

**EL PATRIMONIO INTANGIBLE DE LA
MOLIENDA EN MENDOZA: SU
RECONSTRUCCIÓN A PARTIR DE LOS
MOLINEROS DE REYNAUD (LUJÁN DE CUYO) Y
RACHI (SAN CARLOS), MENDOZA, ARGENTINA**

Paola Raquel Figueroa

paofig@gmail.com

**FACULTAD DE FILOSOFÍA Y LETRAS
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO
MENDOZA, ARGENTINA**

**El patrimonio intangible de la molienda en Mendoza:
Su reconstrucción a partir de los molineros de Reynaud
(Luján de Cuyo) y Rachi (San Carlos)- Mendoza-Argentina**

Abstract:

La ponencia tiene como objetivo principal presentar las prácticas productivas vinculadas a la trilla y molienda de trigo, reconstruidas a partir del relato oral de dos molineros de la provincia de Mendoza.

La molienda de cereales, especialmente el trigo, ha sido una actividad económica que se inició en tiempos coloniales, y se mantuvo hasta la década de 1880, ininterrumpidamente. El registro material de algunos establecimientos de molienda, es completado con este relato oral que nos permite comprender en su integralidad la producción de harinas de trigo.

Palabras claves:

Patrimonio intangible-historia oral-molienda de cereales-Mendoza

Consideraciones iniciales

La industria harinera en Mendoza tuvo su máximo desarrollo en la segunda mitad del siglo XIX, sostenida en la estructura productiva de molinos hidráulicos de tiempos coloniales. El terremoto de 1861 terminó con los edificios, y de alguna manera, también con la industria, ya que por aspectos contextuales, la elite gobernante del momento decidió apostar al modelo vitivinícola y bodeguero. Los molinos que lograron “sobrevivir” lo hicieron hasta la década del 60 y 70 del S.XX. En ese sentido muchos de los trabajadores de aquellos molinos que aún viven constituyen una fuente de información oral de primer orden a fin de reconstruir prácticas sociales, económicas y culturales vinculadas con las tareas de molienda. El objetivo de la ponencia es presentar el trabajo de reconstrucción de este patrimonio intangible, a partir de la información oral de los tres molineros de Reynaud, Isidro Peña y La Banderita junto con la información material reconstruida a partir de los datos documentales escritos y gráficos.

Líneas generales del campo procedimental

La elaboración de esta ponencia, se realizó siguiendo principalmente dos líneas de información. Por un lado, las fuentes escritas disponibles sobre los molineros y molinos (tanto urbanos como rurales) ubicados en la provincia de Mendoza (Argentina). Estas fuentes primarias son aquellas que se encuentran en los Archivos General de la provincia de Mendoza y la Superintendencia de Irrigación. También la JEHM (Junta de Estudios Históricos de Mendoza) y la Biblioteca de la DIEM (Dirección de información Económica de Mendoza, dependiente del Ministerio de Economía provincial).

En cuanto a las fuentes orales, las mismas proceden de propietarios y trabajadores de los molinos de Reynaud en el departamento de Luján de Cuyo y el molino rural de Rachi” en la localidad de Pareditas, en el departamento de San Carlos. La persona entrevistada fue el Señor Patricio “Chelo” Fuentes.

Las fortalezas de los relatos orales que aquí presentamos ponen de manifiesto en sus narraciones, dos “universos de prácticas técnicas y sociales” con marcadas diferencias por un lado, pero también compartiendo necesidades e intereses comunes.

Los cereales y su molienda en tiempos aborígenes y coloniales.

Las prácticas de molienda cerealera en la ciudad de Mendoza datan de tiempos aborígenes. Como en muchas localidades de prácticas económicas de recolección intensiva o agricultura incipiente, los aborígenes locales, huarpes millcayac, se ocupaban de la molienda a través de manos de moler en morteros, todos ellos de piedra granítica o porfídica, presente en diversas fuentes de aprovisionamiento en la precordillera y cordilleras de la región norte de la provincia. La materia prima de molienda, con el objeto de insumo alimentario, era el maíz.

En los tiempos coloniales, la dominación española introdujo el molino hidráulico, que encontró en el sistema de canales, zanjones y acequias preexistentes, una red que facilitaba la instalación de

estos establecimientos a su vera. Es por ello que junto a la ocupación de crear sementeras de trigo (recordemos que este cereal es parte de la trilogía alimentaria española: pan, vino y aceite), montaron una serie de establecimientos, cuya autorización dependía de la autoridad local del Cabildo de la ciudad. Los pedidos de instalación utilizan la expresión “*fabricar molino de pan en la localidad.....*”. Nuestros relevamientos documentales nos permiten entrever una realidad de molienda que asciende a 29 establecimientos.

