

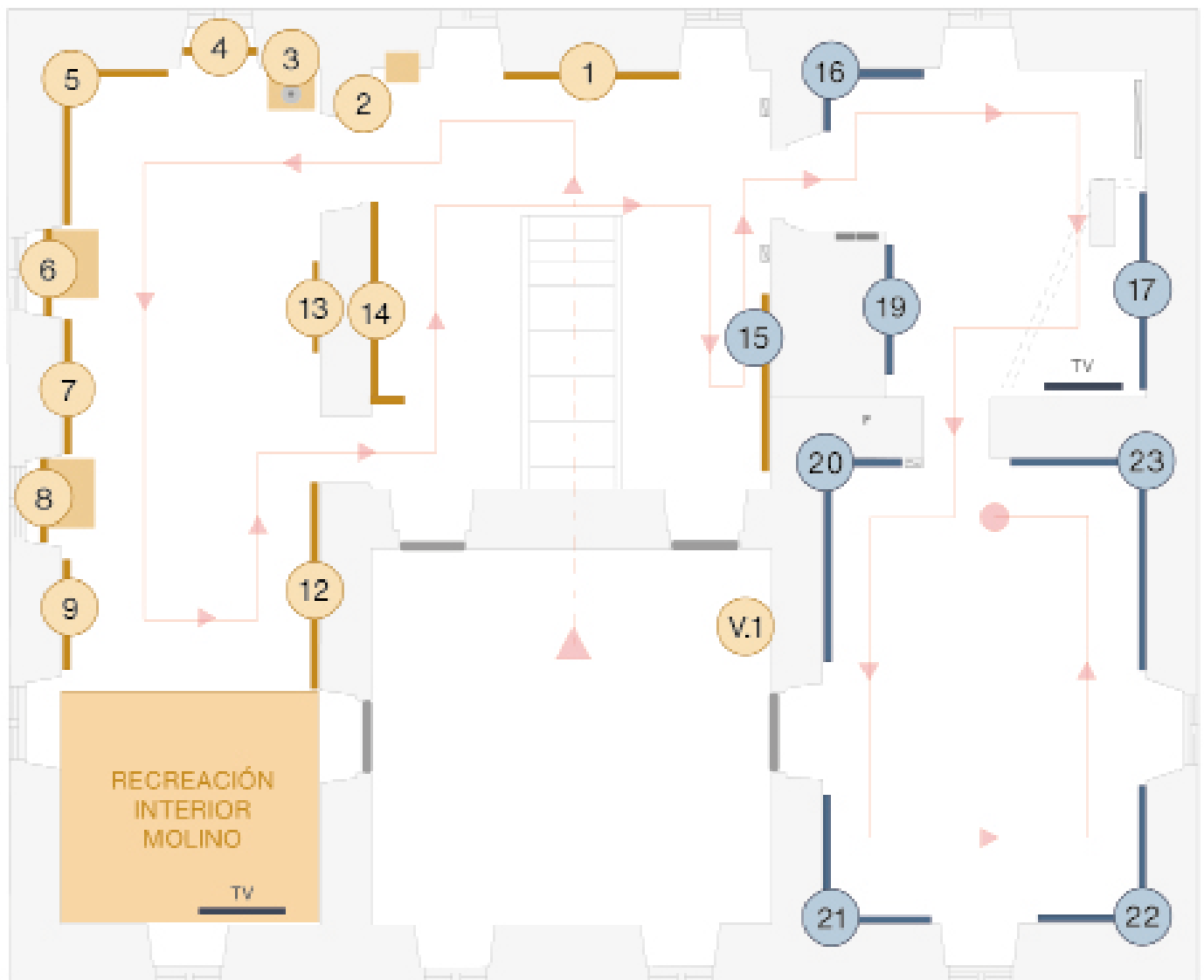
Guía de Sala en Castellano



Golmar

Centro de Interpretación
Muíños da Costa da Morte

1. Presentación.....	4
2. Los cereales	5
3. El molino de mano de Montes Claros.....	6
4. Los primeros molinos	7
5. Los molinos de mano castreños.....	8
La evolución de los molinos castreños.....	9
6. Molinos hidráulicos	10
7. Los molinos de viento	11
8. Los molinos de marea	12
9. Otros usos de los molinos y abandono.....	13
12. La harina	14
Fabricación y mantenimiento de las muelas.....	15
13. Los molinos de A Laracha	16
14. Los molinos de la Costa da Morte: el latido oculto del paisaje	16
15 Molinos de río: naturaleza viva entre agua y piedra	17
16. Molinos de maquila.....	19
Molinos de herederos.....	19
17. Los molinos en la cultura popular	20
19. Muiñeiras, refranes y leyendas	21
20. Los orígenes de la rectoral de Golmar.....	22
21. Los orígenes del monasterio de San Martín Pinario.....	24
22. El conjunto arquitectónico de San Martín.....	26
23. El monasterio de San Pedro de Soandres	28
Vestíbulo. Las piezas del molino	30



1. Presentación

Origen, tipos y funcionamiento de los molinos

¡Hola, mi reina!

Soy Antonia, la molinera, y quiero invitarte a descubrir cómo molíamos el grano para hacer harina.

Aquí verás molinos de mano castrexos, molinos de agua, de viento... ¡hasta de mareas!

Y también cómo funcionaban por dentro, con piezas llenas de ingenio.

Pasa, mira... y déjate llevar por la fuerza de los molinos.

Cultura, sociedad y religión

¡Paz y bien, amigo!

Soy el padre Pedro y estoy encantado de recibirte.

En estas salas hablaremos de la tradición y la cultura que crecieron alrededor de los molinos.

Conocer la historia de la casa rectoral de Golmar y su relación con los monasterios de San Pedro de Soandres y San Martiño Pinario.

Entra... y sumérgete en el alma de esta tierra.

2. Los cereales

Desde el momento en que el ser humano comienza a llevar una vida sedentaria, hace unos 12.000 años, hasta la actualidad, los cereales han constituido más del 60 % de las calorías consumidas. Estos vegetales presentan una serie de características óptimas, siendo las más importantes la productividad del cultivo y su facilidad de conservación. En condiciones idóneas, el grano puede almacenarse entre 8 y 12 años.

Los cereales presentan una enorme variedad de formas y métodos de cultivo que permiten que estos se adapten a espacios y contextos diversos.

En Galicia, desde los inicios de la agricultura en el Neolítico hasta la llegada a América, los cereales más comunes fueron el centeno, más productivo, y el trigo, más apreciado. Del continente americano llegará el maíz, que se adapta de forma excelente y será el cereal más importante hasta nuestros días.

