


AUGARDETEIROS DE MOS

Estanislao Fernández de la Cigoña Núñez

Introdución

 augardente é unha bebida alcohólica que por medio da destilación se obtén do viño, do bagazo e doutras substancias: froitos, cereais, pataca, etc. Parece ser que a destilación coñécese dende os tempos dos faraóns, aínda que foron os gregos e romanos os principais impulsores. No século III da nosa era un exipcio, Zoilo, coñecido polo alcume do Alquimista, debido ós seus experimentos con este trebello, na súa obra *Sobre instrumentos e formas* describe un alambique por primeira vez.

Foron, porén, os árabes os que trouxeron os segredos do alambique a España e deles aprendeu o médico-alquimista valenciano Arnau de Vilanova (1240-1311), autor, entre outros libros, de *Regim en sanitaris*, que se ten polo primeiro que practicou a ciencia da alquimia con fins medicinais no noso país. O beato mallorquino Ramón Llul, coñecido tamén na literatura como Raimundo Lulio (1235-1315), proseguíu coas súas ensinanzas antes de atopar o martirio en Buxía (Alxeria) intentando cristianizar os fanáticos musulmáns.

De medicina a veneno

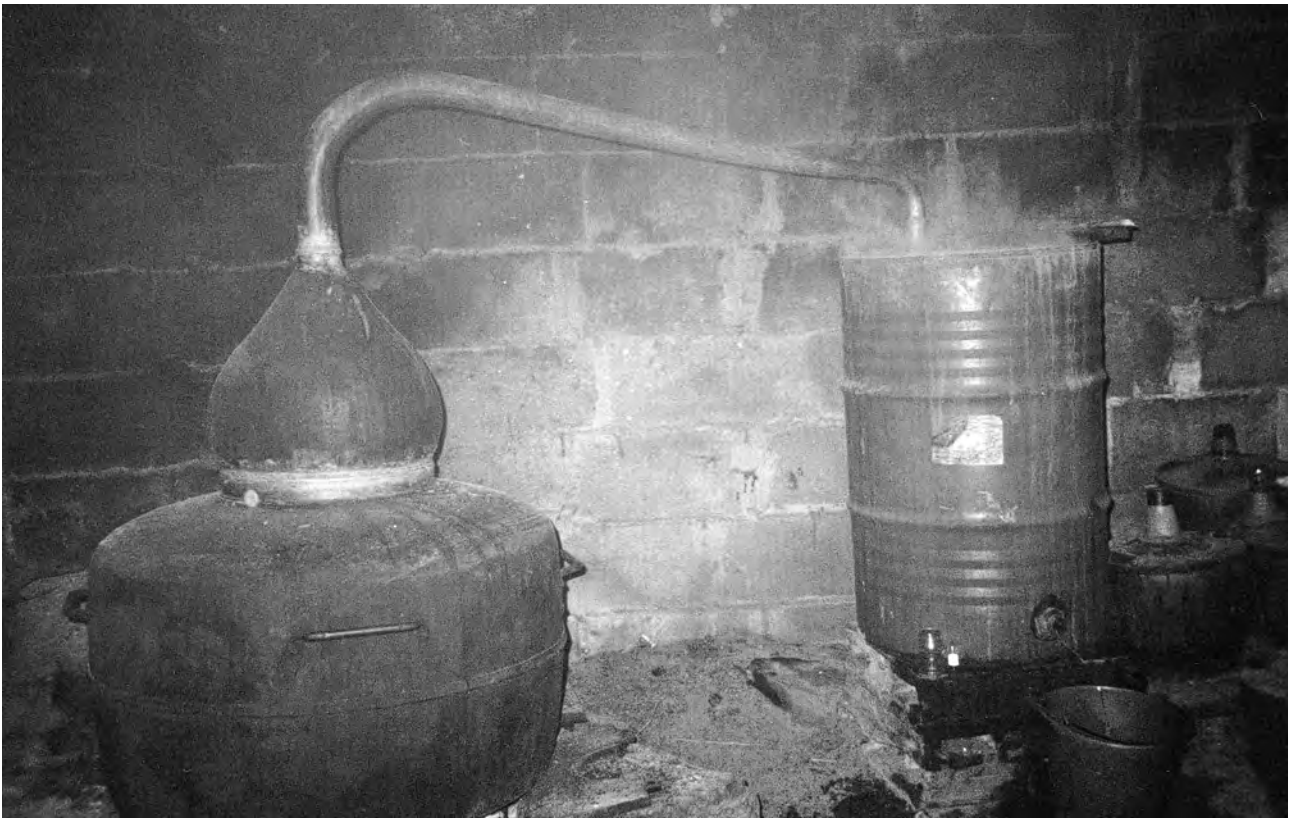
A augardente, na súa longa historia, pasou xa por todos os estados posibles de aceptación/denostación. Primeiramente, no século XIV, estimouse como menciña,

