

A la búsqueda de molinos

Tomamos la comida

En el artículo introductorio de esta serie sobre molinos (ver El Gurrión 125), explicamos ampliamente las “dificultades” de la búsqueda. Entre otras, las ‘batallas’ contra la maleza que cubre a menudo los viejos edificios; sobre todo las zarzas y otras plantas espinosas. Describimos allí cómo se desarrollan las excursiones, llevando aparatos fotográficos, incluido un flash y pilas de reserva, bolígrafos y un librito de notas, unas guantes de trabajo, tijeras de podar y recortasetos, prismáticos, cinta de medir, tiza, y otros utensilios. Siempre caminando bien cargados, y al final del día a veces con los brazos llenos de arañazos. ¡Un pasatiempo realmente interesante!

En esta entrega cambiamos nuestra forma de estudiar los molinos. Estamos en pleno verano, en agosto. Disfrutamos de las vacaciones con unos amigos. Apartamos la mochila y las guantes de trabajo. Hoy, vamos a estudiar el tema de los molinos tomando una estupenda comida. Preparamos la merienda y llenamos la cesta con tortilla de patata de Mercè, secallona de Modesto, queso de Saravillo, vino del Somontano, una barra de pan; total, todo lo bueno que nos ofrece la zona. Añadimos una caja con galletas de nuestra marca preferida.

Mesas de piedra

El triste destino de muchos molinos es suficientemente conocido y es peor para los harineros

que para los molinos de aceite. Olvidados, en ruinas, desaparecidos, borrados del paisaje y de nuestra memoria ...

Sin embargo hay unas partes que muy a menudo y de manera sorprendente quedan presentes en los alrededores del molino: las piedras de moler. En cuanto sea medianamente posible, las muelas están guardadas y recicladas. Las encontramos por ejemplo apiladas (¿para más tarde?) al lado de la ruina, como ornamentos en la entrada de un pueblo o de un museo, empleadas como base de una fuente o



Indispensable: Molinos de Almudevar

de un farol, como banca, incorporada en una pared, o los restos como piedras en una obra.

Pero es obvio que el uso popular de las muelas como mesa les proporciona al menos una jubilación digna. En el Sobrarbe (Sarvisé, Víu, o Buerba) existen varios ejemplos de merenderos



Escalona, 2008



Palo, 2005



Escartín, 2008



Caldas de Bohí, 2008



Bestué, 2008



Viu de Linás, 2012

equipados con esa clase de mesas. Las piedras de moler pueden variar en muchos rasgos y la visita a un merendero presenta la oportunidad de estudiarlas más de cerca y en un ambiente agradable.

Volandera y Solera

Las piedras son el corazón del molino. Funcionan en parejas: una *solera* y una *volandera* (o corredera). La piedra inferior, la solera, está conectada de manera fija con una base y montada horizontalmente con mucho cuidado. La superior, la volandera, es una muela móvil que gira mediante el palahierro, que pasa a través del centro de la muela fija. El palahierro está conectado a la muela móvil mediante una *cruceta* y una *clavija*. La cruceta es solidaria del palahierro y sujeta la clavija en el centro. La clavija es una barra metálica que se encuentra sellada en la muela móvil. La clavija puede tener dos, tres o cuatro brazos. Las viejas piedras locales que encontramos en el merendero tienen generalmente clavijas con dos brazos. Sin embargo, a la entrada del pueblo de Palo, en La Fueva, podemos ver piedras extranjeras con clavija de tres brazos. En Mediano hay al lado de la carretera un

ejemplar con una clavija de cuatro brazos o *clavija en cruz*.

Cuando una volandera (piedra superior) sirve de mesa, está siempre con la cara inferior hacia arriba. Muchas veces, la parte superior de la piedra está abombada (ver foto de Aso de Sobremonte) y tiene marcas o huecos. Por eso este lado es menos apropiada para tablero. Al contrario, la cara inferior es casi plana, a excepción de una ligera oquedad en la zona central.

La volandera pesa mucho y gira bastante rápidamente (más de 100 vueltas por minuto) a corta distancia de la solera. Ambas piedras tienen que estar perfectamente paralelas. Cuando no es el caso, saldrá por un lado harina quemada y por el otro lado el grano entero en lugar de harina.

Aún más importante es que el sistema se balancee lo menos posible y que las dos piedras no se toquen. Eso es desfavorable

para el tallado pero además, muy peligroso. Es muy probable que haya trozos de piedra que salten o que algunas chispas hagan inflamar la harina de manera explosiva. Esta claro que la fabricación de la volandera es un trabajo de gran precisión. A veces hay unos huecos en la parte superior donde el molinero podía poner pesos para mejor calibrar la piedra (ver Paternoy).

