Are

ARENILLAS
LA ESENCIA DE SORIA

INTRODUCCIÓN

Texto y edición: Esther de Aragón

Fotos: Pueblo de Arenillas y Esther de Aragón

Las tierras del sur de la provincia de Soria tienen características físicas idóneas para la existencia de plantas leñosas, aromáticas. Compuestas por suaves montes, páramos y quebradas, su altitud, alrededor de los 1.000 metros, la composición caliza de sus suelos, el sol y la cantidad justa de agua, permiten que tomillos, mejorana, espliego, salvia y ajedrea, por citar algunas plantas, crezcan de forma silvestre y en gran cantidad. Este tipo de plantas, de la familia de las lamiáceas o labiadas, cuenta con aceites esenciales susceptibles de ser extraídos mediante destilación. La esencia de espliego, causa de estas líneas, se utiliza tanto en medicina natural, como en la elaboración de perfumes. Tradicionalmente se ha usado, disipado su aroma, para mitigar los efectos de los catarros, a nivel respiratorio, para favorecer un sueño relajado, incluso como cicatrizante en uso tópico. Pero, además, el intenso olor es un buen ambientador y la base de algunos perfumes.

Arenillas es una de las localidades del sur de Soria y una de las que cuenta con numerosas plantas aromáticas silvestres en su término y, con especial relevancia, espliego. Con ayuntamiento propio, su núcleo poblacional sufrió una fuerte emigración en los años 60 del pasado siglo, mermando fuertemente su población, hasta el punto de contar hoy sólo con el cinco por ciento de habitantes que en 1950.

Siempre fue tierra de ganados, como demuestra el paso de la Cañada Real Galiana, de rebaños de ovejas que se movían por el término careando hierba y plantas aromáticas. Aún hoy los rebaños que quedan siguen recorriendo el término y alimentándose de lo que hace tan diferente y sabrosa la carne de cordero de la zona.

El pueblo, sus gentes, se han resistido con tenacidad durante décadas al deterioro y al abandono que parece estar presente en el medio rural español. De hecho, en 1989 los vecinos consiguieron sendos reconocimientos, uno nacional y otro regional, a las "Mejoras de Desarrollo Comunitario en el Medio Rural", premio que recogieron en la FIMA de Zaragoza (Feria Internacional de Maquinaria Agrícola). En el prólogo de la memoria se encuentra el porqué de dicho reconocimiento, el mismo por el que el espliego se ha utilizado durante décadas como parte del motor de dinamización de Arenillas: "En este lugar perdido de la Vieja Castilla, adonde rara vez llega el eco de comprensión y solidaridad de los gobernantes, se alza, todavía, con ilusión y esperanza, la voz de un pueblo, que se niega a ser sólo historia del pasado, y aún cree en la milenaria forma de ser de la cultura del mundo rural y sus gentes".

El que en otros tiempos la destilación de espliego fuera una ayuda, como fuente de ingresos alternativa, hizo que los jóvenes

