

CENTRO DE DOCUMENTACIÓN CIDAP

Fuente: El Mercurio

Fecha: Lunes 28 de agosto de 2017

Página: 6B

Año: 92

Edición: 35.186

Descriptor: **MOLINOS TRADICIONALES**

“Los molinos de Papá Gavino, una tradición en Cañar”



El fiel es una balanza de hierro hecha por su esposo, para servir con la medida exacta.

El molino preferido por doña “Lupe”, tiene más de cien años y aún funciona, su tecnología es de Dinamarca.

La industria molinera en Cañar ha sido una tradición practicada desde épocas coloniales, siendo considerado este cantón como “El Granero del Austro”. El consumo de harinas en todas las familias era una tradición, que con el pasar de los años poco a poco se ha ido perdiendo”.

Entre la década de los ochentas, siendo parte de la vida citadina y viviendo tan cerca del escenario a ser narrado, entre una fusión de

recuerdos y actualidades, recuerdo que, en aquella época, todos los días se escuchaba un sonido distintivo de una máquina que despertaba a los vecinos, formando parte de los ruidos cotidianos, como el trinar de las aves, el caer de la lluvia, el murmullo de algunas beatas del barrio, regresando del rezo del Santo Rosario, el sonido característico de los cascos de caballos de algunos indígenas y campesinos que madrugaban desde comunidades lejanas, entre ellas, Wayrapungo, Molobóg y San Pedro, que recorrían obligadamente por esas empedradas calles al final de la Bolívar e inicios del tradicional barrio Chivilpamba en el cantón Cañar.

Desde el interior de una media agua de adobe con techo de zinc y teja, provenía aquel sonido de lo que parecería ser un motor, algo así como un ronquido que se acercaba y luego se desvanecía con las ondas del viento. Era ese inconfundible terrrr, terrrrr terrrr, a más de 30 revoluciones por minuto, en ruidos crecientes y más seguidos, que hoy hemos vuelto a escuchar en el desarrollo de nuestro ejercicio periodístico.

Claro, a este ruido que se había convertido en la dulce melodía de todos los días y que la niñez del barrio se acostumbró a disfrutarla, le acompañaba una mezcla de aromas exquisitos, esos aromas de granos de campo, de alimentos sanos y naturales; me refiero a los olores de la cebada tostada, trigo, habas, maíz y café, que provenían de los bulliciosos molinos de "Papá Gavino", que desde muy tempranas horas de la mañana, abría sus puertas para servir a quienes que se alimentaban de máchica, harinas y morocho, que en aquella época fue el alimento más consumido por los campesinos e indígenas de Cañar.

Hoy los molinos se sitúan en la calle Hermano Miguel. Allí todos conocen a Doña Gudalupe Villacrés Badillo de Morales, propietaria de estos tradicionales molinos. La señora "Lupita" como la llaman sus clientes y vecinos, nos recibe con el mismo cariño y amabilidad de aquellos años, cuando con los niños del barrio ingresábamos

atraídos por el llamativo aroma e inocente travesura, para tomar un puñado de habas tostadas de los saquillos de cualquier cliente, que hacía cola para moler las habas y más granos tostados.

Sus inicios

Mientras recorremos el espacio en donde funcionan los molinos y percibimos el aroma de los granos como el exquisito café que ella mismo produce y vende, escuchamos su interesante historia. Doña Lupita es oriunda de Riobamba, provincia del Chimborazo, llegó a Cañar hace 45 años, siendo esposa de don Luis Morales Matute, muy joven a los 18 años de edad, luego de haber terminado el bachillerato. “La idea de vivir en el pueblo se fue transformando en la necesidad de trabajar” dice.

La joven pareja, decide buscar una forma de generar ingresos, pues la situación económica de ese tiempo era difícil. “Fue en aquel momento que mi esposo compra unos molinos que permanecían abandonados y que pertenecían a los herederos del señor César Vásquez, cuyo negocio se instalaba en el centro de Cañar, en la calle Sucre, en frente de lo que hoy es la oficina de uno de los reconocidos abogados, el Dr. Jorge Molina”, narra.

De dar funcionalidad a los molinos, se encargó doña Lupita, “desde que abrimos el negocio con mi esposo, nunca hemos cerrado, ni un solo día, hasta hoy trabajamos de domingo a domingo, más bien hemos perfeccionado e innovado la tecnología, me ayudan mis cinco hijos, a pesar de que son profesionales, en sus tiempos libres trabajan con nosotros y cuando alguien tiene que salir, nos turnamos”.

