



Crónicas etnográficas desde Ingenio

Rafael Sánchez Valerón

Molinos de mano: entre la tradición y el olvido

CRÓNICAS ETNOGRÁFICAS DESDE INGENIO

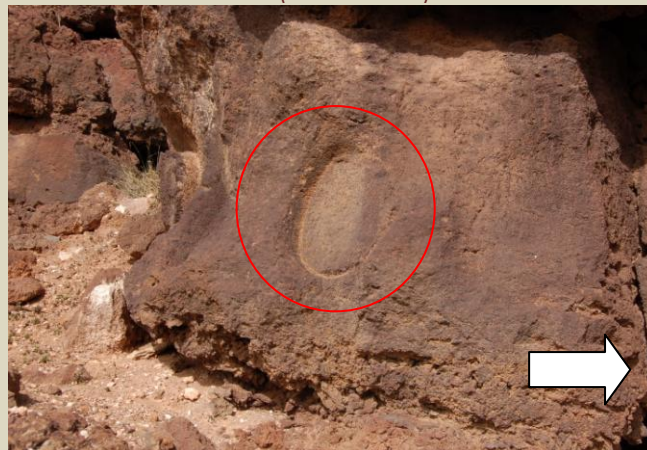
MOLINOS DE MANO: ENTRE LA TRADICIÓN Y EL OLVIDO EL FRANGOLLO

En la constante búsqueda de señas de identidad que relacionen la pervivencia en las costumbres actuales, de una población que se estableció en las islas a partir de la Conquista, con la primitiva civilización aborigen, extinguida o absorbida por aquellos que desde lugares lejanos implantaron la suya, resulta muy difícil encontrar testimonios de manifestaciones culturales heredadas de un pueblo que durante siglos pobló las islas y dejó en ellas huellas materiales e inmateriales que tratamos de conservar por todos los medios, perviviendo solo algunas manifestaciones, como pueden ser: la lucha, el palo, algunas costumbres festivas, escasas formas

de lenguaje, toponimia y poco más, apoyando esta pervivencia en los yacimientos, en muchos casos expoliados y abandonados o en la visita a algunos museos.

Los encuentros y posteriores desencuentros de dos culturas antagónicas en la que prevalece la de los "vencedores", la podemos encontrar en algunas manifestaciones de la cultura material aborigen como puede ser la alfarería, pero llama especialmente la atención la utilización generalizada en Gran Canaria hasta época reciente de los llamados "molinos de mano", presentes en gran parte de las viviendas hasta hace muy poco tiempo.

1 y 2. Improntas de molinos de mano en la Montaña del Queso (Santa Lucía)



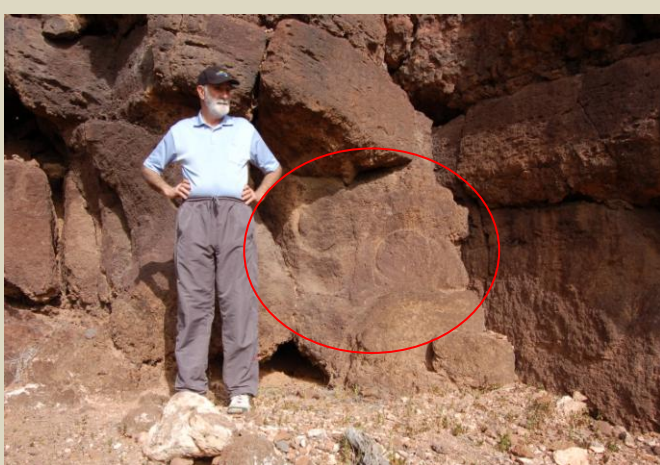
La utilización de estos molinos, propios de la cultura neolítica, por la población prehistórica queda plenamente demostrada en las diferentes canteras: La Isleta, Norte, Noroeste, Este, y en lo que se refiere a la comarca del Sureste, la encontramos en la montaña del Queso en el municipio de Santa Lucía.

En estos yacimientos en la toba (ceniza volcánica compactada) conocidos únicamente en Gran Canaria, aparecen multitud de improntas con incisiones circulares de un diámetro aproximado de 39 cm que nos indican claramente el proceso constructivo de estos artilugios molineros realizados con extrema meticulosidad

con “picos” de piedra basáltica. Estaba compuesto el molino por dos “muelas”: una fija en la parte inferior y otra rotatoria, superpuesta con agujero en la parte central por el que se introducía el grano, con un orificio lateral en el que incrustado un palo, se hacía rotar para la trituración del grano sal o almagre.

Estos molinos, con la misma tipología, siguieron siendo utilizados por la población colonizadora y asentada en siglos posteriores, pero en la mayoría de los casos empleándose roca basáltica, mucho más resistente a la abrasión que la toba y con más facilidad para su extracción y tallado al emplearse instrumentos de hierro.

Con la introducción del millo, procedente de América, con posterioridad a su conquista, se generaliza su cultivo y consumo, una vez tostado y transformado en gofio, alimento esencial en la dieta alimenticia de los canarios; proceso industrial realizado en los múltiples molinos harineros hidráulicos y de viento que se extendieron por toda la geografía isleña. El millo crudo “del país” en pequeñas cantidades solía molerse empleando los pequeños molinos de



mano con la rudimentaria técnica heredada de los aborígenes de los cuales disponían buena parte de las familias.

El millo crudo triturado (rollón) en los molinos de mano solían emplearlo las familias en la elaboración del tradicional “frangollo”, considerado como un postre, pero que se comía en distintos momentos del día, de por sí de poco sabor, pero de gran valor nutritivo. El rollón obtenido de “millo del país” se solía poner de remojo con antelación para ablandar los pequeños fragmentos de millo triturado; después de un lento proceso de cocción con agua, se le añadía la leche adquiriendo consistencia pastosa y se mezclaba con algunos ingredientes, al gusto, como limón, canela, azúcar...



En localidades tan cercanas como Ingenio y Agüimes hay diferencias en la forma de elaborarlo que perdura en nuestros días, si bien con la diversificación de la cocina, ha quedado en desuso y solo unas pocas familias lo llevan a la práctica de manera tradicional.

Nuestro protagonista “el frangollo”, se consumía preferentemente el día de San José y llevaba consigo todo un atávico ritual festivo; las familias se desplazaban a algún lugar alejado y degustaban el “frangollo” en medio de diversiones y alegría.

Con el cambio en los hábitos alimenticios y la proliferación de nuevas recetas, importadas y propiciadas por el mundo mediático, cada vez se consume menos el frangollo, estando casi extinguido el uso de los molinos de mano; el millo triturado se compra envasado y el ritual que acompañaba a su degustación ha desaparecido por completo, si bien como postre se está potenciando con distintos añadidos por algunos restauradores. Atrás queda toda una ancestral industria molinar y costumbres gastronómicas para el estudio de generaciones posteriores.



El autor del trabajo con la parte superior de un molino de mano, presente en muchas casas de Ingenio

