

MOLINUM

TERCERA EPOCA
MAY-JUN.2009



(A MODO DE) EDITORIAL

Tras un aplazamiento y varias propuestas, todas ellas interesantes, finalmente se confirman las fechas de 9 y 10 de mayo para una excursión a Alava y la reunión de la Junta Directiva de ACEM. Los detalles figuran en la carta adjunta del Presidente Antxon Aguirre.

ANTXON AGUIRRE SORONDO

E-mail: antxonaguirre@euskalnet.net

Tef. 943.277969 (domicilio)

Apartado 3233

20002 SAN SEBASTIAN

Estimados amigos:

En primer lugar deseo pedir os disculpas por los diversos amagos de excursiones que os hemos presentado, que no han cristalizado, por motivos que no vienen al caso.

Ante las varias peticiones de socios y la necesidad de reunirnos antes del verano la ACEM ha organizado unas visitas y una reunión, cuyas características os las paso.

Me dicen que tenemos solamente 20 plazas para la visita guiada a las murallas y a la Catedral de Vitoria, que se adjudicarán por riguroso orden de inscripción. Para los que no puedan ir se buscará algo interesante y no menos atractivo.

El programa es el siguiente (pudiendo variar algo)

SABADO 9 DE MAYO

10 h. Cita en el Centro de Interpretación del Parque Natural de Valdegobia y si hay tiempo visita a los eremitorios-rupestres del siglo IV. Comida por la zona. 4 h. tarde, visita guiada a VALPUESTA (Burgos) cuna del castellano tras los últimos descubrimientos (www.valpuesta.com). 7 h. tarde visita guiada a las salinas de Salinas de Añana (Alava), de origen romano (www.vallesalado.net). 9 h. cena de trabajo en el restaurante LA ERA de Corro (Alava). Se da la circunstancia que ese día es el de la romería de todos los pueblos

de la zona a Valpuesta, por lo que apreciaremos el ambiente en este pueblo de ¡9 habitantes!

DOMINGO 10 DE MAYO

9 ½ a 10 h. Visita al molino de Solapena (en activo y hoy casa rural) en Corro y salida hacia Vitoria (55 km. 1 hora). Paseo por nuestra cuenta por el casco viejo de Vitoria y a las 12 h. visita guiada a las murallas de la ciudad y a continuación visita guiada a la catedral (www.catedralvitoria.com). Comida y despedida.

ALOJAMIENTO: sugerimos podéis reservar

En Barrón: Torres Samaniego. 945.362350

En Osma: Casa Urrutia. 945.063167

En Angosto: Camping (Bungalow). 945.353271

Un saludo.

ANTXON AGUIRRE SORONDO

Presidente de ACEM

San Sebastián, Lunes, 27 de abril de 2009

TEMARIO DE LA REUNIÓN

- 1.- Situación de la Sociedad. Socios, cuotas, gastos.
- 2.- Situación de la WEB de la ACEM
- 3.- Congreso de Zamora
- 4.- Proyectos de futuro de ACEM.
- 5.- Ruegos y preguntas.

<<<<0>>>>

A continuación se insertan las tres colaboraciones que habitualmente nos envía Félix Pinto, con una novedad a partir de ahora. Félix ha decidido sustituir el epígrafe dedicado a los presupuestos por uno nuevo, que sin olvidar las cuestiones de las cuotas y los haberes de ACEM titula TABLÓN INFORMATIVO DE ACEM. Y aquí lo tenemos.

ACERCAMIENTO AL ALMA DEL MOLINO

Félix Pinto Martín

A los que nos gusta adentrarnos en las entrañas de la arquitectura de antaño, de la siega de las mieses con la hoz, del asiento en el escaño junto a la lumbrera baja, de las canciones de ronda en las noches en que junto a la voz salía del cuerpo el corazón del amante enamorado, del labriego al lado de la mula cargada con la quilma de grano camino del molino; pues a los que nos creemos que hemos descubierto algo, que ya sabemos parte de aquel vivir, que nuestra alacena de conocimiento tiene en cierto modo llenos sus anaqueles,

pues es entonces cuando topamos con personas que nos dejan mudos, con esas personas que parece que llevan viviendo mil años y todos ellos, incluyendo sus días y sus noches, dedicados a conocer, a investigar, a recopilar toda aquel vivir y toda aquella sabiduría.

Entre esas personas y a poco que caminases por los senderos de la tradición salmantina a la fuerza tenías que topar con Ángel Carril Ramos. Tuve la fortuna de conocerle personalmente y de recibir de él las primeras enseñanzas, aún recuerdo el día que me regaló un pequeño libro, de gran contenido, marcaba las pautas de actuación en las tareas de investigación cultural, “me enseñó como seguir la senda de la tradición”, y siguiendo con cierta destreza ese camino podía llegar a descubrir “todo lo que fue” y, en cierto modo, explicar “todo lo que es”.

En esta ocasión el acercamiento al alma del molino se dedica a él, a él que tantas veces se acercó a los molinos. No quiero ser yo quien hable de él, pues creo no alcanzaría a describirle, os transcribo el artículo escrito por Isidro Catela en diario El Mundo a los pocos días de su fallecimiento.