e úsase acotío como antídoto presuntamente eficaz da peste e outras enfermidades infecciosas que asolaban a humanidade, no século seguinte pasou a ser considerada bebida infernal e invento do mesmo díaño polas graves alteracións que produce o exceso da súa inxesta. Quizais de aquí proveña o refrán galego que di: O augardente, na tenda e o viño na taberna, co que se pretende afastalo dos lugares que os homes frecuentan, para lles evitar caer no vicio do seu uso e abuso.

En Galicia teñen sona as augardentes das comarcas do Ribeiro, Valdeorras e Portomarín á par que os seus viños, pero iso non exclúe que en todas as zonas vitivinícolas importantes non se siga practicando a destilación por medio do alambique, palabra que substituíu por completo a de alquitara, máis utilizada noutros tempos no que o misterio e a bruxería se impuña arredor deste trebello que convertía os froitos do campo en alcohol, alegría e vicio.

A augardente no Val da Louriña

Aínda fican espallados polo Val da Louriña augardenteiros semiprofesionais, que dun xeito por completo artesanal dedican os seus esforzos a destilar o bagazo das uvas, e conservan os segredos dunha tradición que se resiste a incorporar os avances técnicos dunha ciencia que quedou ancorada irremediabilmente no tempo.



Neste alambique aínda en uso na parroquia de Santa Eulalia de Mos podemos ver, á dereita, a pota e o capacete cubríndoa, así coma o mango que, partindo da parte superior do capacete, vai cara ó bidón no que se atopa mergullado en auga o serpentín. Pola parte de abaixo do bidón sae a augardente, que se recolle no cubo plástico que aparece ó pé

Hoxe en día é difícil saber cantos se dedican a esta actividade ocasional no Val da Louriña, pois desde que se arbitraron medidas fiscalizadoras e sanitarias por parte da Xunta de Galicia (ver a Orde da Consellería de Agricultura, Gandería e Montes do 16 de setembro de 1993, publicada no Diario Oficial de Galicia do 6 de outubro do mesmo ano) moitos agochan a súa actuación remunerada na produción propia e familiar que escapa ós requisitos legais e fiscalizadores. Así, temos escoitado en máis dunha ocasión a quen se dedica a estes labores:

- Quixeron cobrar por todo e agora non cobran nada.

O declinar da profesión

- Isto xa non é o que era. Nós chegamos a ter tres alambiques e traballabamos e a reoduran tem eses Agora, con este, case nos sobra... Mira, aínda hai outro por aí arrombado...

A destilación da augardente vai declinando por algunhas razóns. A primeira, a fiscalización que a Xunta e maila Facenda fan da profesión, e a segunda, que xa non se consume coma antes nas casas, pois as novas xeracións

rexeitan a bebida. Por outra banda, ó encarecerse a destilación do produto os labregos soamente levan ó augardenteiro unha parte pequena do bagazo, aquel que cren mellor, para se aforrar uns euros, xa que non o darán consumido, e a menor cantidade de bagazo menos potadas a ferver.

Para destilar a augardente calquera época pode ser boa, sempre que se conserve o bagazo de maneira adecuada, pero a maior parte das operacións efectúanse durante os meses de novembro e decembro, pouco despois da vendima e unha vez pisadas as uvas para lle extraer o zume.

-Este último alambique que me quedou en Ponteareas hai máis de vinte anos e custoume e por riba das cen mil pesetas

Con isto deunos a entender que todos os aparatos de destilación viñan de fóra da Louriña, xa que non había nin quen os fixese nin quen os vendese.

