

LA REPRESENTATIVIDAD DEL VIÑEDO Y SU INFLUENCIA EN LOS ASPECTOS ECONOMICO-SOCIALES DEL MUNICIPIO DE COLUNGO

POR ANA CASTELLO PUIG

INTRODUCCIÓN.

El medio rural nos brinda múltiples facetas, que pueden ser estudiadas en conjunto permitiendo sacar conclusiones globales para el ámbito municipal, o bien parcialmente, aislando un aspecto de entre todos los que configuran su sistema socioeconómico. En este artículo vamos a optar por la segunda vía, centrándonos en el estudio de la viña y de la fabricación del anís a partir del vino común quemado con suministro de calor, referido al municipio de Colungo en la provincia de Huesca. Se trata de analizar la representatividad que ha tenido el viñedo en esta localidad, ya que ha contribuido, con mayor intensidad que en otras, a generar una actividad complementaria que, en muchos casos, suponía y supone un elemento diferenciador en el plano económico y sobre todo en el sociocultural.

Hasta los años cuarenta, e incluso cincuenta en muchos casos, la vid, junto con el olivo y el almendro, han desempeñado un papel primordial en la economía de todo el Somontano y de otras comarcas oscenses. A partir de estas fechas los cambios han sido considerables cualitativa y cuantitativamente. El paisaje agrario ha sufrido profundas transformaciones debido a los mecanismos económicos y sociales que han actuado en cada momento, de tal modo que se han producido mutaciones en los usos del suelo al tiempo que la disminución de los cul-

tivos mediterráneos ha ido paralela a la introducción de la práctica del monocultivo cerealista, todo ello en conjunción con la progresiva capitalización de la agricultura.

Y por lo que respecta a la fabricación del anís, a pesar de estar prohibida su fabricación, ésta ha sido muy frecuente en la comarca y también en la Hoya de Huesca, Sobrarbe, etc. En la actualidad representa una pervivencia de la tradición, que ha adquirido importancia gracias al cambio del sistema de valores operado en la sociedad, que prefiere la fabricación artesanal frente a la industrial, unido a una actitud de revalorización de lo rural frente a lo urbano.

En este sentido, existe una tendencia según la cual todos los pueblos tienden a hacer resurgir algo propio que, si en un pasado no muy lejano era habitual en sus relaciones, ahora es diferenciador frente al resto de los municipios, y lo "utilizan" como reclamo para atraer y responder a la demanda de costumbres típicas que existe por parte de la sociedad urbana.

Esta generalización podemos singularizarla en el municipio de Colungo porque, a lo anteriormente citado, se suma una característica peculiar: se trata de continuar una tradición que, a las connotaciones propias de su pervivencia, añade el misterio de lo no consentido. Y por ser su fabricación artesanal, el vehículo de transmisión no es la propaganda establecida por una casa comercial, sino la intercomunicación de las personas ávidas de cosas diferentes y singulares, que les sirvan de excusa para huir de lo masivo y conectar con las nuevas tendencias que, igualmente planificadas, abogan por un cambio en los hábitos, intentando hacer intervenir en todo ello la vuelta a las costumbres y tradiciones del ámbito rural.

Para mantener el hilo conductor de este artículo, en principio, ubicaremos al lector en el espacio, comenzando por la localización geográfica de Colungo; analizaremos la dinámica evolutiva del viñedo en conexión con la estructura de la población y la concentración de las explotaciones; todo ello por la relación que tienen con el avance o retroceso de este cultivo en el mosaico parcelario, debido a sus necesidades de mano de obra y a la menor facilidad para adaptarse a los procesos de tecnificación y capitalización en general. Finalmente describiremos el proceso de fabricación del anís, cuyos detalles hemos recogido *in situ* por medio de encuestas orales y escritas a la par que hemos sido testigos presenciales en las distintas fases de la elaboración del mismo.

Las fuentes utilizadas han sido básicamente el Amillaramiento de 1863, el Catastro de 1945, los Censos de Población y los respectivos Censos Agrarios publicados hasta la actualidad.

LOCALIZACIÓN GEOGRÁFICA.

El municipio de Colungo pertenece a la comarca del Somontano de Barbastro, si bien su ubicación en la parte más septentrional de la misma le hace partícipe, al igual que al resto de los municipios colindantes, de unas características físicas y socioeconómicas propias y diferenciadoras, que van perdiendo entidad y adquieren nuevas connotaciones a medida que se desciende en latitud hacia el límite con las comarcas del sur.

La disposición de las sierras circundantes —Sevil, Salinas, etc.—, constituidas por un predominio masivo de materiales calizos, es importante en lo que se refiere a los aspectos geomorfológicos, microclimáticos y socioculturales.

La ubicación y altitud de las formas topográficas —800-1.000 m.—, unido a la litología caliza, ha dado lugar a la génesis de un paisaje singular, con abundantes grutas y cuevas, donde podemos encontrar vestigios pictóricos de época prehistórica y profundas hoces y gargantas abiertas por los ríos, de los cuales el más próximo, el Vero, al oeste del término municipal, ha tallado los cañones más conocidos y recorridos de la Sierra de Guara, junto con los de la Choca y Fornocal, en sendos afluentes del anterior¹.

Al mismo tiempo estas tierras forman una pantalla orográfica que frena la penetración de los vientos fríos del norte y permite la existencia de un microclima favorable, derivado de la configuración del terreno, la altitud, la orientación, etc.

Los viñedos ocupan la mitad sur del término, donde la pendiente es más suave, con valores que oscilan entre el diez y el veinte por ciento, aptos para el laboreo, en contraposición con el norte y el noroeste, donde, en algunos tramos, pueden alcanzar el cincuenta por ciento.

Las precipitaciones y temperaturas alcanzan aproximadamente los 5.000 mm. y 15°C respectivamente, lo que conlleva la existencia de

1. GALICIA, A. y otros: *Canyons, sierras et villages du Haut-Aragón*, Jean-Claude Bihet, Tarbes, 1984, pág. 49-50.

un déficit de agua en los meses de verano, como corresponde a un clima de veranos secos y calurosos. Esto no ha sido ningún obstáculo para que, desde antiguo, se cultivara la típica trilogía mediterránea —vid, olivo y almendro, solos o asociados con cereales—, constituyendo aquí el límite ecológico de estos cultivos leñosos.

