

# MOLINOS DE JIMENA DE LA FRONTERA

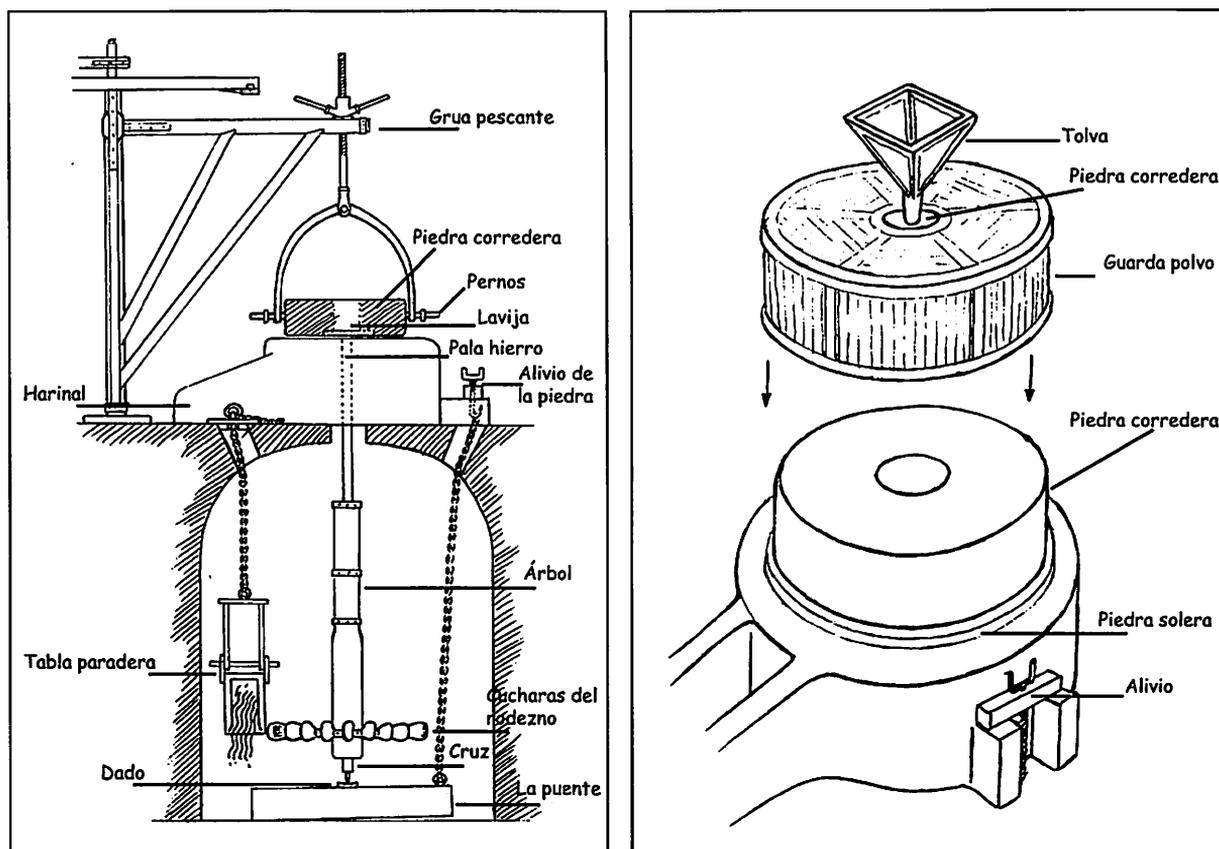
*Salvador Corbacho Rey* / Instituto de Estudios Campogibaltareños

En el municipio de Jimena existieron ocho molinos hidráulicos o maquileros, cuyos nombres y situación eran los siguientes: El Rodete, La Peña, Gaitán y Esquivel, en la margen derecha del río Hozgarganta; San Francisco en la preciosa Garganta de La Viña, y el pequeño de Lucas en las proximidades del Carrizo, en la garganta o arroyo que baja de la finca de Jarilla; los dos restantes en el río Guadiaro. Siete de estos ocho molinos prácticamente han desaparecido. Queda relativamente bien conservado El Rodete; por ello nos vamos a ocupar de él en primer lugar.