Polo Val da Louriña a vendima pode adiantarse ou atrasarse uns poucos días de acordo coa maduración do froito na vide, pero hai un refrán, en boca de todos,



A pota, onde se coce o bagazo

que nos vai marcar o tempo dunha maneira case que inexorable:

Polo San Mateu,
vendim as ti,
vendim o eu

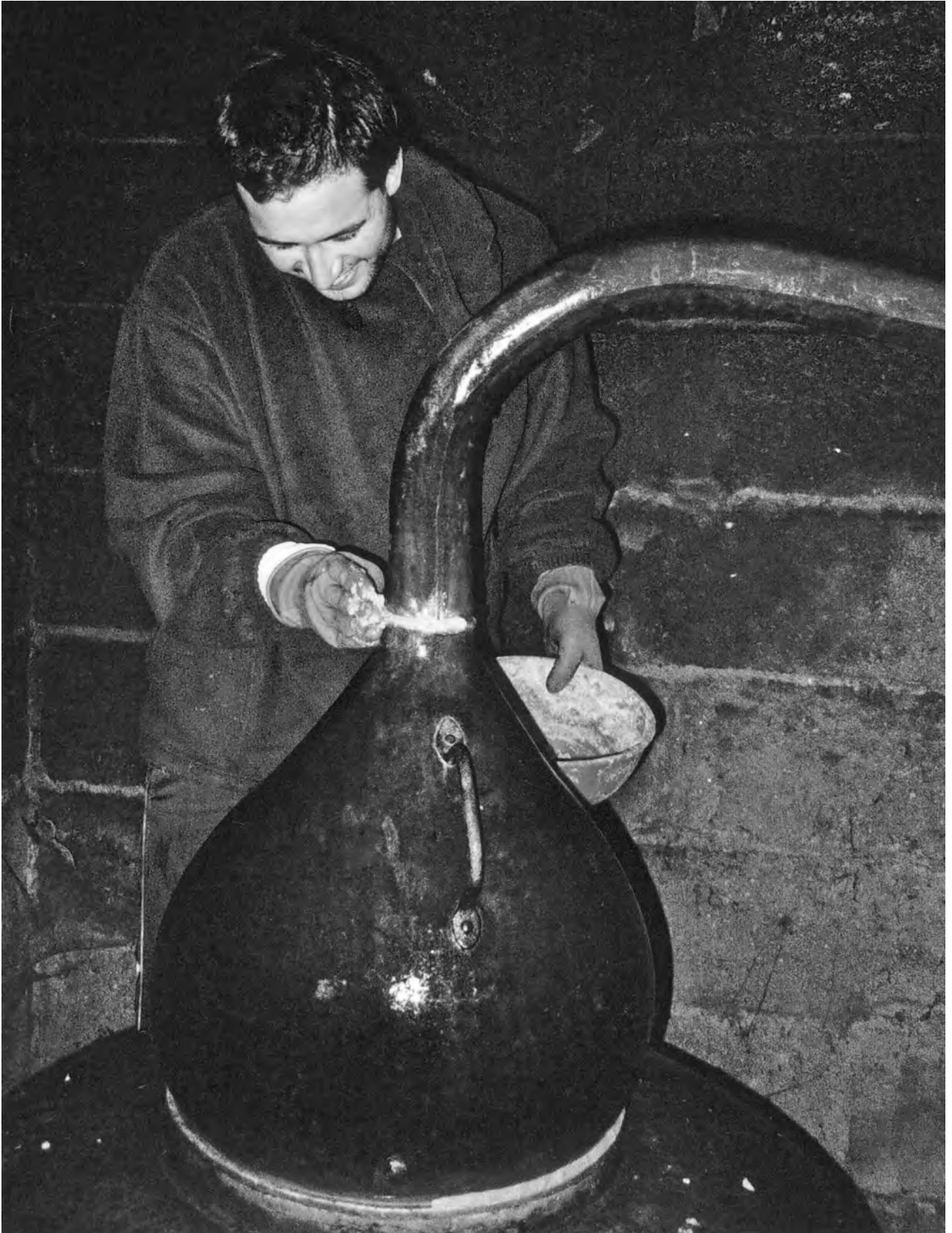
Adiantarse a esa data do calendario, sinalada o 21 de setembro coma festividade do devandito santo evanxelista, é, en certa maneira, estragar a calidade das uvas, pois non están aínda na súa verdadeira sazón polo que perden graduación alcohólica o viño e mailo augardente. Demorarse en exceso é expoñerse a perder a colleita dun e outro produto por ter as uvas expostas a pragas e enfermidades. Para a augardente precísase canto máis alcohol mellor, polo que será de mellor calidade canta máis graduación acada o viño obtido no seu momento do bagazo que se vai pór a destilar. Antigamente, e esa antigüidade é moi relativa, pois estamos a falar de 25 ou 30 anos como moito, os augardenteiros percorrían a comarca, coas súas alquitaras transportadas en carros de bois, establecíase en puntos concretos por todos coñecidos, ós que

