

El Andévalo

Paisaje y Patrimonio



El Andévalo
Paisaje y Patrimonio



DIPUTACIÓN
DE HUELVA



Puebla de Guzmán



ISBN 978-84-8163-522-



9 788481 63

913(40.354)
JOR
pai

Puebla de Guzmán (Huelva), 2012

EL ANDÉVALO.

PAISAJE Y PATRIMONIO

**(Actas de las III Jornadas
del Patrimonio de El Andévalo.
Puebla de Guzmán -Huelva-,
16, 17 y 18 de noviembre 2012)**

R. 12751



© de los Textos: Los Autores

Foto cubierta delantera: Cuadro de Sebastián García Vázquez

Foto cubierta trasera: Panorámica de Puebla de Guzmán

Edita: Diputación Provincial de Huelva. Servicio de Publicaciones

Imprime: Imprenta Beltrán, S.L.

I.S.B.N.: 978-84-8163-522-5

D.L.: H-177-2013

Impreso en España

EL BUGO

A Sebastián García Vázquez, amigo mío.

*Por el encinar undísono
lento he salido a buscarme...
Por el encinar profundo
de copadas soledades...
Hacia sus lindes bermejas
ya esmera rumbos la tarde,
se aplican díscolas sendas
y apura su garbo el aire.*

*¡Todo el encinar murmura
mi presencia en el paisaje!*

*Bajo su demencia arbórea
de estupores y ademanes
de invicto esfuerzo en vigilia
contra asiduos vendavales,
sobre el pecho hundí la barba
en vocación de raigambre,
de terrígeno, entrañado,
denso de profundidades,
y apuré el fervor mimético
de su frustrado lenguaje,
su voluntad rigurosa,
su corteza perdurable,
su concilio nemoroso,
su maduro afán de darse,
toda la pasión que pugna
en su crujido ramaje
de rebeldía inmolada
a través de las edades...
Por el encinar prolijo
lento he salido a buscarme.*

LA FABRICACIÓN DE AGUARDIENTE EN EL ANDÉVALO: PROPUESTAS DE SALVAGUARDA DE UN PATRIMONIO OLVIDADO

Aniceto Delgado Méndez
Instituto Andaluz del Patrimonio Histórico

Si buscamos una definición en el diccionario de la Real Academia Española de la Lengua, el aguardiente es definido como una "bebida espirituosa, que por destilación, se saca del vino y otras sustancias" como frutas, semillas como el centeno, la cebada, las bayas de enebro, la cereza, el anís, u otras. El aguardiente por tanto es el nombre genérico de bebidas alcohólicas destiladas, de entre cuarenta y cuarenta y cinco grados, que pueden ser bebidos, ya sea puros, añejados, aromatizados o mezclados.

Historia y aguardiente en el Andévalo

La producción de aguardiente ha sido una constante en nuestra sociedad, adquiriendo especial relevancia en determinados territorios de Andalucía, si bien poco sabemos sobre los orígenes y procesos de desarrollo de una actividad que en algunas ocasiones dio el paso de una producción familiar al ámbito de la industrialización.

En lo que respecta a la provincia de Huelva, será a partir del siglo XVIII cuando encontramos documentos que nos indican la existencia de diferentes fábricas de aguardiente, tanto en la sierra de Huelva (principalmente en Aracena) como en la Tierra Llana. En esta época, el destino del aguardiente de Huelva era fundamentalmente a Cádiz, lugar desde el que salía hacia las posesiones españolas en ultramar. En el siglo XIX, sin embargo, la mayor producción se localiza en Bollullos Par del Condado con doce alambiques, mientras que Moguer cuenta con cuatro máquinas para la fabricación de aguardiente de vino.

Una de las primeras fuentes documentales de la provincia de Huelva, la encontramos referenciada en el diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de ultramar de Pascual Madoz (1845), cuando al referirse a la industria existente en Zalamea la Real señala que: "*hay varias fábricas de curtidos y de cera, telares de lienzos y tejidos comunes, algunas calderas de aguardiente y jabón y arriería*".

La desigual distribución de la actividad y sobre todo el hecho de que en muchas localidades se elaborara aguardiente a nivel casero y no industrializado, deja muchas lagunas acerca de la aparición y desarrollo de la producción de aguardiente en una provincia, Huelva, que se convierte en protagonista a la hora de conocer este producto y su vinculación con el territorio andaluz.

En la comarca del Andévalo la producción en un principio se limitaba a la Puebla de Guzmán y su destino eran tanto La Palma del Condado como el Aljarafe sevillano. Posteriormente, en el siglo XIX se creará la primera fábrica de aguardiente en la localidad de Zalamea la Real. La tradicional elaboración del aguardiente en esta localidad, a diferencia de lo que podíamos pensar, es anterior a la presencia inglesa, si bien la explotación de las minas y toda la actividad generada en torno a las mismas supuso un aumento considerable de la demanda.

