

VIEJOS MOLINOS MORATALLEROS

Jesús Navarro Egea

Por cartas de los maestros y visitadores de la Orden Santiago a la Villa de Moratalla en 1482, 1507 y otras fechas del s. XVI, tenemos constancia escrita de la existencia de los molinos, sus condiciones y circunstancias tal como señala Rodríguez Llopis.

Después, el Catastro de Ensenada de 1755 indica la ubicación en Moratalla de 15 molinos hidráulicos, fisionomía específica que aumentaría espectacularmente hacia la segunda mitad del s. XIX, en donde según el diccionario de Pascual Madoz habría 47 molinos, el mayor número de la provincia, al que seguiría el de Caravaca declarándose allí 31.

Sabemos que en 1725 el Molino de la Hoyica se encontraba en ruina y que su posesión era compartida por el Padre

Comendador y religiosos del Santísimo Aparecimiento del Convento juntamente con D. Matías Suárez Hurtado, Regidor perpetuo de la Villa de Moratalla. Antes de reconstruir ese «Molino Arinero» se aprecia su valor en mil reales.

Toda la familia que habita en la vivienda, padres, hijos, yernos, nueras... en configuración ancestral y extensa, se dedican conjuntamente a la misma tarea: sacar adelante el molino, que como en Andalucía y otras regiones más o menos próximas, constituye una unidad de supervivencia en donde el pan, obtenido en horno propio con una cocción de aproximadamente dos horas, la huerta con sus frutos y hortalizas y los animales del corral, son recursos casi suficientes para el clan. La vida se desenvuelve en un aroma de salvado, harina y humedad que caracteriza a esa entrañable agrupación.

Una vez efectuada la siega era típico el paisaje de «zaquilaeras» o mujeres que venían con trigo de espigar para cambiarlo por harina o cebada, afanándose mucha gente en esta actividad.

La trilla se llevaba a cabo en eras propias de las fincas o en «La Trilladora», donde las mieses eran aventadas, «ablen-tadas», separando la paja del grano, aprovechando las brisas de verano. El benéfico viento si se oye ulular por la noche encajonado entre los muros de las casas o en su roce contra otros elementos de la edificación como chimeneas o quicios de ventanas o puertas, es considerado como «la ira mala», augurio de mala suerte.

Creían los hombres que en este tiempo de trilla no era bueno lavarse ya que la propia suciedad, afirmaban, les libraba de la infección del polvillo de la era.

En dichas tareas la medida del trigo se llevaba a cabo con un artefacto a propósito, un cajón o «la media fanega», con el que llenaban los sacos que se vaciarían



Los antiguos molinos sucumben al paso del tiempo. Molino del Camino, 1999. Foto: Jesús Navarro Egea.

después en los trojes de cortijos y casas particulares.

La paja resultante era transportada igualmente en «jávegas», subiéndose con la «carrucha» o garrucha hasta el ventanón de los pajares, ayudando en esta tarea todos, niños incluídos, que gustosamente y a modo de actividad preparatoria y lúdica, unían sus escasas fuerzas para tirar de las cuerdas con que se elevaba la paja. Después las vecinas barrían la calle a la sombra de las tejas morunas.

Cada molino disponía habitualmente de dos o tres bestias de carga, más común burros en el pueblo y mulas en el campo, con lo que al finalizar la trilla se iba a por «la molienda» o trigo que en venta directa se llevaba desde los cortijos o casas hasta el molino, acarreando cada animal entre dos o tres sacos de costales de lona u otro material, con una cantidad que oscilaba entre media y tres fanegas de trigo. Después, molido el cereal se devolvía a sus dueños, realizándose la carga al amanecer.

No se cobraba en dinero y la *maquila*, que genéricamente es la Parte o porción de trigo con que se queda el molinero en la molienda, se concreta en cada caso en la «maquila». Este término estaba muy difundido en Moratalla en campos y cañadas tal como sucedía en otros ámbitos geográficos y sociales de la vida agrícola murciana y española en sentido amplio, y claro no podía faltar la sentencia relacionada con el asunto:

*«Maquila el molinero,
maquila el oficial,
vuelve la molinera y
vuelve a maquilar».*

En coplas claras y alusivas a los abusos que frecuentemente se perpetraban.

Los hombres solían volver al molino a la hora de almorzar (desayunar), es decir de 9 a 10 de la mañana, momento en que ya estaban preparadas las migas, prácticamente durante todo el año, a excepción del verano en que había productos de la huer-

ta como patatas o ajos dando más juego a otros alimentos como por ejemplo las tortillas.

A mediodía la comida más común era «la olla», con ingredientes propios de la «matanza» o «muerte marrano» que congregaba a gran número de personas.

