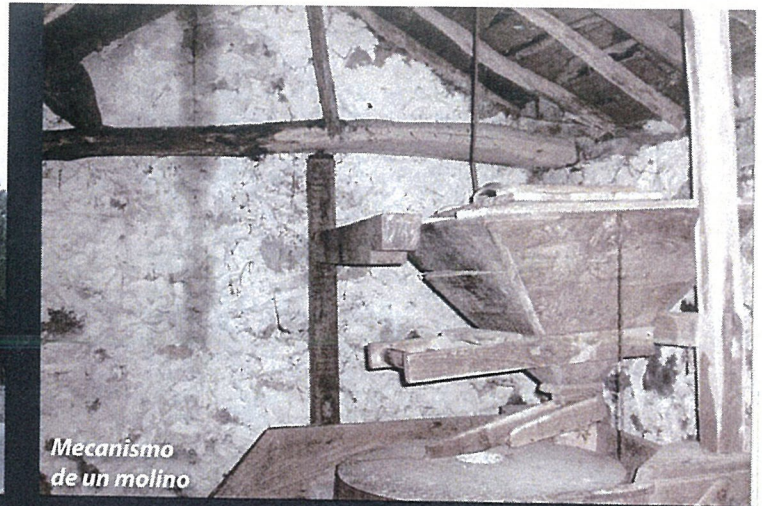


» artículo



Mecanismo de un molino



EL ÚLTIMO MOLINO Y EL ÚLTIMO MOLINERO

El municipio de Los Molinos está situado en plena Sierra de Guadarrama Su nombre se debe a los antiguos molinos, ya que la principal actividad de la población por aquel entonces era la fabricación de harina. Y es de estos molinos y del último molinero de lo que trata este artículo.

He de decir que en mi afán por encontrar los restos de los molinos mencionados en este artículo, he invertido muchas horas de paseos sorprendentes, ya que podido conocer el municipio en profundidad y me ha sorprendido muy gratamente, pero no he podido localizar esos restos, con lo cual, la mayoría de las fotografías que ilustran el artículo son fotografías del municipio, que espero, en parte, puedan "sustituir" a las que deberían haber sido el fondo del mismo.

Fotos: Marisa Ortega y Creative Commons

De los antiguos molinos que dieron nombre a la villa apenas quedan los restos de dos, que se levantan dentro del mismo recinto, en el lugar conocido como Los Tres Puentes. Llevaba el nombre de su propietario, El Molino de Evaristo.

El último molinero, que vive en la actualidad, D. Adolfo Martín Mena, dejó su actividad en el año 1.958 cuando se cerró el Molino de Evaristo, antes mencionado. Este hombre, que dedicó unos quince años de su vida a esta profesión, recuerda las caminatas que se tenía que dar para conseguir agua en las épocas en las que el caudal del río era escaso. Por las noches tenía que subir a los ríos de La Venta y de Los Puentes, para cerrar

» artículo



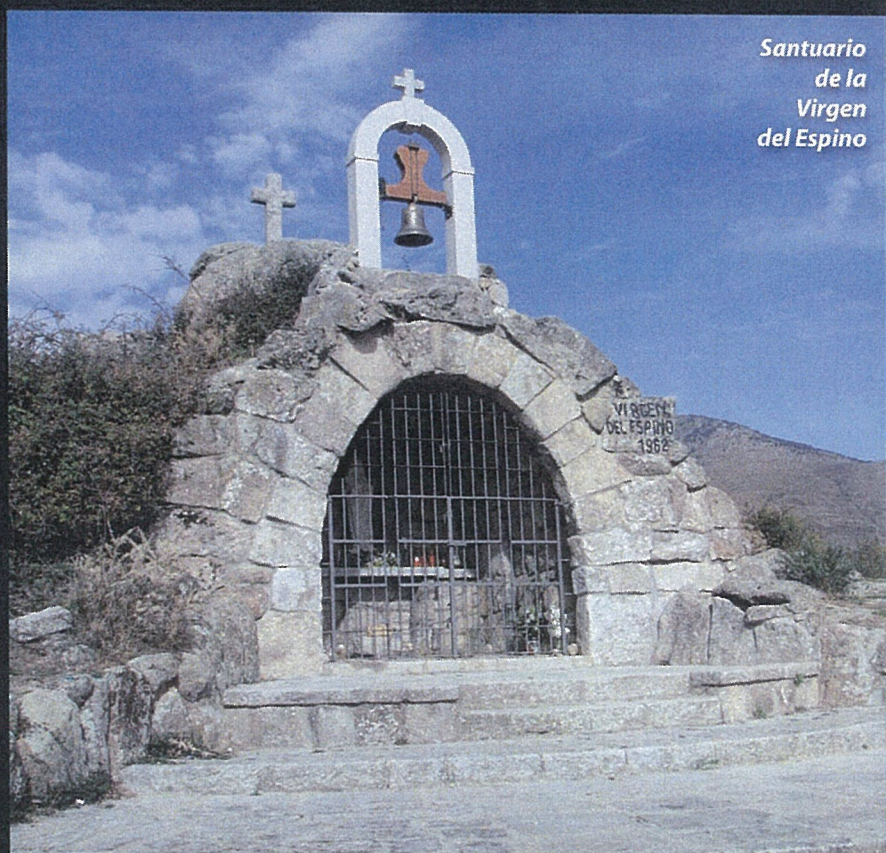
las salidas de agua para riego a huertas y pastizales, y así conseguir el caudal suficiente para moler.

