



En las imágenes que ilustran estas páginas se pueden apreciar diversos momentos del proceso de la creación de 'orujo'.

podemos seguir destilando y si no hay que cambiar el orujo de la caldera». Es como me dicen estos curiosos alquimistas, 'la prueba del algodón' para determinar si se continúa o se para

el proceso. «Hay otro modo y es recoger el líquido que va saliendo en un vasito, taparlo con la palma de la mano y agitarlo, si salen muchas gargantillas en su superficie del mismo, es que

el aguardiente que está saliendo tiene una alta graduación...», me comentan.

Supongo que la palabra alambique ya es conocida suficientemente, un matiz para añadir, procede del árabe: al («el»)-ambic ("tina para destilar").

Y ya que estamos en faena explicativa, les diré que este aparato consta, de una caldera donde se pone ese orujo de conversión para ser destilado. Me advierten, que estas heces, este orujo, está separado del fondo de la caldera por unas cribas en los aparatos modernos, por unas 'parias' de centeno en los antiguos alambiques o alquitaras, para que no se pegue el orujo; hay también un tubo para que salgan los vapores obtenidos fruto de la gran cantidad de calor que se usa sobre el depósito-caldera y de un refrigerante-serpentin en donde se condensan.

Acabada la postura usada, se abre la parte superior de la caldera para que ésta pierda la presión. Luego se quita del fuego la caldera y se expulsan los restos del orujo. Una vez hecho esto, el alambique está dispuesto para una nueva destilación.

Los estudiosos nos hablan de las primeras notas de nuestro país, en principio rudimentario, destinado a preparar el mercurio, en los albores del siglo I de nuestra era, en textos de Plinio y Dioscórides; luego serían los árabes, previa evolución lógica del artefacto, los que lo diseñarían de forma muy parecida a como lo vemos hoy. Khalid Ibn Yasid le dio una configuración parecida a la actual.

La elaboración artesanal del aguardiente ha pasado

de padres a hijos, generación tras generación, estando arraigada en la cultura culinaria del pueblo por lo que se utiliza en la elaboración de gran cantidad de dulces y licores.

La imagen de esta mañana es de por sí curiosa. Un efectista 'bodegón' hecho con vasijas de cobre, leña y mesa con viandas (unos huevos fritos, lomo y chorizos, también naranjas y plátanos, sin faltar la botella del fino aguardiente del año pasado, ahora 'retocado' con miel o finas hierbas). Cerca, un gran recipiente donde descansa el 'orujo', restos de uvas tinta y vino que nuestro aguardentero va a usar en la obtención del destilado y deseado líquido blanco, el aguardiente.

Ahora es tiempo, para poner anís en grano en la caldera sobre el 'casco', porque así se le quita sequedad al resultado de la destilación, dando, un aguardiente más 'fino'. Luego, se tapa la caldera, y el agua de refrigeración comienza a funcionar alrededor del serpentin. Una o dos horas arde la madera bajo la enorme olla hasta que comienza a 'salir' el aguardiente en el otro recipiente en donde se produce la condensación oportuna. Así se conseguirá aguardiente, con 22° a 25° de alcohol...

Su uso se ha puesto de moda. Un 'chupito' matinal o nocturno. A cualquier hora. Dicen que facilita la digestión y que es muy generoso. Si lo sabrán nuestras gentes, aquellas que tenían y tienen oficios duros, gancheros, peladores de pinos, camioneros y demás... Hoy, se toma por gusto, simplemente.