acudían os labregos co seu bagazo e leña. Hoxe en día volvéronse máis cómodos e esperan pacientemente nas súas casas a que os interesados les leven polos seus propios medios o bagazo e a leña que se precisa para a destilación. Se non traen o combustible que se precisa para a operación cóbralle á parte unha cantidade.

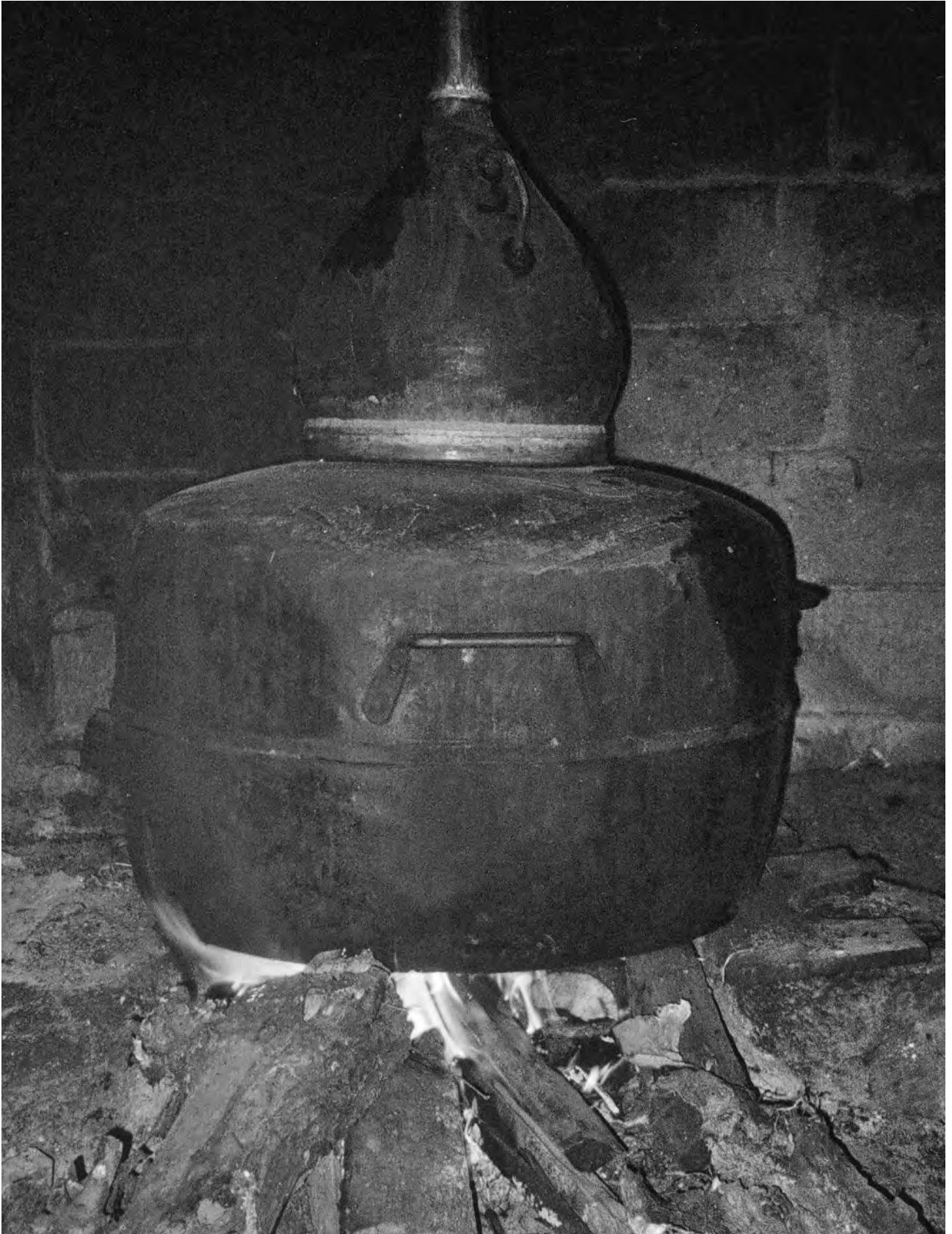
O trebello produtor

O aparato necesario para obter augardente chámase alambique ou alquitara, aínda que este último nome é o escollido polos boticarios e homes de ciencia para as súas destilacións. Antigamente, os alquimistas, os que practicaban a arte da alquimia, capaz de transformar os metais en ouro, estaban á súa vez moi relacionados coa alquitara, que usaban acotío nos seus experimentos raianos coa maxia.

Tanto alambique como alquitara teñen a súa orixe na lingua arábica. Alambique procede de "al-inbiq", que significa "vaso" e alquitara provén de "al-quatara"



O capacete. O axudante esta selándoo con fariña de centeo mollada en auga



Cómpre facer un bo lume

que se traduce á súa vez por alambique, estando feito enteiramente en cobre.

As partes do alambique son catro: a pota, onde se coce o bagazo; o capacete, que a xeito de chapeu a cobre por completo e ten por misión concentrar os vapores, o mango ou brazo, que transporta os gases dende o capacete ó serpentín, e este último no que se condensa o augardente.

A pota admite moitos tamaños, dende as exclusivamente familiares, que proporcionan uns poucos litros por potada, ás grandes que superan os cen ou douscentos. Á pota chámanlle, tamén, caldeira, estiradeira, cucúrbita ou, sinxelamente, vasilla.

O capacete está en proporción á pota que está a cubrir por riba. A pota grande, capacete grande. Esta peza pode chamarse, tamén, cabeza ou capitel.

O mango é unha peza alongada en forma de tubo ou colo de cisne que une o capacete co serpentín. Admite diferentes lonxitudes e está feita, tamén, en cobre. Pódese chamar, nalgures, brazo ou trompa.

