



El molinero de Sástago

● EUGENIO MONESMA MOLINER. Realizador de TV y etnógrafo

Uno de los ingenios técnicos que ha tenido como fuerza motriz el agua es el molino harinero. Su localización está cercana a las poblaciones, junto a las corrientes con un mínimo caudal o con posibilidad de embalsar el agua. Este tipo de actividad, que tuvo gran importancia y auge hasta la mitad de este siglo, ha desaparecido totalmente, en las últimas décadas, de las orillas de nuestros ríos por la nula rentabilidad de su trabajo.

Dentro de la variada tipología de molinos que se han construido a lo largo de la Historia, el modelo hidráulico de rueda horizontal ha sido uno de los más extendidos en la ribera del Ebro. Este es el caso del molino que todavía queda en activo en el pueblo zaragozano de Cinco Olivas.

El desgaste ocasionado por el rozamiento de la «volandera» —piedra móvil— sobre la piedra fija, obligaba al molinero a picar las piedras a razón del trabajo desarrollado, siendo de una vez por semana cuando se trabajan jornadas de 8 a 10 h. Esta necesidad venía indicada por la deficiente calidad de la harina que se obtenía en la mollienda, quemada y con un tono negruzco.

Las superficies en rozamiento de cada una de las piedras, disponen de unas

estrías o «rayones» que van de mayor a menor longitud partiendo del centro del eje, consiguiendo, con su orientación, la expulsión de la harina. Las «lagunas» situadas alrededor del eje o «lavija», reciben el nombre de «pechos» por su capacidad de alimentar de grano a la superficie de la piedra. Si los «pechos» están ciegos, o sea, sin salida para el grano, el rendimiento se reduce.

Los «cercillos» son unos aros de hierro que, con su presión, garantizan la solidez de las piedras. En el oficio de molinero se dice que se ponen «piconas» las piedras, cuando queda un reborde en el saliente de la harina que obstruye su salida. La solución del problema estriba en bajar unos milímetros los «cercillos», a golpe de martillo.

Las piedras que utiliza el señor Villanueva —propietario de este molino— son artificiales. Las mejores, como él mismo dice, eran las francesas marca «Ferte», naturales y procedentes de cantera que eran recargadas con cemento para que aumentara su peso.

Terminado el picado de las piedras, el molinero limpia el polvo con una escobilla. Normalmente todos los molineros tenían siempre algún par de piedras de repuesto, que les permitiera detener el

mínimo tiempo posible la molturación.

Los «estoperos» son unos orificios en los que se introduce la grasa impregnada en estopa, con el fin de engrasar el eje. Desde hace algunas décadas, la grasa comercial ha sustituido al sebo animal.

El «mangot» es una pieza de hierro troncocónica que, por su fijación con una chaveta al eje de la turbina, transmite el movimiento a la piedra volandera.

Colocada la chaveta y el «mangot», como dice el señor Villanueva: «hay que pasar de barán, sin dejar pelo conejo». Es decir, hay que nivelar la perpendicularidad del eje con la piedra, evitándose que la muela volandera vaya desequilibrada. Tres puntos de harina sobre la piedra, constituyen los indicadores de la falta de desnivel, lo que obliga al molinero a corregir los defectos calzando el eje con falcas.

La colocación de la piedra volandera sobre el «mangot», se hace con la cabría, una vez cogida con los brazos o «media luna». Este simple e ingenioso aparejo permite levantar, con el giro del husillo, los más de setecientos kilos de peso de la piedra, desplazándola dentro de su radio de acción.

Encajada la «lavija» o radio de la piedra en el mangot, el conjunto queda dispuesto para la molturación.

Como su propio nombre indica, el guardapolvo es una caja de madera que protege el conjunto de molturación y conduce la harina hacia un único punto de salida.

El eje repartidor de grano va encajonado en el «mangot» y fijado por su parte superior con un cojinete de madera.

La tolva es un recipiente de madera cuya función es la de contener el grano que se ha de moler. La salida del grano o canal, está orientada hacia el distribuidor que permite una salida de grano, regulada a voluntad del molinero.