Diario El Mundo
Sábado, 3 de agosto de 2002

OBITUARIO. ANGEL CARRIL RAMOS EXPERTO EN CULTURA SEFARDÍ

ISIDRO CATELA

Para empezar a cantar/señores licencia pido/ no digan a la mañana:/ ¿quién ha sido el atrevido? Las coplillas populares despertaban en su voz y su música. Se levantaba cada día para ver amanecer. Ahí comenzaba a escudriñar los entresijos de los rituales humanos, de la tradición y a descubrir una nueva vida entre las gentes que plasmaba con detalle en una ficha, en una diapositiva o en una cinta de vídeo. Angel Carril era etnógrafo, vivía para aprender y aprendía amando la cultura tradicional, su folclore - siempre escrito con «c» castellana- repartido por tierras y campos.

Carril estaba reconocido como uno de los mayores especialistas del país en lo que a cultura sefardí se refiere. Lo sabía casi todo sobre los judíos originarios de España, desde sus costumbres culinarias hasta los retazos de la memoria prendida en unas cuantas canciones

Este salmantino creía en la tradición como hilo conductor que da sentido a nuestras vidas y las lleva más allá de una frontera o de una línea marcada en un mapa. Por eso le apasionaba la historia errante de nuestros judíos, que sabedores de su suerte habían aprendido a anclar su historia en un rico acervo cultural para que nadie se la pudiera arrebatara nunca. Buena muestra de todo ello son las diferentes monografías que tenía publicadas sobre el tema o los discos que había grabado con las canciones tradicionales de los sefardíes, entre los que destacan: Kerensya Sefaradim (1990), La España de las tres culturas (1992), La herencia judía de España (1992), Tesoro sefardita (1992) y Tu palabra, la mía (1999).

Su muerte ha partido en dos la capitalidad salmantina de la cultura. Angel Carril murió el pasado 31 de julio en el Hospital Clínico, tras sufrir un shock séptico que obligó a los médicos a intervenirle de urgencia sin poder evitar su fallecimiento.

Tenía 47 años y había dedicado los últimos 23 a dirigir el Centro de Cultura Tradicional de Salamanca, vinculado a la Diputación Provincial. Le dio vida y lo ubicó en un lugar excepcional, la Torre del Clavero, uno de los grandes monumentos de la ciudad charra. Allí fue colocando cientos de encuestas repartidas por campos temáticos, más de 13.000 diapositivas, materiales de archivo, grabaciones y una biblioteca ejemplar.

Otra de las múltiples pasiones de Angel Carril fue la radio. Tuvo su propio programa en Radio Popular de Salamanca, donde puso música y letra a un programa llamado De generación en generación, título que utilizó para uno de sus discos.

Licenciado en Geografía e Historia y diplomado en Arte por la Universidad de Salamanca, llegó al mundo de la etnografía hace más de 25 años de la mano de su maestro Joaquín Díaz. Desde entonces escribió cerca de 30 libros sobre el tema y publicó más de una docena de discos de música tradicional, además de recibir numerosas distinciones y premios nacionales e internacionales.

Su casa era una mezcla de tradición y modernidad, repleta de libros sin sitio ya para cobijarse. Odiaba la informática. En su disco duro quedan tres proyectos sin cerrar: uno sobre la indumentaria de Salamanca, otro sobre la alimentación y gastronomía y una antología de la música tradicional salmantina.

Angel Carril Ramos, etnólogo y experto en cultura sefardí, nació en 1955 en Salamanca, ciudad donde falleció el 31 de julio de 2002.

Por nuestra parte añadiremos que de su amplísima obra destaca la publicación el 30 de junio de 1982 el libro Canciones y romances de Salamanca, en el cual encontramos recogida la canción “SI VES AL MOLINERO”, cuya letra es la siguiente

Si ves al molinero
malhumorado
o no tiene molienda
o es que ha empinado.

La molinera
pica la piedra
con aire que vuela.

Si el molinero tiene
maquila arancel
con poco que maquile
le sobra parné.

La molinera...

Gasta la molinera
ricos pendientes
de la harina que roba
a los clientes.

La molinera...

Gasta la molinera
ricos collares
de la harina que roba
de los costales.

La molinera...

Como segundo apunte de su trabajo de recopilación inserta un comentario sobre el significado que la canción encierra. Y deja clara reseña de la fuente de la que recibe esta canción.

Conocida canción en la que se difama -como en otros muchos casos- el viejo oficio de moler, atribuyendo todo un abanico de defectos a los hombres y las mujeres relacionados con este afán, quehacer traído y llevado igualmente como argumento de romances y piezas teatrales.

Muestra de un exquisito dominio de las palabras en su doble intencionalidad o sentido, puede el lector encontrarla en la segunda copla en la que se juega con asombrosa habilidad con el lenguaje propio de la molinería.

Juan Ignacio García Barco, de 70 años, en Villavieja de Yeltes (Abadengo)

En la página siguiente inserta la partitura de la canción, que para serle totalmente fiel, también lo vamos a hacer a continuación, lo que de paso servirá para aquellos afortunados virtuosos conocedores de las artes musicales.

The image shows a musical score for the song 'La molinera'. It consists of seven staves of music. The first six staves are vocal lines, and the seventh is a piano accompaniment. The lyrics are written below the vocal staves. The music is in a 3/4 time signature and features a mix of eighth and sixteenth notes, with some rests. The lyrics are: 'Gasta la molinera / ricos collares / de la harina que roba / de los costales. / La molinera...'. The score is presented in a clear, legible format, suitable for a music book.