Las migas, alimento también casi omnipresente, se consumían con lo que diera el tiempo: higos, brevas, pepinos, tomates, uvas, habas fritas, cebollas, ajos asados...

Aprovechaban los chiquillos en estas ocasiones como en otras, la piel de las brevas para estamparlas contra la fachadas de las casas, travesuras que como era de esperar, cabreaban a los adultos.

La lumbre se «sorrosocabá» para poner el caldo caliente. Se tomaba conjuntamente en un plato casi siempre verde y hondo.

Se recuerda un dicho u oración que con regocijo se mascullaba en algún molino a los críos cuando habían terminado de comer, y que por supuesto trascendía a otros hogares y situaciones, sirviendo en cierto modo a la venganza oculta de mozos y sirvientes:

*Ya hemos comido,
gracias a Dios,
quitemos la mesa,
todo sea por Dios.
Ahora roguemos
por la salud de los amos,
que ellos se vean,
como nosotros estamos,
ellos de mozos
y nosotros de amos.
Que se metan en un zarzal,
que ni ellos puedan salir
ni nosotros entrar».*

Era frecuente, casi con carta de naturaleza propia y tradicional, en Moratalla y en la provincia, la adulteración del harina incluso con yeso, hasta en un 6 u 11%, tal como se demuestra por denuncias, por ejemplo en el Algezares de 1888.

La denominación de algunas piezas o

partes del *molino harinero* son según la propia nomenclatura de los comunicantes, *pedras molientes o muelas*, lugar donde el grano es triturado al igual que indica su nombre. Cuando empieza a faltarles la semilla se nota por el olor y el ruido, hasta que la ausencia del trigo produce chispas al rozar piedra contra piedra pudiéndose incluso ocasionar fuego por lo que esta circunstancia era especialmente vigilada y anunciada por un mecanismo de campanilla o sonajas.

Sus superficies de rodamiento presentaban unas estrías o rayones para que saliera la harina y los *cerquillos* son aros de hierro para mantener la solidez de las piedras, siendo la de arriba la *volantera o volandera* que se coloca en un eje o *man-gol* mediante una *cabría* o *brazo de la piedra* y existiendo habitualmente varias muelas de respuesto en los molinos. A veces esa rueda pesa más de 700 kg. La piedra de abajo es la fija. La distancia entre ambas viene marcada por la *palanca de alivio* o *barra del aliviadero*.

El cereal pasa primeramente por la limpia donde es despojado de semillas de otras plantas e impurezas que por cierto servían de alimento a palomos, gallinas y diferentes aves del corral. Posteriormente el grano llega a la *tolva* o cajón en forma de pirámide invertida; de aquí a la *canaleja* entrando por fin a las piedras donde es molturado. Transformada la mies en harina se deposita protegida por el tape o guardapolvo en el *harinal* o cajón, en donde ha ocurrido más de un percance con niños, ahogados al caer accidentalmente a esos recipientes.

La harina se recogía de ahí con unos *mozos de madera* o *zarzolas* de metal para llenar los sacos. A veces éstos se ubicaban directamente en el salidero de la harina.

Naturalmente no podía faltar la *bascula*, *balanza* o *romana* para promediar los costales. Si se buscaba medir el cereal se hacía utilizando el *cuartillo*, el *celemín* o la *fanega*.

Para los clientes que querían la molienda cernida existía el *cernedor*; «*cernaor*», habitación situada en el piso superior del molino, colocándose los molineros para la tarea una especie de bolsos en los pies, atados con cintas, ya que se tenía que pisar la harina para pasar de un sitio a otro. En esta dependencia se instalaban unos tubos de madera con telas que actuaban a modo de filtro entre harina y salvado.