La puesta en marcha del molino se hace abriendo la tajadera de la entrada de agua en la turbina, para que ésta reciba el impacto del chorro. El rodezno necesita bastante cantidad de agua hasta que comienza el movimiento. Una vez iniciado el giro, la propia inercia contribuye a dar mayor velocidad con la misma cantidad de agua.

El movimiento de giro del rodete o «rodezno» se transmite a la piedra volandera a través del eje o árbol de la turbina, iniciándose así la molturación del grano.

La velocidad de la piedra está en función de la cantidad de agua que permita pasar la abertura de la tajadera, siendo distinta para cada tipo de grano. Cuando se molía trigo, únicamente hacían falta 80 cm de abertura de tajadera pues, si giraba muy deprisa la piedra volandera, se recalentaba la harina.

Al ponerse en movimiento la piedra, el molinero debe tener cargada la tolva con grano para que pase a las superficies en rozamiento pues, si rozan las piedras entre sí sin grano, salen chispas y estropean el



El hombre ha sabido utilizar la fuerza del agua de los ríos en beneficio propio y para múltiples usos. Por debajo del edificio pasa el cauce del agua que mueve la turbina.

sabor del producto, además de dañar los propios rayones de las piedras.

El grano pasa de la tolva al distribuidor que, con el giro del eje, se va repartiendo a voluntad del molinero, quien lo regula con la llave de paso. Uniformemente, el grano cae en la unión de rozamiento de las piedras, penetrando a través de los espacios llamados «pechos» a los rayones, donde se produce su transformación en harina. La orientación diagonal de los rayones, permite que la harina salga despedida de las piedras hacia el guardapolvo

y de allí al exterior por la bajante o saliente.

La barra del aliviadero permite modificar la distancia de rozamiento subiendo o bajando la piedra volandera, según el género que el molinero trabaje en cada momento. Cuando se muele maíz que rebasa los 24° hay que hacerlo con la piedra aliviada para que no se emplaste la harina, lo que obligaría a parar las piedras y descongestionar los rayones.

Todo molinero conoce a fondo los secretos de su oficio, y la experiencia permite al señor Villanueva «oír» y «oler» la harina, conociendo en cada momento su calidad sin necesidad de verla. Con el sonido de la piedra distingue si la piedra va corta de grano o lleva el necesario y, por el olor, aprecia cuando se tuesta excesivamente el producto final.

El rendimiento normal con un tipo de grano limpio, con la humedad correcta y con la canti-

dad de agua apropiada en la presa, puede ser de unos 300 kg/h, teniendo en cuenta que el maíz es el que más rinde para el molinero y la avena el grano menos rentable de todos.

Hoy, las piedras del viejo molino también van a obtener su jubilación; no por su desgaste o falta de energía, sino por todos esos motivos que están terminando, poco a poco, con una serie de labores tradicionales que la mecanización y avance tecnológicos han arrinconado por falta de rentabilidad. ■

LABORES TRADICIONALES, COSTUMBRES Y VIDA RURAL EN VIDEO

EUGENIO MONESMA, realizador de documentales para televisión y etnógrafo, posee el mayor archivo sobre tradiciones y costumbres de nuestro país, galardonado con casi 200 premios nacionales e internacionales.

- Trabajos como carboneros, pastores trashumantes, toneleros, navateros, segadores, esquiladores, cuchilleros, herreros, ...
- Cultivos tradicionales como el cáñamo, el azafrán, el cereal, la oliva, la hierba en el Pirineo, ...
- Actividades productivas tradicionales como la matacía, el jabón, el queso,

el espliego, la elaboración de la lana, la pesca, la caza, ...

- Materiales y técnicas de la construcción como el tapial, la cal, el yeso, los adobes, las tejas, la cantería, ...
- Fiestas, ritos y mitos que el hombre enlazaba con su

trabajo, ... Son algunos de los temas que componen un amplio catálogo de vídeos que Vd. puede adquirir.



Solicite catálogo sin compromiso a:

PYRENE P.V. S.L.

C/ S. López Novoa, 4 - 3.º A

22005 HUESCA

Teléfono y fax: (974) 22 57 82