Las sementeras de trigo se encontraban, en los primeros tiempos, en el ejido urbano. Luego, y con el crecimiento de la ciudad, la producción se fue concentrando principalmente en los departamentos del sur (Valle de Uco) y el este (San Martín, Rivadavia y Junín). También existen registros de importantes zonas productoras en el departamento norteño de Lavalle.

La población ascendía, hacia el siglo XVII a 240 españoles y 2500 indios. Hacia 1610 los datos demográficos indican la presencia de 150 a 170 hombres y 50 mujeres, sin discriminar procedencia étnica. En el siglo XVIII los números varían según los autores y oscilan entre 6000 y 8000 habitantes.¹ Según el censo de 1802 había 14681 habitantes en el Área Metropolitana de Mendoza. De esta población, 7478 personas vivían en la ciudad de Mendoza.

Estos datos, vinculados a la realidad existente de establecimientos de molienda, nos permiten comprender que no sólo estaba autoabastecido el consumo interno, sino que muy probablemente se comerciaba, el grano o la harina, preferentemente, por lo menos a las provincias vecinas de San Luis y Córdoba. Datos documentales de Actas Capitulares y Aduana refuerzan nuestra apreciación. Sólo a modo de ejemplo citamos un fragmento de acta capitular, donde los cabildantes prohíben la salida de fanegas de trigo para evitar el desabastecimiento urbano. Decían:

Pareció el capitán don Lorenzo Morales de Omaña procurador g.¹ y propuso que esta ciudad esta pereciendo por no tener trigo que se ha recogido en este distrito más de mil fanegas. Y que es justicia que dejando a cada uno lo que le sea bastante para su gasto quede cada parte se saque trigo y se traiga a esta ciudad para que se reparta entre los pobres y demás casas que no le tienen (...)²

Las intervenciones del Cabildo para retener trigo y harinas están presentes constantemente en los documentos coloniales. Y las mismas nos permiten delinear algunas consideraciones.

En primer lugar, es altamente probable que los precios que se ofrecían por estas mercancías en las localidades fuera de la provincia hayan sido mayores que dentro de ellas. Por ello los productores de trigo y molineros decidían su venta en aquellos mercados.

¹ En el decenio 1754-1764 la población estimada es de 8700 habitantes aproximadamente, de los cuales 4000 estaban localizados en la actual ciudad Capital. Según el Abad Molina en su “Compendio de la Historia Geográfica, Natural y Civil del Reyno de Chile” publicada en Bolonia 1776, apunta: “..y en ella [Mendoza] se cuentan seis mil habitantes”. Estos datos han sido tomados de PONTE, Jorge Ricardo. MENDOZA, AQUELLA CIUDAD DE BARRO. Ilustrado. Historia de una ciudad andina, desde el siglo XVI hasta nuestros días. Buenos Aires: CONICET de Argentina, Imprenta Unión, 2008.

² AGPM. Actas Capitulares. 15 de febrero de 1631. Tomo II 1627-1650. Mendoza, P. 153

Esta situación se modificará en las primeras décadas del siglo XIX y hasta 1880 aproximadamente, cuando “ordenada” la producción y los mercados para su venta, se satisfagan las demandas internas y los excedentes sean colocados en esos puertos. Lógicamente, esa estrategia estuvo sujeta a los altibajos y avatares propios de la dinámica política y económica tanto interna como externa.

Los molinos urbanos en el siglo XIX. El caso del Molino de Reynaud.

Los propietarios e informantes

El molino El Francés o de Reynaud, fundado hacia 1875 en el viejo camino al Valle de Uco (actualmente la calle San Martín el departamento de Luján de Cuyo) estuvo en funcionamiento hasta la década de 1970. Su propietario, Roberto Cruz, era el que también desempeñaba las tareas de molienda, junto a un pequeño equipo de trabajo.

El molino de Rachi, fundado hacia 1920, se encuentra, como dijimos, en la localidad de Pareditas en el departamento de San Carlos, a 106 km de la ciudad de Mendoza. Su primer propietario fue Avelino Gonzalez. Luego lo compró Marta de Puebla. Finalmente, en la década del '40 fue adquirido por Juan Rachi. El contexto general del molino es el de extensas franjas de tierra productora principalmente, de frutales, hortalizas y, hasta 1960, trigo y maíz. El establecimiento funcionó hasta esa década. Actualmente la propiedad se encuentra en sucesión entre los herederos de Rachi. El molinero, que es nuestro informante, es el señor Patricio “Chelo” Fuentes.



