
Los Molinos y los Hornos

Antonio de Trueba

textos.info

Libros gratis - biblioteca digital abierta

Texto núm. 7258

Título: Los Molinos y los Hornos

Autor: Antonio de Trueba

Etiquetas: Cuento

Editor: Edu Robsy

Fecha de creación: 24 de diciembre de 2021

Fecha de modificación: 24 de diciembre de 2021

Edita **textos.info**

Maison Carrée

c/ Ramal, 48

07730 Alayor - Menorca

Islas Baleares

España

Más textos disponibles en <http://www.textos.info>

Los Molinos y los Hornos

En los tres riachuelos que en el Arenao se juntan en uno para dirigirse al mar por San Juan de Somorrostro, procedentes uno de Galdames, otro de Arcentales y Sopuerta y otro de Labaluga, feligresía de éste último concejo, hay desde el Arenao arriba diez ó doce molinos, que con los seis que hay del Arenao abajo, apenas componen una veintena.

Yo que tengo mucho amor á las ruinas, no tanto por su misterio como por su debilidad y tristeza, me he entretenido en contar las de los molinos y aceñas que se descubren aún orilla de aquellos ríos y sus afluentes, y he contado más de cincuenta.

Aquellos molinos cuyos vestigios se ven á cada paso orilla de los ríos y hasta orilla de los regatos, y cuya memoria queda en la lengua vascongada, que tiene un nombre particular y expresivo para cada sistema, situación ó magnitud como lo prueban los nombres *errota*, *bolua*, *gerua* acenia, nomenclatura ampliada con los aumentativos y diminutivos, aquellos molinos constituían una industria que daba el sustento á multitud de familias dedicadas á ella y á las que de ella se derivaban. Todavía en 1786 había en Vizcaya más de seiscientos, que hoy están reducidos á menos de la mitad.

En 1814, siendo alcalde de Güeñes el señor Ondazarros, que era hombre instruído y curioso, como lo es su hijo don José María, veriguó que en la jurisdicción de aquel concejo se molían, anualmente, por término medio, cincuenta mil fanegas de trigo, en su mayor parte para surtir de pan á Bilbao.

Hoy se establece una gran fábrica con motor de agua ó de vapor y servida sólo por unos cuantos operarios, y ella sola monopoliza la molienda de una gran comarca. Ya en muchas de las caserías cantábricas, ó no se amasa, ó la harina que semanalmente se amasa no procede del grano casero, que se vende así que se cosecha, sino de los almacenes de la fábrica donde se compra y se ha enranciado ó cuando menos perdido aquel aroma

especial que tiene la harina fresca. Apenas hay ya pueblo donde no haya una ó dos panaderías que se surten de harina de los grandes almacenes, y de donde, á su vez, se surten de pan las familias cuyos hornos se ven fríos ó arrinconados al lado de las caserías.

Es muy común en todas partes oír á las gentes quejarse de que ya no anda aquel pan blanco, sabroso y aromático que en otros tiempos se comía. Yo creo que tienen razón, y que si anda pan malo, consiste en que el cereal necesita, como el café, molerse cuando se va á usar.

La disminución de los molinos y los hornos que cada vez es mayor, significa dos cosas que me entristecen: descentralización del hogar y centralización de la industria.

Antiguamente, cada casería tenía su horno al lado, enviaba semanalmente al molino el zurrón que la familia necesitaba, y amasaba y cocía cada semana el pan que necesitaba la familia.

Hoy, como he dicho, en muchas casas y sobre todo en las buenas, como en las Encartaciones se llama á las de gente acomodada que no vive del trabajo corporal, no se enciende el horno, ó mejor dicho, el horno se ha dejado morir de frialdad y de tristeza, porque el pan se trae de las villas ó de la panadería de la aldea. No encender el horno me suena como no encender el hogar, y por tanto me suena tristemente. Quiero explicar esto, porque todo lo que se relaciona con la vida interna de la familia es muy importante. ¡Ay! ¡La familia se va, porque el hogar se enfría, y cuando se enfría el hogar se enfría el corazón!

—¡Qué pícaro de molinero!—dice la buena madre de familia al acercarse la hora de comer.—¿Qué va á que tampoco esta tarde vuelve con el zurrón y tampoco mañana podremos amasar? ¡Jesús, es un matadero la tal molienda!

El chico, por mandado de su madre, va á casa de la vecina que ha amasado la última, y por consecuencia tiene más pan.

—Ha dicho mi madre que si hace usted el favor de prestarnos un pan.

—Sí, hijo, aunque sean dos. Dile á tu madre que lo que siento es que no me salió muy blanco esta semana.

El chico vuelve á casa con un pan en una mano y en la otra un zoquete que del empezado para sus chicos le ha dado la vecina al abrir la artesa, y que va comiendo con el apetito que nunca falta á los chicos, y menos cuando se acerca la hora de comer.