Domesticando los cereales

Gracias a los procesos de domesticación y selección de especies, con el tiempo la productividad de los cereales aumentó mucho, ¡tanto que desde las primeras plantas hasta hoy obtenemos unas seis veces más cereal por grano cultivado!

Pies de foto:

- *Centeno*
- *Trigo*
- *Siega de centeno. Pedro Ferrer*
- *Siega de trigo. Archivo de la Gran enciclopedia Galega*
- *Deshojada del maíz. Archivo de la Gran enciclopedia Galega. J.M. Domínguez*
- *Maíz*

3. El molino de mano de Montes Claros

La pieza que tienes ante ti es parte de algo que técnicamente llamamos equipo de molienda. Sería un molino si estuviese en un edificio específico... Pero, tecnicismos aparte, es una parte de nuestra historia, un objeto que podemos utilizar para intentar comprender cómo vivían y se comportaban los seres humanos en el pasado. En este caso, un pasado que nos queda lejos, pues esa piedra que tienes delante posiblemente tenga entre 2.400 y 2.300 años de antigüedad. Es la mitad inferior de un molino de mano castreño, una herramienta que los habitantes del castro de Montes Claros utilizaban para moler cereal con el que hacer pan.

A lo largo de la exposición, vas a poder aprender más sobre estas máquinas que, hasta hace 50 años, formaban parte del día a día de los gallegos y las gallegas. Vas a ver cómo se adaptan a nuevas realidades y evolucionan. Porque, para poder comer el pan, antes hay que moler el grano.

Seguimos moliendo a mano

Molinos muy parecidos a este se pueden comprar en mercados y establecimientos de todo el mundo, ya sea por falta de acceso a la electricidad, o porque los “molineros” que los eligen prefieren el resultado de una molienda más lenta, o quizás por estética... Pero, desde luego, es un diseño que no pasa de moda.

4. Los primeros molinos

La idea de procesar grano para que sea más sencillo de consumir y almacenar es antigua. Los primeros ejemplos de lo que podemos llamar herramientas de molienda podrían aparecer en África hace más de 100.000 años, y están confirmados en Australia hace unos 68.700 años. Constan de dos piezas: una piedra con base plana y una cara superior lisa o ligeramente cóncava, y una muela con una superficie regular, ya sea plana o curva, que se acciona manualmente.

Estos molinos, llamados barquiformes o de vaivén, se mantienen en uso durante muchísimo tiempo. Los primeros que aparezcan en Galicia serán de este tipo, con artefactos datados sobre el año 5000 a. C. relacionados con la llegada del Neolítico y la agricultura.

El siguiente paso evolutivo, aunque conviven en el tiempo, sería el molino de artesa. En estos existe un reborde que guía la muela y ayudaría a retener la molienda. Podemos encontrar piezas fijas de tamaño considerable o transportables.

Aparece también una tercera tipología denominada equipo de molienda rupestre. Estos molinos están realizados sobre superficies rocosas, a menudo compartiendo espacio con el arte prehistórico. Se trata de cazoletas excavadas en la roca, normalmente de pequeñas dimensiones, de unos 10 cm de largo, en las cuales la muela iría encajada.

¿Sabías qué...?

Algunos de los ejemplos de molino prehistórico aparecen como parte de los bienes que se depositaban tanto en tumbas como en espacios religiosos. Aunque no podemos saber exactamente de qué manera, sí que podemos suponer que su función no era solo productiva, sino que también tenía componentes espirituales y mágicos.

Pies de foto:

- *Molino de mano. Aranga. 2500-2000 a. C. Museo Arqueológico e Histórico del Castillo de San Antón. A Coruña*
- *Muestras de muelas de la Edad del Hierro. Pereira Martínez, X., Méndez-Quintas, E., & Prieto Martínez, M.P. (2024). Los molinos de vaivén desde el Neolítico a la Edad del Hierro en el Noroeste Ibérico. Una propuesta cronotipológica.*
- *Algunos ejemplos de estaciones de equipo de molienda rupestre. Pereira-Martínez, X., Méndez-Quintas, E., & Prieto Martínez, M. P. (2022). Un elemento singular dentro de la Prehistoria Reciente del noroeste peninsular: los equipos de molienda rupestre.*

5. Los molinos de mano castreños

La cultura castreña comienza a formarse alrededor del año 1200 a. C., alcanzando su plenitud hacia el siglo V a. C. La influencia romana estará presente desde el siglo II a. C. y esta manifestación cultural sobrevivirá hasta la época sueva en el siglo V d. C.

Si hablamos, por tanto, de un período de tiempo de 1.600 años, desde la Edad del Bronce Final Atlántico hasta el inicio de la Edad Media, es de suponer que encontraremos evolución tecnológica y diferentes técnicas de molienda.

Los molinos de vaivén, como los que están descritos en el panel anterior, se mantienen en uso durante mucho tiempo, aproximadamente hasta el siglo IV a. C., cuando aparecen por primera vez en contextos castreños los molinos circulares. Estos serían de origen íbero y habrían llegado desde el sur por vía marítima.

Consisten en dos ruedas: la superior presenta una cara cóncava y móvil, asentándose sobre la inferior, que tiene una cara convexa y fija.

La generalización del uso de este molino supuso un gran avance tecnológico en el procesamiento y transformación de los alimentos, al igualar la superficie de fricción de la piedra pasiva con la superficie de la pieza activa y permitir un movimiento continuo en una dirección. También permitirá fabricar molinos de mayor tamaño.

El grano se introduce directamente a través de un orificio central, donde podría insertarse una guía de madera que ayudase a mantener las ruedas centradas.

En los molinos de este tipo, sigue utilizándose la fuerza humana para mover la muela o catillus. Algunas son lisas, pero a menudo encontramos hendiduras que permitirían introducir una o dos palancas de agarre que facilitasen el trabajo. También presentan acanaladuras u orejeras que permitirían pasar un travesaño y accionarlos de pie, empujando la piedra superior. La base de la rueda inferior o metae normalmente se deja sin trabajar para ayudar a fijarla al suelo.

¿Sabías qué...?

En algunos molinos aparecen restos de minerales como oro, estaño o arsénico y, gracias a ello, podemos saber que no solo se utilizaban para moler grano, sino que también se empleaban en la orfebrería o en la fabricación de bronce.

Pies de foto:

- *Molino circular. Conjunto arqueológico-natural de Santomé. Museo Arqueológico Provincial de Ourense*
- *Fragmentos de molino de artesa de la Edad del Bronce. Monte Buxel. Teira Brión, Andrés & Amado Rodríguez, Esteban. (2014). Molinos fuera de lugar: Fronteras y contextos de la molienda en la arqueología de la Edad del Hierro del noroeste ibérico.*

La evolución de los molinos castreños

Hasta la romanización, la molienda será una actividad de ámbito familiar. La mayor parte de los molinos que han sido encontrados in situ lo han sido en contextos habitacionales o laborales. No parece que existiesen espacios dedicados exclusivamente a ello.