Arquitectura de los edificios

La planta del edificio de Reynaud es un gran rectángulo de 10,85 m de ancho (fachada) por 41,10 m de longitud. En el sentido longitudinal el edificio se divide en tres cuerpos. El primero de ellos de 17 m de longitud, 6 m de altura y una sola planta; el segundo o cuerpo central es de 8,90 m de largo. Este posee una sola nave y un entrepiso parcial, y el tercer cuerpo es de 12,80 m. En este último se concentran las máquinas en tres niveles, teniendo este cuerpo una altura total de 8 mts, aproximadamente. El edificio tiene en total seis áreas, todas con diferentes niveles. La construcción está orientada con el eje predominante oeste-este con fachada principal hacia el este.

Los muros exteriores son de adobón o tapia de unos 90 cm de espesor, aproximadamente, a todo lo largo del edificio con cimientos de piedra. Sólo en algunas partes se puede observar actualmente revoques armados, así como los tradicionales blanqueados de cal. El techo es a dos aguas y armado con cabreadas de madera de álamo, trabajado industrialmente. Actualmente la

cubierta del mismo está armada con cañas y barro. Chapa galvanizada reemplaza una cubierta original, la que seguramente era de barro y grasa.

Los pisos son variados incluso en una misma planta. Así encontramos áreas de contrapiso de hormigón (acceso), como de ladrillones y en su mayor parte entablonados, principalmente en los niveles 2 y 3. Las puertas y ventanas son de madera de álamo. Las primeras son en su totalidad de doble hoja de 2m. por 1,5m. y, las segundas, presentan vidrio y rejas, siendo rectangulares en su mayoría, excepto en el caso del depósito hacia el carril donde encontramos una con forma de arco de medio punto.

En general, podemos afirmar que el edificio presenta características propias de la arquitectura postcolonial, tales como el uso de adobón, la organización por simple agregación de la planta general y el tamaño restringido de las aberturas (puertas y ventanas) El ingreso primitivo se realizaba por la puerta principal que comunicaba el primer depósito de almacenamiento de la materia prima de molienda con el antiguo carril, mientras que el acceso vehicular se hacía lateralmente, mediante un callejón de servicio.³

El molino de Rachi, de menor tamaño, también presenta una planta rectangular de 7 m por 4 m aproximadamente. El edificio presenta dos cuerpos en los cuales se distribuía la maquinaria (actualmente no existe ninguna de ellas) y el sistema de correas que permite su activación.

El techo fue de madera de álamo a dos aguas. Actualmente el mismo no se encuentra a raíz de dos incendios ocurridos en la década del '60, que, entre otros elementos, inhabilitó definitivamente el edificio. En esta situación, el propietario decidió terminar con el segundo piso del edificio. A partir de este momento el establecimiento será utilizado como depósito de maquinarias y elementos de labranza de la familia.

³ Actualmente se encuentra construido como anexo al molino, un edificio antisísmico que funciona como veterinaria. De esta manera, el ingreso a la residencia de los actuales propietarios se realiza por un pasillo que corre paralelo al molino y no por la antigua puerta de acceso frontal.



Breve historia

El prácticamente inexistente archivo familiar en ambos casos, nos exigió consultar otras fuentes de información, tal es el caso del Censo Nacional de 1895. En éste, el molino Reynaud figura con el nombre de “Francés” cuyo propietario era Esteban Sarramea, miembro de una familia que poseía varios molinos hidráulicos ubicados principalmente en los actuales departamentos de Godoy Cruz y Luján.⁴ El año de instalación que da el Censo es el de 1875. Este dato hemos intentado contrastarlo con los actuales propietarios, quienes recurriendo a la memoria que ofrece la tradición oral familiar, la consideran factible. En el caso del molino de Rachi, el censo no ofrece datos ya que su fundación es posterior. El edificio comenzó a funcionar en 1920.

Retomemos la breve historia de Reynaud. En el año 1927 la propiedad pasó a la familia Reynaud mediante la compra que Lucinda, Viuda de Reynaud, le realizó a la Viuda de Sarramea. “*Mi abuelo lo compró, luego se hizo cargo mi papá y después mi esposo*”, En sus primeras décadas de existencia, el molino funcionaba como negocio auxiliar a la fideera anexa sobre la calle San Martín. Paulatinamente, y superando los avatares sucesorios, estos nuevos propietarios

⁴ CENSO NACIONAL DE 1895. Publicación Oficial, Compañía Sudamericana de Billetes de Banco, Buenos Aires, 1896. Tomo 2. p. 11.
Los molinos eran los siguientes: “Del Sol” y “Santa María” de Juan Sarramea en Godoy Cruz y “El Nacional” de Luis Sarramea en Luján.

mantuvieron funcionando el molino hasta el año 1993.⁵ A partir de esta fecha, la familia inició diversos expedientes en el área de la Dirección Provincial de Patrimonio de la provincia para lograr su conservación y preservación, declarándolo monumento o convirtiéndolo en un museo. Sus esfuerzos, a pesar de numerosos inconvenientes, han dado sus frutos ya que ha sido declarado Bien del Patrimonio Cultural Provincial en el año 2005. Esta situación posibilitará la restauración y el mantenimiento del edificio. Recordemos que es el único ejemplar en la provincia de Mendoza que conserva intacto su sistema de maquinarias y en buenas condiciones, en general, el estado del edificio.