Y terminaremos con las interesantísimas ilustraciones que enriquecen el libro y que dejan plasmada en una imagen y de forma perfecta la letra de la canción



TABLÓN INFORMATIVO DE ACEM

Estamos de estreno, a partir de este boletín el apartado que se dedicaba a TESORERÍA pasa a ser un apartado de información general de ACEM, en el que por supuesto se seguirá insertando todo lo relacionado con el tema económico pero no con carácter exclusivo y preferente.

Y ya que hablamos de economía no vendrá nada mal para esos morosillos que aun quedan recordarles que deben abonar la cuota anual y que nos va a hacer falta dinero para el diseño y mantenimiento de la nueva página web.

Como de un tablón se trata, todos pueden hacer su aporte de opinión, conocimiento o noticia (una restauración de un molino, un acto cultural, etc. etc)

Todos los que queráis aportar algo de momento mandarlo a fepima@ono.com, luego la Dirección del boletín y las altas instancias irán decidiendo.

VII CONGRESO INTERNACIONAL DE MOLINOLOGÍA EN ZAMORA

Prosigue el caminar infatigable hacia el próximo congreso, ya podemos decir que nos queda menos de un año; ellos nos obliga a los organizadores a levantar la cabeza y apresurar un poco más el paso para que todo esté a punto en su momento y podamos ofrecer un congreso enriquecedor, agradable y positivo. En ello estamos y ponemos nuestras capacidades en el intento.

Pero un congreso lo hacen los congresistas, ya sabéis que será del 18 al 20 de marzo de 2010, que contamos con todos vosotros y con todos aquellos a los que se lo transmitáis; y que contamos con vuestros trabajos, que necesitamos conocer y compartir todo eso que cada uno en nuestra vida cotidiana vamos estudiando. Expondremos todo lo conocido y estudiado, lo debatiremos, sacaremos las conclusiones y las haremos públicas para conocimiento de todo aquel para quien le puedan ser válidas.

El próximo mes recibiréis la primera información previa, se pretende igualmente ir colgando todo lo relativo al congreso en la página web de ACEM y a final de verano se hará pública la convocatoria detallada.

Por todo ello, amigos, no olvidéis que

!!! NOS VEMOS EN ZAMORA ¡!!

(desde Zamora, Félix Pinto Martín)
fepima@ono.com

<<<<0>>>>

INFORMACIÓN Y NOTICIAS

Por lo que tiene de interés como modelo de documento para una necesaria elaboración del inventario de los molinos y otros ingenios hidráulicos españoles, se incluye la ficha del molino alavés LA RUEDA DE ANGOSTO de Caranca-Valdegovia, remitida por Miguel Angel Martínez. Haciendo doble click en el icono aparecerá la ficha con las interesantes fotografías que contiene.



<<<<0>>>>

EXCURSIÓN MOLINAR

Daniel Sánchez, de Braojos Rural www.braojosrural.es nos comunica lo siguiente:

<<Me gustaría informaros de una ruta de senderismo que quizá os interese, el domingo 24 de mayo en Braojos, se llama El molino del Palomar y se visita tanto los restos del mismo como los del de Gascones. La ruta ese día es gratuita gracias al ayuntamiento de Braojos de la Sierra, podeis ver más información y reservas en la pagina web del ayuntamiento: www.braojos.org o consultarme a mi directamente.>>

Braojos es un interesante y bonito pueblo de la Sierra Norte de Madrid al que se puede acceder desde la A-1 salida a La Serna del Monte.

<<<<0>>>>

UN LIBRO INTERESANTE

La reseña que se incluye procede de un envío de La Librería Cazarabet que recogemos debido al interés de la publicación.

La Diputación Provincial de Teruel (DPT) presentó en Calanda el libro 'Patrimonio Hidráulico del Bajo Aragón turolense: usos históricos del agua', que explica la recuperación de 38 obras hidráulicas en 40 municipios bajoaragoneses. La obra trata sobre el ingenio humano para garantizar el abastecimiento de agua en las poblaciones de esta zona. Al acto de presentación acudieron el presidente de la Diputación de Teruel, Antonio Arrufat; el alcalde de Calanda, Manuel Royo; y los coordinadores de la publicación, José Antonio Benavente y José Puche. El libro se enmarca en el convenio suscrito por el Gobierno de Aragón y la Diputación de Teruel con motivo de la celebración de la reciente Exposición Internacional de Zaragoza el pasado año 2008.

El libro, de gran formato, consta de una amplia muestra fotográfica, y permite conocer con detalle la recuperación de 38 obras hidráulicas en 40 municipios, agrupadas por los usos que éstas tuvieron y el contexto histórico y social en el que se crearon. Los habitantes del Bajo Aragón turolense, históricamente, han puesto en práctica el ingenio humano para frenar la escasez de agua y garantizar el suministro tanto para consumo, como para usos agrícolas, industriales y domésticos. El sumario de la obra incluye el marco histórico del patrimonio hidráulico bajoaragonés, a partir del cual se presentan los usos que éste ha tenido. El capítulo dedicado a 'Beber y lavar' realiza un amplio recorrido por las fuentes, lavaderos, abrevaderos y pozos de esta ruta bajoaragonesa.

<<<<0>>>>

COLABORACIONES

MUSEO GORROTXATEGI EN TOLOSA

Antxon AGUIRRE SORONDO

Hoy vamos a hablar de un museo muy peculiar, por su contenido y por su relación al tema que nos apasiona: *los molinos*. Se trata del museo que la familia Gorrotxategi tiene en Tolosa (Gipuzkoa), obra que se debe principalmente a José Mari Gorrotxategi Pikasarri.

