



EL MOLINO DE CERECINOS

Textos: Braulio Llamero

Ilustraciones: Bordell

Caro lector:



En todos los desarrollos vitales y las empresas, sostenidas por generaciones también los tienen, no en vano son dirigidas y gestionadas por sucesivas personas, hay momentos decisivos, apuestas arriesgadas que tanto pueden representar su consolidación en el tiempo o contribuir, si fracasan, a su desaparición. Estos momentos son hitos que conforman la historia de las empresas, sobre todo, las que, como la nuestra ya ha llegado a la cuarta generación.

Mi abuelo Miguel con sus hijos fundó la primera fábrica. Sabía que tenía unos hijos formales, formados y trabajadores y sé, porque lo conocí, que pasó en León los últimos años de su vida junto a mi abuela que lo sobrevivió, viendo cómo sus hijos expansionaban su negocio.

Del tronco salieron dos ramas que siguieron con fábricas. Una de tres hermanos, uno de ellos mi padre, que además tenía otras suyas, a las que incorporó una más, la de Cerecinos de Campos, cuando se separó de los dos hermanos que siguieron juntos con dos fábricas en Benavente y San Miguel del Valle.

Ambas ramas han llegado a la cuarta generación, sobreviviendo con la dura competencia del sector. Las dos son centenarias. Mi padre Luis Carbajo, que escribió sus fecundas memorias con el título “La vida de un harinero”, título que llevó con orgullo y a la vez con modestia, se ganó, como su padre, la dicha de ver cómo había crecido su negocio con cuatro fábricas trabajando, una en Burgos y tres en Zamora y consolidada la tercera generación, que tendría que hacer y la hizo, la reconversión del negocio.

Él vio una parte fundamental y primer hito. El nuevo molino de Gabino Bobo, última generación y gran capacidad, para absorber la producción que se iba a cerrar por un lado y dar un salto cuantitativo ineludible de abaratamiento de costes, por otro.

Este gran paso estratégico, el tiempo lo hizo bueno permitiendo en 2007 absorber, además, la producción de la fábrica de Colino, (socio nuestro en el proyecto Harina Tradicional Zamorana) y crear un nuevo grupo: Molinos del Duero; empresa participada por Gabino Bobo, Coperblanc (Colino) y Carbajo Hermanos.

Las tres compañías han cedido en arriendo sus activos industriales a Molinos del Duero, que gestiona la producción de los molinos y los partícipes la venden.

Este ha sido nuestro segundo hito de la tercera generación y el libro que está en tus manos es la historia completa del Molino de Piedras de Cerecinos. Espero que lo disfrutes no sólo por la historia en sí y por los propios personajes intervinientes sino por la simpatía y maestría de la pluma de Braulio Llamero y la gracia y originalidad de las ilustraciones de Fernando L. Bordell.

Este sería el tercer hito de la tercera generación que también ha resultado estratégico. Y quien esto escribe comienza a disfrutar la dicha de ver, como su padre y antes su abuelo, a su hijo Juan moliendo y moliendo.

Suerte hijo en tu bella y dura misión. La mereces. Aquí nos tienes.

Y a tí, gracias por tu paciencia, amable lector.

Javier Carbajo Otero

P.D. Los mismos autores escribieron e ilustraron parte del 2º hito con el cuento "Los dos Molinos" que puedes leer en la web de Gabino Bobo.

EL Molino
D CEREcINOS

A Jaime Carbajo Otero, in memoriam.

1. La industria familiar.

Érase una vez un niño al que atraían poderosamente los molinos. O más que los molinos, las fábricas de harina, que era la industria familiar. Cuentan que en cierta ocasión lo pilló su padre ocupando su despacho en la fábrica principal, cuando apenas levantaba dos palmos del suelo, sentado en su silla y acodado en su mesa.

—¿Qué haces?

—Juego a ser tú.

—¿Y eso cómo va?

—Doy órdenes.

El padre no pudo evitar la carcajada.

—Ojalá fuera tan fácil. Pero ahora vete a jugar, que es lo que te toca. Ya tendrás tiempo de aprender a ser, no yo, sino alguien mejor que yo.

Al pronto y en el momento, esas palabras no le resultaron nada comprensibles al niño. Porque Javier, que era como se llamaba, no tenía duda alguna de que su padre, al que la ciudad entera llamaba don Luis, era el mejor industrial harinero del mundo.

—¿A que sí? ¿A que padre es el mejor? -preguntó más de una vez a su madre.

Y ella, Angelines, asentía sonriendo y jamás dijo que no.

