

EL PUEBLO DE AZUL Y SU RELACIÓN CON EL TRIGO

ADAM, Sandra¹; PONZIO, Nora²; EILERS, Gabriel³; CAGGIANO María⁴.

(1) Lic. en Antropología UNLP. Docente UNLP y UNICEN. Encargada Archivo Histórico del Museo Etnográfico y Archivo Histórico “Enrique Squirru” de Azul; adamsandra66@gmail.com

(2) Ingeniera agrónoma, docente UNICEN.

(3) Director Museo Etnográfico y Archivo Histórico “Enrique Squirru” de Azul

(4) Dra. en Ciencias Naturales y Lic. en Antropología, docente UNLP-CONICET

INTRODUCCIÓN

La alimentación es la primera necesidad de las personas, por lo cual el proceso de elaboración de los alimentos es una parte fundamental en las actividades cotidianas. Los vegetales en general, han sido una de las bases alimenticias humanas y responsables de la sedentarización de los pueblos, los cuales se relacionaban con una amplia gama de plantas de las que dependían para subsistir, forjando en las primeras etapas agrícolas un cuerpo de conocimiento amplio e ineludible acerca de las características intrínsecas de las diferentes especies que seleccionaron y domesticaron, colocando en un lugar de privilegio a los cereales que escoltaron al hombre en este proceso.

A partir del Neolítico, en Europa central y oriental, se hallaron restos de espigas y granos de distintas especies entremezcladas. Esto sugiere que el cultivo de los cereales en este período data de muy antiguo. Siendo las dataciones más tempranas 2.000 - 7.000 A.C para granos similares en forma y tamaño a los del trigo común. Los griegos consideraban al trigo un regalo del dios Deméter y los romanos lo identificaron con su diosa Ceres. De acuerdo a la leyenda de *Diodorum Siculus*, la diosa egipcia Isis descubrió el trigo y la cebada creciendo mezclados en el campo, conjuntamente con otras plantas desconocidas¹.

¹ (Programa Nacional de Calidad de Trigo, 2004).

La dinámica poblacional, a través de migraciones, invasiones, guerras, trueque, comercio y colonización, marcó la difusión de estos cereales a territorios distantes de su origen, acompañando la dieta y acervo cultural de disímiles estirpes, en concordancia con el hallazgo de tierras fértiles y aptas para su labranza.

Los primeros datos que se reconocen acerca del trigo, en el continente americano, corresponden al segundo viaje de Colón en septiembre de 1493, habiendo registro que la tripulación fue provista de trigo procedente de Xérez para elaborar bizcochos (galleta marinera) y buena parte de esta semilla pudo haber sido sembrada en América. Durante la conquista, los encargados de las tareas agrícolas eran los indígenas reducidos y entre los años 1600 a 1795, esclavos negros, procedentes en su mayoría de Angola, cuya mayor población se centró en Brasil.

En Argentina, fue un cultivo pionero en la colonización agrícola de la región pampeana. Las primeras semillas fueron sembradas en el establecimiento español, conocido con el nombre de Sancti Spiritu, fundado por Sebastián Gaboto el 9 de junio de 1527, en la confluencia de los ríos Carcarañá y Coronda, dentro del actual departamento de San Jerónimo de la Provincia de Santa Fe. Agrega la documentación histórica que fueron sembradas 52 semillas en septiembre de 1527 de los que se cosecharon los primeros granos en diciembre. Se sugiere que el trigo sembrado pudo haber sido candeal y hay razones fundadas para suponer que las siguientes siembras iniciales fueron propagadas posteriormente por los cultivadores indígenas, existiendo constancia documental que 10 años después de la partida a España de Sebastián Gaboto, ya se conocía en el Río de La Plata la época oportuna para la siembra de trigo y hortalizas, lo que prueba que en el decenio 1530-1540 se continuaron estos cultivos².

A partir de 1605, el Cabildo autorizó la instalación de molinos harineros en los alrededores de Buenos Aires y en 1671 fijó el peso y el precio del pan. Este

² Miralles D.J y F. González. El trigo en Argentina.

hecho es claro ejemplo de la evolución de la agricultura en las zonas pampeanas.