El abuelo de nuestro personaje fue Martín Gorrochategui, del caserío Etxeberri-bekoa de Cegama (hoy Zegama), de oficio pastor. Posteriormente empezó a trabajar en la construcción de las vías de ferrocarril, llegando a ser capataz, siendo destinado a Tolosa, donde le proporcionó la compañía casa. En esta población nació su hijo y padre de nuestro

personaje José María Gorrochategui Otaegui, que nació en Zegama en 1900, y falleció en 1973.

José María Gorrochategui Otaegui tras sus primeros estudios ingresa en el seminario (donde conoce a don José Miguel de Barandiarán). Tras dejar el seminario, con 18 años, entra a trabajar en la Pastelería de Aguirre Mendizabal de San Sebastián, en donde aprende el oficio de confitero y luego en la chocolatería de Maiztegui de Oñate, también en Guipúzcoa, tras lo cual, en 1925, se establece en Tolosa tomando para ello y en traspasó la confitería de Anacleto Berroeta en la calle Mayor 2.

Antaño en esta confitería estaba un tal “Xaxu” así conocido por haber nacido en el caserío Sasueta (conocido como Xaxueta), junto a la ermita de San Blas de Tolosa.

En 1850 estaba de confitero en este establecimiento (que siguió llamándose de Xaxu) Miguel de Eguía de Orendain (Guipúzcoa). En 1875 ya anciano, una sobrina suya se casa con Anacleto Berroeta, quien será el que continúe con la confitería.

José María Gorrochategui Otaegui casa en 1928 con Rafaela Picasarri Alustiza, también de Zegama (Guipúzcoa) y tienen 4 hijos: nuestro artesano José María y tres hermanas.

La confitería de la calle Mayor 2 ocupaba todo el edificio. En la planta baja estaba la tienda en donde vendían los abarrotos, chocolates, velas y productos de confitería. Tras ella en un local de unos 35 m² estaba la trastienda en donde tenían la “*tahona*” o máquina para hacer el chocolate. Se componía de un cilindro de obra, hueco, sobre el que se hacían rotar tres rulos de madera, que para mayor presión tenían encima una gran piedra. En el hueco, en el interior del citado cilindro, se metía fuego que calentaba la piedra superior, en la cual por medio de la acción del calor y de la presión de los rulos se disolvía el cacao y se formaba la pasta de chocolate. Para ello se utilizaba una caballería que era la que hacía dar vueltas a los rulos y que los Gorrochategui contrataban a uno que tenía animales para alquilar y al que se le conocía por el apodo de Otxua. En 1926 colocaron un motor eléctrico con una polea con lo cual prescindieron ya de la caballería.

También guardaban en la trastienda los sacos de azúcar, garbanzos, bidones con el aceite y demás elementos.

En el primer piso estaba antes el Casino de Tolosa, donde tenían mesas y había juego. Allí sus padres instalaron una habitación para la chica de servicio, la cocina y el comedor.

En el segundo piso había una habitación grande para el matrimonio y una pequeña para los chavales. Luego hicieron de la habitación de los padres dos habitaciones, una para ellos, otra para el chico, y la otra habitación para las tres chicas. Esta daba a la calle Lechuga y las dos anteriores a la calle Mayor.

En el tercer piso estaba el obrador con el horno, dos “*hornillos*” o fogones, una mesa grande con plancha de mármol para trabajar el caramelo y otra mesa para el hojaldre.

En el techo había unos ganchos con unas poleas de donde se colgaban las pailas para hacer los confites y también para tostar el cacao que se hacía en pailas. El batido de los huevos se hacía a mano, hasta que en 1933 se puso una batidora eléctrica que fue de gran ayuda, pues era un trabajo muy pesado.

En la parte más ancha del obrador tenían los bombos para hacer las velas. Tenían dos bombos, uno fijo en el suelo y otro con ruedas que cuando necesitaban movían de lugar. Ponían la paila en medio de los dos y hacían la “*bildumina*” (o vela-hilo, vela delgadita y enrollable). La misma paila servía para hacer también las velas normales y rígidas.

También tenían en el obrador el tostador de café que posiblemente estaba comprado en Francia pues era de fundición, mientras que los que se usaban en esta zona solían ser de chapa.

Encima, en el 4º piso, estaba el desván, en donde se guardaba el carbón vegetal que se compraba al por mayor, para todo el año y se traía en sacos, en un carro galera. Se subía por las escaleras, al hombro. Para este trabajo se llamaba a los “*fajeros*”, nombre que se daba a quienes se dedicaban a estos menesteres: uno era un tal Roke, conocido como “*Roke el aviador*” y el otro Eloy. En el ático o “*gallur*” se solía criar 3 o 4 gallinas.

Había una escalera interior que iba de piso a piso (pisos sin puertas). En las paredes había unos ventanucos por donde entraba la poca luz que la alumbraba dicha escalera. Tanto en la trastienda como en el obrador había retrete.

Trabajaba allí la familia: el padre en el obrador, y la madre todo el día en la tienda. Para las laboras de la casa tenían una chica de servicio, interna, y para la tienda otra que cuando se necesitaba también trabajaba en el obrador.

José Mari Gorrotxategi Pikasarri, nace el 24 de marzo de 1929, Domingo de Ramos, en la calle Mayor 2 de Tolosa. Estudia en los Escolapios de Tolosa hasta los 14 años, pasando a trabajar en el obrador familiar donde recibe los primeros conocimientos del oficio. Amplia sus conocimientos en la pastelería Tea Room, de la calle Garibay de San Sebastián, en Biarritz y en Pamplona. Es alumno fundador de la Escuela de Confitería del Maestro Sabat, del que recibe grandes conocimientos profesionales, reafirmando su pasión por el oficio.

