

Novos cultivos en Lérez (X): o millo miúdo

Xosé Álvarez Castro.



millo miúdo

Cando na actualidade falamos do millo, todos nos referimos a un cultivo moi estendido no noso país e tan adaptado aos nosos costumes que parece imposible leve cultivándose nas nosas terras pouco máis de tres séculos.

Este cultivo, o millo, en castelán chamado "maíz", non vai ser o obxecto deste artigo senón outro cereal, moito máis antigo, milenario nos nosos campos e do que o "maíz" tomou o nome tendo o orixinario que adoptar o de millo miúdo.

Precisamente para dar a coñecer o millo miúdo, fai uns anos que fixemos unha pequena plantación da que obtivemos bastantes grans dos que deron boa conta os paxaros e o gurgullo. As fotografías amosan o seu bo rendemento nas terras lerezás.

O millo miúdo (*Panicum miliaceum*) foi un dos cereais que, xunto co trigo, o centeo e outros constituíron a base da alimentación do home ao longo da historia; o seu cultivo en Galicia sempre tivo carácter secundario e cando, no século XVII, o maíz, traído de América, empeza a difundirse desaparece

practicamente aínda que o padre Merino, na súa Flora descriptiva e ilustrada de Galicia, editada en Santiago en 1909, afirma que era cultivado en varios puntos de Galicia.

É orixinario de Asia e pode acadar máis dun metro e medio de altura. Remata cunhas inflorescencias colgantes nas que se formarán os grans. Non é moi esixente en canto a calidade do chan e gústalle os calores. Seméntase a primeiros de maio e madura en tres meses, polo tanto bastante antes do que recolle a pícara cantiga popular:

Sementei millo miúdo
no colo dunha rapaza;
queira Deus de hoxe dun ano
o millo miúdo naza.

Debido á súa baixa porcentaxe de glute, é axeitado para os celíacos e utilízase como substituto do arroz en moitas receitas, logo de eliminarlle a casca. Tamén se utiliza a súa fariña, sola ou misturada con outros cereais. Tamén se utiliza como alimento dos paxaros.



sementes