Esto hace que la mayor parte de los molinos de vaivén y de ruedas sean, hasta cierto punto, móviles, y que la transformación del grano fuese una parte más de las labores asociadas al día a día de los castreños.

Estos molinos no se utilizaban solo para la producción de harina de cereal, sino que también podían usarse para procesar otros alimentos, como bellotas, y otros materiales como minerales y metales destinados a metalurgia, producción de pigmentos, cosméticos...

En el caso de que estuviesen destinados a moler cereal, es común encontrar a su lado grandes recipientes cerámicos que permitían preservar el grano y la harina de la humedad y de plagas como insectos o roedores.

Con la presencia de los romanos en el noroeste peninsular, esto va a comenzar a cambiar. La administración romana lleva a la aparición de poblaciones de mayor tamaño, tanto administrativas como militares, que requieren de una mayor capacidad productiva.

El principal factor limitante a la hora de moler es el tamaño del molino y su velocidad de movimiento. Durante la época romana, es posible que encontrásemos en Galicia molinos movidos con tracción animal o empujados por esclavos.

Poseen un diseño similar a los molinos circulares, pero estarían elevados en altura y el catillus presentaba un travesaño que era empujado por uno o varios animales. Esto permite mover muelas de mayor tamaño y hacerlo con mayor velocidad, lo que produce una harina más fina y, por tanto, más deseable. También pueden procesar mucho más grano, lo que podría abastecer las necesidades de grandes aglomeraciones, como la ciudad de Lucus Augusti, o campamentos como el de Aquis Querquennis.

¿Sabías qué...?

Algunos molinos aparecen decorados e incluso presentan inscripciones grabadas sobre las muelas. Un ejemplo es un catillus encontrado en Esperante, Lugo, que presenta una inscripción que podría traducirse como "Trabajé bien. Se acabó." Quizás sus dueños decidieron conmemorar así un utensilio al que le tenían cariño.

Pies de foto:

- *Molino de vaivén*
- *Molino de rueda*
- *Molino de tracción animal. Mármol, panel de un sarcófago romano del siglo III. De la Vigna Tre Madonne. Museo Chiaramonti*
- *Molino de sangre*

6. Molinos hidráulicos

Los molinos hidráulicos ya eran conocidos por los romanos, pero no tenemos constancia de ellos en nuestro territorio. En Galicia asumimos que los primeros molinos de agua comienzan a aparecer alrededor del siglo XI de la mano de los monasterios benedictinos. Esto se debe al elevado coste de su construcción y a la pericia técnica necesaria.

En un molino de agua hay que solucionar dos problemas. El primero es el abastecimiento constante de agua; esto se logra embalsándola y dirigiéndola a través de un sistema de canales y presas. El segundo es trasladar el movimiento de la rueda del molino a la muela, lo que se podía hacer de forma directa si la rueda es horizontal, o mediante engranajes si es vertical (llamados de bruía o acea).

El agua se llevaba a través de un canal hasta un punto conocido como el infierno, situado debajo del molino, donde se encontraba la rueda o rodicio. Esta estaba sujeta a una gruesa viga de madera (touzo). Le seguía una viga más fina (el velo) que empalmaba con la muela, la cual gira sobre un pie para moler.

Existen adaptaciones, como el uso de cubos para ganar altura del agua en molinos con poco caudal, de forma que llegue al infierno con más fuerza, o los llamados molinos de dorna, que eran de gran tamaño y presentaban varias ruedas, alimentados por ríos de mayor entidad.

Molinos y más molinos

La necesidad de moler cereal era tan grande en el pasado que en algunas zonas hay grandes concentraciones de molinos hidráulicos, ¡hasta el punto de que en el Morrazo, en los ríos Folón y Picón, se encuentran 60 molinos en un tramo de apenas 1,6 kilómetros!

7. Los molinos de viento

En Galicia, los molinos de viento son algo menos comunes, en gran parte por la abundancia de recursos hídricos. Aparecen en zonas costeras, donde los canales de los arroyos podrían secarse en verano. En cuanto a su estructura, el funcionamiento es similar al de cualquiera de los molinos presentados, con el viento ejerciendo la fuerza motriz y la rotación del aspa transmitiéndose a la muela mediante un engranaje angular. Con el paso del tiempo, estos se vuelven más complejos para controlar la velocidad de rotación.

Estos molinos de viento pueden ser de tres tipos:

- De torre, en los que la cubierta que sostiene las aspas podría ser giratoria, rotando sobre un sistema de ruedas encajadas en un canal de madera, o fija.
- Giratorios de torre, en los que toda la torre puede rotar.
- De almacén, en los que una simple estructura sostiene las aspas en posición; estas son en forma de X. Las velas son triangulares de tela o trapezoidales de madera.

La mayor parte de estos molinos son de menor tamaño y capacidad que los hidráulicos. Menos de un 25 % presentan dos muelas y, en ocasiones, la construcción es muy rudimentaria. Tenían una función de apoyo a los hidráulicos, quizás porque el tamaño de aspas y velas no podía alcanzar grandes dimensiones por la fuerza de los vientos atlánticos.

Molinos únicos

En Catoira encontramos unos molinos de doble aspa y cubierta fija que son únicos. Solo conocemos tres: los de Beiro, Abalo y Pedras Miúdas. A día de hoy, el de Beiro está restaurado y puedes visitar esta construcción única en Europa.

Pies de foto:

- *Molino de viento de Espasante, 1925. Se trata de un molino de torre con cubierta giratoria.*
- *Interior del molino de viento de Espasante, 1925*
- *Molinos de viento de Catoira*

8. Los molinos de marea

Los molinos de marea tienen una estructura similar a la mayoría de los molinos hidráulicos, con la diferencia de que, en lugar de represar el agua de un río o canalizarla, usaban la del mar. Normalmente, estaban en zonas bajas, en la desembocadura de los ríos.

Se construía un dique con varias compuertas que se dejaban abiertas cuando subía la marea y se cerraban con la pleamar. Cuando comenzaba a bajar la marea, se abrían las presas y la fuerza del agua movía las ruedas.

Son, como la mayoría de molinos hidráulicos, construcciones de dos plantas; en la inferior están las canalizaciones que llevan al infierno y en la superior se encuentran las muelas sobre los pies. Los engranajes son prácticamente idénticos a los de los molinos de río. El grano se deposita en un recipiente de madera (moega o tremoia) que tiene una boca por la que el grano sale de forma dosificada (quenlla) y cae en el ojo de la muela. La harina producida se recogía en un cajón de madera.

