

## Priscilo, el peguero (y II)

● EUGENIO MONESMA MOLINER. Realizador de TV y etnógrafo



dará para más de dos bidones. Priscilo debe darse prisa en sacar la pez, pues al estar abierta la olla se va enfriando y cada vez está más dura y difícil de coger. Pero la pez que sale por el agujero también se va enfriando y llega un momento en que el conducto se obstruye. Priscilo debe introducir el «asador» caliente para derretir la pez y abrir nuevamente el paso. Esta última fase de extraer la pez, el «peguero» la hace con el azadón caliente desde dentro de la olla y apoyando sus pies en unas tablas laterales que tiene preparadas.

La combustión continúa y durante un día o dos seguirá cayendo pez en la olla. El trabajo es tranquilo, sólo debe preocuparse de limpiar la ceniza de vez en cuando e ir sacando la pez lo más caliente posible.

### La fábrica

Priscilo ha suministrado los bidones llenos a la fábrica de Navas de Oro. Aquí la pez va a ser depurada tras un último proceso de destilación a fuego directo. Los operarios de la fábrica vierten la pez en



A los dos días de cocción, Priscilo quita la tapa de la olla para sacar la pez.

pasaban a los montes, pues a los chavales les daba miedo de pasar por allí. Sería una fábula o sería lo que fuere, pero ésa es la canción que tenían las brujas de aquí, del núcleo del pinar viejo que llamamos.»

### Sacar la pez

La actividad sigue en la peguera. La combustión produce cenizas que hay que retirar para facilitar el tiro. Mientras tanto, la olla ya debe contener bastante pez líquida. Como queda poco combustible se puede abrir la olla sin correr el riesgo de que se queme el producto obtenido.

Han pasado dos jornadas desde que se encendió la «peguera» y todavía queda combustible para una más. Priscilo aprovecha para sacar la pez que ya se ha producido y echarla en los bidones ahora que está caliente y líquida, pues si la deja enfriar se solidificará y habrá que sacarla a golpe de pico.

Priscilo y su hijo sacan la pez caliente con unos cazos especiales y la van echando en unos bidones para llevarla a la fábrica, donde se separarán los aceites sobrantes. La producción de esta peguera



Con los cazos y la jada sacan la pez caliente y la echan en los bidones.

**A**l amanecer ya se ha consumido una buena parte del combustible y nuestro amigo el «peguero» debe asegurarse de que el conducto no está obstruido y que la pez sale con normalidad. La «peguera» funciona bien; el fuego ya está muy bajo y para que tire mejor hay que quitar los adobes de la boca.

El fuego siempre ha sido inspirador de mitos y leyendas sobre brujas. Aristónico, el hermano de Priscilo, todavía recuerda alguna historia de su infancia:

«Las brujas se reunían en la peguera de Remilanas, y entonces harían lo que fuere en ellas y cantaban la canción que decía: Tres somos de Coca, dos de Nava y la tamborilera de Remilanas. Y esa es la canción que tenían las brujas. Y cuando

unos grandes bidones o tinos donde se separarán las impurezas, pero para poder trabajarla debe estar bien caliente. El fuego de leña mantiene la temperatura ideal en el bidón, lo que facilita el proceso de «espumar».

Apenas ha salido suciedad. Ahora, cuando la pez está bien caliente, a través de un tubo la pasan a la caldera del alambique hasta que esté casi llena su capacidad, cercana a los 1.500 kg. Cuando la pez hierve le ocurre como a la leche, se sale rápidamente del recipiente. Jesús debe tener mucho cuidado en reducir la intensidad del fuego para que no exceda el punto de ebullición y por ello, la caldera del alambique tiene su propio fogón, pues el control de la temperatura será clave en el desarrollo de la destilación.

Durante una hora y media, Jesús tiene que revolver la pez en el alambique para que se evapore toda la humedad. A la vez debe ir subiendo poco a poco la temperatura de la caldera, hasta llegar a los 120 ó 130 grados necesarios para iniciar el proceso de destilación. Cuando se alcanza la temperatura ideal ya se puede iniciar el proceso de destilación, que comienza con la inyección de agua dentro del alambique. En este proceso de destilación, el vapor que se produce en la caldera del alambique pasa a través de un largo tubo o serpentín metido en agua. Allí, el vapor se licua y se decanta a través de un recipiente llamado vaso florentino. El líquido resultante es una mezcla de pinolina y agua. Por su menor densidad la pinolina flota sobre el agua.

