

Palo - 2011

Estamos en pleno verano. En agosto de 2012 (el Gurrión 128), para aprender algo sobre las piedras de moler, fuimos a merendar tranquilamente. Este año también tomaremos las cosas con calma durante el mes de agosto. Ya hace un tiempo que hemos hablado del tema de los molinos aceiteros. Para eso invitamos a todos a acompañarnos al museo. Dejamos atras la mochila y la ropa de excursión. Durante nuestro recorrido, no encontraremos ni zarzas ni otra maleza.

Muelas, batidoras, prensas hidráulicas

En un artículo anterior. visitamos Mipanas con sus dos molinos aceiteros (el Gurrión 127). Tratamos ampliamente la evolución desde la antigua prensa de viga hasta las prensas hidráulicas mucho más eficaces. Cuando el proceso de prensar aceite va aumentando en rapidez, el abastecimiento también debe acelerar. Eso necesita una adaptación del equipo utilizado y del diseño y la organización de la almazara.

El torno de Buera

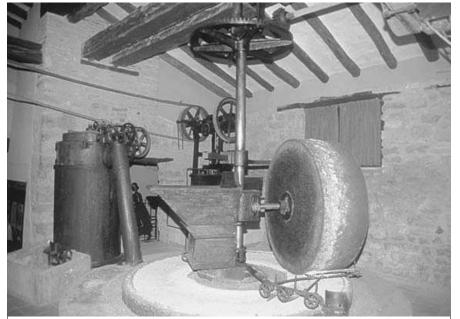
Ya en el Gurrión número 131 presentamos un molino situado en el pueblo de Buera, en el Somontano. Se encuentra en muy mal estado, en el lugar llamado Los Corrales cerca de la

ermita de Santa María de Dulcis, que da su nombre al municipio. Al lado de la ermita encontramos un arboretum (una suerte de modesto jardín botánico) donde crece un gran número de variedades de olivos y recientemente construyeron ahí un reloj de sol muy particular. En el casco hay, aparte de la posada de Lalola, también un molino aceitero, el Torno. La cuidada recuperación de todos sus elementos, los paneles explicativos, el audiovisual interesante y sobre todo las instructivas explicaciones de la guía, hacen que este pequeño museo merezca una visita.

El edificio tiene varias salas pero nos concentraremos en la que está dedicada a la extracción del aceite y, en concreto, en el equipo que se utilizaba a mediados



Prensa de libra Buera-2012



Batidora, balsa con muela, tolva, repartidores, bomba

Buera – 2012

del siglo veinte. La prensa de viga, del siglo XVIII, ya no existe, y el ejemplar que podemos admirar es una copía construido con piezas de origen variado.

La meula

El sistema más moderno de extracción de aceite, tal como podemos admirarlo en la sala 'molino' del museo, tiene una larga historia que sintetizamos brevemente aquí. Antes de comenzar los trabajos de prensado en la balsa de moler, limpiaban y se lavaban las olivas que después esperaban en los depositos, los algorines, hasta que les llegaba el turno para moler. En muchos molinos, tal como en Coscojuela DE SOBRARBE, FORMIGALES, MIPANAS u Olsón, la balsa era circular y rodeada con un murito de obra de un palma de altura. Se extendían las aceitunas en la balsa en una gruesa capa. La piedra que rodaba sobre las aceitunas para aplastarlas se movía con tracción animal o humana.

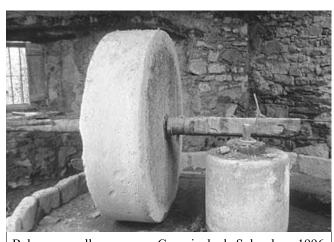
Este método tenía varias desventajas. Necesitaba demasiado espacio para el movimiento de los animales. En ciertos molinos (entre otros, Coscojuela y Aler) la



Prensa hidráulica

falta de espacio era un problema serio, que solucionaban con la construcción de huecos adicionales en las paredes. Además de eso era necesario proveer suficiente espacio para el descanso y para dar de comer a los animales.

El movimiento de la rueda hacía mover la pasta de aceitunas hasta el borde de la balsa. Era necesario que un péon provisto de una pala, empujó la pasta para dejarla en el camino que recorría la muela. En ciertos casos (por ejemplo en Trillo y Sieste) se utilizaba la fuerza del agua para propulsar la piedra. Por lo general,



Balsa con ruello Coscojuela de Sobrarbe – 1996



Ruello movido por el agua

Trillo – 2004



en esta situación, elevaban las bordes de la balsa de moler con piedras planas lo que evitaba que las aceitunas se movieran hasta el borde.

Con la introducción de las más potentes y rápidas prensas hidráulicas, al principio del siglo pasado, fue necesario acelerar también el abastecimiento. En la última generación de molinos, como los de Buera o El Grado, podemos ver como todo el proceso de extracción de aceite se ha modernizado.