Junto a las fábricas asentadas en Zalamea, principal productor de la provincia de Huelva durante determinados periodos, también encontramos ejemplos en Valverde del Camino, Alosno, la Puebla de Guzmán, y la desaparecida fábrica de "San Matías" en Villanueva de los Castillejos.

Teniendo en cuenta estos y otros aspectos, a lo largo de este artículo prestaremos atención a diferentes elementos relativos a la producción de aguardiente en la comarca del Andévalo, intentando definir las semejanzas y las diferencias, los aspectos que rodean a los procesos de producción, la importancia de este producto en los ciclos festivos, en definitiva la relevancia de un patrimonio, escasamente conocido y por tanto valorado.

La actividad productiva del aguardiente en la comarca del Andévalo, ha formado parte de su historia y ha modelado con el paso de los años diferentes estrategias encaminadas a una producción familiar e industrial que si bien no han producido en términos cuantitativos valores diferenciales si que ha permitido la adaptación de determinados espacios a una actividad que ha ido consolidándose en las localidades de Alosno, Zalamea la Real, Puebla de Guzmán y Valverde del Camino.

Aunque no podemos hablar de una especialización del sector debido entre otras razones a la estacionalidad y al cada vez menor consumo de la producción, si podemos afirmar que el aguardiente ha sido y sigue siendo, con

diversas transformaciones, un elemento de enorme relevancia para contextualizar el sector industrial en este territorio andaluz. En este sentido tampoco podemos relegar la importancia que estas fábricas han tenido durante determinados momentos históricos y la capacidad de adaptación a los diferentes momentos por los que ha oscilado el sector.

La importancia de este producto no vendrá definida por la existencia de fábrica o no, sino como un referente cultural que difícilmente encuentra límites que lo comprima. El aguardiente será elaborado, utilizado en repostería, bebido, y sobre todo vivido. Lejos de plantear hipótesis sobre su permanencia en la cultura andaluza, el aguardiente sigue trazando líneas que nos lleva a tratar aspectos tales como las culturas del trabajo, los rituales festivos, la alimentación, y toda una serie de elementos dinámicos que proyectan escenas de formas de ser y sentir de una determinada comunidad.

Asociado a determinadas actividades como el trabajo en el campo o la mina, el consumo del aguardiente adquiere además una importante significación en determinados tiempos rituales tales como las romerías o las fiestas de cruces de mayo. Además es necesario relacionar el uso que se hacía de este producto con fines terapéuticos y medicinales, pues del mismo se decía que calmaba los dolores de barriga, o el dolor de muelas.

En la actualidad la fabricación de aguardiente no pasa por un buen momento, y esto se debe en gran medida a la bajada en el consumo, la existencia de grandes fábricas con las que difícilmente pueden competir, la desaparición de los conocimientos transmitidos de padres a hijos, el aumento en los costes y los altos impuestos que deben pagar los productores. Asistimos por tanto a nuevos contextos donde los interrogantes sobre el futuro de esta actividad aumentan con el paso del tiempo y donde las respuestas son difícilmente imaginables.

La fabricación de aguardiente en Alosno

La comarca del Andévalo como hemos podido observar, ha sido uno de los centros relevantes en la fabricación del aguardiente en la provincia de Huelva. Dentro de este marco territorial, Alosno se convierte a su vez en un importante lugar aunque su protagonismo y centralidad ha ido perdiendo peso con el paso de los años.

Hasta hace unas décadas, en Alosno, existieron al menos cinco fábricas de aguardiente, aunque no llegaron a funcionar todas al mismo tiempo. Parece ser que la más antigua fue la de Mariano Ballesteros, pionero en la fabricación del aguardiente en la localidad. Las demás fueron de la familia Juré, Carrasco,

Mariano Orta, Anisados Gómez que se fue a Puebla de Guzmán y la última que es la única que continua fabricando, "Anisados Rebollo" que empieza comercializando la marca "Juan Mora". Esta última es de fabricación en frío y aparece en la década de los años setenta del siglo pasado.



Detalle fachada fábrica Manuel Orta. Alosno.

La fábrica de Antonio Ponce e Hijos de Puebla de Guzmán, también estaba en Alosno, aunque posteriormente, la segunda generación del negocio se trasladó a la vecina localidad. Según se desprende del trabajo de campo realizado, en los años cincuenta, el aguardiente de mejor calidad era el de la familia Carrasco.

Alosno por tanto, que pasa de tener cinco fábricas de aguardiente, a tener solo una en la actualidad, y donde ya no se practica el destilado, anuncia a través de la cartelería de sus diferentes productos, la importancia que tuvo esta actividad en esta localidad e indica que *"La historia te marca y deja huella"*.

La única fábrica que se encuentra en activo en la actualidad es la fábrica de aguardiente Rebollo, la cual está ubicada en la calle Humilladero, alineada con otros inmuebles de uso doméstico y viviendas familiares. Esta localización en las inmediaciones de la zona centro de la localidad, se caracteriza además por su cercanía con una de las fábricas desaparecidas, la antigua fábrica de Manuel Orta.