Fuerza hidráulica, maquinarias, secuencia de producción

Ubicado a pocos kilómetros al este del Zanjón Caci que Guaymallén, el canal de aducción⁶ del molino Reynaud se encuentra a unos 800 metros del lugar donde existe la toma de 3 canales derivados del Zanjón principal. De acuerdo con la información suministrada por el actual propietario, el Sr. Roberto Cruz, la fuerza del molino requería 1 m³ de agua por segundo, siempre constantes. Para garantizar esta exigencia, existía una cámara de carga de 4 m de ancho por 6 m de largo y 4 m de profundidad, que se encuentra ubicada en el exterior (ángulo S.O. del edificio) inmediatamente al sur del galpón.⁷

Nos dice Cruz que *“este molino estaba destinado, en sus inicios, a la producción de harina de trigo. Recién en el siglo XX comenzó también a moler maíz”*. Esta fue la última materia prima utilizada casi con exclusividad hasta 1993.

“Hacíamos sémola, grip y otras cosas para alimento humano y también de animales”. Hacia el año 80, las máquinas nuevas (electrónicas) mejoraron el rendimiento del molino.” Esta mejora a la que hace referencia Cruz fue la incorporación de un motor eléctrico, así como cernidores, balanzas y embolsadoras electrónicas.

⁵ Cuando Lucinda Reynaud murió, sus cuatro hijos herederos fueron Elcira, Raúl, Antonio y Ernesto. Estos dos últimos se ocuparán del molino hasta la muerte del primero. Ernesto, casado con Inés Villa, a su vez heredará el establecimiento a su hija Marta, propietaria actual y esposa del Sr. Roberto Cruz, nuestro informante. Los otros dos hijos administraron el resto de los negocios y la propiedad (fideera y lotes)

⁶ Canal de aducción: canal derivado del río o del canal matriz, por medio de una obra de toma (captación).

⁷ Cámara de carga: recipiente prismático que tiene el objeto de conferirle al agua una cota que permita abastecer por gravedad a la turbina (se asegura que no entre aire).

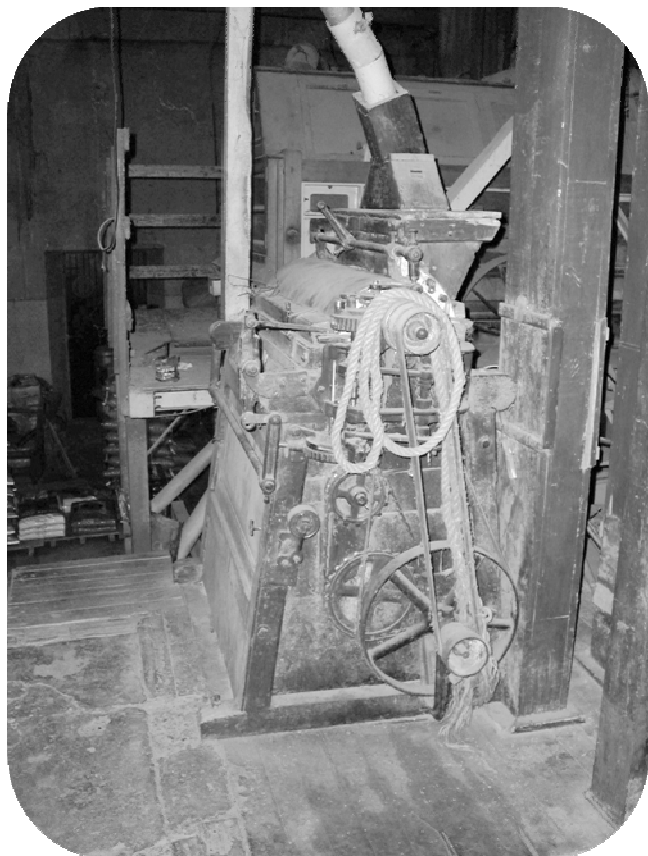


Frente del edificio del molino de Reynaud con el local comercial actual. Foto tomada por la autora en el 2003

