

# Aguardiente en Segura de la Sierra

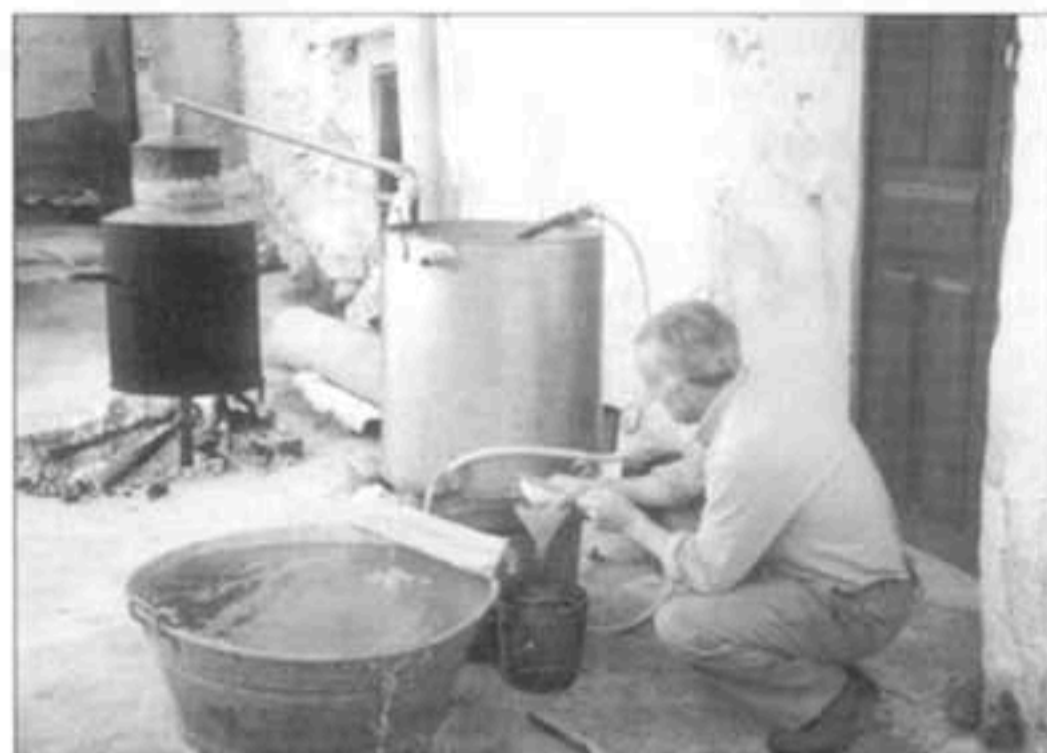
Por el camino, bajan en dirección de los Huecos con paso cansino. Las mulas van cargadas con la caldera, el serpentín, trébedes y demás enseres. El hombre, uno de los dos o tres que en la comarca de la Sierra de Segura hacen este trabajo, llega al cortijo «El Collado», saluda a Benedicto (1) y a su mujer Andrea, mientras siete niños de diversas edades, correteando, se acercan curiosos a ver cómo muy cerca de la fuente el hombre va montando el sistema de destilación.

Corre el mes de noviembre. En las tinajas un mes llevan fermentando parte de la uva de parra que se apartó para este fin. Les tocó la hora de convertirse en buen aguardiente carrasqueño; el hombre llena el caldero de cobre hasta el sitio adecuado, pues si se pasa o queda corto variaría la calidad y cantidad del aguardiente, luego en la enorme caldera echa unos 60 kilos de pasta; agrega aproximadamente 100 gramos de matalahúva y enciende el fuego bajo las trébedes. Mientras empieza a hervir, comenta con Benedicto noticias y hechos acaecidos en la comarca, acompañan la cháchara un buen vino, unas rodajas de morcilla,

chorizos sacados de la lumbre y demás que quedan de la matanza del año anterior.

Gregorio, el mayor de los niños, no se pierde ni el menor detalle de aquella maravillosa alquimia, y al rato grita «¡Papa ya sale!». Lentamente por el final del serpentín ya enfriado, aparece el líquido transparente y oloroso, el esperado orujo de aguardiente, unos 12 ó 14 litros salían por cada caldera destilada.

Una vez terminadas todas las operaciones, el hombre desmonta la caldera, recoge sus enseres, lo carga en las mulas y se despide con afecto de toda la familia. Otra vez por los caminos, a otros cortijos que lo recibirán con el mismo afecto, a repetir este oficio que heredó de sus ancestros. Va contento, pues en las alforjas lleva el pago de su trabajo «La Maquila» que equivale a una quinta parte de lo destilado.



En Segura de la Sierra, al pie de su majestuoso castillo, Gregorio Pérez, durante 37 años cartero de esta localidad y jubilado, se propuso rememorar aquellas maravillosas jornadas unos 50 años después de este relato. Se hizo con un pequeño sistema de destilación y lleva obteniendo a lo largo de quince años con su magnífica experiencia y saber del tema, un excelente aguardiente para uso propio; quizás algún día, su hijo recoja la antorcha para que estos «oficios» serranos no se pierdan nunca.

**José López Murillo**

(1) Actualmente vive y goza de una magnífica memoria a sus 101 años.

**ARTES** *de la* **dob** Telf.: 953 26 72 12  
Fax: 953 29 17 24 **GRÁFICAS**

e-mail: [doblea@telefonica.net](mailto:doblea@telefonica.net)

