

«Olor a espliego...»

POR qué buscar otra cosa? ¿Qué puede expresar mejor la sencillez de un pueblo que un producto de su propia tierra...?

Huele a pueblo, a torreznos recién fritos. Huele a leña. Y todas las chimeneas de Pastrana bocanean humo. Es la hora de almorzar. El sol chorrea oro sobre la campiña y las montañas de color terroso velarán la siesta de sus habitantes...

PASTRANA... Se nos figura resonancia cristalina, se nos figura transparencia, aire nítido, puro, cuajado de aromas distintos, cuya mezcolanza saja nuestra respiración, infla nuestros pulmones y, hum, esa misma sensación nos permite entornar los ojos con deleite, expulsar el anhídrido carbónico, el diablo y...

Pastrana guarda celosamente reliquias de un pasado glorioso: el Palacio Ducal, los conventos, el fundado por Santa Teresa, el escritorio en piedra de San Juan de la Cruz, su barrio del Albaicín, sus callejas blancas, llenas de macetas verdes con flores rojas, su fuente de los cuatro caños... Y todos esos rincones en agosto se saciarán de un olor especial: es la época en que se recoge el espliego y su perfume envolverá las inmediaciones de Pastrana.

Situada en el centro de la Alcarria vive de sus productos de huerta y árboles frutales. La caza está representada por la perdiz, el conejo y la liebre. Y la pesca por cangrejos, lucios, barbos, carpas, etcétera. Pero, quizá, los productos que la han hecho más famosa hayan sido: la miel y el espliego. Para los habitantes de Pastrana la recogida del espliego no es solamente una tradición, es también, y especialmente para los más humildes, una segunda cosecha, que supone una importante ayuda económica.

Ya bajan los hombres del espliego por el Albaicín... Unos en grupos, hablando y «echando el primer pitillo», atravesando callejas, rompiendo el silencio y ras-

gando el viento, pisando reciamente los empedrados, masticando el aire, comiéndose el mundo... Otros, van solos, cabizbajos, distraídos en sus pensamientos, tristes, con las manos cogidas en la espalda y con su propio silencio a cuestras...

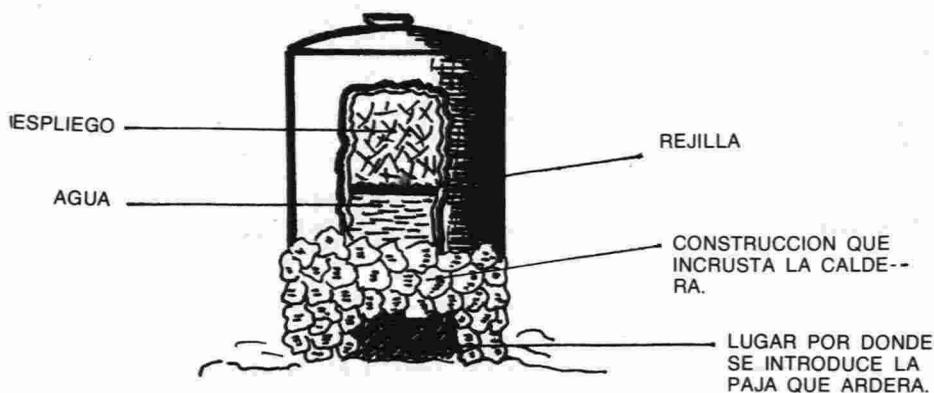
NOCHE arropó su sueño y cabalga hacia otros espacios. Atrás quedó su rostro lleno de pecas de plata y sus ojos cerrados. Atrás su corte de viento, oscuridad y silencio. Atrás el miedo y la soledad, atrás los reproches, atrás el amor...

Los hombres del espliego ya marchan por la vega cuando estalla el alba y la Tierra toda se tizna de blanca. **NATURALEZA** despierta: gorjean los pájaros, que se desperezan en los nidos de los árboles; canta el gallo; se balancean las hojas, las hierbas, las mieses... Y **AROMA**, como vapor que brotase de las raíces de la Tierra, mezcla olores de tomillo, de jara, de romero, de retama, de espliego, acaricia a las amapolas, despierta a las abejas, remonta los cerros, inunda la Alcarria, abraza las nubes y, como holocausto, sube hasta Dios.

¡Un trago, hombres del espliego, un bocado, un pitillo... y a la labor! Empuñad las hoces, la fresca os ayuda a destajo... Zig-zag... Un manojo..., otro..., muchos..., un haz... **NATURALEZA** os contempla y lo admite... Adelante... Zig-zag... Acuchillad el aire, partido en dos... Envolved el aire en aroma, arropadlo con aroma, **AHOGADLO EN AROMA...** Masticad y escupid aroma... Hombres del espliego, el espliego es vuestro...

