

## La caldera de espliego

Durante unos años en torno a la década de 1950, se desarrolló una pequeña industria artesanal para la extracción de la esencia de espliego o lavanda tanto en Tronchón como en otras localidades aragonesas con presencia de esta planta silvestre (*Lavandula angustifolia*). Según recuerdan los vecinos, todo este pequeño negocio era iniciativa de un empresario catalán relacionado con el mundo de los perfumes y los medicamentos. Este empresario venía de manera regular por Tronchón para arreglar cuentas con el encargado de la caldera y para llevarse en un tonel la esencia que se había elaborado.

De forma excepcional Tronchón ha conservado la antigua caldera en la que se elaboraba esta esencia. El momento del año en el que la caldera funcionaba a mayor rendimiento eran los días de finales de agosto y comienzos de septiembre, cuando muchos jóvenes del pueblo se afanaban en la tarea de la recolección de esta planta para obtener una pequeña cantidad de dinero con la que afrontar de mejor manera las cercanas fiestas del Tremedal.



Ilustración: Juan Iranzo



### El proceso de elaboración de la esencia

En los montes de Tronchón, a base de cortar con una hoz, se recolectaba el espliego cuyos fardos se bajaban con caballerías hasta este paraje donde estaba la caldera, que recibe el nombre de “El río los Praus”. Del funcionamiento de la caldera, se encargaba una persona responsable como lo fue el tío Maroto. Este encargado recogía el espliego que se traía, lo pesaba para pagar la cantidad correspondiente a la persona que lo había traído. El proceso de extracción de la esencia, el cual se podía incluso hacer dos veces al día, requería, en primer lugar, extender el espliego con una horca para que se secase totalmente. A continuación se introducía en la caldera para su cocción gracias al fuego que se mantenía encendido en su parte inferior. Al ir subiendo la temperatura de la caldera, el espliego desprendía un vapor que se conducía por un tubo que, poco más adelante, pasaba por el interior del depósito de agua. De esta manera, el vapor circulante se enfriaba y acababa condensándose y dando lugar a la codiciada esencia que se recogía en recipientes de vidrio.



### Los vecinos y vecinas de Tronchón nos cuentan...

*La caldera la llevaba un hombre. El tío Maroto, el que más lo llevó. Y al final Inocencio. Sí. Inocencio sería de los últimos. Venía quien fuera por ahí y se lo encargaba... se hacía él el encargo de recogerlo y cocerlo y todo. Los mozos les llevaban el espliego hasta la caldera que había en lo que llamamos “El río los Praus”. La colocaron allí porque había agua que era necesaria para licuar la esencia. Allí el tío Maroto pesaba el espliego y les pagaba a los mozos. Era una forma de tener alguna perra más para las fiestas del Tremedal.*



**Fíjate bien...** En el entorno natural de Tronchón podrás ver otras plantas que han sido aprovechadas tradicionalmente como la ajedrea (*Satureja hortensis*) que en infusión curaba males digestivos o la oropesa (*Salvia aethiopsis*) con cuyas hojas se curaban los granos. Pero también se hacía uso de plantas con fines protectores como es el caso del igencio el cual se colgaba del techo del corral para que al ganado no tuvieran problemas de estómago o la ruda (*Ruta chalepensis*), con propiedades medicinales y abortivas, que se usaba colgando un manojo en la puerta de la casa “para que no entraran las brujas”