

La molienda



Trilla en la comuna



Molino con protección contra visitas nocturnas



PIEDRA DE MANO: Cude y ñamcude

En invierno la costa era invadida por isleños que traían sus molindas en costales con trigo y linaza a los 88 molinos de rodezno que existían en la comuna, en 1842. Se procesaba como harina cruda (rengo) o tostada (ñaco, murque).

El molino era un buen negocio y permitía complementar la escasa producción de granos. Los usuarios dejaban un 1/8 de su molienda como pago o máquila, es decir, 'una raya por al mud'.

Estas cosechas no alcanzaban a cubrir el año, por eso el pan no era un alimento diario, sino complementado por diversos panes de papas, como la harina de erengo, que también se molía en piedras de mano o en el molino. El milcao con harina erengo también puede ser cocinado en un palo chochoquero.

Trigo, avena, cebada y linaza fueron granos introducidos por la Conquista española. Reemplazaron a la quinua, el madi, la teca, el mango (bromus mango)... cultivos de los mapuche.

La PIEDRA DE MANO fue una alternativa casera al molino. CUDI es la piedra fija o principal y ÑAMCUDI es la Piedra de Mano. Se usó para hacer harina, especialmente tostada con linaza, y también el trigo partido o framollo para cocinar una mazamorra (anche) y es comida primaveral de los pavitos nuevos, acompañado de chicoria o romaza picada.