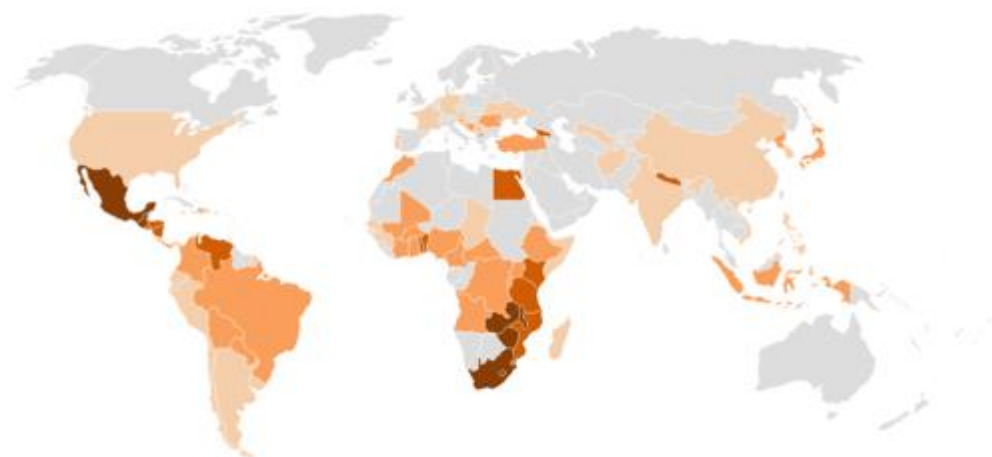
TRABALLO REALIZADO POLO 2º CICLO

CURSO ACADÉMICO 2009 - 2010

O MILLO

Todo parece indicar que a cultura do millo comézase onde hoxe se localizan México e América Central hai millares de anos. O seu nome, de orixe indíxena caribeña, significa “sustento da vida”. Foi a alimentación básica de varias civilizacións importantes ao longo dos séculos, os Maias, Aztecas e Incas reverenciaban o cereal na arte e relixión.

Foi traída a Europa por Cristóbal Colón en 1492. A primeira referencia do seu cultivo en Galicia data de 1610, na zona do Barbanza.



A planta

*A planta do millo pode chegar a alcanzar os 3m. de altura, e ten un talo macizo do que parten longas follas lanceoladas. A mesma planta ten flores masculinas e femininas. As masculinas nacen na parte superior, e conforman o que chamamos **pendón** ou **candea**. As femininas florecen máis tarde e nacen entre as follas situadas a media altura. Son as quedarán lugar as **mazarocas**. Das flores femininas saen unhas barbas de cor vermella que van ser fecundadas polo polen que cae das flores masculinas. Deste xeito comezarán a medrar os grans nas mazarocas que, unha vez maduras, estarán compostas de follas, gran e **carozo**.*



As súas variedades

Existen diversas variedades de millo do que o máis difundido tradicionalmente era o chamado do país. Actualmente a maior parte do millo cultivado en Galicia é híbrido, é dicir, cruzado con outras variedades para mellorar as súas características. Ademais, o millo diferénciase tamén polo momento en que se sementa, de xeito que temos millo temperá ou de cedo, que se sementa en inverno, e millo tardío ou restrebeiro, que se sementa en verán.

*Este último emprégase como **forraxe** xa que non chega a desenvolver a mazaroca. O millo sementado no ciclo normal é o que se denomina millo do tempo ou da sazón.*



Ciclo do millo

Sementeira

Co millo de ciclo normal os traballos comezaban en abril ou maio coa sementeira.

*Tradicionalmente un home dirixía o arado tirado polo gando para remover e airear a terra, mentres que unha muller espallaba tras del a semente, arroxándoa ao chou mentres outras persoas ían detrás cubrindo o gran con **aixadas**. Pero había outros xeitos de facer a sementeira: trazando os **sucos** para logo, cun cordel, marcar as distancias ás que había que botar a semente. Esta sementábase a man ou, nalgúns lugares, cun bastón de madeira para facer o burato.*



Traballando a terra



Co tempo apareceron as sementadoras que facilitaron o traballo.



Ao remate da sementeira pasábase a **grade**, para que desfixera os **terróns** e deixara a veiga **achanzada**.



Nalgúns sitios aínda pasaban despois o **canizo** ou **caínzo** para completar esta última tarefa.

Cando a planta medía aproximadamente unha cuarta, o que adoitaba ocorrer no mes de xuño, **rareábase** e **cavábase**, é dicir, quitábase o exceso de plantas e as malas herbas. Xa no mes de xullo, **arrendábase**, cavando de novo para volver quitar as malas herbas e arrimar a terra o pé da planta. Era tamén o tempo de colocar os **espantallos**.