Consideramos oportuno anotar aquí, que el censo de 1895 nos ofrece una serie de datos que nos permiten realizar una valoración del equipamiento del molino teniendo en cuenta el valor del terreno y el edificio, la maquinaria y la materia prima y productos existentes hacia aquella fecha. Aunque expresados en la moneda de la época (moneda nacional de curso legal) podemos observar que el molino sólo ocupaba un lugar secundario respecto al resto de la provincia. Y aunque el reequipamiento del molino en los años ochenta se debió al deseo de los propietarios de llevar su producción a volúmenes de escala industrial que les permitiera competir en el mercado y justificar su existencia económica, sus expectativas no fueron colmadas. La producción del molino ocupó un lugar secundario, ya que el resultado de su molienda era vendido a fábricas que compraban la materia prima para manufacturar algunos productos de copetín.

En cuanto al molino de Rachi, su fuerza hidráulica era tomada de una pequeña acequia, con caudal muy inestable. La hijuela principal de la cual se derivaba el canal era una rama del canal Llaucha. El establecimiento funcionaba sólo estacionalmente. Esto es, cuando los agricultores realizaban su trilla y solicitaban turno al molinero para producir sus harinas. No disponemos de datos de su maquinaria. Sólo que no eran muy complejas y que parte del proceso que mejoraba la calidad de la harina, como el cernido en varias oportunidades, era culminado por cada agricultor en su propio domicilio. Nos dice Fuentes que *“era un molino chico, para Pareditas, Chilecito y Tres esquinas. Tenía un solo par de piedras para moler, un gran colador y creo que nada más”*.

Probablemente también existiera en el molino alguna tolva que facilitar el embolsado de las harinas y también alguna balanza.



Tolva del molino de Reynaud. Foto tomada por la autora en 2003

El aprovisionamiento y acopio de cereales. La venta de harinas

Los cereales que iban a ser molidos en Reynaud, llegaban principalmente de dos formas. Por un lado, productores de trigo del área (esto incluye a Luján, Godoy Cruz y Ciudad particularmente) acercaban al establecimiento sus granos, y con el criterio de intercambio que ofrecía la maquila desde tiempos coloniales, los productores partían del molino con sus sacos de harina de trigo o maíz. En otro caso, el molino recibía de Molinos Río de la Plata (un molino altamente industrializado y con una capacidad productiva marcadamente mayor a la de nuestro molino) el cereal para su molienda

En cambio en el molino de Rachi, el acopio de cereales para el molino se realizaba exclusivamente a través del sistema de maquila.

La “fiesta” de la trilla y la molienda, como nos dice Fuentes, empezaba los primeros días de enero (recordemos que la primera siembra se realizaba en el mes de setiembre, inicio de primavera en nuestra región). *Los “chacareros y agricultores” nos juntábamos en alguno de los campos y llevábamos nuestro trigo. Se hacían enormes parvas con las espigas. Después largábamos algunas yeguas para que pisaran el trigo.* El objetivo de esta parte del proceso era ablandar la espiga para facilitar la extracción y molienda del grano.

Maquinarias

Respecto del equipamiento productivo de Reynaud, consideramos oportuno aclarar que cada una de las máquinas recibía, para su faena, la materia prima a través de elevadores y de simples tubos que actuaban por la fuerza de gravedad. Existían cinco líneas de elevadores de madera, cuyos cangilones son también de madera. Los “pulmones de almacenaje” funcionaban a lo largo del proceso de molienda como silos o espacios de contención. Eran sólo cuatro y se localizaban todos en el nivel 3.

En párrafos anteriores manifestábamos que las máquinas de procesamiento de molienda se encontraban acotadas a los niveles 2 y 3. En efecto, en el nivel 2 podemos distinguir los siguientes medios de producción:

1. Mazamorreras: originariamente existieron 2. En la actualidad, sólo podemos observar la más antigua. Esta funciona con un dispositivo adicional automático (la segunda, inexistente, era electrónica) Es la primera máquina que se utiliza en la secuencia de producción y su función consiste en pelar el maíz, realizando una primera rotura que produce el “maíz majado”. Había sido adquirida en Buenos Aires y era de fabricación nacional, perteneciente al taller mecánico de Mateo Chico quien construía específicamente maquinarias para molinos. No poseemos su fecha de construcción ni su ingreso al molino.
2. Banco de cilindros: al igual que el equipamiento anterior, originariamente existían dos bancos con cilindros de a pares cada uno. Actualmente, podemos observar uno de ellos. En esta parte del proceso el maíz continúa el proceso de rotura. Se realizan cuatro pasajes, intercalados cada uno de ellos por pasajes a elevadores y depósitos en “pulmones de almacenaje”. La máquina existente procede de Budapest, Hungría y pertenece a la compañía Ganz & C. Pat. A. Mechwart. La fecha registrada de construcción de la misma es de 1894.
3. Moledora: de origen inglés (Ransomes, Sims & Head-Ipswich), consiste en dos piedras (¿de granito?) localizadas sobre una gran mesa de madera. Su función en la producción general estaba vinculada al maíz tostado, casi exclusivamente.
4. Báscula: la marca que la identifica es Mowe Scale Co. Rutland Vt. Nº 8. Pat. Ago. 20. 1867 Jan. 15.1870.