El negocio de la harina venía de atrás en la familia. El abuelo Miguel fue el pionero. Su padre, el gran innovador, que modernizó las instalaciones, amplió el número y dimensión de las fábricas, y mecanizó procesos para que sus empleados trabajasen

D. Luis y Dña^a Angelines



mejor y con el menor esfuerzo posible.

— Los empleados son el alma de una fábrica -solía explicar-. Si están cansados o decaídos, la producción no marcha bien. Si están contentos, todo irá como la seda. La fábrica son ellos y no la maquinaria. Quien olvida eso se encamina al fracaso empresarial.

Y no se quedaba en las palabras. Una de sus primeras decisiones fue construir un almacén, con muelle de carga, al que los trabajadores podían llevar los sacos de grano y harina rretilla con ruedas de goma,

y no sobre los hombros, como se había necho siempre.

Javier nunca mostró dudas de que algún día le tocaría a él seguir al frente de la industria familiar, con sus hermanos. Su padre, sin embargo, le insistía para que no se conformara con ese único horizonte.

-Tú, como tus hermanos, lo primero que tienes que procurarte es un buena formación; incluso ir a la Universidad. Saca una carrera y después veremos lo que la vida tiene preparado para ti.

A Javier no se le daban mal los estudios, pero era más de latines que de matemáticas, así que, cuando cumplió la edad, acabó por hacer caso a su padre y se matriculó en la Facultad de Derecho de Valladolid. Cerca de esa ciudad, en Palencia, tenía la familia otra fábrica de harinas. Y concluida su carrera, ese fue su primer destino. Durante tres años compartió la gestión de aquella fábrica con su hermano Luis, al tiempo que daba sus primeros pasos profesionales como abogado.

El niño Javier, el joven estudiante, se había hecho mayor. Y cuando tres años después, su padre le pidió que volviese a Zamora, donde acaba de adquirir la fábrica de harinas de Gabino Bobo, estaba felizmente casado. Y no solo eso; tenía a sus dos primeros hijos. El que por ser el primero recibió su mismo nombre,





EL MOLINO DE CERECINOS

y Juan, que acababa de nacer y sería quien algunas décadas después estaría llamado a continuar al frente de la industria familiar.

Corría el año 1973.

2. Esto se puede mejorar.

Asentado en Zamora y cada vez más implicado en la industria familiar, Javier le empezó a tomar gusto a los viajes. Los viajes profesionales, en particular; los relacionados con el oficio, con las harinas. Su padre no dejaba de animarlo a salir, cuanto más mejor, para que viese otras experiencias, otras formas de enfocar el negocio.

—El agua estancada deja de ser potable. Hay que avanzar, innovar, copiar lo bueno que hagan en otras partes. Prohibido estancarse.

Así fue como empezó a visitar fábricas por toda España y a ser un habitual de las grandes citas de la industria harinera,

como ferias y salones de alimentación en lugares como Barcelona, París, Alemania... Comprobó que en todos los lugares, como imaginaba y su padre le había adelantado, no trabajaban igual y que en todos había peculiaridades e ideas interesantes.

—Esto se puede mejorar bastante, padre. Algunos han encontrado otras formas de molienda más eficaces. Han perfeccionado la maquinaria. Y todos los procesos. Pero han sabido también conservar lo inmejorable.

Su padre cabeceaba, asintiendo.

—Muy bien, hijo. Viajar y ver otras experiencias abre el pensamiento. Siempre te lo he dicho.

Lo que más huella le dejó fue el respeto al pasado, a los molinos viejos, a los molineros expertos, que observó en algunos países.

—En Francia, padre, no dejan que se caiga ni un molino antiguo. Los restauran con delicadeza, los mantienen en actividad y elaboran en ellos harinas especiales que son muy apreciadas por los mejores panaderos del país. No han dejado de modernizar sus instalaciones pero mantienen, a la vez, la harina molida con piedra.

Era en París, en efecto, donde le habían causado particular impresión los muchos expositores de las ferias de alimentación que ofrecían las harinas sin refinar de los ancestrales molinos de piedra.

—¡Estos franchutes no son tontos, no!

—Y en Holanda hay molinos que son museos, y la gente paga para verlos, y con lo que muelen en ellos hacen pastas especiales y bollos que devoran los turistas.

— ¡Tampoco se quedan cortos los holandeses!

— Aunque lo más raro de Holanda no es eso, sino que aprovechan los molinos como bombas de agua, para extraer la del subsuelo, porque es un país tan raro que en buena parte está por debajo del nivel del mar. ¡Sus molinos son un tesoro nacional!

— ¡Vaya! Tendrás que llevarme a los Países Bajos, para ver si de verdad son tan bajos.

— Y en EEUU creo que tienen o han tenido los molinos más grandes del mundo y fábricas harineras que parecen ciudades.

