

Esencias en el Martín

Pilar Sarto Fraj
Fotos: Rosa Pérez

La Esencia del Martín surge de escapar de la monotonía, mezclarnos con los ciclos de la naturaleza y observar la metamorfosis natural. Se inicia desde tiempos en que los campos fueron abandonados y, como legado generacional, se recuperan para dar paso a una nueva idea, una ilusión que a marchas forzadas intenta abrirse camino entre las dificultades sociales. Así que en este pequeño rincón mostraremos nuestra delicada alquimia y todo aquello que con el proceso hombre-naturaleza tenga que ver.

Esta es la carta de presentación en la web¹ donde Andrés Hernández Ruiz y María Pérez Blasco vuelcan sus objetivos e iniciativas. Mantenemos una entrevista con ellos en los campos de plantas aromáticas y medicinales, unos campos yermos hace 25 años que ahora cobran vida y nuevas utilidades, y nos explican el proceso de elaboración de sus productos.

Andrés (de Tramacastilla, en la sierra de Albarracín) y María (de Andorra) inician hace dos años y medio esta actividad, ahora artesanal, en Oliete y mantienen sus proyectos futuros con la paciencia y la constancia que estas tareas conllevan.

Están dedicados casi al cien por cien a la elaboración de jabones mezclando arcillas naturales con cera de abejas, aceites base y aceites esenciales extraídos de la destilación por arrastre de vapor en alambique. Nos explican que no emplean ni disolventes ni químicos ni presión. Utilizan plantas hidrosolubles.

María hizo dos cursos de Aromaterapia y Fitoterapia y conoce personas que trabajan en cosmética natural, a eso se añade autoformación ("Muchos libros, mucho Internet, mucho ensayo-error..."). Aprenden a procesar plantas medicinales y aromáticas, a mezclar aceites por aromas y principios activos; les sacan a las plantas "el alma", los principios activos, su parte interna y saben mezclar aceites vegetales del almendro, del olivo, del germen de trigo. Han hecho cursos e investigado en productos relacionados con la cosmética y con el cuidado de uno mismo, físico y emocional. Y también imparten cursos de salud, cuidado y cosmética natural.

Pero antes han aprendido a conocer la planta, sus mejores épocas de floración y riego. No cultivan romero y tomillo porque lo tienen en el campo; piden permiso al ayuntamiento, forestales, INAGA y explican cómo van a recolectar, un proceso manual que beneficia la



Andrés y María en su campo de lavanda.

regeneración de las propias plantas, "recolección de sumidades floridas".

Asimismo utilizan otras plantas silvestres como *santolina* o manzanilla de Aragón. Cultivan dos tipos de lavanda, *Maillette* (*Lavandula angustifolia* var. *Maillette*) y *Lavandin super y grosso* (un híbrido de lavanda y espliego), que se dan bien en la zona por climatología y tipo de terreno. También cultivan espliego, hisopo, albahaca, mejorana y menta.

Han cogido de referencia plantas autóctonas, variedades mejores de flor más grande y aromáticas, para obtener los mejores aceites esenciales.

Garantizan la cosecha anual por cultivo, ya que con el riego se asegura el mantenimiento adecuado. Tienen riego por goteo, hacen labor a mano y tienen un pequeño tractor para trabajar entre las filas. Tienen dos hectáreas y media, suficientes para la realización artesanal de los productos; la opción que han elegido es la de muchas variedades en pequeñas cantidades, un negocio artesanal en el que prima la variedad y la calidad.

Ahora empezamos a ver la luz, sabemos trabajar con las plantas, conocemos el terreno, hemos conseguido

productos muy valorados por la gente; vamos adquiriendo cada vez más conocimiento y lo vamos aplicando investigando continuamente.

El objetivo actual es conseguir un registro sanitario para poder lanzar al mercado sus productos de manera segura primando la calidad artesanal. Y también es un proyecto poder montar un pequeño huerto-escuela. Siguen ahí, en el horizonte, las aplicaciones artísticas de María, sus estudios de arte; todo lo que es utópico y lejano es lo que genera energía para marcarse metas concretas, poco a poco, y valorarlas para no frustrarse, manteniendo la ilusión y el objetivo del primer día y haciendo las cosas con cabeza. Por otra parte, mantienen contactos permanentes con la gente que está desarrollando alternativas en la misma dirección.

Aquí no caben immediateces, todo lleva su proceso y más en el campo. El futuro viene con idea de no maltratar a la tierra, volver a algo más natural; cada uno pone su granito de arena para ir cambiando las ideas, hay contacto entre nosotros, es un movimiento en marcha en relación con el medio ambiente y el cambio de estilo de vida en el que estamos participando, y te encuentras con otros, lo que también anima a continuar.