Por iniciativa suya, siendo Teniente de Alcalde en la Corporación de Tolosa, se crea la primera *ikastola* Municipal (escuela en vasco) de la posguerra y la Academia Municipal de Txistu. Fundador del Museo de Confitería de Tolosa

Distinciones:

- En 1967 es nombrado Socio Supernumerario de la Real Sociedad Bascongada de los Amigos del País.
- Es ganador del Premio Periodístico “*Busca Isusi*”.

- Mención especial en el Premio “*Félix Moco*roa” sobre investigaciones gastronómicas.
- Premio “*Eguski Lore*” de la Cofradía Vasca de Gastronomía, por sus investigaciones sobre el bolado.
- Primer Premio en el Concurso Internacional de Fotografía deportiva, ganando el trofeo “*Frechilla*”.
- Año 2008: Es proclamado *Hijo Predilecto* de su villa natal Tolosa.

José Mari Gorrotxategi Pikasarri casa en 1957 con Mirentxu Perales Maiza con la que tiene 6 hijos de los que viven 5: José Mari (nacido en 1958), Rafael (1959), Arantza (1962), Maite (1962) gemela de la anterior, fallecida con 17 años, Iñaki (1964), y Blanca (1967).

José Mari Gorrotxategi Pikasarri siempre concibió la tienda como cosa de dos: el marido trabajando y la mujer vendiendo, por ello y dada la esclavitud del negocio no quiso que sus hijos se dedicaran a lo mismo y les dio estudios.

Cuando sus hijos Rafael, que estaba estudiando económicas, e Iñaki, que hacía publicidad, le dijeron que querían seguir con su mismo oficio de confiteros, sintió una doble sensación: por una parte de pena, pues si hubiera sabido antes esto les hubiera mandado a estudiar a la Universidad del Chocolate y Dulce que hay en Suiza y se hubieran formado académicamente en el oficio, y por otra alegría, ya que vio que se trataba de auténtica vocación. “*Se han tenido que esforzar mucho, pero gracias a su tesón han logrado tener unos conocimientos y un puesto destacado en la confitería de Gipuzkoa*” afirma orgulloso su padre.

LOS PRODUCTOS

En la tienda se vendían productos de alimentación (no frescos que eran propios de las “*caseras*”) como alubias, garbanzos, arroz, azúcar, sal, aceite, vinagre, bacalao, vinos embotellados, jabón Lagarto, etc.

Ellos fabricaban el chocolate, velas y pasteles, nunca pan ya que para ello estaban las panaderías.

Los productos los vendían a granel, en bolsas o papel de estraza. El bacalao lo compraban en Bilbao, de la marca Forao, que era de Escocia. Los caseros compraban los elementos para el consumo diario, no había costumbre, como ahora, de comprar en cantidad.

Cuando llovía tiraban aserrín en el suelo.

En el exterior de la tienda había unas argollas donde las caseras ataban los burros y caballos.

La gente dejaba a deber, y se apuntaba las deudas en una libreta, la cual por eso se le llama “*el apunte*”. Luego cuando cobraban pagaban. Con la aparición del primer supermercado, en que siempre había que pagar, desapareció esta costumbre.

Nuestro informante José Mari estuvo a punto de abrir un super-mercado pero a última hora dio marcha atrás “*de lo cual no me arrepiento*” me comenta.

El café era uno de los productos estrella. Vendían buen café “*no de Guinea*”, que tostaban todos los días. Los de “*la calle*” o “*kaletarras*” (los que vivían en el casco de la villa) compraban generalmente una onza (unos 30 gramos), que era para consumo diario, mientras que los “*caseros*” llevaban un cuarterón (cuarto de libra, unos 125 gramos) que era para varios días. También hacían cantidad de dulce de membrillo.

En tiempos de su padre (antes de la guerra) los pasteles solamente se hacían los sábados que había mercado en Tolosa. A la tienda acudían muchas caseras a tomar como “*amaiketako*” (almuerzo) un pastel y un vasito de vino dulce. También se hacían pasteles los domingos. Los días de labor no solía haber pasteles, salvo por encargo.

La gama de pasteles que se fabricaba era muy pequeña. Se hacían pasteles “*lecler*” y “*petissus*” (curiosamente ambos nombres franceses), que se fabricaban con la misma masa, solamente que el primero era alargado y el segundo redondo. Se rellenaban con crema pastelera, o crema de café y por encima se decoraban con una capita de chocolate.

También se hacían hojaldres, sobre todo los canutillos; los “*jesuitas*”; los “*Sanramones*” que eran unas brochetas rellenas de almendra, azúcar, mantequilla y huevo; y pasteles de bizcocho.

Los mazapanes, generalmente apiñonados eran una de las especialidades de la casa.

Antaño los únicos caramelos que se hacían eran los de malvavisco. Se confeccionaban con raíz de malvavisco y nunca con esencias. Se compraban las raíces a vendedores callejeros que venían de Aragón y que pasaban por las calles pregonando: “*¡malvavisco de Aragón!*”. Luego sacaron los de “*café con leche*”. Se vendían envuelto cada caramelo en papel “*crystal*”.