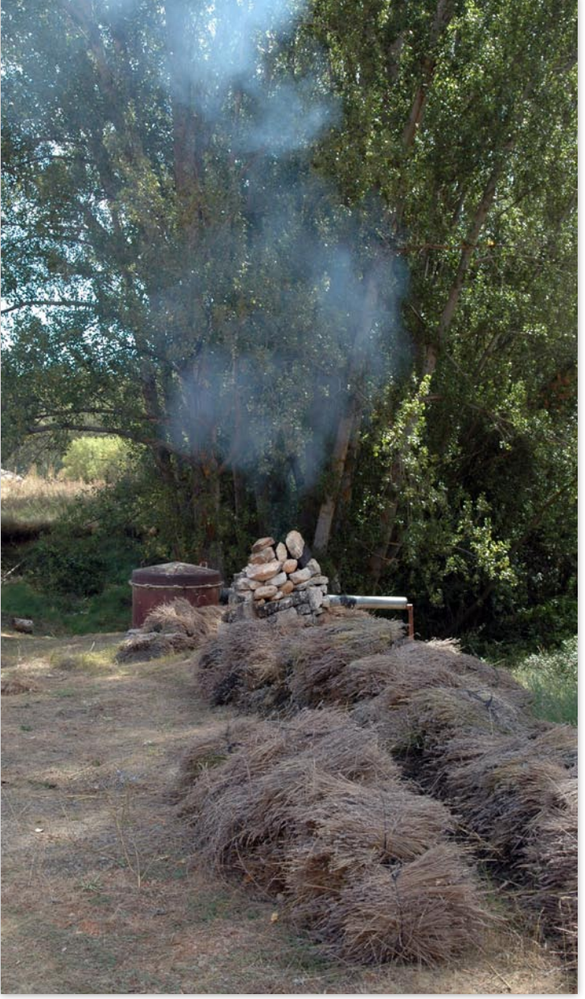
quisieran recuperar la actividad hace dos décadas y así lo llevaron a cabo. Hoy, veinte años después, las gentes del lugar vuelven a reunirse a finales de agosto y provistos de hoces y zoquetas, siegan espliego, lo destilan en una caldera junto al río, venden la esencia que extraen y lo emplean para arreglar, cambiar o mejorar algo del pueblo.

La actividad no sólo ha ayudado a las gentes de Arenillas, sino que también ha forzado una manera de ver el paisaje de la zona y su entorno. La necesidad de preservar y mejorar el espliego silvestre ha protegido el hábitat natural de la zona. Con más motivo porque otra de las actividades que se promovieron, junto a la destilación, fue la explotación de la miel de espliego. La abundancia de plantas también es causa de la producción de una miel de tono claro, fluida, aromática. Arenillas aún vende miel en su Centro Social, (envasada y con el pertinente Registro de Sanidad), incluso permite que empresas del este peninsular depositen aquí sus colmenas durante meses. Antes de que llegue el invierno, las colmenas son transportadas de nuevo y la miel extraída, poca pero con un sabor muy especial, se utiliza como base para elaborar otros tipos de miel.

Los cambios de paisaje, entre páramos, quebradas y montes, así como la preservación de la gran biodiversidad y la soledad natural de todo el sur provincial, han dado pie a un incremento de visitantes, en los últimos tiempos, ayudados también por el paso de la Cañada Real Galiana y el GR-86.

UN APUNTE DE HISTORIA LOCAL

Arenillas tuvo su primera caldera de destilación en 1953. Hasta ese momento, sólo se segaba espliego para uso particular de las familias. Pero todo cambió cuando llegó a la zona una empresa sevillana, cuyo nombre recuerdan los mayores como "Bordas y Cía", dedicada a la fabricación de colonias. La necesidad de materia prima hizo que encontrara el sur de Soria y, entre otros pueblos, el de nuestra cita. La compañía entró en contacto con los ayuntamientos, contrató gente de la zona e instaló unas pocas calderas, una de ellas en Arenillas, en un paraje conocido con el nombre de "Fuente del Milano". Una pradera, un pequeño río, los riscos que encierran el curso y una fuente son los atributos de un bello lugar que durante mes y medio, desde el 15 de agosto, veía llegar a un gran número de caballerías, mulas principalmente, cargadas con haces de espliego que iban dejando en hileras.



Entonces los arenillenses, conocidos aún hoy como "lerines", eran convocados por el ayuntamiento y durante dos o tres días segaban espliego, tiempo necesario para cubrir el cupo asignado. El sistema que empleaban tenía su peculiaridad: cada familia del pueblo con hijos aptos para el trabajo, enviaba dos personas a realizar la siega, que comenzaba al amanecer, tras la convocatoria a toque de campana; los segadores iban, como hoy, provistos de hoz y zoqueta, aunque añadían "zagones y manoplas", con los que cubrían piernas y antebrazos, y durante unas horas, hasta mediodía, cortaban y hacían fajos de espliego, que ataban con "vencejos" (cuerdas de paja de centeno), o con juncos. Tras acarrear la carga hasta la Fuente del Milano, pesarla y depositarla correctamente para evitar su fermentación, volvían a sus quehaceres cotidianos.