¹ <http://laessenciadelmartin.jimdo.com>



En el vivero artesanal, de bioconstrucción.

En la elaboración de productos se desarrolla la creatividad valorando íntegramente al ser humano; son, pues, procesos relacionados con el arte. Un ejemplo: las velas aromáticas, los inciensos, los jabones, los productos aromáticos en suma, tienen una parte creativa y artística en sí misma y con los complementos de piedra, madera y hierro se realzan estéticamente esos productos cosméticos y aromáticos; es un tipo de presentación totalmente artesanal y creativa.

Y su trabajo se acopla a los ritmos de la naturaleza. En marzo-abril es la floración y recolección del romero; en abril-mayo la del tomillo; la manzanilla en mayo-junio; las lavandas en junio-julio; la menta, la mejorana y la albahaca son plantas de verano, que florecen en julio-agosto y después viene el espliego en agosto-septiembre y el hisopo en septiembre. Así pues, el trabajo es más activo en primavera y verano y en invierno es fundamental la tarea de limpieza y cuidado de los campos, cuando las plantas están en parada vegetativa, y del abono con estiércol de caballo (realizan trueque solidario: fiemo por mano de obra con un olietano).

Pretenden montar un jardín medicinal y este año han hecho un vivero artesanal, de bioconstrucción, en el que leemos estas palabras: "Tierra, agua, luz, crece, florece, vida". En el futuro quieren experimentar con ajedrea, pino y ontina y completar la gama de sus productos cosméticos: jabones, extractos, aceites esenciales, hidrolatos, ambientadores, inciensos y velas aromáticas.

Para elaborar los jabones siguen la receta tradicional, pero incorporan algo distinto que les da identidad y que la gente valora especialmente por eso; son las arcillas -blancas, rojas, negras y rosas-, que les dan un color natural.

Todos los jabones que elaboramos tienen una base de arcillas, que son las que definen el color y, por otro lado, aportan una serie de beneficios para la piel. Tienen la

capacidad de absorber agentes parasitarios, desintoxicar, drenar impurezas, cicatrizar y nutrir nuestra piel, aportando una serie de nutrientes (minerales) que favorecen la restauración de tejidos. Además, la gran mayoría de nuestros jabones contienen extractos vegetales y diferentes aceites esenciales, originarios de nuestro propio cultivo y de la recolección silvestre local.

Las propiedades curativas de la arcilla se fundan en el poder antiséptico, regenerador, refrescante, desinflamante, descongestionante, purificador, cicatrizante, absorbente y calmante.

Otra peculiaridad es el uso de hidrolatos en vez de agua destilada. Los hidrolatos se producen en la destilación, es el agua floral de la planta, que mantiene sus propiedades.

Los extractos de flores se obtienen a partir de la maceración de las flores de plantas seleccionadas con propiedades liposolubles, es decir, solubles en grasas, aceites.

Todos nuestros extractos son macerados en base de aceites como el de oliva, recolectados con cuidado de nuestro propio cultivo.

Acompañamos a María y Andrés a destilar tomillo, en su alambique de columna, en el que se separa el agua de la materia vegetal por un cesto y por ello se destila por vapor. Calculan 10 litros de agua para una destilación y 350 litros de materia vegetal. Con ello obtienen entre 100 y 150 mililitros de aceite esencial. Cuando está el agua hirviendo, se carga el depósito de tomillo y lo cierran herméticamente, ajustando bien el serpentín. A los veinte minutos ya está el cuello de cisne del alambique caliente; a los quince minutos ya empiezan a caer las primeras gotitas y luego ya comienza el hilillo constante. Calculan entre cuarenta y cinco minutos y una hora el tiempo que cuesta realizar la destilación. En el decantador o vaso florentino se recoge la destilación y se separa el aceite que queda por encima, flotando, del hidrolato, el agua floral.



Vaso florentino que recoge la esencia de tomillo.

Nos dicen que alma, identidad, aroma, carácter propio son palabras que definen a un aceite esencial. Desde la Antigüedad se han utilizado para perfumería y cosmética. Benefician nuestra salud física y emocional, al penetrar por nuestro olfato, armonizando los estados psíquicos emocionales.

Consideran que si se quiere que los pueblos revivan, que vuelvan a tener movimiento, se tienen que cambiar actitudes; por un lado hay que valorar, apoyar y tender la mano a esas iniciativas y favorecer el arraigo dando posibilidades reales; y a la par, la gente que vuelve a los pueblos debe tener un proyecto definido y gustarle el trabajo en el campo.

Nosotros, por nuestra parte, les agradecemos el tiempo que nos han dedicado y sus explicaciones y les deseamos toda la suerte del mundo.



Expositor con los productos y el logo de La Esencia del Martín.