Además, tanto la orografía como la hidrografía influyen en las comunicaciones, incitando o favoreciendo los desplazamientos en sentido vertical, por lo que, desde antiguo, han mantenido contactos de intercambio con los pueblos y comarcas septentrionales y sobre todo meridionales más que con las del este o el oeste.

EVOLUCIÓN DEL VIÑEDO.

A la hora de explicar el avance o retroceso de un determinado cultivo, siempre encontramos razones que emanan, en la mayor parte de los casos, del interés de la población por economizar en las inversiones, fijas o variables, o en las exigencias de mano de obra. Este es el caso de la vid, cuya disminución está en perfecta consonancia con lo citado anteriormente, por tratarse de un cultivo que demanda más jornadas de trabajo y presenta más dificultades para su mecanización integral respecto de los cultivos herbáceos.

Junto con el olivo y el almendro, han destacado en el Somontano por su calidad, pero, desde hace un par de décadas, la mayor parte de los municipios se han decantado por algunos de ellos, influidos por la coyuntura de los precios y/o las dificultades para obtener mayor rentabilidad. En el caso de Colungo quizá ha sido más importante el olivo ya que, según Madoz³, aunque la producción principal era a base de granos, vino y aceite, el comercio lo realizaban con este último producto. Incluso ha propiciado en la actualidad la creación de una Sociedad Agraria de Transformación, para la transformación de la aceituna, de la que forman parte la mayoría de los vecinos que poseen olivos. Podemos deducir, por lo tanto, que el vino ha sido un producto dedicado al autoconsumo o por lo menos sin regular su venta y que el protagonismo que todavía mantiene nada tiene que ver con el grado de ocu-

2. RUBIO BENITO, M.^a T.: *El Somontano de Barbastro*. Geografía de Aragón. Guara. Zaragoza, 1983, T. 3, pág. 252.

3. MADDOZ, P.: *Diccionario Geográfico-Estadístico-Histórico de España*. Madrid, 1849. Vol. VI, pág. 537.

pación del suelo ni con el valor de la producción, sino más bien por sus connotaciones socioculturales derivadas de la transformación en licor.

Para seguir fielmente el peso que ha tenido este cultivo respecto del total de usos agrarios, nos vamos a referir solamente a su relación con las tierras labradas por ser este dato el que mejor se presta para establecer una comparación evolutiva a partir de las fuentes consultadas, ya que, si bien en los años cincuenta y en la actualidad se registran todos los aprovechamientos del suelo, no ocurre lo mismo con el Amillaramiento de finales del siglo pasado; no se detallan bien la totalidad de los mismos, ya sean agrícolas, forestales o ganaderos, por lo que podríamos llegar a conclusiones erróneas al utilizar distintas bases de referencia para cada momento considerado.

Del total de las tierras cultivadas a finales del siglo pasado, la superficie ocupada por el viñedo representaba el 44,8 % del total, cifra que descendió al 6,1 % en los años cuarenta y al 2 % en la actualidad; incluso en los dos últimos casos las cifras pueden ser inferiores, dado que, en las fuentes consultadas, aparece, en ocasiones, como cultivo asociado con herbáceos, olivo o almendro; ignoramos, por lo tanto, la exacta representatividad del mismo. No obstante, y a los efectos de este artículo, creemos que es igualmente válido para reflejar lo que en definitiva hemos apuntado anteriormente, es decir, su desaparición progresiva del mosaico parcelario del municipio, ya que ha pasado de ser monocultivo, a finales del siglo pasado, a ser complementario en 1945 y a una reliquia en la actualidad. Como dato representativo podemos destacar que en 1863 existían 1.031.122 plantas de vid, y en 1980, unas 5.000 aproximadamente.

CALIDAD Y RENDIMIENTO.

El proceso evolutivo que hemos expuesto anteriormente nos confirma el retroceso de la vid en Colungo. Las explicaciones del mismo no son una excepción respecto a lo sucedido en otros municipios de la provincia; tenemos que recordar la situación catastrófica creada por la aparición de diferentes plagas, provocadas por el *oidium*, el *mildiu* y la *filoxera*, que, sucesivamente y en pocos años, afectaron a toda España causando graves daños en los viñedos, que en la mayor parte de los casos ya no se renovaron. Pero si esto es válido para principios de

siglo, no es menos cierto que, en la segunda mitad del mismo, son los factores de tipo económico los que condicionan la permanencia o desaparición del viñedo en el mosaico parcelario de éste y otros municipios. Por eso, en general, salvo en los lugares que han creado cooperativas o aquellos cosecheros que se han decidido a cultivarlo a gran escala para comercializar vino embotellado, lo que predomina, en la mayor parte de la provincia, son vides envejecidas, en fase regresiva y de baja rentabilidad ⁴.

Siempre ha sido un cultivo muy exigente en jornadas de trabajo, pero, en época de abundancia de mano de obra, esto no constituía ningún obstáculo para su mantenimiento, porque para la recolección, recogida de sarmientos después de la poda, etc., participaba toda la familia, incluso, si era preciso, algún obrero eventual. Pero actualmente la introducción de la mecanización en el campo, la emigración de la gente joven y la menor participación de la mujer —salvo raras excepciones— en las faenas agrícolas, constituyen un freno no ya para su expansión, sino principalmente para su mantenimiento.