A diferencia de otras instalaciones de la comarca, la fábrica de Rebollo está ubicada en la planta baja de una vivienda familiar, teniendo su acceso de entrada directamente a la calle. El acceso al resto de las dependencias de la citada vivienda, se realiza mediante escalera lateral que deja independiente la fábrica de la vivienda.

La fachada no muestra ningún elemento industrial, salvo la puerta metálica de la fábrica cuyas dimensiones permiten la entrada y salida de vehículos para carga y descarga del material.

El interior se compone de tres crujías de perímetro rectangular que ocupan la totalidad del solar longitudinalmente a lo ancho y no lo largo, como suele ocurrir en otros ejemplos de esta arquitectura.

La distribución según las crujías es la siguiente; en la primera crujía de entrada se guarda el alcohol de noventa grados para la fabricación del anisado, las botellas, etc.,... también hace de cochera del vehículo de transporte.

En la segunda crujía, nos encontramos en el lado izquierdo con una pequeña oficina, mientras a la derecha, y frente a ésta, se instala la sala de batido, mezclas y decantación con acceso a la tercera crujía mediante un gran vano abierto transversalmente a la puerta de entrada. En esta sala se encuentran la fuente que suministra el agua con la filtradora industrial, la batidora, dos depósitos de decantación con las dos graduaciones de fabricación, algunas herramientas y pequeños útiles necesarios para este proceso de fabricación.

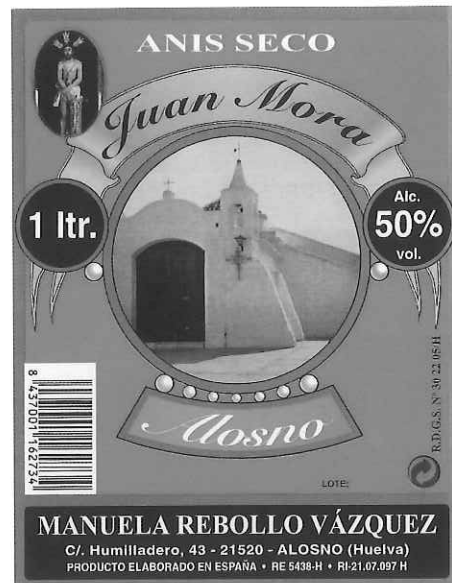
En la tercera y última crujía, el espacio es dividido mediante muro de carga, y se convierte en el lugar donde finaliza el proceso de fabricado y embotellado.



Llenando botellas en fábrica Rebollo. Alosno.

Junto a los elementos que definen arquitectónicamente esta fábrica y los espacios vinculados a la producción de aguardiente, debemos señalar que los productos elaborados en esta fábrica son de dos tipos, de cuarenta y cinco, y de cincuenta grados. Las materias primas usadas son el alcohol, agua, azúcar y esencia de badiana. El proceso es mediante el batido de estos elementos, que suele girar en torno a las tres horas. El aguardiente denominado "Juan Mora", es la mejor de cincuenta grados, y es el que más gusta en Alosno. En la etiqueta está la foto de la ermita y la imagen del Señor de la Columna. Es el que le gusta también a los inmigrantes que vienen de fuera en las vacaciones, también es el que mancha más la copa.

Normalmente la esencia de badiana es traída de Francia pues dicen que es mejor que la local, el agua la utilizan del grifo, y el alcohol usado es o bien de melaza o de remolacha, y traído de Córdoba, aunque la refinería está en Sevilla. Con relación a las zonas de venta del aguardiente fabricado por Rebollo debemos destacar a Huelva capital y Lepe fundamentalmente, además de Alosno y poblaciones cercanas.



Etiqueta botella de aguardiente "Juan Mora".

Como veíamos anteriormente, la fábrica tiene un marcado carácter familiar, y prueba de ello es que son la madre y sus dos hijos los que a tiempo parcial echan una mano al desarrollo de las diferentes tareas.

Creada hace unos treinta años, es la única fábrica que queda en activo en Alosno y la procedencia de los conocimientos de las personas que en la actualidad trabajan en la fábrica, proceden del marido fallecido quién era repre-

sentante de aguardiente y se interesó por los diferentes entresijos existentes sobre este producto.

Antiguamente en Alosno, el aguardiente se fabricaba destilando la matalahúga, pero después se fue introduciendo la fabricación en frío y es la que da el sabor actual al aguardiente de esta localidad. El proceso de fabricación en frío es más rápido, y el precio es más asequible. La materia prima empleada en este proceso esta formada por productos tales como alcohol de melaza de remolacha, alcohol neutro de noventa y seis grados, anetol o esencia natural de la badiana, y agua destilada.

Al parecer la diferencia entre el sabor de la badiana y la matalahúga es sobre todo que la badiana tienen un toque característico que la gente lo identifica con el aguardiente de Alosno, eso lo hace diferente del aguardiente de la Sierra de Huelva, donde producen por destilación con matalahúga. La esencia de la badiana es más aromática, parece que el aguardiente por destilación con la semilla del anís, es decir con la matalahúga, sabe más a alcohol.