El caz o canal de alimentación de agua del citado molino, se inicia en una charca llamada El Tragante, en la que hay un azud o presa, actualmente muy dañado, que cortaba el curso del río, obligando a gran parte de sus aguas a penetrar por una entrada llamada toma, cubierta con una azoteilla de bellísima construcción, hoy un poco deteriorada por el paso del tiempo y la huella dejada por la ignorancia e incultura de algunos humanos. Este caz o canal es una obra colosal constituida por unos anchos y sólidos muros previstos para resistir las grandes avenidas de fortísimas corrientes del río, misión que lleva cumpliendo desde siglos. Recorre unos seiscientos metros río abajo, hasta terminar en la parte trasera del molino. Aquí existen unas aberturas provistas de unas compuertas de madera que, una vez elevadas, dejaban pasar el agua a una especie de habitaciones llamadas cubos, que terminaban en un estrechamiento o saetillo por donde salía el agua impulsada por la gran presión del caz, cuyo potente chorro percutía en las cucharas del rodezno, que finalmente movía la piedra del molino.

El molino propiamente dicho comienza en unas estancias denominadas alcobas, donde está instalado el rodezno como pieza básica y central. Los elementos complementarios hasta integrar un todo relacionado con el contacto directo con el agua, son: la puente, el dado, la cruz, la maza, el árbol, el palahierro y las dos cadenas del alivio y la de la tabla paradera.

En la planta superior están instaladas las tres pares de piedras de un metro veinte centímetros cada una y su conjunto lo compone: la piedra solera o fija, la corredera que rotando sobre ésta tritura el grano, el harinal, el delantal, el guarda polvos,



Esquema de los elementos de un molino hidráulico. Dibujos de Ken Edney.

la cazoleta, el catrasto, la tolva y la sonaja. Próximo a las piedras había una grúa o pescante que levantaba la piedra para ser picada. En esta operación de picado se empleaba la picadera y el pico, la primera para hacerles las estrías y el segundo para las canales. Resalto aquí el hecho curioso de que los restantes molinos del Hozgarganta, -San Francisco y el de Lucas-, carecían de esta grúa o pescante. Las piedras eran desmontadas por los molineros hasta el harinal y colocadas de nuevo sobre la solera una vez picadas. Valiéndose de cuñas, palos rollizos y palancas, este peligroso trabajo era realizado con extremas precauciones, en prevención de graves accidentes que con relativa frecuencia se producían en el transcurso del mismo.

Pieza fundamental era la limpia, aparato que servía como su propio nombre indica, para mediante cribado y ventilación, eliminar del grano sus impurezas, principalmente de pajuelas y otras. Herramientas y otros útiles complementarios, eran: las barras, el ros de madera, el vertedor, la romana y la báscula.

Los tres molinos restantes del río Hozgarganta eran similares al Rodete en cuanto al mecanismo del agua se refiere. Más pequeños, poseían uno o dos pares de piedras de menor diámetro, el aro del guardapolvo en vez de madera era de pleita hecha con esparto, el trigo caía por el agujero central de la piedra mediante la trepidación que producía un trozo de madera situado en la parte baja de la tolva y que descansaba en la superficie de esta, a la pieza se le llamaba caillo o carraca, quizás por el sonido que producía al entrar en contacto con la superficie de la piedra.

El molino de San Francisco poseía un estrecho canal que partía del azud de la garganta, recorría unos doscientos metros para desembocar en una alberca; cuando esta alberca se llenaba de agua, se abría una compuerta en su parte baja, y el agua llenaba los cubos y de estos al rodezno. Estos cubos tenían la particularidad de ser muy profundos y en sentido vertical, igual que un pozo.

El molino de Lucas era similar al de San Francisco, y en vez de que el agua era conducida hasta la alberca curiosamente por un gran tubo de barro cocido.

Al no existir en las proximidades de Jimena tipos de piedras para ser modeladas para los molinos, estas piedras blancas se traían de Casares, donde una vez confeccionadas las conducían campo a través rodando con un madero introducido por el agujero central, que servía de apoyo si la piedra perdía el equilibrio inclinándose sobre un lado. Delante de la piedra iban unos hombres allanando, en lo posible, el camino por donde luego avanzaría esta. El traslado había de hacerse necesariamente en verano, cuando el terreno lo permitía por su dureza. En otra época la piedra, debido a su gran peso, hubiese quedado clavada en la tierra. Dada la distancia entre Casares y Jimena, la operación resultaba muy penosa y dilatada, a veces 15 o más días. Recuerdo haberles oído decir al personal del molino: "Ya viene la piedra por la Ermita del Rosario", o por distintos puntos intermedios del recorrido.