Las siguientes máquinas se ubican en el nivel 3 del edificio.

5. Cernedores: se encuentran tres de ellos. De fabricación nacional, pertenecían a la empresa Cópola Hnos, con domicilio en Buenos Aires. Su función en la secuencia de producción era la selección final del producto, cuyo objetivo se cumplía con el tamizado a través de diversos tamaños de la malla de selección. Uno de ellos se denomina Cernedor centrífugo, el otro Cernedor hexágono y del tercero no poseemos su denominación exacta. Una vez realizada esta tarea pasaba, por fuerza de gravedad, directamente a las mesas embolsadoras de la planta de acceso al edificio central.

6. Trituradora o moladora: esta máquina se utilizaba, exclusivamente, para la molienda de cereales destinados a alimentación animal. Está armada a partir del ensamble de dos elementos diferentes. El primero de ellos consiste en una pequeña tolva (con forma de embudo) de origen inglés (South Bend Ind MFD by the N. P. Rowsher PAT. y fechada Oct. 8 ´ 01 June. 21 ´92. La segunda consiste en la trituradora propiamente dicha (Agar Cross Co LTD) De esta desconocemos su fecha de construcción e ingreso al molino.
7. Finalmente, la máquina que completa esta lista es la tostadora. Su localización era en el exterior por la incomodidad que generaba el humo, producto de la quema de combustible. Actualmente no existe en el molino.

Aunque hemos insinuado en la descripción de la maquinaria la secuencia de la producción, anotaremos a continuación algunas precisiones que permitirán comprender mejor el proceso.

“Depende de lo que queríamos obtener, era como arreglábamos la molienda, nos dice Cruz. En general nosotros elaborábamos harina de maíz, grip, maíz tostado, otros derivados del maíz y del trigo.”

En primer lugar diremos que los pasos de las secuencias varían según el producto buscado. Podemos distinguir 5 productos finales: harina de maíz o sémola, grip, maíz tostado, subproductos de maíz y subproductos de cereales en general (en este caso se incluía trigo).

Cuando inquirimos sobre la procedencia de los granos, nos afirma que

“El maíz ingresaba al establecimiento en granos embolsados que se depositaban en la “piguera”. Aquí eran trasladados a través del elevador al silo principal de alimentación de la totalidad de las máquinas. Luego eran desviados por sinfines o tubos que actuaban por gravedad a las diversas máquinas”

Secuencia de producción

“Llegaba muy temprano en la mañana y lo primero que hacía era cerrar esa compuerta” (y Roberto señala una puerta de hierro hundida en el canal activador del molino). *“Cuando el agua se juntaba* (en una cámara de carga que permitía evitar la interrupción de trabajo del molino ligada a las fluctuaciones de caudal en el canal) *movía una especie de timón (que ya no está) para que empezara a funcionar. Mientras tanto afuera se empezaba a tostar el maíz”.*

El agua del canal entraba por abajo del edificio y la presión hacía mover una turbina italiana Calzoni que es el corazón del molino.

“A partir de allí, un eje central movía las poleas, elevadores y las piedras molidoras. Luego de que los granos pasaban por una primera molienda en la mazamorrera, las piedras traídas de Europa se encargaban de hacerlo harina. El tamizado se hacía en el tercer piso del edificio. El paso siguiente era embolsar el producto terminado para el despacho”.

Todo el proceso era autosustentable y el agua usada volvía al cauce del canal Cacique Guaymallén.

La producción de sémola y grip

La secuencia es similar en los dos productos, excepto en su fase final. Una vez depositado el maíz en el pulmón de almacenaje pasaba a la mazamorrera donde se realizaba el “cascado”

durante 3 y 5 minutos aproximadamente. La misma máquina poseía un cernedor que le permitía eliminar el polvillo y el maíz pequeño. El producto que finalmente sale es pulpa de maíz limpia. De aquí era trasladada por un elevador directamente al banco de cilindros (a diferencia del grip que sufría un proceso de tamizado previo a la rotura por cilindros en el cernedor ezágono del nivel 3.

