

SOBRE EL CULTIVO *y producción de azafrán* A FINALES DEL S. XIX

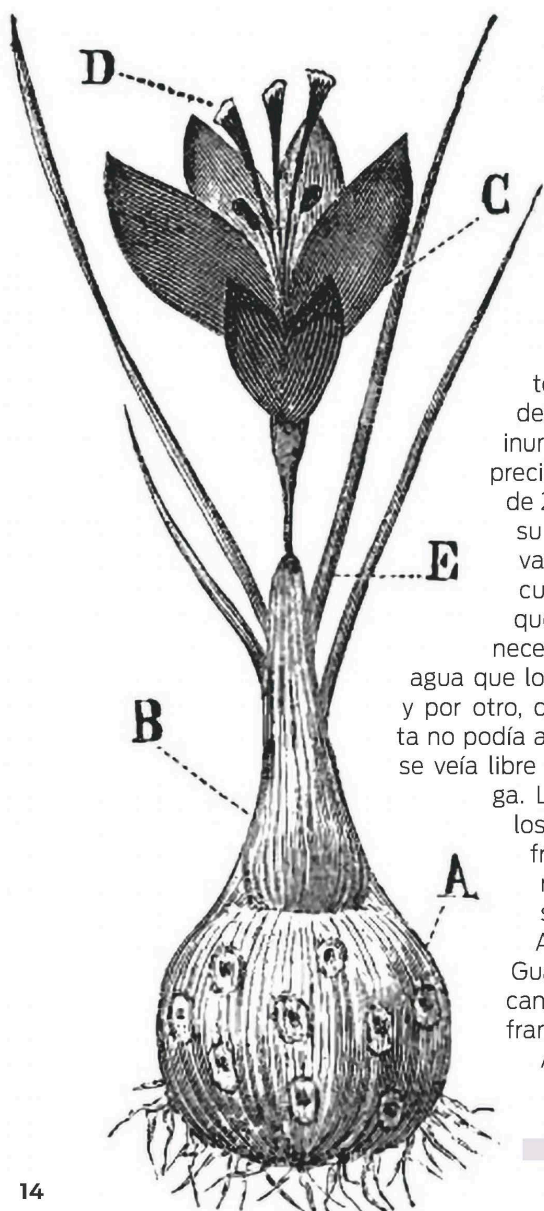


La historia del cultivo del azafrán no solo en La Mancha, si no en todo nuestro país, se remonta a varios siglos atrás, aunque en esta ocasión nos vamos a detener en la última década del siglo XIX, para analizar la situación del cultivo y comercialización del azafrán en aquel periodo. Por ejemplo, uno de los datos que nos sorprende es que en 1890 el montante producido por la cosecha anual de azafrán en España era de 40.000.000 de reales, de ahí que algunos productores e ingenieros de entonces, pensaran en aumentar las hectáreas plantadas de azafrán para subir la producción de nuestro oro rojo y así poder exportar mayor cantidad de esta especia; estaríamos hablando de unas 200.000 libras de azafrán al año a un precio medio de 200 reales cada una.

En aquel 1890 -por cierto, justo un año antes que de que ocurriera la fatídica inundación en Consuegra- el precio de la libra de azafrán era de 256 reales. Para incentivar su cultivo se argumentaban varias razones a los futuros cultivadores: por un lado, que los campos de azafrán necesitaban mucha menos agua que los de cereales y hortalizas y por otro, que la implacable langosta no podía atacar a la flor, con lo cual se veía libre de esta devastadora plaga. Los lugares de España en los que existía cultivo de azafrán en aquellas postrimerías del siglo XIX eran los siguientes: Ciudad Real, Albacete, Toledo, Cuenca y Guadalajara, si bien en menor cantidad también había azafrales en Valencia, Murcia, Aragón y algunas zonas de Cataluña y Andalucía.

El lugar donde se vendía la mayor parte del azafrán nacional era la ciudad de Valencia, donde se ajustaban y vendían grandes cantidades de esta especia. El consumo nacional que realizábamos en España en aquellos momentos era de 40.000 libras y por tanto las 160.000 restantes se repartían entre diferentes países europeos y de otros continentes, como por ejemplo China, Filipinas, Inglaterra y América. Destacaba el precio que se pagaba por nuestro azafrán en ciudades como La Habana, Puerto Rico y Santo Domingo, mucho mayor que en el resto de países del continente americano y donde había mucha demanda del mismo. Se aseguraba que con el cultivo de azafrán se podían obtener mayores ganancias que con las viñas, cereales y leguminosas.