— ¿Y tú qué prefieres? ¿Grandes fábricas o pequeños molinos restaurados?

— Todo, padre. Creo que se puede hacer todo a la vez. Nuestras fábricas tendrán que modernizarse y ampliarse cuanto sea necesario. Pero al tiempo, debemos elaborar otras harinas tradicionales, a la antigua, con el sabor que conseguían las ruedas de piedra de los molinos antiguos. Miraremos al futuro sin dejar de respetar lo mejor que hayamos heredado. Es lo que hacen los franceses, que para estas cosas de vender y cuidar lo suyo son unos genios.

A Javier no dejaba de admirarle que la molienda apenas hubiese cambiado desde el tiempo de los griegos y los romanos, en la remota antigüedad. Enormes ruedas de piedra seguían machacando el grano hasta transformarlo en el polvo blanco y comestible que es la harina. Hasta el siglo XIX y en el desaparecido imperio austro-húngaro no se pasó a otra fase, al inventar los molinos de cilindros que ahora tenían todas las grandes fábricas de harinas del mundo, incluidas las de su familia. Estos moli-

nos eran mucho más rápidos y mejores, refinaban con mayor calidad, pero algo, inevitablemente, se perdía por el camino. Y ese algo era lo que los franceses y sus molinos de piedra no estaban dispuestos a perder. Tampoco Javier.

3. Música de molineros

Para los visitantes ocasionales, el fino polvo de la harina de una fábrica puede ser molesto. Huele bien, es agradable, pero se mete por todas partes, cosquillea y parece imposible desprenderse de él. Para quienes crecen y viven en ambientes molineros, el polvo fino de la harina es como el aire de montaña: no lo ves, pero acabas acostumbrado a él y no respiras igual cuando te falta demasiado tiempo.

A Javier, que siempre fue inquieto, curioso y muy leído, le habría de gustar hacer muchas cosas, emprender distintas actividades, tener una vida interesante y variada, pero nunca se alejó de las fábricas de harina ni de su polvoriento y ruidoso día a día; nunca dejó tampoco de respirar de alguna forma el aire enharinado de las fábricas. Y en ellas empezó a tener cada vez más tarea y más responsabilidades.

Eran un puñado de hermanos, siete en total, y no a todos les afectó el mágico polvo de la harina por igual.

Su hermano José Ignacio, por ejemplo, se hizo médico y nunca quiso otra cosa que dedicarse a salvar vidas, en vez de enredarse en cereales y moliendas.

Tampoco a María Luisa y María Adoración les dio por dedicar su vida a la fabricación de harinas. María Luisa, o Marisa, se dejó seducir por la música e hizo estudios de piano, aunque sus hermanos gestores nunca dejaron de contar con su aliento y con su apoyo. María Adoración, como José Ignacio, prefirió la medicina y fue anestesista muchos años en el prestigioso hospital de Valdecilla, en Santander.

Jaime se acabó instalando en Santander, abriendo con su esposa una prestigiosa y hermosa tienda dedicada al vestir. Aunque, como más adelante se verá, tuvo tiempo añadido para atender la empresa familiar, cada vez que fue necesario y se le pidió.

Luis Alberto se formó como técnico molinero en la más importante empresa mundial del sector en Suiza y llevó muchos años la fábrica de la familia en Palencia y más tarde otra en la provincia de Burgos.

Los siete hermanos



María Angeles, que hizo la carrera de Económicas, se mantuvo durante una larga etapa al frente de la fábrica de los Carbajo en Zamora.

A estos dos últimos, sin duda, y también a Jaime, sí que el polvo blanco, mágico y flotante de la harina les entró más de la cuenta en el alma o en el ánimo o en la respiración; como a Javier, y antes al padre, y antes al abuelo, y a cuantos se han dedicado y se dedican al oficio de moler, transformando el cereal en polvo que después se convertirá en pan o bollos u otros alimentos.

Y todos, los siete hermanos, cuando don Luis Carbajo, el padre, dejó de estar al frente de la empresa familiar, apoyaron la continuidad de las fábricas, con Javier al frente, aunque Luis Alberto y María Angeles prefirieron apartarse y trazar rumbos nuevos.

Poco a poco se fue viendo, además, que lo que el hermano mayor le había dicho a su padre tantas veces no fue un hablar por hablar u ocurrencias del momento.

Primero consolidó y modernizó las fábricas heredadas. Después, tras tantear formas diversas de producir harinas tradicionales y otras más modernas, pero especiales o específicas, comentó a sus hermanos:

—Sería bueno construir un molino antiguo. Con sus enormes piedras de moler, con sus viejos y bellos tornos de madera, con su música de molineros, con todo lo que podamos recordar y recuperar.