El pan prestado, que se devuelve en la primera hornada, es como un vínculo de agradecimiento que une á los hogares vecinos; porque hasta aquel zoquete de pan que el chico viene comiendo, es prenda de benevolencia entre vecina y vecina.

A la caída de la tarde, por fin, aparece el molinero estrada arriba, arreando su caballejo ó su borrico cargado de zurrone, y deja en la casería dos de éstos: uno es de harina de trigo y el otro de harina de maíz, pues generalmente se envían al molino por mitad ambos cereales.

Una de las muchachas canta aquella noche al son del cedazo que zarandea sobre la artesa, entre ambas manos, ó apoyado en un listón de madera, sujeto por sus extremos en una ranura que la artesa tiene en sus bordes. Entretanto la madre de familia avía la cena, y su marido anda hacia el horno preparando la leña que el horno ha de consumir.

Aquella noche, aunque hay que madrugar la mañana siguiente, las mujeres no se acuestan sin dejar la masa, enlledándose, bien abrigada con un paño, y aún colocando bajo la artesa una teja con brasas si el frío lo reclama.

Antes de amanecer ya se nota que andan candiles, en la casería, y poco después empieza á levantarse del her no gran humareda.

La bóveda del horno ha de ponerse blanca como la harina de trigo, que es señal de que el horno está ya caliente. El hornero ó la hornera retira la brasa hacia los costados con ayuda del zuscarrón (es una vara larga), y barre y temple el suelo enladrillado con una escoba de brezo ó yergo ó remarajo, mojada y sujeta en la punta de otro zuscarrón. Entonces la amasadora va llevando al horno la masa en tablas enharinadas, para que no se peguen, que conduce en la cabeza, y donde ha ido colocando los panes y las boronas conforme los iba fabricando.

Palada va, palada viene, la masa se traslada al horno; y hasta que va entrando en regular cochura, la hornera cuida de que no se arrebate, moviendo, atrasando ó adelantando, con ayuda de la pala de hierro, las

hogazas.

Las tortas de maíz, que calientes son más sabrosas y digeribles que las de trigo, están ya cocidas, como más delgadas que las hogazas, y se empiezan á sacar del horno.

—¡Qué bien huele!—exclama el vecino ó la vecina que pasa por allí, percibiendo el grato olor del pan caliente.

—Mejor sabrá—contesta la hornera con alegría y benevolencia.

Y tras la contestación viene el convite, que vecino ó la vecina no desdeña.

Pártese una torta, amarilla como el oro, y en amor y compañía se despacha á boca de horno, entre la gente de casa y la de la vecindad.

En Elorriaga, aldeíta de doce vecinos de la llanada de Alava, hubo en el siglo pasado un párroco muy singular y bueno. Una de sus singularidades era la de merendar á boca de horno con todo vecino que cocía pan por la tarde, con lo que salía á merienda diaria. Como el vecino que tenía mejor provista la despensa hacía llevar de su casa un jarrito de vino y algo con que engañar vino y pan, él y los vecinos merendaban parca y alegremente á boca de horno, sencilla llaneza con que el señor cura tenía de tal modo enamorados á todos los feligreses, que no tenían más voluntad que la suya.

Cuando los chicos vuelven de la escuela, ya el pan se ha sacado del horno, y alegra la familia, llenando la artesa.

Pero lo que llena de regocijo á los chicos no son precisamente las hogazas; es el torto que á cada uno le ha hecho su madre ó su hermana, muy lavadito y lustroso, quizá con un huevo en medio, quizá con circulitos hechos con los bordes del dedal ó del alfiletero.

Aún hay más que alegra, á los chicos y aún á los grandes, y es una criba de manzanas ó peras ó castañas asadas en el horno; todavía hay más que alegra á unos y otros, y es una cazuela de sardinas frescas empanadas ó con tomate, que el lento calor del horno ha puesto en estado de decir: «Comednos y cuidar de no comeros tras de nosotras los dedos.»

Luego el pan de casa engorda mucho más á la familia que el de fuera, no sólo porque nadie pone en duda el aseo con que ha sido amasado, sino