Los ríos antes citados se unen en el lugar conocido con el nombre de *Mataasnos*, a unos cientos de metros por encima del Molino de Evaristo. De la confluencia de dichos ríos o arroyos, nace el Río Guadarrama.

Los cinco molinos: El Molino de los Tres Puentes o de Evaristo, tomaba el agua del río por encima de las piscinas de Evaristo. Este molino era doble, tenía dos *caces*, dos *cubos* y dos *muelas*, si bien en los últimos tiempos solo funcionaba una. El agua, una vez utilizada en la molienda, era vertida por el *rodezno* al río e, inmediatamente después, era recogida por el *caz* que la llevaba al **Molino de la Mónica**; desde éste salía otro *caz* que iba por detrás de la *Fábrica de Hielo* (hoy reconstruida en un restaurante con sabor), atravesaba la carretera y bajaba al **Molino del Puente**. Este molino utilizó en sus últimos tiempos energía eléctrica, por lo que se la conocía como fábrica de harinas. En este lugar ahora existe un grupo de viviendas que conservan el dintel de entrada y parte de los muros del antiguo edificio. Desde aquí las aguas se encauzaban al **Molino de la Cruz**.

Sobre este último molino se construyó a principios del siglo XX un conjunto con una casa principal y otras auxiliares, probablemente para usos relacionados con algún tipo de explotación agrícola. Antes de la Guerra Civil este complejo fue propiedad de la hermana de Pío Baroja, Dña. Carmen Baroja Nessi, casada con Rafael Caro Raggio, padres de Julio Caro Baroja. Actualmente se está tramitando el permiso para el uso como apartamentos rurales de este privilegiado lugar.

Partes de un Molino de Cubo de Rodezno: Según Adolfo Martín Mena, los molinos de *rodezno de cubo* tenían los



Santuario
de la
Virgen
del Espino



Monasterio de Sopetran (Guadalajara)



siguientes elementos: el *caz*, que era la presa que canalizaba las aguas tomadas del río y las vertía en el cubo, como se puede ver en la imagen. El *cubo* estaba construido con grandes piezas de granito. En él se almacenaba el agua y mediante una compuerta se regulaba su salida al *rodezno*, situado en la parte inferior del cubo, a unos 5 m. de desnivel. La presión del agua hacía girar unas palas situadas en el interior del rodezno, que a través de un *eje* o *acial* transmitían un movimiento de giro a la muela superior. El *acial* se ajustaba en su parte superior al orificio central de una pletina de hierro que, a su vez, estaba incrustada en la muela superior; el movimiento de rotación del eje se transmitía a la muela a través de dicha pletina. La muela inferior estaba anclada en una estructura fija, por encima del rodezno. A dicha base se sujetaba un sistema para regular la separación de la muela superior respecto de la inferior, con el fin de obtener la harina más o menos fina. El grano se vertía por una *tolva* al círculo central de la muela superior. La separación entre las dos muelas era mayor en la parte central, por donde iba entrando el

grano, e iba disminuyendo hacia el exterior, por donde salía la harina. Entorno a las muelas existía un delantal de madera que impedía que la harina se derramase. Esta se vertía por un canal hacia los sacos en los que se recogía y transportaba. Toda la estructura de madera, desde la tolva de entrada del grano hasta el canal de salida de la harina, se sometía a un movimiento vibratorio, que ayudaba a la entrada del grano y a verter la harina al exterior. Las estrías de la muela superior se desgastaban por el uso y se tenían que cincelar periódicamente. Para mover y voltear la muela se contaba con el dispositivo llamado *cabriola*. Sobre la estructura en la que descansaban las muelas se levantaba una *percha* en ángulo, reforzado con un cartabón. Al final del brazo de la percha se colgaban unas *pinzas de hierro*, que se cogían a los orificios esculpidos en los laterales de la muela. Con el peso, las pinzas se cerraban sobre la muela. La muela era izada y volteada para proceder a su reparación. En la imagen, el Monasterio de Sopetran, provincia de Guadalajara, donde al parecer existe un molino del siglo XVI, y que

representaría a los molinos que existieron en nuestra Villa.

