

Por JULY GARCIA

El esenciero

Albacete con su heterogéneo relieve formado por llanuras y zonas montañosas es debido a su condición climática, suelo y altitud un verdadero paraíso botánico donde podemos encontrar una gran variedad vegetal. Así las comarcas más soleadas son ricas en plantas aromáticas como son el romero, espliego, mejorana, ajedrea, etc., con la especial particularidad de que estos vegetales tienen alto contenido en aceites esenciales o esencias. Los aceites esenciales se puede decir que son materiales de desecho que metaboliza la propia planta en su interior y que el vegetal expulsa a través de la hoja, flores y tallos. Esta sustancia volátil expande al medio su característico olor penetrante. El esenciero como profesional obtiene el aceite por medio de un proceso denominado destilación utilizado desde muy antiguo y que los árabes en la Edad Media perfeccionaron; con estos avances se cimentaban los orígenes de una rudimentaria farmacia. Así en el siglo XIII los alquimistas comerciaban con esencias, siendo la de romero la más conocida.

En Albacete, concretamente en las sierras de Alcaraz y Segura y los Campos de Hellín ha estado muy extendida desde siempre la tradición de recolectar plantas del monte para la producción de esencias. Una vez que las aromáticas, previamente segadas en el campo y transportadas a lomo de caballerías llegaban a las instalaciones de la caldera (alambique de

hierro con tapa y a modo de caldero), el esenciero pesaba los serones y arpiles con su balanza romana, hoy día sustituida por balanzas modernas e incluso electrónicas y si las cantidades son grandes se

disminuye su humedad muy rápidamente. Para la destilación de las plantas, mediante la caldera situada en el propio monte donde se recolectan las aromáticas, se utiliza el sistema primitivo de arrastre por vapor de agua y como combustible, este profesional de la caldera con su horca aviva continuamente el fuego utilizando los propios desechos de la caldera como es el tallo cocido una vez seco; consistiendo el trabajo de este operario en vigilar muy de cerca todo el desarrollo de este proceso totalmente artesanal como lo realiza este esenciero de Férrez que aparece en la foto.

Este modo de extraer el producto, cuenta con grandes ventajas respecto a la destilación industrial. Por un lado el bajo coste ya que economiza en transporte y por otro es totalmente ecológico debido al ahorro de agua, y a el empleo de energía reutilizable como es la que deriva de la utilización del mismo tallo destilado como combustible para alimentar el fuego que hace funcionar la caldera. Actualmente se están volviendo a poner en marcha viejas calderas desperdigadas por los montes, debido al impulso y utilización de los aceites esenciales que son cotizados

y requeridos en medicina natural y cosmetología. Consecuencia de esto, es que el esenciero como profesión está resurgiendo y son cada vez más las personas del mundo rural que pueden seguir viviendo de los recursos naturales de esta tierra.



pesan en el propio camión.

Posteriormente el esenciero extiende el tallo a la sombra para su secado en el que los vegetales llegan a perder hasta un tercio de su peso, ya que la desecación directamente bajo los rayos solares va en detrimento del producto; y este