La gran ventaja de los molinos de marea era el volumen de agua del que podían disponer y que permitía mover varias ruedas al mismo tiempo con facilidad. El molino del Pozo do Cachón en Muros tenía un dique de más de 230 metros de largo que le permitía mover cuatro ruedas simultáneamente.

Estas estructuras aparecen alrededor de los siglos XVIII y XIX, cuando las cosechas de maíz hacen necesaria una mayor capacidad de trabajo. Este de Muros llegaba a moler 200 kilos de maíz por hora.

Los molinos de marea más antiguos

Se encuentran en Culleredo, y son los molinos de Acea de Ama. Fueron construidos por orden del monasterio de Sobrado en el siglo XII y estuvieron en funcionamiento cerca de 800 años, hasta quedar en desuso por la electrificación a principios del siglo XX.

Pie de foto:

- *Molino del Pozo do Cachón en Muros*

9. Otros usos de los molinos y abandono

Si bien su uso principal siempre fue el de moler grano, podían emplearse para otros tipos de producción. El funcionamiento en estos casos es similar, pero la forma y la posición de la muela puede cambiar para adaptarse mejor a una función de triturado; colocada en posición vertical en lugar de horizontal, por ejemplo. Este tipo de molinos se usaban para producir aceite, moler corteza con la que curtir piel o encascar redes, triturar vidrio para hacer cerámica, fabricar papel...

Otra función productiva relacionada con los molinos, que aprovecha la fuerza del agua y la mayoría de engranajes y principios de funcionamiento, son los batanes. En lugar de mover una muela y triturar material, a través de una serie de engranajes, suben y bajan una maza. Esta puede ser de madera, para trabajar la lana y el lino, o de hierro, para trabajar el metal. La rueda tiende a ser vertical, ya que facilita la oscilación del batán.

Los molinos van a ser una constante hasta prácticamente los años 70 del pasado siglo. Será entonces cuando, gracias a la electrificación del territorio, sea más sencillo realizar la molienda en casa o en las grandes fábricas de harina y pan. Quedan abandonados y en desuso hasta que, a partir de los años 90, se reconozca la importancia de conservar estos elementos clave para entender nuestro pasado.

¿Quieres visitar una de estas máquinas?

Afortunadamente, en Galicia dispones de cuatro lugares donde disfrutar del funcionamiento de estas fascinantes obras de ingeniería. Quedan batáns en funcionamiento en Mosquetín (Vimianzo), Mezonzo (Vilasantar), Río Chonia (Trazo) y el de Finca Galea (O Valadouro). ¡Infórmate de los días en que hacen demostraciones!

Pies de foto:

- *Detalle de la rueda y las piedras. Batanes de O Mosquetín (Vimianzo)*
- *Detalle de los mazos. Batanes de O Mosquetín (Vimianzo)*
- *Batanes de Mezonzo (Vilasantar)*

12. La harina

La harina es el elemento básico del alimento fundamental de los gallegos hasta bien entrada la segunda mitad del siglo XX: el pan. Este podía ser de broa, una mezcla de harina de maíz y centeno, o blanco, de trigo. El primero era el alimento diario y el segundo quedaba reservado para los días de celebración, festivos o cuando había que realizar una tarea particularmente exigente y larga, como ir al monte, por ejemplo.

En los días de molienda, por lo general se procesaba primero el centeno —ya que era menos cantidad— y a continuación el maíz. Dependiendo de diversos factores, la calidad del producto final podía variar. Normalmente, la diferencia fundamental era entre la propia harina y el salvado (los restos de cáscara y harina más basta reservados para los animales), aunque en algunas zonas se diferenciaba entre la harina más fina y pura, a la que llamaban óleo, y el resto, que recibía el nombre de millara.

La calidad de la harina depende de las muelas del molino y de la cantidad de agua con la que trabaja. Cuando la muela ha sido picada recientemente, muele peor y la harina es más basta; por el contrario, cuando necesita ser picada, deja grano sin moler y trabaja más lentamente, pero la harina producida es de mayor calidad.

Moler más despacio también mejora la calidad, pero, dado que los días de molienda eran escasos y la harina necesaria, normalmente no se podía ser puntilloso con el resultado.

Harina en el suelo

¿Sabías que en muchos molinos no había una caja para recoger la harina, sino que caía directamente sobre las losas del tremiñado? En los molinos había una escoba de xestas para limpiar los pies, y las familias tenían otra especial que se usaba solo para recoger la harina del suelo.

Fabricación y mantenimiento de las muelas

Las muelas y los pies de los molinos son de una importancia capital a la hora de garantizar que la molienda sea lo más productiva posible y obtener una harina de la mayor calidad. Para ello, es necesario escoger con mucho cuidado la materia prima con la que se van a fabricar estas piezas. En Galicia, normalmente se tallan en granito, buscando que la piedra tenga el menor número posible de impurezas y vetas para que produzca una pieza sólida.

En la cara de la muela que entra en contacto con el pie, había que tallar una serie de canales en la piedra. Estas siguen una distribución geométrica idealmente regular y, en algunos casos, llegaron a ser excepcionalmente complejas, sobre todo a partir de la aparición de máquinas capaces de automatizar el proceso de tallado. Cuanto más regulares sean estas líneas sobre la superficie de la muela, con la misma profundidad y ángulo, mejor va a moler el molino y menos van a sufrir las propias piedras.

Esto es importante porque la piedra necesaria para fabricar las muelas no siempre es abundante y, en muchos casos, tiene que ser transportada desde distancias considerables, lo que aumenta los costes de fabricación y mantenimiento del molino. Del mismo modo, si el molinero tiene que estar picando las muelas, estas no están trabajando.

Para poder levantar las muelas del pie y repasarlas, cuando estas eran de gran tamaño, existía una grúa específica llamada burra. Se trataba de una grúa sujeta a la pared y al techo del molino y que permitía depositar la muela sobre un banco de trabajo.

¿Sabías qué...?

Algunas piedras de molino venían de muy lejos. Los más ricos, que deseaban obtener la harina más fina, importaban muelas y pies desde ¡Francia!, ya que las canteras de piedra basáltica que había cerca de París eran consideradas las mejores de toda Europa.

Pies de foto:

- *Vista de la cara de la muela en contacto con el pie, donde se aprecia el espacio destinado al eje. Molino de Lorteiro (A Laracha)*
- *Ejemplo de burra utilizada para desmontar las muelas y picarlas.*

13. Los molinos de A Laracha

A Laracha es la puerta de entrada de la Costa da Morte. A gran escala, su principal elemento geográfico es la cuenca del Anllóns, que separa las zonas más altas en el sur y este del área más llana que encontramos al norte del río, hasta llegar al mar en la playa de Caión.