En tanto en el Pueblo de Azul. podemos referir su presencia, desde la fundación del fuerte San Serapio Mártir del Arroyo Azul en 1832, donde las primeras crónicas dan cuenta de la utilización de harinas como provisión alimentaria, casi imprescindible en la línea de frontera sur, costumbre alimentaria arraigada de inmigrantes del Viejo Mundo que, compartieron no sólo el conocimiento en la elaboración de alimentos, sino también las formas de cultivo en un espacio donde hallaron las condiciones agroclimáticas óptimas que este cultivo necesitaba y materiales nobles, que permitieron su molienda.

EL TRIGO EN LA REGIÓN PAMPEANA

Este trabajo se fundamenta en la evolución del trigo en el centro de la Provincia de Buenos Aires; el mismo forma parte de los denominados “cereales mayores” que junto al arroz y maíz, en su proceso de domesticación y mejoramiento, ha estado vinculado al desarrollo de grandes civilizaciones, en la Mesopotamia asiática el *trigo*, el *arroz* asociado al sudeste asiático, China y Japón y el maíz a las magnas culturas americanas, mayas, aztecas, incas. Fue determinante para la dinámica de estos pueblos tener asegurada la base energética de su alimentación, dominar su producción y almacenamiento y además tener un producto, base de trueque-comercio, que le permitiera vincularse a otros lugares desde una posición ventajosa.

En la región pampeana la práctica de este cultivo se incorpora en forma muy limitada y a escala reducida, no cubriendo las necesidades mínimas de abastecimiento. A posteriori, se despliega una interesante expansión del cultivo triguero junto a otros cereales menores que eran procesados en forma manual en morteros o molinos de mano, que aprovechan la fuerza humana habiéndose transformado en uno de los tareas de la mujer que se encargaban de moler el trigo y otros cereales. En forma muy temprana, se observa un procesamiento a escala que supera lo meramente familiar. Incorporándose distintos tipos de molinos que conocían ancestralmente dependiendo de la herencia cultural.

Se ha considerado al molino la primera máquina de la civilización. Fue el primer invento que supuso importantes avances en las tareas agrícolas, industriales y de índole social.

Hacia mediados del siglo XIX, ya la región de Azul contaba con asientos de tahonas y paralelamente surge la instalación de los primeros molinos harineros hidráulicos, producto de la industrialización emergente desde Europa, haciendo uso de las materias primas locales que adaptaban al conocimiento del inmigrante. Queda de manifiesto que la evolución productiva en base a este noble cereal, tuvo relevancia económica, no solo en la región y nación, sino que trascendiendo la frontera³.

La expansión del cultivo de trigo en la Argentina no sólo produjo una profunda transformación en el agro argentino, sino que fue el fundador de la agricultura extensiva. Su desarrollo está íntimamente ligado a las importantes transformaciones económicas que produjera, sino que también, y de la mano del inmigrante europeo, cambió radicalmente la estructura social y cultural de nuestro pueblo⁴.

En 1878, las exportaciones de trigo superan por primera vez a las importaciones y a partir de 1899 Argentina se transforma en un exportador neto. Tres factores se unen para permitir esta notable expansión: por un lado sucesivas campañas con condiciones climáticas muy favorables para el desarrollo de los cultivos. En segundo lugar, los altos precios recibidos por los productores al comenzar una etapa de sustitución de importaciones y finalmente, un importante aumento en el consumo interno, ya que la mayor cantidad de inmigrantes se asienta en las ciudades costeras y termina imponiendo en el resto de la población el gusto europeo por el consumo de pan⁴.

LLEGA EL TRIGO AL FUERTE SAN SERAPIO MÁRTIR

³ Miralles D. J y F. González. E trigo en Argentina.