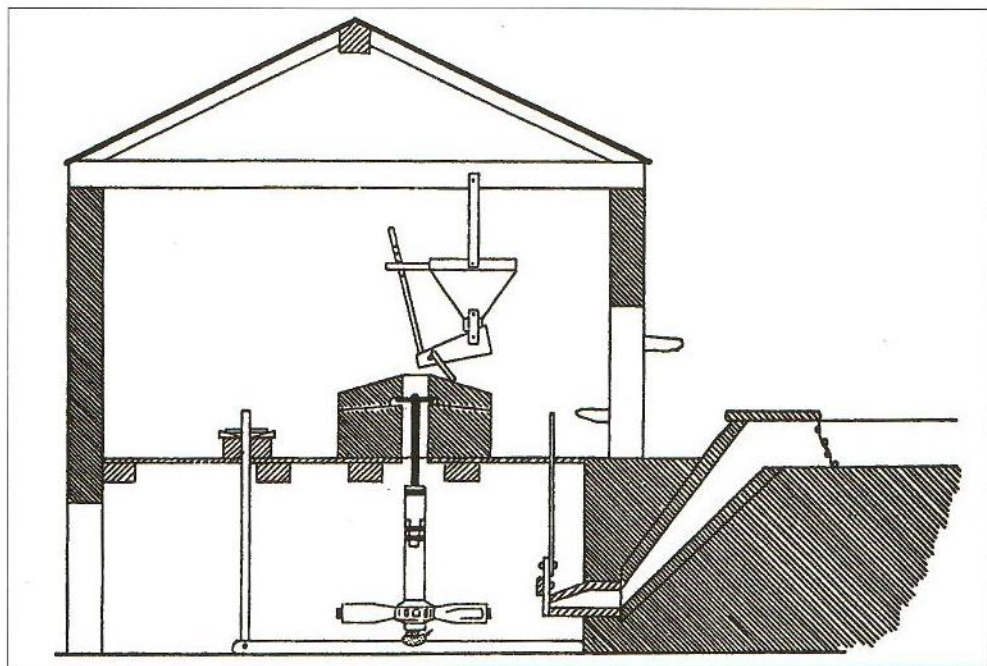
El *barón* es el *eje* principal y el *rodete* o *rodezo* recibe directamente el agua, cogiendo progresivamente más velocidad con la misma cantidad de líquido hasta que se estabiliza a un determinado número de revoluciones requiriendo de engrase permanentemente.

La *turbina*, el *vaso*, el *punto*, las *chape-tas*, la *garibaldina*, las *poleas*, *correas*, *elevadores*, *cangilones*, la *limpia cilindros*, *ventiladores*, *tornos* de los *cernidos*, la *boquilla*, la *rasera*, *Piedra de afilar*, *picos* y *piquetas* eran otros aperos, piezas y elementos del molino.

Una vez pasada el agua por el *cárcavo* y rodete salía a la cueva o foso de desagüe, abundando aquí los peces al amparo de los trocitos de espiga y molienda que se escapaban.

Prácticamente en todos los molinos del noroeste murciano los molineros tenían la precaución de mantener un sitio, el «escondite», emplazamiento estratégico y bien disimulado a salvo de inspecciones, que podía consistir por ejemplo en una habitación camuflada tras un armario, con lo que se «eludía» a la «*Fiscalía de Tasas*», o rondas nocturnas de la guardia civil que con especial incidencia actuaban en los años cuarenta de este siglo. Aparecían los de la benemérita a veces a altas horas de la madrugada y si la ronda no presentaba incidentes el molinero, respirando hondo, agasajaba con alguna invitación los desvelos de la pareja.

Hoy las piedras de aquellos molinos, algunas incluso fueron traídas de Francia,



Esquema de un molino hidráulico, semejante a los de Moratalla; del artículo de Antonio Fraguas Fraguas en la Revista «Molinum».

se hallan perdidas, escondidas o adornando algún cortijo o fachada de modernas casas de campo.

En 1997, en el diario «La Opinión» de 1-9, en un artículo «Rehabilitar norias y molinos» dice que la Confederación del Segura tiene prevista una inversión de 313 millones de pesetas para rehabilitar norias y molinos, queriéndose actuar en Murcia, Moratalla, Hellín y Orihuela y que además de reparar los elementos metálicos y de galvanizado se quiere adecuar el entorno forestal, señalizarlo adecuadamente y elaborar posibles rutas de paseo por las zonas.

Hoy, algunos viejos molinos subsisten en la región como porfiados testigos del pasado, sirviendo en Moratalla de albergues rurales o convirtiéndose en museos de sí mismos, mostrando los utensilios propios de la molienda y obtención de harina, como el de «Los Molinos del Río Segura» en Murcia, o de «Teodoro» en

Cieza, que es restaurado y abierto al público en junio de 1999.

Otros muestran la ruina y la pérdida inevitable, al igual que el desvanecimiento del tiempo pretérito que presencio y sostuvo su pujanza.

BIBLIOGRAFÍA

- Archivo Municipal de Murcia. Palacio de Almudí. Archivo Municipal de Moratalla.
- Flores Arroyuelo, F. J. (1993): El molino: piedra contra piedra. Universidad de Murcia.
- Martínez Soler, J. M. y Martínez Abellán, V. (1996): Itinerario didáctico por la norias de Abarán. Ed. C.P.R. Cieza.
- Navarro Lorente, S. y Robles Fernández, A. (1997): Museo Hidráulico Los Molinos del Río Segura. Etnología. Ed. Ayuntamiento de Murcia.
- Rodríguez Llopis, M. (1988): Documentos para la Historia Medieval de Moratalla. Ed. Academia Alfonso X el Sabio. Murcia.
- Tradiciones orales.