

## HISTORIA DEL MOLINO DEL CUBILLO

### (Molino del Sioro)

A principios del siglo pasado, concretamente en el año 1.931 (año que triunfó la Segunda República Española), mi abuelo Francisco Márquez López, “Paco el Sioro”, compró esta finca al Banco Hispano Americano, producto de una hipoteca que dicho Banco le tenía a la empresa Malagueña Gómez Hermanos S. A.



*Vista panorámica y de cerca del Cortijo y del Molino en la actualidad*

En dicha finca, de aproximadamente dos fanegas de tierra y una vivienda cortijo, también había un Molino harinero con dos Piedras. El Molino tenía una estructura bastante ruinoso que poco a poco, mi abuelo fue mejorando hasta ponerlo a pleno rendimiento como una Industria de aquella época, aprovechando los abundantes recursos hidráulicos que entonces tenía nuestro pueblo de Gérgal.

De las dos piedras dedicó una exclusivamente para harina de trigo, denominada Francesa (quizás por su origen) y la otra para: piensos, cebada, centeno, yeros, guisantes, habas, avena, etc; y pimientos rojos secos, para obtener el pimentón durante el periodo de las matanzas.

Estas dos piedras móviles, de 1,70 m de diámetro y de 25 a 40 cm de altura cada una y un orificio en el centro para la caída del grano, descansaban encima de otras dos piedras fijas de igual medida, sostenidas por un rectángulo de acero encajado en el centro que se acoplaba en la parte superior del eje central y que las hacía girar.

De este acoplamiento derivaba un eje de hierro hacia la parte izquierda, fuera de las mismas, que a través de una manivela se graduaba su altura.

En su base formaban un dibujo de triángulos isósceles con un vértice hacía el centro, separados por una regata, que desplazaba la harina a su alrededor; igual que una caja de quesitos.

Se cubrían con un ruedo de madera de 1,75 de diámetro y 0,50 m de altura, con un orificio central para la caída del grano y otro frontal, en el centro de la base, por donde salía la harina, y que a través de una rampita en forma de teja caía a un cajón. Encima del ruedo se instalaba un soporte de madera, donde se acoplaba la tolva de madera con forma de pirámide invertida. Ésta vertía el grano a un dosificador de madera, en forma de triángulo, sujeto de forma fija a la tolva por la parte trasera, y de

manera móvil, por la parte delantera, al soporte con un hilo de cáñamo. Con las vibraciones del movimiento de la piedra vertía el grano, a través de los orificios del ruedo y la piedra, siendo triturado y convertido en harina.

En el sótano se encontraban dos ruedas aspeadas de 2,50 m de diámetro aprox. de madera reforzadas con hierro, sostenidas por un eje central, también de madera reforzado con hierro, desde el centro de la piedra fija hasta la base del suelo que se apoyaba su vértice en el centro de un cuadrado de acero donde giraba.

Para hacerlo funcionar, se llenaba una balsa pequeña de la acequia de agua del Sindicato. Ésta servía de almacén y regulaba a su vez, el caudal que necesitaba.



*Cubo, balsa de acumulación y acequia de caída del Molino*

De dicha balsa derivaba una acequia de 15 o 20 m de largo. Al final de ésta, había un sifón (cubo) de unos 20 m de altura y 0,50 m de diámetro en forma de T invertida, que bajaba hasta el sótano, justo encima de las ruedas aspeadas (con una compuerta para cada una) y que sujeto a una barra de hierro, con forma de llave, subía hasta el Molino, desde donde se accionaba para arrancarlo o pararlo.

Desde su puesta en funcionamiento, en lo que harina de trigo se refiere, había un trabajo añadido: el cernido manual de la harina para separarla del salvado.

Hacia 1960, mi abuelo y unos carpinteros de Nacimiento (amigos suyos), idearon un sistema para que lo hiciera también al mismo tiempo.

Dicho sistema consistía, en instalar un cedazo rectangular en la salida de la harina, apoyado en dos listones de madera transversales en el cajón de la misma, forrados con latón para que se deslizara con mayor facilidad. Detrás del cedazo, un eje de hierro vertical cogido a la base de una piedra fija con una brida, giraba en el suelo en un agujero de hierro.

A 10 cm. del suelo se alzaba una polea de madera y una correa, que horizontalmente buscaba el eje central, donde también llevaba otra polea (madera).

El cedazo iba cogido con un semicírculo (hierro) a una figura ovalada (hierro), en la parte superior del eje, y hacia la operación del cernido; separando así la harina que

caía al cajón y el salvado por un orificio lateral a otro cajón adosado, consiguiendo el objetivo deseado.



*Estado actual de la sala de molienda y de las piedras de moler o empiedro*

Estas piedras estaban situadas simétricamente al fondo de una habitación de 30 m<sup>2</sup> aprox. teniendo en medio de ellas una grúa manual de madera, dos abrazaderas de hierro y un caballete para girarlas y proceder a su picado periódicamente, así como demás enseres y utensilios, cribas (el harnero), la cuartilla, celemín, cuartillo, recogedor, vertedor, costales, talegas, sacos etc. También una especie de tolva rectangular (cañón) que procedía de su techo de cemento (tendeor) y que servía de secadero, sólo para el trigo; que previamente se tenía que lavar en una (balsilla), para quitarle las piedras e impurezas de la era.

Por su situación tan próxima al pueblo, la profesionalidad y el trato personal dispensado llegó a tener la mayor clientela de las casi cuatro décadas que estuvo funcionando.

La clientela aludida anteriormente era de dos tipos: la que procedía de fuera, La Sierra, Portocarrero, Almendral, Tablas, Las Aneas, cortijos de toda la rambla, Arroyo Verdelecho, Fuente Santa, éstos traían el grano y se esperaban para llevarse la harina; y los clientes del pueblo, que con un mulo destinado a ello les hacía la recogida y entrega. La maquila o tasa que se cobraba por hacer este trabajo era en especies, o sea un tanto por ciento del total, que equivalía a la doceava parte de una fanega, es decir un celemín.

Por último enumerar las distintas clases de trigo, que en aquella época se cosechaban y que se les denominaba en nuestro pueblo así:

- Pichi o Candeal, trigo corto y blando, que hacía una harina muy blanca (especial para dulces).
- Cañi-hueco, trigo alargado y duro, cuya harina era más dorada, más indicado para pan y para migas.
- Nano y Valenciano, un intermedio entre los anteriores, que su harina era utilizada para todo.

*Francisco Márquez López*