En Colungo predominaba el viñedo de tercera calidad, cuyo rendimiento en vino por fanega era de cinco cántaros y medio, justamente la mitad de lo que rendía la misma extensión de primera calidad. No obstante, tenía el consumo asegurado entre la venta o trueque y el autoconsumo. Como los procedimientos de transformación de la uva no estaban muy perfeccionados, el mosto solía “picarse” con facilidad sin que esto supusiera pérdida total de la cosecha, porque lo transformaban en vinagre y en anís, constituyendo así una reinversión de la misma. Generalmente no se cuestionaban el número de horas necesarias para el laboreo; se trataba de cultivar lo que siempre habían visto y procurar aprovechar al máximo todos los productos obtenidos. Para dar una idea de lo que suponía el cultivo de una fanega de viñedo, adjuntamos el siguiente cuadro, cuyos datos han sido extraídos del Amillaramiento de 1863, expresados en reales.

En el caso del olivo, la inversión requerida por el empleo de yuntas de labor y por cavar la tierra, era la misma; en cambio para la recolección sobrepasaba al viñedo; por lo que respecta a los cereales, por tratarse de un sistema de año y vez, los beneficios se reducían a la mitad de los respectivos en el año de la cosecha.

4. HIDALGO, L.: “El envejecimiento del viñedo. Un grave problema nacional”. Rev. *Viña y vino*. Año III. núm. 21, mayo 1984, pág. 4. Este autor considera como viejos aquellos cuya plantación se ha efectuado antes de 1935.

Gastos derivados del cultivo de la vid.

	<i>Calidades</i>		
	1. ^a	2. ^a	3. ^a
Por yuntas de labor	16	15	14
Por jornales de cavar	8,50	7,40	7
Por castrar y despimpollar	5	4,50	4
Por amugronar	5	4,50	4
Por recolección de la uva	10	9,10	4,50
Por fiemos	5,50	5	4
Por el mosto, encubaje y conducción al mercado	8	7	6,50
Por dos guardas tres meses y sostenimien- to de fincas	2	1,50	1

Fuente: Amillaramiento de Colungo, 1863. Elaboración propia.

Si establecemos una comparación entre los rendimientos de los distintos productos que predominaban a finales del siglo pasado, no se puede afirmar que el viñedo tuviera verdadera importancia. El balance total del producto líquido para los mismos podemos conocerlo a partir de los datos proporcionados por las Fuentes Primarias, tal y como queda reflejado en el siguiente cuadro, expresado en reales.

<i>Clases de cultivo</i>	<i>Calidad</i>	<i>Producto</i>	<i>Gastos</i>	<i>Líquido</i>
Una fanega de hortalizas	1. ^a	140	70	70
Una fanega de hortalizas	2. ^a	90	45	45
Una fanega de cereales	1. ^a	54	45	9
Una fanega de cereales	2. ^a	45	39	6
Una fanega de cereales	3. ^a	27	25	2
Una fanega de viñedo	1. ^a	96	60	36
Una fanega de viñedo	2. ^a	78	54	24
Una fanega de viñedo	3. ^a	60	48	12
Una fanega de olivar	1. ^a	113,47	63,47	50
Una fanega de olivar	2. ^a	88	56	32
Una fanega de olivar	3. ^a	50,43	34,43	16
Una fanega de terrenos incultos .	U	0,50	—	0,50

Fuente: Amillaramiento de Colungo, 1863. Elaboración propia.

Como ya hemos apuntado anteriormente, se trata de un peso específico relativo a consecuencia de la inversión en mano de obra y también por ser un cultivo anual —el año que lo permitía la meteorología—, cosa que no ocurría con los cereales; éstos generaban menos beneficios, a finales del siglo pasado, con los procedimientos y técnicas entonces vigentes. Pero a medida que avanza el siglo actual, se introducen los abonos químicos, la mecanización, fertilizantes, etc., y llegan a desbancar al resto de los cultivos, provocando profundas transformaciones en el terrazgo.

Además, en las primeras décadas del presente siglo, el aumento de la población implicó mayor demanda de alimentos y por lo tanto más necesidad de pan; este hecho influyó en el aumento del cultivo de trigo panificable, a costa de intensificar las cosechas anuales, aumentar las roturaciones de los montes de pastos, etc. En este momento, el vino desempeñó un papel primordial; las familias que no tenían posibilidad de obtener trigo por falta de tierra, por no poder comprar la semilla, por no disponer de medios o por otras causas diversas, lo cambiaban por trigo y solucionaban las necesidades primarias de alimentación. De ahí que hayamos afirmado su importancia relativa, no respecto al volumen global de beneficios que reportaba, sino principalmente por su carácter de cultivo social en cuanto a ocupación y alimentación de los sectores más deprimidos de la población.

EL TRABAJO Y LOS CAMBIOS DE CULTIVO EN LAS EXPLOTACIONES.

Hemos podido comprobar que para establecer la evaluación anterior, todos los cultivos estaban clasificados por categorías —primera, segunda y tercera—, correspondiendo a cada una diferentes rendimientos, en orden decreciente, desde la primera a la última. Es significativo que, actualmente, ha aumentado el número de categorías en el resto de los cultivos, en cambio en el viñedo se agrupan en una clase única —clase 0—, al igual que ocurre con el almendro; esto corrobora nuestras afirmaciones acerca de su decrepitud cualitativa y cuantitativa; por el contrario se ha añadido una cuarta clase al cereal seco; se distingue entre monte bajo y monte maderable y el erial se subdivide en dos categorías⁵.

5. Estas categorías se refieren exclusivamente a Colungo ya que cada municipio tiene las suyas, según consta en el Catastro de la Propiedad Rústica de la Delegación de Hacienda de Huesca.

A cada una de estas clases se les aplica un tipo de base imponible y unas jornadas teóricas, para evaluar la cantidad en metálico que cada propietario tiene que aportar a la Hacienda Pública, de acuerdo con los rendimientos de los respectivos cultivos. El tipo de base imponible más elevado lo tienen los cereales de regadío y los de primera y segunda clase de secano, seguidos del almendro y del olivo. En consecuencia, resulta fácil comprobar la tendencia generalizada hacia la extensión del monocultivo cerealista porque, a pesar de tener un baremo de base imponible más elevado, produce mejores rendimientos gracias a los abonos y labores aportados al suelo y sobre todo, porque ahorra mano de obra al poderse mecanizar íntegramente, cosa que no ocurre con el viñedo; éste exige 15 jornadas de trabajo por hectárea y año⁶, sólo superadas por el regadío intensivo con 28 jornadas y el almendro con 17. Por lo tanto, el consumo de trabajo es excesivo y centrado en cortos períodos de tiempo. Se ha llegado a afirmar que la organización del espacio rural en el área mediterránea aparece en gran manera condicionada por el cultivo de la vid⁷.