Esta inclinación, ya sea hacia el Anllóns o hacia el Atlántico, está irrigada por cursos de agua, donde destacan el Acheiro y el Bradoso, lo que favorece la implantación de la multitud de molinos que había en el pasado.

Pies de foto:

- *Molino Grande*
- *Molino del Tarrulo*
- *Molino de Cerdeira*
- *QR: Tres rutas de "A Laracha Activa" para seguir el rastro de los ríos que hicieron crecer los molinos: senderos de agua, historia y vida.*

14. Los molinos de la Costa da Morte: el latido oculto del paisaje

Los molinos que ves en este mapa forman parte del inventario geográfico de la Xunta de Galicia. Pero son solo una mínima representación de los cientos —o quizá miles— que, durante siglos, marcaron el ritmo de la vida en la Costa da Morte.

Muchos han desaparecido, desvaneciéndose en las sucesivas actualizaciones cartográficas, borrados por el abandono, el desuso y el avance silencioso del tiempo. Otros, aún en pie, resisten entre la maleza, el musgo y la memoria de las pocas personas que todavía los recuerdan.

Y, sin embargo, el paisaje no olvida. En los arroyos que aún fluyen, en los senderos que cruzan los valles, en los muros de piedra que asoman entre los helechos, sobrevive el alma de aquellos ingenios que, durante generaciones, transformaron el agua, el viento y la marea en sustento.

Gracias al auge del senderismo y al impulso de un turismo más consciente, comienzan a abrirse nuevas rutas, a recuperarse antiguos caminos y a reconocerse estos lugares como parte esencial de nuestro patrimonio.

Aquí te proponemos doce rutas o paseos para caminar sin prisa, descubrir algunos de estos molinos y escuchar lo que todavía murmura el paisaje. No son todos, ni mucho menos, pero sí un buen comienzo para reencontrarse con esta geografía que habla, si se sabe mirar.

15 Molinos de río: naturaleza viva entre agua y piedra

Los molinos de río son parte de la historia y la cultura de Galicia, pero también forman parte de la naturaleza. A su alrededor, el agua corre entre piedras y canales, creando un lugar perfecto para muchas plantas y animales.

En zonas con agua limpia y mucha vegetación vive la rana patilarga, muy sensible a la calidad del agua. La rana verde, más resistente, vive en casi cualquier charca o río.

La lavandera real busca insectos volando cerca del agua. El mirlo acuático es un auténtico especialista de los ríos: sabe zambullirse muy bien e incluso camina por el fondo para buscar larvas y otros pequeños invertebrados con los que se alimenta. A menudo anida en los infiernos de los molinos donde aún corre el agua.

También viven aquí el martín pescador y la nutria, dos animales que cazan peces. En los márgenes del río se esconde la rata de agua, un pequeño herbívoro que excava madrigueras en la tierra blanda.

Cada vez es más difícil encontrar al esquivo oriol, con su hermoso canto y su vistoso plumaje amarillo entre la vegetación de los bosques de ribera.

Ahora que los molinos ya no trabajan, sus interiores oscuros y tranquilos son el hogar de murciélagos comunes, que descansan entre las piedras durante el día.

¿Sabías que...?

La larva de la mosca de las piedras vive en aguas muy limpias y con mucho oxígeno. Es tan sensible a la contaminación que su presencia indica que el río está bien conservado. Por eso, los científicos la usan como bioindicador de la salud de los ecosistemas fluviales.

En la orilla del río crecen alisos, sauces y avellanos.

Estos árboles tienen raíces fuertes que sujetan la tierra y evitan que la corriente se la lleve. Ofrecen sombra, alimento y protección a muchos seres vivos.

En las paredes húmedas de los molinos crecen musgos y hepáticas, que retienen el agua como esponjas y crean pequeños espacios para insectos y anfibios. Algunas hepáticas fueron usadas en medicina tradicional.

En los canales, dentro del agua, vive la espiga de agua, una planta que mejora la calidad del agua y sirve de refugio a peces y pequeños animales acuáticos.

También en el sotobosque crecen helechos y hierbas como la salicaria o la menta de lobo, usada para hacer infusiones contra la fiebre.

Los molinos y su entorno forman un espacio lleno de vida, color y equilibrio, un lugar donde la naturaleza y la historia caminan de la mano.

¿Sabías que...?

Las piezas de madera de los molinos, como el rodicio o el eje, solían hacerse con roble. Esta madera es muy resistente a la humedad y al paso del tiempo, ideal para soportar la fuerza del agua. En ocasiones también se utilizaban castaño o pino, según la disponibilidad en la zona.

16. Molinos de maquila

Estos molinos son de propiedad privada, contruidos inicialmente por casas señoriales y órdenes religiosas hasta el siglo XIX, y luego por los más pudientes. Además del uso directo, podían alquilarse a los vecinos que los necesitasen mediante un pago, normalmente en especie, del 5 al 10 % de la harina producida.

Este pago, conocido como maquila, da nombre a este tipo de modelo. La mayoría de los molinos de mayor entidad, como los de dorna o los de marea, eran de maquila, así como los molinos industriales.

Pie de foto:

El Molino de la Agra, en Vimianzo, ya aparece en el siglo XVIII en el Catastro del Marqués de la Ensenada. En un mismo edificio había dos molinos, propiedad de Juan Castro y Jorge Caamaño, que cobraban la maquila por moler maíz y otros cereales."

Molinos de herederos

Cuando en una determinada zona no existían los recursos necesarios para construir un molino de forma individual, esta se realizaba de forma comunal. Cada una de las partes que llevaba a cabo la construcción podía aportar dinero, trabajo, materiales o tiempo. El derecho de molienda de cada parte se ajustaba a lo contribuido.

Llamados molinos de herederos, de "parceiros" o de "roldeiros", el mantenimiento de la infraestructura tanto interna como externa era deber de cada uno de los socios. Esta participación podía heredarse, llegando algunos molinos a tener decenas de propietarios.

El funcionamiento de los molinos de herederos está tipificado legalmente

Estas construcciones eran algo tan común en la realidad gallega que su construcción, uso, transacción y herencia tuvieron que ser codificados. Al ir aumentando el número de propietarios con el paso de las herencias, los problemas y discusiones también aumentaron, haciendo necesario un marco legal claro que evitase soluciones privadas.

Pie de foto:

Los molinos de Ardeleiro, en Malpica, forman un conjunto singular por su localización costera, poco común en Galicia.

