



Molinos de harina, almazaras y lagares

Presentación del bloque 2 de láminas

Gema Carrera Díaz

Aniceto Delgado Méndez

Instituto Andaluz del Patrimonio Histórico, Centro de Documentación y Estudios

En este segundo conjunto de láminas se representan instalaciones protoindustriales relacionadas con la transformación de tres productos básicos de la dieta mediterránea: el trigo para la producción de harina, la uva para la producción de vino y la aceituna para la producción de aceite. Las láminas nos trasladan al interior de los inmuebles y maquinarias que se usaban, al menos hasta los años sesenta, para poder llevar a cabo estos procesos productivos: molinos de harina, ya sean de viento o hidráulicos; lagares o almazaras de prensa de viga; y molinos y prensas de aceite.

MOLINOS DE HARINA

El ciclo del cultivo del trigo, descrito en el apartado anterior, tiene entre otras finalidades la de la molienda para la producción de harina destinada al consumo humano. Estas instalaciones podían utilizar la fuerza del agua o la del viento para llevar a cabo el proceso de molturación del cereal para su transformación en harina y, en menor medida, se empleaban los molinos de sangre (fuerza animal). La molienda constituía por lo tanto un proceso decisivo en el ciclo del cereal para la supervivencia de las comunidades campesinas, cuya dieta era poco variada y basada en gran medida en el consumo de pan y sus derivados.

Los molinos dispersos por todo el territorio andaluz formaban parte de un modo de vida tradicional, actualmente transformado, que tenía en la molienda del grano una tarea más y fundamental que unir a las demás labores agrícolas y ganaderas. La importancia de este tipo de infraestructuras dedicadas a la transformación es ex-

tensible a toda Andalucía. Los molinos de viento se concentraban fundamentalmente en la comarca onubense del Andévalo, en la comarca de la Janda de Cádiz y en la comarca de Cabo de Gata almeriense. Los molinos de agua con cubo se extienden fundamentalmente por las Sierras de Aracena y Picos de Aroche (Huelva), la provincia de Málaga, Córdoba, Granada y Almería. En el ALEA se destaca la presencia de molinos de agua con salto, especialmente, en la provincia de Granada.

Con relación a las láminas aquí presentadas, el autor muestra ejemplos tanto de molinos de viento (láminas 1 a 5, pp. 104-108) como de molinos de agua (láminas 6 y 7, p. 109-110). Respecto a los primeros, los de viento, podemos observar además de vistas exteriores de los molinos, aspectos relativos a su maquinaria. Del exterior podemos percibir los palos en cruz que forman las aspas, unidos entre sí por unos cables. Otros cables unen las aspas con las velas y, por último, un tercer grupo de cables o vientos une cada palo de las aspas en el eje de giro. El eje de las aspas se mueve con el viento que reciben las velas, y este movimiento hace que se mueva el engranaje interior o maquinaria. Las ruedas de engranaje (lámina 1, fig. 1, p. 104), situadas en el interior del molino, se encargan de transmitir el movimiento de las aspas a las piedras de moler mediante el eje vertical que las une con la maquinaria. El torno (lámina 3, fig. 1, p. 106) es la pieza que permitía girar toda la maquinaria del molino con el objetivo de orientar las aspas y así encontrar el viento más propicio.

La diversidad de tipologías de molinos de viento existente en el territorio andaluz también aparece reflejada en las láminas de este

bloque. Así podemos observar un molino de la localidad onubense de La Puebla de Guzmán (lámina 1, fig. 2, p. 104), otros de Carbo-
neras (lámina 2, fig. 2, p. 105), Tabernas (lámina 4, fig. 2, p. 107)
y San José (lámina 5, fig. 1, p. 108). Estos últimos pertenecen a la
provincia de Almería.

Junto a los molinos de viento, encontramos otro tipo de molinos
que necesitan de la fuerza motriz del agua para llevar a cabo el
proceso de molturación. Situados en las inmediaciones de arroyos,
y mediante un sistema de acequias y presas, estas construcciones
conseguían almacenar el agua suficiente para el desarrollo de la
actividad a la cual estaban destinados.

El rodezno (lámina 7, fig. 2 y 5, p. 110) es la pieza circular con for-
ma de rueda de paletas, realizada en madera o hierro, que mueve
el molino. La rotación del rodezno se produce por la entrada de
agua y la fuerza resultante se transmite mediante el eje del moli-
no a las piedras solera y volandera. La fricción de las piedras daba
lugar a la molturación del cereal.

La sala de molienda se convertía en uno de los espacios principales
del molino y en su interior se encuentran la tolva (lámina 7, fig. 4,
p. 110), recipiente que recoge el cereal y lo vierte en las piedras de
moler. La harina resultante de la molienda se recogía en el harnal
(lámina 7, fig. 3, p. 110).

Otro útil presente en los molinos de agua, y que formaba parte del
mobiliario necesario para proceder a la molturación, es la cabria
(lámina 6, fig. 4, p. 109), herramienta que permitía levantar y dar
vuelta a las piedras del molino, bien para su cambio o para su
reparación.