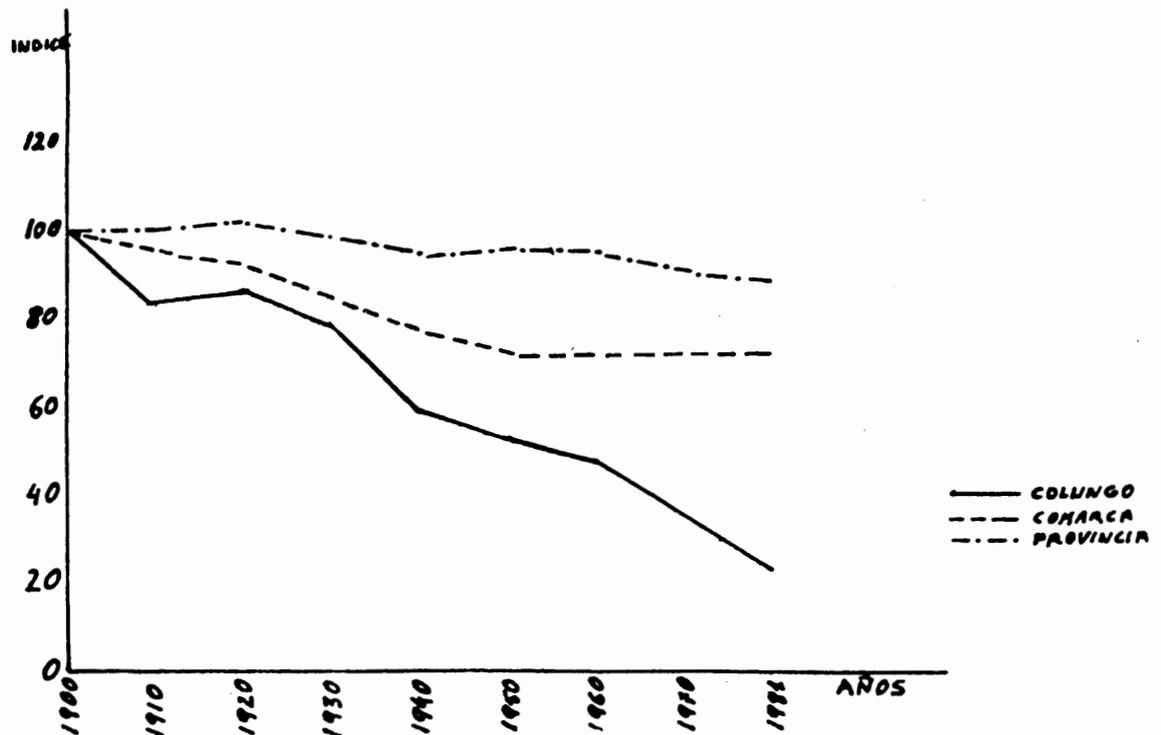
Considerando el caso hipotético de que en la actualidad se mantuviera el mismo número de hectáreas cultivadas de viñedo que a principios de siglo, éstas absorberían el trabajo de unas quince personas aproximadamente, a pleno empleo teórico durante todo el año, sin contar las horas que se habrían tenido que invertir en replantaciones y otras tareas; esto, además de suponer mayor riesgo que los cereales, no resultaría rentable dada la actual estructura de las explotaciones y de la población activa agraria. En cambio, con las hectáreas existentes, el empleo teórico al año se reduce al trabajo de una persona, lo cual está más en consonancia con la evolución de la población, que ha seguido un ritmo decreciente desde los 702 habitantes con que contaba en 1900 a los 399 en 1950 y 176 en 1984. Además, en el intervalo de diez que separa los dos últimos Censos Agrarios, los activos del sector primario se han reducido a la mitad, pasando de 76 a 31, y de estos últimos, solamente uno tiene menos de 30 años.

6. FAUS PUJOL, M.^a C.: "El viñedo y el vino en la economía riojana". Rev. *Geographicalia*, núm. 10, pág. 82. Institución Fernando el Católico. Zaragoza, 1981. En este trabajo, la autora da la cifra de 16 jornadas por año para el viñedo riojano.

7. GILBANK, G.: *Introduction a la géographie de l'agriculture*, Masson et cie, Coll. Géographie. Paris, 1974. Citado por Faus Pujol, M.^a C. en "El viñedo y el vino..." opus cit., pág. 82.

EVOLUCIÓN DE LA POBLACIÓN.

Podemos deducir que esta disminución impone, de algún modo, las pautas a seguir respecto del mantenimiento o desaparición de los cultivos más exigentes en horas de trabajo manual. La falta de activos agrarios es una lacra para el campo; se refleja igualmente en los sistemas de tenencia de la tierra, siendo ambos causa y efecto el uno del otro y repercute en la versatilidad de los cultivos, cuya elección está condicionada por la necesidad de obtener mayor rentabilidad económica. De hecho, en Colungo, entre 1972 y 1982, el número de hectáreas arrendadas ha pasado del 0,5 por cien al 3 por cien, y las cultivadas bajo otros regímenes de tenencia, del 22,1 por cien al 37,6, en detrimento, claro está, del sistema de propiedad.



Fuente: Censos INE (1900-1981). Elaboración propia.

Existe, pues, una clara tendencia a la concentración de la tierra en menor número de explotaciones. En el cuadro siguiente detallamos el proceso seguido por las mismas desde 1962 hasta la aparición del último Censo Agrario en 1982.

Número de explotaciones según la superficie en hectáreas

<i>Tamaño (Ha.)</i>	<i>Número</i>		
	1962	1972	1982
0-10	34	16	11
10-50	52	50	40
50-100	7	12	12
>-100	5	2	8
Total	98	80	71

Fuente: Censos Agrarios. Elaboración propia.