Por último, o serpentín é un tubo en espiral. Os máis modernos están feitos en aceiro inoxidable. Ten un mínimo de oito ou nove voltas, de xeito que consegue enfriar os vapores do bagazo que chegan ata el e condensalos. Aparece mergullado en auga dentro dun bidón para conseguir que se enfríen os bafos e condensáse ó sairen ó exterior en forma líquida. As temperaturas que acada a auga dentro do bidón son variables. Na parte alta está máis quente, morna na media e fría na baixa, pois a medida que os bafos da augardente se van condensando segundo avanzan polo serpentín cara ó exterior, deixan de estar quentes para saír pola espita practicamente fríos.

O proceso no século XXI

Poucas son as cousas que a modernidade incorporou á fase produtiva da augardente nas últimas décadas. Botando unha ollada ó alpendre que fai de pequena factoría destiladora tan só achamos que unha triste lámpada eléctrica substituíu, con vantaxe, a lámpada de carburo ou aceite e que o cubo, onde se recolle o líquido da destilación, é de plástico. O resto segue a ser coma sempre, coma se o tempo se detese hai moitos anos.

Cómpre facer un bo lume

Sen lume non hai augardente, polo que prender unha fogueira será a primeira das operacións que debe facer o augardenteiro:

-Cun "Faro", canas secase piñas iníciase a fundón, deste xeito comezou a explicarse a augardenteira que nos ensinou o seu oficio dende o principio ó fin.

Reuniu, entón, unhas cantas canas que levaban no alboio moito tempo, abriunas ó longo cun coitelo ben afiado, púxolle enriba un fato de piñas do país e predeulle lume cun xornal vello, un Faro de Vigo, de había varios meses, ou quizais anos, a xulgar pola súa cor absolutamente amarelada, mentres dicía: - Débase en pregar m adeira ben seca, de xeito que m an teña un lum evivo e quenon botem oi to fum e para non fãcer o lugar irrespirable, tendo en conta que debe arder durante unhas catro horas que é o que dura, m áis ou m enos, cada potada. Non im porta m oi to tipo dem adeira. Cóm pre, unicam ente, quenon sexa verde ou húm ida. Se fose de carballo, m ellor que m ellor, pero serve calquera... Mira: aí tes am eneiro, piñeiro, eucalipto e carballo, tam én, algún hai por aí... Cun pau longo, de preto de dous metros de longo, chamado o fuscadouro, a augardenteira axudábase na fogueira, engadindo ou quitando combustible ó lume que prendera había uns instantes.