Gran Producción

Relata que hace 43 años, cuando iniciaron con los molinos, Cañar era muy productivo, la gente vivía del campo y producía mucho grano como trigo, cebada, maíz, arveja, habas y tubérculos; los campesinos trabajaban mucho, al pueblo y al mercado solo salían

para comprar sal y ají. “Nosotros prendíamos los molinos desde las seis de la mañana hasta las siete u ocho de la noche; no había comparación, cómo venían en tercios y mulas los granos desde Malal, Zhuya, Wayrapungo, San Pedro, Ingapirca y de muchas otras comunidades. Ellos venían mojados por tanta lluvia que no cesaba”. Agrega además que en esa época, sus clientes preparaban grandes cantidades de máchica, morocho, arroz de cebada, harinas de haba, arveja y trigo. También la gente alimentaba a los chanchos con harina de cebada cruda, por lo que se atribuye a esto, que era saludable consumir la carne en sopas con las harinas y el arroz de cebada, que en aquellos tiempos era una tradición preparar los lunes en Cañar.

El diálogo sigue esta vez, escuchando ese añejo terrr, terrr, terrr, del motor de un camión adaptado a los molinos y que gira a la banda, para que triture el grano, de donde emana ese dulce aroma de la máchica y el café molido. “Hemos trabajado de domingo a domingo, antes venía mucha gente durante todo el día, toda la semana, el local se llenaba con mujeres, hombres y saquillos, luego se inundaba con todos los aromas de los granos. Hoy, en toda la semana apenas se atiende al diez por ciento de la clientela, a diferencia de lo que fue en aquellos tiempos. Algunos solo para el gusto, compran por libras la máchica y arroz de cebada”, así nos describe con una expresión facial de preocupación.

En el amplio lugar donde funciona la microempresa familiar de doña Lupe, su esposo y sus hijos muelen y venden todos los productos antes descritos. “Implementamos el café molido como una alternativa a la baja de producción de grano, tenemos una microempresa de padres e hijos, hoy el café es nuestro producto estrella, que ha sido saboreado en otras latitudes del país y fuera de él, además la tradición en Cañar es tomar café por las tardes y ahí estamos nosotros para suplir estas necesidades”.

Molino antiguo

De su apasionante labor, nos llama la atención la maquinaria, de estos molinos sobresale uno, que por su apariencia rústica de hierro negro y maderos gruesos oscuros, nos anticipa que tiene más de cien años de existencia y aún funciona. Siendo este molino el favorito de doña Lupe y el que supera a los modernos existentes en el lugar, todos fabricados en Dinamarca. Además tiene una balanza, según nos cuenta, fue construida de manera artesanal por su esposo.

El fiel (medida exacta de peso para granos y líquidos), tiene medidas entre doce libras y media, arroba y así hasta llegar al quintal. "Esta balanza tiene la medida exacta, ninguna otra balanza iguala en su peso, a nosotros no nos gusta abusar de la gente, hay que ser justos para que Dios bendiga", son las sabias y justas palabras de doña Lupita.

Su esposo, don Luis Morales, nos cuenta que viene de una familia con tradición molinera, su padre fue sobrino de Manuel Morales Moscoso, un molinero muy reconocido en el siglo pasado. Sus padres, Don Gavino Morales Zalamea, nativo de Cuenca y su madre Doña Hortensia Matute de descendencia Azogueña, se dedicaban a los molinos y la panadería en horno de leña. El nombre de su padre ha sido un ícono en la nomenclatura de su microempresa "Los Molinos de Papá Gavino".

"El trabajo en los molinos es desde que nos casamos, hace 43 años mi mujer aprendió esta labor, yo trabajaba como operador de equipo caminero, pues en los hogares de ese tiempo, solo los hombres trabajaban, pero mi esposa dio la iniciativa y enseñó a las mujeres de este cantón, que también pueden aportar al hogar".

Los molinos y el servicio que brindan, es una manera de que el lector conozca una parte de la tradición y la cultura urbana que aún posee el Hatun Cañar, elementos que hacen que hoy se muestre al



país y al mundo, como la “Capital Arqueológica y Cultural del Ecuador”. (MCP) (I).