Funciona con un solo par de piedras para moler maíz

El último molino del Urumea

Antxon Aguirre Sorondo

El molino de Erroteta.

Si la cuenca del río Urumea fue otrora famosa por la densidad de ferrerías y la calidad de los productos que de ellas salían -a la sazón las mejores y mayores de Europa-, no por ello debemos olvidar que además el Urumea proveía de energía a muchas otras actividades pre-industriales, como es el caso de los molinos. Así, remontando el río, en las orillas del Urumea y sus afluentes funcionaron los molinos: **Franko, Karabel, Eziago, Osinaga, Epeleko, Ereñozu, Pikuaga, Beko y Pagoaga,** todos ellos en términos de Hernani. En Urnieta, el **Errotaberri. Murgi** y Mazkarrene en Astigarraga. Y ya dentro de la jurisdicción de Donostia: **Mateo, Agirre, Errotaberri, Anoeta, Errotatxo, Juandegi y Santiago.** A éstos habría que añadir los situados en territorio navarro, ya que sólo en Goizueta había cinco. En total, no menos de 24 molinos trabajaron con las aguas del Urumea.

Pues bien, de todos ellos el único que se mantiene aún en activo es el molino **Erroteta** de Goizueta, del que vamos a tratar en el presente artículo, que quiere además servir de modesto homenaje a todas las familias molineras que hasta fecha reciente molieron el grano con el que se confeccionaba el pan que alimentaba a los habitantes de la cuenca del Urumea.

El caserío Erroteta es propiedad de los herederos de Nicolás Iribarren, un natural de Hernani a quien todo el mundo conocía como **Sardea**, porque su mano, a falta de dos dedos, parecía una horca o **Sardea**. Era muy aficionado a los **bertsos**. De su matrimonio con Cecilia Narbarte nacieron 10 hijos. Debemos a Bautista Loyarte Zubieta (nacido en 1911), casado con Fermina Iribarren, hija de Nicolás y de Cecilia, y a dos de sus seis hijos, Jesús Mª y Arantza, los datos que aquí se aportan (recogidos en entrevista del 22 de enero de 1.994).

Como quedó dicho, hubo un tiempo en que hasta cinco molinos trabajaban a la vez en Goizueta. Hoy sólo el **Erroteta** funciona, alimentado por la corriente de la **Porrostako-erreka**, que toma su nombre del caserío Porrosta situado aguas arriba. Una vez utilizadas, sus aguas van a parar al río Urumea, que en Goizueta llaman **Erreka-aundia**.

Se trata de un molino que funciona con un solo par de piedras para moler maíz. Su estructura es muy simple. En la presa situada arriba de la erreka se almacena el agua, la cual por medio de un canal llegará al pie del molino o errotapea, donde una compuerta permite pasar el líquido hacia un rodete -azenia lo llaman ellos- que girará por el impulso hidráulico. Este movimiento se transmite a una rueda superior, goiko-arria, ya en el interior del molino, que al girar

Porrostako-erreka, desde la ventana de la cocina del caserío.

sobre otra fija, beko-arria, rompe el grano intruducido entre ambas transformándolo en harina. El espesor de la harina se regula separando más o menos ambas piedras.

Posee este molino una particularidad poco común: dos volantes de inercia en el eje del molino. Esta característica hace que si bien resulte un poco más complicado poner en movimiento las piedras a causa del peso de los volantes, una vez impulsadas la velocidad permanece estable -es decir, varía menos-, y, por otra parte, cuando el agua se agota (por ejemplo en los meses de verano) se mantiene más tiempo girando por la inercia de estos dos volantes.

Las piedras son de arenisca. Como en todos los molinos, periódicamente hay que picarlas y hacer de nuevo las muescas para romper el grano, tarea de la que se ocupa Jesús.

Por último, es digno de destacar el sistema que el propio Jesús ha inventado como soporte de toda la maquinaria. Los tradicionales bronces macho-hembra, llamados respectivamente **txorie y opille**, aquí se han sustituído por un muy buen mecanismo de rodamientos digno de admiración para cuantos conocen los problemas que esos bronces producen en los molinos al uso.

La excelente calidad de la harina de maíz que se obtiene en este molino ha atraído desde siempre a clientes de toda la comarca, sobre todo de Goizueta, Hernani, Oiartzun y hasta de Berastegi. En la época del estraperlo molían a diario hasta 14 robos o **erruak** (medida de grano típica de Navarra, equivalente a unos 21 kilos aproximadamente), es decir casi 300 kilos de maíz. Sin embargo, nunca tuvieron a diferencia de muchos otros molineros problemas con la Guardia Civil por moler en época de racionamiento.

Hoy venden harina a 225 pts./kilo, y a quienes llevan su propio grano a moler les cobran aún al modo tradicional el 10 % en especies por concepto de **laka** o maquila.

Algunos clientes emplean la harina para hacer talos, **artolabeko** (pan de maíz) y artosopa (papilla de **artolabeko** cocido con leche, un poco de sal o azúcar).

A cualquier persona sensible hacia la historia y las costumbres de su pueblo, a cualquier amante del trabajo creativo y artesanal de los viejos oficios, le reconforta comprobar que aún existen familias como los Loyarte-Iribarren que, por amor a las tradiciones, conservan, cuidan y mantienen su viejo molino en funcionamiento. Por ello te pido, amigo lector, que pases un día por este molino y lo visites atentamente: aprenderás un poco de las técnicas seculares de molienda, animarás a sus propietarios a mantenerlo, y si además compras un par de kilos de su estupenda harina de maíz contribuirás a su pervivencia. Todos tenemos la obligación de colaborar en una tarea tan importante, y a menudo tan descuidada, como es la conservación de lo mejor de nuestro patrimonio. ■

Detalle parcial de la instalación.