Canizo

Espantallo na leira

No mes de agosto, cando a espiga estaba ben lograda, sacábanselle os **curutos** e as **canas** sen espiga. Partíanse coa man polo nó que hai enriba da **espiga**, acción que se chama **escotelar**.

Para que non o comese o porco teixo había quen queimaba trapos a carón do millo pois o cheiro, ao parecer, espantaba a este animal.

A colleita

Cando o millo estaba xa maduro, entre agosto e setembro, os membros da casa realizaban a **seitura** que se podía facer de dous modos: cortando as plantas enteiras con **fouciños**, ou recollendo só as espigas deixando os talos no campo como **esterco**.



Logo lévase para a casa.



A esfolla

Á colleita seguíalle a **esfolla**, que nalgunhas zonas chámase *escasula*, *espluga* ou *espulga*. Se o tempo o permitía a esfolla podíase facer na propia leira. Para realizar esta tarefa xuntábanse mozos e mozas que ían sacando coas mans, axudándose da **esfolladeira** ou **esfollador**, as follas que rodeaban a **mazaroca**. As espigas separábanse segundo as cores e, as negras ou moradas, por seren máis escasas, eran chamadas *raíñas*.



Esfollando na leira



Esfollando na casa



Esfollando cun esfollador



Esfolladores

Coas canas e as follas faciábase un palleiro.



Almacenamento

*Logo almacenábanse ben no hórreo ben en **restras** tecidas coas follas grandes das mazarocas. Se había algunha espiga partida ou danada, esas aproveitábanse para as galiñas ou os porcos.*



Se o millo estaba algo húmido, púñano ao sol ou botaban as espigas a secar no forno, logo de ter cocido o pan, cando o forno xa non estaba moi quente e deixábano estar alí ata o outro día.

A fariña do millo secado no forno aproveitábase máis porque non facía tanto salvado ao moerse mellor. Aínda que para facer as papas dicían que era mellor a fariña do millo máis verde.

Debullado

*Segundo a necesidade as espigas íanse **debullando** á man co carozo doutra espiga xa debullada, con máquinas debulladoras ou golpeábanse con **mallos**.*



Máquina debulladora



Mallo



*Antes de utilizar o gran era preciso limpalo pasándoo por un **cribo** e aventándoo para que ao deixalo caer, o vento fose levando a **puxa** ou **muña**, pequenas partículas que se desprenden do carozo ó debullar os grans.*



*Unha vez limpo o millo gardábase nas **arcas** ata a hora de levalo a moer ou de darllo ás galiñas.*



O moído

O millo unha vez debullado, levábase metido en sacos a moer ao muiño.



Vista exterior dun muiño de auga



Vista interior do muiño de auga



Muiño eléctrico

Utilidades

Con esa fariña facían pan de broa mesturándoo con algo de trigo, papas de millo, empanada de millo que tamén se mesturaba con algo de trigo, bolos de pote, etc.



Pan de broa



Pan de broa con pasas



Filloas



Empanada



Bolos do pote



...e como non, para descansar, xa que con el facían xergóns para as camas.



Facían unhas fundas de tea e enchíanas de follas de millo secas.

Para facer un xergón precisábanse moitas follas. Dun ano para outro as follas gastábanse, de deitarse no xergón, e entón o que facían, si tiñan dous xergóns, era encher coa folla dos dous un, ou xuntar a folla vella coa nova.

E por último, cos carozos tamén se pode xogar.



Refraneiro

- O millo rascado hénche a cesta e o ferrado.
- As *escrouchiñas* do millo non fan proveito a ninguén. Mandei a muller a elas; adormeceu e non vén.
- Á porta do rezador, non botes o millo ó sol.
- Quen aos paxaros recea, millo miúdo non semea.
- Ata a follíña do millo sabe tamén picardía. Garda o orvallo da noite, para beber polo día.
- Díxolle o millo á terra: **Decrúame** tarde, **arréndame** cedo, e pagareiche o que che debo.
- En Maio, millo sembrado, cal enxoito, cal mollado.
- Lavada: ¡ós tres días nada!, díxolle o millo a *liñaza*; i ela respondeu: Nugallón: un mes debaixo do terrón, e inda se vou ou non!
- Díxolle o millo á liñaza: Ándate tí, espepitada, que ós tres días estás nada. E a liñaza respondeulle: Seica coma tí, borrón, que tardas sete semanas en salires do torrón.
- Millo ralo na leira e non no carro.
- Nin millo **engrolado**, nin millo queimado.
- O millo mesto, no cesto; o millo raro, na leira e non no carro.
- O millo polo San Marcos (23 de marzo) nin nado, nin no saco.
- Se o millo fose pouco, mudalo dun saco noutro, dixó a galiña cando falou.
- Ala vai, vela alá vai, a raposa polo millo: ela comer non o come, pero vaino destruindo.