Aún teniendo en cuenta el contexto actual y la progresiva reducción de las ventas, es interesante tener en cuenta la importancia que el aguardiente sigue teniendo en el discurrir diario y sobre todo en los momentos festivos.



Preparando el "aguaillo". Fiesta de San Juan. Alosno.

Esta relación entre aguardiente y ritual es visible en Alosno en celebraciones como Las Jachas en el mes de diciembre, en la romería de San Antonio de Padua, en las cruces de mayo, o en las fiestas patronales en honor a San Juan. En esta última es habitual observar los vasos de *aguaillo*, mezcla de aguardien-

te, azúcar y agua que ofrecen los vecinos a los asistentes a la procesión del santo y que es una bebida muy usada por los danzantes para intentar paliar el esfuerzo y el calor existente en esa época del año.

Dentro de esa estrecha relación entre aguardiente y ritual, no podemos olvidarnos del fandango, expresión cultural que tiene en Alosno una de sus manifestaciones más relevantes, no en vano esta población es conocida como la "cuna del fandango". En las diferentes letras también encontramos alusiones hacia el aguardiente como podemos observar en las siguientes letras de fandangos:

*"Señores yo soy de un pueblo
donde el fandango ha nacido
donde se bebe aguardiente
donde mi cuerpo ha crecido
viva el Alosno y su gente".*

*"Llegan las claras del día
la luna ya queda ausente
se escucha en la lejanía
un fandango entre aguardiente
en la voz de Juan María".*

La fabricación de aguardiente en Puebla de Guzmán

Otra de las poblaciones del Andévalo en las que la fabricación del aguardiente ha sido y sigue siendo una actividad tradicional, es la Puebla de Guzmán. Aunque tenemos escasas referencias documentales sobre los orígenes y desarrollo de esta actividad, conocemos que el inmueble para la fabricación de anisados Antonio Ponce e Hijos, S.L. data del año mil novecientos veintisiete.

El inmueble donde se encuentra la fábrica de aguardiente Antonio Ponce e Hijos, S.L., única destinada a esta actividad en la Puebla de Guzmán, está situado en una zona intermedia entre el centro urbano y la periferia de la localidad. Su localización, que en un principio era a las afueras del pueblo, en la actualidad, absorbe las nuevas construcciones y pierde su aislamiento originario ubicada en suelo industrial para quedar a la espalda del suelo para uso urbanístico.

La construcción del inmueble mantiene las características tipológicas de la arquitectura tradicional andevaleña que conserva los fundamentos arquitectónicos, como es la cubierta a dos aguas, la anchura de los muros y el uso del tapial. Tanto para los elementos arquitectónicos como para el mobiliario, la normativa exige sustituir la madera por el metal.

En su interior, la primera crujía tiene la función de almacén, por lo que es un espacio diáfano de grandes dimensiones que da paso a la pequeña oficina, los lavabos, la sala de embotellado y otra pequeña estancia complementaria situada junto al antiguo alambique que da origen a la fábrica, donde también se sitúa el serpentín de enfriado, el horno de leña y la pequeña chimenea o tiro del horno que sobresale por encima de la cubierta exterior.

El mobiliario es de acero inoxidable porque la normativa así lo exige y consta de las siguientes máquinas; batidora, embotelladora, taponadora y etiquetadora. El utensilio para medir la graduación del alcohol es un alcoholómetro de cristal y las jarras para el "trasiego" del producto son las originales de cobre. Así como las cañas medidoras de arrobas, que son de caña, pero sin uso en la actualidad.

La sala de embotellado se hace en los años setenta, años en los que el aguardiente pasa de envasarse a granel, en garrafas de una arroba (16 litros), a envasarse en botellas de un litro. Esto trae como consecuencia la introducción de la maquinaria anteriormente descrita y la incorporación de la sala de embotellado.

La caldera de destilación convive con la batidora hasta los años noventa, sin embargo esta última es introducida ya en los años setenta del siglo pasado.



Detalle batidora fábrica Hermanos Ponce. Puebla de Guzmán.

Otra incorporación es la instalación de cuartos de baños con agua caliente por exigencia de la normativa de sanidad, y la introducción de fuentes de la red municipal que sustituye el acarreo del agua de los pozos públicos. Así como la sustitución de la leña para alimentar el horno del alambique, por la red eléctrica que alimenta toda la maquinaria del proceso productivo.