Ante lo que su hermano Jaime, siempre puntilloso, precisó:

—A ver, has dicho algo que se contradice; construir un molino antiguo. Si lo haces hoy, será un molino actual. Querrás decir comprar algún molino antiguo y rehabilitarlo para que vuelva a funcionar.

Javier Carbajo movió la cabeza a un lado y otro.

—Sí, bueno. Eso sería lo más lógico. Pero creo conocer buena parte de los molinos de Zamora. Y no hay ninguno que pueda recuperarse, que esté bien situado y que

Noé, molinero de Mózar, hombre de muchos oficios



tenga unas dimensiones suficientes. Quiero decir para comprarlo y que pase a formar parte de nuestra empresa familiar. Otra cosa, claro, sería hablar con alguno de los molineros que aun quedan por la provincia y pedirle que nos fabrique harina al uso antiguo.

—Pues eso suena bien. Así tendremos no solo la harina molida en piedra, a la antigua, sino también obtenida por quienes pueden saber más, que son los molineros que aprendieron su oficio por herencia, directamente desde la tradición.

Y como ciertamente lo más lógico y factible era empezar de esa manera, de esa manera fue como empezó a producirse esa otra harina que tanto valoraban los franceses y tanto empeño tenía Javier en producir.

4. Noé.

Cuando partía a cualquiera de sus viajes, sobre todo si iba a ser de varios días y al extranjero, Javier dejaba instrucciones precisas para que le guardasen los ejemplares atrasados del periódico local.

Clemente, maestro molinero





Molino de Mózar de Valverde



—No quiero que se me pase nada -decía-. Hombre informado vale por dos.

Esto último era frase ajena que alguna vez oyó, le cayó en gracia y se la quedó. Y cuando regresaba, en cuanto tenía hueco, se sentaba en su despacho e iba revisando los diarios atrasados, sin perdonar uno y sin saltarse páginas. Fue así, en una de éstas, tras volver de un viaje a Italia, cuando se topó con una noticia que atrajo poderosamente su atención.

En una gran fotografía a toda plana se veía a un hombre con los brazos en cruz, colgando de un helicóptero sobre el río Tera. La noticia contaba que la fuerte crecida del Almuquera, afluente del anterior, había inundado la zona y se había tenido que rescatar a algunas personas, como la de la foto, que era el molinero de Mózar de Valverde.

Javier no tardó en saber algo más sobre la persona

rescatada, porque Jaime y Clemente, molinero de la fábrica de Cerecinos, lo conocían bien y no tardaron en presentárselo, tal y como les pidió.

El molinero de Mózar, que resultó tener el bíblico nombre de Noé, había tenido una vida intensa y pedregosa, como era habitual en la época y en los campos de Zamora. Había hecho de todo, desde cuidar ganado a cultivar tierra o elaborar vino.

—Hombre de muchos oficios, pobre seguro -decía burlón, cuando enumeraba sus sucesivas y numerosas ocupaciones.

Incluso había estado unos cuantos años trabajando en Francia, con toda la familia. Pero lo que de verdad quería, lo que le hacía feliz, era el sueño de recuperar su viejo molino junto al río y dedicarlo a moler trigo para alimentar a las personas. Subrayaba siempre este último detalle.

—Lo que no soporto -le confesó a Javier- es moler solo para

que coma el ganado. Estos molinos no nacieron para fabricar pienso, sino para dar de comer a las personas. Esa es la harina que yo quiero fabricar en mi molino, como se hizo siempre desde que se inventaron.

Podría decirse que cuando Javier y Noé se conocieron, se juntaron el hambre con las ganas de comer. Javier buscaba la forma de elaborar harina a la antigua, molida sobre piedra. Y justo eso era lo que Noé había querido hacer siempre en su molino. Así que el trato fue fácil y fructífero. Al viejo molino de Mózar empezó a llegar trigo de calidad desde las fábricas de la familia Carbajo. Y a esas mismas fábricas llegaba de vuelta una harina deliciosa, con los aromas, sabores y calidad que no se podían conseguir en los más modernos y eficientes molinos de las fábricas.

La colaboración duró más de diez años. Y cuando Noé tuvo que dejarlo, continuó sus tareas Gonzalo, que era el molinero de otro pueblo de la provincia, Villaseco del Pan. La desgracia, sin embargo, dio al traste muy prematuramente con esta segunda solución. Fue cuando Javier volvió a dejar caer:

—Necesitamos un molino antiguo o que muele a la antigua. Bien situado, con buena capacidad, preparado para resistir infinitos años más y que sea de nuestra propiedad.

El Majadal, la finca familiar



5. Jaime.

Algún tiempo después, Jaime recibió una llamada de Javier:

—Oye, nos tenemos que ver.