Una vez allí se realizaba la primera rotura. Elevada nuevamente, descendía por gravedad al mismo banco para ser roturada en su segundo pasaje. Este esquema se repite para los pasos 3 y 4 de molienda. Nuevamente elevado al nivel 3, era trasladado por un sinfín a un sasor que seleccionaba los granos molidos hasta ser finalmente embolsados. En este punto de la secuencia nuevamente debemos marcar una diferencia respecto al grip. Este último producto era seleccionado no en el sasor, sino en una clasificadora electrónica que finalmente lo derivaba a la mesa embolsadora.

La producción de maíz tostado

Al igual que los productos anteriores, una vez depositado en el silo principal, el maíz era trasladado por un sinfín de marcha (hacia el oeste) y contramarcha (hacia el sur) a un pulmón que por fuerza de gravedad depositaba el maíz directamente en la tostadora ubicada al exterior del establecimiento. Allí su tostado demoraba 30 a 40 minutos aproximadamente. *“Luego se volcaba en un carretón y de allí a una piquera, también en el exterior, que lo trasladaba a un elevador y a un nuevo silo de almacenamiento ya en el interior del nivel 3. Nuevamente, por fuerza de gravedad, el maíz ya tostado era molido en las muelas del nivel 2, elevado al nivel para atravesar el cernedor que finalmente lo derivaba a la mesa embolsadora”.*

La elaboración de los subproductos

Subproductos es el nombre que recibe la mercadería que, de poco costo de elaboración tecnológica, se realizaba con los derivados de la selección de pulpa para harina de maíz y grip. La materia prima de los subproductos podía contener fragmentos de cáscara producto del “cascado”, almidón, granos finos y gruesos, otra coloración, etc. En el caso de los derivados de la molienda de maíz, generalmente se utilizaba esta materia prima para la elaboración de alimentos de consumo animal (gallináceos, porcino, etc.) Al igual que la sémola, en la misma mazamorrera el maíz era seleccionado a través de un cernedor. Una porción es la que realizaba la secuencia arriba mencionada de la harina de maíz. La otra, era trasladada por un elevador al nivel 3 donde era nuevamente sometida a un cernedor centrífugo que directamente la desviaba a una mesa embolsadora. Los subproductos derivados de la molienda del resto de los cereales, incluyendo el trigo, eran directamente trasladados a la trituradora del nivel 3, que los derivaba a su vez a la mesa embolsadora del nivel 2. Respecto de la importancia relativa del molino de Reynaud entre los existentes en la zona del actual Gran Mendoza, podemos señalar que, tomando como fuente el Censo Nacional de 1895, ocupaba el 13º lugar entre los relevados, con una valuación de \$18.000 de moneda nacional de curso legal, siendo el primero de ellos de \$105.000 y el menor, de \$3.500.

En términos específicos, el actual molino de la familia Reynaud constituye un valioso testimonio no sólo arquitectónico, sino tecnológico y económico, de una de las actividades productivas más importantes de la provincia de Mendoza a lo largo de casi 250 años. Para ello se hace necesario diseñar una estrategia que conserve y proteja el establecimiento como bien patrimonial. La información proporcionada por el Molino Reynaud servirá, sin lugar a dudas, como una base de datos referencial para analizar todos aquellos otros molinos hidráulicos que, sin evidencia material actual, fueron instalados en las acequias mendocinas durante la época colonial y los primeros años de vida independiente. La integración de variables tecnológicas, sociales, económicas y arquitectónicas puestas de manifiesto en este establecimiento da cuenta de una “época” de nuestra historia local que se repitió, con matices, en los diversos paisajes de la provincia.

Consideraciones finales

La recuperación, a través del relato oral, de las prácticas técnicas y sociales de molienda de granos, vinculada a una etapa económica de Mendoza situada principalmente en la segunda mitad del siglo XIX, es de crucial importancia, para completar el acervo de información y la construcción de datos que sobre ese momento poseemos.

Los relatos y las “imágenes” que los molineros nos dejan, permiten reconstruir ese “universo de prácticas técnicas y sociales de molienda de granos con un valor adicional que es justamente su “relato vivo”. La memoria, y con ellas la identidad presentes en sus charlas, nos hablan de aquella “Mendoza molinera” que tenía sus pautas de trabajo diferenciadas entre la ciudad y el campo a la vez que compartía algunas necesidades e intereses.