En estos molinos se molía casi exclusivamente trigo, su harina era adquirida mediante su compra y el servicio de molturación abonado en efectivo o mediante una cantidad de trigo del que llevaba el mismo interesado. A esta última modalidad de pago se le llamaba maquila, de ahí el nombre de molinos maquileros.



El molino Rodete en una fotografía de hacia 1960.

Los molinos tenían su vida propia: el molinero y su familia que lo habitaban, el ir y venir de los clientes, en su mayoría del campo en sus caballerías, la gran piara de gallinas dominadas por un gran gallo de roja cresta y que cantaba repetidas veces al rayar el alba, y unos cuantos cerdos hurgando en los desperdicios de la limpia buscando comida, eran estampa común.

El molino Rodete del cual nos venimos ocupando, no funciona desde el año 1964. Ha dejado paso a las modernas fábricas y está parado como un gran muerto. En su interior todo es silencio, ya no se oye el violenta fragor de la espumeante agua en sus alcobas, la piedra no produce su acompasado "run-run", y no ronca cuando le falta grano, no suda cuando tiene excesivo calor. Los que como yo hemos vivido al ritmo del conjunto de estos agradables ruidos, los que hemos dormido al arrullo de su dulce sonoridad, siempre recordaremos con nostalgia y placidez esta dorada época de nuestras vidas.

Es una verdadera lástima que hayan desaparecido estos preciosos molinos, los que conjuntamente con el bello entorno de las márgenes del río, formaban una estampa que puede decirse que era uno de los mejores exponentes de la especial entidad de Jimena, además de un atractivo turístico de primer orden.

Siguiendo el proceso de existencia de estos molinos, la harina que en ellos se producía, era amasada en grandes lebrillos de barro cocido o en recipientes de madera llamados artesas; una vez hecha la masa se confeccionaban las piezas de pan y posteriormente se marcaban con un sello o pintadera, para su posterior identificación. Las piezas de pan eran colocadas sobre una tabla y arropadas con una manta. Esta tabla, previo aviso al hornero, la retiraba del domicilio un joven llamado "tablero", que la transportaba sobre su cabeza al horno. Allí quedaba depositada en un mostrador de madera o sobre el mismo suelo, hasta que la persona encargada del horno consideraba que el pan se hallaba en forma adecuada para empezar su cocción. Una vez cocido el pan, por el mismo conducto regresaba a su casa de origen mediante el correspondiente pago del servicio, tanto al hornero como al tablero; este pago ascendía aproximadamente a unos cinco céntimos por pieza de cocido y unos diez céntimos por transporte una sola vez.

También esta harina, tenía otras aplicaciones; se confeccionaban con su masa riquísimas tortas de azúcar, agregándoles el tocino cocido sobrante del puchero, o aceite de oliva; tortas fritas y borrachones con miel, piñonate, etc. Todo ello de un sabor exquisito y elaborado exclusivamente en las casas particulares.

Finalmente quiero hacer especial mención, por tener estrecha relación con los molinos, de unos hornos de cocer el pan que también existieron en tiempos pasados en Jimena. Que yo recuerde había siete de estos hornos, cuya situación era la siguiente: en calle Sevilla nº 6 junto al cine; en calle Larga nº 5, casa de Paco Pérez; en calle Caminete de Luna nº 4, donde vive actualmente un médico canadiense; Sol nº 29, casa de Salvador Barranco; en calle Sevilla nº 119, frente al estanco de Doña Julia; Este horno posee un curioso callejón que comunica con las calles Sevilla y La Loba, para facilitar su acceso por ambas calles; calle Sevilla nº 87; callejón de Moya; callejón de calle Santa Ana nº 8, casa del Mirrero; y finalmente en calle Fuente Nueva nº 32, el llamado de la Tona. Con independencia de estos hornos, había algunas tahonas dotadas de hornos. Eran muy pocas y solo recuerdo la de Francisco Gómez, en calle Sevilla nº 141.

Termino con la satisfacción de haber podido exponer aquí vivencias íntimas mías que llevo dentro y que siempre pugnan por salir y dar a conocer a los demás, principalmente a los jóvenes que no han conocido nada de esto y a los que creo instruir sobre nuestro interesante pasado, pretendiendo además influir en sus conductas de cara a la valoración de nuestro rico y variado patrimonio, legado por nuestros antepasados y que aún podemos salvar.