⁴ Programa Nacional de Calidad de Trigo, 2004

En la región de Azul, este cereal está presente en la campaña fundacional del fuerte en 1832. Esto posibilitó que, desde la instalación del fuerte San Serapio Mártir del Arroyo Azul, aparecieran las primeras referencias de la utilización de harinas como parte de las provisiones alimentarias del ejército, y casi de forma inmediata, la práctica de este cultivo en la región. Estos datos se desprenden de los primeros censos y de los listados de productos que ofrecían las primeras “Pulperías”, “Esquinas de campo” y Almacenes de Ramos Generales, cuyos propietarios, originarios de España en su mayoría, fueron, según documentos relevados en el Museo Etnográfico y Archivo Histórico de Azul: 1834, Toribio Supazo; 1835, Justo Martínez; 1836, Juan María Lavie y Manuel Vega Belgrano. En 1838 se censan tres establecimientos comerciales nuevos cuyos propietarios son, Rafael Guedez y Carballo, Manuel Orrego y Pedro Ponce. Para 1848 Azul cuenta con 42 pulperías y un almacén y son franceses los que se incorporan como propietarios comerciales. Así, aparecen en los registros de Azul apellidos tales como Rivière, Dhers, Louge, Domecq, Lafontaine, Naulé, Claverie, Pedestarrés, Ricaud, Ribet, entre otros⁵.

DEL TRIGO A LA HARINA: LA MOLIENDA

La práctica de trituración de los granos o molienda seca, no es ninguna novedad ya que se sabe que el hombre prehistórico, aún antes del sedentarismo, utilizaba distintos artefactos, dos piedras, morteros de variados materiales, para reducir el tamaño de los granos, mejorando su mascado y, en caso de cocinarlos, utilizando poca agua y menos energía, mejorando su digestibilidad^{6 7}.

Esta técnica rudimentaria evolucionó hasta el asiento de atahona (o tahona) que consistía en dos muelas de piedras accionadas a tracción humana que a consecuencia de los descubrimientos mecánicos de la Escuela de Alejandría

⁵ Sarramone, A.1997. Historia del Antiguo pago del Azul. Ed. Biblos Azul, Azul.

⁶ Othon Serna Saldívar, S. R. 1996. Química, almacenamiento e industrialización de los cereales. A.G.T. Editor, S. A. México.

⁷ Owens, W.G. 2001. Cereal processing technology. Gavin Owens (Ed). Woodhead Publishing.

incorporaron la fuerza animal (bueyes, asnos, mulas o yeguarizos), no sólo traccionaban las muelas, también las norias para suministrar agua. Este mecanismo permaneció casi inalterable desde su instrumentación hasta la incorporación de la fuerza del vapor de agua.

Se atribuye a los romanos, en la segunda centuria, después de Cristo, la invención de un sistema de dos piedras circulares rayadas o esculpidas, logrando así la trituration continua. Estos molinos aumentaron su eficiencia y diversidad de productos a medida que se fueron mejorando los diseños en el rayado de las piedras y se mejoró el control de la presión a través de la separación entre ambas piedras^{8 9 10}.

Este dispositivo, más la incorporación de telas cribadas o tamices rústicos permitió, de acuerdo a la calidad del grano, obtener distintas calidades de productos: harinas y sémolas, clasificadas por el tamaño de las partículas, a partir de regular el tamaño y separación de las muelas y el número de revoluciones de giro. A partir de la separación por granulometría se obtuvieron productos más refinados (harinas más blancas) debido a la parcial remoción o separación del pericarpio y el germen, aumentando así su vida útil.

TAHONAS Y ARTESANOS

Los modelos primitivos europeos en la construcción de muelas eran básicamente: tipo francesa, con muelas construidas en una sola pieza de piedra, tipo medio inglesa: confeccionada con trozos voluminosos de piedra. Estos modelos fueron los más usados en la zona de Azul, íntimamente relacionados con la ancestría poblacional. Finalmente la tipo inglesa se construía con piedras más pequeñas y de diferentes formas y estructuras. Las muelas con esta estructura no fueron por el momento identificadas en el centro

⁸ Kent, N.L. 1984. Technology of Cereals, 3rd edition. Pergamon Press.

⁹ Othon Serna Saldívar, 1996

¹⁰ Owens, W.G. 2001. Cereal processing technology. Gavin Owens (Ed). Woodhead Publishing.

de la provincia, creemos que este hecho se debe a la cercanía de canteras de granito, material reconocido en las muelas locales¹¹.

En Europa estas muelas se confeccionaban de sílex o pedernal, provenientes de canteras francesas como Ferté-sous-Jouarre. En cambio las tahonas bonaerenses se realizaron de: granito, mármol, feldespatos, calizas o basaltos. Con el tiempo algunas de ellas se fueron desechando porque a la par que se molía el grano se deshacía la roca mezclando el polvo de piedra con la harina¹².

