

REVISTA LA RAÍZ

ELEMENTOS PATRIMONIALES

CLAVE PIAC0056

FÁBRICA DE HARINA SANTA CLOTILDE FÁBRICA DE LA LUZ

DESCRIPCIÓN

El olivo, como monocultivo en Jaén, no es tan antiguo como pensamos, realmente su expansión no se produjo hasta mediados del siglo XIX, y se fue imponiendo favorecido por las desamortizaciones, que propiciaron cultivos en parcelas pequeñas, y ayudado también por el hecho de no necesitar una dedicación completa del agricultor.

Anteriormente la agricultura de nuestra comarca del Condado y de casi toda la provincia de Jaén se basaba en el cultivo del cereal, principalmente el trigo. Prueba de ello la gran cantidad de molinos harineros presentes en el término de Santisteban, todos ellos a las orillas del río Montizón, de los que quizás el más conocido sea el Molino de la Ballester, por la romería que en él se celebra.

En este contexto se engloba el molino que nos ocupa denominado Fábrica de Harina Santa Clotilde o como se conoce entre los paisanos *Fábrica de la Luz*.

Es un edificio, de planta rectangular cubierto a dos aguas, está situado a espaldas de la Cooperativa de Aceite Santa Clotilde, y se articula en tres pisos. Una planta baja o semisótano, que aprovecha el desnivel del terreno, bajo una segunda y una tercera. Los muros son de mampostería regular en piedra de la zona, y en ellos se abren hileras de vanos: tres ventanucos en la planta baja y en la primera y segunda tres y cinco respectivamente, verticales y con dintel curvo, todo ello a los dos lados largos del edificio. Por la traza podríamos situarlo en la estética de la década de los años 20 o 30, años también en los que se adopta la técnica de molienda con energía eléctrica.

Según reza en su fachada, en un rótulo de cerámica (Santa Clotilde. Fábrica de Harinas - Sistema Daverio) el molino se construyó basado en este sistema de molienda del grano que se diferenciaba del tradicional en que su energía era eléctrica y no hidráulica. Como vemos en las fotos la fábrica adopta el sistema suizo de cilindros denominado Daverio Henrici y Cia. de Zurich. Este sistema se impuso a partir de la década de los 20 y estuvo vigente hasta incluso los años 70.

Desconocemos el funcionamiento exacto de este sistema de molturación, parece ser que los resultados eran más productivos y de mejor calidad que los tradicionales.

La energía eléctrica movía las turbinas alojadas en el semisótano de la planta baja, y por medio de poleas y cintas se transmitían las fuerzas a las

demás plantas en las que se alojaba la maquinaria necesaria para la molienda, la limpia, el cernido y la aspiración. Maquinaria que se conserva íntegra a juzgar por las imágenes.

Tras un complicado viaje de una planta a otra, que pasaba consecutivamente por la desterradora, monitor en zig-zag, deschinadora, triarvejón, despuntadora, hidrolavadora, rociador de agua, depósitos de reposo... el trigo completamente limpio y en óptimas condiciones era sometido a varias moliendas. El resultado no era solo harina de gran calidad, sino también tercerilla, cuarta y salvado de hoja, usados en alimento del ganado.

La fábrica fue fundada por el señor Irán Santiago, no nos consta la fecha exacta pero debió ser por los años 30, y estuvo en funcionamiento hasta la década de los 60.

No tenemos aún claro las vicisitudes que sufrió esta fábrica pero suponemos que su fin estuvo relacionado con el descenso de la producción cerealista de la comarca al sustituir progresivamente este cultivo con el del olivo.

Asombra ver las imágenes que muestran una industria floreciente en su tiempo, a la vez que entristece por lo incierto del destino de este elemento patrimonial de Santisteban, pues actualmente pertenece a una constructora.

Jacinto Mercado - 2010