—Vale. ¿Paso por tu casa o por la fábrica?

—Por ninguna de las dos.

Mejor por El Majadal.

Se trataba de un finca de la familia, situada en un paraje muy hermoso, junto al puente Quintos.

—Tendré que ir desde Santander, que es donde estoy ahora.

Jaime compaginaba la dirección de la fábrica de Cerecinos con su negocio de moda en Santander

Fábrica y molino de Cerecinos



Así que si es ahí, mejor el fin de semana, ¿no?

— Perfecto, sí. Nos vemos allí el sábado, si te va bien.

— Me va.

Jaime no le preguntó nada más, porque estaba acostumbrado a que su hermano lo llamase de vez en cuando para consultarle alguna cuestión relacionada con las industrias familiares. Javier llevaba ya la máxima responsabilidad de la empresa, pero Jaime se encargaba de la fábrica de Cerecinos por expreso deseo de su padre tras la jubilación del anterior gerente. Pasaba media semana en esa fábrica, atendiéndola, y la otra media con la familia y su otro negocio en Santander.

“Querrá que hagamos alguna nueva harina en Cerecinos”, pensó Jaime, sin darle mayor importancia, porque cuando su

hermano consultaba algún problema solía tener pensada la solución e incluso más de una. Aquella vez, sin embargo, más que una consulta, lo que le planteó Javier fue un reto.

— A ver qué te parece. He pensado convertir la panera que hay junto a nuestra fábrica de Cerecinos en el molino tradicional, a la antigua, que siempre he deseado. Así tendremos todo junto: una moderna fábrica de harinas y ese homenaje a nuestras raíces, que nos permitirán hacer otros tipos de harina que encantará a panaderos, pasteleros y gente que busque la mayor autenticidad.

A Javier le brillaban los ojos, como siempre que se había enamorado de una idea, de una nueva iniciativa.

A Jaime se le instaló en los suyos el asombro.

— No sé. Como te he dicho otras veces, para hacer harina tradicional, ¿no es mejor buscar un molino antiguo y fabricarla allí?

Javier asintió.

— Sí, es lo que llevamos haciendo muchos años, primero con el molinero de Mózar. Y después con el de Villaseco. Pero las circunstancias mandan, ya no podemos disponer de ellos y creo que la mejor solución y también la definitiva, sería tener nuestro propio molino. La harina convencional se fabrica en todas partes y en instalaciones muchísimo mayores que las nuestras. Lo que tiene más futuro, por extraño que suene, es que nos especialicemos en harinas únicas, selectas, diferentes. Y para eso necesitamos moler en piedra, al modo antiguo.

— Explícame entonces cómo será eso de construir un molino viejo en un edificio que nunca estuvo destinado a ello ni tiene la maquinaria necesaria.

—Ahí es donde entras tú. Quiero que te encargues de buscar por todos los rincones de la provincia, o fuera de ella, los restos necesarios de molinos viejos para reconstruir uno aquí, con toda la autenticidad de lo antiguo y sin que le falte nada para producir todo tipo de harinas tradicionales, ecológicas, de calidad e incluso experimentales.

—Vaya. Tienes una gran idea y me pasas el marrón para que sea yo quien la ponga en pie.

—Exacto. Por dos razones. Yo no tengo tiempo para ir a buscar por los pueblos molinos viejos que tengan maquinaria y materiales utilizables. Y sobre todo, no tengo tu gusto por lo bello, por el acabado fino, por la calidad. Sé que si te encargas tú, no solo tendremos un gran molino tradicional, sino también el mejor de los posibles, uno que valdrá la pena ver y visitar. ¿Qué me dices?

Jaime sonreía.

—Que eres un liante, hermano; eso te digo. Si me encargo, ya me conoces; no quiero prisas ni plazos. Se hará a mi aire. Además, ahora me pillas bastante ocupado, la verdad.

—Esto puede ser tu pasatiempo de fines de semana y días libres; hacer excursiones por donde pueda haber molinos, ir a verlos, negociar la compra de piezas con los molineros o sus herederos. Y después, traer las piezas, ir las montando. Te divertirás.

Jaime lo miraba entre pensativo y preocupado.

—¿No te olvidas de un pequeño detalle?

—¿Cuál?

—Quieres reconstruir un viejo molino en la panera que tenemos junto a esta fábrica de Cerecinos.

—Exacto.

—Pero esa panera solo es nuestra en parte. La mitad no nos pertenece. ¿Has pensando en eso?

Javier asintió, sonriente.

—Habría que comprar la parte que nos falta, claro.

—Pues por mí, vale. La compramos.