El abastecimiento de trigo es una de esas marcadas diferencias ya que a Reynaud llegaban agricultores de diversas zonas a moler sus semillas. La respuesta que el molinero les ofrecía estaba dada desde tiempos coloniales a través del sistema de la maquila. En cambio, en Pareditas, el molinero de Rachi acordaba con cada uno de los agricultores de la zona la molienda de sus granos. Fuentes nos dice que *“era una fiesta para los agricultores. Se ayudaban unos a otros. Almorzaban y cooperaban con los que trillaban”*

En cuanto a la cantidad y calidad de maquinaria disponibles en los establecimientos también notamos estas diferencias. Reynaud poseía la maquinaria que requería cada uno de los momentos o fases de la molienda. En cambio en Rachi sólo estaban disponibles, por supuesto, las muelas y un pequeño cernedor con una vieja embolsadora. Recordemos que el proceso que culminaba con una harina de calidad para consumo de las familias se realizaba en los propios domicilios de los agricultores.

Ahora bien, en términos generales, los molinos hidráulicos harineros en Mendoza tuvieron la capacidad técnica para autoabastecer las demandas del creciente mercado local, pero también generaban un excedente que les permitía colocarlo en los mercados provinciales más cercanos, y

hasta en puertos a más de 1000 km de distancia, como Rosario en la provincia de Santa Fe y el propio puerto de Buenos Aires.

Las semejanzas se asientan en la relevancia que tuvo, y tiene, la energía hidráulica como motor de emprendimientos industriales. Ella se encuentra presente en procesos tan diversos como la molienda de cereales, trigo principalmente, como los casos que presentamos, pero también la molienda de uva así como la existencia de talleres mecánicos, carpinterías, picadoras y enfardadoras de pasto, todas ellas movidas por el agua de los “zanjones, canales y acequias”. La utilización del recurso hídrico generó, en ambos espacios rural y urbano, una “racionalidad” que configuró una etapa económica y productiva en Mendoza que, al igual que una bisagra en una ventana, cierra la larga historia de un emprendimiento de raigambre colonial a la vez que inaugura la “Revolución vitivinícola”, marcada por los emprendimientos bodegueros. Esta última configuración económica es la que signa los pasos del crecimiento y desarrollo regionales hasta nuestros días.

Bibliografía

- BLOCH, M. Avenement et conquêtes du moulin à eau. París. **Annales d'histoire économique et sociale**, 531-563. noviembre 1935
- BRAGONI, B. **Los hijos de la revolución**. Buenos Aires: Taurus. 1999
- CIRVINI, S. De la hacienda de los potreros a la bodega y viñedos Panquehua (Mendoza-Argentina). **XAMA**, 141-160. 1991-1992
- CORIA LÓPEZ, L. El molino de Correas. Los mercados del trigo y la harina en el siglo XIX. **Asociación Argentina de Economía Política**. p. 1-26, 1993
- CORIA LOPEZ, L. Tráfico ganadero en el oeste argentino: revisión de una hipótesis. **Asociación Argentina de Economía política (1784)**. p. 1-25, 2003
- FIGUEROA, Paola R. Donde hubo canales, molinos quedan. Estudios preliminares de un molino hidráulico en el departamento de Luján-Mendoza-Argentina. **Actas del I Congreso Nacional de Arqueología Histórica. Simposio Avances en Arqueología Industrial**. Buenos Aires: Ediciones Corregidor. 2002. p. 259-271
- FIGUEROA, Paola R. Los molinos hidráulicos en Mendoza. En: PONTE, J. R. **De los caciques del agua a la Mendoza de las acequias**. Mendoza, Ediciones A-Z, 2007. Cap. V, p. 221-296
- FIGUEROA, Paola R. **De la Mendoza molinera a la Mendoza bodeguera. Continuidades espaciales entre molinos hidráulicos y la instalación de bodegas en Mendoza a fines del siglo XIX. Algunos ejemplos**. Presentado en las VII Jornadas de Viticultura y Ciencias Sociales. Universidad de Santiago de Chile, 2008
- PONTE, J. R. **MENDOZA, AQUELLA CIUDAD DE BARRO. Historia de una ciudad andina, desde el siglo XVI hasta nuestros días** (1ª ed.). (M. d. Mendoza, Ed.) Mendoza: Imprenta Municipal. 1987

PRIETO, M. d. **Relación entre clima, condiciones ambientales y asentamientos humanos en la provincia de Mendoza en los siglos XVI, XVII y XVIII.** (IPGH, Ed.) *Revista de Historia de América* (N° 100). 1985. p.79-118

RICHARD JORBA, R. El trigo y la industria molinera en Mendoza (Argentina) en la segunda mitad del siglo XIX. Cambios económico – espaciales y comportamientos empresariales. *Revista de “El Colegio Michoacán”, vol XIX, n° 74* .Primavera de 1998

MOLINOS HIDRÁULICOS del AREA METROPOLITANA SEGÚN EL VALOR EN EL ESTABLECIMIENTO.

Fuente Censo nacional de 1895

