

O millo

O millo ou maínzo é un cereal que procede de América. Todo parece indicar que o seu cultivo comezou hai millares de anos onde hoxe se localizan México e América Central.

Co inicio do proceso de colonización do continente americano, o cultivo do millo expandiuse cara outras partes do mundo, chegando a Europa da man de Cristobal Colón. Este "novo millo" veu substituír ao antigo, que hoxe recibe o nome de millo miúdo ou paínzo, e que se viña cultivando e secando en hórreos e celeiros dende a antigüidade.

Nos nosos días, este produto destínase principalmente ao alimento do gando mais, ata non hai moito, foi un compoñente básico na dieta alimenticia dos nosos devanceiros. Os traballos empezaban en abril ou maio coa sementeira.



As esfolladas

Cando o millo estaba xa maduro, na entrada do outono ou cara o San Martiño, recollíase e segábase polo pé cunha fouce. A continuación había que separar as espigas do seu envoltorio, unhas follas antano coñecidas co nome de poma coas que posteriormente, unha vez secadas ao sol e limpas, se facían os colchóns de antes: os xergóns. Do millo non se desperdiciaba nada, mesmo os canotos das espigas, que se utilizaban para acender o lume nas lareiras e nas cociñas bilbaínas. A cana aproveitábase para dárllela no inverno ás vacas, aínda que tamén había quen a deixaba na leira para esterco.

A esfolla era unha verdadeira festa na aldea, moitas veces rematada nunha foliada, na que o grupo de parentes e veciños reunidos se adicaba, entre bromas, a quitarlle as follas ás espigas ao tempo que contaban algún que outro dixomedíxome. O traballo en si era un motivo secundario. O importante era pasalo ben. Se algunha persoa atopaba unha espiga de cor morada (chamada "Espiga reina" nunhas zonas e "rei" noutras) quedaba como o rei ou raíña da festa mentres que alguén non atopara outra. A crenza xeralizada era que atopar unha "reina" traía sorte. Tamén daba boa sorte cando aparecían varias espigas agrupadas dentro dun mesmo follato. Chamábanse "Espigas das Ánimas".