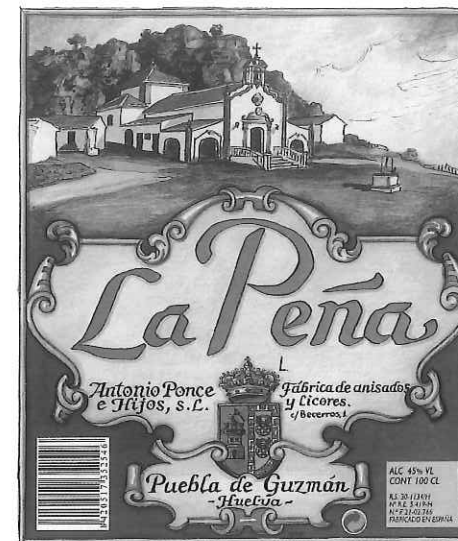
La fabricación del aguardiente en esta fábrica comenzó en el primer tercio del siglo XX, por el bisabuelo de los regentes y dueños actuales, en el año 1927. Estos conocimientos son transmitidos vía familiar y pasan de padres a hijos, hasta llegar a la cuarta y actual generación.

Junto al inmueble donde se encuentra la fábrica, adquieren especial relevancia los bienes muebles asociados a la actividad y al proceso productivo (libros de cuentas, herramientas,...), así como los elementos simbólicos que forman parte del patrimonio inmaterial y que aparecen de una u otra forma reflejados en las etiquetas de los distintos productos y la cartelería. Las fiestas, la indumentaria tradicional, los espacios de sociabilidad y otros referentes conforman un imaginario colectivo que está representado en las marcas y maneras de distribución del aguardiente.



Libros fábrica Hermanos Ponce. Puebla de Guzmán.

El etiquetado de la marca "La Peña" por ejemplo, muestra el Cerro del Águila, espacio natural de enorme relevancia y significación ya que es el lugar donde se encuentra el Santuario de la Virgen de la Peña y donde se celebra el último fin de semana del mes de abril la romería en honor a esta imagen. Junto a los vecinos de la Puebla de Guzmán, este espacio sirve de encuentro a toda la comarca, ya que estamos ante una celebración de carácter supralocal.



Etiqueta aguardiente. Puebla de Guzmán.

En la marca "La Alosnera", también de Puebla de Guzmán, nos aparece en el etiquetado una mujer adolescente vestida con el traje de alosnera en fiesta de San Juan Bautista de Alosno, junto con la torre de la iglesia donde el patrón se encuentra. La razón de la incorporación de estas referencias traídas desde la cercana población de Alosno, se debe a que el bisabuelo creador de la fábrica era de Alosno.

La fabricación de aguardiente en Valverde del Camino

Valverde del Camino se convierte en otras de las localidades del Andévalo en los que la producción de aguardiente forma parte no solo del pasado, sino también del presente. En esta población, debemos señalar la importancia de la fábrica de anisados Zarza Mora. Regentada actualmente por la cuarta generación, su creador fue Pedro Zarza Batanero en el año mil ochocientos veinte, y según algunos de los documentos presentados por sus propietarios sería la más antigua de la provincia de Huelva.

El hecho de que sea la más antigua, sigue siendo una incógnita ya que las referencias documentales sobre la producción de aguardiente en la comarca y la provincia, como hemos señalado reiteradamente son escasas, y en el caso de que así fuera pensamos que es irrelevante pues la importancia y su protagonismo radica en su continua relación con esta localidad y su desarrollo socioeconómico.



Detalle fábrica Zarza Mora. Valverde del Camino.

Otro aspecto a tener en cuenta es que en la Exposición Iberoamericana celebrada en Sevilla el 18 de junio de 1930, se le otorga la medalla de Plata a la marca comercial por la calidad de sus productos, como expositor del Grupo XII (alimentación).

La fábrica de Zarza Mora, se dedica exclusivamente a la fabricación de anisados (aguardientes) con distintas graduaciones alcohólicas que figuran en la etiqueta distinguiéndose la graduación por el color de los tapones de las botellas. El sabor de los anisados depende de la mayor o menor cantidad de matalahúga (semilla del anís), vertida en el proceso de destilación.

En esta fábrica se elaboran los siguientes anises: anís dulce muy anisado de treinta y cinco grados, envasado en botella de tapón blanco, anís destilado seco de cuarenta y cinco grados, poco anisado y envasado en botellas de tapón rojo, anís extraseco destilado de cincuenta grados, poco anisado con tapón rojo, anisado intermedio con tapón blanco, y muy anisado con tapón azul, y por último anís destilado extraseco de cincuenta y cinco grados, muy anisado y con tapón azul.

La materia prima utilizada para todos los casos, tengan unos u otros grados son matalahúga, agua y alcohol y azúcar para el anís dulce, como en el resto de poblaciones en las que se hace por destilación.

Junto al inmueble que alberga la fábrica, de enorme relevancia arquitectónica, debemos destacar la existencia de varias calderas para el proceso de elaboración del aguardiente.



Detalle alambiques de la fábrica Zarza Mora. Valverde del Camino.

