

EL CULTIVO DEL AZAFRÁN

hace un siglo

El centenario cultivo del azafrán es una práctica habitual en nuestros campos y los agricultores manchegos la conocen a la perfección. Si bien analizando los detalles de su plantación, cuidados y abonos, en determinadas zonas de Castilla La Mancha podemos encontrar matices, diferencias y curiosidades dependiendo donde se cultive esta preciada flor. Por ejemplo, hace poco más de cien años, en lo que hoy sería nuestra región, se destinaban unas 12.000 hectáreas al cultivo del azafrán, des-

tacando poblaciones de Albacete como Almansa, Chinchilla, Tobarra y Villarrobledo; de Ciudad Real como Manzanares y Almagro; de Cuenca San Clemente y de la provincia de Toledo, Madrudejos, Consuegra y Villacañas. Algunas crónicas científicas de la segunda década del siglo XX, nos informan que la fertilización que nuestros abuelos hacían de los azafranales no eran las más idóneas y proponen algunas soluciones para mejorarla. Nos cuentan que la base principal para nutrir bien el bulbo del azafrán

era el estiércol, aunque como todo en la vida debía aplicarse en la justa medida, pues un exceso de aquel tampoco era conveniente para la tierra. Igualmente había que compatibilizar el estiércol con el uso de otros fertilizantes minerales. Para hacernos una idea del estiércol que utilizaban en 1914 en la localidad de Caminreal (Teruel), se informa que, por cada yugada de tierra de 47,72 áreas, se vertían 80 carros de estiércol, con un precio aproximado de 1.200 pesetas de la época, un importe bastante elevando, aun considerando que los azafranales solían tener una medida muy pequeña, pues se trataban de cortas extensiones de terreno. Es importante saber que el estiércol se descompone muy lentamente y el azafrán necesita grandes cantidades de elementos minerales en la época de más trabajo fisiológico como en la floración (fósforo) y durante la formación de los bulbos (potasa), de ahí que ya por aquel entonces, se realizaran ensayos como el que tuvo lugar en la provincia de Teruel (otro importante foco azafranero) en la citada localidad de Caminreal, sobre cómo había que abonar y trabajar el terreno para mejorar la producción de azafrán. Después de comparar la producción de una parcela de terreno que había recibido abono químico con otra que no había sido abonada, se llegó a la conclusión que la primera obtuvo mayor producción de azafrán y por tanto un mayor rendimiento económico.

La recomendación de los técnicos, una vez hechas las pruebas correspondientes, concluyó que además del estiércol habitual, debían añadir por área de terreno: de 6 a 8 kg de superfostato de cal, de 1 a 2 kg de sulfato de amoníaco y de 2 a 3 kg de sulfato o cloruro de potasa. Se aconsejaba además que estos abonos se distribuyeran bien mezclados durante el mes de septiembre,



Movimiento del negocio del azafrán de 1880 a 1885-Biblioteca Valenciana Nicolau Primitiu-Generalitat Valenciana.

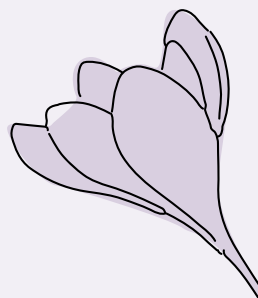


Flores secas de azafrán-Crocus sativus L.-Centro de Biodiversidad Naturalis, Netherlands-CCO-https://www.europeana.eu/item/11655Botany_L_1476579.



Periódico El Correo Español de 7-mayo-1916, cuadro con la producción y cosecha anual de azafrán en España en 1916.

bajo se pagaba como era lógico, normalmente con una parte del azafrán mondado, que servía de ayuda económica muy necesaria tanto entonces como ahora. Las horas habituales de recogida de la flor van desde el amanecer hasta el mediodía, ya que, por la tarde, se mustia un poco la flor debido al calor del sol. La experiencia decía que había que coger toda la flor que había dado el azafranal por la mañana y no dejarla nunca que se juntase con la que iba a salir al día siguiente, ya que entonces se corría el riesgo, si no se mondaban rápidamente de que se echasen a perder o se pudriesen. No olvidemos que los azafranales agradecen mucho las aguas de marzo y de abril y si estos meses son algo secos, la flor lo notará y por ello florecerá más tarde de lo debido. Cuando antaño los campos de nuestras provincias manchegas se llenaban con las flores del azafrán, conformaban un paisaje violáceo y púrpura impresionante, que nada tenía que envidiar a los campos de lavanda que hoy están tan de moda también en nuestra región. La flor del azafrán, es sin duda la flor de La Mancha.



para que con las lluvias otoñales se puedan extender por todo el suelo de la plantación.

En otra obra de aquella época, se nos cuenta como tenía lugar otra importante fase en el cultivo del azafrán: la recolección. “Época de gran animación es para los pueblos en donde se cosecha el azafrán, la de la recolección de este producto”. Y efectivamente así era; mujeres, hombres y chavales de ambos sexos y diferentes edades, salían a los pueblos y villas cantando alegremente antes del amanecer y desaparecían por los caminos que llevaban a

los azafranales. En este periodo otoñal, se decía que las jóvenes muchachas pedían permiso “a sus amos” para ir a coger y mondar rosa, aunque en algunos casos se despedían ellas mismas de las casas donde trabajaban para participar activamente en esta recolección y posterior monda. En algunos lugares, cuando el año venía muy bueno y había bastante producción, era normal llevar parte de la rosa recogida a los conventos de la localidad o incluso a la cárcel pública, donde ayudarían a los productores a mondar rosa para que no se estropease el azafrán; este tra-

José García Cano

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