La solera (la muela inferior) tiene dos lados planos. Ya mencionamos que la volandera tiene una ligera oquedad en la zona central de su cara inferior. Aquí el grano entra por un ojo y tiene que dispersarse entre las piedras. Para facilitar la dispersión,



Una pareja de muelas: La inferior se llama solera. La superior es la volandera. En el aro de hierro alrededor de la volandera se ve un hueco. Hay un segundo al otro lado. Sirven para clavar los brazos de la grúa a la piedra y elevarla para picarla. (Aso de Sobremonte, 1997)



Una solera: fíjate en el hueco redondo (Viu de Linás, 2012)



Una volandera: fíjate en el hueco para una clavija de dos brazos (Sarvisé, 1996)

la volandera presenta esta ligera oquedad. Desde el centro (el corazón) los granos se mueven hasta las zonas periféricas donde están quebrados y después molidos de manera fina. Para optimizar este proceso, cada piedra lleva surcos o estrías.

El tallado

Las muelas muestran un modelo bien definido de estrías. Existen decenas de maneras para picar piedras y al principio del siglo XIX varios modelos fueron depositados como marca registrado en los Estados Unidos. En nuestra zona encontramos dos clases de modelos.

El más frecuente es *el tallado en espiral*. Se trata en general de piedras de una pieza (e.o. Víu, Sarvisé, Plan, Bestué).

El otro sistema se llama *tallado en sectores*. Aquí la superficie de la cara a moler está dividida en sectores por medio de surcos rectos. Las piedras modernas compuestas provenientes de La Ferté en Francia (e.o. Palo y Guaso) son ejemplos de esta clase, aunque de vez en cuando aparecen también en piedras viejas enteras. (e.o. Mipanas, Miraval, Villalangua).

Cuanto más arqueados están los radios (piedras viejas) más rapi-

damente mueven el grano hacia el borde exterior y la producción es más alta. En el caso de una piedra con tallado en sectores, el grano queda más tiempo entre las piedras: tienen una capacidad de producción inferior. Sin embargo, la harina es más fina y de mejor calidad. Finalmente las viejas piedras con tallado en espiral solamente servían para elaborar pienso, un producto que no necesitaba una alta calidad. En la periferia, entre los rayones, las muelas presentan unos surcos muy finos que están tallados en la piedra: es la *zona de molienda*. Aquí el grano está molido, después de estar quebrado en una



Una volandera con clavija de cuatro brazos. La piedra tiene un diámetro de 150 cm: muy grande comparado con la medida 'normal' de piedras en la zona: 130 cm (Mediano, 2012)



Una volandera. Una muela de La Ferté. Fíjate en el sello y los tres huecos para equilibrar la muela. Se ve también el hueco para sujetar la grúa. (Paternoy, 2011)



Una solera (Miraval, 2001)

zona sin estrías, la *zona reductora*. En las piedras modernas compuestas, ambas zonas son fácilmente reconocibles. La *zona de molienda* está compuesta de cuarcita muy dura de la mejor calidad, pero para la *zona reductora* utilizaron una clase de piedra más blanda (arenisca).

Los viejos ejemplares muestran a veces una zona de molienda oscurecida a causa de la oxidación del hierro presente en la piedra (ver Guaso). Ese fenómeno es típico en las piedras provenientes de La Ferté y no ocurre con las de Epernon, ambos en Francia (ver El Gurrión 2009, 117).

El tallado de la piedra en la foto



Una piedra compuesta de La Ferté, de Liguierre de Cinca. Fíjense en las juntas visibles entre los dos arcos de acero, y en las zonas de reductora y de molienda.



Una volandera compuesta (Guaso, 2001)



Ojo, zona reductora y zona de molienda con estrías finas (Miraval, 2001)

de la muela de Miraval no es muy fino. Un picador de muelas habilitado puede al menos picar el doble número de surcos y de manera más regular. En general la mayor parte de las piedras en el Sobrarbe muestran un perfil bastante grueso, muy probablemente porque, como lo mencionamos más arriba, servían solamente para la molienda de pienso, antes de pararse para siempre.

Al fin y al cabo

Finalmente podemos abrir la cesta y “atacar” la buena comida. ¡Qué aproveche!

**Luc Vanhercke
& Anny Anselin**



En este monolito el perfil está completamente chapuceado (Plan)