El proceso de destilado seguido en la fábrica de Zarza Mora dura aproximadamente unas dieciséis horas para obtener mil doscientos litros de anís elaborado, y es de la siguiente forma: en primer lugar se vierten en la caldera de cobre los siguientes ingredientes, agua, alcohol de melaza (remolacha de azúcar) y semilla de anís o matalahúga (matalahúva), con distintas cantidades dependiendo del tipo de anisados que se quiera obtener. Posteriormente se enciende el mechero de la caldera regulando el fuego de forma que la destilación sea lo más lenta posible. A continuación este compuesto hierve y al condensarse, el vapor circula por un serpentín refrigerado por agua que lo enfría cambiando el estado a líquido, y obteniéndose finalmente el anisado.



Jarras para el "trasiego". Fábrica Zarza Mora. Valverde.

Cuando este proceso concluye, se *"regula"* la bebida para darle la graduación alcohólica. Finalmente el líquido se traspasa a los depósitos mediante bombeo para el almacenamiento y envasado, anteriormente a granel y posteriormente embotellado. En el presente destilan de noche, porque ya quedan pocas personas trabajando en la fábrica y no pueden mantener los tres turnos del horario para vigilar todo el proceso de fabricación.

Como sucede en toda la comarca, las ventas han experimentado un importante descenso, así por ejemplo en la fábrica Zarza Mora han pasado de unas ventas de trescientos mil litros al año a cincuenta mil.

Respecto a los productos más solicitados, señalar que el aguardiente que más se vende es el de cincuenta grados, el conocido como *"de tapón colorao"*, es decir poco anisado. Este es el que se consume principalmente en Valverde del Camino, bebiéndose mezclado con agua fresquita en un vaso pequeño, que originalmente era de barro, y que recibía el nombre de *"puchero"*.

Por el contrario, los anisados de cincuenta y cincuenta y cinco grados, muy anisados con tapón azul, son los más apreciados fuera de Valverde, sobre todo en la cuenca minera de Huelva, donde se utiliza para beberlo en vaso de mayor tamaño y que en Valverde del Camino es denominado *"manguara"*.

Los procesos de producción del aguardiente en el Andévalo: destilado o en frío

Según el proceso de fabricación, podemos distinguir en esta comarca dos formas de hacer aguardiente: mediante destilado o *"cocido"* y mediante la producción *"en frío"*. Dentro de las fábricas que continúan elaborando el aguardiente por destilación, se encuentra *"Anisados Zarza Mora"* en Valverde del Camino, mientras que las fábricas que lo realizan en *"frío"* son *"Anisados Rebollo"* en Alosno y *"Antonio Ponce e Hijos S.L."*, que comercializa distintas marcas en la localidad de Puebla de Guzmán.

Dependiendo del proceso seguido, se utilizan unos ingredientes u otros, y se ralentiza o no la elaboración. Mientras que el destilado es un proceso más lento y elaborado, la producción *"en frío"* requiere en teoría de una menor especialización.

Si la elaboración es por destilación, el proceso comienza con la introducción de la leña de encina en el horno que está debajo de la caldera. A continuación se carga la caldera con matalahúga, alcohol y el agua, para posteriormente cerrarla herméticamente y encender el fuego.

Pasadas unas cuatro horas empieza a hervir la cocción, y sale el primer líquido. Este se le denomina *"cabeza"* y se desprecia, por que es muy amargo y fuerte. A partir de aquí, y manteniendo la caldera a fuego lento es cuando sale el aguardiente que se utiliza para la venta y cuya denominación es conocida como el *"cuerpo"*.

Después el líquido resultante del proceso anterior se vierte en la batidora para darle la graduación correcta y para ello se utiliza agua de pozo, ya que debe ser lo más pura posible. Realizada la graduación se miden los grados teniendo en cuenta la blancura que adquiere el líquido y después se prueba, antes de que el aguardiente pase a los depósitos donde se macera por decantación y sea embotellado.

El otro proceso de fabricación es conocido como en *"frío"*, y para ello lo esencial son los ingredientes utilizados y el mezclado de los mismos en la batidora, elemento que sustituye al alambique y el proceso del cocido con la matalahúga.

Junto a la eliminación del destilado y la mezcla de los elementos utilizados en este proceso, lo que caracteriza la fabricación del aguardiente en *"frío"*, son los porcentajes de ingredientes utilizados y que forman parte del *"secreto"* de cada fabricante. Los ingredientes utilizados básicamente son la esencia de matalahúga o la flor de la badiana, a veces separadas y en ocasiones mezclándolas, alcohol de melaza (de caña de azúcar), y agua de la red municipal, pasada antes por el filtro para quitarle el sabor del cloro y otras impurezas.

La mezcla del compuesto se realiza en la batidora, primero se echa el agua y después el alcohol, cuando ya tiene un volumen importante de alcohol se añade la esencia de matalahúga o badiana. Progresivamente se mezcla el agua, el azúcar y el alcohol, todo seguido uno después de otro y la batidora continuamente está mezclando los ingredientes. Cuando ya está todo bien batido se pesa los grados para controlar la graduación del alcohol y después se pasa al filtrado y seguidamente el líquido va a parar a los diferentes depósitos de almacenamiento.