Primero se eliminaba la tracción animal o humana. A partir de ese momento, un motor diesel o eléctrico procuraba la energía necesaria. El montaje de una tolva en el arbol de la piedra de moler daba como resultado un abastecimiento continuo de aceitunas. Un sistema de repartidores garantizaba una distribución eficaz de las aceitunas por la solera. Otro refinamiento fue la introducción de piedras cónicas que aunque no tan altas como las piedras circulares, tenían una superficie de

contacto mas grande. Muchas veces se utilizaba dos piedras cónicas (EL Grado, Torres del Obispo); sin embargo, de vez en cuando, hasta tres o solamente una (Loscertales).

La batidora

Otra mejora fue la extracción continua de la pasta por medio de un tornillo sinfin que la enviaba directamente a una batidora, donde se calentaba y homogeneizaba. En Buera la pasta entraba en la batidora por arriba y salía por abajo. Al contrario, en El Grado, la entrada se encuentra por abajo y la masa sale por arriba. Existían varios sistemas, entre otros, Baró, Rodés y Huarte Lety. La preparación adecuada con consistencia y temperatura correcta de la pasta en la batidora tenía una gran influencia sobre el rendimiento de la siguiente etapa del proceso.

El prensado

También la carga de la prensa mostraba sensibles mejoras.



Batidora Huarte Lety 82 El Grado

La pasta homogeneizada se colocaba entre capachos cargados en una vagoneta que rodaba sobre un carril entre los varios equipos de la sala de trabajo. Encajaba perfectamente entre las columnas de la prensa y por esto el cambio de cargas iba muy rápido.

Existían varios clases de prensas. Los modelos de los Talleres Baró de Tortosa eran probablemente bastante popular porque los encontramos en varios lugares de la zona (Buera, Angüés). Baró inventó un truco para extraer hasta la última gota de aceite. Cuando la extracción había casi terminado una bomba daba unos pequeños pulsos más lo que se reflejaba en un mejor rendimiento, muy apreciado por el usario.

Hoy día las prensas han sido sustituidas por centrifugadores.

Luc Vanhercke & Anny Anselin

-La confusión -

Ruta del agua, ruta de los esconjuraderos, ruta del románico, ruta de los navateros, itinerario geológico, ruta del vino, ruta de la

cabañera, ruta de la Fueva y Bajo Peñas...; podemos continuar indefinidamente. El sector turístico hace un buen trabajo con folletos Todo la explicación se refiere a como la fuerza del agua está utilizada en el molino para transformar el cereal en harina.





Ruina del molino harinero

Los Molinos – 2011



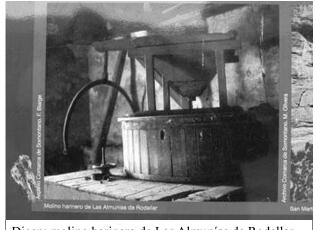
Molino aceitero Labuerda – 2009

interesantes, senderos bien señalizados, y carteles informativos. Los molinos constituyen una parte importante del patrimonio histórico y va por descontado que les encontramos de vez en cuando en estos paneles. Está claro que nos estimula el ir a la búsqueda de lo que está descrito y a veces eso lleva a sorpresas.

En Los Molinos (Pueyo de Araguás) se ubica un cartel sobre oficios tradicionales en el lugar donde el PR-HU43 de L'Ainsa a San Vitorián cruza la carretera.

Cuando sigues el sendero y llegas al molino, lo que ves no es lo que esperas. Es que en la foto del cartel figura el molino aceitero de Labuerda, y las fotos de las muelas en el cartel son las mesas de merienda en el jardín del mismo molino. Nada que ver con el ruinoso molino de Los Molinos.

En Puyarruego le espera al amante de molinos una sorpresa similar. En el parking cerca del puente sobre el río Bellos hay un panel interesante con esquemas y textos muy explicativos sobre el



Dicen: molino harinero de Las Almunías de Rodellar



Molino del Valle Las Almunías de Rodellar – 2012

-38-

funcionamiento de un molino harinero. Afortunadamente no queda nada de eso y de los únicos elementos que valen la pena – los restos de la central eléctrica – ni una palabra.

Para terminar, en Las AL-MUNÍAS DE RODELLAR, el cartel informativo muestra una foto de una tolva muy bien conservada sobre un guardapolvo circular. Sin embargo, en el molino mismo encontramos un guardapolvo de forma octogonal y una tolva muy aguda. ¿Extraña? Pues, no lo es cuando sabes que la imagen en el cartel es

la del molino de Pedro Buíl en Paúles de Sarsa!

Hablar en los carteles de molinos, un patrimonio histórico-cultural importante de la zona, es sin duda una excelente iniciativa, pero quizas no estaría

mal verificar el origen del material fotográfico, para ser más precisos y veraces en las



informaciones.