Este proceso de concentración de la tierra se ha manifestado también a escala de las unidades mínimas de trabajo. Globalmente, el número total de parcelas ha disminuido en un cincuenta por cien desde la década de los sesenta. Si bien esto es deseable para evitar la microparcelación, al descender al análisis concreto de la realidad, nos encontramos con que son las parcelas medianas y grandes las que se han unificado ya que, en contrapartida, han surgido cerca de doscientas menores de media hectárea, como consecuencia de las sucesivas divisiones hereditarias. Todo ello nos lleva a concluir que existen actuaciones tradicionales, ajenas a la mejora de la estructura agraria municipal y desde luego, sin ninguna conexión con el proceso progresivo de transformación del ámbito rural, que justamente debería conducir a lo contrario.

DEL VIÑEDO AL VINO Y AL ANÍS.

En el proceso de elaboración casera del anís, el vino cosechado en cada campaña constituye la materia prima principal y de su cantidad y calidad depende que se fabrique en mayor o menor abundancia.

Tanto el cultivo del viñedo como la transformación de las uvas en vino, se basan en métodos y técnicas ancestrales, sin que la química intervenga para nada en este último proceso.

En la Comarca del Somontano hay zonas de viñedos que han conseguido obtener la Denominación de Origen para sus vinos —Barbastro, Radiquero— dada la apreciable calidad de los mismos. En estos y otros casos similares de la región aragonesa, es corriente que en la práctica de vinificación entren a formar parte procedimientos variados

de mezclas de distintas calidades de vino y otros productos químicos, para obtener un caldo de prestigio, de acuerdo con la categoría que ha adquirido año tras año. La fabricación actual progresa en calidad a la par que la química se introduce discretamente en la enología⁸.

El caso que aquí nos ocupa es diferente, el vino obtenido se dedica al autoconsumo, bien como tal o transformado en vinagre o anís. Se trata de vino corriente, sin calificación específica, resultado de mezclas de distintas variedades —monastrell y garnacha entre las más abundantes—, en el que el mosto inicial sólo está sometido a las transformaciones físico-químicas y biológicas provocadas por los microorganismos que se encuentran y multiplican en él. Por este motivo, la climatología del año, la época en la que se ha realizado la vendimia, el cuidado recibido en el prensado, etc., pueden conducir a la existencia de excesiva cantidad de ácido acético o de acetato de etilo y convertirse en vinagre⁹. En estos casos, se consume como tal, o cuando el cosechero advierte que esto va a suceder, procede a destilar parte del mismo en anís. La obtención del licor ha seguido siempre el mismo proceso, transmitido generación tras generación; se trata de métodos artesanales, de cuyas características nos vamos a ocupar a continuación.

ELABORACIÓN DEL ANÍS.

La fabricación del anís no ha sido exclusiva de este municipio, pero a diferencia del resto, en Colungo, no se ha detenido la producción, en mayor o menor cantidad según la época del año. Se continúa elaborando con los procedimientos de siempre y se puede considerar como un subsistema sociocultural de la localidad¹⁰.

8. CARLES, J.: *La química del vino*. Colec. qué-sé? Oikos-tau. Barcelona, 1972, pág. 11.

9. CARLES, J.: opus cit., pág. 23.

10. Para la descripción del proceso nos ha sido muy útil la consulta del artículo de MORENO NAVARRO, I. y otros sobre "El cultivo de la viña, la fabricación de aguardiente y la Colonia de Galeón: Estudio etnológico de la evolución y crisis de las actividades económicas tradicionales de Cazalla de la Sierra (Sevilla)", en Revista *Etnografía Española*, 2, Ministerio de Cultura, Madrid, 1981, págs. 189-254.

UTENSILIOS UTILIZADOS EN LA FABRICACIÓN.

Los instrumentos imprescindibles para la elaboración del anís son:

Olla: recipiente de forma cilíndrica, provisto de un cuello al que se le enrosca una tapadera, de cuya parte superior sale un tubo largo que se une al serpentín. Las que han utilizado en los últimos años proceden de Naval o Abiego, ya que en ambas localidades era frecuente su fabricación; están confeccionadas en cobre y en ellas se realiza la destilación del licor; se hacen hervir los ingredientes, generando vapor, que pasa por el tubo superior y llega al serpentín por cuyo extremo inferior sale en estado líquido.

Embudo: llamado envasador, tiene forma de cono abierto por la base y vértice y prolongado éste con un tubo cilíndrico; sirve para verter el líquido de los recipientes donde se recoge en la destilación a las gárrafas y botellas de almacenamiento. En la actualidad es de plástico, pero antiguamente era de hojalata o cobre.

Cubo: es el mismo que se utiliza en la casa para las tareas domésticas; suele ser de plástico y sirve para recoger el anís que sale por el serpentín, una vez licuado. Ha sustituido, en esta función, a los antiguos jarros de cerámica vidriada torneados en las alfarerías de Naval.



Foto núm. 1: Conjunto completo del destilador. El serpentín está sumergido dentro del bidón. (F. A. Castelló, 1984).

Garrafa: recipiente de vidrio para almacenar el anís; suele tener forma esférica con cuello largo y estrecho. Los hay de varios tamaños y están recubiertos con una funda tejida con caña, mimbre o esparto para protegerlos de los golpes en el transporte.

Bidón: en el proceso actual se utiliza en sustitución de la tina de madera, que era lo habitual antiguamente. Son los recipientes destinados al transporte y almacenamiento del gasoil agrícola; su misión consiste en servir de envolvente al serpentín. Para ello, se llena de agua que se renueva constantemente, para mantenerla fría y así favorecer la licuación del vapor que circula por el interior del serpentín. Cerca de la base lleva un orificio por donde sale el extremo inferior del serpentín, prolongado con un trozo de caña, partida en sentido longitudinal, o simplemente un palo para hacer de vertedor.