Aguardiente, patrimonio y salvaguarda

Teniendo en cuenta la propia evolución del concepto de patrimonio y los bienes que la integran, creemos conveniente señalar la importancia que ha tenido y tiene la fabricación de aguardiente en la comarca del Andévalo y en la provincia de Huelva en general. Esta relevancia y la necesaria puesta en marcha de medidas de salvaguarda de todo el patrimonio estrechamente vinculado a esta actividad tradicional, debe hacernos reflexionar sobre el pasado y el presente, pero sobre todo sobre el futuro de estas prácticas y los inmuebles relacionados con las mismas.

Tal y como se desprende la Convención de la Unesco sobre la salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial (2003), cuando hablamos de salvaguarda, nos referimos a "las medidas encaminadas a garantizar la viabilidad del patrimonio cultural inmaterial, comprendidas la identificación, documentación, investigación, preservación, protección, promoción, valorización, transmisión básicamente a través de la enseñanza formal y no formal, y revitalización de este patrimonio en sus distintos aspectos".

Al hilo de esta definición, planteamos algunas propuestas relacionadas con la producción de aguardiente en esta comarca onubense. Entre las propuestas de salvaguarda se encuentra entre otras, la necesidad de que desde las instituciones públicas y privadas emprendan mecanismos de protección del producto final en detrimento de otras áreas geográficas del estado español.

Otro aspecto a tener en cuenta es la puesta en marcha de investigaciones sobre todo lo que rodea a esta actividad en la comarca y la provincia. El conocimiento de los orígenes y desarrollo de la producción de aguardiente así como la definición de estrategias orientadas al futuro conforman un proceso necesario en el que de una u otra forma se deberán formular propuestas que permitan la continuidad de esta actividad y su adaptación a los contextos actuales.

Podemos señalar también la necesidad de que se protejan desde las instituciones locales, a través de los planes generales de ordenación urbana u otras medidas, las edificaciones que aún se conservan relacionadas con la producción de aguardiente. En la mayoría de las ocasiones, el abandono de la actividad ha traído como consecuencia el abandono y la consiguiente desaparición de un patrimonio vernáculo construido de gran interés para el conocimiento de la riqueza y diversidad de nuestra comarca y por tanto de la provincia.

La realización de un inventario de los bienes muebles que forman parte del proceso y de los conocimientos adquiridos por los productores de aguardiente, sería otro de los mecanismos orientados al conocimiento y protección de la actividad, a la vez que podría favorecer el desarrollo de propuestas de difusión. Los libros de cuentas, los libros que definen las "recetas", las jarras de trasiego, los alambiques, serpentines y otros objetos, forman parte de un patrimonio que junto a los inmuebles y los saberes deben ser como mínimo documentados.

En este sentido también considero relevante la recuperación del léxico asociado a la actividad y del conocimiento de las diversas formas de conocer los utensilios, los procesos y las maneras de beber el aguardiente.

Aún teniendo en cuenta las transformaciones producidas en la transmisión de los conocimientos vinculados a la fabricación de aguardiente, habría que incidir en la documentación de todos los saberes asociados a esta actividad. Conocer las texturas, los ingredientes, los olores, los colores, las temperaturas

del fuego, y otros elementos, constituyen un patrimonio frágil por la ruptura de las cadenas de transmisión entre maestro y aprendiz.

Reflexiones finales

Las fabricas de aguardiente de la comarca del Andévalo y la actividad productiva en ellas desarrollada, constituyen uno de los mejores ejemplos del patrimonio cultural andaluz, no solamente por la diversidad de las mismas en cuanto a tipologías y estructuras arquitectónicas, sino por albergar una de las actividades etnológicas más interesantes y desconocidas de nuestra provincia, y por su relación con los ciclos festivos y actividades etnológicas más relevantes de este territorio.

La significación económica, los conocimientos y saberes asociados a la fabricación del aguardiente, la diversidad de productos y la importancia del territorio y los contextos, junto con el progresivo proceso de decadencia de esta actividad, conforman una realidad en la que debemos a proceder al reconocimiento de los valores inherentes a los inmuebles y la actividad así como a la puesta en marcha de propuestas que incidan directamente en la búsqueda de un futuro para el aguardiente en la comarca y la provincia de Huelva.

Parte de las propuestas de salvaguarda definidas con anterioridad deberán ir acompañadas de medidas consensuadas entre los productores de aguardiente y las instituciones públicas que guardan relación de una u otra manera con esta actividad, como única vía para garantizar un mejor futuro.

La fabricación del aguardiente en el Andévalo por tanto, define procesos y territorio, a la vez que conforma modelos que nos habla de la evolución de una comarca en la que la producción y el uso del aguardiente se ha convertido en una forma de vida.