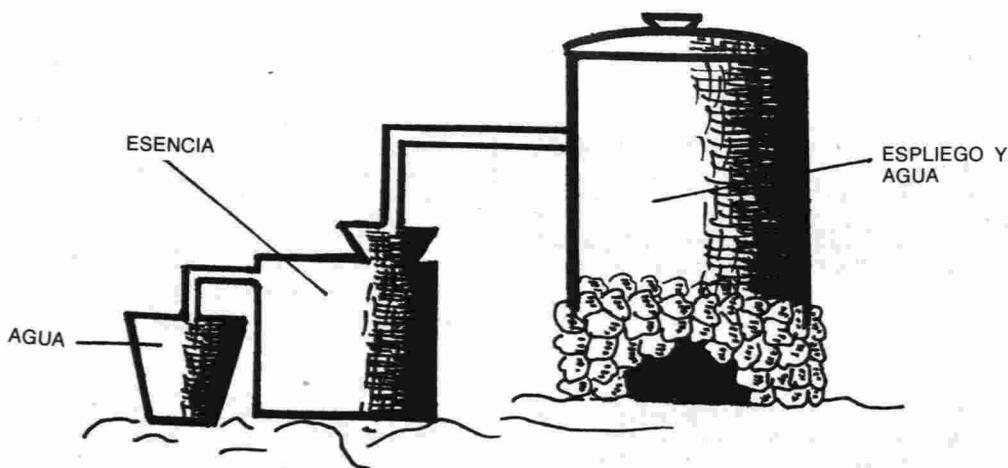
La mata del espliego crece espontáneamente en los cerros alcarreños, a brotes y en plantas sueltas (se explica porque el aire arrastra las semillas o porque los pájaros las transportan en sus patas). Esta mata tiene que buscarse entre otra variedad de plantas silvestres. Consta de 8 ó 10 varas y cada una de éstas de 8 ó 10 granos, dando lugar a una flor de color violeta-azulado. Está tan fuertemente ligada a la tierra que su extracción resulta difícil hasta para los brazos más rudos del hombre del campo.

Una vez recogido en haces, el espliego es trasladado



desde el lugar de recolección hasta el de destilación en asnos y mulos. Debido a ser planta perecedera algunos segadores arrojan el espliego con mantas protegiéndolo del sol para evitar que pierda su frescura y humedad, lo que ocasionaría una pérdida de peso y, por tanto, una menor remuneración.

al cocer el vapor suficiente para que la destilación se lleve a efecto. La tapa es semiesférica y se une a la caldera herméticamente por medio de greda. Esto permite que el vapor no se desparrame por la atmósfera. Al lado, y en comunicación con esta caldera, hay otra más pequeña de hoja de lata donde caerán el



El lugar destinado para la elaboración debe estar necesariamente enclavado cerca de un arroyo, ya que se precisa el agua pura para esta operación.

Previamente se habrán colocado: la romana, que pende de un tronco de árbol sostenido por los hombros del capataz y un segador, y la caldera.

En los alrededores se colocan —según se traen— los haces que se extienden para que vayan secándose al sol.

La caldera de mayor tamaño es de hierro. Mide unos tres metros de altura y uno y medio metros de diámetro. Está incrustada en una construcción de barro y piedra. Con anterioridad se habrá horadado la tierra en forma de boca de horno, donde arderá, únicamente, paja de espliego introducida mediante horcas. La salida de humo se efectuará a través de una chimenea. La caldera tiene una capacidad de unos 500 a 600 kilos de espliego. Esta contendrá 30 litros de agua, separada del espliego por una rejilla, lo que proporcionará

agua y la esencia, quedándose en ella la esencia y pasando el agua a un cubo que comunica con la anterior.

Tras este proceso la esencia se deposita en bombonas listas para ser vendidas. Hasta aquí el proceso de destilación. El de depuración, esencia de lavanda, se hace en el extranjero, generalmente en Inglaterra. El proceso de depuración puede tener otro destino: su utilización como fármaco.

Diariamente se elabora aproximadamente tres calderas durante ocho horas de trabajo.

... Descansad; otro trago... Mañana será otro día... Hombres del espliego.

M.^a Concepción Abad Castro,
Rosa M.^a Barco Velasco,
Isabel de Higés y
M.^a Elisa Sánchez Sanz.

UNIVERSIDAD
 AUTONOMA DE
 MADRID
 BIBLIOTECA