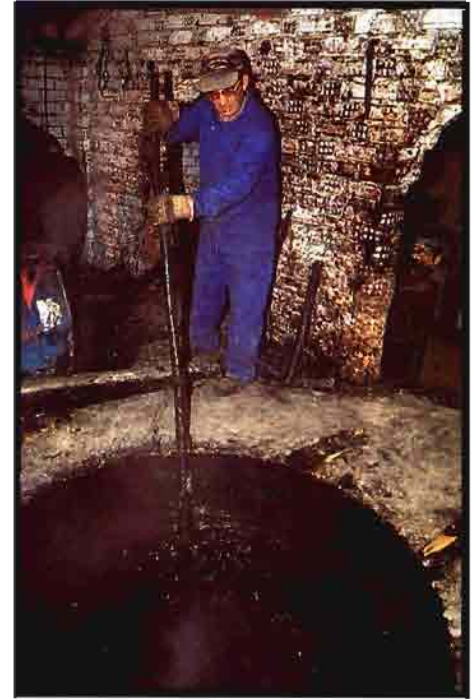


Priscilo ha suministrado los bidones a la fábrica Navas de Oro. Derecha, los operarios de la fábrica vierten la pez en unos grandes bidones.

Como la pinolina queda en la parte superior del recipiente, Jesús abre el grifo para recogerla y pasarla a otro bidón. En cada destilación se vienen a recoger unos 80 l de este producto, que se utilizan para la fabricación de disolventes y alquitrán. A medida que la temperatura sube y el proceso va llegando a su fin la cantidad de pinolina obtenida se va reduciendo y aumenta la de agua. En ese momento final Jesús debe bajar la temperatura apagando el fuego del horno.

En la caldera del alambique ha quedado la pez pura. Con los cazos y a través de un tubo la trasvasan en caliente a una vagoneta. Todo este proceso deben hacerlo con mucha rapidez, pues con el frío la pez se solidifica en muy poco tiempo. De la vagoneta, la pez se pasa a unos recipientes de cartón donde se solidificará, adquiriendo la consistencia propia del producto.

Los usos de la pez han sido muchos y



variados. Grandes proyectos como la fabricación de alquitranes vegetales para las carreteras o el calafateado de barcos requerían de este producto. Pero la pez también se ha utilizado para pequeños detalles de la vida rural, como era la cura y el marcado del ganado lanar o la impermeabilización de las botas de vino.

La pez se ha sustituido hoy por otros productos sucedáneos que se obtienen de los derivados del petróleo. Pero Priscilo, aferrándose a su historia, sigue fabricando día a día ese producto higiénico, impermeabilizante y natural, con las mismas técnicas que aprendió de su padre y de su abuelo. ■

## LABORES TRADICIONALES, COSTUMBRES Y VIDA RURAL EN VIDEO

*EUGENIO MONESMA, realizador de documentales para televisión y etnógrafo, posee el mayor archivo sobre tradiciones y costumbres de nuestro país, galardonado con casi 200 premios nacionales e internacionales.*

- Trabajos como carboneros, pastores trashumantes, toneleros, navateros, segadores, esquiladores, cuchilleros, herreros, ...
- Cultivos tradicionales como el cáñamo, el azafrán, el cereal, la oliva, la hierba en el Pirineo, ...
- Actividades productivas tradicionales como la matacía, el jabón, el queso,

*el espliego, la elaboración de la lana, la pesca, la caza, ...*

- Materiales y técnicas de la construcción como el tapial, la cal, el yeso, los adobes, las tejas, la cantería, ...
- Fiestas, ritos y mitos que el hombre enlazaba con su trabajo, ... Son algunos de los temas que componen un amplio catálogo de vídeos que Vd. puede adquirir.



Solicite catálogo sin compromiso a:  
**PYRENE P.V. S.L.**  
 C/ S. López Novoa, 4 - 3.º A  
 22005 HUESCA  
 Teléfono y fax: (974) 22 57 82