

El aguardiente sigue trazando líneas que nos llevan 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

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 miden 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.

En la provincia de Huelva, al contrario de lo que ocurre en la provincia de Sevilla o en otros lugares, la producción del aguardiente no se realiza con el alcohol de vino o alcohol de bodega, sino con alcohol de melaza, proveniente de la caña de azúcar.

La actividad productiva del anisado, por tanto, en la comarca del Andévalo, 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 sí 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, sí 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 por ser 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 llevan 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.

## En la web

### DIPUTACIÓN DE HUELVA

[www.diphuelva.es](http://www.diphuelva.es)

Podemos acceder a un índice de los municipios de la provincia de Huelva donde encontramos información específica de cada uno de ellos: información general, ubicación, patrimonio cultural y artístico y otros datos de interés como enlaces, servicios y galerías fotográficas.

### ASOCIACIÓN PARA EL DESARROLLO RURAL DEL ANDÉVALO OCCIDENTAL

[www.adrao.com](http://www.adrao.com)

Ofrece información detallada sobre los proyectos de la asociación, así como un enlace por cada municipio de la comarca, con noticias, imágenes, datos de interés y actividades específicas de cada localidad.

### MANCOMUNIDAD DE MUNICIPIOS DEL ANDÉVALO

[www.mmandevalo.org](http://www.mmandevalo.org)

Encontramos información sobre la comarca del Andévalo en imágenes, con

acceso a la información que ofrecen los ayuntamientos de cada uno de los municipios, principalmente actualidad sobre sus actividades y servicios.

### SAN BENITO ABAD. EL CERRO DEL ANDÉVALO

[www.sanbenitoelcerro.com](http://www.sanbenitoelcerro.com)

Web dedicada al patrón de esta localidad con acceso a los festejos que se celebran a lo largo del año, trajes, bailes, cantes y la ermita. También encontramos información de la romería y un glosario de términos específicos.

### MUSEO ETNOGRÁFICO DEL CERRO DEL ANDÉVALO

[www.museo.elcerrodeandevalo.net](http://www.museo.elcerrodeandevalo.net)

Web dedicada a la historia del edificio y su diversidad funcional a lo largo del tiempo. También muestra su contenido distribuido en tres salas con imágenes ampliables y explicación detallada de la exposición. Finalmente, encontramos un enlace a las Actividades que realiza el museo: cursos de verano en la Universidad de Huelva entre otras.