Y por último, cabe mencionar la representación dentro de las lámi-
nas de los molinos de sangre o tahonas (lámina 6, fig. 1 y 2, p. 109),
que se caracterizaban por el uso de la fuerza de caballería para el
movimiento de la piedra de moler. Algunas tahonas se empleaban
también para amasar el pan. En las provincias de Huelva, Málaga y
Granada, subsisten algunos de estos ingenios

LA RECOLECCIÓN DE ACEITUNA: MOLINOS DE ACEITES Y ALMAZARAS

El cultivo milenario del olivo, mediterráneo por excelencia, tiene
una temporalidad anual. En primavera, los olivos se podan y se
abona su tierra. En verano crece el fruto y la cáscara va cambiando
de color, de verde a rojizo. En otoño se recolecta a mano la acei-
tuna de mesa, ya que se hace sin que el fruto esté plenamente
maduro. En los meses de invierno, grandes extensiones de olivar
requieren del empleo de numerosa mano de obra. La mecanización
de la recogida no está aún muy difundida y casi todos los sistemas
son manuales o semi-manuales. En cualquier caso, lo importante
es evitar la caída del fruto a la tierra, protegerlo de golpes y trans-
portar la colecta lo antes posible a la almazara para que el fruto
no se deteriore.

Antes de la extensión de máquinas vibradoras, todo el proceso de
recolección era manual y, relacionado con esta faena, existía un
extenso léxico paralelo a una idéntica multiplicidad de técnicas e
instrumentos. Las personas que recogen las aceitunas reciben el
nombre de aceituneros. Estos pueden ser vareadores, que recogen
las aceitunas a golpe de vara, salpicados y despacio para descargar
los árboles; ordeñadoras, cuando la aceituna no es golpeada, sino
recogida a ordeño por los trabajadores que las procuran, llevando
la mano rodeada al ramo; recogedoras son las mujeres y, excepcio-
nalmente, hombres o niños, que reúnen la aceituna del suelo.

Los aceituneros emplean diversas vasijas de esparto o mimbre
de menor o mayor tamaño para la recolección de la aceituna
(láminas 14 y 15, pp. 117-118). Las ordeñadoras y recogedoras
emplean las de menor tamaño o macaco (lámina 15, fig. 4, p.
118), que llevan pendiente del cuello y les llega hasta la cintura.
Para llevar el fruto al montón general en el que se van colocando
antes de ser llevados a la almazara, se empleaban los taucines
(lámina 15, fig. 2 y 6, p. 118), tocines (lámina 15, fig. 1 y 7, p.
118) o canastos (lámina 15, fig. 8, p. 118). Por último, para llevar
la aceituna hasta la almazara a lomo de las bestias, se empleaban
los serones (lámina 15, fig. 5, p. 118).

Una vez transportada la aceituna a la almazara, se lleva a cabo el proceso de molturación de la misma para la elaboración de aceite. Aunque ahora han sido sustituidas por las almazaras modernas, las aquí representadas funcionaron en muchos lugares de Andalucía hasta aproximadamente las décadas de los sesenta y ochenta del siglo XX.

En este bloque también podemos ver una prensa de viga (lámina 10, p. 113) que podía emplearse bien como almazara (para la producción de aceite), bien como lagar, para la producción de vino.

La viga de almazara representada (lámina 10, fig. 1, p. 113) es de la Yunquera, Málaga, pero es una tipología que se extiende por muchas otras zonas de Andalucía, como la Sierra Norte de Sevilla.

La pieza principal del ingenio es la enorme viga de madera, que por uno de sus extremos (cabeza) se apoya en la torre (obra de mampostería construida sobre el suelo), que está flanqueada por dos postes laterales o cárceles que aprisionan la cabeza de la viga (ALVAR, 1991). En el otro extremo, se encuentra el husillo (tornillo sin fin de madera o hierro), asentado sobre una piedra circular (pesillo) (lámina 10, fig. 5, p. 113) por medio de un vástago llamado boje, que está atravesado por una clavija (lavija).

A media distancia entre las cárceles y el husillo se encuentran las vírgenes, dos maderos empotrados en el suelo situados frente a las cárceles. Estas constan de unos orificios donde se introducen las cuñas que sujetan la viga.

El extremo de la viga, atravesado por el husillo, termina en forma ahorquillada y recibe el nombre de horqueta (lámina 10, fig. 2 y 3, p. 113). Se compone de tres piezas: la central o cruz y las laterales que la sujetan a la viga o cruceta. El conjunto se amarra a la viga con abrazaderas de hierro. La viga se mueve por un sistema de contrapesos y prensa el orujo situado en capachos que se colocan entre las vírgenes y las cárceles. Por último, nos encontramos con una calabaza (lámina 10, fig. 4, p. 113) que se emplea para trasvasar el aceite o el vino.

Otros tipos de molinos de aceite son los de empiedro (lámina 11, fig. 1; lámina 12, fig. 2; lámina 13, fig. 1, pp. 114-116). El empiedro está formado por la solería o alfarje y las piedras o rulos que reposan sobre la misma y que están sujetos al árbol o eje. Las piedras pueden ser una o dos y de forma cilíndrica o cónica. La aceituna cae desde la tolva y es triturada por las piedras; la masa molida se desliza al canal que rodea al alfarje. Solían ser movidos por caballerías a través del malacate que pone en movimiento los rulos. En este mismo bloque podemos apreciar dos prensas más modernas (lámina 12, fig. 1 y 3, p. 115), la primera accionada con palanca; la segunda, con un torno lateral. También localizamos los recipientes de metal para trasvasar el aceite: alcuza (lámina 11, fig. 2, p. 114) y azarcón (lámina 11, fig. 3, p. 114).

BIBLIOGRAFÍA

ALVAR, M. (1991) *Atlas lingüístico y etnográfico de Andalucía*. Madrid: Arco/Libros, 1991, edición facsímil, v. 1, t. I: Agricultura e industrias con ella relacionadas

CARRERA DÍAZ, G. (2005) Legados Patrimoniales: arquitectura y paisajes vinícolas en la Sierra Norte de Sevilla. En MARCOS ARÉVALO, J (Ed.) *Las culturas del vino. Del cultivo y la producción a la sociabilidad en el beber*. Sevilla: Signatura Demos, 2005