17. Los molinos en la cultura popular

Tendemos a enfocarnos exclusivamente en la llamada alta cultura, un arte que hace referencia a la élite, pero que en el pasado era patrimonio de una pequeñísima parte de la población. El pueblo también tenía sus propias manifestaciones artísticas, ricas, variadas y propias. Manifestaciones, en algunos casos centenarias, que pasan de persona a persona por vía oral, a través de la repetición y la práctica. Canciones y bailes, leyendas, dichos, saberes, cuidadosos... Un conocimiento relacionado con el entorno y que en algunos casos llega hasta nuestros días.

En este aspecto, los molinos van a ser un escenario clave. La molienda era una actividad fundamental y constante en el día a día de los gallegos. Además, en un mundo en que las comunicaciones eran aún limitadas, nada garantizaba que pudieras moler en el momento. Por tanto, los molinos actuaban como punto de encuentro para la población, una población que, por lo general, era lo suficientemente joven como para cargar con el grano hasta el molino.

Con la excusa de esperar a que se moliese el grano, la estancia podía prolongarse hasta altas horas de la noche, una espera que se daba en una zona apartada y, normalmente, algo alejada de los núcleos de población.

Nacen así las muiñadas, reuniones festivas que se producen mientras se muele el grano, y a las que acudía sobre todo la juventud. Charla, juerga, canción y baile acompañados por los ritmos propios de la muela, tarabelo y rueda; por el zapateado sobre el tremiñado y, quizás, pandereta y gaita.

El clero las consideraba causa de desórdenes morales y pecados, llegando a calificarlas de reuniones infernales. Impusieron medidas represivas e intentaron prohibirlas, pero no lograron acabar con ellas.

¡Las muiñadas siguen vivas!

Como parte de una mayor preocupación por mantener viva la cultura tradicional, en muchas zonas que tienen la suerte de conservar molinos restaurados o en buen estado, se están recuperando las muiñadas. La mayoría se promocionan en la red. ¡Comprueba si hay alguna cerca de ti y disfruta de una gran experiencia!

19. Muiñeiras, refranes y leyendas

Quizás la manifestación cultural más conocida relacionada con los molinos sean las muiñeiras. La etimología ya nos indica la conexión entre muiñada, música y baile. Algunos autores piensan que el compás rítmico característico de seis por ocho surgiría del rozamiento del tarabelo con la muela al dejar caer el cereal, ese característico tó-co-to, tó-co-to...

En la Costa da Morte se conservan, posiblemente, las más antiguas de toda Galicia, pero es un fenómeno tan diverso como los ríos y los molinos.

Asociados a los molinos también hay un gran número de dichos, refranes y leyendas. Son muy variados, pero hay una serie de temas que tienden a repetirse. Por ejemplo, la figura del molinero, alguien que no es de fiar y que roba, o la del molino como lugar de pecado o de encuentro... Un ejemplo que une ambas sería:

"Non quero ser muiñeiro nin varrer no tremiñado,
porque din que no outro mundo piden contas do roubado."

Hay muchos más refranes que hacen referencia a los molinos, seguro que conoces alguno.

Son también un espacio común de leyendas y cuentos de miedo, imaginados en las noches de molienda.

Muiñeiras viejas y nuevas

La muiñeira vieja, típica de la Costa da Morte, acentúa la segunda corchea y se toca la pandereta con el puño cerrado. Uno o dos hombres bailan frente a varias mujeres.

La nueva acentúa la primera corchea de la sección rítmica, y la baila un grupo de parejas haciendo coreografías basadas en filas y ruedas.

Pie de foto:

• *Asociación Cultural Queiroga de Paiosaco. Grupo de Baile y Música*

20. Los orígenes de la rectoral de Golmar

La historia de la Casa Rectoral de Golmar está íntimamente ligada a la del convento benedictino de San Benito de Soandres, ya que este actuaba como iglesia parroquial para los distritos de Bocixa, Boimir, Borreiros y Golmar.

Golmar estaba lejos, a unos 4 kilómetros, por lo que el prior de Soandres pedirá, a finales del siglo XIX, permiso al Arzobispado de Santiago para celebrar misa en una capilla que en la zona habían dedicado a San Benito.

El Arzobispado lo consiente, reformando previamente la capilla, ya que considera que no tiene las condiciones adecuadas. Una vez terminada, el prior de Soandres solicitará al abad de San Martín permiso para que se destine de forma permanente un fraile a Golmar, para que realice el culto en ella.

Políticas religiosas

Todas estas peticiones, ruegos y reclamaciones son necesarias, porque cada nueva fundación o establecimiento religioso lleva asociados, en esta época, una serie de costes, privilegios y tasas. Dependiendo de los intereses y de las influencias que existiesen en una zona y de su relación con Compostela, el Arzobispado podía negar perfectamente la fundación de una nueva iglesia.

Pie de foto:

- *Monasterio de San Pedro de Soandres*

Necesidad de una casa parroquial: la futura casa parroquial de Golmar

En el momento en que se comiencen a celebrar cultos de forma constante en la capilla de Golmar, se hará patente la necesidad de una vivienda donde pueda establecerse de forma permanente el fraile o presbítero encargado de los cultos ordinarios. La población requería la administración de los sacramentos y, en muchos casos, no se podía esperar a enviar un mensaje hasta Soandres y recibir respuesta.

Es el caso, por ejemplo, de los bautizos. Hasta hace relativamente poco tiempo, se realizaban en los momentos siguientes al nacimiento, debido a la elevada mortalidad infantil. La presencia cercana del párroco era fundamental.

También cabe destacar que, en general, la población de Golmar apreciaría tener a su líder espiritual conviviendo con la comunidad, pues la función de los párrocos iba mucho más allá de la religiosa.

Normalmente, eran de los pocos miembros que sabían leer y escribir, que tenían noticias sobre los sucesos más allá de las villas circundantes y a quienes también se les atribuía una labor de consejo y guía.

La casa parroquial de Golmar

No consta la fecha exacta de la construcción de la rectoral de Golmar. Debe ser anterior al año 1867, fecha en la que fue visitada por la Comisión de Casas Rectorales. En el informe realizado por esta, el vicario que la habitaba desde 1852 no recordaba la construcción de la vivienda.

La primera partida de bautismo firmada en Golmar es del 16 de abril de 1815, por lo que es probable que la casa se terminase alrededor de esta fecha.

A partir de 1837, debido a la desamortización de Mendizábal, Golmar pasa a estar regida directamente por el Arzobispado de Santiago, quedando el escudo de las vieiras y el pino de la fachada como recuerdo de la relación con San Martín Pinario.

Golmar como parroquia independiente

Golmar aparece por primera vez como parroquia independiente en 1877, posiblemente dentro de las reestructuraciones del marco administrativo y fiscal que se dan durante la restauración borbónica. Estas leyes, como la de Administración Local de 1877, buscan racionalizar y centralizar la administración del territorio.