Además de los utensilios mencionados, pueden intervenir otros muchos, según el lugar y las costumbres propias de la casa; se puede utilizar un carretillo para transportar la olla y los ingredientes, en caso de que la fabricación se realice en las afueras de la localidad; esto era muy frecuente cuando destilaban en grandes cantidades.

MATERIAS PRIMAS.

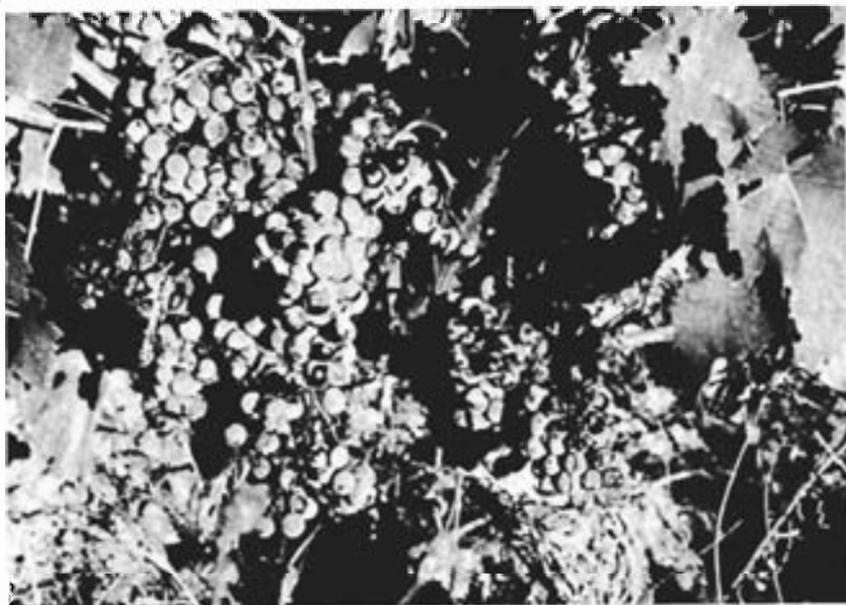
La materia prima principal es el vino, procedente de la uva monastrell o garnacha; suelen poner seis o siete cántaros —sesenta o setenta litros—. La calidad del vino es muy importante para obtener mayor rendimiento en litros de anís y de mejor calidad. Todavía pervive un refrán relacionado con la uva monastrell, que dice: “el monastrell, rico para el amo y pobre para él”, haciendo alusión a sus buenos rendimientos en mosto. Además, tanto ésta como la garnacha son variedades mejorantes, que producen vinos de buen grado alcohólico, buen aroma y gran finura; son resistentes a la sequía y a los ataques del *miliu* y *oidium*¹¹. Y sobre todo, el monastrell da vinos de elevada graduación alcohólica¹², por lo que es muy apropiado para la elaboración de bebidas dulces, mistelas, etc., con cierto grado de alcohol.

11. ARISTOY, M.: “Variedades Mejorantes”. Rev. *Viña y vino*, año III, número 21, mayo 1984, pág. 14.

12. DELGADO, C.: *El libro del vino*, Alianza Editorial. Madrid, 1985, pág. 63.



Moristel.



Garnacha.

Naranjas y limones: medio kilo de mondas de naranja y dos o tres enteras. Antiguamente eran de la variada sanguina, que llevaban a vender los arrieros; éstos bajaban leña a Barbastro y Huesca, para los hornos de pan y de alfarería y a cambio subían productos alimenticios, entre ellos, las naranjas. Las compraban por cientos y reservaban las mondas para hacer anís; sólo cuando el vino era de buena calidad merecía la pena utilizar la pulpa. El limón lo han añadido más tardíamente y la

proporción varía desde dos o tres hasta un kilo como máximo; todo depende de la economía del momento porque, a diferencia de la naranja, no lo utilizan normalmente para consumo doméstico.

Regaliz: un trozo de treinta o cuarenta centímetros de longitud, procedente de los alrededores de la ermita de Santa María de Dulcis, Salas Altas, Los Corrales de Colungo, etc. El que utilizan en la actualidad procede de Curbe e incluso si algún cosechero quiere que le hagan anís, les proporciona los ingredientes necesarios.

Higos secos: añaden dos kilos de la propia cosecha o comprados en Barbastro o Huesca.

Canela en rama: un cuarto de kilo procedente de Murcia.



Foto núm. 2: Canela en rama en la mano derecha y regaliz en la izquierda. (F. A. Castelló, 1984).

Anís en grano: se trata de la semilla del anís; añaden uno o dos kilos para dar aroma al licor. Si el vino es flojo, esta cantidad disminuye, porque es caro y no merece la pena invertir mucho, cuando el anís va a resultar de baja calidad. Antiguamente era el único ingrediente que añadían y lo compraban, junto con la canela, a los corredores de co-

mercio que, procedentes de Murcia, hacían el recorrido por los pueblos para ofrecer diversos productos a los propietarios de las tiendas de ultramarinos.

Pasas: dos kilos de pasas dulces, procedentes de uva macabeo o garracha de la propia cosecha; se trata de uva deshidratada a partir de la exposición al aire para conseguir la desecación.

Además de estos ingredientes necesarios para rellenar la olla, también consideramos como materias primas, en este caso concreto, aquellos productos que entran a formar parte del proceso de fabricación como elementos imprescindibles para poder realizar la cocción; es el caso del agua y la leña.

Agua: los litros de agua no se pueden calcular porque ésta tiene que fluir constantemente envolviendo al serpentín para mantener la temperatura adecuada. En principio, llenan el bidón, que sirve de camisa al serpentín y, durante el tiempo de cocción, conectan un grifo que vierte agua a través de una goma, para que se renueve constantemente.

Cuando la elaboración del anís se hacía en las cuevas, recogían el agua de los barrancos —Ramillar—, otras veces hacían un remanso para retener el agua del río o de algún barranco y lo echaban con la ayuda de cubos.

También utilizan agua, recogida en cubos, para empapar paños grandes que envuelven el tubo de unión entre la olla y el serpentín, manteniendo así la temperatura deseada.