Tras la guerra (1940-1943) lo único que se hacían era prácticamente cera y chocolate, pues no había azúcar, ni harina.

El chocolate se hacía en toda España con la fórmula marcada por el gobierno para ello: 14 % harina, 36 % de cacao y 50 % azúcar. Estos productos lo suministraba el gobierno. En la cantidad de cacao que remitía se admitía que había una pérdida del 20 % al quitar la cáscara y en el tueste. En función de esta cantidad ya reducida, daban la cantidad de azúcar y la de harina (de Valencia, era harina de arroz). El cupo asignado estaba en función de la maquinaria que tenía el chocolatero y su capacidad de producción.

Luego ellos cada mes recibían de la sección de Abastos del gobierno, la relación de a donde tenían que mandar el chocolate, ya que estaba racionado.

Se remitía en tabletas con el papel propio de los Gorrochategui y con un texto en el que se indicaba la normativa vigente y los precios oficiales.

En esas fechas ellos no disponían de chocolate para vender a sus clientes. Solamente hacia 1950 les autorizaron a poder disponer para la venta del 20 % del cupo que tenían asignado, pero con ciertas condiciones: tenía que ser en tabletas de medio kilo, elaborado con un 50 % de azúcar y un 50 % de cacao y tenía que poner en la etiqueta el texto de “*CHOCOLATE ESPECIAL LIBRE*”.

Era un chocolate que igual se usaba para comer crudo que a la taza, aunque de esta forma se tomaba menos. Por su proceso de fabricación era más propio de ser consumido a la taza, ya que el azúcar no estaba refinado y salía un chocolate como arenoso en boca. Dado que al calentar el azúcar se disolvía el chocolate caliente, hecho, era de más calidad que consumiéndolo crudo, en tableta. Pero hay que recordar que en esas fechas la merienda de los chavales era una onza de este tipo de chocolate con un trozo de pan.

Hoy la práctica totalidad de fabricantes del llamado “*chocolate artesanal*” compran la pasta de chocolate y luego añaden “*azúcar cristal*”, esto es el azúcar normal, para que a la boca tenga la textura de los chocolates de antes, pero no son realizados “*artesanalmente*” como se dice.

Me cuenta Gorrotxategi que en Escoriaza (Guipúzcoa) había un chocolatero que para mover el malacate usaba una vaca, por ello el mismo solía decir que su chocolate salía ya “*con leche*”.

Después de tomar una taza de chocolate era típico tomar un “*bolao*”, en castellano “*azucarillo*”, blanca pasta seca y muy esponjosa, que se fabricaba con almíbar y clara de huevo en agua fresca. Ellos hacían cantidad de “*bolaos*”.

Se hacía cantidad de mazapanes, en forma de figuritas pequeñas y por Navidad las conocidas anguilas de mazapán, que se vendían en sus correspondientes cajas de cartón. En aquellas fechas no se hacían regalos a los niños, pero a ninguno de ellos le faltaba su correspondiente anguila de mazapán.

Los sábados y domingos hacían churros que la gente llevaba a su casa. No se consumían en la tienda pues ellos no daban chocolate hecho.

Los confiteros no hacían barquillos, solían venderlos vendedores ambulantes que veían de fuera.

Se vendían velas durante todo el año, en dos formatos: normales y rectas, o las “*bilduminas*” o cerillos (velas finas en rollos).

Ellos llevaban por candelaria a bendecir de forma que las vendían ya bendecidas, no cobrando por ello ningún sobre-precio, era un servicio al cliente.

Las “*etxeko-andres*” (señoras) generalmente vestidas de negro, con mantilla también negra, iban a la iglesia llevando en una mano el misal y el rosario y en la otra un candelabro con su vela, en la que tenían metido un rollo de cera o “*bildumina*”, con lo cual luego volvían a la casa. La costumbre de usar las tablitas o “*argizaiolas*” se había perdido ya en Tolosa a principios del siglo XX. La “*etxeko-andre*” durante la misa se situaba en el lugar en donde antaño había estado la sepultura o “*yarleku*” de su familia y encendía allí la vela y la “*bildumina*”. También usaban la “*bildumina*” para desplazarse de noche por la casa, antes de que entrara la luz eléctrica.

Para la venta de velas también había épocas o fechas de mayor demanda:

Candelaria (2 de febrero, festividad de la Presentación de Nuestro Señor en el templo); 15 días antes se dedicaban de forma exclusiva en fabricar velas, ya que era costumbre de las “*etxeko-andres*” compraran en esa fecha las velas y las “*bilduminas*” para todo el año.

Semana Santa. Los hachones (algunos hasta de 1,5 metros de alto) que llevaban las autoridades, cofrades y hombres en las procesiones se les alquilaban los Gorrotxategis. Se pesaba antes de entregarlos y se anotaba en un libro quien se llevaba y el peso. Luego cuando lo devolvía se volvía a pesar y se le cobraba la diferencia.

Semana de Ánimas (noviembre): se vendían muchas velas. En esas fechas cada sacerdote celebraba 3 misas por los difuntos la gente acudía con velas. También se regalaban velas a la iglesia.

Corpus. Igualmente vendían y alquilaban velas y velones para la solemne procesión del Corpus Cristi por las calles.

La liturgia exigía que las velas que tenían que usarse sobre el altar (recordar que tienen que estar por lo menos 2 velas encendidas cuando se celebra una misa) tuvieran por lo menos un 60 % de cera virgen. Para el resto de velas se usaba menor proporción de cera virgen. Se mezclaba y mezcla con parafina. Cuando tras la guerra escaseó la parafina ellos se suministraban de las papeleras, que tenían parafina para hacer papel.