Los archivos parroquiales

Desde el Concilio de Trento en 1563, las parroquias quedan encargadas de recoger los datos de sus feligreses, especialmente bautismo, matrimonio y defunción. Gracias a esta medida, creada para controlar la expansión de la reforma protestante, hoy en día podemos aprender mucho sobre las sociedades del pasado.

Pies de foto:

- *Pila bautismal del siglo XVII de la Iglesia de San Benito de Golmar. Presenta una división interior y está decorada con bajos relieves de motivos geométricos que recuerdan a flechas.*
- *Escudo en la rectoral de Golmar*
- *Escudo en el altar del monasterio de San Pedro de Soandres*
- *Iglesia de San Benito de Golmar*

21. Los orígenes del monasterio de San Martín Pinarío

El monasterio de San Martín Pinarío tiene sus orígenes a principios del siglo XI, fundado por un grupo de monjes que habían perdido sus estancias durante la razzia de Almanzor sobre Compostela a finales del siglo X.

El monasterio adopta la norma benedictina entre los siglos XI y XII y alcanza un gran prestigio. Recibe donaciones tanto de nobles laicos como eclesiásticos, lo que le permite aumentar su patrimonio e influencia.

Entre los siglos XIV y XV, a causa de la peste negra y de los conflictos irmandiños, entra en crisis, solucionándose esta gracias a las reformas impulsadas por los Reyes Católicos en la orden benedictina.

San Martín

San Martín habría sido un soldado de la caballería romana durante el complicado siglo IV d. C. Convertido al cristianismo en la Galia (actual Francia), fue un gran predicador y acabó siendo nombrado obispo en Tours. Se piensa que su labor fue fundamental en la desaparición de la antigua religión romana al norte de los Alpes.

Pie de foto:

- *San Martín y el mendigo. El Greco*

Edad Moderna y preeminencia en Galicia

Las reformas de la administración monacal, realizadas por la Congregación de San Benito de Valladolid, llevan a que los monasterios de menor entidad pertenecientes a esta orden pierdan su independencia y se conviertan en casas monacales asociadas a un monasterio principal, en este caso el de San Martín Pinario. Esto hará que las rentas que generen los monjes y las tierras asociadas a estas casas sean controladas desde Compostela por el abad.

Esta circunstancia provocará el gran auge del monasterio, que, aprovechando el impulso económico, construirá el edificio que sigue existiendo hoy en día y que es uno de los más destacados del Barroco gallego. También lo convierte en uno de los poderes políticos más influyentes del territorio.

¡Había que pagar para ser monje!

A lo largo de la Edad Media y de los primeros siglos de la Edad Moderna, se consideraba que otorgaba prestigio a la familia si uno de sus miembros formaba parte de un monasterio famoso. Dado que las plazas eran limitadas, se esperaba que las familias hicieran una "donación" para garantizar el acceso.

Desamortización y presente

San Martín Pinario mantendrá su influencia hasta la desamortización de Mendizábal. Esta reforma liberal pone en venta las posesiones de las órdenes monacales y exclaustra a los monjes. El monasterio pasará a ser oficinas estatales hasta que en 1868 se convierte en la sede del Seminario Mayor.

Hoy en día, además de Seminario, alberga las facultades de Teología y Trabajo Social. Funciona también como museo y hospedería, así como espacio donde se hacen activaciones artísticas. También se puede visitar el conjunto arquitectónico.

22. El conjunto arquitectónico de San Martín

Este espacio presenta elementos renacentistas, barrocos y neoclásicos. Los recursos de que dispone la institución llevan a que se inicie una reconstrucción hacia la última década del siglo XVI, liderada por el arquitecto portugués Mateo López, que sienta las bases del edificio que podemos ver hoy en día.

La fachada tiene una estructura de retablo con figuras de la Virgen con el niño y varios santos y abades benedictinos. El Padre preside el frontón triangular y San Martín de Tours culmina el conjunto en lo alto de este. La fachada principal está orientada al sur y tiene delante un pequeño jardín, la plaza de la Inmaculada.

La iglesia es de una sola nave, cubierta con una bóveda de cañón con falsos casetones. A la nave se abren seis capillas laterales comunicadas entre sí y que imitan la bóveda de la nave. El crucero se ilumina gracias a una cúpula de media naranja.

La moda a través del tiempo

La imagen típica de San Martín en el arte es la de un hombre a caballo partiendo su capa para compartirla con un mendigo. Como es un santo de origen antiguo, en sus representaciones podemos observar cómo evolucionan los gustos de las personas a lo largo de la historia.

Las escaleras de San Martín

Se trata de una escalinata monumental barroca, situada en la plaza de San Martín y diseñada por fray Tomás Alonso a finales del siglo XVII, quien fuera monje del monasterio y arquitecto en el Hospital Real de Santiago de Compostela. Es uno de los mejores ejemplos de la arquitectura de este periodo en Galicia.

Pies de foto:

- *San Martín repartiendo su capa. Baumgartner, Johann Wolfgang-Pintor-; Wagner, Joseph-Grabador- Copyright de la imagen ©Museo Nacional del Prado.*

- *Obra de Blasco de Grañén*

Arte de San Martín Pinarío

Tanto en madera como en piedra, en San Martín podemos visitar algunas de las esculturas más relevantes del manierismo y barroco gallegos. Destaca el coro tallado, una de las grandes piezas del mobiliario barroco gallego y obra de Mateo de Prado. Compuesto por tres grandes conjuntos que muestran a la Virgen María, seguida por un santoral y una narración de la vida de san Benito de Nursia, con san Martín en el centro.

Junto al coro, destacan los tres retablos del crucero, junto con la capilla del Socorro, realizados por Fernando de Casas y Novoa. Trabaja también en el templo José Gambino, maestro del rococó gallego, que esculpe varios elementos como imágenes, capillas y medallones.

Más que ver en San Martín

Además del templo, se puede visitar en San Martín su museo de arte religiosa. También la statio (antesacristía), la sacristía, la antigua imprenta, la botica, la capilla de las reliquias y el coro renacentista de la catedral de Santiago de Compostela. Algunos de estos elementos son únicos en el mundo.

Medicina antes de la medicina

Antes de que apareciese el método científico y la medicina como disciplina, los monjes, a menudo, estaban a cargo de atender las enfermedades de la gente. En la botica, mezclaban elementos naturales y minerales para intentar crear medicamentos con los que ayudar a los enfermos. Algunos funcionaban y otros no.

