JUAN MARTÍNEZ TORRES

EL ÚLTIMO MOLINERO DE SAL DE JARAGUAS

POR: IGNACIO LATORRE ZACARÉS

Mediodía del 20 de junio en Jaraguas. Nos refrescamos en la fuente Amparo con los caños rebosantes de agua hasta desbordar la pila. Hemos pasado un invierno y primavera húmedos. Buscamos la fresca, lo que significa ir al chiringuito de la piscina donde encontramos el objetivo del día, que no es otro que Juan Martínez Torres, quien, junto a su familia, nuevamente se ha quedado el bar.

En su momento me lo dijo y me quedé con la copla: «yo molí por última vez sal en Jaraguas hacia 1978». Y a por esos datos y, otros más, marchamos a pegar la hebra con él. Juan hace un parón en su trabajo y amablemente nos dedica el tiempo necesario para saber sobre las últimas cosechas de sal de Jaraguas.

Juan nació en Jaraguas un noviembre de 1959, hijo de los jaragüeños Juan Martínez y Marcelina Torres. Era el pequeño de tres hermanos. El destino lo tenía marcado ya desde joven, pues por parte materna, los Torres, su familia era dueña de uno de los dos molinos de los Torres en Jaraguas que eran propiedad de dos primos, no sin cierto pique. Ellos eran dueños del molino del tío Florencio que falleció pronto, con unos 42 años, y que fue un verdadero emprendedor que tocó todos los palos: salinas, montó el molino en los años cuarenta, llevaba tierras... El molino de Florencio Torres lo llevó durante un tiempo su tío Román Torres Monteagudo, pero un fatídico incendio dio al traste con el negocio. Con el paso del tiempo, se refundó el molino en el que se empleó el padre de Juan Martínez, que a la par también fue salinero, bodeguero y encargado de la finca de Rodolfo Pérez Monteagudo.

Un molino en la aldea era imprescindible, pues había muchos animales y se necesitaba

la harina de cebada para las caballerías y la hechura de los cerdos. Sin embargo, se molía menos trigo, pues era para hacer pan y el proceso es más complejo y no tocaban esa faena.

Era un molino eléctrico. Primero se utilizaban poleas dentadas de madera que se estropeaban fácilmente al forzarse las estrías, pero su padre ya lo montó con un motor y unas poleas. Era una base de piedra fija y otra piedra giratoria encima. Cuanto menor era la simiente o el producto, había que apretar más la piedra. Unas ranuras permitían el saque de la harina.

Juan empezó a trabajar en el molino a sus doce o trece años, allá por 1971. Primero iba con su padre, después ya molía él solo, pues su progenitor se dedicó a una granja de conejos que tenían en propiedad. Lo que más se molturaba era cebada para las caballerías y el ganado, pero, por esa época, el molino ya molía de todo, pues tenían como clientes a los hermanos Romero de Villargordo del Cabriel que se dedicaban al pienso y que les traían macarrones, maíz, cebada y otras materias primas que transformaban en harina. En los tiempos finales del molino, que cerró en 1979, eran los que más trabajo les daban, aunque atendían también a particulares. El pago de moler la cebada era por maquila, quedándose el 21% el molino como ingreso. Juan se asombra cuando recuerda cómo la cebada la vendía a veintiún pesetas hace cuarenta años y ahora hay años que el mercado la compra a los sufridos agricultores a diecisiete. Era frecuente moler por la noche, especialmente cuando la faena del campo apretaba.

> *En su momento me lo dijo y me quedé con la copla: «yo molí por última vez sal en Jaraguas hacia 1978»*

Pero Jaraguas posee la singularidad de tener unas apreciadas **salinas**, fuente de riqueza en su época. Y el molino se dedicó también a la sal que los jaragüeños explotaban familiarmente. Se molía sal tras su recogida en verano y llevaba su proceso. La molienda de la cebada no se podía juntar con la de la sal. Así, tras moler la cebada durante todo el año, se paraba unos días para molturar la sal. Para ello, previamente, había que levantar la piedra con la que se había molido la cebada y picarla quitándole lo que se había pegado de harina y volverla a montar para moler la sal. Sino la sal se pegaba y no caía por las ranuras de salida. Sin embargo, para pasar de moler sal a harina no hacía falta picar la piedra, pues la sal es más dura y lo limpia todo. Cuando se cambiaba la molienda de sal a cebada, la primera cebada molida se tiraba, unos cuatro o cinco kilos, y el resto ya era útil. Se molía unos cinco días seguidos la sal y se cambiaba de nuevo a la cebada que era prioritaria, pues había muchos animales y la necesidad apretaba.

La familia, además de molinera, era salinera y poseían sus pozas como otras familias de la aldea. Se surtían de un manantial de agua salada dentro de las mismas salinas. La gente hacía cola para proveerse de agua cuando manaba poca. A veces, llenar dos o tres cubos de agua costaba medianoche, pues en cada turno de cola se llenaba sólo un cubo. Si querías cuatro cubos debías hacer cuatro colas. Cuanto más cubos se le echaba a la poza, más sal se recogía. Cuando manaba mucho había agua para todos y se canalizaba por su acequia y entonces se regaba a manta como en las huertas.

La sal se secaba en verano en los tendederos haciendo surcos con los pies. Cuando estaba seca ya se podía moler, pues caía por su peso.

Su padre trajinaba con la sal: «iba al estraperlo» nos dice. Cuando se acababa la vendimia, subía con un carro de una caballería con veinte o treinta sacos hasta Teruel cambiándola por nueces, manzanas y otros productos. Volvía por la Serranía de Cuenca en un trasiego de unos quince días, hasta que permutaban toda la sal. Era sal para boca y cambiaban uno o dos kilos de sal a cada particular en una época en que las salinas escaseaban.

Los últimos que sacaron sal fueron el propio Juan y sus amigos Julián Morales, Alfredo Ferrer y Vicente Monteagudo. Limpiaron las pozas antiguas del padre de Juan que estaban en la orilla y sacaron 3 o 4.000 kilos de sal hacia 1977-1978. Esa sal se vendió a un pastor de Fuenterrobles sin moler.

El molino decayó cuando la gente ya no tenía caballerías, debido a la generalización del tractor. Aguantaron unos años gracias a los citados hermanos Romero que les daban trabajo. Como la luz era trifásica los gastos casi superaban los ingresos. El molino cerró y se dio de baja de la luz en 1978-1979.

Juan se casó en 1986 en Jaraguas con Raquel Crespo, hija de Jacinto y Narcisa, todos nacidos en la aldea, al igual que sus abuelos. Trabajaba Juan entonces en la finca del citado Rodolfo Pérez junto con su cuñado Marcos. El 6 de mayo de 1987 marchó a Valencia a trabajar al almacén de hierros Sopena. En 2012 padeció una grave enfermedad de la que salió sano y salvo y se empleó en otro almacén de hierro donde continúa. Juan define a su prole como una familia de «feriantes» a los que les gusta el trabajo en las barras de bar y chiringuitos y por eso han llevado el bar de la piscina por seis años y este año han vuelto a regentarlo junto con otro bar en el campo de fútbol en la pedanía de Beniferri de Valencia. La culpa se la echa a sus hijos Sergio y Raquel que han heredado esa autodenominada condición de «feriantes».

Dejamos a Juan en su barra, atendiendo a la clientela, como lo hacía en aquellas épocas de joven a los que traían cebada y sal para molturar. Hoy me he quedado sin el plato de carne de caballo con patatas y ajos que ha traído al chiringuito. Pues mañana será.

Casa Violeta
bar
restaurante