Cuando el cupo del pueblo estaba cubierto, porque cada vecino hubiera entregado su parte correspondiente, los habitantes podían dedicar tiempo a segar espliego, de forma particular, para conseguir algo de dinero extra, no en vano, hacen memoria los mayores, la empresa pagaba 14 pesetas por arroba de espliego (11,5 kilos cada arroba).

Mientras, los encargados destilaban las plantas en la caldera, junto al río, al ritmo de tres o cuatro diarias. Cada carga de caldera acogía 400 kilos de espliego, entre 40 y 50 haces, y 200 litros de agua. El vapor arrastraba la esencia y, tras pasar por un serpentín colocado en el río Talegones, se decantaba en un vaso florentino, de forma que el aceite esencial permanecía y el agua volvía nuevamente al curso. De cada caldera se obtenían 4 o 5 litros de esencia pura y las plantas, una vez extraídas, eran extendidas y reutilizadas como leña después de ser secadas al sol, por lo que sólo los dos primeros días de destilación se necesitaba leña del entorno.

Los recuerdos de los mayores son un buen apunte de etnografía local: las largas caravanas de caballerías cargadas de espliego, que esperaban su turno en la cuesta de la fuente para pesar los fajos y depositarlos en "cinas"; el olor que durante mes y medio despedía la "Ribera"; los beneficios que daba aquel dinero en el pueblo, que puso en marcha el consultorio médico, creó una de las fuentes de las que se abastecían los habitantes de Arenillas, ayudó a pavimentar algunas calles, entre otras cosas. Pero eso fue sólo una parte del beneficio que dio el espliego, puesto que muchos años *después, una vez recuperada la tradición, el dinero ha permitido llevar a cabo otras obras importantes.*

RECUPERANDO LA TRADICIÓN

En septiembre de 1988, Culturalcampo, un proyecto de relanzamiento económico y recuperación de tradiciones culturales de algunas comarcas de España, volvió a contactar con las gentes de Arenillas por lo del espliego. Su objetivo era la dinamización del medio rural más deprimido y el sur de Soria, desafortunadamente, siempre ha sido una zona considerada tal, puesto que la orografía, el clima y la calidad de las tierras nunca han favorecido a las gentes asentadas en sus pueblos. Por aquellos años, un activo grupo de maestros de escuelas rurales enseñaba en el sur provincial y algunos jóvenes promovían interesantes actividades. Entre todos surgió la recuperación de la tradición del espliego.

El entonces presidente de la asociación socio-cultural de Arenillas solicitó, a través de Culturalcampo, una subvención de 15.000 pesetas para comprar una caldera de las que tenían en depósito en la vecina Caltojar, una de aquellas que utilizara la empresa sevillana, y la instaló junto al río y a un molino, en el límite de término de Arenillas y en el paraje conocido como "La Huerta de los Abares", lugar donde ya la empresa sevillana tuvo que destilar los últimos años, antes de 1973, puesto que el Talegones, a la altura de la Fuente del Milano, llevaba poco agua. Quizás el clima, puede que el hecho de que la corriente busque la salida por debajo de la roca caliza y el curso se haga subterráneo, pero lo cierto es que al final de la década de los 60 hubo que trasladar la caldera, aguas arriba, a otro lugar, que nunca se quedara sin caudal.

Desde entonces, año a año, la campana vuelve a tocar a finales de agosto para convocar a quienes estén dispuestos a segar espliego y lavandín (lavandula hybrida, una mezcla de espliego y lavanda), puesto que un habitante de Arenillas acondicionó una hectárea de una de sus fincas y los chiquillos de la escuela, bien aconsejados por el maestro y con una subvención del que antes se conocía como el "Servicio de Extensión Agraria", plantaron lavandín para que el pueblo lo pudiera destilar también.