Rubricaron la decisión con un abrazo fuerte, porque darse solo la mano les pareció poco para la ocasión. Y siguieron merendando alegres en aquella finca que siempre olía a tomillares, jara y vida, fuera cual fuera la estación.

6. Media panera y media panera.

Según contaban los ancianos memoriosos de Cerecinos, el viejo y sólido edificio junto a la fábrica de harinas había sido, mucho tiempo atrás, una panera perteneciente a las Condesas de Benavente. Y ambos edificios, la fábrica y la panera, habían sido propiedad del abuelo materno de Antonio Payo, que fundó la fábrica en los años 30, hasta convertirla en una de las más modernas de la provincia. Cuando el padre de Javier, junto a dos de sus hermanos, le compró la fábrica a aquel gran molinero, un par de décadas después, el trato incluyó solo la mitad de la panera. El vendedor quiso quedarse con la otra media, para guardar en ella los trastes y maquinaria que no entraron en la venta y que no hubiera sabido donde meter.

Por eso la media panera no vendida pasó después a su hijo y finalmente al nieto mencionado, Antonio Payo, que era



Molino piso de tornos

agricultor, como su padre y como la mayor parte de los habitantes del pueblo. Seguía usándola, pero solo como almacén; como trastero más bien, para guardar aperos, maquinaria de labranza y enseres sobrantes de la casa.

Nunca había existido el menor roce o problema entre ambas propiedades, porque los Payo, primero el abuelo, después el padre, más tarde el hijo, eran buena gente, sin dobleces ni maldad. Y porque los Carbajo se esforzaban siempre por llevarse bien con los vecinos de todos los lugares donde tenían instalaciones, a quienes solían comprar los cereales y empleaban en sus fábricas.

Aún así, Javier iba algo inquieto el día en que su hermano y él citaron en la fábrica al dueño de la media panera que les faltaba. Si por lo que fuera se cerraba en banda o tenía otros planes, su sueño del viejo molino en aquel lugar podía esfumarse

antes de haber tomado forma. Por eso no se anduvo con rodeos y le planteó directamente la cuestión, en cuanto tomaron asiento en un despacho y se hubieron saludado los tres.

—Oye, Antonio, queríamos hablar contigo de la panera. Estamos pensando en crear en ella un molino de piedra, al modo antiguo, para complementar la fábrica. Pero no sería suficiente con nuestra mitad. ¿Tú nos venderías tu parte?

Antonio Payo, de gesto serio y mirada noble, se encogió de hombros, como si la pregunta estuviera un poco de más.

—Si para algo os sirve, ahí la tenéis.

Javier dio un respingo, también con la sonrisa puesta.

—Hombre, muchas gracias por tu disposición. Ponle precio.

Molino piso de piedras



Payo dijo que lo haría. Que lo hablaría en casa y miraría a ver cuánto era lo justo. Jaime y Javier se miraron contentos y aliviados. Estaba seguros de que les pediría una cantidad razonable, como correspondía entre amigos que siempre se han llevado bien. Y así se confirmó días más tarde, sin que fuera necesario entrar en regateos o negociaciones.

— ¡Pues ya está! -exclamó Javier, cuando se quedó solo con su hermano, el día en que arreglaron todos los papeles-. La panera es nuestra.

— Y todo lo que hablamos va para adelante, ¿no?

— En tus manos queda. Mientras dure la construcción del molino, te dejaré en paz para que trabajes a gusto. No hace falta que me cuentes nada ni me tengas al tanto. Sorpréndeme cuando esté acabado y listo para la inauguración.

Cumplió a medias la promesa. Entre las muchas cualidades de Jaime no estaba la rapidez, y menos en asunto tan delicado e importante. Así que se tomó su tiempo, como cabía esperar. Y entre las muchas cualidades de Javier la paciencia no era especialmente destacada, por lo que alguna vez sí que se dejó vencer por la curiosidad.

— ¿Qué? ¿Cómo va lo del molino?

— A su ritmo. Como debe ir. Tú, tranquilo.

7. De Carbajales a Babia.

Tal y como su hermano le había sugerido, Jaime aprovechaba el tiempo libre que le dejaba su trabajo para hacer excursiones, en busca de molinos antiguos. Sin salir de la provincia, había muchos pero había pocos. Muchos, porque años atrás no existía comarca ni pueblo sin su molino. Pocos, porque eran escasos los que se conservaban en pie y con un mínimo aprovechamiento. En su práctica totalidad habían nacido como molinos de agua, junto a ríos o arroyos. Cuando llegó la electricidad, siglos después, algunos se modernizaron.

Jaime visitaba los que conocía, que eran bastantes, y todos los que sus hermanos, amigos y conocidos le iban apuntando, cuando se fue sabiendo de su búsqueda.