Los primeros registros de asientos de atahonas en Azul, si bien se documentan en el censo de 1854: con seis asientos de atahonas, las mismas funcionaban hacía más de una década a tracción a sangre (mulas). Algunas de las piedras molineras se conservan en el Museo Etnográfico y Archivo Histórico Enrique Squirru de la ciudad de Azul Provincia de Buenos Aires.

En 1880 se dio comienzo a una transformación sustancial en la técnica de la molienda, sustituyéndose los antiguos molinos de piedra por el sistema de cilindros para la rotura del grano según el sistema denominado austro-húngaro, haciéndose la primera experiencia en la provincia de Santa Fe^{13 14 15 16}.

Henry Simon, ingeniero afincado en Manchester, perfeccionó el sistema gradual alrededor de 1870, usando un largo sistema de pasajes basado en el “sistema francés” e incluyendo rodillos para la rotura y reducción del tamaño de partícula^{14 15}.

LA MOLINERÍA INDUSTRIAL

¹¹ Caggiano, M. A. y S. G. Adam. La molienda triguera en la Cuenca del Salado, promediando el siglo XIX. 11^a Congreso Solar. Departamento de Humanidades, Universidad Nacional del Sur. Bahía Blanca, 2008.

¹² Caggiano, M. A.; S. G. Adam; F. Bardi; Roldán, Lopredo. Orígenes de la Molienda triguera en la cuenca media del Salado. Actas de Encuentro de Historia y de Arqueología de los pueblos al sur del río Salado (en memoria del Dr. Alberto Valverde) Olavarría 2008.

¹³ Kent, N.L. 1984. Technology of Cereals, 3rd edition. Pergamon Press.

¹⁴ Simon, B. 1997. Henry Simon of Manchester (Chapter 4). Perdue Press,

¹⁵ Owens, W.G. 2001. Cereal processing technology. Gavin Owens (Ed). Woodhead Publishing

El desarrollo de la molinería industrial comienza en el año 1845 con la instalación en la ciudad de Buenos Aires del primer molino harinero a vapor¹⁶.



Figura 1. Molino “Estrella del Norte”, propiedad de Marcelino Rivière.

En Azul una serie de documentos testifican la elaboración de harinas, a través de tahonas a sangre o mediante mecanismos hidráulicos con muelas de piedra. Si bien se utilizó la tracción mular, imperó la utilización de la energía hidráulica como fuerza motriz y los mecanismos de molienda se ubicaron en las cercanías del curso fluvial del arroyo Azul.

Uno de los primeros documentos que se encuentran en el Archivo Histórico de Azul data de 1853 y se refiere al pedido de autorización para instalar un molino para trigo, realizado por Blas Dhers y Domingo Bruno al Gobernador de la Provincia, a la sazón Sr. Gobernador y Capitán de la Provincia, Manuel Guillermo Pinto¹⁷. Este establecimiento, “Estrella del Sud”, estaba ubicado en

¹⁶ Zarrilli Adrian. 2008. Clásicos sobre el agro argentino (compilador). Buenos Aires, Siglo XXI Ediciones.

¹⁷ 1853. MOLINO HARINERO- Blas Dhers y Domingo Bruno solicitan autorización al Sr. Gobernador y Capitán General de la Provincia para instalar un

el predio que hoy ocupa el Casino de Suboficiales del Regimiento local, a la vera del arroyo. Dicha locación corresponde al antiguo lugar de residencia de la familia de Blas Dhers, reconocido como uno de los vecinos más progresistas de Azul, desde su llegada de Sarrecave (Francia), en 1845.

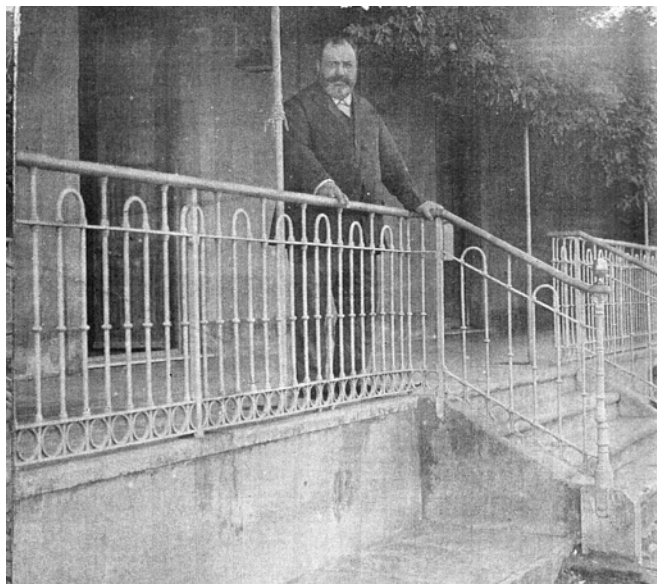


Figura 2. Luis Francisco Dhers Bares (1862-1922) en la casa del molino “Estrella del Sud”.