Durante varios días, los voluntarios recorren los montes del término buscando las mejores matas de espliego. Unos siegan con hoz y zoqueta, otros hacen fajos y algunos más acarrean todo ello hasta un remolque. Se empieza temprano, porque la flor está más fresca a primera hora y se desgrana menos que cuando el sol calienta con fuerza. Dos horas después, se almuerza en el monte: pan, algo de embutido, queso, fruta. Después, la siega otra vez, hasta que doblar la espalda al sol cuesta, hasta que el calor se hace poco llevadero.

Cuando la carga está completa, se da por finalizado el día, se traslada el espliego

hasta el paraje de la caldera y se coloca en hileras. Durante dos o tres días continúa la siega y cuando los fajos son suficientes, se convoca a habitantes y amigos a asistir al proceso de destilación, que en nada difiere al que se hacía medio siglo atrás.

Lo que sí ha cambiado son las jornadas en sí, puesto que todo el que se acerca puede participar y, además, almuerza in situ. Entre todos la comida es abundante y, mientras la Ribera se llena del olor de la esencia, el de carne hecha en las mismas ascuas de la caldera recuerda que el solitario paraje es el escenario, durante unos días, de una simpática fiesta.

La esencia extraída es vendida en el pueblo, un tarro de barro y otro de plástico, que en éste se conserva mejor porque no rezuma. Después las gentes mezclan unas gotas con agua y en un quemador, al calor de una vela, se disipa la esencia. Ése es el olor del puesto que las gentes del pueblo y de la asociación cultural ponen en la feria de Almazán o en el mercado medieval de Berlanga de Duero, es el olor a tierra de Arenillas, de Soria.

Con el dinero se han hecho muchas cosas: se fundió una campana, se cambió la puerta de la iglesia, se compró la televisión, parte del mobiliario, vasos y tazas del Centro Social, se ajardinó parte del pueblo, se han pagado las actividades culturales para niños (cuentacuentos, teatro, guiñol, etcétera) y se ha ayudado a diversas familias, de origen nacional o emigrantes, a instalarse en el pueblo.

LA SIEGA

La jornada comienza con la siega, que aún se hace de forma artesanal, con hoz y zoqueta. Dada la época, antes o al acabar el verano, dependiendo de la planta que se vaya a destilar, los segadores quedan a primera hora de la mañana, van bien provistos de almuerzo y, con un breve descanso entre medias, llenan la carga de un remolque con la planta. El entorno de Arenillas atesora espliego y mejorana silvestres, mientras que la lavanda se planta.

LA DESTILACIÓN

En un paraje del río, se depositan los haces que llenarán la caldera. Son 200 litros de agua y 400 kilos de espliego los que se introducen en la misma, que enseguida es sellada con arcilla blanca y revisada para evitar pérdidas. Mientras, el horno se alimenta con troncos para hacer el fuego. El lugar se llena con un fuerte olor, casi concentrando la esencia que es tan característica del Sur.

El vapor arrastra la esencia por un serpentín que se extiende por el río y que hace que se pueda decantar del agua en un vaso florentino. Y si a finales de agosto se efectúa la destilación del espliego, enseguida se realiza la de la lavanda.

Los días de destilación son días para estar de fiesta, para celebrar comidas o meriendas campestres. Gentes de otros lugares saben de este proceso y se acercan a participar de él, incluso llevan algo para acompañar las viandas que se ofrecen a quienes pasan por allí.

El río Talegones vuelve a llenarse con el olor de la esencia, tal y como ocurría a mediados del siglo pasado, pera a diferencia de lo que ocurría entonces, las jornadas de espliego son una fiesta para la gente de Arenillas.

LA VENTA

El aceite esencial será vendido a lo largo del año, en el pueblo o en ferias y mercados medievales. Lo que se consiga se utilizará para ayudar a las familias que se asienten en Arenillas o se destinará a obras y actividades culturales.

La tradición continuará mientras se mantenga viva la ilusión de seguir trabajando por el pueblo y de conservar el legado que dejaron los mayores.