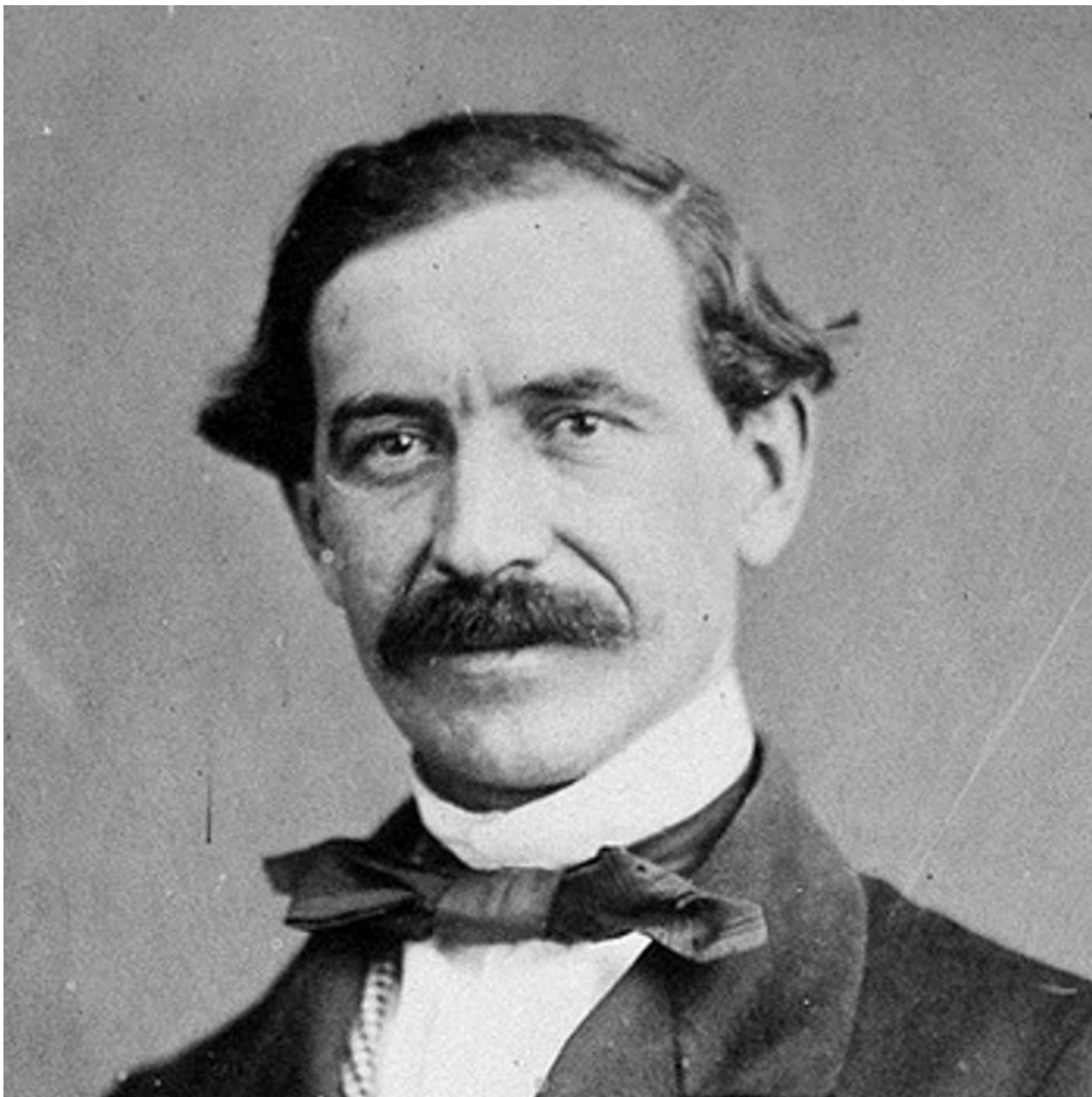
también porque como la amasadora sabe los gustos de todos, ha procurado conciliar y satisfacerlos al echar la sal, al echar la levadura, al meter la harina y sobar la masa y al dar por terminada la hornada.

¡Qué diferencia entre todo esto, y dejar que el horno muera de frío y de tristeza, trayendo de la villa ó de la panadería de la aldea el pan del día, amasado sabe Dios cómo y porqué manos y con qué harina, y sólo adaptado por casualidad á los gustos de la familia!

El pan de casa, aunque sea duro, siempre es tierno, y el pan de fuera, aunque sea tierno, siempre es duro.

¿No es verdad que no encender el horno suena como á no encender el hogar, y por tanto suena tristemente?

Antonio de Trueba



Antonio de Trueba y de la Quintana (Galdames, 24 de diciembre de 1819-Bilbao, 10 de marzo de 1889) fue un escritor español, conocido también como «Antón el de los Cantares».

Nació en la localidad vizcaína de Galdames el 24 de diciembre de 1819 y su nombre completo era Antonio María de Trueba y de la Quintana. Hijo de campesinos muy pobres, su vocación literaria se despertó con los romances de ciego que le traía su padre cuando venía de visitar una feria. Tuvo que abandonar pronto la escuela para trabajar la tierra y el mineral

de las minas de Las Encartaciones, su lugar natal. Cuando contaba quince años (1834) marchó a Madrid para evitar la primera Guerra Carlista; allí se empleó en la ferretería de un tío suyo y robó tiempo al sueño instruyéndose de forma autodidacta y leyendo autores románticos españoles.