



MOLINO DE MANO

Son numerosas las piezas de este género que se ofrecen en las vitrinas del Museo Canario. La mayoría de estos molinos son de piedra basáltica cavernosa. Se trata de un tipo de molino manual de forma circular muy generalizado en el neolítico del Mediterráneo y África. Su uso fue conocido en Egipto y aún en nuestros días se ha seguido usando en la isla de Thera (al norte de Creta), considerada llave de la cultura minoica, en el Norte de África (Argelia y Marruecos) e incluso en nuestras islas, en donde se ha venido utilizando para pulverizar el almagre destinado al revestimiento de la cerámica.

Las dos piedras tienen un orificio circular central, lo que permite fijar un palo que actúa como eje de rotación, al tiempo que sirve para introducir la cebada tostada para hacer el gofio, que era alimento conocido y básico entre los aborígenes canarios. Introducido por la parte superior, el grano sale perfectamente triturado, tras una paciente labor en la que la piedra de arriba se hace rotar, mientras que la muela inferior permanece fija. Pequeños hoyuelos practicados en la parte periférica de la piedra sirven para apoyar un palo y moverla. Estos molinos suelen medir unos cuarenta centímetros de radio.