Nomes vernáculos

Galego: *Millo, maínzo, milleiro, millo miúdo;*

Español: *Maíz, Boroña, Danza, Mijo, Millo, Panizo, Zara, Choclo, Mazorca, Jojoto;*

Catalán: *Blat d'indi, blat de moro, moresc, panís, millot, mainzo;*

Éuscaro: *Arto, mileka, panizu;*

Francés: *Maïs, blé d'Inde, gaude;*

Portugués: *Milhão, milho, milho de Turquia, milho-grosso, milho-maês, milhao, milho-miúdo;*

Guaraní: *Abatí;*

Quechua: *Sara;*

Vocabulario do millo en Galicia

Achanzar: Igualar unha superficie ou un terreo de xeito que quede chan.

Aixadas: Instrumento de labranza formado por unha pa de ferro unida a un mango de madeira mediante un ollo circular e formando un ángulo recto ou oblicuo, que se usa para cavar.

Arcas: Caixa grande con tapa plana, usada para gardar roupa ou outras cousas, como cereais.

Bolos de pote: O que se fai con fariña milla ou centea amasadas, do tamaño dunha pataca grande, e que se pon a cocer en auga ou caldo.

Broa: Pan de millo.

Cana: Talo do millo.

Canizo, caínzo: Armazón formada por unhas táboas entretecidas de canas, varas de vimbio, etc. de moitos usos.

Carozo: Parte interior que queda da espiga do millo logo de quitarlle os grans.

Cavar: Traballar a terra para removela, sacar as herbas ou preparala para cultivala.

Cribo: Instrumento formado por unha caixa circular cun fondo de coiro con furados ou cunha rede de metal de malla máis ou menos fina, que se emprega para cribar certas sementes.

Curuto: Parte máis elevada do planta do millo.

Debullar: Sacar os grans de millo da mazaroca.

Escotela: A corta do que queda dun pé de millo despois de cortarlle o pendón.

Esfolla, escasula, espluga : Nome que se dá á operación de quitarlle as follas á mazaroca para poñela a secar.

Esfolladeira, esfollador: Utensilio que remata en forma de gancho, que se emprega para esfollar.

Espantallo: Boneco que se pon nas leiras, etc., para espantar os paxaros e evitar que coman os froitos e as sementes.

Espiga: Froito alongado das gramíneas, composto de grans ou sementes dispostos ó redor dun eixe.

Esterco: Excrementos animais mesturados con restos vexetais que se empregan para fertilizar a terra.

Forraxe: Palla do millo que se emprega para a alimentación do gando.

Fouciño: Instrumento de labranza de folla grosa e forte con mango que se utiliza para rozar.

Grade: Instrumento de labranza en forma de grella grande, de madeira ou de ferro, con dentes na parte interior, co que se achanda a terra e se desfán os terróns despois de labrada.

Mallos: Instrumento agrícola usado para mallar, que consta de dúas pezas de pao, unha máis longa cá outra, unidas por unha correa, de modo que se agarra pola parte máis longa e se golpea coa outra.

Mazaroca: Espiga do millo.

Palleiro: Amoreamento de canas de millo con forma cónica que se fai na leira ou a carón da casa.

Papas: Alimento que se obtén cocendo fariña, sobre todo de millo, en auga ou leite.

Pendón, candea ,pavón: Flor masculina do millo.

Puxa, muiña: Cascarilla que queda despois de mallar ou debullar o millo.

Rarear: Deixar entre pé e pé de millo unha separación de 30 a 50 cms., eliminando outros pés que naceran máis cerca.

Restra: Trenza que se fai cos allos, coas cebolas, coas mazarocas do millo, etc., para penduralos.

Seitura: Operación que consiste en facer a sega do millo ou de calquera outro cereal.

Semente: Gran do millo onde está o embrión para xerar unha nova planta.

Sementeira: Botar os grans de millo ao chou.

Suco, rego: Fenda que se fai na terra co arado.

Terróns: Anaco de terra cuberto de herba, coma o que levanta o arado.

Xergón: Colchón feito cunha funda chea de follas, herba, etc.