Las decepciones fueron generalizadas. Casi siempre los hallaba derruidos, con apenas parte de las paredes, con restos inservibles de sus maquinaria interior, de sus ruedas, piedras, tornos y armazones. Se enamoraba de los rincones donde los habían construido, porque solían ser enclaves privilegiados, remansos de paz junto al agua. Pero no encontraba materiales que rescatar, restaurar y reconstruir. Todos le parecían cantos melancólicos a un pasado de imposible recuperación. Clemente, el molinero de la fábrica que solía acompañarle, sentenciaba:

— Llegamos muchos años tarde. Eso es lo que pasa.

Pero el verbo rendirse no era propio de Jaime ni de los Carbajo en general.

— Algo hallaremos.

Y se les iluminó a ambos la mirada cuando en Carbajales de Alba, en un viejo molino, vieron unas piedras de moler espectaculares y en excelente estado de conservación.

— Por fin.

Los dueños, nietos de un viejo molinero de la localidad, trataron de venderles más, todo, el molino y el suelo sobre el que había estado construido.

— No, no. Solo queremos las dos piedras.

Tras un buen toma y daca, regateo y cruce de palabras, comprando más de lo que necesitaban, el trato se cerró.

También hallaron un viejo molino con bastante aprovechamiento junto al río Luna, en la comarca leonesa de Babia. Fue Ángel Álvarez, que era de la zona y director de la iniciativa “Harina Tradicional Zamorana”, quien puso a Jaime sobre la pista.

— Deberías darte una vuelta por Truébano de Babia. Es un pueblo pequeñito, pero hay allí un molino que aún funciona y que puede tener justo lo que buscas.

La información no pudo ser más oportuna. El propietario del molino, a quien llamaban Pepe “el de Estelita”, lo mantenía en buenas condiciones y aún molía en él de vez en cuando cereales para el ganado. Así que desde allí consiguieron, con el ayuda del mecánico del pueblo, enviar a la panera otras excelentes piedras de



Cumplido el sueño de Javier de fabricar harinas de calidad

moler, además de algunos tornos, equipos y maderas utilizables.

De todo lo cual, Javier apenas supo nada en el momento. Ni de lo que había empezado a pasar en la centenaria panera, junto a la fábrica de harinas. Algo intuía, cuando iba por allí, porque se veía actividad. Pero su hermano no le dejaba entrar ni le decía nada.

— ¿Cómo va?

— Va. Como debe de ir.

Y de ahí no lo sacaba.

8. La verdadera herencia.

Hasta que un día, bastante tiempo después de su primera conversación, Javier recibió la llamada que estaba deseando.

—Pues ya -le soltó alegre la voz de Jaime.

—¿Ya qué?

—Que ya está.

—¿El molino de Cerecinos?

—Así es.

—¿Y lo puedo ver?

—Claro. Para eso te llamo. Empieza a funcionar cuando quieras.

—¿Lo habéis probado y todo eso?

—Por supuesto. Solo faltaba. Está para que llegues y le demos al botón. Era lo que querías, ¿no?

Javier se emocionó.

—Voy para allá.

El molino superó todas sus expectativas. La vieja panera parecía de pronto haber nacido para ser molino y no cualquier molino, sino uno de los de antes, grande, hermoso y tradicional. La restauración era perfecta, no había nada fuera de su sitio. El trabajo de su hermano, como había supuesto, era brillante e impecable.

Y también el de otros muchos que hicieron cada cual su específica tarea. Con Berto a la cabeza, gran mecánico y responsable principal del montaje, que con la ayuda de artesanos de diferentes oficios, había ido reparando, según le llegaban, las piedras y poleas, las sillas de la transmisión para mover la ma-

Juan, depositario de una hermosa herencia



quinaria, las correas, tornos, cabrias y guardapolvos...

Nadie que lo viese terminado y en funcionamiento podía imaginar el enorme y desordenado puzzle del que

había surgido, con Jaime y Clemente, busca que te busca durante meses y más meses piedras volanderas y molanderas, además de todas las piezas y mecanismos necesarios; con Berto y sus artesanos, limpiando, puliendo, reparando, reconstruyendo y recuperando lo que les llegaba; con todos procediendo al montaje y reconstrucción final de todo un molino tradicional en el interior de la vieja panera de Cerecinos.

Javier, emocionado, abrazó con fuerza a Jaime.

—Qué gran trabajo, hermano. Mejor no se podía hacer.

—¿Tienes pensado qué harinas saldrán de aquí? -preguntó Jaime.

—Eso lo vais a decidir entre Clemente, como molinero de esta fábrica, y tú. Pero lo suyo es moler los mismos cereales que en la fábrica. E iremos experimentando con harinas diferentes, para ver cuáles quedan mejor y tienen más demanda.