Leña: las variedades más frecuentes son: carrasca, aliaga, boj, romero, olivo, almendro, etc., en total cuatro o cinco fajos y seis o siete troncos gordos para el final de la cocción.

CARGA DE LA OLLA.

El día anterior a la fabricación del anís, o unas horas antes, hay que limpiar muy bien la olla con vinagre, arena y agua; esta operación puede durar más de una hora de trabajo bastante duro. A continuación la colocan sobre unas piedras, dejando un hueco entre ellas para hacer fuego; posteriormente, durante una media hora aproximadamente, la cargan con los ingredientes antes mencionados; sumergen el serpentín en el bidón, previamente llenado de agua, y proceden a tapar la olla para poder iniciar la cocción. En los primeros minutos de la misma ultiman los detalles de la preparación: se trata de tapar todas las unio-

nes de la boca de la olla y de ésta con el serpentín por procedimientos caseros. Para ello, utilizan una mezcla de harina y agua que la adhieren en los lugares pertinentes, recubierta con papel para evitar escapes de vapor al empezar la ebullición. Esta operación no sería necesaria en una olla o alambique que estuviera en perfectas condiciones, porque las conexiones ajustarían bien, pero en este caso, la olla está bastante deteriorada y son necesarios estos cuidados para que el proceso se pueda realizar.



Foto núm. 3: Colocación de la pasta para evitar escapes de vapor.
(F. A. Castelló, 1984).

COCCIÓN.

Las primeras fases de la cocción son distintas en cuanto al tiempo y al grado de temperatura que se pueden alcanzar; depende, principalmente, de la calidad del vino. Si éste no ha sido sometido a ninguna cocción previa, se puede hacer mucho fuego para acelerar la ebullición, pero si era "anís resacao" —procedente de una destilación anterior—, el fuego tiene que ser más suave porque contiene más alcohol.

La cocción, en cualquier caso, exige una constante atención para controlar las variaciones de temperatura. Además hay que tener cuidado de no alcanzar los 100°C —temperatura de ebullición del agua—, porque se destilaría vapor de agua y no alcohol, que como sabemos hierve a 78,5°C. Este proceso, que en cualquier sistema de fabricación indus-

trial se controla con aparatos especiales, aquí se sirve de los sentidos de la vista y el tacto como indicadores de la temperatura. Tocaban las paredes de la olla y del serpentín con la mano y si no aguantan el contacto del calor, cubren ambos con paños mojados en agua fría, retiran parte del fuego y añaden agua fría en el recipiente donde está sumergido el serpentín. Pronto empieza a vaporear y está próxima la licuación. A partir de este momento hay que controlar muy bien el fuego porque puede estallar la olla.



Foto núm. 4: Envolviendo el serpentín con paños mojados para rebajar la temperatura. (F. A. Castelló, 1984).

La intensidad del goteo —observada con la vista—, también sirve de pauta de actuación: si sale demasiada cantidad, retiran el fuego y en caso contrario lo avivan. Transcurridos treinta o cuarenta minutos, empieza a destilar en forma de gotas muy espaciadas; en esta fase puede alcanzar los treinta o cuarenta grados de alcohol y se llama anís “de primera suerte”; presenta un aspecto claro, transparente y es el de mejor calidad. Avivan un poco el fuego para acelerar la destilación hasta que sale como una hebra. Transcurridas seis horas empieza a salir “tur-

bio”, “tumbado”, “sumarrao”, de color blanquecino, y éste es el “anís resacao”, que guardan aparte para una posterior destilación.

El grado de alcohol se comprueba echando un poco al fuego; si no hace llama, es síntoma de que no tiene alcohol y por lo tanto pueden dar por finalizada la cocción.

En total el proceso puede durar unas ocho o nueve horas si se trata de una segunda destilación y cuatro horas aproximadamente si la materia prima principal es vino porque, como ya hemos indicado anteriormente, en el primer caso, el fuego ha de ser más lento que en el segundo.



Foto núm. 5: Detalle de la olla. (F. A. Castelló, 1984).

OTROS PROCEDIMIENTOS DE FABRICACIÓN.

Aunque lo más frecuente era elaborar el anís siguiendo el proceso anteriormente citado, en muchas ocasiones la materia prima principal —el vino— era sustituida por otros productos —“vino picado”, “vinada”—, que, aun siendo de peor calidad, llegaban a proporcionar un anís

de similares características e incluso de mayor grado alcohólico, con la sola diferencia de que el rendimiento en litros de licor era menor.

Cuando se elabora el vino para autoconsumo, no es frecuente seleccionar las uvas y, por lo tanto, se corre el riesgo de que se convierta en vinagre. Si el agricultor se percata de ello, es decir, llega a tiempo cuando se empieza a "picar", tiene varias alternativas: volverlo a sus condiciones óptimas, dejar que se transforme en ácido acético y/o transformar parte del mismo o su totalidad en anís.

El caso de la "vinada" es algo diferente ya que se trata de obtener vino de muy baja calidad, en un intento de aprovechar al máximo todos los subproductos resultantes del proceso de obtención del vino. Así, una vez pisados y prensados los racimos para extraer el mosto, sacaban las "brisas" de la prensa y las sumergían en agua durante unos días para luego volverlas a prensar. Como es lógico, el mosto resultante era de baja calidad, con un alto porcentaje de agua; este líquido es la "vinada", que la consumían como sucedáneo del vino y también transformada en anís.

En otras ocasiones echaban las "brisas" del primer prensado directamente en la olla, mezcladas con "anís resacao", vino de baja calidad y agua.

Como podemos apreciar, la materia prima principal era muy variada según la época del año y la disponibilidad de cada familia.

En estas y otras alternativas similares, el procedimiento difiere del anterior, pero no en los aditivos —especies, frutos secos, etc.—, sino en el tiempo de cocción. El fuego tenía que ser más suave en intensidad y más lento en su administración. En la primera destilación se obtenía solamente "anís resacao", que, como consecuencia de la lentitud del proceso, contenía un excesivo grado alcohólico, y lo sometían a posteriores destilaciones para rebajarlo y al mismo tiempo proporcionarle un sabor más agradable. Después de dos e incluso tres destilaciones, se dejaba en reposo y se le añadía agua en mayor cantidad que cuando el vino era bueno.