Bibliografía

- Agudo Torrico, J.; Aguilar Criado, E. (1981); La fabricación del aguardiente en Cazalla. *Etnografía Española*, nº 2. Ed. Ministerio de Cultura. (pp; 227-254).
- Aguilar Criado, Encarnación (Coord.) (1999); *Patrimonio etnológico. Nuevas perspectivas de estudio*. Instituto Andaluz de Patrimonio Histórico, Consejería de Cultura. Junta de Andalucía. Ed. Comares. Granada.
- Braudel, F. (1994); *Bebidas y Excitantes*. Alianza Cien, 24. (pp; 27-36).
- Bellver, E. (1993); *Rutas de vino y aguardientes de Andalucía*. Sevilla.

- Bernabé Salgueiro, Alberto (2001); "Lagares y lagaretas". En: Rodríguez Iglesias, Fco. (Dir.) *Proyecto Andalucía. Tomo III. Arquitectura Vernácula*. Ed. Publicaciones Comunitarias, S.A. Grupo Hércules. Sevilla.
- Cantero, Pedro A. (2001-b); "Bodegas y otras construcciones vitivinícolas". En: Rodríguez Iglesias, Fco. (Dir.) *Proyecto Andalucía. Tomo III. Arquitectura Vernácula*. Ed. Publicaciones Comunitarias, S.A. Grupo Hércules. Sevilla.
- Carrera Díaz, G. (2002); Industria, arquitectura vernácula, territorio y patrimonio cultural en Constantina. Boletín del Instituto Andaluz de Patrimonio Histórico, nº 39. (pp; 214-228).
- Delgado Méndez, A. y Aguilar Majarón, I. (2009); "La fabricación de aguardiente" en Boletín del Instituto Andaluz del Patrimonio Histórico, nº 70. (pp; 40-71).
- Domínguez Cornejo, M. (1994); Zalamea la Real. Aproximación histórica. Ayuntamiento y Consejería de Cultura y Medio Ambiente. Sevilla.
- Fernández de Paz, Esther (2006); "Actividades Artesanas: cambios socioeconómicos, continuidad cultural" en *PH, Boletín del Instituto Andaluz de Patrimonio Histórico*, nº 59, Sevilla (pp; 66-75).
- Fernández de Paz, Esther (1999); "La Documentación y protección de las artesanías como actuaciones sobre el patrimonio etnográfico" en Encarna Aguilar (Coord.) *Patrimonio Etnológico. Nuevas perspectivas de estudio*. IAPH, Consejería de Cultura. Granada (pp; 170-191).
- De la Cruz, M. y Encinas, J. J. (1995); Anises y licores. El aguardiente de Zalamea la Real. Artes, Costumbres y Riquezas de la provincia de Huelva, nº 79. Huelva Información.
- Madoz, Pascual. (1988); Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de ultramar 1845-1850. Provincia de Huelva. Edición Fac-símil. Ámbito ediciones S.A.
- Moreno Navarro, I.; Aguilar, E.; Agudo, J.; Choclan, A.; Fernández de Paz, E.; Montes de Oca, J.M.; Melgar, A.; Moreno, A.; Moreno, J. (1981); "El cultivo de la viña, la fabricación de aguardiente y la colonia agrícola de Galeón: estudio etnológico de la evolución y crisis de las actividades económicas tradicionales de Cazalla de la Sierra (Sevilla)". *Etnografía española*, 2. Madrid.
- Osuna López, Francisco. (1988); El añís: Cultivo y aprovechamiento. Dirección General de Investigación y Extensión Agrarias.

LA OBRA DE ALEJANDRO HERRERO EN EL ANDÉVALO ONUBENSE

M^a Dolores Lazo López
Archivera Municipal de Huelva

Introducción

La finalidad de este trabajo no es la de abordar cuestiones específicamente arquitectónicas, ni técnicas, ni siquiera artísticas de la obra de Alejandro Herrero Ayllón. Surge como consecuencia de la gran atracción e interés que despertó en nosotros la documentación que integra el archivo particular del arquitecto durante el proceso de su organización, a partir de su donación al Archivo Municipal de Huelva por sus descendientes en el año 2000. Fuimos descubriendo datos y aspectos profesionales y personales que consideramos de gran interés y que ahora tratamos de divulgar con todos los matices, que son muchos, y que nos van a dar las claves de las bases y principios que rigen en su obra arquitectónica y urbanística, que entendemos muy desconocida en la provincia, y como todo lo que se desconoce, poco valorada. Y quizás también, acercarnos en lo posible a la persona que se deja ver a través de sus dibujos, correspondencia, razonamientos, notas manuscritas, e informes varios. Quizás su personalidad discreta contribuyó a esta injusta ignorancia, junto al objeto de una buena parte de su obra: la obra pública y dentro de ella la vivienda social, motivo poco vistoso para teóricos de la arquitectura.

Si en el Archivo Municipal de Huelva existen abundantes documentos de su producción en la capital, las fuentes documentales para el estudio de su obra en la provincia, y por tanto para el presente estudio, han sido los documentos de su archivo privado, en el que además de las copias de los proyectos encontramos apuntes, notas, correspondencia y documentación complementaria. Entre esta documentación se encuentran tanto proyectos ejecutados como otros que