En la fábrica se molía trigo y centeno, además de espelta y tritordeum. La espelta también es trigo, pero otra variedad muy antigua, con excelentes propiedades para la salud. El tritordeum es un cereal híbrido, obtenido del cruce entre el trigo y la cebada.

Hasta catorce tipos de harina se habrían de elaborar finalmente en el molino, la mayor parte ecológicas, unas blancas, otras integrales, algunas de variedades diferentes. Esas harinas se habrían de añadir a las que se elaboraban en sus fábricas; en total y con el tiempo, 37 clases de harina para satisfacer cualquier demanda y necesidad.

Se cumplió así el gran sueño de Javier, que era disponer de todo tipo de harinas de calidad; las que se podían hacer y se hacían en las fábricas de cilindros y las que utilizaban la técnica ancestral de molturación con piedras. Esta última, la de la vieja panera transformada en molino tradicional, permitía recuperar texturas, sabores y aromas que el progreso técnico había ido dejando atrás.

—¿Sabes qué me gustaría ahora? -le preguntó a su hijo

Juan, algún tiempo después.

—Dime.

—Que pasaran por aquí algunos de los más significativos molineros de Francia o de otros países. Para que viesen que nosotros también hemos aprendido a mirar al futuro sin perder de vista el pasado.

Juan, que iba haciéndose cargo del negocio y tomando su relevo, lo miró de frente y añadió, con calidez:

—En este oficio, la verdadera herencia es lo que podemos aprender y aprovechar de quienes nos habéis precedido. Eso lo he tenido siempre más que claro.

Así fue como en un pequeño pueblo de Zamora, de nombre Cerecinos de Campos, empezaron a convivir y producir todo tipo de harinas una vieja pero moderna fábrica y a su lado un nuevo pero ancestral molino de piedras.

Que ahí siguen, años y décadas después, ágiles y productivos como el primer día.

Así fue como sucedió todo esto en la primera década del siglo XXI, cuando Juan, sucesor al frente de la industria familiar, comenzaba su aprendizaje del oficio, con ayuda de su padre y de su tío Jaime. En la actualidad, tercera década de ese mismo siglo, el paso del testigo a la cuarta generación de la industria familiar se ha consolidado, para dicha de Javier y de todos los Carbajo.

Y colorín colorado, esta molienda narrativa se ha acabado.

Braulio Llamero (Manzanal del Barco, Zamora, 1956) es un escritor zamorano, autor más de treinta libros para niños, como “La bruja Gari”, “El inventor de mamás”, “El televisor mágico”, “El rey Simplón”, “El inspector Tigrili”, “El hijo del frío”, “La gallina secuestrada”, “Cuentos de miedo para reír”, “El castillo de la dama bailarina” y “¿Puedo dejar de ser vampiro?”, entre otros. Ha publicado en todas las grandes editoriales de libros infantiles, como SM, Bruño, Anaya, Susaeta y Algar; y ha obtenido diferentes premios. También ha visto traducidos algunos de sus libros a otras lenguas, como el francés, el ruso y el esloveno; además de todas las lenguas cooficiales de España.

Además ha publicado dos novelas, “El beso del tiempo” y, de reciente aparición, “Lo que nunca de contó de Artemio”, ambas en la editorial CELYA. También ha escrito obras de teatro, relatos y guiones para documentales.

Como periodista, trabajó en la SER de Zamora, en RNE de Salamanca y Zamora; así como en La Opinión de Zamora, diario local que contribuyó a fundar, como redactor jefe y director, sucesivamente. Durante décadas fue columnista diario en este periódico y en otros medios de la Castilla y León.

En 1998 escribió “Los dos molinos”, por encargo de la empresa Harinas Gabino Bobo, que realizó una edición no venal y que aún puede leerse en <http://gabinobobo.com/molinos.htm>. Más información sobre el autor en www.brauliollamero.com

Fernando L. Bordell (Zamora) es pintor e ilustrador.

Ha realizado más de una treintena de exposiciones individuales por toda la geografía nacional.

En 1998 ilustró “Los dos molinos”, por encargo de la empresa Harinas Gabino Bobo, que realizó una edición no venal y que aún puede leerse en <http://gabinobobo.com/molinos.htm>.

Es autor de varios libros de acuarelas sobre ciudades.

Su última realización es el “Cuaderno de 60 creadores de Zamora” con dibujos de artistas zamoranos.

Premio Junta de Castilla y León en la XII Bienal de Pintura Ciudad de Zamora

Primer Premio de pintura Ciudad de Móstoles.

Artista invitado en la exposición Las Edades del Hombre celebrada en Toro.

EL MOLINO
D CERECINOS