- En moitos lugares xa non andan con estas lérias. Usan butano baixo a pota, bastante m áis cóm odo, m áis limpo, m áis rápido e coa calor constante, pero aquí, com overás, aínda vam o polo sistema antigo... O axudante, mentres ela estaba entretida nesta operación, limpaba a pota e mailo capacete con auga, procurando que non quedase ningún resto de bagazo doutras potadas anteriores.

Unha vez limpa a pota fixeron na parte baixa dela unha grella con pallas de millo ben secas, primeiro, colocadas ó longo e despois, con elas atravesadas, botáronlle por riba unha pouca de herba seca, engadíronlle, logo, algúns litros de auga e un pouco de viño. Cargárona nun carro de madeira ben baixiño para poder movela con facilidade, pois pode superar os cincuenta quilos de peso e depositárona con sumo coidado sobre a fogueira que xa tiña un bo lume. A continuación comezaron a encher a pota de bagazo ben esponxoso, case ata cubrila por completo.

-O líquido que aquí m etes será o augardente que obteñas. Isto non ten m oi to segredo, díxonos a muller a xeito de explicación.

A continuación puxo o capacete sobre a pota. Para evitaren no posible as fugas dos vapores o capacete selouse por completo cun engrudo feito de fariña de centeo. Eles din: fariña centea. Tamén se selou rigorosamente o mango que, partindo da parte superior do capacete vai ata o serpentín, que se acha no interior do bidón.



Limparon a pota e prepararon unha grella con canas de millo e herba seca

Precísase paciencia e bo saber

Agora tan só cómpre esperar e armarse de paciencia, pois ata polo menos unha hora non comezan a saír as primeiras gotas de augardente pola parte baixa do serpentín. Esta primeira augardente é a mellor de todas, pois ten unha alta porcentaxe de alcohol. No Val da Louriña chámanlle augardente de cabeza. Cando está no seu punto, forma "rosario", é dicir, ó gotear no recipiente que o recolle crea unha serie de burbullas que se encadean unhas ás outras como as contas dun rosario. Ademais, cando esta primeira augardente leva unha boa concentración de alcohol, apenas se escoita o son da súa caída, pois por ser algo viscoso crea un chorro continuo e silandeiro.

A nosa augardenteira escoita, atende e vixía durante varias horas seguidas a saída continua da augardente para cortar a súa emisión no momento que considera que comeza a botar alcohol de mala calidade ou metílico, que pode incluso causar a morte ó ser inxerido e ser perigoso en canto excede dun par de gramos por litro de alcohol destilado. Por iso os augardenteiros consideran un grave risco que xente sen preparación específica comecen a destilar por brincadeira, ben porque se fixeron cun alambique nalgunha feira, ben porque o mercaran de ocasión nalgunha parte.

- Unha mala destilación dá con o produto alcohol metílico, que ocasiona moi graves secuelas á saúde, cando non a morte.

A augardente de herbas

Para obter a augardente de herbas non hai máis que botarlle ó bagazo, que se vai pór a destilar na pota, dous quilogramos de azucre e unha mestura de herbas aromáticas que os augardenteiros mercan acotío en farmacias e herboristerías e que vén especialmente preparado para este labor. Contén ata dezaseis herbas, talos e sementes diferentes e procede de fóra de Galicia, xeralmente prepáranse en Castela-León, onde se atopan varias casas especializadas.

No Val da Louriña un dos máis utilizados contén ata dezaseis produtos diferentes entre follas secas, talos, grans, sementes, noces, paus, etc., aparecen reunidos nunha bolsa de plástico para engadir ó bagazo das uvas con facilidade. Os diferentes ingredientes ordenámolos polo seu peso, dando á súa vez a súa orixe. Son os seguintes:

Romeiro	25 gramos	Orixe nacional
Tomillo	18 grs.	Orixe nacional
Cilantro	15 grs.	Orixe nacional
Orégano	12 grs.	Orixe nacional
Anís estrelado	11 grs.	Orixe chinés
Anís en gran	10 grs.	Orixe nacional
Azar	7 grs.	Orixe nacional
Menta póleo	7 grs.	Orixe nacional
Manzanilla doce	6 grs.	Orixe nacional
Regaliz	5 grs.	Orixe nacional
Noz moscada	4 grs.	Orixe ceilanés
Canela Ceilán	2 grs.	Orixe ceilanés
Herba Luísa	2 grs.	Orixe nacional
Colorante	2 grs.	Orixe nacional
Té	2 grs.	Orixe nacional
Azafrán	0,5 grs.	Orixe nacional

Ademais dos ingredientes preparados para reforzar o seu sabor e olor soen botarlle algo máis de romeiro e herba Luísa (que xa viña no preparado mercado nas tendas en cantidades de 25 e 2 grs respectivamente), xunto unhas folliñas de menta brava e uns ramiños de fiúncho. Estas últimas plantas aromáticas teñenas na súa propia casa, aparecen cultivadas ou silvestres arredor do eirado.

Polo azucre (dous quilos por potada) e as herbas do preparado cobran os augardenteiros arredor dos seis euros (inverno de 2004), polo que a augardente de herbas resulta algo máis cara, polo menos nesa mesma cantidade por potada que a augardente normal ou branca.

Usos e abusos da augardente

A augardente, sexa de herbas ou non, ademais de ser utilizada como bebida alcohólica, segue tendo algunhas utilidades que cómpre destacar aquí. Úsase, aínda, como remedio contra as dores de estómago e dentes, como linimento eficaz para golpes, reumas e artrites, contra gripes, catarros e arrefriados, ás veces mesturado con mel, e resulta moi frecuente atopar aínda a primeiras horas das mañás a homes, sobre todo obreiros e peóns, en tabernas e bares tomándose neste primeiro almorzo unha copa de augardente como vigorizante para o resto do día coma quen se toma unhas vitaminas. A este primeiro grolo matutino chámanlle a "escola" e garante, segundo os que o practican a diario, o refrán galego que asegura que:

Gotiña de augardente
deixa o estómago quente
e fai ó home forte e valente



Podemos albiscar aquí o contido da bolsa plástica que mercou a augardenteira de Mos: María Magdalena Domínguez, para facer a augardente de herbas na que podemos apreciar ata dezaseis produtos diferentes. Uns veñen en bolsiñas plásticas, a maioría, outros en sobres de papel: azafrán e colorante, e outros a granel: regaliz, noz moscada e canela

Pois, así como os nenos pola mañá cedo van dá présa cara á escola para non chegar tarde, moitos maiores maldirixen os seus ávidos pasos á taberna, que nestas horas do amencer troca o seu nome de sempre polo máis honorable de centro de estudos.

Outros derivados e subprodutos

Hoxe en día, unha parte importante da augardente producida en Galicia, tanto en adegas industrias, como artesanalmente nas casas, bébese queimada. Cómpre, entón, engadirle á augardente branca obtida da destilación bastante azucre e algo de limón e prenderlle lume, deriva o que nas soadas queimadas que tanto arraigo popular e social están a ter nos últimos anos en festas e romarías de todo tipo. Tamén engadíndolle café á augardente, ben sexa moído, en líquido ou en gran, obtense o chamado licor-café, que goza dunha maior consideración e dun buqué máis exquisito, sérvese, inclusive en restaurantes de moita sona en copa tipo brandy ou en doses máis pequenas, polo que conclúe un dos “chupitos” máis solicitados e celebrados

durante as sobremesas e adquire un prezo semellante ó do propio brandy.

Augardente queimada e esconxuros

Durante a elaboración das queimadas non hai no Val da Louriña un esconxuro que poidamos considerar como propio. O texto tradicional, de feito anónimo e moi espallado pola nosa xeografía, tomámolo de Fidalgo Santamariña (2001), unha vez levemente modificado para actualizalo ó galego do momento e di así:

Muchos curuxas sapos e bruxas
 dem os trasnos e diaños
 espíritos das nevadas veigas
 corvos pín tegas e m eigas
 feitiços das m enciñeiras
 podres cañotas furadas
 fogar de verm ese alim añas
 lum e da Santa Com paña,
 mal de ollo, negro sm e gallos
 cheiro dos m ortos, tronos e raios