En un documento de 1867¹⁸ hallamos a Juan Lanusse y Hnos. que venden a Dhers y Bares un molino de viento, maquinaria, enseres y mulas. Del mismo expediente surge que el primer poseedor del molino fue Juan Goyol, indicativo que Dhers ampliaba su negocio llegando a ser uno de los industriales molineros más importante de la provincia.

Por otro lado simultáneamente, Marcelino Rivière, también inmigrante francés, se radicó en Azul en 1844, como tahonero en el establecimiento de Manuel

molino para moler trigo- Marzo 30- se le concede- Torres- carpeta de Expedientes de Tierras- N° 211

¹⁸ 1866. MOLINO HARINERO- Juan Lanusse y Hno. vende a Dhers y Bares, el molino de viento maquinarias, enseres, mulas, cerdos, etc. Estos lo compraron Domingo Bruno. El primer poseedor del molino fue Juan Gayol- Bs As Julio 19- Laureano Carballada, escribano- Car. VIII de Exp. De Tierras N°212

Orrego, donde trabajó por más de 10 años, hasta que pudo instalar su propio molino harinero hidráulico, el “Estrella del Norte”. El mismo se encontraba ubicado en la margen derecha del arroyo Azul, de donde obtenía la fuerza motriz. El sitio está actualmente ocupado por el edificio de La Papelera Azul, en Costanera y actual calle Laprida.



Figura 3. Vista del molino “Estrella del Norte”, propiedad de Marcelino Rivière.

Esta ubicación y las obras derivadas del desvío de las aguas para su utilización, al variar el cauce originario del arroyo, ocasionaron por mucho tiempo inundaciones en el éjido, problemática que motivó numerosas Ordenanzas, tal y como se observa en la documentación existente.

En la tabla que aparece a continuación se muestran los establecimientos comerciales del ramo, existentes en la Provincia de Buenos Aires relevados en el Censo de 1881.

Partido	Atahona		Fidelería		Molino a vapor		Panadería	
	<i>a</i>	<i>b</i>	<i>a</i>	<i>b</i>	<i>a</i>	<i>b</i>	<i>a</i>	<i>b</i>
Chivilcoy	-	-	2	9	4	49	6	41
Mercedes	-	-	1	5	2	10	6	54
Chacabuco	1	2	-	-	2	6	5	23
S. A. de Areco-	-	-	-	-	2	22	3	21
Saladillo	2	5	-	-	-	-	2	10
Azul	-	-	1	4	2	42	2	12
25 de Mayo	-	-	-	-	2	2	3	23
Bragado	2	5	-	-	-	-	1	2
9 de Julio	2	24	-	-	1	13	-	-

a: cantidad de establecimientos b: número de personal

Actualmente se emplean modernos molinos eléctricos cuya capacidad y rapidez es notablemente superior a la de aquellos viejos molinos hidráulicos de piedra. Sin embargo, aún persisten molinos de piedra en regiones poco desarrolladas o bien formando parte del paisaje rural, restaurados y puestos en valor para el turismo rural¹⁹, transformándose, no sólo en una fuente de ingresos para los locales, sino también una valor agregado intangible, como lo es la recuperación del patrimonio histórico.

¹⁹ Collister, L. y A. Blake. 2001. Elaboración artesanal del pan. Ed. La Isla.



Figura 4. Fideería cuyos propietarios era la familia Dhers.

CONCLUSIONES

Parfraseando una vieja publicidad: Azul ha recorrido un largo camino en su crecimiento, acompañado por el trigo y la producción molinera, fuente de trabajo de numerosas familias.

Nuestro trabajo continúa analizando más en detalle la relación de Azul con la molinería y nuestra fuente básica de energía: el pan.