La cera siempre la traían de Ágreda (Soria), en sacos con 2 bloques de 25 quilos en cada saco.

Tenían obligación de poner a las velas el sello de la casa.

Aunque nuestro informante conoció las pinzas para decorar velas, en Tolosa nunca existió esa costumbre de decorar, esculpir, y ni siquiera o lo que era mucho más usual el pegar una estampa.

Se hacía antaño y José Mari tiene sus moldes, ex-votos, esto es, con cera se fabricaban piernas, brazos, o incluso cuerpos enteros en pequeño formato que se ofrecía a la imagen, ermita o templo como acción de gracias, cosa que se dejó de hacer hacia 1940.

EL MUSEO

Siempre gustó a José Mari guardar “*trastos*”, siempre tuvo un espíritu coleccionista, pero fue en 1980 cuando tiraron la casa vieja para hacer la nueva cuando decidió que todos los aparatos que allí había tenía que guardarlos. A la vez resultó que encima de la casa entre las tablas y las tejas apareció una colección de antiguos moldes de chocolate, lo cual le afianzó la idea de crear un museo.

José Mari siempre dio mucha importancia a la etnografía y al trabajo que realizaba don José Miguel de Barandiarán (sacerdote, patriarca de la cultura vasca). Por ello al terminar la construcción de la nueva casa montó en el primer piso el museo y siguió comprando piezas.

Hubo un momento en que se planteó si estaba haciendo una correcta inversión, pero tuvo por esas fechas dos buenas ofertas de compra de todo el material, una de Zaragoza y otra de Barcelona, y se dijo “*si esta gente me ofrece tanto dinero es porque esto vale*” y continuó en su empeño.

En 1985 abrió al público la muestra del primer piso, que pronto se le quedó pequeño, por lo que cuando en 1991 compró el local en donde hoy se ubica trasladó todo allí, aunque a decir verdad también se le ha quedado pequeño.

Las colecciones presentes en la exposición permanente se ordenan por secciones: Chocolate; Café; Bizcochería; Horno y hornillos; Nata y Mantequilla; Helados; Dulcería; Confites; Aguardientes; Cerería...

En cada una de ellas se exhiben las piezas según un criterio cronológico. Así, podremos ver desde el antiguo metate que se usaba para moler el cacao, hasta cafeteras de principios de este siglo, pasando por alambiques, moldes para caramelos, ruedas para la elaboración de velas, etc.

Para terminar centraremos nuestra exposición en el tema de nuestro mayor interés: **los molinos**. Iniciaremos con los molinos de grano: los magdalenenses o barquiformes, para pasar a los rotativos de sangre, accionado por mano humana, de los que cuenta con varios ejemplares, unos de Europa y otros de África. Hay un par de piedras de un molino de sangre, que yo estimo fueron movidos por una caballería, y pasamos a las mejores piezas de la colección: dos molinos de mano totalmente de madera, uno posiblemente de un país del norte de Europa. En este caso como mordiente tanto la volandera como la fija disponían de múltiples grapas metálicas. El otro de vaivén, posiblemente de Asia, actuaba por medio de láminas de madera dura insertadas en fija y volandera. Terminaremos la exposición con dos excepcionales piezas: dos molinos manuales que actuaban por manivela, muy semejantes a las que hemos visto en los libros de Diderot y Juliano.

Tampoco podemos olvidar la colección de molinos para chocolate: desde los simples metates, hasta los accionados con caballería, y los primeros eléctricos, con todos los elementos auxiliares al uso: tostadoras, cribadoras, etc.

Una buena excusa para visitar Tolosa y de paso “endulzar algo nuestra vida”.

JOSÉ MARI GORROTXATEGI PIKASARRI

y sus hijos:

RAFAEL GORROTXATEGI PERALES

IÑAKI GORROTXATEGI PERALES

Tienda: Plaza Zarra, 7

Museo: Letxuga kalea, 3

20400 TOLOSA

Tef. 943.670727

Fax. 943.650024

web: www.gorrotxategi.com

mail: xaxueta@infonegocio.com

Visitas de Lunes a Sábado: 16:00 a 20:00 horas

Grupos con cita previa: mañana y tarde

Teléfono: 943 670727

Fax: 943 675739

Cita previa: 943 697413 - Tolosaldea Tour

PEQUEÑA GALERIA FOTOGRAFICA





INGENIOS DE CAÑA DE AZUCAR

José Mari Izaga

Recientemente he recibido una carta con unos bonitos e interesantes sellos que me han sugerido este artículo. Son tres sellos cada uno con su respectiva imagen diseñados en 2007. Los tres llevan el siguiente encabezamiento: Portugal. Madeira. Engenhos de cana-de-açúcar.



El primero de ellos representa la imagen de un ingenio para extraer el zumo a la caña de azúcar y consiste en tres rodillos de eje vertical, aparentemente de madera, montados sobre una estructura del mismo material. Los tres giran conjuntamente accionados por un eje vertical y una gran rueda dentada que a su vez accionada por una rueda hidráulica vertical, que lleva adosada otra dentada de menor diámetro y que engrana con la primera de este tipo. El sistema actúa de transmisor del movimiento y de reductor de la velocidad. El rodillo o cilindro central arrastra a los dos laterales por medio de unos dientes. La rueda parece más de accionamiento por gravedad, con cangilones, que de palas rectas exentas. Frente al ingenio un hombre introduce con sus manos las cañas entre los cilindros y otro con un palo remueve el contenido de un caldero. Bajo el armazón del ingenio se observa un caldero similar al que cae el jugo fruto del estrujado de la caña entre los cilindros.