A augardenteira estivo todo o tempo pendente do lume. Nin moito, nin pouco, o xusto

ouveos de can, pregón da morte
 fociño de sátiro e pé de coello,
 pecadora lingua da mala muller casado con home vello,
 Aveño de Satán e Belcebú, lum e dos cadáveres ardentes
 copos rutilados descendentes peidos dos infernais cus
 ruxido do mar em bravedo.
 Con este fól levantarei as cham as
 deste lum e que asem ella o do Inferno
 e fuxirán as bruxas a cabalo das súas vasoiras
 índose bañar na praia das areas gordas
 ¡Óíde, óíde os ruxidos que dan
 as que non poden deixar de queimarse
 na augardente queimada e así purificada!
 E cando esta brebaxe baixe polas nosas gorxas
 quedarem os libres dos males da nosa alma
 e de todo em bruxamento.
 Forzas do aire, terra, mar e lum e
 a vós fago esta chamada:
 se é verdade que tedes máis poder cá humana xente
 aquí e agora facede que o espírito dos amigos que están fóra,
 participen con nós desta queimada.

Obviamente, a este esconxuro que recompilamos únense
 outros moitos, espallados polo país adiante, de xeito
 que cada “mestre de cerimonia” da correspondente
 queimada utiliza ou un propio ou un copiado de calquera
 autor anónimo. Ademais, as mesmas destilerías
 industriais soen tamén repartir os seus folletos impresos
 con esconxuros para favorecer o consumo da súa propia
 produción.

Licores como medicina eficaz

No Val da Louriña había unha certa tradición na feitura
 de licores derivados da augardente e podería
 sorprendernos que algúns deles, quizais baseados nesa
 aureola entre anxelical e diabólica que tiña o destilado
 do bagazo, puidese ter a orixe na mesma farmacia.
 Ata épocas recentes na Botica Nova, de José Palacios,
 o que fora irmán do célebre arquitecto Antonio, e
 construída por el, vendíase licor de laranxa e de café
 coma se fose unha fórmula maxistral para curar gripes
 e arrefriados. Na revista O Tranvía, agora tristemente
 desaparecida, editada naquela vila, no número 1, de

data abril-xuño de 1992, aparecían estes dous receitairos, segundo informa Pepe Diz:

Licor de laranxa

1 litro de augardente branca
1/2 kg de azucre
1 barriña de canela en rama
5 mandas de laranxa picadas

Mestúranse os ingredientes axitando con enerxía unha vez ó día durante nove días. Déixase repousar 24 horas e cólase para obter un produto limpo.

O subproduto final da destilación

Por último, cabe subliñar que o bagazo, unha vez destilado e apertado, que aínda se mantén quente no interior da pota, como subproduto final e en aparencia

Licor de café

1/2 litro de augardente branca
200 gr de azucre
1 barriña de canela en rama
50 gr de café
1 litro de auga

Mestúranse os ingredientes e déixanse macerar durante 15 días sen deixar de axitalo todos os días con enerxía. Cólase para obter un produto sen impurezas.

inútil, úsase coma esterco para os campos e os veciños acoden con presa á casa onde saben que se está a destilar a augardente para se facer axiña con el, pois acreditan que se trata dun magnífico estrume orgánico, garantía dunha boa colleita, aínda que nós dubidamos enormemente da súa efectividade e créemos baseada tan só en principios psicolóxicos: sea augardente é boa para saúde tamén o será para o campo.

Agradecementos

Lembrámonos con afecto da augardenteira María Magdalena Domínguez Domínguez, do lugar de Serodio, na parroquia de Santa Eulalia de Mos, no Val da Louriña, que nos permitiu asistir a todo o proceso de obtención da augardente no serán do 21 de novembro de 2004, onde, axudada pola súa filla Pilar e o seu neto David, destilaron ante nós varias potadas de bagazo para un dos seus familiares. Sen a súa desinteresada colaboración seríanos absolutamente imposible realizar este pequeno traballo sobre a destilación artesanal da augardente neste novo século.

BIBLIOGRAFÍA

DIZ, J. 1992.—“Recetario: licores”. O Tranvía, 1: 20.

VILANOVA, A. 1311.—Regim en Sanitaris

FIDALGO SANTAMARIÑA, X. A. 2001.—Os saberes tradicionais dos galegos Editorial Galaxia. 292. pp. Vigo.