



Entre el romero y la aliaga

por Manuel Moya Cano

EL ESPLIEGO

Nombre científico: *Lavandula latifolia*

Nombre vulgar: Espliego

Es una especie típicamente mediterránea. En España es muy frecuente en Baleares, aunque abunda en toda la mitad oriental de la Península y escasea progresivamente hacia la mitad occidental hasta desaparecer. Esta planta tiene una clara preferencia por el clima mediterráneo, moderadamente cálido, donde los inviernos son tibios tirando a frescos.

El espliego es una planta que puede llegar a alcanzar más de un metro de altura. Su raíz es gruesa y con el tallo leñoso, al igual que muchas de sus ramas. El mes de julio es el elegido por el espliego para adornar el campo con sus hermosas flores en forma de espiga de color azul. En nuestra comarca abunda en las sierras y montes bajos, preferentemente en tierras que han estado cultivadas y más tarde son abandonadas por los agricultores. La gran riqueza de la rama del espliego se encuentra en sus aceites, por eso se cultiva en grandes extensiones en Guadalajara y Cuenca. En otras provincias se suele recolectar a mediados de agosto. La vida de esta planta suele ser de nueve a diez años.

Las propiedades de esta planta son muy variadas y se pueden aplicar de muy diversas formas. Aquí destacamos principalmente su aceite del que se extrae la esen-

cia recomendada para quemaduras y picaduras. También se recomienda como infusión para calmar la ansiedad, así como para relajar los espasmos del tubo digestivo. Son muy conocidas y apreciadas en medicina las propiedades sedantes del espliego.

La utilización más común y doméstica de esta planta es la de una vez secada, poner en bolsitas y dejarlas en los armarios para combatir la polilla y ahuyentar las moscas de las habitaciones. También son conocidas las propiedades culinarias del espliego: las puntas de las hojas más jóvenes se suelen utilizar como especias para condimentar el pescado, la carne y las salsas; dándole así un sabor diferente muy agradable al gusto. También se utiliza en perfumería para jabones y en cosmética, así como en detergentes y ambientadores.

En los años 60/65, recuerdo como chavales y mozos nos íbamos al monte a recolectar el espliego para luego llevarlo a la aldea de Casas del Rey, donde se destilaba. Era una manera de ganar unas pesetillas que nos permitía disfrutar de un día de feria en Utiel, o de una tarde de domingo de cine.