Para seguir animando al cultivo y de cara a los más neófitos en el mismo, era importante explicar las fases de preparación y cultivo de la cebolla o bulbo del azafrán. Se comenzaba con la zanja o surco que había que abrir en la tierra, la cual debía de realizarla el agricultor con su azadón, yendo tras él cuatro mujeres o chicos jóvenes -los cuales ganaban por entonces una peseta de jornal- de manera que una de ellas echaba el abono o basura en toda la zanja y a continuación la cebolla se repartía bien por la zanja, recibiendo esta mujer la denominación de repartidora. El resto de mujeres -denominadas pintadoras- iban detrás y rodilla en tierra, colocaban con sus manos una a una las cebollas en la zanja, con el tallo hacia arriba en dos hileras, de manera que quedasen separadas entre sí 5 cm las filas y a 3 cm de distancia de cebolla en cebolla. Con estas medidas aproximadas, en un celemin de terreno (o sea 537 m²) podrían sembrarse unas 14 fanegas de cebolla. Por tanto y como datos estadísticos, un solo hombre o zanjeador, junto a cuatro mujeres y un chiquillo, podían plantar al día celemin y medio de terreno, con lo cual 12 hombres y 50 mujeres serían capaces de plantar una hectárea. Una vez que se ha plantado el terreno, quedará la tierra con unos pequeños lomos de surco hechos con la tierra que hace el colmo de cada zanja cubierta. A últimos de junio se igualará el terreno a fin de matar las hierbas que pudieran



Planta del azafrán según un tratado del siglo XIX



Ministerio de Cultura y Deportes-Fototeca del IPCE-Archivo Ruiz Vernacci



haber brotado y se alisará el terreno para que la lluvia se reparta por igual por todo el suelo, dejándolo así hasta el mes de septiembre y octubre, cuando se volverán a cavar con rastro para quitarle el guiño y las piedras

menudas que hubieran salido con las labores y así facilitar la salida de la rosa, apareciendo simultáneamente flor y hoja o esparto. Con una cebolla puesta de primer año, pueden salir una o dos flores de cada tallo y de algunos ninguna; al segundo año de plantado (que en algunas zonas llamaban "año de buen dar"), podían dar dos, tres, cuatro, cinco y hasta siete rosas cada cebolla, según fructifique y finalmente el tercer y cuarto año bajaba considerablemente el número de rosas. Una vez que llega el periodo de recoger la rosa, esta debía de cogerse enseguida para que diese paso a los capullos que venían detrás y sobre todo para que no se pierdan, ya que es una flor con una vida muy corta. Tanto la recogida como la monda de la flor del azafrán deben hacerse de una manera rápida y sin perder tiempo, ya que si se mojara o se escarchara muere muy pronto. Una vez que la rosa se ha llevado a las casas, se debe extender sobre grandes tableros o mesas, donde se situaban normalmente las mujeres, los chicos de la casa y como no los mayores, para comenzar a mondar una a una cada flor, cogiéndola con la mano izquierda y abriéndola con las yemas de los dedos pulgar e índice, y con los índice y pulgar de la mano derecha sacarán prontamente de una vez los tres clavos o estambres de azafrán que cada flor tiene, dejándolos caer sobre un plato, hasta llenarlo con mucha paciencia. Esta operación era muy entretenida y larga, por lo cual los mondadores y mondadoras podían estar realizándola hasta altas horas de la madrugada, donde no faltaban los tradicionales chascarrillos, chismes diversos, cantares y refranes. Era habitual -como así lo ha sido hasta nuestro presente- que el pago por el trabajo realizado de aquellas personas que no pertenecían a la fa-

milia, se realizara en base al azafrán que habían mondado, percibiendo una parte del mismo, la cual podía variar desde un quinto hasta un tercio de lo que habían extraído. A los dueños del azafrán mondado les quedaba aún la fase del tostado, la cual realizaban sobre un rescoldo o brasa, colocándolo sobre un cedazo y con mucho cuidado de no quemarlo. Una vez tostado, el azafrán ya podía venderse o utilizar en los guisos y comidas de la familia. Si se guardaba en casa -cosa muy habitual también- se solía envolverlo en una tela negra y en sitio muy seco y oscuro, ya que tanto la luz como el aire, degradan la calidad del azafrán, afectando a su peso y a su color. Algunos cosecheros de antaño tenían arcas forradas por su interior con cinc pintado de negro para conservarlo mejor. También era muy normal guardarlo en los pisos altos de los hogares, para así evitar que el azafrán absorbiera la humedad que puede encontrarse en las plantas bajas.

Este pequeño viaje en el tiempo que hemos realizado con el azafrán de fondo, nos confirma una vez más que las tradiciones y costumbres que giran en torno al azafrán en nuestra tierra, no han variado apenas con los años. Sigamos pues manteniendo este cultivo en nuestros campos y continuemos arraigando entre los más jóvenes la cultura del azafrán, que es parte de nuestra historia, de nuestro patrimonio y de nuestra etnografía.

José García Cano

Académico correspondiente en Consuegra de la Real Academia de Bellas Artes y Ciencias Históricas de Toledo



Azafran antes y después de su tostado



Mondando azafrán