Luc Vanhercke & Anny Anselin

VIAJANDO POR LA PROVINCIA DE HUESCA Monasterio de Obarra

Su nombre sonoro y aguerrido devuelve nuestra mirada hacia tiempos en lo que todo transcurría lentamente: Huuarra, Ouarra, Ouuarra, Ubarra, Uubarra, Uuarra. Serrano Sanz sitúa la raíz del topónimo en el vascuence Obi (pozo, hoyo, hondo) y arri (roca); un "hondo rocoso" o "roca quebrada" entre el Gabarret, la Sierra de Calvera y las estribaciones del Turbón, en la salida de la garganta de la Croqueta.

Zona de leyendas, encantarias y brujas en diálogo al acecho del caminante, como encontramos en las coplas de infortunio de Bernardo, Barón de Espés:

Bruja: Siñó d'Espés, siñó d'Espés / si vas a Obarra / a Espés no i tornarás més.

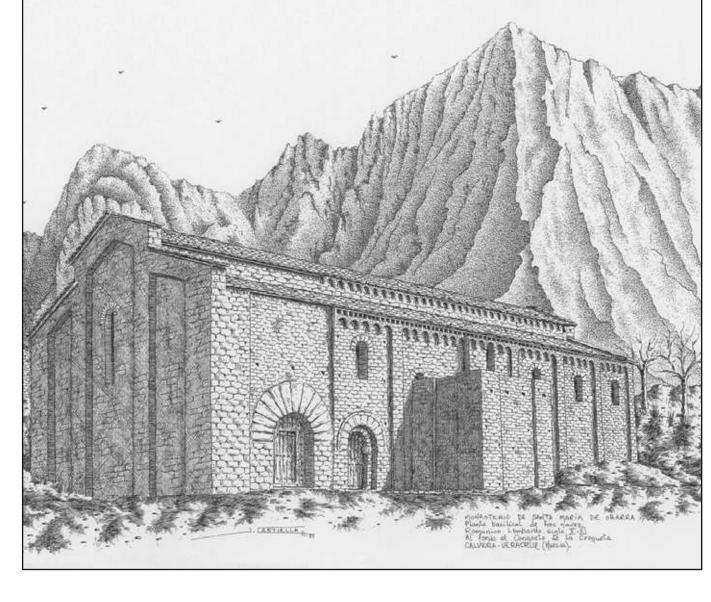
Bernardo: ¿En los tres gosos que porto y l'aspingarda?. Torná o no torná yo a Obarra vuy aná.

... A Obrrra sí, y va aná, pero no en va torná"

El conjunto, situado en la margen izquierda del río Isábena, lo constituyen tres edificios, con dos zonas delimitadas: Basílica de Santa María (tres naves paralelas cerradas con ábside y en su exterior

decoración lombarda) y Palacio tierras, trujal, y utensilios: et est

Monacal (de ventanales con dovelajes y remates festoneados de tipo gótico) en un recinto; y la ermita de San Pablo (edificación románica más antigua) por otro. Algunos historiadores aventuran su fundación en torno al 923, sin embargo indicios visigóticos y una de sus primeras citas conocidas de 22 de mayo del 874 dan cuenta de ser anterior. Ésta refiere la escritura de Dato y Expanelova, su mujer, junto al presbítero Gudila, donde donan al abad Frugelo de Alaón



prope vinea de vos ipsos monachos, de occidente sunt vineas Salamoni et de monachis de Uvarra (por occidente con viñas de Salomón y monjes de Uvarra). También Jerónimo Zurita refiere que va era monasterio antes de la entrada de los moros en España, año 710.

Este monasterio es al Condado de Ribagorza, lo que San Juan de la Peña al de Aragón, panteón de su familia condal. En 1076 pasó a ser priorato dependiente del monasterio de San Victorián y tras el advenimiento de la mitra barbastrense, en 1571, se convirtió en víctima de pleitos para dotar al abad. A partir de esa fecha

la pobreza se acentúa y en 1872 se hunden las bóvedas central y sur del tramo trasero. Tras ser declarado Monumento Nacional el 3 de junio de 1931, se rehabilita el conjunto y su puente de acceso.

Hay que reencontrarse con la voz de los poetas para explicar la quietud y sosiego que se respira en su entorno silencioso y apacible. Anchel Conte, en su obra No deixez morir a mía voz (1972), identifica el espíritu que nos embarga en su contemplación:

He sentíu a soledá com'un puño n'a boca d'o estomago, fendo fuerzast'abaixo...Como siempre,

a esperanza no s'ha amagau... Ni calla, tampó. ¡Chila y rechila tan adentro...!

Concluimos con el leonés Julio Llamazares que la historia ha sido injusta y esquiva con tanta belleza; valga como desagravio poético parafrasear su poemario La lentitud de los bueves (1979):

Esta es la tierra donde creció el olvido.

La conocemos surco a surco v su dolor nos duele en la raíz del alma.

Jesús Castiella Hernández