Pies de foto

- *Sillería del coro de San Martín Pinarío (1639–1647). Mateo de Prado. Autor: Diego Delso*
- *Retablo de Santa Catalina. Tardobarroco y rococó (c. 1763). Anónimo. Autor: José Luis Filpo*
- *Botica nueva. San Martín Pinarío. Autor: Diego Delso*

23. El monasterio de San Pedro de Soandres

No tenemos demasiados datos sobre la fundación de este monasterio, algo que es común a otras instituciones de la Costa da Morte. Se considera una primera fecha de fundación alrededor del año 922 y una más tardía en el 990.

Estará asociado a la regla benedictina y tendrá una gran influencia sobre la comarca que hoy conocemos como Bergantiños, influencia respaldada por los privilegios y donaciones que se le concedieron, hasta el punto de que el rey de Castilla Pedro I lo eximirá de pagar los impuestos de "yantare e colleita".

Como muestra de agradecimiento, los monjes cambiarán el patronazgo de su monasterio de San Salvador, a quien se lo habían dedicado en la fundación, a San Pedro.

Esto nos habla de que, en la Edad Media, era una institución lo suficientemente poderosa, importante o prestigiosa como para que el monarca considerase que su acto de generosidad y devoción merecía la pérdida de las rentas que generaría, rentas que algún noble dejaba de percibir y que, por tanto, lo enfrentaban al rey.

Reforma administrativa y dependencia de San Martín

A finales del siglo XV y principios del XVI, el monasterio comienza a perder privilegios debido a las reformas centralizadoras de los Reyes Católicos. Estos prefieren concentrar el poder monacal en menos manos, por lo que este monasterio queda supeditado al de San Martín Pinario como priorato.

La vida monástica finaliza en 1835 y su función queda reducida a iglesia parroquial.

Pedro I el Cruel

El rey que favorece al monasterio de Soandres recibe este apodo por parte de sus enemigos, ya que fue depuesto en una guerra civil. Puede que apoyara a las instituciones religiosas para mejorar su imagen, o es posible que sus enemigos quisieran arruinar su memoria después de su muerte.

Pie de foto

• *Pedro I. Hernández Amores, Germán. Copyright de la imagen ©Museo Nacional del Prado*

El monasterio

Hoy en día se conservan el conjunto arquitectónico que forman la iglesia y la casa rectoral. Las reformas realizadas, especialmente durante los siglos XVII y XVIII, le dotaron de diferentes estilos arquitectónicos.

Combina el estilo gótico de la cabecera con el barroco de sus naves, conservando restos del primitivo templo románico, como son los canecillos y el dintel.

La cabecera está compuesta por tres ábsides de forma poligonal que poseen contrafuertes escalonados. La iluminación proviene de tres aberturas en el ábside central y una en los laterales.

Se trata de un templo basilical, con tres naves y tres ábsides poligonales que en el exterior están coronados por modillones de factura románica, igual que los del alero del muro norte, posibles vestigios de una construcción anterior. En su interior apenas existen elementos decorativos.

Los altares góticos de San Pedro

Durante unos trabajos de pavimentación de las capillas laterales, se encontraron dos altares de factura gótica. Son dos mesas de altar con cinco soportes cada una: cuatro en las esquinas y uno en el centro, que sostenían la tabla de la mesa del altar.

Se consideran altares porque los soportes centrales que sostienen la tabla contienen unos huecos o depósitos que se utilizaban para preservar reliquias. En el del lado del Evangelio (izquierda) apareció una caja con dos lipsanotecas y en el del lado de la Epístola se encontraron unas cenizas.

Se cree que estarían datados hacia la segunda mitad del siglo XIV, siendo unas piezas únicas en Galicia para la cronología gótica. El interior también está decorado con baldaquinos e imágenes de madera policromada.

Las vírgenes rústicas

En este monasterio podemos ver también dos curiosas vírgenes de piedra policromada. Se trata de un ejemplo de arte más rural, quizás realizado por un artista con menos formación clásica, pero interesante y que muchas veces no sobrevive. Nos ayuda a abrir una pequeña ventana al arte que era más común entre la gente.

Pie de foto

- *Altar gótico tallado en granito. Siglo XIV. Autor anónimo*
- *Santa Marta. Piedra policromada. Autor anónimo*

Vestíbulo. Las piezas del molino

A tu derecha se conservan las piezas originales de un molino de río: la tolva (moega), la muela (moa), la piedra fija (pé) y el rodicio. Cada una de ellas formó parte de un mecanismo sencillo pero magistral que transforma la fuerza del agua en trabajo útil: moler el grano para hacer harina.

Durante siglos, los molinos fueron el latido constante de la vida en las aldeas gallegas. Esparcidos por ríos y arroyos, se convirtieron en un símbolo de nuestro paisaje y de nuestra cultura popular.

Aquí puedes ver un esquema de un molino de canal, que muestra de forma clara cómo funcionaba este ingenio tradicional, movido por las manos invisibles del agua.

1. El agua, desviada desde el río por una zanja y un canal, accedía al piso inferior del molino o infierno a través de un agujero, el billote, cuya apertura se controlaba desde arriba.
2. El rodicio es el verdadero “motor” del molino. El agua que entra a presión choca contra las paletas o penas del rodicio y transmite su energía haciéndolo girar.
3. El movimiento del rodicio se transmite al piso superior del molino o tremiñado a través de un eje, la vara, que hace girar la piedra de moler.
4. La piedra de moler está formada por dos piezas circulares. La superior, llamada capa o moa, gira gracias al movimiento del eje. La inferior o pé es fija. Entre ambas cae el cereal, que se convierte en harina por el rozamiento entre una y otra.
5. El grano de cereal se deposita directamente en una caja de madera llamada moega. Su caída y avance por la parte inferior son regulados en una pieza con forma de canal, la quenlla. La vibración de la capa se transmite a la quenlla gracias al tarabelo, una pequeña pieza de madera que roza contra la capa mientras gira, para que libere el grano poco a poco.

¿Sabías que...?

Todo el rodicio y sus piezas se apoyan sobre una viga de madera llamada mesa. Mediante el erguedoiro, esta viga puede bajarse o subirse, regulando así la distancia entre la moa (la piedra móvil) y el pé (la piedra fija). Cuando se aumenta la separación entre ambas, la harina resultante es más gruesa. Si se acercan más, la molienda es más fina.

Además...

Todo el rodicio y su eje giran apoyados sobre dos piezas fundamentales: la agulla y la ra. Estas piezas permiten el movimiento continuo y sostenido del mecanismo. Para garantizar su durabilidad y resistencia al desgaste, suelen fabricarse con seixo (silex o cuarzo), una piedra muy dura y de gran compactación, ideal para soportar el rozamiento constante. La elección de los materiales era clave, y tenía que ver con conocimientos transmitidos de generación en generación, que combinaban experiencia, observación y adaptación al medio.



Golmar