Actualmente han utilizado también vino embotellado, pero nos han asegurado que no compensa porque su rendimiento es muy bajo; un cántaro de vino de cosechero rinde la misma cantidad de anís que seis de vino embotellado. Podemos pensar que la pasión por las costumbres y cosas del pueblo les lleve a exagerar la anterior afirmación pero, en cualquier caso, aun rebajando la cantidad en un par de cántaros, el rendimiento sigue sin compensar.

PRODUCTO ELABORADO.

La calidad del licor obtenido por cualquiera de los procedimientos antes mencionados depende de la materia prima principal —el vino— y del resto de los aditivos. La primera, además de otras cualidades organolépticas, le aporta principalmente el grado alcohólico, siendo éste proporcional al que tuviera el vino. Los segundos le proporcionan el aroma y sabor propios de esta bebida, más o menos “sofisticados”,



Foto núm. 6: Trasvasando el anís del cubo a la garrafa de almacenamiento. (F. A. Castelló, 1984)

según la cantidad y calidad de las especies añadidas. Si el vino tiene entre 18-20 grados, el anís puede alcanzar los 25-30 como término medio, porque el que llaman “anís de primera suerte” puede llegar a los 40 grados fácilmente si el vino era de buena calidad y mucho grado. Para poderlo consumir lo dejan en reposo durante varios días en garrafas de cristal y le añaden agua poco a poco, con cuidado de no “tumbarlo”, hasta rebajarlo a los 18-19 grados.

El anís más fuerte es el de “primera suerte”, y el más fino al pala-

dar y más aromático el que procede de dos o más destilaciones. Pero según nos han asegurado nuestros interlocutores, este último no es rentable ni en tiempo ni en dinero porque rinde menos, a pesar de admitir más cantidad de agua.

La relación litros de vino/litros de anís suele ser de 10/2, es decir, por cada diez litros de vino se obtienen dos de licor, que, en el caso del "anís resacao", se rebaja a un litro e incluso menos en la mayoría de los casos.

FRECUENCIA DE FABRICACIÓN.

Antiguamente casi todas las familias del pueblo que tenían parcelas de viñedo en la época de la vendimia destilaban dos o tres litros de anís casero para el autoconsumo. Esto era habitual en el otoño. Pero además, como el anís era una bebida que no faltaba en la despensa, su elaboración tenía lugar a lo largo de todo el año. Cuando era poca cantidad, lo hacían en el hogar de la cocina, pero si aumentaban los litros iban a las cuevas o barrancos, a las afueras del pueblo, poniéndose previamente de acuerdo los vecinos para no coincidir el mismo día.

No existía, pues, una relación directa entre la cosecha de la uva y la fabricación del anís, pero, como en la mayoría de los casos se elaboraba al aire libre, las condiciones meteorológicas favorecían el predominio del otoño y de la primavera como las estaciones más propicias para su elaboración.

ASPECTOS SOCIOCULTURALES.

Tradicionalmente, el anís era un producto más en la dinámica del autoconsumo. Era imprescindible en la época de la sementera y en la recogida de la aceituna, para estimular en el trabajo y ayudar a mitigar el frío. Incluso para algunas familias constituía el único ingreso, producto de la cosecha anual, que era objeto de intercambio por trigo, para proveerse el pan de todo el año. También se tomaba como sustituto del café y con motivo de alguna fiesta o merienda, sobre todo en las bodegas; en este caso hacían "poncho", que consistía en mezclar anís con azúcar y quemarlo. El día que hacían anís era frecuente invitar a los amigos y parientes a beber en la bodega.

La elaboración era una tarea propia de los varones, salvo alguna ex-

cepción en que, por necesidades económicas, se tenían que dedicar las mujeres. En un noventa por cien de los casos constituía una actividad complementaria; se trataba de obtener un producto más de la propia cosecha, que también utilizaban como condimento de los guisos de piezas de caza, como remedio para curar heridas en personas y animales o simplemente como bebida refrescante añadiéndole agua.

Su mayor inconveniente lo constituyen las posibles secuelas que pueden quedar en el organismo, como consecuencia de haber ingerido excesivas cantidades de alcohol. Además, las personas que han fabricado durante muchos años y con cierta frecuencia, acusan molestias en los órganos de la visión, afectados por el exceso de fuego que han tenido que soportar.

En cualquier caso, podemos afirmar, porque lo hemos constatado por encuesta directa, que el anís constituía un buen elemento para facilitar la convivencia entre los vecinos, que en torno al "poncho" se reunían para divertirse y festejar diversos acontecimientos.

COMERCIALIZACIÓN.

En Colungo siempre ha existido el intercambio comercial del anís por parte de algunas familias. Lo iban a vender, al igual que el jabón casero, las almendras, el aceite, etc., cargado sobre las caballerías y a cambio de otros productos de los que ellos eran deficitarios, principalmente el trigo.

Los puntos más frecuentes de venta o trueque eran: Adahuesca, Las Bellostas, Lecina, Azara, Abiego, Arcusa, Almazorre, Laluenga, Laperdiguera, Sariñena y otros lugares de Monegros.

Lo llevaban en las mismas garrafas de almacenamiento, colocadas dentro de las argaderas, sobre los burros y escondidas entre los demás productos, porque su elaboración y venta estaban y están prohibidas. No obstante, solían salir airosos en el trayecto, entre otras cosas, porque todos eran conscientes de la escasez de trigo y había que conseguirlo donde fuera para hacer pan durante todo el año.

También estaba establecido un sistema de venta a través de arrieros que hacían el recorrido por Huesca y Barbastro. Llevaban anís y a la vuelta les dejaban naranjas, bacalao, castañas, etc. Actualmente la venta es directa a particulares que van de paso por el pueblo, generalmente conocidos, amigos o parientes, pero en muy pequeñas cantidades.