Datos sobre la molienda: El rendimiento de la molienda era de un 85%, es decir, la diferencia de peso entre el grano introducido y la harina obtenida era de un 15%. En los años posteriores a la Guerra la molienda se cobraba a un tanto el Kg., ya no se estilaba la *maquila*.

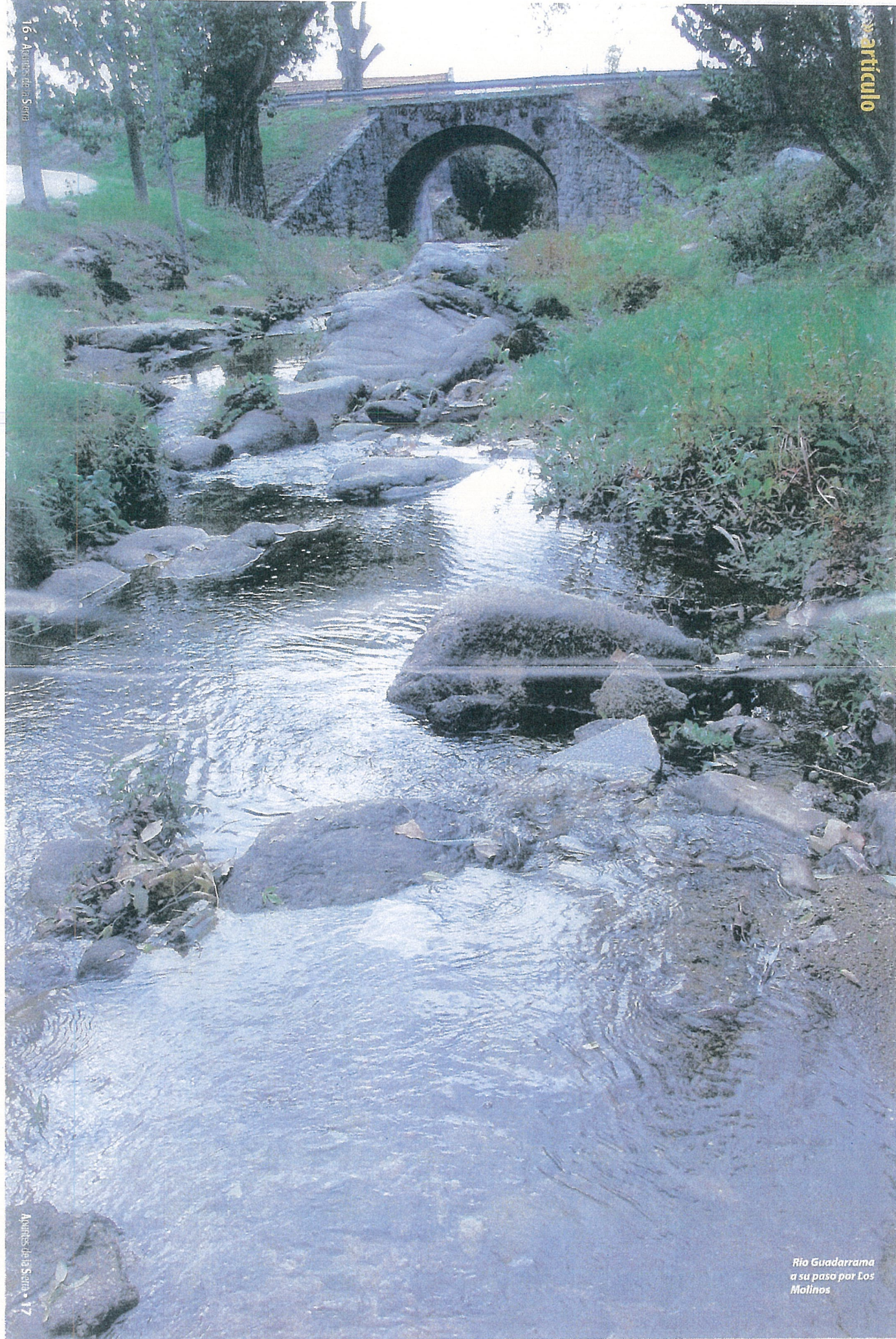
En esa época la proporción de los cereales que se molían era la siguiente: 45 % de cebada, 30% de maíz, 20% de centeno y un 5% de trigo. Después de la Guerra Civil el trigo estaba intervenido y no se podía moler más que en determinados molinos.

Pasta de papel: En una investigación de la revista Apuntes de la Sierra, en relación al V centenario de la publicación de El Quijote, parece ser que el Monasterio de Paular hacía la pasta de papel en estos molinos que utilizaban luego los monjes o enviaban a Madrid. ✿

Fuente: testimonios de D. Adolfo Martín Mena

Autor: José Miguel García Oliva

Escrito en el año 2000 y actualizado el 16 de noviembre de 2009



Rio Guadarrama a su paso por Los Molinos