El siguiente sello es un primer plano del ingenio propiamente dicho, en el que se ven claramente los tres cilindros y su accionamiento. Las cañas se introducen y desde atrás vuelven a aparecer hacia el frente de la máquina.



La tercera imagen es el mismo ingenio accionado por una pareja de vacas o bueyes, a través de una larga pértiga. Aparentemente la velocidad de giro debía ser muy lenta tanto en el accionamiento hidráulico como a sangre.

El conjunto representa esquemáticamente las dos operaciones principales para la obtención del azúcar a partir de la caña., es decir el estrujado y obtención del zumo o jugo dulce y la posterior evaporación del agua por medio del calentamiento en un caldero con la consiguiente concentración y obtención del azúcar sólido en forma de panes.

La evolución de la obtención del azúcar de caña y de los ingenios utilizados, es tratada por Ignacio González Táscon en su libro "Fabricas Hidráulicas Españolas". Según él fueron los musulmanes quienes introdujeron el cultivo de la caña de azúcar en la Península, principalmente en Andalucía y Levante. Los ingenios inicialmente utilizados 'para estrujarla eran de muelas de piedra similares a los utilizados para la obtención de aceite de oliva, y podían ser accionados a sangre o por medio de agua.

A partir de la segunda mitad del siglo XV el azúcar debió ser un prospero negocio. En esta época la caña se troceaba previamente antes de aplastarla bajo las

piedras, un documento lo describe: "... otros llevan el zumo a las calderas....e cuezen el azucar...lo ponen en vasos de tierra donde se resfría y quaja y se hazen panes de azucar..."

Colon llevó a América en su segundo viaje y unos años antes había comenzado su cultivo en Canarias, y podemos suponer que también en las cercanas islas Madeira a través de Portugal. De hecho eran maestros portugueses los que hacia 1520 construían los ingenios de piedras utilizados en Canarias.

Siempre siguiendo al mismo autor, a finales del siglo XVI comienza a desarrollarse en América un nuevo tipo de ingenio que supuso una importante innovación. La caña ya no se troceaba previamente, sino que con toda su longitud se le extraía su jugo laminándola o aplastándola entre dos rodillos paralelos y con sus superficies casi en contacto, "...no pasa la luz entre ellos...", que giran arrastrando la caña. Esta era introducida manualmente en pequeños manojos por un trabajador situado frente al ingenio, tal como se ve en las imágenes de los sellos.

Estos ingenios eran similares en su concepción a los utilizados en España para laminar chapa de hierro, como los montados por Juan de Herrera en Durango (Vizcaya) a finales del siglo XVI, o para acuñar moneda en el Ingenio de la Moneda de Segovia, en la misma época e importados desde el Tirol.

Ya hay mención a estos ingenios de cilindros para moler caña, llamados trapiches, en Brasil en 1577, y se puede suponer que los utilizados en canarias y Madeira eran de esta nueva invención pues seguían siendo portugueses sus constructores.



Los primeros trapiches de este tipo consistían en solo dos cilindros en posición horizontal accionados directamente por una rueda hidráulica vertical, el mecanismo era muy simple. Pero como cada caña debía prensarse varias veces, para reducir el trabajo rápidamente aparecieron los de tres rodillos, uno central unido al eje que los accionaba y dos laterales uno a cada lado. De esta forma el extremo de la caña que ya había pasado entre dos rodillos se volvía y se introducía manualmente desde atrás en la otra línea de contacto de los cilindros. Para ello se requerían dos obreros por ingenio, uno delante y otro detrás trabajando simultáneamente. Con este mecanismo se conseguían dos estrujados continuos.

En poco tiempo se pasó a colocar los tres cilindros en posición vertical, pues aunque era muy engorroso introducir y guiar la caña entre ellos, parece que su estructura era mas resistente y tenían menos averías.

Todavía en 1774 se recomendaba colocar en los cilindros un eje o perno de bronce para encajarlo en unas hembras del mismo material fijadas en la estructura y así reducir el rozamiento. Como en estos trapiches de tres cilindros el central arrastraba a los dos laterales por medio de unos dientes representados en los

dibujos, los tres eran tractores de la cañas que eran arrastradas con mayor facilidad.

En 1798 se introdujeron los volvedores de cilindros instalados en la parte posterior que hacían girar la caña para salir a la parte anterior sin necesidad del obrero. Por la mismas fechas se comenzaron a instalar maquinas de vapor para accionar estos ingenios en Jamaica y Cuba.

<<<<0>>>>

DENUNCIAS Y AGRADECIMIENTOS

En este caso agradecimiento a José Miguel Garrido, que ha contribuido a que ...

En el Catálogo nº 18 de la UNE Libros Primavera de 2009, aparezca en la página 55 de la versión digital una breve reseña y la foto de la portada del libro: Actas del 6º Congreso Internacional de Molinología de ACAM que celebramos en Córdoba en 2007.

<<<<0>>>>

!!!NOS VEMOS EN ZAMORA!!!



CARPE DIEM

!!!ULTIMA HORA!!!!

Nos comunica Carlos Blázquez que es inminente la apertura del foro de la web de ACEM. Consultar en <http://molinum.es> .